



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano 2022

Tp. Período Anual

Curso FARMÁCIA (530)

Disciplina 3625 - BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 68

Turma FAI-A

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 físico 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 final.

II. Programa

- 1.Introdução a tecnologia de alimentos
- 2.Matérias-primas na indústria de alimentos
- 3.Reações de importância em alimentos
- 4.Processos técnicos e industriais envolvidos na produção de alimentos
 - 4.1.Tecnologia do leite
 - 4.1.1.Leites de consumo
 - 4.1.2.Tecnologia do processamento de derivados
 - 4.1.3.Aulas práticas de derivados lácteos
 - 4.2.Tecnologia da carne
 - 4.2.1.Processos gerais de fabricação de produtos cárneos
 - 4.2.2.Características particulares dos processos de elaboração dos produtos cárneos
 - 4.2.3.Aulas práticas de derivados cárneos
 - 4.3.Tecnologia de frutas e hortaliças
 - 4.3.1.Operações preliminares
 - 4.3.2.Aspectos gerais do processamento de frutas e hortaliças
 - 4.4.Tecnologia de óleos e gorduras
 - 4.4.1.Industrialização de oleaginosas: produção de óleo
 - 4.4.2.Tecnologia da produção de derivados
 - 4.4.3.Aulas práticas de derivados
 - 4.5.Tecnologia de panificação
 - 4.5.1.Processos gerais
 - 4.5.2.Características particulares da elaboração de pães
- 5.Introdução a bromatologia e a análise de alimentos
- 6.Amostragem: coleta de amostra, redução de amostra, preparo de amostra para análise e preservação da amostra.
- 7.Confiabilidade dos resultados: termos utilizados, medidas da eficiência de um método analítico, tratamento estatístico.
- 8.Exame do valor nutritivo, energético e plástico de alimentos.
9. Métodos de análise de alimentos: determinação de cinzas, proteínas, açúcares, fibra bruta, gordura e umidade.
- 10.Noções sobre a legislação de alimentos

III. Metodologia de Ensino

Aulas teórico expositivas e práticas. Recursos didáticos: quadro e giz, multimídia e retroprojektor.
Aulas práticas realizadas em laboratórios competentes e usinas próprias para processamento de alimentos.
Auxílio do Moodle para realização e entrega de atividades.

IV. Formas de Avaliação

Provas escritas, listas de exercícios e seminários. Avaliação de participação e realização de relatórios referentes a aulas práticas. Ao final de cada semestre, como forma de recuperação de rendimentos da média semestral (MS), será ofertada uma avaliação de recuperação (AR) que contemplará os conteúdos ministrados no respectivo semestre. A média semestral final (MSF) será obtida por meio da equação $MSF = [(MS + AR) / 2]$.

V. Bibliografia



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2022	
Tp. Período	Anual	
Curso	FARMÁCIA (530)	
Disciplina	3625 - BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Carga Horária: 68
Turma	FAI-A	

PLANO DE ENSINO

Básica

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, 1 ed. Atheneu 2001.
FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2002.
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.
Lutz, A. Métodos físico-químicos para análise de alimentos /coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea – São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008 p. 1020
FRANCO, G. Tabela da Composição Química dos Alimentos. Editora Atheneu. 9 ed. São Paulo, 1999.

Complementar

NESPOLO, C.R.; OLIVEIRA, F.A. de; PINTO, F.S.T.; OLIVEIRA, F.C. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2015.
GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos, 7 ed. Livraria Nobel S. A. 1977.
SILVA, J.A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. Editora Varela, 2000. São Paulo. SP.
HOSENEY, R. Carl. Princípios de ciencia y tecnologia de los cereales. Zaragoza: Acribia, 1991. 321 p.
MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. Sao Paulo: Varela, 1998
CECCHI, H.M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2ª. edição. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 2003.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 04/2022
Data: 14/07/2022