



### 1. IDENTIFICAÇÃO

Curso: AGRONOMIA

Componente curricular: GCA210-BROMATOLOGIA

Fase: QUARTA

Ano/semestre: 2016.1

Número da turma: 13431

Número de créditos: 2

Carga horária – Hora aula: 36

Carga horária – Hora relógio: 30

Professor: PROF. Dr. M.Sc. SAMUEL MARIANO GISLON DA SILVA

Atendimento ao Aluno: TERÇAS PELA TARDE - SALA 321 BL PROFESSORES

### 2. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar engenheiros Agrônomos que utilizem conceitos e princípios ecológicos, visando o planejamento, a construção e o manejo de agroecossistemas ambientalmente sustentáveis, economicamente viáveis e socioculturalmente aceitável com sólidos conhecimentos técnico-científicos e compromisso social.

### 3. EMENTA

Conceito e importância da bromatologia. Estudo químico e nutricional dos constituintes fundamentais dos alimentos. Métodos de análise. Determinação dos constituintes fundamentais dos alimentos. Alimentos dotados de toxidez intrínseca. Alimentos dotados de toxidez extrínseca.

### 4. OBJETIVOS

#### 4.1. GERAL

Apresentar ao aluno conceitos básicos de Bromatologia, demonstrando a importância do estudo dos alimentos e rações, e da sua composição dentro do contexto agrônomo e instruí-lo na aplicação deste conhecimento.

#### 4.2. ESPECÍFICOS

- a) Desenvolver a capacidade de observar, inferir, formular hipóteses, fazer previsões e julgamentos críticos a partir de análise de dados obtidos na prática ou coletados na literatura;
- b) Interpretar a Bromatologia, destacando seus objetivos, seu inter-relacionamento com outras ciências, sua aplicabilidade e sua importância na área de atuação do agrônomo e no seu contexto diário;
- c) Desenvolver uma visão crítica da Bromatologia no contexto agrônomo.

A handwritten signature in blue ink is located in the bottom right corner of the page.



## 5. CRONOGRAMA E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CH	Conteúdo
2	INTRODUÇÃO DISCIPLINA – CONCEITOS E IMPORTÂNCIA DA BROMATOLOGIA
4	ÁGUA – DETERMINAÇÃO DA MATÉRIA SECA
4	CARBOIDRATOS – DETERMINAÇÃO DE CARBOIDRATOS
4	LIPÍDIOS – DETERMINAÇÃO DE LIPÍDIOS
4	PROTEÍNAS – DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS
3	<b>PRIMEIRA AVALIAÇÃO</b>
2	AULA PRÁTICA AMOSTRAGEM
2	AULA PRÁTICA DETERMINAÇÃO DA MATÉRIA SECA
2	AULA PRÁTICA DETERMINAÇÃO DO EXTRATO ETÉREO
2	AULA PRÁTICA DETERMINAÇÃO DO NITROGÊNIO BRUTO
2	AULA PRÁTICA DETERMINAÇÃO DO TEOR DE CINZAS
2	AULA PRÁTICA DETERMINAÇÃO DOS AÇÚCARES REDUTORES E TOTAIS
3	<b>RECUPERAÇÃO</b>

## 6. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Exposição oral (com e sem recursos audio-visuais); Estudos dirigidos versando sobre o conteúdo ministrado; Aulas práticas sobre o conteúdo ministrado, discutindo a aplicabilidade prática da Bromatologia.

## 7. AVALIAÇÃO DO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

Será realizada 1 prova, composta por questões discursivas e objetivas, abrangendo o conteúdo teórico/prático ministrados até a data da prova. Serão realizadas 6 aulas práticas, das quais serão confeccionados relatórios. A média final será calculada da seguinte maneira:

$$\text{MÉDIA} = (\text{Nota Parcial 1} + \text{Nota Parcial 2}) / 2$$

Sendo: Nota Parcial 1 = Nota obtida na primeira prova

Nota Parcial 2 = média obtida pelas notas dos relatórios de aula prática

### 7.1 RECUPERAÇÃO: NOVAS OPORTUNIDADES DE APRENDIZAGEM E AVALIAÇÃO

Nota parcial 1 ou 2 < 6,0 = RECUPERAÇÃO para aquela nota parcial < 6,0

Para aqueles que realizarem a recuperação, a Nota Parcial Final será calculada da seguinte maneira:

$$\text{Nota Parcial Final} = (\text{Nota Parcial} < 6,0 + \text{Nota obtida na Recuperação}) / 2$$



## 8. REFERÊNCIAS

### 8.1 BÁSICA

BOBBIO, F.; BOBBIO, P. Introdução à Química de Alimentos. 3. ed. Editora Varela, 2003.

CAMPOS, F. P.; NUSSIO, C. M. B. Métodos de análise de alimentos. Piracicaba: FEALQ, 2004.

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 2007.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.

MORETTO, E. et al. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: UFSC, 2002. 253 p.

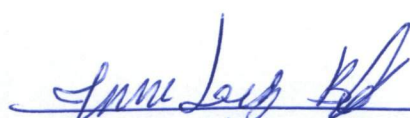
SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia. 3. ed. Trad. Fatima Murad. Porto Alegre: Artmed, 2002.


### 8.2 COMPLEMENTAR

LEHNINGER. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Ed. Sarvier, 2007.

SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa: Ed. UFV, 2002.

  
  
PROF. DR. SAMUEL MARIANO GISLON DA SILVA

  
JORGES LUIZ BERTO  
Coord. Adjunto

  
Prof. Dr. Jorge Luis Mattias  
Coordenador do curso  
  
JORGE LUIS MATTIAS  
Siape nº. 1914982  
Coordenador do Curso de Agronomia  
Universidade Federal da Fronteira Sul-UFFS  
Campus Chapecó-SC

