

BROMATOLOGIA

Orientadoras: BERTÉ, Cristiane Sbruzzi; BIANCHI, Roberta

Pesquisadores: LESEUX, Adriangela Greice; GASPARETTO, Gabriela Cimadon

Resumo

Este artigo é uma pesquisa bibliográfica, realizada através da consulta de livros, artigos e revistas sobre a bromatologia, uma das disciplinas presentes na grade curricular do curso de Farmácia que analisa a composição básica dos alimentos. Teve como principal objetivo apresentar a área como uma possibilidade de atuação para os farmacêuticos. É regulamentada pelo Conselho Federal, devido à formação acadêmica possibilitar o conhecimento no mecanismo de absorção dos alimentos e o seu metabolismo no organismo. Outro fator importante na formação profissional é a prática realizada em laboratório bromatológico que auxilia nos estudos de análises de composição alimentícia, e na realização de pesquisas. O farmacêutico pode participar em todos os aspectos referentes ao alimento. Na fiscalização da quantidade de conservantes e aditivos utilizados, na procedência para garantir que estejam dentro do padrão exigido, não ocasionando risco para a saúde do consumidor. A expansão deste segmento está proporcionando oportunidades em diversos setores no mercado de trabalho, e um deles é o industrial. Neste local, novas técnicas de fabricação de alimentos estão sendo realizadas, utilizando da tecnologia para manter as propriedades naturais e o valor nutricional. Todos estes processos possuem o objetivo de melhorar ainda mais a qualidade dos

produtos oferecidos para a população dessa forma a bromatologia é um setor de trabalho promissor.

Palavras-chave: Alimentício. Farmacêuticos. Indústria.

E-mails - cristiane.berte@unoesc.edu.br; roberta.bianchi@unoesc.edu.br