

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FARMÁCIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS (PGALI)



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM
DO COMPONENTE CURRICULAR

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E ATRIBUTOS

CÓDIGO			NOME	DEPARTAMENTO OU EQUIVALENTE
PGALI0036			ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE ALIMENTOS	PGALI
CARGA HORÁRIA (estudante)			MODALIDADE/ SUBMODALIDADE	PRÉ-REQUISITO (POR CURSO)
T	P	TOTAL	-	Não há pré-requisito
15	30	3 créditos		

EMENTA

Estudo sobre a composição de alimentos, e técnicas analíticas, químicas, físicas e instrumentais de análises, buscando conhecer a aplicabilidade destas no controle de qualidade, processamento, estocagem, e caracterização de matérias-primas, alimentos e bebidas. Abordar a identificação, quantificação e principais classes de compostos bioativos em alimentos.

OBJETIVOS

Conhecer as principais operações de um laboratório de análises; Compreender e correlacionar os princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas e instrumentais de alimentos e bebidas, de acordo com os padrões legais vigentes; Reconhecer os fundamentos das determinações qualitativas e quantitativas de alimentos e bebidas, usando técnicas convencionais e instrumentais; Reconhecer os fundamentos físico-químicos aplicados à alimentos. Legislações e normatizações pertinentes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Amostragem e preparo da amostra;
- Qualidade e legislação para alimentos e bebidas;
- Composição de alimentos, e princípios, métodos de preparação e técnicas de análises;
- Composição proximal de alimentos e bebidas;
- Padrões de Qualidade e Identidade (PIQs) de alimentos e bebidas;
- Métodos alternativos para análises de alimentos;
- Análise Instrumental;
- Identificação e quantificação de compostos bioativos (carotenoides, fenólicos, vitaminas, etc).

METODOLOGIA DE ENSINO-APRENDIZAGEM

Aulas expositivas dialogadas utilizando equipamento audiovisual. Discussão de artigos científicos publicados em periódicos indexados.

AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Avaliação escrita e Apresentação de seminários. 30 a 50% de atividades práticas; 50 a 70 % prova.

REFERÊNCIAS

- ADOLFO, L. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo, Brasil: Instituto Adolfo Lutz.
- ARAÚJO, J.M. Química dos alimentos: teoria e prática, 3ª ed. ver. ampl., Viçosa: UFV, 2004.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Legislação Específica de Alimentos como: Padroes de Identidade e Qualidade (PIQs); Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional; Resolução -RDC nº 2, Aprova o Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedades Funcional e ou de Saúde, entre outras.
- CECCHI, M.H. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos, 2ª ed. rev., Campinas, SP: Unicamp, 2003.
- DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. Química de alimentos. Artmed, 2010.
- FERNÁNDEZ-MAR, M.I. et al. Bioactives compounds. Food Chemistry, v. 130, Issue 4, 15 February 2012, Pages 797-813.
- HAMIDE, J. G.; ŞENYUVA, Z. Bioactive Compounds in Foods. Copyright © 2008 Blackwell Publishing Ltd. Published Online: 2 FEB 2009 (Online ISBN: 9781444302288).
- LEES, R. Analisis de los alimentos: Métodos analíticos y de control de calidad. 2ª ed. Editorial Acribia: Zaragoza. - RIBEIRO, E.P., SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. 2ª ed. São Paulo:Edgard Blucher, 2007.
- PICO, Y. Análise Química de Alimentos. Trad. Chemical Analysis of Food Techniques and Application. Elsev. 2015. 350p.
- SOARES, L.V. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri, SP:Manole, 2006. - ALMEIDA-MURADIAN, L.B., PENTEADO, M.V.C. Vigilância Sanitária:tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2007.
- Artigos relacionados ao tema de Revistas indexadas da base de dados da Food Science and Technology Abstracts (FSTA). <http://www.periodicos.capes.gov.br>
- Food Chemistry (Science Direct Online); Food Hydrocolloids (Science Direct Online); Food Research International (Science Direct Online).
- Entre outros.