



UNIPAC – UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS
JUIZ DE FORA – *CAMPUS II*
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
Av. Juiz de Fora, 1100, Granjas Bethânia – JUIZ DE FORA/MG
Telefax: (32) 2102-2103

PLANOS DE ESTUDOS INDEPENDENTES

CURSO: Nutrição

DISCIPLINA: Bromatologia e Composição de Alimentos

PROFESSOR RESPONSÁVEL: Marcela Melquiades de Melo

1) - CONTEÚDO:

- 1.1 Introdução à composição dos alimentos:
Alimentos e nutrientes: conceitos básicos.
- 1.2 Composição química e valor nutritivo dos alimentos energéticos:
Cereais, raízes e tubérculos;
Açúcares;
Óleos e gorduras;
Sementes oleaginosas.
- 1.3 Composição química e valor nutritivo dos alimentos reguladores:
Verduras;
Legumes;
Frutas.
- 1.4 Composição química e valor nutritivo dos alimentos construtores:
Leguminosas;
Carnes e produtos cárneos;
Pescado;
Ovos;
Leite e derivados.
- 1.5 Introdução à Bromatologia: importância da Bromatologia; determinação do valor energético dos alimentos.
- 1.6 Métodos de análise: escolha de um método analítico, esquema geral de uma análise quantitativa.
- 1.7 Amostragem e preparo da amostra: obtenção da amostra de laboratório, preparo da amostra para análise, preservação da amostra.
- 1.8 Umidade e sólidos totais: a água nos alimentos, métodos por secagem estufas (preparo da amostra, procedimento, limitações do método), secagem por radiação infravermelha, secagem em forno de microondas, secagem em dessecadores.
- 1.9 Cinza e conteúdo mineral: importância, objetos da determinação de cinzas, método da cinza seca, método da cinza úmida.
- 1.10 Lipídeos: métodos de análise – extração com solvente a quente, extração com mistura de solventes a frio, extração da gordura ligada a outros compostos (hidrólise ácida ou alcalina), caracterização de óleos e gorduras (índice de iodo).
- 1.11 Nitrogênio e conteúdo protéico: nitrogênio x proteína, análises elementares x análises por grupos, análise de nitrogênio (método de Kjeldahl: digestão, destilação e titulação), análise de carbono, método de Dumas, análises por grupos (métodos por biuretos, por fenol, por espectrofotometria ultravioleta).

2) – ATIVIDADES

Teóricas: Estudo nos livros-texto indicados na disciplina;

Artigos científicos;

Questões discursivas;



UNIPAC – UNIVERSIDADE PRESIDENTE ANTÔNIO CARLOS
JUIZ DE FORA – *CAMPUS II*
FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
Av. Juiz de Fora, 1100, Granjas Bethânia – JUIZ DE FORA/MG
Telefax: (32) 2102-2103

3) – PROVAS E TRABALHOS

Teóricas:

- 1ª Prova parcial de aproveitamento = 30 (trinta) pontos (26/09/2017)
(matéria: itens 1.1, 1.2 e 1.3 - do início até alimentos reguladores, inclusive);
 - 2ª Prova parcial de aproveitamento = 20 (vinte) pontos (07/11/2017)
(matéria: itens 1.4, 1.5, 1.6 e 1.7 - “Composição química e valor nutritivo dos alimentos construtores” até “Amostragem e preparo da amostra”, inclusive);
Estudo Dirigido = 10 (dez) pontos = data para entrega (07/11/2017);
 - Prova final de aproveitamento = 20 (vinte) pontos (05/12/2017)
(matéria: itens 1.8, 1.9, 1.10 e 1.11 – “Umidade e sólidos totais” até “Nitrogênio e conteúdo protéico”);
 - Avaliação suplementar = 20 (vinte) pontos (15/12/2017)
(matéria completa de todo o semestre).
-
-

ATENÇÃO: As datas das provas poderão sofrer alterações. Por favor, mantenha-se informado com o professor da disciplina ou com os colegas regulares do 1º ou 2º período de Nutrição.

Juiz de Fora, 01 de agosto de 2017

Alessandra Christine Antunes
Coordenadora do curso

Professor(a) Responsável