



PLANO DE CURSO

1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO

Curso: Bacharelado em Biomedicina

Disciplina: Bromatologia

Professor: Ana Patrícia J. M. Quitude Araújo **e-mail:** ana.quidute@fase.edu.br

Código: BIO08

Carga Horária: 60h

Créditos: 03

Pré-requisito(s): -

Período: V

Ano: 2017.1

2. EMENTA:

Conceito e importância da Bromatologia. Noções fundamentais sobre o valor nutritivo dos alimentos por meio de análises físico-químicas. Capacitar o acadêmico a executar técnicas de análise e determinação da composição e propriedades físico-químicas dos principais alimentos in natura e beneficiados. Conhecimentos gerais da organização, funcionamento e produção nas indústrias de alimentos

3. OBJETIVO GERAL DA DISCIPLINA:

Capacitar o aluno a utilizar os métodos analíticos na área de Bromatologia no processo de identificação dos principais componentes presentes nos alimentos. e caracterizar as suas propriedades, bem como reconhecer as principais alterações químicas envolvidas no processamento industrial e doméstico.

4. OBJETIVO(S) ESPECÍFICOS(S) DA DISCIPLINA:

Desenvolver a capacidade de observar e interpretar os resultados da composição bromatológica de um alimento. Compreender a composição centesimal dos alimentos e sua importância para a rotulagem dos alimentos. Caracterizar as suas propriedades, bem como reconhecer as principais alterações químicas envolvidas no processamento industrial e doméstico. Destacar a importância da Bromatologia como ferramenta a ser utilizada na área de Saúde.

5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I: Introdução a bromatologia, rotulagem dos alimentos, valor energético, alimentos funcionais, métodos analíticos, estudo bromatológico dos carboidratos.

Unidade II: Estudo bromatológico das proteínas, dos lipídios e das vitaminas, análise da água, alterações acidentais nos alimentos, aditivos alimentares, alimentos e interações medicamentosas.

6. METODOLOGIA DO TRABALHO:

Exposição participativa e estudo dirigido auxiliando na fixação de conceitos. Aulas práticas preparando o aluno para realizar análises bromatológicas. Utilização de recursos: lousa, pincel, data show.

7. SISTEMA DE AVALIAÇÃO:

AVALIAÇÃO:

- 1ª Etapa:
Avaliação parcial – 10,0



I Avaliação Institucional - 10,0

- 2ª Etapa:
Relatórios de aulas práticas – 4,0
Seminários – 6,0
- II Avaliação Institucional - 10,0

8. ATENDIMENTO EXTRA-CLASSE:

Atendimento semanal, mediante agendamento prévio ou através do e-mail
ana.quidute@fasete.edu.br

9. BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CECCHI, Heloisa Máscia. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. São Paulo: Unicamp, 2003.

RIBEIRO, Eliana; SERAVALLI, Elisena. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003.

GOMES, José Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa/MG: UFV, 2013.

WITHNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição: Entendendo os nutrientes. v. 1. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César. Análise de Alimentos: Métodos químicos e biológicos. Viçosa: UFV, 2012.

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de Alimentos de Fennema. Porto Alegre: Artmed, 2010.

10. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES (*)

11. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES (*)

(*)=Assuntos trabalhados no PIT.