

## 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 3º trimestre/2021**

**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 <sup>1</sup>	AP <sup>2</sup>	Total
	<b>Análise de Alimentos</b>	45h		45h/ 03 créditos

(<sup>1</sup> Aula Teórica; <sup>2</sup> 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 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.

### Atividades Práticas

### Metodologia

Disciplina a ser ministrada de forma remota:

#### **Preparo e acompanhamento da disciplina:**

Em plataforma Teams, onde serão disponibilizados os materiais para acompanhamento das aulas expositivas on line e artigos de discussão da disciplina. As avaliações de forma continuada serão também realizadas por meio desse aplicativo, bem como correções, comentários e suporte aos alunos extra classe (fora do horário de aula on line)

#### **Metodologia de Ensino:**

As aulas expositivas e dialogadas serão realizadas, em horário pré-estabelecido, dependendo do formato e interação da aula ou avaliação, de forma remota síncrona em uma das seguintes plataformas: Zoom, Google Meet, Conferência Web ou Microsoft Teams. Discussão de artigos e trabalhos relativos à disciplina com interação com os alunos em discussões remotas síncronas.

#### **Controle de Frequência:**

Verificação de presença do discente por meio de *prints* de tela registrando a participação do aluno, que deverá ser durante toda a transmissão da aula e que, posteriormente será utilizado para o registro em diário de classe.

### Avaliação

(critérios, mecanismos, instrumentos e periodicidade)

- A avaliação da disciplina será feita através da organização e apresentação de 01 seminário em grupo ou individual realizada de forma remota e síncrona (100 pontos cada).
- Elaboração/Revisão crítica de artigos da área: 100 pontos
- Nota Final: nota do seminário + nota da avaliação crítica de artigo : 2

### 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:** 14/19/2021

*Ana Paula Vieira*

Assinatura do docente responsável pela disciplina

#### **Colegiado do Programa (aprovação)**

Ata nº *008*, de *08/10* / 2021.

Coordenador:

*Antonio C. Mendes*  
assinatura

**Conselho de Centro (homologação)**

Ata de nº 005, de 16/11/2021

Diretor de Centro:

Franciele Ani Cavilla Follador  
Diretora do COS  
Port. nº 0020/2020 - GRE  
assinatura

Encaminhada cópia à Secretaria Acadêmica em:     /     /     .

\_\_\_\_\_  
Nome/assinatura