CURSO: Farmácia	Turno: Integral
Ano: 2020	Semestre: 1°
Docente Responsável: Telma Porcina Vilas Boas Dias Letícia Fernandes de Oliveira Gisele Cristina Rabelo	

INFORMAÇÕES BÁSICAS					
Currículo 2014	**Unidade curricular** Bromatologia e Análise de Alimentos				**Departamento** CCO
Período 7°	**Carga Horária**				**Código CONTAC** FA 046
	Teórica 36	**Prática** 18	**Total** 54		
Tipo Obrigatória	**Habilitação / Modalidade** Bacharelado			**Pré-requisito** Química Orgânica I Química Analítica Aplicada II	**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

1. Introdução – Introdução a bromatologia. Amostragem.
2. Noções gerais sobre a composição de alimentos – Componentes principais de alimentos: água, cinzas, sólidos totais, fibras, proteínas, lipídeos, carboidratos e vitaminas.
3. 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.
4. Lipídeos – Introdução e Caracterização de óleos e gorduras. Metodologia de Análise de lipídeos.
5. Carboidratos – Introdução: funções e classificação. Reações envolvendo carboidratos. Edulcorantes. Metodologia de Análise de carboidratos.
6. Proteínas – Introdução às proteínas. Metodologia de Análise de Proteínas.
7. Vitaminas – Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Metodologia de Análise de Vitaminas.
8. Análise Sensorial – Métodos de Análise Sensorial.
9. Rotulagem.
10. Aditivos.
11. Legislação

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com recurso de data show e quadro branco, aulas de laboratório 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 e trabalho. Pode fazer a prova substitutiva apenas os alunos que tiverem com média entre 5.5 e 5.9 e que tenham frequência maior que 75%, ou seja, não estão reprovando por falta.

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, 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.