



## Plano de Curso

**Turma:** DEP00093 - Análise de Alimentos (60h) - Turma: 01 (2023.1)

**Horário:** 5T123

**Pré-Requisitos:** Não possui

**Ementa:**

**Matrícula**  
1715751

**Docente(s)**  
FERNANDA BAY HURTADO - 60h

**Metodologia de Ensino e Avaliação**

Metodologia:	<p><b>EMENTA:</b> Conceito e importância da bromatologia. Estudo químico e nutricional dos constituintes fundamentais dos alimentos (água, carboidratos, proteínas, lipídeos, minerais, vitaminas, antibióticos, hormônios e outros aditivos para ração). Principais análises para a determinação da composição nutricional dos alimentos. Normas técnicas para amostragem de alimentos, Determinação da composição centesimal de alimentos (técnicas).</p> <p><b>OBJETIVOS:</b> Objetivo Geral: Capacitar os alunos a descrever e analisar os constituintes de alimentos utilizados em nutrição animal sob o ponto de vista químico-bromatológico. Objetivos Específicos: 1. descrever os principais componentes dos alimentos utilizados na nutrição de animais; 2. descrever os métodos analíticos utilizados na determinação da composição e qualidade dos alimentos; 3. descrever a qualidade dos principais alimentos utilizados em nutrição animal; 4. analisar alimentos utilizados em nutrição animal.</p> <p><b>PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS:</b> Conforme determina a RESOLUÇÃO 421/2022/CONSEA, DE 14 DE JUNHO DE 2022, "CALENDÁRIOS ACADÊMICO DO ANO LETIVO DE 2023 – Execução nos anos civis de 2023 e 2024", em seu "Art. 3º Considerando a organização das semanas letivas e a necessidade de adequação do calendário letivo ao ano civil, as(os) docentes poderão planejar 30% da carga horária em atividades que sejam mediadas por recursos Educacionais digitais, Tecnologias de Informação e Comunicação ou outros meios convencionais, previstos nos planos de ensino e apensados aos projetos pedagógicos dos cursos, com objetivo de cumprir a carga horária das disciplinas". Sistema de comunicação: O sistema de comunicação principal será via SIGAA-UNIR virtual, no qual os alunos terão disponível o plano de ensino e demais materiais da disciplina que forem pertinentes. Esse sistema também possui um fórum de discussão para toda a turma e uma área de comunicação direta com os professores. Materiais didáticos para a disciplina: Os materiais didáticos utilizados e disponibilizados para a disciplina serão: textos científicos e técnicos. O material necessário para acompanhamento das atividades semanais que compõe cada módulo permanecerá disponível para o acesso dos alunos no ambiente SIGAA-UNIR. Frequência: a frequência dos alunos na disciplina será realizada por meio da participação nas aulas. Também será criado um Grupo de Whats App para esta disciplina com o objetivo de promover maior rapidez na comunicação</p>
Procedimentos de Avaliação da Aprendizagem:	<p><b>AValiação DA DISCIPLINA (INSTRUMENTOS E CRITÉRIOS):</b> O Desempenho dos acadêmicos será realizado através de avaliações que conterão entre 7 a 10 questões dissertativas e objetivas, cujo o raciocínio, cálculos e unidades deverão estar demonstrados. Avaliações: 1. Avaliação 1 – Prova escrita, elaborada com 07 a 10 questões discursivas; Valor: 0,0 - 100,0 pontos. 2. Avaliação 2 – Prova escrita, elaborada com 07 a 10 questões discursivas; Valor: 0,0 - 100,0 pontos. Nota Final no SIGAA = A Nota final do semestre será a média das atividades acima descritas <math>[P1 + P2] / 2</math>, perfazendo um total máximo de 100,0 (cem) pontos. O discente que obtiver a média semestral 60,0 será considerado aprovado, e o discente que obtiver a média semestral <math>&gt; 60,0</math> realizará a avaliação repositiva. Avaliação repositiva = será realizada uma avaliação que abrangerá todo o conteúdo ministrado durante o semestre, com valor total de 100 (cem) pontos que substituirá a menor nota das avaliações (P1 ou P2), no caso de a nota final do semestre não alcançar o somatório de 60,0 (sessenta) pontos, conforme rege a RESOLUÇÃO Nº 338, DE 14 DE JULHO DE 2021. Obs.: Sujeito a alteração A avaliação repositiva será realizada no dia 17/10 às 08h em sala de aula</p>
Horário de Atendimento:	Conforme a necessidade do discente e disponibilidade da professora, e em horário comercial

**Cronograma de Aulas**

Início	Fim	Descrição
22/06/2023	22/06/2023	Aula 1: Apresentação da disciplina
29/06/2023	29/06/2023	Aula 2: Amostragem e Preparação de Amostra
06/07/2023	06/07/2023	Aula 3: Unidades de Concentração de Soluções
13/07/2023	13/07/2023	Aula 4: Diluição de Soluções
20/07/2023	20/07/2023	Aula 5: Umidade por Aquecimento Direto em Estufas
27/07/2023	27/07/2023	Aula 6: Resíduo Mineral Fixo (Cinzas)
03/08/2023	03/08/2023	Aula 7: Aula prática "matéria seca e cinzas"
10/08/2023	10/08/2023	Aula 8: Continuação da aula prática
17/08/2023	17/08/2023	Avaliação 1
24/08/2023	24/08/2023	Aula 10: Lipídios
31/08/2023	31/08/2023	Aula 11: Aula prática "extração de óleos e graxas"
14/09/2023	14/09/2023	Aula 12: Proteínas
21/09/2023	21/09/2023	Aula 13: Aula prática "Determinação de nitrogênio Bruto"
28/09/2023	28/09/2023	Aula 14: Carboidratos e Fibras
05/10/2023	05/10/2023	Avaliação 2

**Avaliações**



Data	Hora	Descrição
17/08/2023	14h	1ª Avaliação

### Referências Complementares

Tipo de Material	Descrição
Livro	PICÓ, Yolanda; FURMANKIEWICZ, Edson. Análise química de alimentos. 1. Elsevier/Campus, 2015. 348. ISBN: 9788535278286.
Outros	VAN SOEST, P.J. Nutricional ecology of ruminant. Ithaca: Cornell University Press, 1994. 476 p.
Outros	SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. Viçosa: Imprensa Universitária da UFV, 2002. 235 p.
Outros	DETMANN, E.; SOUZA, M.A.; VALADARES FILHO, S.C.; et al. Métodos para análise de alimentos. Visconde do Rio Branco, MG: Suprema, 2012. 214p.