



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Bromatologia	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina		SIGLA: FAMED
CH TOTAL TEÓRICA: 30 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 30 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. OBJETIVOS

Atuar ativamente no processo de aprendizagem.

Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.

Conhecer e aplicar os métodos de análises de alimentos de acordo com os equipamentos, tipos de alimentos e características físico-químicas.

Conhecer e identificar as principais legislações de alimentos e/ou de suplementos vigentes.

Identificar, analisar, comparar e utilizar os conhecimentos sobre as principais tabelas de composição de alimentos e aplicá-las no contexto da prática em nutrição.

Conhecer as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de diversas categorias de alimentos, de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade vigente.

2. EMENTA

Estudo da composição dos alimentos. Métodos analíticos de avaliação da composição centesimal dos alimentos (umidade, carboidratos, proteínas, lipídios e cinzas) e de compostos bioativos. Análises físico-químicas. Amostragem. Métodos cromatográficos. Tabelas de composição de alimentos. Rotulagem de Alimentos. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade.

3. PROGRAMA

Introdução à Bromatologia.

Noções básicas de Biossegurança em um Laboratório de Alimentos.

Principais soluções utilizadas na análise de alimentos.

Pesos e medidas.

Métodos de amostragem de alimentos.

Acidez e pH em alimentos.

Água e atividade de água e sua influência nos alimentos.

Métodos analíticos de determinação da composição centesimal: umidade, proteínas,

lipídios, cinzas e carboidratos.

Métodos analíticos de determinação de alguns compostos bioativos: vitamina C, carotenoides e compostos fenólicos.

Laudo de alimentos: base úmida e base seca.

Tabelas de Composição de Alimentos.

Principais legislações de rotulagem de alimentos e/ou de suplementos.

Aditivos Alimentares.

Métodos cromatográficos.

Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de diversas categorias de alimentos.

4. **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L. **Química de Alimentos de Fennema**. 5ª ed. Editora Artmed, 2019.

ARAUJO, J.M.A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 7ª ed. Editora da UFV, 2019.

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2ª ed. Editora da UNICAMP, 2003.

5. **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3ª ed. Editora ArtMed, 2004.

LAJOLO, F.M.; MERCADANTE, A.Z. **Química e Bioquímica dos Alimentos**. Volume 2. 1ª ed. Editora Atheneu, 2018.

MACEDO, P. D.G.; MATOS, S.P.D. **Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação**. 1ª ed. Editora Saraiva, 2015.

DA SILVA, P. S. **Bioquímica dos alimentos**. 1ª ed. Editora Grupo A, 2018.

CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 1ª ed. Editora Manole, 2015.

FOOD CHEMISTRY. Link do periódico: <https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry-x>. Periódico disponível no Portal CAPES.

6. **APROVAÇÃO**

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 14:50, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 13:20, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3326294** e o código CRC **ED5D47B3**.

Referência: Processo nº 23117.004323/2022-84

SEI nº 3326294