



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: BROMATOLOGIA	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: INSTITUTO DE GENÉTICA E BIOQUÍMICA		SIGLA: INGEB
CH TOTAL TEÓRICA: 45 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 15 horas	CH TOTAL: 60 horas

OBJETIVOS

A disciplina visa propiciar ao aluno o conhecimento e aplicação das técnicas de análise de alimentos, no que se refere ao seu valor nutricional e a sua caracterização química relacionando com a pesquisa em Biotecnologia, possibilitando a interpretação de resultados analíticos e seus enquadramentos de acordo com os padrões exigidos pela legislação vigente sobre alimentos. Dessa forma, visa fornecer aos alunos conhecimentos que possibilitem identificar alterações e adulterações nos alimentos e as metodologias adequadas para uma dosagem quantitativas desses elementos, além do conhecimento dos padrões de qualidade e identidade nos alimentos. A disciplina pretende, ainda, apresentar aos alunos as principais metodologias de análise dos componentes básicos dos alimentos (umidade, proteínas, lipídios, cinzas, fibras, carboidratos e vitaminas), visando facilitar a interpretação dos dados de Tabelas de Composição de Alimentos, bem como de rótulos de alimentos e das Leis da Alimentação.

EMENTA

Introdução à ciência dos alimentos e princípios gerais da Bromatologia. Classificação dos alimentos. Estudo bromatológico dos componentes alimentares de acordo com seu grupo nutricional e seu papel no metabolismo. Análise qualitativa e quantitativa dos alimentos. Alimentos funcionais e suplementos alimentares. Controle de qualidade em alimentos. Pirâmide Alimentar. Guia Alimentar da População Brasileira. Legislação vigente sobre rotulagem e padrão de qualidade e identidade de alimentos.

PROGRAMA

Introdução à Bromatologia
Importância da Análise de Alimentos
Métodos de Análise
Análise Sensorial
Análise Quantitativa
Amostragem
Garantia de Qualidade em Laboratórios de Análises de Alimentos
A Água nos Alimentos
Cinzas e Minerais nos Alimentos
Os Carboidratos nos Alimentos



Os Lipídios nos Alimentos
 As Proteínas nos Alimentos
 As Fibras nos Alimentos
 Acidez e pH nos Alimentos
 Aditivos
 O Sal nos Alimentos
 As Vitaminas nos Alimentos
 Bebidas Estimulantes e Bebidas Alcoólicas
 Alimentos Funcionais
 Suplementos Alimentares
 Principais Alterações Decorrentes da Manipulação e Processamento dos Alimentos e Como Evitá-las
 Pirâmide Alimentar
 Guia Alimentar da População Brasileira
 Legislação e Rotulagem dos Alimentos
 Tabelas de Alimentos
 Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas, SP: Ed. da Unicamp, 2003.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2002.

MORETTO, E. et al. **Introdução à ciência de alimentos**. Florianópolis, SC: Ed. da UFSC, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos**. 5 ed. Viçosa, MG: UFV, 2011.

CECCHI, H.M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. Campinas, SP: UNICAMP, 2003.

COSTA, N.M.B. **Biotechnology e Nutrição: Saiba Como o DNA pode Enriquecer os Alimentos**. Rio de Janeiro, RJ: Nobel, 2003.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Fennema's Food Chemistry**. 4 ed. Boca Raton: CRC Press, 2008.

VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C.W. **Fundamentos de Bioquímica**. 2 ed. Porto Alegre, RS: ARTMED, 2008.

APROVAÇÃO

Prof. Dr. Matheus de Souza Gomes
 SIAPE : 1886901
 INSTITUTO DE GENÉTICA E BIOQUÍMICA
 UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Carimbo e assinatura do Coordenador do curso

Carimbo e assinatura do Diretor da
 Universidade Federal de Uberlândia
 Unidade Acadêmica
 Prof. Dr. Sandra Morelli
 (que refere o componente curricular)
 Diretora do Instituto de Genética e Bioquímica
 Portaria R.Nº. 1758/2012