



UNCISAL
Universidade Estadual de
Ciências da Saúde de Alagoas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

ORIENTADOR(A/ES/AS) PROPONENTE(S)

Nome: Kelly Walkyria Barros Gomes

Centro: Centro de Tecnologia

Curso: Tecnologia de Alimentos

Unidade Curricular/Disciplina: Análise de Alimentos

Qtd de vagas total: Anual () Semestral (02)

Exclusiva do Curso (X)
Compartilhada ()

Se compartilhada,
Informar nº de vagas por curso:

() Alimentos ____ () Educação Física () Enfermagem ____
() Física ____ () Fisioterapia ____ () Fonoaudiologia ____
() Gestão Hospitalar ____ () Matemática ____ () Medicina ____
() Terapia Ocupacional ____ () Radiologia ____
() Segurança no Trabalho ____ () Sistemas para Internet ____

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA O PROCESSO SELETIVO DE MONITORIA

1. Introdução à análise de alimentos: conceito e aplicações da análise de alimentos; composição centesimal dos e valor calórico dos alimentos; métodos de análise de alimentos
2. Água e umidade de alimentos: estrutura, composição, classificação e funções da água nos alimentos; importância da água nos alimentos; tipos de análises de teor umidade de alimentos e atividade de água
3. Proteínas em alimentos: conceito, composição, classificação dos aminoácidos e proteínas; funções e propriedades das proteínas; tipos de análises de teor de proteínas;
4. Lipídeos em alimentos: conceito, composição, classificação; estrutura e funções dos lipídeos; reações envolvendo os lipídeos e suas repercussões nos alimentos, na indústria e na saúde humana; tipos de análises de teor de lipídeos;
5. Carboidratos em alimentos: definição, composição, estrutura e classificação e funções dos carboidratos; propriedades dos carboidratos nos alimentos; principais reações químicas envolvendo carboidratos

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

KOBLITZ, Maria Gabriela Bello; SHAHIDI, Fereidon. Bioquímica de Alimentos - 3ª Ed. Editora campus, 2015.

FENNEMA, Owen R.; DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. Química de Alimentos de Fennema - 4ª Ed. Artmed, 2010.

PICÓ, Yolanda. Análise Química de Alimentos – Técnicas. Editora: Elsevier – Campus, 2015.

SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: Introdução à Bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

PINHEIRO, D.M., PORTO K.R.A. & MENEZES, E.M.E.S. A Química dos Alimentos: Carboidratos, Lipídios, Proteínas, Vitaminas e Minerais. Maceió, Edufal, 2005.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (São Paulo). Métodos físico-químicos para análise de alimentos /coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Versão 4. Unicamp, São Paulo, 2011.



UNCISAL
Universidade Estadual de
Ciências da Saúde de Alagoas

PLANO DE TRABALHO DE MONITORIA

Documento que deve ser preenchido pelo Professor Orientador da Unidade Curricular/Disciplina e entregue ao Coordenador de Monitoria, para divulgação entre os candidatos ao processo seletivo de Monitoria para a referida Unidade Curricular.

ORIENTADOR(A/ES/AS) PROPONENTE(S)

Nome:	Kelly Walkyria Barros Gomes			
Centro:	Centro de Tecnologia	Curso:	Tecnologia de Alimentos	
Unidade Curricular/Disciplina:	Análise de Alimentos	Qtd de vagas total:	Anual ()	Semestral (02)
Exclusiva do Curso (X) Compartilhada ()	Se compartilhada, Informar nº de vagas por curso:	() Alimentos ____ () Educação Física () Enfermagem ____ () Física ____ () Fisioterapia ____ () Fonoaudiologia ____ () Gestão Hospitalar ____ () Matemática ____ () Medicina ____ () Terapia Ocupacional ____ () Radiologia ____ () Segurança no Trabalho ____ () Sistemas para Internet ____		

DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA

Os monitores irão desempenhar atividades teóricas e práticas, desde acompanhamento dos alunos para revisões, dúvidas, preparação dos seminários e relatórios de aulas práticas, até a preparação e acompanhamento das aulas práticas de análise de alimentos.

HORÁRIO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA



Lembrete: a Resolução CONSU 28/2016 preconiza que o(a) monitor(a) deve **cumprir semanalmente a carga horária de 4h a 6h de atividades previstas no Plano de Trabalho de Monitoria** (Art. 25, inciso I).

Algumas segundas-feiras → 19h às 21h30

Todas as quartas-feiras e sextas-feiras → 17h às 19h

TIPOS DE ATIVIDADES QUE O MONITOR IRÁ DESENVOLVER

Atividades em laboratórios:	(X)sim () não	
Atividades de campo:	()sim (X) não	
Atividades em biblioteca:	(X)sim () não	
Atividades de extensão:	()sim (X) não	
Atividades de pesquisa:	(X)sim () não	
Atendimento ao aluno:	(X)sim () não	
Outras atividades:		

DESCRIÇÃO DO PLANO DE TRABALHO DO MONITOR

Objetivos

Objetivos de Conhecimentos:

- Relembrar a composição, estrutura e análise físico-química dos alimentos;
- Identificar as necessidades de apresentação dos macronutrientes (água, carboidratos, lipídeos, proteínas e cinzas);
- Identificar as características físico-químicas que diferenciam os alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados.

Objetivos de Habilidades:

- Executar as análises físico-químicas básicas usadas na Tecnologia em alimentos;
- Avaliar os resultados encontrados para cada tipo de análise de alimentos;
- Criticar o processo de industrialização dos alimentos e seus efeitos na composição dos alimentos;
- Avaliar os relatórios de aulas práticas e estudos dirigidos formulados pelos alunos.

Objetivos de Atitudes:

- Mostrar domínio sobre as técnicas analíticas empregadas na Tecnologia em alimentos;
- Colaborar com a preparação e execução das aulas práticas da disciplina;
- Participar das discussões sobre os temas abordados em sala.

Atividades destinadas ao monitor (Detalhar as atividades a serem desenvolvidas, informando o cronograma de realização e metodologia)

1. Acompanhamento da construção dos seminários;
2. Disponibilidade para tirar dúvidas sobre os conteúdos ministrados em sala de aula e atividades complementares;
3. Acompanhamento da devolução de relatórios de aulas práticas, provas e revisão de conteúdo;
4. Preparação e acompanhamento (quando possível) das aulas prática;

Avaliação de desempenho do monitor (Informar como será o processo de avaliação)

A avaliação será processual e formativa, através do acompanhamento e assessoria junto aos alunos e através do material construído para dar suporte aos alunos.