



Portal Coordenação
Graduação

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTÃO DE ATIVIDADES
ACADÊMICAS

EMITIDO EM 13/04/2021 14:39



SIGAA

PLANO DE CURSO

Dados Gerais da Turma	
Turma:	4103078 - ANÁLISE E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS - Turma: 01 (2017.1)
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:	contextualizar os conteúdos dados em salas de aula e no laboratório de forma que os educandos apliquem os conhecimentos adquiridos para entender e aplicar ferramentas de controle de qualidade de produtos agroalimentares.
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:	
Cronograma de Aulas	

Dados Gerais da Turma		
Início	Fim	Descrição
23/08/2017	23/08/2017	planejamento
30/08/2017	30/08/2017	introdução a disciplina
06/09/2017	06/09/2017	Qualidade
13/09/2017	13/09/2017	Ferramentas da qualidade
20/09/2017	20/09/2017	Programa 5S
27/09/2017	27/09/2017	BPF - boas práticas de fabricação
04/10/2017	04/10/2017	APPCC na indústria de alimentos e normas ISO
11/10/2017	11/10/2017	1a avaliação
18/10/2017	18/10/2017	Análises de alimentos - conceito, classificação, importancia
25/10/2017	25/10/2017	EXPOTEC
01/11/2017	01/11/2017	Amostragem. Vidraria, equipamentos e materiais de laboratório de análise de alimentos.
08/11/2017	08/11/2017	Acidez e pH em alimentos. Introdução a composição centesimal
15/11/2017	15/11/2017	feriado
22/11/2017	22/11/2017	aula prática - acidez, pH e apresentação do laboratório
29/11/2017	29/11/2017	Composição centesimal
06/12/2017	06/12/2017	aula prática - composição centesimal
13/12/2017	13/12/2017	aula prática -composição centesimal
20/12/2017	20/12/2017	férias
27/12/2017	27/12/2017	ferias
03/01/2018	03/01/2018	ferias
10/01/2018	10/01/2018	ferias
17/01/2018	17/01/2018	entrega de relatórios e discussão sobre a prática
24/01/2018	24/01/2018	2a avaliação
31/01/2018	31/01/2018	reposição
Avaliações		
Data	Hora	Descrição
11/10/2017	14h	1a avaliação
24/01/2018	14h	2a avaliação
31/01/2018		Reposição
07/02/2018		Exame Final
31/01/2018		Reposição
07/02/2018		Exame Final
Referências Básicas		
Tipo de material	Descrição	
Livro	PREGNOLATTO, Waldomiro; PREGNOLATTO, Neus P. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz . 3.ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 1985. v.	
Livro	BERTOLINO. Gerenciamento da qualidade na indústria de alimentícia . . Artmed. 2010	
Referências Complementares		
Tipo de material	Descrição	
Livro	ALDRIGUE, Mauro Luiz. Análise de alimentos . João Pessoa,PB: UFPB/Editora Universitária, 2002. 101p. ISBN: 8523702814.	

Número do documento: **409414**Data de emissão: **13/04/2021**Código de verificação: **dc2a59f19c****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