



<b>CURSO: Bioquímica</b>	<b>Turno: Integral</b>
<b>Ano: 2019</b>	<b>Semestre: 2º</b>
<b>Docentes Responsáveis: Telma Porcina Vilas Boas Dias, Gisele Cristina Rabelo Silva e Letícia Fernandes de Oliveira</b>	

<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</b> <b>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>
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.
<b>OBJETIVOS</b>
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.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Introdução – Introdução a bromatologia. Amostragem.
- Noções gerais sobre a composição de alimentos – Componentes principais de alimentos: água, cinzas, sólidos totais, fibras, proteínas, lipídeos, carboidratos e vitaminas.
- 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.
- Lipídeos – Introdução e Caracterização de óleos e gorduras. Metodologia de Análise de lipídeos.
- Carboidratos – Introdução: funções e classificação. Reações envolvendo carboidratos. Edulcorantes. Metodologia de Análise de carboidratos.
- Proteínas – Introdução às proteínas. Metodologia de Análise de Proteínas.
- Vitaminas – Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Metodologia de Análise de Vitaminas.
- Análise Sensorial – Métodos de Análise Sensorial.
- Rotulagem.

### **METODOLOGIA DE ENSINO**

Aulas expositivas com recurso de data show e quadro branco e uso do portal didático.

### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**



Conteúdo teórico: 2 avaliações teóricas valendo 35 pontos cada.

Conteúdo prático: 30 pontos (relatório de aula prática e trabalho).

A avaliação chamada de Substitutiva substituirá apenas UMA nota e será aplicada no final do semestre, prevista para a última semana de aula e compreenderá todo o conteúdo do semestre, podendo substituir apenas a nota da prova teórica, não sendo válida para os relatórios de aula prática.

De acordo com o previsto na Resolução, os discentes podem solicitar 2ª chamada de avaliações até 5 dias úteis após a avaliação, via coordenação de curso, que será agenda após a comunicação da coordenação do pedido de realizado.

**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,



Universidade Federal  
de São João del-Rei

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI – UFSJ

INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U. DE 22/04/2002

PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO – PROEN

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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI  
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO,  
ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

---

*Emitido em 02/05/2023*

**PLANO DE ENSINO Nº 1299/2023 - COBIQ (12.38)**

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

*(Assinado digitalmente em 03/05/2023 07:50 )*

**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: **1299**, ano: **2023**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **02/05/2023** e o código de verificação:

**08acf2cc02**