



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 - Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290/5390
E-mail cta.cca@contato.ufsc.br - [http:// www.cta.ufsc.br](http://www.cta.ufsc.br)



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE – 2025.2

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
CAL 5506	Análise Química dos Alimentos	06503	2	4	108

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Profa. Dra. Ana Carolina de Oliveira Costa
E mail: ana.costa@ufsc.br

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

Segunda-feira às 15 h e 10 min
Quarta-feira às 15 h e 10 min

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
QMC 5230	Química Orgânica Experimental I
QMC 5351	Química Analítica Instrumental

V. CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA

Composição básica dos produtos alimentícios. Mel, cereais e derivados. Óleos e gorduras, vegetais, manteiga, margarina. Carne e derivados. Pescados e derivados. Leite e derivados. Bebidas alcoólicas (cerveja e vinho). Bebidas fermento destiladas (aguardentes, licores, aperitivos). Bebidas estimulantes (chá, café, cacau, chocolate, guaraná, mate). Condimentos e especiarias. Produtos de frutas e hortaliças. Sucos. Sal. Vinagre. Aditivos químicos. Água. Legislação.

VII. OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer, avaliar e aplicar as principais metodologias na análise de alimentos no que se refere a sua composição, valor nutricional, propriedades e características físico-químicas. Interpretar os resultados analíticos de acordo com os padrões exigidos pelas legislações vigentes, visando o controle da qualidade dos alimentos.

ESPECÍFICOS:

- Capacitar o estudante a aplicar técnicas analíticas para determinação da composição de nutrientes, bem como suas características físico-químicas;
- Compreender a composição centesimal dos alimentos e sua importância para a rotulagem dos alimentos;
- Desenvolver a capacidade de observar, interpretar e relacionar os resultados da determinação da composição de um alimento;
- Destacar a importância da análise de alimentos no contexto da ciência dos alimentos;
- Verificar alterações nos componentes dos alimentos;
- Conhecer os princípios que regem os diferentes métodos de análise aplicados nas aulas práticas;
- Detectar possíveis adulterações em alimentos;
- Interpretar os resultados de acordo com a legislação vigente para cada matriz alimentícia avaliada durante as aulas práticas;
- Conhecer fontes de consultas com informações atuais sobre legislação e análise de alimentos.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PROGRAMA TEÓRICO:

- Análise de alimentos – conceitos, evolução histórica, relação com as demais ciências, classificação e campos de atuação;
- Amostragem – normas gerais para coleta de amostras em análise de rotina; inspeção e preparo das amostras;
- Sistema de garantia de qualidade em laboratórios de análise de alimentos;
- Aspectos gerais sobre legislação de alimentos;
- Rotulagem nutricional.

2. PROGRAMA PRÁTICO:

- Composição centesimal básica dos produtos alimentícios e seu valor nutricional:
 - Umidade; resíduo mineral fixo; proteínas; lipídios; carboidratos e fibra bruta.
- Conceito, classificação, composição química e análises físico-químicas de:
 - Mel; óleos e gorduras; leite e derivados; sucos; carnes e produtos cárneos; águas e farinhas.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Serão ministradas aulas expositivas, com apresentação dos tópicos em “data show”, assim como utilização de quadro e giz. As aulas são preparadas de modo a incentivar a participação dos estudantes por meio de formulação de perguntas no decorrer da exposição. Serão realizadas aulas práticas no Laboratório de Bromatologia do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, localizado no prédio da Zootecnia, mediante roteiros práticos, com equipes de no máximo cinco estudantes, estimulando as dinâmicas de trabalho em grupos, favorecendo a discussão coletiva.

Não será permitido o uso de celular ou qualquer outro equipamento eletrônico (*tablet* ou *notebook*) em sala de aula, bem como durante as aulas práticas em laboratório.

A **tolerância de atraso é de no máximo 10 (dez) minutos após o início da aula**. Após este prazo, o(a) estudante fica impossibilitado de participar da aula (teórica ou prática).

