UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2024**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**FARMÁCIA (530)**
Disciplina	**3625 - BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**
Turma	**FAI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Conceito e histórico da bromatologia. Classificação dos alimentos. Exame do valor nutritivo, energético e plástico de um alimento. Determinação quantitativa das frações centesimal. Tabelas de composição de alimentos. Avaliação do estado sanitário de alimentos. Processos técnicos e industriais envolvidos na produção de alimentos (conservas em geral, alimentos lipídicos e proteicos, produtos lácteos, frutos e vegetais, entre outros). Controle de qualidade de alimentos, com ênfase na fiscalização e importância para a saúde pública. Legislação em alimentos.

I. Objetivos

•Familiarizar os alunos com as análises físicas e químicas para a determinação dos principais constituintes dos alimentos.
•Aplicar os conhecimentos adquiridos no preparo e caracterização de amostras de alimentos, a fim de elucidar quais análises devem ser realizadas para verificar a conformidade desses produtos, de acordo com a legislação vigente.
•Desenvolver o conhecimento da importância da indústria de alimentos e compreender as principais tecnologias de processamento de alimentos e seus derivados.
•Conhecer os aspectos tecnológicos, os parâmetros de avaliação da qualidade e a legislação específica, assim como, capacitar os alunos para aplicação de conhecimentos tecnológicos nas indústrias de alimentos desde a recepção da matéria-prima até a avaliação do produto.

II. Programa

1.Introdução a tecnologia de alimentos
2.Processos técnicos e industriais envolvidos na produção de alimentos
    2.1 Tecnologia do leite: leites de consumo, iogurte, queijos, nata e manteiga
    2.2 Tecnologia da carne: abata de bovinos, suínos e aves; processos gerais de fabricação de produtos cárneos.
    2.3 Tecnologia de frutas e hortaliças: operações preliminares e aspectos gerais de processamento
    2.4 Tecnologia de óleos e gorduras: industrialização de oleaginosas, produção de margarina e maionese
    2.5 Tecnologia de panificação: processos gerais e características particulares da elaboração de pães.
3Introdução a bromatologia e análise de alimentos
4Amostragem: coleta de amostra, redução, preparo para análise e preservação
5Confiabilidade dos resultados: termos utilizados, medidas de eficiência dos métodos e tratamento estatístico
6Exame do valor nutritivo, energético e plástico de alimentos
7Métodos de análise de alimentos: determinação de cinzas, proteínas, açúcares, fibras, gordura, umidade
8Noções sobre legislação de alimentos e estado sanitário
9Práticas em laboratório

III. Metodologia de Ensino

- Aulas teóricas expositivas, utilização de quadro de giz e projetor multimídia;
- Aulas práticas em laboratórios;
- Envio das aulas e materiais complementares via Moodle.

IV. Formas de Avaliação

- A avaliação se derá por meio de provas escritas, trabalhos e seminário.
- A recuperação será́ realizada por meio de uma prova substitutiva por semestre. A mesma irá substituir a prova com a menor nota obtida no semestre corrente. O conteúdo da prova extra será referente ao ministrado no semestre letivo em questão.

V. Bibliografia

Básica

ARAUJO, Mauro S. Tecnologia e panificação. Rio de Janeiro: Conselho Nacional da Indústria, 1985. 129 p.
CECCHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos.2ª. edição. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 2003.
CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Processamento de leites de consumo. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.
CRUZ, A.G.; ZACARCHENCO, P.B.; OLIVEIRA, C.A.F.; CORASSIN, C.H. Processamento de produtos lácteos: queijos, leites fermentados, bebidas lácteas, sorvete, manteiga, creme de leite, doce de leite, soro em pó e lácteos funcionais. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2024**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**FARMÁCIA (530)**
Disciplina	**3625 - BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**
Turma	**FAI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L. Química de alimentos de Fennema. 5 ed. Porto Alegre, Artmed, 2019.
HOSENEY, R. Carl. Principios de ciencia y tecnologia de los cereales. Zaragoza: Acribia, 1991. 321 p.
LUTZ, A. Métodos físico-químicos para análise de alimentos.
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. Sao Paulo: Varela, 1998. 150p.
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Componentes dos alimentos e processos. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de origem animal. Artmed. Porto Alegre- RS, 2006.
NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A. de; PINTO, F.S.T.; OLIVEIRA, F.C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.

Complementar

RAIMUNDO, M. dos S.; DALLA SANTA, H.S.; ROZANSKI, S.; OTTO, P.I. Manual de boas práticas e qualidade do leite – da ordenha aos produtos lácteos. Curitiba: Editora CRV, 2014.
QUAGLIA, G. Ciencia y tecnologia de la panificación. Zaragoza, Editora Acribia, 1991.
SOUZA, T.C. Alimentos: propriedades físico-químicas. Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica, 1991. 72 p.
VAN DENDER, A.G.F. Requeijão cremoso e outros queijos fundidos – Tecnologia de fabricação, controle do processo e aspectos de mercado. 2 ed. São Paulo: Setembro Editora, 2014.
MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E.M. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis, SC: Editora da UFSC, 2002.

APROVAÇÃO

Inspetoria:	DEALI/G
Tp. Documento:	Ata Departamental
Documento:	03
Data:	09/05/2024