

## Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MBO - DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA

Nome: COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS II

Código: MBO00041

Característica: CO - Comum

Status: Ativa

Carga Horaria Total: 36h Estagio: 0h

Teorica: 36h

Pratica: 0h

Período de vigência: 1º período de 2017 até a presente data.

### Conteúdo Programático:

1 INTRODUÇÃO À DISCIPLINA. CONCEITO DE BROMATOLOGIA. BROMATOLOGIA E SUA RELAÇÃO COM A NUTRIÇÃO. NUTRIENTES. GRUPOS DE ALIMENTOS. GUIA ALIMENTAR. MY PLATE.

2 COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: AMOSTRA MÉDIA, FRAÇÕES DOS ALIMENTOS E VALOR CALÓRICO. RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS. ROTULAGEM NUTRICIONAL. CÁLCULO DO VET, PERCENTAGEM DE VD. RÓTULOS DE ALIMENTOS.

3 MICRONUTRIENTES: MINERAIS. DEFINIÇÃO, CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CLASSIFICAÇÃO, FONTES, CARÊNCIAS; MINERAIS QUELADOS; MÉTODO DE DETERMINAÇÃO DE MINERAL.

4 MICRONUTRIENTES: VITAMINAS. DEFINIÇÃO; LIPO E HIDROSSOLÚVEIS; CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, IMPORTÂNCIA, FONTES, CARÊNCIAS, PERDAS NO PROCESSAMENTO.

5 LIPÍDIOS: DEFINIÇÃO, IMPORTÂNCIA, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO E NOMENCLATURA; ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS; MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE LIPÍDIOS (SOHXLET E GERBER).

6 FERIADO PÁScoa

7 VISTA DE PROVA. PROTEÍNAS: DEFINIÇÃO, IMPORTÂNCIA, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO; AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS, ESTADOS CARENIAIS; ADIÇÃO, SUPLEMENTAÇÃO E COMPLEMENTAÇÃO; FONTES NÃO CONVENCIONAIS; MÉTODO DE DETERMINAÇÃO DE NITROGÊNIO (KJELDAHL) E SUA CONVERSÃO A PROTEÍNAS. EXERCÍCIOS.

8 GLICÍDIOS: DEFINIÇÃO, IMPORTÂNCIA, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO E NOMENCLATURA. MONOSSACARÍDEOS. OLIGOSSACARÍDEOS.

9 GLICÍDIOS: DEFINIÇÃO, IMPORTÂNCIA, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO E NOMENCLATURA. POLISSACARÍDEOS: AMIDO, GLICOGÊNIO, FIBRAS, GOMAS, MUCILAGENS. NIFEXT.

10 FIBRAS: HISTÓRICO, DEFINIÇÃO, IMPORTÂNCIA, ESTRUTURA, COMPONENTES E CLASSIFICAÇÃO; FIBRA DA DIETA; FIBRA SOLÚVEL E INSOLÚVEL; UTILIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS; UTILIZAÇÃO NO TRATAMENTO E PREVENÇÃO DE ENFERMIDADES CRÔNICAS. MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DAS FRAÇÕES QUE COMPÕEM A FIBRA DA DIETA. EXERCÍCIOS.

11 TABELAS DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: ELABORAÇÃO, UTILIZAÇÃO, RESTRIÇÕES. EXERCÍCIOS. REVISÃO.

12 SEMINÁRIOS: AVES E OVOS E LEITE E DERIVADOS

Gerado em: 08/07/2022 - 14:32

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.  
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço <https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".

## Relatório de Conteúdo Programático

13 SEMINÁRIOS: CARNES (BOVINA, SUÍNA, CAPRINA) E PESCADO.  
14 SEMINÁRIOS: CEREAIS E LEGUMINOSAS (ABORDAR FATORES ANTINUTRICIONAIS) E FRUTAS E HORTALIÇAS.

### Ementa:

ESTUDO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS (UMIDADE, MIBERAL, LIPÍDEOS, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, FIBRAS). CÁLCULO DO VET. TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. LEGISLAÇÕES. CÁLCULOS.

