



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

DISCIPLINA: Bromatologia	
Vigência: a partir de 2010/2	Período Letivo: 1º Ano
Carga horária Total: 75h	Código: NEAD.049
EMENTA: A abordagem da bromatologia está vinculada aos conhecimentos da matéria-prima utilizada na industrialização e aos procedimentos de conservação. Estuda a composição química dos alimentos de origem vegetal e animal. Utiliza-se de estudos sobre segurança em laboratório.	

CONTEÚDOS

UNIDADE I - Segurança em Laboratório e Plantas Agroindustriais:

- 1.1 . Regras de segurança em laboratório;
- 1.2. Sinalização de segurança em laboratório;
- 1.3. Postura e conduta em laboratório e plantas agroindustriais.

UNIDADE II - Composição Química dos Alimentos:

- 2.1. Água;
- 2.2. Carboidratos;
- 2.3. Proteínas e Enzimas;
- 2.4. Lipídeos;
- 2.5. Vitaminas e Sais Minerais.

UNIDADE III - Análises de Qualidade e Métodos Analíticos:

- 3.1. Métodos analíticos: convencionais e instrumentais;
- 3.2. Amostragem e preparo de amostra;
- 3.3. Análises de composição centesimal dos alimentos;
- 3.4. Principais análises de qualidade em alimentos de origem vegetal;
- 3.5. Principais análises de qualidade em alimentos de origem animal.

UNIDADE IV - Legislação Específica:

- 4.1. Alimentos de Origem Animal;
- 4.2. Alimentos de Origem Vegetal.

RELAÇÃO DA DISCIPLINA COM AS DEMAIS DISCIPLINAS DO CURSO:

Os conteúdos estudados nesta disciplina estão intimamente ligados ao conhecimento da matéria-prima utilizada e aos procedimentos de conservação e processamento de produtos. Compõem o conjunto integrado de conteúdos desenvolvidos nas disciplinas de tecnologias de processamento de alimentos de origem vegetal e animal.



Serviço Público Federal
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense
Pró-Reitoria de Ensino

Bibliografia Básica

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 1992. 2ed, 223p.

CECCHI, H.M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. Campinas: UNICAMP, 2003. 2ed., 207p.

ZAMBIAZI, R.C. **Análise Físico-Química de Alimentos**. Pelotas: UFPel, 2010.

Bibliografia Complementar

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. São Paulo: Edgar Blücher, 2004. 184p.