UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Segundo semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**4373 - ANALISE DE ALIMENTOS II**
Turma	**EAI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Determinação de lípidios e fibras em alimentos. Métodos de análise instrumental. Introdução a cromatografia e espectrofotometria e aplicações em alimentos. Legislação nutricional de alimentos. Aulas práticas em laboratório.

I. Objetivos

Conhecer e aplicar as técnicas de análises físico-químicas dos alimentos, referente ao seu valor nutricional e sua composição química, bem como interpretar os resultados analíticos e enquadrá-los de acordo com os padrões exigidos pela Legislação Vigente.

II. Programa

1 Métodos de análise de alimentos:
 1.1 Fibra bruta e Fibra Alimentar;
 1.2 Extração de lipídeos, índice de acidez, índice de saponificação, índice de peróxido
2 Análise instrumental
 2.1 Espectrometria
  2.1.1 Espectrometria de massa
  2.1.2 Lei de Beer-Lambert;
  2.1.3 Espectrofotometria de absorção atômica; Espectrofotometria de emissão de chama e Espectrofotometria de fluorescência.
 2.2 Cromatografia
  2.2.1 Classificação e aplicações
  2.2.3 Cromatografia planar
  2.2.4 Cromatografia em coluna
  2.2.5 Cromatografia gasosa
3. Rotulagem nutricional
4. Práticas laboratoriais.

III. Metodologia de Ensino

As aulas teóricas serão aulas dialogadas e explicativas utilizado quadro negro e equipamento multimídia. Para aulas práticas serão realizados experimentos em laboratório. Poderão ser realizados seminários, discussões de artigos científicos, elaboração de projetos.

IV. Formas de Avaliação

Avaliações escritas e/ou práticas. Relatório e discussão das aulas práticas. Seminários e Projetos. Atividades semanais.
Ao final da disciplina, caso o aluno não atingir a média (7,0) será realizada uma avaliação teórica de recuperação de rendimentos. A nota final da disciplina (NF) será a média entre a nota do semestre (NS) e a avaliação de recuperação de rendimentos (ARR).
NF = (NS +ARR) / 2

V. Bibliografia

Básica

SILVA, C.O.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 248p.
CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 1999.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Disponível em: ˂http://www.ial.sp.gov.br/ial/publicacoes/livros/metodos-fisico-quimicos-para-analise-de-alimentos
TACO - Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. -- Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf
SILVA, D. J.; DE QUEIROZ, A. C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3.ed. Viçosa: UFV, 2005. 235 p.
GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. 303 p.

Complementar

ANVISA, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária Biblioteca de Alimentos. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos.
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo, 2020. Disponível em: http://www.fcf.usp.br/tbca.
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 7. ed. Barueri, SP: Manole, 2021.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2023**
Tp. Período	**Segundo semestre**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**4373 - ANALISE DE ALIMENTOS II**
Turma	**EAI-B**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

CARVALHO, Heloisa Helena (coord.); JONG, Erna Vogt de (coord.). Alimentos: métodos físicos e químicos de análise. Porto Alegre, RS: Universidade, 2002. 180 p.

COLLINS, Carol H. (Coord). Introdução a métodos cromatográficos. Campinas: Unicamp, 1997. 279p.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DEALI/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 06

Data: 19/10/2023