

1- Nome do laboratório: Laboratório de Composição dos Alimentos

2- Professora responsável e vice: Profa. Dra. Mariana Simões Larraz Ferreira e Profa. Dra. Maria Gabriela Bello Koblitiz.

Professores colaboradores: Prof. Dr. Alexandre Porte, Prof. Dr. Anderson Teodoro, Profa. Dra. Edira C. B. A. Gonçalves, Prof. Dr. Flávio Neves Cardoso, Profa. Dra. Juliana Cortes Nunes, Prof. Dr. Orlando Moraes.

3- Contextualização e justificativa

O projeto deste laboratório faz parte do plano de ampliação e consolidação didático-científica do Departamento de Ciência dos Alimentos da Escola de Nutrição da UNIRIO e tem como objetivo a adequação e expansão de laboratórios de análise instrumental de alimentos da EN/UNIRIO fornecendo a infraestrutura necessária à realização dos estudos sobre i) Composição química dos alimentos, ii) Desenvolvimento de alimentos saudáveis e funcionais, bem como sobre iii) Aproveitamento de coprodutos do processamento de alimentos. A adequação e criação dos novos laboratórios propiciará formação de recursos humanos especializados, nos níveis de graduação e pós-graduação.

Considerando o Estado do Rio de Janeiro como um grande polo de produção de gêneros alimentícios, a academia deve propiciar interface com estes setores, visando à inovação tecnológica com sustentabilidade, além do aprimoramento no setor de segurança alimentar e desenvolvimento de novos produtos. Espera-se ainda, adequar as instalações laboratoriais da UNIRIO para possibilitar o incentivo a parcerias com pequenas empresas do setor alimentício, objetivando prestar assessoria nas áreas de análise de alimentos, controle de qualidade, aproveitamento de resíduos e desenvolvimento de novos produtos, o que permitirá incremento da Segurança Alimentar e Nutricional, além de promover a participação do profissional nutricionista na área da Ciência dos Alimentos.

4- Objetivos

O Laboratório de Composição dos Alimentos (LabCA) é um laboratório multidimensional e tem como finalidade principal contribuir para o desenvolvimento de atividades relacionadas a ensino, pesquisa e extensão envolvendo os aspectos tecnológicos, nutricionais e funcionais dos alimentos. O LabCA tem como objetivos:

- Proporcionar, prioritariamente, a realização de atividades práticas, para o desenvolvimento das disciplinas do DCA ofertadas pelo docente responsável e docentes colaboradores do laboratório;

Escola de Nutrição - Av Pasteur 296

Tel – (21) 2542-7418; 2542-7294

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CCBS
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - DEPARTAMENTO DE CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

- Apoiar as atividades de pesquisa, ensino e extensão devidamente cadastradas na UNIRIO, e, prioritariamente vinculadas à EN;
- Possibilitar o aprimoramento da produção científica do DCA bem como dos demais departamentos da EN;
- Facilitar a interação com outras instituições de ensino superior, instituições de pesquisa e com o setor empresarial, no âmbito público e privado, em consonância com as normas da UNIRIO, propiciando aumento da inserção social.

5- Atividades

- Aulas práticas de Composição dos Alimentos Integral e Noturno;
- Auxílio nas aulas práticas das disciplinas: Bromatologia, Bioquímica dos Alimentos, Química Analítica e Tecnologia dos Alimentos;
- Auxílio nas aulas práticas das disciplinas ofertadas pelo PPGAN;
- Realização de atividades de pesquisa dos trabalhos de Iniciação Científica da EN, Mestrado e Doutorado do PPGAN; atividades experimentais de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da EN e atividades de pesquisa em colaboração com instituições parceiras.

6- Espaço físico e recursos materiais

Antiga sala da procuradoria espaço de 93 m²

Equipamentos já existentes:

3 aparelhos de ar condicionado, 2 balanças analítica com bancada para pesagem, balança semi-analítica, aquecedor e agitador magnético, equipamento de osmose reversa para filtração de água, banho-maria, estufa bacteriológica, 3 digestores de fibras, 3 extratores de lipídeos, 2 destiladores de nitrogênio, 2 estufas a vácuo, 2 bombas para estufa a vácuo, 4 muflas.

Equipamentos que serão adquiridos com recursos de projeto de pesquisa:

Total de material permanente: R\$ 50.000,00

8 Bancadas de trabalho, 2 Coifas em inox, 1 Capela de exaustão de gases.

Equipamentos necessários a serem adquiridos:

Material de custeio: Vidrarias e reagentes necessários para as aulas (estimativa R\$ 20.000,00).

Material permanente: estimativa total R\$ 43.000,00

Moinho de bolas: R\$ 12.000,00; pHmêtro: R\$ 1.500,00; Geladeiras (2): R\$ 4.000,00; Freezer (1): R\$ 2.000,00; Ar condicionado janela 30.000 BTUs R\$ 3.000,00; Bloco digestor para determinação de proteínas R\$ 5.500,00; Centrífuga para tubos falcons e eppendorfs R\$ 6.000,00; Espectrofotômetro R\$ 8.500,00.

Escola de Nutrição - Av Pasteur 296

Tel – (21) 2542-7418; 2542-7294