

Anexo II – Resolução nº 133/2003-CEPE

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO OESTE DO PARANÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO**

PLANO DE ENSINO - PERÍODO LETIVO/ANO 2º trimestre/2019

Programa: CIÊNCIAS APLICADAS A SÚDE

Área de Concentração: CIÊNCIAS APLICADAS A SÚDE

Mestrado (X) Doutorado ()

Centro: CIÊNCIAS DA SAÚDE

Campus: FRANCISCO BELTRÃO - PR

DISCIPLINA

Código	Nome	Carga horária		
		AT ¹	AP ²	Total
	Análise de Alimentos	45h		45h/ 03 créditos

(¹ Aula Teórica; ² Aula Prática)

Docente: Dra. Ana Paula Vieira

Ementa

Princípio da análise de alimentos. Importância, controle de qualidade, composição química dos alimentos. Métodos e técnicas de análise de alimentos (qualitativo e quantitativo). Análise instrumental: cromatografia em CCD, CLAE, CG, refratometria, pH.

Objetivos

- Avaliar a composição química e valor nutricional dos alimentos;
- Reconhecer os fundamentos das determinações qualitativas e quantitativas de alimentos;
- Conhecer e correlacionar os princípios, métodos e técnicas de análise físico-química e instrumental de alimentos, de acordo com padrões legais vigentes.

Conteúdo Programático

- Análise de alimentos: controle de qualidade, composição química dos alimentos, escolha do método para análise dos alimentos.
- Análise qualitativa e quantitativa.
- Amostragem, preparo, coleta, preparação e preservação da amostra.

- Sistema de garantia de qualidade em laboratório de análise de alimentos.
- Análise instrumental: cromatografia em CCD, CLAE, CG, refratometria, pH.

Atividades Práticas

- Amostragem;
- Determinação de: umidade, cinzas, graus Brix, proteínas, lipídeos, qualidade de mel, pH, acidez;
- Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE) e Cromatografia Gasosa (CG): aula prática no laboratório da UTFPR, *campus* de Francisco Beltrão.

Metodologia

Aulas expositivas e dialogadas com discussão em sala de aula. Leitura de textos e debates. Pesquisa bibliográfica. Artigo científico. Utilização de recurso áudio-visual. Seminários. Trabalhos individuais e em grupos. Aulas práticas utilizando os laboratórios da Universidade (de acordo com a disponibilidade de equipamentos, vidrarias e reagentes). Relatórios de aulas práticas.

Avaliação

(critérios, mecanismos, instrumentos e periodicidade)

O critério de avaliação obedecerá a valoração quantitativa proposta pelo sistema de avaliação da instituição expressos em símbolos de 00 a 100 pontos. Cada avaliação terá peso de 100 %. Serão realizadas avaliações escritas, orais, trabalhos individuais e/ou em grupos, seminários, artigo científico, relatórios de práticas laboratoriais. A nota final será o resultado da média aritmética das avaliações divididas pelo número de avaliações.

Bibliografia básica

- BENDER, G.T. Métodos instrumentales de análisis en química clínica. Editorial Acribia, S.A. Zaragoza (España), 1995.
- CECCHI, M.H. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas, SP: Unicamp, 2003.
- HORWITZ, W. International coordination and validation of analytical methods. Food Add. Contam., v. 10, p. 61-69, 1993.
- KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
- GOLÇALVES, E. C.B.de A. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. São

Paulo: Varela, 2009.

Bibliografia complementar

ARAÚJO, J.M. Química de alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 2004

BRAUN, R. D. Introduction to Chemical Analysis. Tokyo: McGraw-Hill, 1987.

CHRISTIAN, G. D., O'REILLY, P. E. Instrumental Analysis. Boston: Allyn and Bacon, 1986. 823 p. 3.

NIELSEN, S. S. Food Analysis. 2nd. Ed. Chapman & Hall, 1998.

SKOOG, D. A. WEST, D. M., HOLLER, F. J. Fundamentals of Analytical Chemistry. Fort Worth: Saunders College Publishing, 1992.

WEAVER, C. The Food Chemistry Laboratory. CRC Press, Inc. 1996.

Docente

Ana Paula Vieira

Data: 03/06/2019

Ana Paula Vieira

Assinatura do docente responsável pela disciplina

Colegiado do Programa (aprovação)

Ata nº 003, de 05/06/2019.

Coordenador: *Leila Carolina Lucio*

Leila Carolina Lucio

assinatura

hCh
PROFª DRA. LEILA CAROLINA LUCIO
COORD. DO PROG. DE MESTRADO
CIÊNCIAS APLICADAS A SAÚDE
PORT. Nº 1654/2018 GRE

Conselho de Centro (homologação)

Ata de nº 004, de 03/07/2019

Diretor de Centro:

Franciele Ani Caovilla Follador
Diretora do CCS
Port. Nº 0022/2018 GRE
Campus de Francisco Beltrão

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em: / /

Nome/assinatura