

<b>CURSO: Bioquímica</b>
<b>Turno:</b> integral

<b>INFORMAÇÕES BÁSICAS</b>				
<b>Currículo</b> 2010	<b>Unidade curricular</b> BROMATOLOGIA E ANÁLISE DE ALIMENTOS		<b>Departamento</b> CCO	
<b>Período</b> -	<b>Carga Horária</b>			<b>Código CONTAC</b> BQ100
	<b>Teórica</b> 36h	<b>Prática</b> 18h	<b>Total</b> 54h	
<b>Tipo</b> Optativa	<b>Habilitação / Modalidade</b> Bacharelado		<b>Pré-requisito</b> BQ001 / BQ027	<b>Co-requisito</b> -

<b>EMENTA</b>
<p>Introdução à Bromatologia. Noções gerais sobre componentes de alimentos. Umidade e sólidos totais, Cinzas e Fibras em alimentos. Lipídeos e Análise de lipídeos. Carboidratos e Análise de carboidratos. Proteínas e Análise de Proteínas. Vitaminas. Aditivos em alimentos e aromatizantes. Legislação e Fiscalização de Alimentos. Rotulagem de Alimentos. Análise Sensorial</p>

<b>OBJETIVOS</b>
<p>Conhecer a legislação, fiscalização e rotulagem de alimentos. Capacitar o aluno a interpretar, através do estudo de técnicas apropriadas, a composição dos alimentos, como também adulterações, contaminações e falsificações. Reconhecer entre os métodos os que melhor se prestam à análise dos mais variados tipos de alimentos interpretando os resultados e comparando-os com as tabelas de composição de alimentos.</p>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução – Introdução a bromatologia. Amostragem.</li> <li>• Noções gerais sobre a composição de alimentos – Componentes principais de alimentos: água, cinzas, sólidos totais, fibras, proteínas, lipídeos, carboidratos e vitaminas.</li> <li>• Umidade, cinzas e fibras – Análise de umidade e cinzas em alimentos. Fibras e análise de fibras em alimentos. Preparo de amostras e análise de umidade e cinzas.</li> <li>• Lipídeos – Introdução e Caracterização de óleos e gorduras. Metodologia de Análise de lipídeos.</li> <li>• Carboidratos – Introdução: funções e classificação. Reações envolvendo carboidratos. Edulcorantes. Metodologia de Análise de carboidratos.</li> <li>• Proteínas – Introdução às proteínas. Metodologia de Análise de Proteínas.</li> <li>• Vitaminas – Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Metodologia de Análise de Vitaminas.</li> </ul>

- Análise Sensorial – Métodos de Análise Sensorial.
- Rotulagem.

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- Conteúdo teórico: 2 avaliações teóricas valendo 25 pontos cada + 1 trabalho em grupo valendo 20 pontos (inclui a apresentação de um seminário e a parte escrita).
- Os alunos que apresentarem uma justificativa válida (ATESTADO), terão direito à “Prova substitutiva”. A avaliação chamada de Substitutiva substituirá apenas UMA nota, será aplicada no final do semestre e compreenderá todo o conteúdo do semestre. A prova substitutiva poderá substituir qualquer uma das 3 notas citadas acima e terá o mesmo valor da avaliação que será substituída (25 pontos para a prova e 20 pontos para o exercício).
- Conteúdo prático: 30 pontos (relatório escrito de aula prática e seminário com apresentação dos resultados no final do semestre).

**Obs:** As notas distribuídas ao longo do semestre serão transformadas para 10,0 pontos ao final do mesmo. As atividades avaliativas podem sofrer alteração de formato e data.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2ª. Edição, Editora da UNICAMP, Campinas, 2003.
2. COULTATE, T.P. Alimentos & Penteado, M.V.C. A Química de seus componentes. 3ª edição. Artmed, Porto Alegre, 2004.
3. INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). **Normas analíticas do INSTITUTO ADOLFO LUTZ.** Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3ª ed. V.1. São Paulo, 1985.
4. ARAÚJO, J. M. A.. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 6ª edição, Editora UFV, 2015.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.
2. ALMEIDA-MURADIAN, L.B. Vigilância Sanitária. Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos.
3. DORDÓÑEZ, JUAN A. P. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2007. vols.1 e 2.
4. FRANCO, GUILHERME. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
5. Artigos específicos que serão indicados ao longo do semestre.



---

*Emitido em 2023*

**PLANO DE ENSINO Nº 1542/2023 - COBIQ (12.38)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 12/05/2023 11:48 )*

**TELMA PORCINA VILAS BOAS DIAS**

*COORDENADOR DE CURSO - TITULAR*

*COBIQ (12.38)*

*Matrícula: 2045083*

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **1542**, ano: **2023**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **12/05/2023** e o código de verificação: **bf29cc20d0**