

## APÊNDICE A - PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

<b>Disciplina: Composição dos Alimentos</b>		
<b>Código: STA0052</b>	<b>C.H.:(<sup>1</sup>) 90 h (60 T/30p)</b>	
<b>Curso(s) Atendido(s): Nutrição Integral</b>		
<b>Docente:(<sup>2</sup>) Alexandre Porte</b>	<b>Matrícula:(<sup>2</sup>)1696058</b>	
<b>Cronograma:</b>		
CRONOGRAMA 2021.1 COVID – Composição dos Alimentos – Alexandre Porte		
Teórico/Prático		
Aulas	Data	Conteúdo
Aula 1		Introdução à disciplina.
		Ovos
Aula 2		Umidade
Aula 3		Cereais
Aula 4		Cinzas
Aula 5		Leguminosas
Aula 6		Lipídeos/rotavapor
Aula 7		carnes
Aula 8		Proteínas
Aula 9		Pescados
Aula 10		Fibras
Aula 11		Alimentos transgênicos
Aula 12		Leite e derivados
Aula 13		Frutas e hortaliças/Alimentos para fins especiais
Aula 14		Alimentos funcionais
		PROVA FINAL
<b>Metodologia: Aulas expositivas</b>		

**Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)<sup>(3)</sup>: Sem atividades presenciais**

**Avaliação: provas**

**Ferramentas digitais previstas: Google meet, Google Classroom, Youtube, E-mail institucional, Office, Excel**

**Bibliografia:**

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. **Métodos Físico-Químicos para Análise de Alimentos**. 4 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018 p.

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. São Paulo: UNICAMP, 2003, 207 p.

KOBLITZ, M.G. B. **Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 314 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. **Official Methods of Analysis of AOAC International**. 19 ed. Virginia: AOAC, 2012.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENEMMA, O. R. **Química de Alimentos de Fenemmma**. 4 ed, Porto Alegre: Artmed, 2010, 900 p.

GONÇALVES, E.C.B.A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 3 ed., São Paulo: Varela, 2012, 280 p.

ORDOÑEZ, J.A. **Tecnologia de alimentos, vol. 1: Componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005, 294 p.

RIBEIRO, E.P., SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2004, 196 p.

<sup>1</sup> **Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver**

<sup>2</sup> **Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido**

<sup>3</sup> **Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.**