

## 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 1º trimestre/2017

Programa: CIÊNCIAS APLICADAS À SAÚDE

Área de Concentração: CIÊNCIAS APLICADAS À SAÚDE

Mestrado (X)                      Doutorado ( )

Centro: CIÊNCIAS DA SAÚDE

Campus: FRANCISCO BELTRÃO - PR

## DISCIPLINA

Código	Nome	Carga horária		
		AT <sup>1</sup>	AP <sup>2</sup>	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, HPLC, 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: objetivo, importância, controle de qualidade, composição química dos alimentos, escolha do método de análise.
- 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, HPLC, refratometria, pH.

### **Atividades Práticas – grupos de ..... alunos**

#### **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. 2<sup>nd</sup>. 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 21/06/2017

*Ana Paula Vieira*

Assinatura do docente responsável pela disciplina

#### Colegiado do Programa (aprovação)

Ata nº 002, de 26/06/2017.

Coordenador:

*Paulo C. Lourenço*

assinatura

#### Conselho de Centro (homologação)

Ata de nº 008, de 07/07/17

Diretor de Centro:

*Franciele Tolledo*

assinatura

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em: / / .

Nome/assinatura