



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 26/04/2021 16:13



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103078 - ANÁLISE E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS - Turma: 01 (2016.1)
Docente(s):	2115684 - JULIANA ESCARIO DA NOBREGA
Carga Horária:	30h
Horário:	4T23
Programa do Componente Curricular	
Ementa:	
Objetivos:	Compreender os princípios e aplicações das análises físico-químicas realizadas em alimentos através do conhecimento sobre os métodos analíticos aplicados as matérias primas de origem animal e vegetal para a determinação da composição centesimal dos alimentos; contribuindo para a avaliação nutricional de cada gênero alimentício. Apresentar, discutir e desenvolver competências para o entendimento e trabalho com ferramentas e sistemas de qualidade em indústrias de alimentos.
Conteúdo:	1. Conceitos, classificação, importância da análise de alimentos. 2. Noções de segurança no laboratório de análise de alimentos. 3. Soluções padrões. 4. Determinação de acidez e pH em alimentos. 5. Composição Centesimal em alimentos: determinação de açúcares redutores e não redutores, determinação de proteínas. Determinação de lipídios. Determinação de umidade, determinação de cinzas. 6. Qualidade - Conceitos e histórico. 7. Ferramentas da qualidade. 8. Programa 5S 9. Boas Práticas de Fabricação. 10. APPCC na indústria de alimentos. 11. Normas ISO "
Habilidades e Competências:	Compreender os princípios e aplicações das análises físico-químicas realizadas em alimentos através do conhecimento sobre os métodos analíticos aplicados as matérias primas de origem animal e vegetal para a determinação da composição centesimal dos alimentos; contribuindo para a avaliação nutricional de cada gênero alimentício. Apresentar, discutir e desenvolver competências para o entendimento e trabalho com ferramentas e sistemas de qualidade em indústrias de alimentos.
Metodologia de Ensino e Avaliação	
Metodologia:	A disciplina será ministrada através de aulas teórico-discursivas e práticas. Os estudos serão desenvolvidos através de atividades de pesquisa bibliográfica, seminários e discussões reflexivas, bem como aulas práticas. Para tanto, serão utilizados como recursos didáticos: livros, revistas, textos, data show, dentre outros.
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	Será adotado o método de avaliação contínua, onde serão quantificadas as faltas, a entrega de exercícios e pesquisas, desempenho individual e coletivo na apresentação de seminários, além da realização de prova escrita.
Horário de atendimento:	Sextas-feiras das 8h as 12h
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma

Início	Fim	Descrição
13/07/2016	13/07/2016	Introdução a Disciplina
20/07/2016	20/07/2016	Conceito e histórico da qualidade
27/07/2016	27/07/2016	conceito e histórico da qualidade
03/08/2016	03/08/2016	ferramentas da qualidade
10/08/2016	10/08/2016	Qualidade e programa 5S
17/08/2016	17/08/2016	BPF - boas práticas de fabricação
24/08/2016	24/08/2016	BPF - boas práticas de fabricação
31/08/2016	31/08/2016	APPCC e ISO
07/09/2016	07/09/2016	feriado
14/09/2016	14/09/2016	EXPOTEC
21/09/2016	21/09/2016	1a avaliação
28/09/2016	28/09/2016	Análises de alimentos
05/10/2016	05/10/2016	Acidez e pH em alimentos e Cuidados no laboratório
12/10/2016	12/10/2016	ocupação
19/10/2016	19/10/2016	ocupação
26/10/2016	26/10/2016	ocupação
02/11/2016	02/11/2016	ocupação
09/11/2016	09/11/2016	ocupação
16/11/2016	16/11/2016	ocupação
23/11/2016	23/11/2016	ocupação
30/11/2016	30/11/2016	ocupação
07/12/2016	07/12/2016	ocupação
14/12/2016	14/12/2016	ocupação
21/12/2016	21/12/2016	ferias
28/12/2016	28/12/2016	ferias
04/01/2017	04/01/2017	ferias
11/01/2017	11/01/2017	ferias
18/01/2017	18/01/2017	Revisão de conteudos
25/01/2017	25/01/2017	Composição Centesimal de alimentos
01/02/2017	01/02/2017	Apresentação de seminários
08/02/2017	08/02/2017	reposição
15/02/2017	15/02/2017	Prova final

Avaliações

Data	Hora	Descrição
21/09/2016	14h	1a avaliação
01/02/2017	14h	2a avaliação
08/02/2017		Reposição
15/02/2017		Exame Final
08/02/2017		Reposição
15/02/2017		Exame Final

Referências Básicas

Tipo de material	Descrição
Livro	BERTOLINO. Gerenciamento da qualidade na indústria de alimentícia. . Artmed. 2010
Livro	BERTOLINO. Gerenciamento da qualidade na indústria de alimentícia. . Artmed. 2010

Referências Complementares

Tipo de material	Descrição
------------------	-----------

Número do documento: **413888**Data de emissão: **26/04/2021**Código de verificação: **d09b684059****ATENÇÃO**

Para verificar a autenticidade deste documento acesse <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/documentos/> informando o número do documento, data de emissão e o código de verificação

SIGAA | STI - Superintendência de Tecnologia da Informação da UFPB / Cooperação UFRN - Copyright © 2006-2021 | producao_sigaa-2.sigaa-2 | 20210416091213-master