



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2015.2
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT020	BROMATOLOGIA
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
54h	3º

EMENTA

Estudo, interpretação e análise da composição físico-química dos alimentos. Avaliação de nutrientes na matriz alimentar. Amostragem de alimentos para análise. Introdução aos métodos físico-químicos de análise de alimentos. Identificação e determinação da composição centesimal básica dos alimentos. Análise de macro nutriente, conteúdo de água e de minerais totais. Conhecimento e determinação da composição das principais substâncias constituintes dos alimentos. Interpretação de laudos bromatológicos.

OBJETIVOS

- Dar aos alunos os conhecimentos fundamentais da composição química dos alimentos e matérias-primas alimentares, com ênfase no papel dos nutrientes.
- Habilitar o estudante para determinar a composição dos alimentos por meio de técnicas adequadas, visando à aplicação na nutrição humana.
- Possibilitar a utilização dos conceitos e instrumentos da Bromatologia para avaliação dos alimentos sob os diversos aspectos que envolvem o controle da qualidade.
- Habilitar o aluno a identificar e ser capaz de quantificar a composição química das principais substâncias constituintes dos alimentos.
- Preparar o aluno para interpretar e descrever cientificamente os resultados de análise.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Bromatologia. Amostragem e preparo de amostra em análise de alimentos. Estudo, interpretação e análise da composição físico-química dos alimentos. Tipos de metodologias, materiais de laboratório, métodos de referência, critérios para eleição do método de análise. Introdução aos métodos físico-químicos de análise de alimentos. Parâmetros importantes na caracterização de alimentos: pH, acidez, grau Brix e Índice de Refração. Noções sobre uso de cromatografia, polarimetria, espectrofotometria e outros métodos instrumentais, em análises de alimentos. Curva analítica, preparação e utilização. Avaliação de nutrientes na matriz alimentar. Análise de macro e micronutrientes, conteúdo de água e de minerais totais. Determinação de carboidratos, lipídios, métodos de caracterização e quantificação. Proteínas em alimentos, métodos de análise. Determinação da composição centesimal dos alimentos e cálculo do valor nutricional. Legislação de alimentos e Rotulagem Nutricional. Padrões de Identidade e Qualidade de Alimentos. Preparação e interpretação de laudos bromatológicos.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas com recursos audiovisuais
- Aulas práticas
- Técnicas de discussão em grupo
- Apresentação de relatórios

AValiação

Provas regimentais (objetiva e subjetiva) com peso 10.

Trabalhos com peso 10.

- Questionários/Listas de exercícios
- Relatórios de aulas práticas

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- CECCHI, H. M.; **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**, 2ª ed. Editora UNICAMP, 2007.
- EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002.
- FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 5ª ed.. Atheneu, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Varela, 1999.

SILVA, D. J. **Análise de alimentos**. Métodos químicos e biológicos. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1990.

ARAÚJO, J. M.A. **Química de alimentos** – teoria e prática. 2ª ed. Viçosa: Editora UFV, 1999, 416p.

NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLF LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. 3ª.ed. vol. 1. São Paulo, 2006.

SGARBIERI, V. C. **Proteínas em alimentos: propriedades, degradações, modificações**. São Paulo: Varela, 1996.16.

Sites recomendados:

www.anvisa.gov.br, www.in.gov.br

Tabela brasileira de composição de alimentos. Projeto Integrado de

- Composição de Alimentos. www.usp.br/fcf/tabela.

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO