



Docente: INGRID ESTEFANIA MANCIA DE GUTIERREZ

Univ. Est. de Feira de Santana

Sem.: 20192

Campus: UEFS

Curso: FARMÁCIA

Código	Componente Curricular	Créditos	Horas
SAU526	BROMATOLOGIA APLICADA	0	45

PRÉ-REQUISITOS

Curso	Currículo	Componente Curricular
-------	-----------	-----------------------

PRÉ-REQUISITO PARA

Curso	Currículo	Componente Curricular
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	ESTÁGIO EM FARMÁCIAS COMUNITÁRIA E HOSPITALAR I
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	ESTÁGIO EM FARMÁCIAS COMUNITÁRIA E HOSPITALAR II
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	ESTÁGIO IV
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	FARMÁCIA-ESCOLA
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	INDUSTRIA-ESCOLA
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	MONOGRAFIA APLICADA A FARMÁCIA
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	MONOGRAFIA APLICADA A FARMÁCIA I
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	MONOGRAFIA APLICADA A FARMÁCIA II
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	PRODUÇÃO DE FÁRMACOS, MEDICAMENTOS COSMÉTICOS I
FARMÁCIA	FARMACÊUTICO	PRODUÇÃO DE FÁRMACOS, MEDICAMENTOS COSMÉTICOS II

SIGNIFICADO DO COMPONENTE CURRICULAR PARA FORMAÇÃO PROFISSIONAL

A bromatologia permite que o farmacêutico atue em alimentos nos laboratórios de controle de qualidade, desenvolvimento de novos produtos, setor produtivo de indústrias, setor regulatório e de fiscalização, inserido nas instituições de pesquisa como universidades, EMBRAPA, laboratórios, à exemplo do Laboratório Central de Saúde Pública (LACEN), Instituto nacional de Controle de Qualidade em Saúde (INCQS/FIOCRUZ) e órgãos públicos nos serviços de regulação e inspeção, à exemplo do MAPA, ANVISA e VISAS, além da orientação no uso seguro de produtos alimentícios nos diferentes estabelecimentos.

EMENTA*

Enfocar o papel dos alimentos na alimentação humana. Alimentos especiais. Alimentos para fins médicos.

PROGRAMA DO COMPONENTE CURRICULAR

INTRODUÇÃO A BROMATOLOGIA
CLASSIFICAÇÃO E CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS
ALIMENTOS FUNCIONAIS
LEGISLAÇÃO EM ALIMENTOS
ROTULAGEM
MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO
ADITIVOS

Aprovado pelo Colegiado

Data ____/____/____

Docente _____

Data: ____/____/____

Coordenador(a): _____



HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

- 1) Pesquisar, desenvolver, inovar, produzir, controlar e garantir a qualidade de alimentos, suplementos alimentares e alimentos para fins especiais no âmbito da indústria ou instituição de pesquisa
 - Conhecer os constituintes químicos dos alimentos e seus métodos de análises;
 - Conhecer os aditivos e aromatizantes de alimentos;
 - Identificar os métodos de análises aplicáveis aos alimentos;
 - Entender as etapas de produção de alimentos;
 - Compreender os métodos de conservação dos alimentos;
 - Inspeccionar, investigar e acompanhar todas as etapas de fabricação, para o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF);
 - Elaborar Procedimentos Operacionais Padrões (POP) e a documentação de produção, que garanta estar a fabricação de alimentos dentro dos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos;
 - Compreender e estabelecer as estratégias de publicidade e propaganda;
 - Conhecer as diferentes categorias de alimentos regulamentados no país.
 - Compreender os constituintes químicos dos alimentos;
 - Identificar os métodos de análises aplicáveis aos alimentos;
 - Compreender o preparo de amostras;
 - Conhecer os ingredientes e matérias-primas utilizados e suas características;
 - Realizar todos os controles nas matérias-primas, insumos, produtos intermediários e produtos acabados.
- 2) Orientar sobre o uso seguro e racional de alimentos, relacionados à saúde, bem como os suplementos alimentares
 - Realizar diagnóstico situacional do serviço;
 - Identificar as demandas do público alvo;
 - Compreender os constituintes químicos dos alimentos;
 - Compreender a pirâmide alimentar e as características dos alimentos;
 - Identificar os alimentos quimiopreventivos para doenças não transmissíveis;
 - Conhecer as diferentes categorias de alimentos regulamentados;
 - Identificar os alimentos regionais, convencionais e não-convencionais;
- 3) Regulamentar e fiscalizar na área de alimentos
 - Distinguir as diferentes categorias de alimentos de outras categorias que possuem os mesmos insumos;
 - Identificar produtos regulares e irregulares no mercado;
 - Conhecer as normativas vigentes que regem o funcionamento da indústria de produtos alimentícios e as diferentes categorias de produtos;
 - Possuir conhecimento suficiente sobre as BPF de alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.
- 4) Realizar análises de alimentos físico-químico e microbiológico
 - Compreender os constituintes químicos dos alimentos;
 - Identificar os métodos de análises aplicáveis aos alimentos;
 - Preparo de amostras;
 - Conhecer os ingredientes e matérias-primas utilizados e suas características;
 - Realizar todos os controles nas matérias-primas, insumos, produtos intermediários e produtos acabados.

OBJETIVO GERAL

Fornecer ao estudante de Farmácia formação básica em composição, análises de alimentos, e regulamentação de tais produtos como subsídio para uma atuação profissional competente e segura.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir alimentação e nutrição e classificar os alimentos segundo suas características;
- Reconhecer os principais nutrientes de cada um dos grupos de alimentos;
- Abordar a segurança alimentar e nutricional;
- Compreender a composição centesimal dos alimentos;
- Descrever as técnicas laboratoriais para análises físico-químicas e microscópicas dos alimentos no controle de qualidade;
- Reconhecer os métodos de conservação em alimentos;
- Consultar e aplicar a legislação vigente de alimentos;
- Abordar os alimentos quimiopreventivos para doenças não transmissíveis;
- Apresentar as diferentes categorias de alimentos regulados no país;
- Introduzir as plantas alimentares não-convencionais;
- Acessar os avanços científicos da Bromatologia, mediante pesquisa e referência bibliográfica.

Data ____/____/____

Docente _____

Aprovado pelo Colegiado

Data: ____/____/____

Coordenador(a): _____



METODOLOGIA

Aulas expositivas
Trabalho em grupo e apresentações
Visitas técnicas
Exercícios de fixação

AVALIAÇÃO

Relatórios de visitas técnicas;
Atividades discutidas em grupo em sala;
Avaliações escritas respondidas em sala e virtualmente;
Apresentação de trabalhos

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES

21/10/19 Aula inaugural.
Apresentação do plano de ensino.
Atuação do farmacêutico na área de alimentos.
Segurança alimentar e nutricional.
28/10/19 FERIADO – DIA DO SERVIDOR PÚBLICO
04/11/19 Alimentos e nutrientes: classificação, características e funções.
(ATIVIDADE 1 Nutrientes – grupos de 3 – VALOR:1,0)
(ATIVIDADE 2 Pós teste – VALOR 4,0)
11/11/19 Legislação e fiscalização em alimentos.
Composição centesimal.
(ATIVIDADE 3 Reportagens FAPESP – grupos de 4 – VALOR:2,0)
18/11/19 ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS: alimentos para dietas com restrição de nutrientes e para ingestão controlada de nutrientes
(ATIVIDADE 4 Pós-teste – VALOR: 5,0)
25/11/19 ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS: alimentos para grupos populacionais específicos. Alimentação infantil
Palestra: "Aleitamento materno"
02/12/19 Visita técnica: Banco de leite (RELATÓRIO 1 – VALOR: 2,0)
Debate do documentário: Muito além do peso (VALOR: 2,0)
09/12/19 Novos alimentos, probióticos, substâncias bioativas e alimentos com alegações de propriedade funcional e/ou de saúde.
(ATIVIDADE 5 Pós-teste – VALOR: 5,0)
16/12/19 Suplementos alimentares. SUPLEMENTO VITAMÍNICO E MINERAL
03/02/20 Métodos de análises. Amostragem.
Controle de qualidade de alimentos.
(ATIVIDADE 6 Apresentação BPF – VALOR: 3,0)
10/02/20 CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS
(ATIVIDADE 7 Pós-teste – VALOR: 4,0)
17/02/20 ADITIVOS EM ALIMENTOS
24/02/20 CARNAVAL
02/03/20 Visita técnica: Laboratórios de Engenharia de Alimentos
(RELATÓRIO 2 – VALOR: 2,0)
09/03/20 Dia temático
16/03/20 Rotulagem de alimentos.
(ATIVIDADE 8 Análise de rotulagem – VALOR: 1,0)
(ATIVIDADE 9 Pós-teste – VALOR: 4,0)
23/03/20 Alimentos quimiopreventivos para doenças crônicas não transmissíveis e plantas alimentares não-convencionais
(ATIVIDADE 10 Apresentação de trabalho – VALOR: 3,0)
30/03/20 SEM AULA
06/04/20 PROVA FINAL

Aprovado pelo Colegiado

Data ____/____/____

Docente _____

Data: ____/____/____

Coordenador(a): _____



BIBLIOGRAFIA BÁSICA*

- SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002, 278 p.
- KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2015. 242 p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Glossário temático: alimentação e nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Secretaria de Atenção à Saúde. – 2. ed., 2. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 52 p.
- Brasil. Biblioteca Virtual em Saúde. Ministério da Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentação Saudável.
- Brasil. Ministério da Saúde. Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição : material de apoio para profissionais de saúde / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. – Brasília : Ministério da Saúde, 2016. 164 p
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484 p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 17p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- COSTA N.M.B.; ROSA C.O.B. (Org.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2º ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p.
- RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Blucher, 2007. 184 p.
- KINUPP, V.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.
- TIRAPEGUI, Julio. Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais. 3ª ed. Atheneu. 2013. 477p.
- <http://bromatopesquisas-ufjr.blogspot.com/>
- Brazilian Journal of Food Research (REBRAPA). Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa>
- ANVISA. Legislação sobre alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos/legislacao>
- ANVISA. Perguntas frequentes sobre alimentos: atletas. Jun. 2016. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos5>
- ANVISA. Alimentos Com Alegações de Propriedades Funcionais e ou de Saúde. 2016. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos/alegacoes>
- ANVISA. Registro e autorizações e alimentos. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos/legislacao>
- ANVISA. Alimentos diet e light – entenda a diferença. Boletim Consumo e Saúde, 33. ed., dez. 2013. Disponível: <http://www.justica.gov.br/seus-direitos/consumidor/Anexos/consumo-e-saude-no-33-alimentos-diet-e-light-entenda-a-diferenca.pdf>
- ANVISA. Suplementos Alimentares - fique atento. Boletim Consumo e Saúde, abr. 2013. Disponível em: <http://www.justica.gov.br/seus-direitos/consumidor/educacao-para-o-consumo/boletim-consumo-e-saude/anexos/consumo-e-saude-no30-supleme>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022 / Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 160 p
- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO - NEPA-UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.
- LEGISLAÇÃO
- BRASIL. PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. CASA CIVIL. Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/Del0986.htm.
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ANVISA. RDC Nº 243, DE 26 DE JULHO DE 2018. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares.

Data ____/____/____ Docente _____	Aprovado pelo Colegiado Data: ____/____/____ Coordenador(a): _____
--------------------------------------	---