

CURSO: Farmácia
Turno: integral

INFORMAÇÕES BÁSICAS				
Currículo 2014	Unidade curricular BROMATOLOGIA E ANÁLISE DE ALIMENTOS		Departamento CCO	
Período 7º 2016/02	Carga Horária			Código CONTAC
	Teórica 02	Prática 01	Total 03	
Tipo Obrigatória	Habilitação / Modalidade Bacharelado		Pré-requisito Química Analítica Aplicada I/ Química Orgânica I	Co-requisito -

EMENTA	
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	
OBJETIVOS	
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 à Bromatologia. Segurança Alimentar. Amostragem (P)
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 (P)
Lipídeos. Análise de lipídeos	Introdução e Caracterização de óleos e gorduras. Metodologia de Análise de lipídeos. Rotulagem (P)
Carboidratos. Análise de carboidratos	Introdução: funções e classificação. Reações envolvendo carboidratos. Edulcorantes. Metodologia de Análise de carboidratos. Análise de carboidratos (P)
Proteínas. Análise de Proteínas	Introdução às proteínas.

Vitaminas	Metodologia de Análise de Proteínas. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Metodologia de Análise de Vitaminas
Análise Sensorial	Análise Sensorial Análise Sensorial (P) Elaboração de POP (P)
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	
<ul style="list-style-type: none"> • Conteúdo teórico: 2 avaliações valorizadas em 30 pontos cada + trabalho em grupo (estudo dirigido, seminário, etc.) valorizado em 15 pontos. • Conteúdo prático: 25 pontos (avaliações processuais práticas) • Avaliação substitutiva de uma das avaliações que o discente não tenha comparecido: será aplicada em data prevista para a última semana de aula com todo o conteúdo do semestre. <p>Obs: As notas distribuídas ao longo do semestre serão transformadas para 10,0 pontos ao final do mesmo.</p> <p>As atividades avaliativas podem sofrer alteração de formato e data.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<ol style="list-style-type: none"> 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. FRANCO, GUILHERME. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<ol style="list-style-type: none"> 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. <p>artigos específicos serão indicados ao longo do semestre.</p>	