

Bromatologia / Período: 8

Professor: Aline Bomfim Silva (Mestre)

CH: 80h

Ementa:

Composição centesimal, dos alimentos. Análise bromatológica dos alimentos. Código sanitário e legislação (principais leis e regulamentações dos governos federal e estadual, Comunidade Econômica Europeia, Mercosul). Padrões de identidade e qualidade dos alimentos: classificação e análise sensorial de alimentos, classificação de alimentos industrializados e in natura. Biossegurança laboratorial.

Habilidades:

Aplicar técnicas analíticas para determinar a composição de nutrientes, bem como sua caracterização físico-química e microbiológica. Conhecer a composição qualitativa e quantitativa dos alimentos mais comuns, interpretar e descrever cientificamente os resultados das análises.

Metodologia:

As aulas a distância serão realizadas em vídeo aulas, material disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades de apoio para exploração e enriquecimento do conteúdo trabalhado, fóruns de discussão, atividades de sistematização, avaliações e laboratórios práticos virtuais.

Recursos Didáticos:

Livro didático;
Vídeo aula;
Fóruns;
Estudos Dirigidos (Estudo de caso);
Experimentos em laboratório virtual;
Biblioteca virtual;
Atividades em campo.

Conteúdo Programático:

Introdução à Bromatologia
Determinação da composição centesimal dos alimentos
Métodos para análise de alimentos
Amostragem e preparo para análise
Equipamentos básicos e técnicas básicas de laboratório aplicadas à análise de alimentos
Legislação bromatológica brasileira

Sistema de Avaliação:

A distribuição dos 100 pontos acontecerá da seguinte forma durante o período de oferta da disciplina:

Fórum de Discussão Avaliativo: 10%

Estudo Dirigido: 10%

Avaliação Parcial I : 15%

Avaliação Parcial II : 15%

Avaliação Final: 50%

Caso o aluno não alcance no mínimo 60% da pontuação distribuída, haverá a **Avaliação Suplementar** com as seguintes características:

Todo o conteúdo da disciplina. Valor: 100 pontos

Pré-requisito: Resultado Final ≥ 20 e < 60

Regra: (Resultado Final + Nota Prova Suplementar) / 2

Média final para Aprovação: ≥ 60 pontos

Bibliografia Principal:

COUTATE, T.P. Alimentos: a química dos seus componentes. Porto Alegre: Artmed, 3o, 2006. NELSON, David L.; COX, Michael M. Lehninger : princípios de bioquímica. 4.ed. São Paulo: Sarvier, 2006. 1202p. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278p

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, E. C. B. Análise de Alimentos uma visão química da Nutrição. São Paulo: Livraria Varela, 2006. SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César de. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3.ed. Viçosa: UFV, 2002. 235p. OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006. 612p. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. Campinas: Unicamp, 2003. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas - doenças transmitidas por alimentos - treinamento de recursos humanos. 4.ed. São Paulo: Manole, 2011. 1034p.

Por ser verdade, firmo o presente documento.

Ipatinga/MG - 28 de Maio de 2025



Thyciane Alvieira Gonçalves Freitas
Secretária Acadêmica