

Curso: Farmácia**I. Unidade curricular: Controle de qualidade de Alimentos**

Departamento: _____ Pré-requisito: Não se aplica (X)

Turno: () matutino () vespertino (X) noturno
() integral

9º Semestre

Número de Alunos: 110

Carga Horária Total: 45h

CH teórica: 15h

CH prática: 30h

CH estágio supervisionado:

Não se aplica ()

Não se aplica ()

Não se aplica (x)

II. Ementa

A disciplina estuda as principais análises físico-químicas realizadas com a finalidade de controlar a qualidade de alimentos, bem como detectar alterações, adulterações e/ou fraudes como forma de garantir a segurança alimentar dos consumidores.

III. Objetivos Educacionais

- Familiarizar o aluno com problemas complexos da escolha de metodologia de análise de alimentos "in natura" e processados;
- Oferecer ao aluno informações sobre diferentes técnicas físico-químicas e microbiológicas de análise de alimentos e bebidas, de forma a possibilitar a atuação em laboratório de fiscalização de alimentos;
- Estudar as características físico-químicas e microbiológicas das águas utilizadas na indústria de alimentos e nos laboratórios de análises, bem como as formas de tratamento dos resíduos industriais e laboratoriais, as técnicas de reaproveitamento dos recursos hídricos, e por fim os processos utilizados no tratamento de águas;
- Estimular a análise crítica e interpretação dos resultados obtidos nas análises laboratoriais realizadas em aula prática;
- Colocar o aluno a par da legislação específica, visando à defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o consumo, bem como a preservação ambiental no que diz respeito ao tratamento dos resíduos laboratoriais e no reaproveitamento das águas.
- Revisar as normas de segurança importantes para o trabalho em laboratório de análises físico-químicas e microbiológica em alimentos;
- Conhecer as diferentes técnicas de amostragem, tipos de análises de alimentos e sua aplicação;
- Realizar e interpretar alguns conjuntos de análises físico-químicas e microbiológicas importantes para verificar a qualidade de: água, laticínios, produtos cárneos, óleos e gorduras e bebidas não alcoólicas

- Conhecer as normas vigentes de rotulagem de alimentos embalados e sua importância;
- Despertar nos alunos a análise crítica e a compreensão da gestão da qualidade total em serviços e produtos alimentícios;
- Capacitar os alunos a atuarem preventivamente para aumentar a segurança do consumidor e a garantia do produtor de alimentos.
- Desenvolver o raciocínio com a finalidade de garantir que os temas abordados na disciplina possam auxiliar o aluno em matérias-correlatas, bem como em sua vida profissional.

IV. Programação do curso

Teoria

- Introdução ao curso – Conceitos básicos;
- Controle da Qualidade Total – conceituação;
- Técnicas de amostragem para análise de fiscalização de alimentos;
- Registro de produtos alimentícios no Brasil;
- Normas de rotulagem para alimentos embalados: elaboração e análise de rótulos;
- Tratamento de águas e de resíduos e técnicas de reaproveitamento de águas laboratoriais e industriais;
- Fundamentação teórica e teórico-prática sobre água, leite, carnes e óleos.

Prática

- Normas de segurança;
Análise de água: pH, alcalinidade e dureza;
- Análise de leite: lactose, acidez, densidade, peroxidase, boratos, sacarose, amido e formaldeído;
- Análise de carnes: reações de Éber, putrefação sulfídrica, nitritos e nitratos;
- Análise de óleos e gorduras: índices de saponificação, peróxido, iodo, acidez e reação de Kreiss.

V. Metodologia de Ensino

Estratégias

Aulas expositivas (x)	Estudos Dirigidos ()	Estágio supervisionado ()
Aulas teórico-práticas (x)	Leituras programadas (X)	Visitas técnicas institucionais ()
Seminários (X)	Discussão de casos clínicos ()	Outros _____ ()

Recursos Didáticos

Lousa (x)	Data-show (multimídia) (x)	Artigos científicos (x)
Simuladores ()	TI-Lab. Informática ()	Filmes ()
Outros – Apostila de aula prática ()		

VI. Avaliação

- 2 provas parciais teórico-práticas não cumulativas do conteúdo desenvolvido em sala de aula e no laboratório + Trabalho de rotulagem + Relatórios de aulas práticas

VII. Bibliografia Básica

ALMEIDA-MURADIAN; L. B.; PENTEADO, M. D.V.C. **Vigilância sanitária- Tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan. 2013.

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2.ed. Campinas: Editora Unicamp. 2003

SILVA, D. J; QUEIROZ, A. C. **Análise de alimentos – Métodos químicos e biológicos**. 3.ed. Viçosa: UFV Editora. 2006.

VIII. Bibliografia Complementar

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática** . 5. ed. Viçosa, MG: UFV, 2011.

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ – **Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos**. 4.ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2005.

KOBLITZ, M. G. B. (Coord). **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

SÃO PAULO. **Código Sanitário**: Decreto nº 12.342, de 27 de Setembro de 1978; Regulamento da promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria do Estado da Saúde (revisto e atualizado até maio de 1997), 2. ed. São Paulo: EDIPRO, 1997.

