

CURSO: 0535
Turno: integral

INFORMAÇÕES BÁSICAS				
Currículo 2014	Unidade curricular BROMATOLOGIA E ANÁLISE DE ALIMENTOS		Departamento CCO	
Período 7º	Carga Horária			Código CONTAC FA046
	Teórica 02	Prática 01	Total 03	
Tipo O	Habilitação / Modalidade Bacharelado		Pré-requisito Química Orgânica I Química Analítica Aplicada II	Co-requisito -

EMENTA
<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>

OBJETIVOS
<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>

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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 & Penteados, 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.