UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Tecnologia de Alimentos
Tel: (83) 3216-7927
http://www.ctdr.ufpb.br/

PLANO DE ENSINO 2013/1

I – Disciplina

Código	Nome da Disciplina	Horas-Aula Semanais		Horas-Aula Semestrais
		Teóricas	Práticas	
1901010	Análise físico-química de alimentos	02	02	60

Professor: Graciele da Silva Campelo Borges

II – Oferta da disciplina

Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CTDR – UFPB

III – Ementa

Conceito e relação com as demais ciências básicas e aplicadas. Classificação e campo de ação. Conceito de alimentos e produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Estudo dos fundamentos da análise de alimentos e os principais métodos de análise da composição centesimal de alimentos, bem como de outras características físico-químicas.

IV – Objetivo

Desenvolver competências e habilidades que permitam ao aluno compreender e realizar análises físico-químicas de alimentos. Aplicar técnicas analíticas de caracterização físico-química dos alimentos. Conhecer a composição qualitativa e quantitativa dos principais grupos alimentares. Verificar a qualidade dos alimentos. Interpretar e descrever os resultados analíticos.

V – Conteúdo programático

- Conceitos, classificação, importância da análise de alimentos
- Noções de segurança no laboratório de análise de alimentos
- Soluções padrões
- Determinação de umidade
- Determinação de cinzas
- Determinação de proteínas
- Determinação de lipídios
- Determinação de acidez
- Determinação de açúcares redutores e não redutores
- Métodos espectrofotométricos
- Métodos físico tais como: refratometria, potenciometria.

VI – Metodologia de ensino

Aulas teóricas expositivas e dialogadas usando recursos audiovisual como projetor multimídia e lousa. Aulas práticas em laboratório de análise de alimentos.

VII – Avaliação

Os alunos serão continuamente avaliados conforme sua participação nas aulas.
A avaliação final representa:
Somatório dos relatórios e trabalhos (SR). Os relatórios deverão ser realizados em equipe e

entregues após 7 dias do término da prática.
Soma das avaliações (P) As avaliações serão realizadas através de provas escritas.

Avaliação final = [(∑nSR/n) x 0,30 + (∑nP/n) x 0,75]

VIII – Bibliografia sugerida

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.** 3ª ed. Vol. 1. São Paulo: 1985

KOBAL JUNIOR, L., SATÓRIO, L. **Química Analítica Quantitativa.** Vol 1. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Editora S.A., 1974.

Bibliografia complementar:

OHLWEILER, O. A. **Química Analítica Quantitiativa ensino médio:** estrutura e ação . São Paulo: Editora Scipione, 2001. 343p.

PAULINO, W. R. **Biologia atual**. 8. ed. São Paulo: Editora Ática, 1996.v.1, 327p.
SOARES,J.L. **Biologia.** São Paulo: Editora Scipione, 1992. v.1, 320p.

_____
Assinatura do Professor