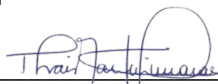


Ficha 1 (permanente)

Disciplina: BROMATOLOGIA						Código: MB100		
Natureza: (X) Obrigatória () Optativa		(X) Semestral () Anual () Modular						
Pré-requisito: CQ316 e MB097		Co-requisito: -		Modalidade: (X) Presencial () Totalmente EaD ()% EaD*				
CH Total: 60 hs CH semanal: 4 hs	Padrão (PD): 15 hs	Laboratório (LB): 0	Campo (CP): 0	Estágio (ES): 0	Orientada (OR): 0	Prática Específica (PE): 45 hs	Extensão (EX): 0	Estágio de Formação Pedagógica (EFP): 0
EMENTA (Unidade Didática)								
<p>Estuda os conceitos envolvidos na área de alimentos e análises de alimentos. Aborda rotulagem, valores nutricionais, e cálculo dos valores diários de referência, segundo a legislação vigente; tabelas de composição de alimentos, medidas caseiras e determinação de porção para informação nutricional de produtos; Amostragem; Água e Atividade de Água; Determinação de Umidade; Proteínas. Química de Proteínas. Sistema de avaliação da qualidade de Proteínas. Escore Químico. Técnicas de Determinação de Proteínas; Lipídios. Química de Lipídios. Técnicas de Determinação de Lipídios; Carboidratos. Química de Carboidratos. Técnicas de Determinação de Carboidratos; Açúcares Redutores, não redutores, Amido; Fibra. Química de Polissacarídeos. Técnicas de Determinação de Polissacarídeos. NIFEXT; Minerais. Técnicas de Determinação; Alterações em Alimentos. Introdução. Tipos de alterações; Alterações em Carboidratos; Alterações em Lipídios; Alterações em Proteínas; Fisiologia Pós colheita.</p>								
Chefe de Departamento ou Unidade equivalente: Prof. Dra. Thais Martins Guimarães								
Assinatura:  <small>Profª Drª Thais M. Guimarães Professora - Dep. Farmácia</small>								

*OBS (1): ao assinalar a opção % EAD, indicar a carga horária que será à distância.

Art. 9º da Resolução 30/90 – CEPE

Padrão (PD): conjunto de estudos e atividades desenvolvidos fundamentalmente nos espaços de aprendizagem considerados padrão para as modalidades de ensino presencial e de educação à distância (EAD).

Laboratório (LB): conjunto de estudos e atividades desenvolvidos fundamentalmente em espaços de aprendizagem estabelecidos com infraestrutura especializada, tais como laboratórios, oficinas e estúdios.

Campo (CP): conjunto de estudos e atividades desenvolvidos fundamentalmente mediante atividades de campo.

Estágio (ES): conjunto de estudos e atividades desenvolvidos fundamentalmente em ambientes de trabalho mediante estágios regulados pela Lei nº 11.778, de 25 de setembro de 2008.

Orientada (OR): conjunto de estudos e atividades direcionados à vivência na atuação acadêmica e/ou profissional, em seus mais amplos aspectos, desenvolvidos em espaços educacionais internos e/ou externos à UFPR, com a participação direta de docente responsável.

Práticas Específicas (PE): conjunto de atividades de natureza prática, desenvolvidas em ambientes que apresentem restrições ao quantitativo de alunos por docente e que exijam controle rigoroso envolvendo questões de segurança, dignidade, privacidade e sigilo e/ou atenção do docente individualizada ou a pequenos grupos para desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem, com a participação direta do docente responsável.

Estágio de Formação Pedagógica (EFP): conjunto de estudos e atividades desenvolvidas fundamentalmente no âmbito da educação básica, sob a forma de “práticas de docência” e “práticas pedagógicas de organização do trabalho escolar”, envolvendo a orientação direta docente em ações que vão desde a intermediação no acordo de colaboração entre a UFPR e os estabelecimentos de ensino, até o acompanhamento sistemático e processual do planejamento, da execução e da avaliação das atividades desenvolvidas pelos licenciandos, o que requer o contato contínuo e presencial do professor nos diferentes campos de estágio e conseqüentemente a limitação de alunos por turma.



Anexo da Ficha 1

Disciplina: BROMATOLOGIA	Código: MB100
--------------------------	---------------

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (mínimo 03 títulos)

FENNEMA, O. R., DAMODARAN, S., PARKIN, K. L. **Química de Alimentos de Fennema**. 4ª ed. Artmed, Porto Alegre, 2010. 900 p.

BELITZ, H.D., GROSH, W., SCHIEBERLE, P. **Food Chemistry**. 4.a ed. Springer, 2009. 1071 p.

CHEFTEL, J.C. ; CHEFTEL, H.. **Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos**. Vol. I. ed. Acribia. Zaragoza. España. 1980. 381 p.

CHEFTEL, J.C. ; CHEFTEL, H.. **Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos**. Vol. II. ed. Acribia. Zaragoza. España. 1983. 420 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (mínimo 05 títulos)

A.O.A.C. ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis**. 12th ed. USA: ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS, Washington D.C. 1970. 1094 p.

A.O.A.C. ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis**. USA: ASSOCIATION OF OFFICIAL AGRICULTURAL CHEMISTS, Washington D.C. 1995.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária . Alimentos. Disponível na internet via WWW.URL: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>. Arquivo capturado em 16 de junho de 2020.

BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda Orsatti. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p.

BRASIL, AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **RDC 360 de 23 de dezembro de 2003. Rotulagem nutricional obrigatória de alimentos e bebidas embalados**. D.O.U. 23 dez 2003.

BRASIL , INSTITUTO BRASILEIRO DE GE GRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de Orçamentos Familiares – Tabelas de Composição dos Alimentos Consumidos no Brasil**. Rio de Janeiro, 2011. 351 p.

FAO/Infoods - Food and Agriculture Organization/ International Network of Food Data Systems. **INFOODS List of underutilized species contributing to the Nutritional Indicators for**



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
Setor de Ciências da Saúde
Departamento de Farmácia

Biodiversity version 1.2. Dec 2013. Disponível na Internet via WWW.URL: <http://www.fao.org/infoods/infoods/food-biodiversity>. Arquivo capturado em 16 de junho de 2020.

FAO - Food and Agriculture Organization. **FAO/INFOODS Food Composition Database for Biodiversity Version 3.0.** Disponível na Internet via WWW.URL: <http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/faoinfoods-databases/en>. Arquivo capturado em 16 de junho de 2020.

HARRIS, Daniel C.. **Análise química quantitativa.** 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, c2005. 876 p.

IAL. Instituto Adolfo Lutz. **Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos.** São Paulo: Instituto Adolfo Lutz 2008. 1020p

INMETRO - INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL. **Sistema Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.** Disponível na Internet via WWW.URL: <http://www.inmetro.gov.br/inmetro/sinmetro.asp>. Arquivo capturado em 16 de junho de 2020.

MACEDO, Gabriela Alves et al. **Bioquímica experimental de alimentos.** São Paulo, SP: Varela, 2005. 187 p.

MAHAN, L.K. & ARLIN, M.T. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 8 ed. São Paulo: Roca, 1994. 957p.

NEPA - Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação **TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS (TACO).** Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP, 2011. 164 p.

TBCA – **TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS.** Disponível na Internet via WWW.URL: <http://www.tbca.net.br/>. Arquivo capturado em 16 de junho de 2020.