



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Alto Universitário s/n – Caixa Postal 16 – CEP 29500-000 – Alegre – ES
Telefone: (28) 3552-8719 - e-mail: pctaufes@yahoo.com.br

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Análise de Alimentos

CÓDIGO: PCTA-0102

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h

CRÉDITOS: 3

Semestre: 2020/2 - EARTE

DEPARTAMENTO:

Engenharia de Alimentos

PROFESSOR (ES):

Luciano José Quintão Teixeira

EMENTA:

Determinação de umidade, pH, acidez, cinzas, lipídeos totais, carboidratos, proteínas, fibras, vitaminas, análise instrumental de alimentos, validação de métodos de análise.

• **ASSINATURA(S):**

Alegre(ES), 28/08/2020.

.....
- Responsável pela disciplina -

.....
COLEGIADO DO CURSO

• CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade	Descrição das Unidades
I	1. Introdução à análise de Alimentos 1.1 Conceitos básicos 1.2 Amostragem 1.3 Garantia da Qualidade 1.4 Validação de métodos de análise
II	2. Concentração e preparo de solução 2.1 Padrão primário 2.2 Padronização
III	3. Acidez e pH dos alimentos 3.1 importância 3.2 Medida 3.3 Cálculos
IV	4. Composição Centesimal 4.1 Umidade 4.2 Cinzas 4.3 Proteínas 4.4 Fibras 4.5 Carboidratos 5. Lipídeos
V	6. Análises especiais 6.1 Vitaminas 6.2 Técnicas cromatográficas

• OBJETIVO DA DISCIPLINA

- **Gerais:** Capacitar o Aluno para fazer as análises físico-químicas de alimentos que serão utilizadas no seu experimento e também capacitá-lo para trabalhar com essa técnica em suas mais diversas aplicações
- **Específicos:**
 - **a)** Expor os conceitos relacionados a garantia de qualidade dos dados obtidos, validação de métodos de análise, importância da amostragem e calibração dos equipamentos.
 - **b)** Apresentar os principais métodos de análise.

• PROCEDIMENTO DIDÁTICO

(Métodos, Técnicas e Recursos Utilizados)
<ul style="list-style-type: none">- Aulas síncronas de forma remota;- Aulas assíncronas utilizando exercícios, estudo dirigido e outras atividades;- Listas de exercícios online via formulário do google.- Trabalhos teóricos a ser feito pelos alunos.

• AVALIAÇÃO

Tipo	Data ou Época	Quantidade	Valor (%)
Trabalho teórico	Final do período	1	30 %
Lista de exercícios	Ao logo do período	8	40 %
Outras atividades	Ao longo do período	3	30 %

Observações:

A bibliografias online que estiver em acesso livre serão enviadas ao longo do período.

BIBLIOGRAFIA

Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Heloisa Máscia Cecchi. 2ª ed. Revista. Editora Unicamp, 2007.
Food Analysis Laboratory Manual. Suzanne Nielsen. 1ª edição, Editora Springer, 2003.
Food Análisis. Suzanne Nielsen, 3ª edição, editora Springer, 2003.
Análise de Alimentos: Métodos Químicos e Biológicos. Dirceu Jorge Silva, Augusto Cesar de Queiroz, 3ª edição, editora UFV, 2002.

Artigos científicos, dissertações e teses: Fontes para consultas

<https://www.sciencedirect.com/>
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>
<https://www.periodicos.capes.gov.br/>
<http://www.biblioteca.ufes.br/biblioteca-digital-de-teses-e-dissertacoes-bdtd>
<https://www.cambridge.org/core>
<https://onlinelibrary.wiley.com/>
Dissertações e Teses disponíveis em:
<https://catalogodeteses.capes.gov.br/catalogo-teses/#/>
<http://www.biblioteca.ufes.br/biblioteca-digital-de-teses-e-dissertacoes-bdtd>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
LUCIANO JOSE QUINTAO TEIXEIRA - SIAPE 1650253
Departamento de Engenharia de Alimentos - DEA/CCAE
Em 31/08/2020 às 21:56

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/56807?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOEL CAMILO SOUZA CARNEIRO - SIAPE 1677499
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - PPGCTA/CCA
Em 01/09/2020 às 10:49

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/57025?tipoArquivo=O>