

CURSO: Farmácia				
Turno: Integral				
INFORMAÇÕES BÁSICAS				
Currículo 2009	Unidade curricular Bromatologia e Análise de Alimentos		Departamento CCO	
Período 5º	Carga Horária			Código CONTAC FA028
	Teórica 36	Prática 18	Total 54	
Natureza: Obrigatória	Habilitação / Modalidade Bacharelado	Pré-requisito Química Analítica Aplicada 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.				
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO				
Conteúdo teórico: 2 avaliações valorizadas em 30 pontos cada + trabalho em grupo (estudo dirigido, seminário, etc.) valorizado em 10 pontos. Conteúdo prático: 30 pontos (prova e relatórios das práticas)				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.</li> <li>2. ALMEIDA-MURADIAN, Lígia Bicudo de; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 203 p.</li> <li>3. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.</li> </ol>				

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CECCHI, Heloisa Márcia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2011. 207 p.
2. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.
3. ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2007. v.1. 294 p.
4. ORDÓÑEZ, Juan A. Pereda. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2007. v.2. 279 p.
5. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 278 p.