



<b>PLANO DE ENSINO</b>	<b>SEMESTRE LETIVO</b>
	<b>2013/1</b>

<b>CURSO</b>		<b>PERÍODO</b>		
Bacharelado em Engenharia de Alimentos		6º semestre		
<b>COMPONENTE CURRICULAR</b>	<b>C. H. (Horas)</b>	<b>CARGA HORÁRIA (Aulas)</b>		
		<b>TEÓRICA</b>	<b>PRÁTICA</b>	<b>TOTAL</b>
<b>ANÁLISE DE ALIMENTOS I</b>	60	20	40	60
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL</b>	Profª Ms Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi			

<b>EMENTA</b>
Amostragem: Normas gerais para coleta das amostras em análise de rotina; Métodos analíticos convencionais e instrumentais; Acidez; pH; Densitometria; Refratometria; Espectrofotometria; Cromatografia; Textura; Cor; Atividade de Água; Composição centesimal básica dos alimentos: Água; Minerais; Proteínas; Lipídios; Carboidratos; Fibras; Análises comparativas de dados obtidos com padrões de qualidade e legislação.

<b>OBJETIVOS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Propiciar o estudo da composição centesimal de alimentos;</li><li>• Relacionar a valores conhecidos e legislação.</li></ul>

<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>
1 - Introdução a Análise de alimentos, principais métodos de análise. 2 – Amostragem 3 - Determinações de umidade em amostras 4 - Determinações de cinzas em amostras 5 - Determinações de proteínas 6 - Determinações de Lipídios 7 - Determinações de Fibras 8 - Determinações de carboidratos 9 - Índices baseados em densidade 10 - Determinações de ferro e fósforo através de métodos espectrométricos 11 - Acidez em amostras e pH. 12 - Cor e Textura

<b>VISITAS TÉCNICAS / EVENTOS PREVISTOS</b>
---

Não há

### METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas teóricas e Aulas práticas em laboratório

RECURSOS FÍSICOS		RECURSOS MATERIAIS	
	Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros		Televisão
X	Laboratório de Ensino		Datashow
	Laboratório de Informática		Retroprojektor
	Outros:		Aparelho de Som
			DVD
		X	Outros: Equipamentos para análise centesimal

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Avaliações teóricas, participação em aulas práticas, relatórios e artigo desenvolvido no decorrer da disciplina.

O aluno será aprovado, sem prova final se obtiver nota semestral superior a 7,0 (sete).

A média bimestral (1º bimestre) é constituída por avaliação mensal (3,5 pontos), avaliação bimestral (3,5 pontos) e relatórios (3,0 pontos) que somados constituem 80% da nota. Os demais 20% são decorrentes do conceito, que corresponde a 2 pontos na média.

**Média Bimestral 1= [(avaliação mensal + avaliação bimestral + relatórios) x 0,8] + conceito**

A média bimestral (2º bimestre) é constituída por avaliação mensal (2,5 pontos), avaliação bimestral (2,5 pontos), relatórios (2,5 pontos) e artigo (2,5 pontos) que somados constituem 80% da nota. Os demais 20% são decorrentes do conceito, que corresponde a 2 pontos na média

**Média Bimestral 2= [(avaliação mensal + avaliação bimestral + relatórios + artigos) x 0,8] + conceito**

**Média Semestral = média entre as notas obtidas no primeiro e segundo bimestres.**

### Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
INSTITUTO ADOLFO LUTZ	Métodos físicos e químicos para análise de alimentos	4ª ed.	São Paulo:	Instituto Adolfo Lutz	2005	
CECCHI, H.M.	Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos	2ª Ed.	Campinas	Unicamp	2003	
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A.	Manual de laboratório de química de alimentos		São Paulo	Livraria Varela	2003	

### Bibliografia Complementar (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
AOAC – ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS	Official Methods of Analysis of AOAC International.	16ª ed.			1998	

BOBBIO, P.; BOBBIO, F.	Introdução a Química de Alimentos	3ª Ed.	São Paulo	Varela	2003	

**APROVAÇÃO**

Cuiabá-MT, 30 de abril de 2013.

\_\_\_\_\_  
Ms Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso

\_\_\_\_\_  
Área Pedagógica