Outras informações referentes a esta disciplina estarão disponíveis na plataforma Moodle www.moodle.ufsc.br

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Os estudantes serão continuamente avaliados de acordo com sua participação nas aulas e com a realização de quatro avaliações escritas presenciais, um seminário e atividades teórico-práticas.

Cálculo para a média final:

- Somatório das notas relacionadas às atividades teórico-práticas – fluxogramas e laudos (peso 1,0)
- Nota obtida na apresentação do seminário (peso 1,0)
- Somatório das notas obtidas nas quatro avaliações escritas (peso 8,0)

As datas das avaliações encontram-se no cronograma de atividades da disciplina.

Orientações Gerais da Disciplina

a. Participação nas Aulas Práticas

- A presença nas aulas práticas é obrigatória.
- Estudantes que não participarem das aulas práticas não terão direito à pontuação no respectivo laudo e/ou fluxograma.
- Os fluxogramas deverão ser entregues exclusivamente na data da aula prática correspondente ao conteúdo. Entregas em outras datas não serão aceitas.

b. Organização do Laboratório

- A organização e limpeza das vidrarias utilizadas nas aulas práticas será de responsabilidade da turma.
- Este critério será considerado na avaliação das atividades teórico-práticas.

c. Roteiros Práticos

- É de responsabilidade do estudante a leitura prévia do roteiro prático antes de cada aula.

d. Seminários

- O arquivo do seminário deverá ser entregue com no mínimo 5 (cinco) dias de antecedência da apresentação.
- A ordem de apresentação será definida por sorteio.
- Caso os seminários ocorram em mais de um dia:
 - Estudantes que não comparecerem em qualquer um dos dias de apresentação terão sua nota reduzida em 20%.
 - A não entrega do seminário no prazo estipulado implicará em redução de 20% na nota.

e. Critérios de Avaliação e Aprovação

- Será considerado aprovado o estudante que:
 - Obtiver média final igual ou superior a 6,0 (seis); e
 - Tiver frequência mínima de 75% das atividades da disciplina.

f. Avaliações e Segunda Chamada

- Estudantes que faltarem a qualquer avaliação prevista no Plano de Ensino deverão proceder conforme a Resolução nº 17/CUn/97 da UFSC, especialmente:
 - **Art. 74 – O estudante que, por motivo de força maior e plenamente justificado, deixar de realizar avaliação, deverá formalizar o pedido de avaliação à Chefia do Departamento de Ensino ao qual a disciplina pertence, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, recebendo provisoriamente a menção "I".**

g. Consulta de Avaliações

- Após a publicação da nota, os estudantes terão dois dias úteis para consultar a respectiva avaliação.

h. Atendimento ao Estudante

- O horário de atendimento individual será às terças-feiras, das 10h às 11h.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Esta disciplina envolve trabalho prático em laboratório e conforme estabelece a Resolução 17/CUn/97, não haverá nova avaliação.

XII. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data (aulas)	Conteúdo
04/08	Apresentação do Plano de Ensino e Introdução à Análise Química dos Alimentos
06/08	Legislação e Fiscalização de Alimentos
11/08	Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados
13/08	Amostragem e Preparo de Amostras para Análise de Alimentos
18/08	Estudo dirigido para a primeira avaliação
20/08	Primeira Avaliação (Introdução; Legislação e Fiscalização de Alimentos; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados e Amostragem e Preparo de Amostras para Análise de Alimentos)
25/08	Composição Centesimal
27/08	Continuação de Composição Centesimal

2. CRONOGRAMA PRÁTICO:

Data (aulas)	Conteúdo
01/09	Composição Centesimal: umidade; resíduo mineral fixo; proteínas
03/09	Composição Centesimal: início de lipídios e continuação de proteínas
08/09	Composição Centesimal: continuação de lipídios – cálculos e entrega do laudo
10/09	Estudo dirigido para a segunda avaliação
15/09	Segunda Avaliação (Composição Centesimal)
17/09	SACTA 2025 – 16 a 19 de setembro de 2025
22/09	Sucos: legislações, métodos de análise e cálculos
24/09	Sucos: prática de determinação de acidez, pH, °Brix e ácido ascórbico
29/09	Produtos cárneos: legislações, métodos de análise e cálculos
01/10	Produtos cárneos: prática de determinação de nitrito – curva de calibração análise das amostras

