

**INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA**
FARROUPILHA
Campus Santo Augusto

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIREÇÃO DE ENSINO

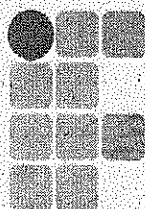
Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555
E-Mail: campus@sa.iffarroupilha.edu.br

Plano de Ensino

IDENTIFICAÇÃO		
EIXO TECNOLÓGICO: Alimentos		
CURSO: Tecnologia em Alimentos		
FORMA/GRAU: () integrado () subsequente () concomitante () bacharelado () licenciatura (x) tecnologia		
MODALIDADE: (x) Presencial () PROEJA () EaD		
COMPONENTE CURRICULAR: Bromatologia		
ANO/SEMESTRE: 2016/1º	SEMESTRE/ANO DA TURMA: 3º sem	CARGA HORÁRIA: 72 h
TURNO: Noite	TURMA: TECN.LALM.031	
DIRETOR(A) GERAL DO CAMPUS: Verlaine Denize Brasil Gerlach		
DIRETOR (A) DE ENSINO: Clarinês Hames		
DOCENTE(A): Melissa dos Santos Oliveira, Gilberto Arcanjo Fagundes		

EMENTA
Caracterização dos alimentos segundo sua composição química. Execução dos métodos instrumentais para determinação da composição centesimal dos alimentos. Capacitação para realização de análises de qualidade em alimentos. Análises da qualidade de alimentos. Entendimento da legislação vigente.

OBJETIVOS
OBJETIVO GERAL DO CURSO:
Formar profissionais de nível superior com competências em Tecnologia de Alimentos e inseridos no contexto social da realidade profissional, propiciando ao mercado de trabalho tecnólogos com capacidade para promover mudanças e inovações, desenvolvendo sua capacidade crítica, além da preocupação com o meio ambiente e saúde dos consumidores, fundamentadas na visão multidisciplinar e no conhecimento tecnológico na área de alimentos.
OBJETIVO DO COMPONENTE CURRICULAR:
Proporcionar ao aluno conhecimentos necessários de métodos e técnicas utilizadas nas análises físicas e químicas dos nutrientes.
METODOLOGIA:
Aulas teóricas: Aulas expositivas e explicativas baseadas nos temas propostos no plano de ensino. Embasamento teórico sobre os macro e micronutrientes, suas importâncias e métodos de quantificação. Análise de artigos científicos sobre os principais temas abordados em sala de aula, a fim de complementar a abordagem teórica das aulas expositivas. Os recursos audiovisuais



mais aplicados serão vídeos, imagens e conteúdo didático em projetor multimídia.

Aulas práticas: Desenvolvimento de aulas práticas para determinação da composição proximal/centesimal de diversos alimentos. Os experimentos em laboratório serão executados pelos discentes sob supervisão do professor e a partir das observações e resultados obtidos serão elaborados relatórios das aulas práticas e seminário no final da disciplina.

Em havendo aluno(s) com algum tipo de dificuldade de aprendizagem, metodologias serão pensadas em conjunto com o Núcleo de Atendimento aos Portadores de Necessidades Especiais (NAPNE) e o Setor Pedagógico, para que as acessibilidades pedagógica e atitudinal sejam efetivamente atendidas de forma universal.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Água. Atividade de água. Água livre. Água combinada. Umidade. Determinação.
2. Proteínas. Importância. Determinação. Kjeldahl.
3. Lipídios. Importância. Determinação. Soxhlet. Bligh-Dyer. Butirômetro.
4. Carboidratos. Importância. Determinação.
5. Fibras. Fibra alimentar. Fibra dietética. Importância. Determinação.
6. Micronutrientes: Minerais. Vitaminas. Pigmentos. Importância. Determinação.
7. Medida de pH. Acidez. Cromatografia. Espectrometria.
8. Amostragem.

AVALIAÇÃO

INSTRUMENTOS A SEREM USADOS PELO DOCENTE (A):

A forma de avaliação para o componente curricular é expressa da seguinte forma: Elaboração de relatórios das aulas práticas; apresentação de seminário, e provas acerca dos conteúdos estudados. Serão adotados os seguintes pesos: 5,0 (prova escrita); 3,0 (apresentação de seminário envolvendo PPI com demais disciplinas); 2,0 (participação em aula, presença, entrega de relatórios).

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:

Os critérios a serem avaliados serão: pontualidade com a entrega dos trabalhos, participação ativa nas aulas práticas, também demonstrada na escrita do relatório e demonstração do conhecimento dos conteúdos estudados em aula no momento da apresentação dos seminários e prova.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
FARROUPILHA
Campus Santo Augusto

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

DIREÇÃO DE ENSINO

Rua Fábio João Andolhe, 1100 - Bairro Floresta - CEP 98590-000
Santo Augusto - Rio Grande do Sul/RS Telefone: (55) 3781-3555
E-Mail: campus@sa.iffarroupilha.edu.br

RECUPERAÇÃO PARALELA

PRÁTICA PROFISSIONAL INTEGRADA (PPI)

O componente curricular prevê PPI: (x) Sim () Não () Colaboração
Articulação com os componentes curriculares: Bioquímica de Alimentos, Análise Sensorial
Obs: Se o Componente prevê PPI anexar projeto ao Plano de Trabalho Docente

PLANEJAMENTO DA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES NÃO PRESENCIAIS

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ALMEIDA-MURADIAN, L. B. de; PENTEADO, M. De V.C.. Vigilância sanitária: tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
HOLLER, F. J.; HOLLER, F. J.; SKOOG, D. A.; CROUCH, S. R. Princípios de análise instrumental. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A.B.; SPOTO, M. H. F.. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ANDRADE, É. C. B. de. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.
BOBBIO, F. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.
BOBBIO, Paulo A.; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.
COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
EWING, Galen Wood; CAMPOS, Joaquim Teodoro de Souza (Trad.). Métodos Instrumentais de Análise Química. São Paulo: E. Blücher, 1972.

BIBLIOGRAFIAS PARA APROFUNDAMENTO:

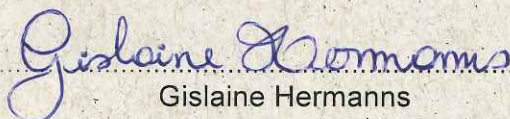
OBSERVAÇÃO

Revisado em 27/04/2016

Por:

ASSINATURAS

Coordenação:


Gislaine Hermanns

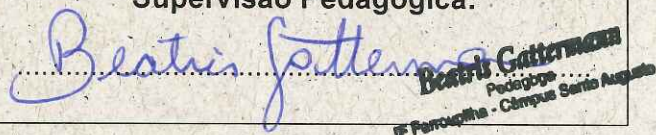
Docente:


Melissa Oliveira


Gilberto Fagundes

Coordenação Geral de Ensino:

Supervisão Pedagógica:


Beatriz Gattermann
Pedagoga
IF Farroupilha - Campus Santo Augusto