

## PROGRAMA DA DISCIPLINA

Unidade Universitária:  
CÂMPUS EXPERIMENTAL DE REGISTRO

Curso:  
ENGENHARIA DE PESCA

Habilitação:  
BACHARELADO

Opção:

### IDENTIFICAÇÃO:

Código	Disciplina	Seriação Ideal
	<b>BROMATOLOGIA</b>	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<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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