

3. Maturidade e Atributos de Qualidade	
3.1. Introdução	
3.2. Maturidade e Índices de Maturidade	
3.3. Qualidade e Atributos de Qualidade	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Exposições teóricas dos diversos tópicos; Utilização de notas de aulas e recursos áudio visuais; Práticas em laboratório; Visitas técnicas.	
AVALIAÇÃO	
Avaliações: escritas e práticas; trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, relatórios de práticas e seminários); participação nas discussões.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-Colheita de Frutas e Hortalças: Fisiologia e Manuseio. 2 ed. Lavras: UFLA, 2005. 783 p.	
MAIA, G. A. et al. Processamento de Frutas Tropicais: Nutrição, Produtos e Controle de Qualidade. Ceará: Editora UFC, 2009. 277 p.	
VILAS BOAS, E. Aspectos fisiológicos do desenvolvimento de frutos. In: Pós-colheita de frutos e hortalças – Manutenção e Qualidade. Lavras: UFLA,1999.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. Introdução à Ciência de Alimentos. 2 ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2008. 255 p.	
OETTERER, M., REGITANO-D´ARCE, M. A. B., SPOTO, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2006. 632 p.	
OLIVEIRA, E. N. A.; SANTOS, D. C. Tecnologia e processamento de frutos e hortalças. Natal: Editora IFRN, 2015. 234 p.	
LIMA, U. A. Matérias-primas dos alimentos. São Paulo: Blucher, 2010. 424p.	
LOVATEL, J. L.; COSTANZI, A. R.; CAPELLI, R. Processamento de Frutas e Hortalças. 1 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: ANÁLISE DE ALIMENTOS		
Código:		
Carga horária total: 80h	CH Teórica: 40h	CH Prática: 30h

Carga horária da Prática Profissional Curricular: 10h
Créditos: 4
Pré-requisitos: Química
Semestre: II
Nível: Técnico
EMENTA
Amostragem e preparo de amostras. Qualidade e legislação para alimentos e bebidas. Princípios, métodos e técnicas de análises dos alimentos. Atividades em laboratório.
OBJETIVOS
Conhecer e correlacionar os princípios, métodos e técnicas de análises físico-químicas, microscópica e instrumental de alimentos e bebidas, de acordo com os padrões legais vigentes. Reconhecer os fundamentos das determinações qualitativas e quantitativas de alimentos e bebidas, usando técnicas convencionais e instrumentais.
PROGRAMA
1. Introdução à Análise de alimentos. 1.1. Importância e classificação da Análise de Alimentos. 1.2. Métodos de análises de alimentos. 1.3. Esquema geral para Análise quantitativa. 1.4. Amostragem e preparo da amostra: aspectos fundamentais para a amostragem. Coleta e preparação da amostra para análise. Preservação da amostra. Sistema de garantia de qualidade em laboratórios de análise de alimentos. 2. Princípios, métodos e técnicas de análises dos alimentos. 2.1. Introdução à Composição Centesimal dos alimentos. 2.1.1. Determinação do teor de umidade: tipos de água nos alimentos. Métodos para determinação de umidade em alimentos. 2.1.2. Cinza e conteúdo mineral em alimentos: introdução e importância. Métodos de determinação de minerais. 2.1.3. Determinação do teor de carboidratos em alimentos: introdução. Métodos de determinação de carboidratos nos alimentos. 2.1.4. Determinação do teor de lipídios em alimentos: introdução. Óleos e gorduras. Metodologias de análise. 2.1.5. Determinação do teor de proteínas em alimentos: introdução. Metodologia para determinação de nitrogênio e conteúdo proteico em alimentos. 2.1.6. Determinação do teor de fibras totais em alimentos: conceito e importância das fibras. Aplicações e métodos de determinação.

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas dos conteúdos teóricos com atividades discursivas e estudo de caso usando trabalhos de pesquisa que fazem estudos da qualidade dos alimentos e bebidas. Aulas práticas de diferentes tipos de alimentos e bebidas através de análises físico-químicas e de microscopia com auxílio de roteiros experimentais. Para atender ao desenvolvimento da Prática Profissional Curricular nesta unidade, serão desenvolvidas as seguintes metodologias: - Avaliação da qualidade de produtos vendidos no comércio local, através de análises químicas e físico-químicas de acordo com orientação do (a) professor (a) da disciplina; - Elaboração de relatório técnico sobre as análises executadas.	
AVALIAÇÃO	
Avaliações: escritas e práticas; trabalhos individuais e em grupo (listas de exercícios, estudos dirigidos, pesquisas); apresentação dos projetos desenvolvidos; participação nas discussões.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos. 2 ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2003. 207p. INSTITUTO ADOLF LUTZ. Métodos Físico-Químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolf Lutz, 2008. 1020p. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto alegre: ARTMED, 2010. 900 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MORETTO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L. V.; KUSKOSKI, E. M. Introdução à Ciência de Alimentos. 2 ed. Florianópolis: Editora UFSC, 2008. 255 p. COULTATE, T. P. Alimentos - A química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004. 368 p. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. São Paulo: Editora Blucher, 2007. 196p. ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: Teoria e Prática. 6 ed. Viçosa: UFV, 2015. 668 p.	
Coordenador do Curso _____	Coordenadoria Técnico- Pedagógica _____

DISCIPLINA: GESTÃO AMBIENTAL