

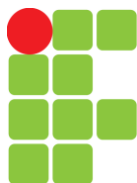


CRONOGRAMA DE AULAS TEÓRICAS, PRÁTICAS E VISITAS TÉCNICAS

2015/2

COMPONENTE CURRICULAR			Análise de Alimentos I			
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA (T)	PRÁTICA (P)	VISITA TÉCNICA (VT)
6	matutino	60	76	38	38	-

Sem	Período	Data Aula	N.º de Aulas	Tipo Aula	Conteúdos	Observações
		06/11/2015	4	T	Apresentação da disciplina, sistema de avaliação e referências utilizadas, Amostragem em alimentos, normas gerais de amostragem e análise de rotina	
		13	4	P	Aula prática-Amostragem em alimentos, normas gerais de amostragem e análise de rotina	
		27	4	T	Técnicas para redução do material para análise, cálculo do coeficiente de variação (CV%), desvio padrão das variáveis geralmente analisadas	
		04/12	4	P	Aula pratica - Cálculo do CV(%), valor médio e desvio padrão	
		11	4	T	Acidez; pH; Densitometria; Refratometria	
		12 Reposição	4	T	Textura; Cor; Atividade de Água;	
		18	4	P	Aula prática: Análise da acidez total e em ácido cítrico para suco de abacaxi por titulometria, análise do pH por fita indicadora,	
		22	4	P	Aula prática: Análise da densidade do vinagre utilizando técnica da picnometria, análise da cor e atividade de água de néctar misto de pessego em caixinha	
		29	2	P	Aula prática - análise da textura utilizando texturômetro de duas amostras de carne bovina (coxão duro e coxão mole), avaliação da perda de água por cozimento das amostras (PPC)	
		29	2	T	Introdução a composição centesimal básica - Umidade em alimentos	
		05/02	2	P	Aula prática: Umidade em alimentos conforme material pesquisado entre os grupos (Método utilizado – estufa a 105°C durante 24 horas).	
		05/02	2	T	Cinzas	
		12	4	P	Aula prática ministrada pela mestranda Lizandra Oliveira - Estágio docência - Análise de cinzas em amostras de alimentos	
		19	2	T	Lipídeos, tipos de lipídeos encontrados em alimentos, importância da análise e tipos de análise mais utilizados: Soxhlet, Blich Dyer, Folch	
		19	2	T	Fibras em alimentos	
		20 Reposição	4	T	Elaboração de relatórios referente as aulas praticas	
		26	4	P	Aula prática: extração de lipídeos pela técnica Soxhlet	
		04/03	2	T	Proteínas	
		04	2	P	Aula prática: extração de fibras solúveis/insolúveis em soluções ácido/base	
		10 Reposição	4	P	Aula prática: digestão de proteínas	
		11	4	P	Aula pratica: destilação e titulação para análise da fração proteica	

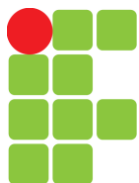


INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
MATO GROSSO
Campus Bela Vista

DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES
CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
CRONOGRAMA DE AULAS

		18	4	T	Carboidratos em alimentos, Cálculo do teor de carboidratos. Análise comparativa dos valores encontrados com padrões de qualidade e legislação	
		19 Reposição	4	T	Elaboração de relatórios referente as aulas praticas	
		21			PROVA FINAL	
						Término do período letivo 2015.2
Prazo final para inserir os Boletins de Notas e Frequência no Sistema Q-Acadêmico.						

OBS.: Para **tipo de aula**, usar: **T** (teórica), **P**(prática), **VT** (visita técnica)



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
MATO GROSSO
Campus Bela Vista

DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DOS CURSOS SUPERIORES
CURSO SUPERIOR DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS
CRONOGRAMA DE AULAS