

## CRONOGRAMA DE AULA

### 1. IDENTIFICAÇÃO

*CURSO: Técnico em Análises Químicas*

*DISCIPLINA: Análises de Alimentos - AAL*

*CARGA HORÁRIA: 80h*

*MÓDULO OU FASE: IV*

*ANO/SEMESTRE: 2016/2*

*PROFESSOR: Ana Paula de Lima Veeck e Marcel Piovezan*

### 2. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

DATA	LOCAL	DESCRIÇÃO	Carga horária
28/07	Sala 120	Apresentação da unidade curricular, plano de ensino e avaliações. Discussão sobre o alimento a ser utilizado nas análises.	02
02/08	Sala 120	Texto Composição de alimentos – Um pouco da história. Atividade 1: Questões sobre o texto.	02
04/08	Sala 120	Discussão do texto Composição de alimentos – Um pouco da história.	02
09/08	Sala 120	Rotulagem de alimentos. Rotulagem Nutricional de alimentos. Exercícios rotulagem.	02
11/08	Sala 120/ Lab. de informática	Definição do produto. Pesquisa nas tabelas da USP e TACO a composição do alimento que será utilizado nas análises. Pesquisa em artigo científico.	02
16/08	Sala 120	Introdução à análise de alimentos. Conceitos iniciais. Erros em análises de alimentos.	02
18/08	Sala 120	Métodos oficiais. Amostragem em análise de alimentos. Cálculos amostragem. Atividade 2: Exercícios sobre amostragem.	02
23/08	Sala 120	Correção dos exercícios de amostragem. Preparo de amostra para análise. Composição centesimal.	02
25/08	Sala 120/Laboratório	Preparo das amostras que serão utilizadas. Atividade 3: Exercícios sobre a análise de composição centesimal.	02
30/08	Laboratório	Correção dos exercícios da composição centesimal. Umidade e Atividade de água em alimentos.	02
01/09	Laboratório	Umidade e Atividade de água em alimentos. Aula prática determinação de umidade.	02
06/09	Sala 120	Métodos para a determinação de umidade em alimentos. Atividade 4: Exercícios sobre umidade e atividade de água. Continuação da aula prática de umidade (pesagem). Análise de cinzas.	02
08/09	Laboratório	Atividade 5: Exercícios de revisão sobre cinzas. Cálculos umidade e cinzas.	02
13/09	Laboratório	Parte teórica análise de lipídios. Pesagem das amostras para análise de lipídios. Preparo das soluções. Análise de lipídios em alimentos.	02
15/09	Laboratório	Determinação de lipídios através do método de Bligh-Dyer.	02
20/09	Laboratório	Continuação de análises de lipídios através do método de Bligh-Dyer.	02
22/09	Laboratório	Pesagem e cálculo de lipídios. Análise de proteína. Preparo das soluções.	02
27/09	Laboratório	Pesagem das amostras para análise de proteína. Início das análises de proteína (digestão ácida).	02
29/09	Laboratório	Análise de proteína (destilação e titulação).	02
04/10	Sala 120	Análise de proteína (destilação e titulação). Cálculos proteína e carboidratos.	02
06/10	Sala 120	<b>Prova I</b>	02
13/10	Sala 120	<b>Recuperação e Correção da Prova I</b>	02

18/10	Urupema	SNCT	02
20/10	Sala 120	Cronograma, (entrega dos roteiros de prática e separação grupos para apresentação) Pesquisa dos fundamentos das técnicas Bligh-dyer para (fibra bruta), Cinzas para (cloretos e cálcio) 1 aula	02
25/10	Sala 120	Apresentação em formato Gallery Walk 40min. Orientações para prática	02
27/10	Laboratório	Determinação de fibra bruta: Preparo de soluções e montagem dos equipamentos e desengordurar por Bligh -Dyer. elaboração de fluxograma experimental	02
01/11	Laboratório	Determinação de fibra bruta: Hidrólises básica e ácidas e secagem	02
03/11	Laboratório	Pesagem amostra para cinzas, calcinação da fibra bruta e preparo de soluções e padronização EDTA 0,1 mol/L	02
08/11	Laboratório	Cálculo da fibra bruta e dissolução da amostra para determinação de Cálcio	02
10/11	Laboratório	Determinação de Cálcio: Análise e cálculos	02
17/11	Laboratório	Determinação de Cloretos: Preparo de soluções e padronização AgCl	02
22/11	Laboratório	Determinação de Cloretos: Análise das amostras	02
24/11	Laboratório	Determinação de Flavonóides totais: Preparo de soluções e separação dos materiais	02
29/11	Laboratório	Determinação de Flavonóides totais: Construção curva de calibração e leitura amostras	02
01/12	Laboratório	Determinação de Flavonóides totais: Construção curva de calibração e leitura das amostras .... continuação....	02
06/12	Laboratório	Determinação de Flavonóides totais: cálculos	02
08/12	Laboratório	Determinação de vitamina C: preparo de solução e materiais e Análise das amostras	02
Adefinir	laboratório	Análise de odores (seleção de juri e escala de odores com n-butanol)	02
13/12	Laboratório	Preparação apresentação (auxílio individual)	02
15/12	Laboratório	Apresentação trabalho oral e escrito	02
<b>Carga Horária Total:</b>			<b>80</b>