### Bibliografia Básica:

ARAÚJO, J.M.A. QUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E PRÁTICA. 6 ED. VIÇOSA: UFV, 2015. 668 P.  
CECCHI, H.M.FUNDAMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS EM ANÁLISE DE ALIMENTOS. 2ª ED., CAMPINAS: UNICAMP, 2007. 208P.  
COULTATE, ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES, 3ª ED., SÃO PAULO: ARTMED, 2004. 368P.  
FENEMMA ET AL.QUÍMICA DE ALIMENTOS DE FENNEMA - 4ª ED. SÃO PAULO: ARTMED 2010. 900P.  
IBGE. PESQUISA DE ORÇAMENTOS FAMILIARES 2008-2009: DESPESAS, RENDIMENTOS E CONDIÇÕES DE VIDA / IBGE, COORDENAÇÃO DE TRABALHO E RENDIMENTO. RIO DE JANEIRO, IBGE, 2010. 215P.  
KOBLOITZ, M. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS.SÃO PAULO: LAB ED., 2008. 256P.  
KRAUSE, M. ALIMENTOS NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. 13A ED. SÃO PAULO: ELSEVIER, 2013. 1256P.  
MENDEZ.M.H.M. ET.AL. TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. 2 ED, NITERÓI: EDUFF.2004. 41P.  
NEPA/UNICAMP. TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS ;TACO, 4 ED, CAMPINAS:NEPA/UNICAMP, 2011. 161 P. DISPONÍVEL EM: HTTP://WWW.UNICAMP.BR/NEPA/TACO.  
ORDÓÑEZ, J.A. ET AL. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, VOL. 2.SÃO PAULO: ARTMED, 2005. 280 P.  
ORDÓÑEZ, J.A. ET AL.TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: COMPONENTES DOS ALIMENTOS E PROCESSOS. VOL. 1. SÃO PAULO: ARTMED, 2005. 294 P.  
PHILIPPI,S.T. TABELA DE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: SUPORTE PARA DECISÃO NUTRICIONAL.5 ED, SÃO PAULO: MANOLE. 2016. 140P.  
UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS. DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL. TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: USP. VERSÃO 5.0. DISPONÍVEL EM: HTTP://WWW.FCF.USP.BR/TABELA.

### Bibliografia Complementar:

ARAÚJO, W.M.C., ET AL. ALQUIMIA DOS ALIMENTOS. BRASÍLIA: EDITORA SENAC ;DF, 2009. 560P.  
BOBBIO, F. O.;BOBBIO, P. A. INTRODUÇÃO À QUÍMICA DE ALIMENTOS. 2ª.ED. SÃO PAULO: VARELA, 1995. 238P.  
KRAUSE, M. ALIMENTOS NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. 13A ED. SÃO PAULO: ELSEVIER, 2013. 1256P.  
MORETTO, E., FETT, R., GONZAGA, L.V., KUSKOSKI, E.M. INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DE ALIMENTOS, 2 ED, SANTA CATARINA: EDITORA UFSC, 2008. 237 P.  
ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS. 18. ED. GAITHERSBURG, MARYLAND, 2005.  
BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SECRETARIA NACIONAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA. LABORATÓRIO NACIONAL DE DEFESA ANIMAL-LANARA. PORTARIA Nº 1 DE 7 DE OUTUBRO DE 1981. APROVA OS MÉTODOS ANALÍTICOS OFICIAIS PARA CONTROLE DE  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL E SEUS INGREDIENTES. II. MÉTODOS FÍSICO;QUÍMICOS. DIÁRIO OFICIAL [DA] REPÚBLICA

Gerado em: 08/07/2022 - 14:32

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.  
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço  
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".

## Relatório de Conteúdo Programático

FEDERATIVA DO BRASIL, BRASÍLIA, DF, P. 19381, 13 OUT. 1981B, SEÇÃO 1.  
SÃO PAULO. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS  
/COORDENADORES ODAIR  
ZENEON, NEUS SADOCCO PASCUET E PAULO TIGLEA -SÃO PAULO: INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2008. 1020 P.

Gerado em: 08/07/2022 - 14:32

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.  
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço  
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".