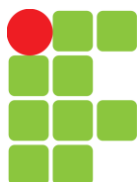


COMPONENTE CURRICULAR					
Análise de Alimentos 2					
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA	PRÁTICA
7º Semestre	Matutino	60	72	47	25

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">• Caracterizar físico-quimicamente diferentes amostras de alimentos e bebidas;• Proporcionar ao aluno uma visão ampla sobre diferentes procedimentos para análise de alimentos e bebidas;• Desenvolver uma visão crítica sobre os métodos de análise de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<p>Teoria:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Controle de qualidade de Cereais e amiláceos;2. Controle de qualidade de Açúcares e derivados;3. Controle de qualidade de Mel;4. Controle de qualidade de Frutas e derivados;5. Controle de qualidade de Carnes, pescados e derivados;6. Controle de qualidade de Leite e derivados;7. Controle de qualidade de Óleos e gorduras;8. Controle de qualidade de Bebidas.9. Controle de qualidade de cafés e chás <p>Prática:</p> <ol style="list-style-type: none">I. Análise qualitativa do mel: reações de Lund, Lugol, Fiehe e JagerschmidtII. Determinação da acidez total mel, livre e lactônica em amostras de melIII. Determinação do pH de farináceosIV. Determinação da titulável álcool-solúvel em farináceosV. Determinação da acidez de óleos e gordurasVI. Determinação do índice de peróxido de óleos e gordurasVII. Determinação do índice de refração de óleos e gordurasVIII. Determinação do índice de saponificação de óleos e gordurasIX. Determinação do índice de iodo de óleos de gordurasX. Determinação do pH e da acidez total de sucos de frutaXI. Determinação da concentração de vitamina C em sucos de frutaXII. Determinação do índice de refração e graus Brix de sucos de frutaXIII. Testes qualitativos em leite: teste de fosfatase e peroxidase; pesquisa de conservantes; teste de amido, formol, urina e peróxido de hidrogênioXIV. Determinação do extrato seco total e do extrato seco desengordurado em leiteXV. Determinação do teor de gordura em leiteXVI. Determinação do índice crioscópico em leiteXVII. Determinação do pH em leiteXVIII. Determinação da acidez em graus Dornic, em solução normal e em ácido acético em leiteXIX. Determinação de glicídios redutores em lactoseXX. Determinação de ácido fosfórico em refrigerantesXXI. Determinação da acidez total em refrigerantesXXII. Determinação de álcool em volume a 20°C em bebidas alcoólicasXXIII. Determinação da acidez total em bebidas alcoólicas.XXIV. Determinação do resíduo seco a 105° C em bebidas alcoólicasXXV. Determinação do pH em produtos cárneos e derivadosXXVI. Prova de Éber para gás sulfídrico e amônia em produtos cárneos e derivadosXVII. Prova para sulfito com verde de malaquita em produtos cárneos e derivadosXVIII. Prova para nitritos em produtos cárneos e derivadosXXIX. Determinação da acidez e do extrato seco em café em pó



RECURSOS FÍSICOS

Sala de aula e laboratórios de ensino

RECURSOS DIDÁTICOS

Quadro, Data-show e lousa digital

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados por meio de provas teóricas, exercícios dirigidos e atividade extraclasse.

A **avaliação do primeiro bimestre (A1)** consistirá de uma prova escrita com data marcada valendo 60% da nota. A entrega de relatórios, apresentação de seminário, questionários, trabalhos de pesquisa, resenha de artigos técnico-científicos ou outra atividade desenvolvida, corresponderão aos outros 40%.

A **avaliação do segundo bimestre (A2)** consistirá de uma prova escrita com data marcada valendo 60% da nota. A entrega de relatórios, apresentação de seminários, questionários, trabalhos de pesquisa, resenha de artigos técnico-científicos ou outra atividade desenvolvida, corresponderão aos outros 40%.

$$\text{Média parcial (MP)} = \frac{A1 + A2}{2}$$

Se MP ≥ 6,0 → Aprovados por média

Se MP < 6,0 → Prova Final (PF)

A prova final constituirá de uma avaliação escrita abrangendo todo o conteúdo ministrado no semestre.

$$\text{Média Final (MF)} = \frac{MP + PF}{2}$$

Se MF ≥ 5,0 Aprovado

SE MF < 5,0 Reprovado

DATAS DE AVALIAÇÃO

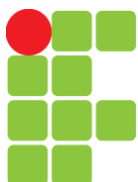
Avaliação 1º B	Avaliação 2º B	Prova Final	Avaliação CPA
29/01/16	11/03/2016	18/03/2016	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físicos e químicos para análise de alimentos**. 4 ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005.
- SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3 ed. Viçosa: UFV, 2005.
- ANDRADE, E.C.B. **Análise de Alimentos: uma visão química da nutrição**. 2 ed. São Paulo: Varela, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P. A. **Manual de laboratório de química de alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.
- GOMES, J.C.; OLIVEIRA, G.F. **Análises Físico-Químicas de Alimentos**. Viçosa: UFV, 2011.
- CECCHI, H.M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2 ed. Campinas: UNICAMP, 1999.
- TRONCO, V.M. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 4 ed. Santa Maria: UFSM, 2010.



OBSERVAÇÕES

APROVAÇÃO
Professor(a) responsável 1: _____
Professor(a) responsável 2: _____
Equipe Pedagógica: _____
Coordenador do Curso: _____

EMISSÃO

Cuiabá – MT,

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO
Verifique a autenticidade deste documento na página abaixo: