



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM BIOMEDICINA: BACHARELADO

FICHA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Bromatologia

CÓDIGO: GBD048

UNIDADE ACADÊMICA: Instituto de Ciências Biomédicas e
Instituto de Engenharia Química

PERÍODO/SÉRIE : 6°

CH TOTAL
TEÓRICA:

CH TOTAL
PRÁTICA:

CH TOTAL:

OBRIGATÓRIA: ()

OPTATIVA: (X)

Grupo C

60

30

90

OBS:

PRÉ-REQUISITOS: Todas as disciplinas do 1°
ao 5° Período.

CÓ-REQUISITOS:

OBJETIVOS

A disciplina visa propiciar ao aluno conhecer e aplicar as técnicas de análise de alimentos, no que se refere a seu valor nutricional e a sua caracterização química, aplicadas dentro da Biomedicina, possibilitando a interpretação dos resultados analíticos e seus enquadramentos de acordo com os padrões exigidos pela legislação vigente.

EMENTA

Processos de análise dos alimentos quanto a sua composição qualitativa e quantitativa. Processos de determinação do papel no metabolismo dos componentes alimentares. Metodologia de estudo das alterações dos componentes alimentares e suas medidas preventivas. Processos de avaliação do significado higiênico das alterações e das contaminações alimentares. Processos de avaliação das tecnologias aplicadas na preservação do valor nutritivo e redução de perdas dos componentes alimentares. Metodologia analítica aplicada ao controle de qualidade dos alimentos. Metodologia utilizada na interpretação de resultados e comparação com a legislação vigente.

DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

1. Métodos analíticos e características físico-químicas dos alimentos.
2. Atividades de água em alimentos.
3. Mecanismos químicos de degradação dos alimentos.
4. Mecanismos fisiológicos de regulação pós-colheita e pós-morte.
5. Polímeros de alimentos: estrutura e propriedades funcionais.
6. Proteínas em sistemas alimentares.
7. Modificações físicas de proteínas.
8. Análise crítica de tabelas de composição química dos alimentos.
10. Constituintes básicos e principais alterações decorrentes da manipulação e processamento dos alimentos.
11. Legislação de alimentos.

BIBLIOGRAFIA

- ALIMENTOS E NUTRIÇÃO - INTRODUÇÃO À BROMATOLOGIA. Autor(es): Rolando D. Salinas. Editora: ARTMED - Edição: 2002 - 280 páginas
- INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DOS ALIMENTOS. Autor(es): E. Moretto; E.M.Kuskoski; L.V. Gonzaga; R. Fett. Editora: UFSC - Edição: 2002 - 255 páginas
- ALIMENTOS - MÉTODOS FÍSICOS E QUÍMICOS DE ANÁLISE. Autor(es): Heloisa Carvalho e Erna Vogt de Jong Editora: UFRGS - Edição: 2002 - 180 páginas

APROVAÇÃO

Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Roberto Meneo
Coordenador do Curso de Biomedicina
Carimbo e assinatura do Coordenador do curso

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
Prof. Dr. Marco Aurélio Martins Rodrigues
Diretor do Instituto de Ciências Biomédicas
Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica