

PROGRAMA DA DISCIPLINA

Unidade Universitária:
CÂMPUS EXPERIMENTAL DE REGISTRO

Curso:
ENGENHARIA DE PESCA

Habilitação:
BACHARELADO

Opção:

IDENTIFICAÇÃO:

Código	Disciplina	Seriação Ideal
	BROMATOLOGIA	4º Ano/7º Período
Obrigatória/Optativa	Pré-requisito	Anual/Semestral
Optativa	Química Geral e Química Analítica	Semestral

Créditos	Carga Horária		Distribuição da carga horária			
	Total	Semanal	Teórica	Prática	Teor/Prática	Outras
03	45	03	12	33	-	-

Número máximo de alunos por turma			
Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Aulas Teor/Práticas	Outras
20	20	-	-

OBJETIVOS (Ao término da disciplina o aluno deverá ser capaz de:)

Promover os conhecimentos específicos da Bromatologia, bem como salientar a importância do estudo da composição química dos alimentos e ser capaz de identificar os principais componentes presentes nos alimentos e as suas propriedades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO (Título e descrição das Unidades)

1. Coleta de amostra

- 1.1 Lote
- 1.2 Quantidade
- 1.3 amostras fluidas (líquidas ou pastosas) homogêneas
- 1.4 amostras sólidas

2. Preparo de amostras

- 2.1 Redução da amostra bruta
- 2.2 Fracionamento Manual: quarteamento; Equipamentos: amostrador

3. Preparo de reagentes para análise de alimentos

3.1 Volumetria, diluição, fator de correção

4. Composição centesimal dos alimentos (conceito e métodos de análises)

4.1 Água

4.2 Carboidratos

4.3 Fibras

4.4 Lipídios

4.5 Minerais

4.6 Proteínas

4.7 Vitaminas

5. Valor nutritivo (calórico)

5.1 Bomba calorimétrica

5.2 Cálculo (Kcal em 100 g) de um alimento

6. Cálculo e interpretação dos resultados

7. Rotulagem nutricional dos alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO

A disciplina será ministrada por meio de aulas teóricas expositivas, utilizando lousa e multimídia e práticas de laboratório. Durante todas as atividades desenvolvidas na disciplina espera-se do aluno utilização de referências bibliográficas para complementação de conhecimento e para discussão de problemas teórico-práticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. AOAC - ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis of the AOAC**. 18 th ed. Gaithersburg, M.D, USA, 2005.
2. CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos**. 2 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2007, 208 p.
3. COELHO, T. **Alimentos: Propriedades Físico-Químicas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002, 240p.
4. BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à química de alimentos**. 3^a edição. Livraria Varela Ltda. São Paulo, SP, 231 p., 2003.
5. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Manual de laboratório de química de alimentos**. Livraria Varela Ltda. São Paulo, SP, 200 p., 2003.
6. ITAL- INSTITUTO ADOLF LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz**. 3 ed., v. 1. São Paulo: IMESP, 2005.
7. MORETO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. **Introdução à Ciência de Alimentos**. 2 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008, 255 p.
8. SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. Ed. UFV, Viçosa-MG, 3^a ed., 2002. 235p.

9. SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição - Introdução à Bromatologia**. 3 ed. Porto Alegre: ARTMED. 2002.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação do conhecimento será baseada em provas escritas e trabalhos desenvolvidos pelos alunos (seminários, relatórios de aulas práticas ou outros). Será considerado aprovado o aluno que obtiver média igual ou superior a 5,0 (de acordo com a equação abaixo) e frequência mínima de 70% às aulas.

$$MF = 0,2MP + 0,8T$$

Onde:

MF = Média final

MP = Média das provas

T = Média dos trabalhos

CRITÉRIOS DO REGIME DE RECUPERAÇÃO

O aluno que tiver frequência mínima de 70% às aulas e média final entre 3,0 e 4,9, conforme a Resolução UNESP 106 de 07/08/2012, terá direito ao Regime de Recuperação. Ao aluno que se enquadrar no disposto da legislação acima, será oferecida uma Avaliação Escrita, cujo conteúdo abrangerá a totalidade dos assuntos ministrados na disciplina durante o período letivo.

A avaliação do rendimento escolar será feita com base em notas graduadas de 0 (zero) a 10 (dez), com aproximação de décimos.

Será considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 5,0.

EMENTA (Tópicos que caracterizam as unidades dos programas de ensino)

Composição básica dos alimentos; Conceito de bromatologia e sua relação com as demais ciências básicas e aplicadas; Métodos analíticos de análise físico-química de alimentos; Legislação bromatológica.

DOCENTE RESPONSÁVEL:

Profa. Dra. Dariane Beatriz Schoffen Enke

APROVAÇÃO:

Data	Assinatura