

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

Disciplina <b>BROMATOLOGIA E COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS</b>					Código <b>ALI 135</b>
Departamento <b>DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS</b>					Unidade <b>ENUT</b>
Carga Horária Semanal	Teórica 02	Prática 03	Nº de Créditos 05	Duração/Semana 18	Carga Horária Semestral 75
<b>EMENTA:</b> Bromatologia: Conceito, Importância, Legislação Bromatológica Nacional e Internacional; Fraudes que ocorrem nos alimentos. Normas Técnicas Gerais para Amostragem; Principais grupos de alimentos: carne, leite, ovos e derivados; cereais e leguminosas; óleos e gorduras comestíveis; frutas e hortaliças.					
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO</b>					
1 – Bromatologia: Histórico, Conceito e Importância do Estudo da disciplina de Bromatologia					
2 – Os alimentos: principais constituintes, função fisiológica e tecnológica, valor calórico.					
3 – Legislação Bromatológica Brasileira e Internacional.					
4 – Normas técnicas gerais para amostragem.					
5 – Composição centesimal: determinação de umidade, lipídeos, proteínas, carboidratos, fibras e cinzas.					
6 – Grupos de alimentos, composição, propriedades, mecanismos de deterioração de carnes, leite, ovos e pescado, cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, frutas e hortaliças.					
7 – Fraudes que ocorrem nos alimentos: por Alteração, por Adulteração, por Falsificação, por Sofisticação e Fraudes Grosseiras					
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PRÁTICO</b>					
1. Princípios gerais de técnica. Cuidados no laboratório. Preparo de soluções.					
2. Análise de constituintes e pesquisa de qualidade em alimentos.					
3. Composição centesimal.					
4. Determinação de minerais.					
<b>Bibliografia Básica</b>					
ALMEIDA-MURADIAN, L.B., PENTEADO, M.D.V.C. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Editora Guanabara, 2007, 203 p.					
CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. Campinas: Editora UNICAMP, 1999.					
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4.ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005.					
<b>Bibliografia Complementar</b>					
CARVALHO, H.C., DE JONG, E.V. Alimentos: Métodos Físicos e Químicos de Análise. Porto Alegre:					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO  
PRÓ – REITORIA DE GRADUAÇÃO

Editora UFRS, 2002.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

IBGE. Estudo Nacional da Despesa Familiar. Tabela de composição química dos alimentos, 5. ed. Rio de Janeiro, 1999.

MORETTO, E.; FELT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E.M. Introdução à Ciência de Alimentos. Santa Catarina: Ed. UFSC, 2002.

MORITA, T., ASSUMPÇÃO, R.M.V. Manual de soluções, reagentes e solventes. 2. ed., São Paulo. E. Blucher Ltda. 1968.

PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição Centesimal: suporte para decisão nutricional. Brasília: ANVISA, FINATEC/NUT-Unb. 2001.

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

SOUZA, T.C. Alimentos, propriedades físico-químicas. 2ª ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2001.

**Outros**

NEPA - UNICAMP Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) /. Campinas: Nepa-Unicamp, 2004 [out 2004]. 42p. Disponível em: URL: <http://www.unicamp.br/nepa/taco>.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos-USP. Versão 4.1. No ar desde 1998 [fev 2006]. <http://www.fcf.usp.br/tabela>.