



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

<b>DISCIPLINA:</b> Bromatologia	
<b>Vigência:</b> a partir de 2010/2	<b>Período Letivo:</b> 1º Ano
<b>Carga horária Total:</b> 75h	<b>Código:</b> NEAD.049
<b>EMENTA:</b> 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.