



**FACULDADE SETE DE SETEMBRO – FASETE**  
Credenciada pela Portaria/MEC nº 206/2002 – D.O.U. 29/01/2002  
ORGANIZAÇÃO SETE DE SETEMBRO DE CULTURA E ENSINO LTDA  
CNPJ: 03.866.544/0001-29 e Inscrição Municipal nº 005.312-3

## PLANO DE CURSO

### **1. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO**

**Curso:** Bacharelado em Biomedicina

**Disciplina:** Bromatologia

**Professor:** Talita Merieli Silva de Melo                      **e-mail:** talita.merieli@gmail.com

**Código:**                                              **Carga Horária:** 60                      **Créditos:** 03

**Pré-requisito(s):** -

**Período:** V                                                                                              **Ano:** 2018.1

### **2. EMENTA:**

Capacitar o acadêmico a executar técnicas de análise e determinação da composição e propriedades físico-químicas dos principais alimentos in natura e beneficiados. Conhecimentos gerais da organização, funcionamento e produção nas indústrias de alimentos.

### **3. OBJETIVO GERAL DA DISCIPLINA:**

Mediar a aprendizagem do aluno, levando em conta o mesmo, como um ser social, o qual apresenta sua limitação e competência, dos métodos analíticos na área de Bromatologia, com meio onde e vive e sua formação como profissional.

### **4. OBJETIVO(S) ESPECÍFICOS(S) DA DISCIPLINA:**

- Desenvolver através das suas vivências anteriores e com formação complementar a capacidade de observar e interpretar os resultados da composição Bromatológica de um alimento, levando em conta o seu cenário social e profissional.
- Mediar a compreensão do aluno, com a relação à composição centesimal dos alimentos e sua importância para a rotulagem dos alimentos.
- Valorizar a Bromatologia como ferramenta, fazendo com que o aluno correlacione a área doença/saúde e os valores sociais.

### **5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Unidade I: Introdução a bromatologia, rotulagem dos alimentos, valor energético, alimentos



**FACULDADE SETE DE SETEMBRO – FASETE**  
Credenciada pela Portaria/MEC nº 206/2002 – D.O.U. 29/01/2002  
ORGANIZAÇÃO SETE DE SETEMBRO DE CULTURA E ENSINO LTDA  
CNPJ: 03.866.544/0001-29 e Inscrição Municipal nº 005.312-3

funcionais, métodos analíticos, estudo bromatológico dos carboidratos.  
Unidade II: Estudo bromatológico das proteínas, dos lipídios e das vitaminas, análise da água, alterações acidentais nos alimentos, aditivos alimentares, alimentos e interações medicamentosas.

**6. METODOLOGIA DO TRABALHO:**

Exposição participativa e estudo dirigido auxiliando na fixação de conceitos. Visitação e unidades de saúde, preparando o aluno para realizar análises bromatológicas. Utiliza o de recursos: lousa, pincel, data show.

**7. SISTEMA DE AVALIA O:**

**AVALIA O:**

**1ª Etapa:**

- Seminários (apresenta o e discussão de artigos) – 10,0
- I Avalia o Institucional - 10,0

**2ª Etapa:**

- Relatórios de aulas práticas – 5,0
- Simulado – 5,0
- II Avalia o Institucional - 10,0

**8. ATENDIMENTO EXTRA-CLASSE:**

Atendimento semanal, mediante agendamento prévio.

**9. BIBLIOGRAFIA:**

**BÁSICA**

ARAÚJO, J. M. **Química de alimentos:** teoria e prática. Viçosa: UFV, 1999.  
BOBBIO, Florinda Orsatti; BOBBIO, Paulo A. **Introdu o   química de alimentos.** São



Paulo: Varela, 1995.

BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química de processamento de alimentos.**

São Paulo: Varela, 2001.

BOBBIO, P.A. BOBBIO, F.O.M. **Manual de laboratório de química de alimentos.** São

Paulo: Varela, 2003.

RIBEIRO, Eliana; SERAVALLI, Elisena. **Química de alimentos.** São Paulo: Edgard Blucher, 2007

### **COMPLEMENTAR**

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos.** Campinas: Unicamp, 2003.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9ª ed. São Paulo: Atheneu, 1999.

FRANCO, M. R. B. **Aroma e sabor dos alimentos: temas atuais.** São Paulo: Varela, 2004.

GAVA, A.J. **Princípios de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Nobel, 1998.

ROLANDO, D. S. **Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

SGARBIERI, Valdomiro. **Proteínas em alimentos protéicos.** Propriedades-degradações-modificações. São Paulo: Varela, 1996.

SILVA, D. J. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos.** Viçosa: UFV, 1998.

SIQUEIRA, R.G. **Manual de microbiologia de alimentos.** Brasília: EMBRAPA, 1995.

WITHNEY, E. ROLFES, S.R. **Nutrição: Entendendo os nutrientes.** 10 ed. v. 1. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

## **10. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES (\*)**

## **11. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES (\*)**

**(\*)=Assuntos trabalhados no PIT.**



**FACULDADE SETE DE SETEMBRO – FASETE**  
**Credenciada pela Portaria/MEC nº 206/2002 – D.O.U. 29/01/2002**  
**ORGANIZAÇÃO SETE DE SETEMBRO DE CULTURA E ENSINO LTDA**  
**CNPJ: 03.866.544/0001-29 e Inscrição Municipal nº 005.312-3**