

Programa Analítico de Disciplina

BQI 345 - Bromatologia

Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2022

Número de créditos: 6

Carga horária semestral: 90h

Carga horária semanal teórica: 2h

Carga horária semanal prática: 4h

Semestres: II

Objetivos

Ensinar as principais técnicas de avaliação bromatológicas dos alimentos

Ementa

Alimentos e nutrientes. Caracterização bromatológica. Água nos alimentos. Lipídios. Proteínas. Carboidratos. Minerais. Vitaminas. Aditivos. Legislação.

Pré e correquisitos

BQI 100 ou BQI 103 ou BQI 211

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	4

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Bioquímica	Geral
Licenciatura em Química	Geral
Química - Bacharelado	Geral
Química - Licenciatura (Integral)	Geral
Zootecnia	Geral

BQI 345 - Bromatologia

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Alimentos e nutrientes 1. Conceitos 2. Classificação 3. Importância	2h	0h	0h	0h	2h
2. Caracterização bromatológica 1. Métodos gerais de análise de alimentos 2. Composição centesimal	4h	0h	0h	0h	4h
3. Água nos alimentos 1. Umidade e atividade de água 2. Métodos de análise	4h	0h	0h	0h	4h
4. Lipídios 1. Classes de lipídios nos alimentos 2. Propriedades funcionais 3. Modificações químicas 4. Métodos de análise	4h	0h	0h	0h	4h
5. Proteínas 1. Alimentos protéicos 2. Classificação de proteínas nos alimentos 3. Propriedades funcionais 4. Modificações químicas 5. Métodos de análise	4h	0h	0h	0h	4h
6. Carboidratos 1. Carboidratos nos alimentos 2. Propriedades funcionais 3. Modificações químicas 4. Métodos de análise	4h	0h	0h	0h	4h
7. Minerais 1. Importância 2. Métodos de análise	2h	0h	0h	0h	2h
8. Vitaminas 1. Estabilidade de vitamina nos alimentos 2. Métodos de análises	2h	0h	0h	0h	2h
9. Aditivos 1. Classificação 2. Riscos e benefícios 3. Métodos de análises	2h	0h	0h	0h	2h
10. Legislação 1. Histórico 2. Objetivos 3. Métodos oficiais de análises	2h	0h	0h	0h	2h
11. Introdução aos trabalhos práticos	0h	2h	0h	0h	2h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 8CNK.DTYO.YA58

1. Cuidado e segurança no laboratório 2. Amostragem: coleta e preparo das amostras					
12. Determinação da composição centesimal dos alimentos 1. Umidade 2. Proteínas 3. Lipídios 4. Açúcares 5. Fibras 6. Resíduo mineral fixo	0h	26h	0h	0h	26h
13. Dosagem de minerais	0h	4h	0h	0h	4h
14. Dosagem de vitaminas	0h	4h	0h	0h	4h
15. Determinação de aditivos em alimentos 1. Corantes 2. Conservantes	0h	4h	0h	0h	4h
16. Análise de óleo e gorduras	0h	4h	0h	0h	4h
17. Análise de água	0h	4h	0h	0h	4h
18. Análise de mel e cafeína	0h	4h	0h	0h	4h
19. Análise de leite	0h	4h	0h	0h	4h
20. Visitas a indústrias e/ou laboratórios de pesquisa de análise de alimentos	0h	4h	0h	0h	4h
Total	30h	60h	0h	0h	90h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projutor, quadro-digital, TV, outros); Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional; Listas de exercícios; e Realização de Visitas Técnicas
Prática	Apresentação pública do Projeto desenvolvido, Elaboração de relatórios, Elaboração de trabalho prático com aplicação de métodos quantitativos, Prática executada por todos os estudantes e Resolução de exercícios
Estudo Dirigido	Exercícios e Relatórios
Projeto	Não definidos
Recursos auxiliares	Não definidos

BQI 345 - Bromatologia

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos. MS/ANVISA, 2005. 1018p.	0

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
ANDRADE, E.C.B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. São Paulo: Livraria Varela, 2006. 238p.	0
ARAÚJO, J.M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 3.ed. Viçosa: Editora UFV, 2004. 478p.	0
AZEREDO, H.M.C. Fundamentos de estabilidade de alimentos. Embrapa Agroindústria Tropical, Fortaleza, 2004. 195p.	0
BOULOS, M. E. M. S.; BUNHO, R. M. Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1999. 175p.	0
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: Ed. UNICAMP, 1999. 212p.	0
FAVIER, J. C.; RIPERT, J. I.; TOQUE, C.; FEINBERG, M. Repertório geral dos alimentos. São Paulo: Roca Ltda, 1999. 895p.	0
FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 307p.	0
MACEDO, G. A. PASTORE, G. M., SATO, H.H., PARK, Y.G. K. Bioquímica experimental de alimentos São Paulo: Editora Varela, 2005. 187p.	0
MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais. São Paulo: Livraria Varela, 1998. 150p.	0
RIBEIRO, P.R.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher-Instituto Mauá de Tecnologia, 2004. 184p.	0
SALINAS, R.D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. Porto Alegre: Editora Artmed, 3.ed., 2002. 278p.	0
SILVA, D. J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos. Viçosa: Editora UFV, 2002. 233p.	0