

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 33	AULAS: 40
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: BROMATOLOGIA			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM: Identificar e analisar os constituintes dos alimentos, sob o ponto de vista químico e nutricional; Executar e interpretar métodos atuais de análises químicas e físico-químicas de alimentos; Atuar em equipes multidisciplinares, nos processos relacionados com a prática, nos diversos espaços de atuação profissional.			
EMENTA: Introdução à bromatologia. Métodos de análises de alimentos. Composição básica dos alimentos.			
METODOLOGIA:	Exposição Dialogada: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Estudo de caso: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Trabalho de grupo: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Debate: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Painel: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	TBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	PBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Aula invertida: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming): SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Mapa Conceitual: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
RECURSOS AUXILIARES:	Computador: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Vídeos: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Projeto Multimídia: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Álbuns Seriados: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Slides: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Laboratório: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Manequins: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Lousa Eletrônica: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
*Ambiente Virtual de Aprendizagem			
AVALIAÇÃO:	Discursiva: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Prática: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Múltipla escolha: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Oral: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Cecchi, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e prático . 2. ed. Campinas - SP - Brasil: Unicamp, 2003. Picó, Yolanda. Análise química de alimentos . Rio de Janeiro - RJ - Brasil: Elsevier, 2015. Silva, Dirceu Jorge. Análise de alimentos - métodos químicos e biológicos . 3 ed. ed. : UFV, 2002.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Damodaran, Srinivasan. Química de alimentos de Fennem . 5. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2018. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788582715468 Disponível em: . Acesso em: 09 de Setembro de 20. Philippi, Sônia Tucunduva. Tabela de composição de alimen - suporte para decisão nutricional . 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520449837 Disponível em: . Acesso em: 09 de Setembro de 20. Ribeiro, Eliana Paula. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Edgard Blucher, 2007. Salinas, Rolando D.. Alimentos e nutrição - introdução a bromatologia . 3. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2002. Campbell-Platt, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimen . Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448458 Disponível em: . Acesso em: 09 de Setembro de 20. Philippi, Sônia Tucunduva. Tabela de composição de alimen - suporte para decisão nutricional . 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520449837 Disponível em: . Acesso em: 04 de Agosto de 2020. Silva, Dirceu Jorge. Análise de alimentos - métodos químicos e biológicos . 3 ed. ed. : UFV, 2002.			

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 33	AULAS: 40
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: BROMATOLOGIA			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
<p>Conteúdo Teórico</p> <p>1- Introdução à Bromatologia:</p> <p>1.1- Importância da ciência dos alimentos.</p> <p>1.2 - Características gerais dos alimentos.</p> <p>2- Métodos de análise de alimentos:</p> <p>2.1- Escolha do método analítico.</p> <p>2.2- Esquema geral para análise quantitativa.</p> <p>2.3- Amostragem e preparo da amostra.</p> <p>3- Composição básica dos alimentos:</p> <p>3.1- Água.</p> <p>3.1.1- Importância da água nos alimentos e no organismo.</p> <p>3.1.2- Tipos de água, atividade da água e conservação dos alimentos.</p> <p>3.1.3- - Umidade e sólidos totais</p> <p>3.1.4- Metodologia de análise (Métodos por secagem, por destilação, métodos químicos e métodos físicos) .</p> <p>3.2- Minerais</p> <p>3.2.1- Classificação dos minerais</p> <p>3.2.2- Fontes, Absorção, Funções, Interações, Excessos e Deficiências.</p> <p>3.2.3- Cinzas e conteúdo mineral.</p> <p>3.2.4- Metodologia de análise (cinza total, cinza seca, cinza úmida, cinza seca x úmida e determinação dos componentes individuais da cinza).</p> <p>3.3- Nitrogênio e conteúdo protéico.</p> <p>3.3.1- Aminoácidos essenciais e não essenciais, proteínas completas e incompletas, desnaturação de proteínas.</p> <p>3.3.2- Fontes e proteínas na dieta alimentar.</p> <p>3.3.3- Metodologia de análise (análises elementares, análise por grupos).</p> <p>3.4- Carboidratos</p> <p>3.4.1- Funções, Carboidratos simples e complexos e Principais carboidratos da dieta.</p> <p>3.4.2- Metodologia de análise.</p> <p>3.4.3.1- Eliminação de interferentes, métodos qualitativos e quantitativos.</p> <p>3.4.4- Adoçantes.</p> <p>3.4.5- Classificação, propriedades e ação fisiológica das fibras alimentares.</p> <p>3.4.6- Metodologia de análise de fibras: MÉTODOS GRAVIMÉTRICOS</p> <p>3.4.6.1- Métodos gravimétricos (métodos detergentes e métodos enzimáticos).</p> <p>3.5- Lipídios</p> <p>3.5.1- Ácidos graxos saturados e insaturados. Ácidos graxos essenciais e não essenciais.</p> <p>3.5.2- Fontes, Absorção, Funções, Interações, Excessos e Deficiências.</p> <p>3.5.3- Metodologia de análise (Extração com solvente a quente e a frio. Caracterização de óleos e gorduras).</p> <p>3.6- Vitaminas.</p> <p>3.6.1- Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis</p> <p>3.6.1.1- Sinonímia, fontes, funções, hipovitaminoses e hipervitaminoses.</p> <p>3.6.2- Metodologia de análise (Métodos qualitativos e quantitativos).</p> <p>Conteúdo Prático</p> <p>1- Equipamentos básicos e técnicas básicas de laboratório aplicadas à análise de alimentos.</p> <p>2- Técnicas funcionais em amostragem: precisão de uma medida analítica e preparo da amostragem por quarteramento.</p> <p>3- Determinação de umidade em amostras sólidas, utilizando estufa comum.</p> <p>4- Determinação de cinzas em alimentos, utilizando mufla.</p> <p>5- Determinação quantitativa de Vitamina C.</p> <p>6- Determinação de açúcares totais e redutores.</p> <p>7- Determinação da composição centesimal de um alimento.</p>			