06/10	Leite: legislações, métodos de análise e cálculos
08/10	Leite: prática de determinação de acidez titulável; lipídios (Gerber); densidade; extrato seco e extrato seco desengordurado
13/10	Mel: legislações, métodos de análise e cálculos
15/10	Mel: determinação de açúcares redutores e não redutores em sacarose; acidez; umidade; Lund; enzimas diastásicas
20/10	Mel: revisão de todas as análises e cálculos. Entrega do laudo.
22/10	Estudo dirigido para a terceira avaliação
27/10	Dia não letivo – Dia do Servidor Público
29/10	Terceira Avaliação (Sucos; Produtos cárneos; Leite; Mel)
03/11	Água: legislações, métodos de análise e cálculos
05/11	Água: prática de dureza total, cálcica e de magnésio; alcalinidade total
10/11	Óleos vegetais: legislações, métodos de análise e cálculos
12/11	Óleos vegetais: práticas de índice de Wijs, índice de peróxidos e índice de acidez
17/11	Apresentação dos seminários (sorteio)
19/11	Apresentação dos seminários (sorteio)
24/11	Farinhas: legislações, métodos de análise e cálculos
26/11	Farinhas: determinação de ferro
01/12	Estudo dirigido para terceira avaliação
03/12	Terceira avaliação (Óleos vegetais; Águas; Farinhas)

XII. BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA

LIVROS

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análises de alimentos. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. IV ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005.
http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=0&func=select&orderby=1
 DE ALMEIDA-MURADIAN, L.B., PENTEADO, M. DE V.C. Vigilância Sanitária – Tópicos sobre legislação e análise de alimentos.
 Biblioteca Setorial do CCA » Número de chamada: 663/664:613.2 A447v
 MORETTO, E.; FETT, R., GONZAGA, L.V., KUKOSKI, E.M. Introdução à Ciência de Alimentos. Edição da UFSC, 2002.
 Biblioteca Setorial do CCA » Número de chamada: 663/664 I61
 CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas, Editora Unicamp, 2003.
 Biblioteca Setorial do CCA » Número de chamada: 663.18 C387f 2ed.rev.
 SKOOG, D.A et al. Fundamentos de Química Analítica - 8 ed. Porto Alegre, Bookman, 2006. 999p.
 Biblioteca Setorial do CCA » Número de chamada: 543 F981
 SKOOG, D.A et al. Princípios de Análise Instrumental - 5 ed. Porto Alegre, Bookman, 2002. 823p.
 Biblioteca Setorial do CFM » Número de chamada: 543.08 H737p 6.ed.
 ARAÚJO, J. M. A. Química de Alimentos: teoria e prática. 5. ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p.
 Biblioteca Central » Número de chamada: 663/664:54 A663q
 SOARES, Lucia Valente. Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos. Barueri: Manole, 2006. xiv,337p. ISBN 8520422322
 Biblioteca Central » Número de chamada: 543.06 S676c

XIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AOAC – ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official Methods of Analysis of AOAC International. 16 ed. 4ª revisão. 1998.
 BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. 3. ed. São Paulo : Varela, 2006.
 BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Manual de laboratório de química de alimentos. 1. ed. São Paulo : Varela, 2006.

Varela, 1995.

FENNEMA, O. R. Química de los Alimentos. 1993.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. São Paulo : Atheneu, 1998.

SITES RECOMENDADOS

ABIA – Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. Resoluções da CNNPA 1978.

Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

www.anvisa.gov.br;

www.inmetro.gov.br;

www.agricultura.gov.br

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. ____/ Centro ____

Em: ____/ ____/ ____