

CURSO: FARMÁCIA		CAMPUS: ALFENAS	
SEMESTRE: 1	ANO: 2022	C/H: 33	AULAS: 40
DISCIPLINA: ANALISE DE ALIMENTOS			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM: Determinar a composição química dos alimentos (composição centesimal) por meio de técnicas adequadas e conhecer seus valores nutritivos. Aplicar técnicas rotineiras no controle de qualidade dos alimentos em indústrias e na fiscalização realizada por órgãos competentes. Analisar e escolher métodos analíticos adequados e utilizados oficialmente para determinação da composição centesimal. Avaliar os riscos microbiológicos dos alimentos.			
EMENTA: Considerações gerais em bromatologia e métodos de análises. Composição centesimal: água, umidade e atividade de água, minerais, carboidratos, fibras, lipídeos e proteínas nos alimentos. Microbiologia dos alimentos: alimento e água, contaminações alimentares, crescimento microbiano, conservação dos alimentos, doenças transmitidas por alimento.			
METODOLOGIA:	Exposição Dialogada: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalho de grupo: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	Debate: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Painel: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
	TBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	PBL: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBLe: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Aula invertida: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming): SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Mapa Conceitual: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
RECURSOS AUXILIARES:	Computador: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Vídeos: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Atividades clínicas: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Projeto Multimídia: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Álbuns Seriados: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Slides: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Manequins: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Vídeo conferência: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
	Lousa Eletrônica: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	
*Ambiente Virtual de Aprendizagem			
AVALIAÇÃO:	Discursiva: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prática: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Múltipla escolha: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa: SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	
	Oral: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Silva, Neusely da. Manual de métodos de análise m. São Paulo - SP - Brasil: Blucher, 2017. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788521212263 Disponível em: . Acesso em: 06 de Setembro de 20.			
Jay, James M.. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2005.			
Silva, Dirceu Jorge. Análise de alimentos - métodos químicos e biológicos. 3 ed. ed. : UFV, 2002.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Cecchi, Heloísa Máscia. Fundamentos teóricos e prático. 2. ed. Campinas - SP - Brasil: Unicamp, 2003.			
Ribeiro, Eliana Paula. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Edgard Blucher, 2007.			
Evangelista, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo - SP - Brasil: Atheneu, 1994.			
Salinas, Rolando D.. Alimentos e nutrição - introdução a bromatologia. 3. ed. Porto Alegre - RS - Brasil: Artmed, 2002.			
Franco, Bernadette Dora Gombossy de Melo. Microbiologia dos alimentos. São Paulo - SP - Brasil: Atheneu, 2006.			

SEMESTRE: 1	ANO: 2022	C/H: 33	AULAS: 40
CURSO: FARMÁCIA		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: ANALISE DE ALIMENTOS			
PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM			
CONTEÚDOS			
<p>1. Considerações Gerais em Bromatologia, Métodos de Análises e Segurança em Laboratório</p> <p>2. Água - Umidade e Atividade de água Introdução. Água como alimento. Água nos alimentos 2.2 Equipamentos utilizados na determinação de umidade em alimentos 2.3 Metodologia da determinação da umidade em alimentos</p> <p>3. Cinzas totais e conteúdo mineral nos alimentos Introdução. Função dos sais minerais no organismo 3.1 Equipamentos utilizados na determinação de minerais e cinzas totais 3.2 Metodologia da determinação de cinzas totais</p> <p>4. Carboidratos nos alimentos Introdução. Classificação de carboidratos. Funções no organismo 4.1 Equipamentos utilizados na determinação de carboidratos 4.2 Metodologia da determinação de carboidratos em alimentos</p> <p>5. Fibras nos alimentos Introdução. Conceitos, tipos e funções 5.1 Equipamentos utilizados na determinação de fibras em alimentos 5.2 Metodologia da determinação de fibras em alimentos</p> <p>6. Lipídeos nos alimentos Introdução. Classificação. Funções no organismo 6.1 Equipamentos utilizados para determinação de lipídeos 6.2 Metodologia da determinação de lipídeos em alimentos</p> <p>7. Proteínas em alimentos Introdução. Composição e natureza. Funções no organismo 7.1 Equipamentos utilizados na determinação de proteínas em alimentos 7.2 Metodologia da determinação de proteínas em alimentos</p> <p>8. Microbiologia dos alimentos 8.1 Alimento e água 8.2 Contaminações alimentares 8.3 Crescimento Microbiano 8.3.1 Fatores intrínsecos 8.3.2 Fatores extrínsecos 8.4 Conservação dos alimentos 8.5 Doenças Transmitidas por Alimentos(DTAs)</p> <p>Conteúdo Prático 1.Boas Práticas de Laboratório 2.Determinação de umidade em alimentos 3.Determinação de cinzas em alimentos 4. Determinação de carboidratos e fibras em alimentos 5. Determinação de proteínas em alimentos 6. Determinação de lipídeos 7. Determinação de contaminação microbiológica 7.1 Contagem padrão em placa (Mesófilos, Psicrófilos, Bolores e Leveduras) 7.2. Contagem de coliformes totais e fecais pela técnica dos NMP</p>			