



## 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:	<input type="checkbox"/> Alimentos ___ <input type="checkbox"/> Educação Física <input type="checkbox"/> Enfermagem ___ <input type="checkbox"/> Física ___ <input type="checkbox"/> Fisioterapia ___ <input type="checkbox"/> Fonoaudiologia ___ <input type="checkbox"/> Gestão Hospitalar ___ <input type="checkbox"/> Matemática ___ <input type="checkbox"/> Medicina ___ <input type="checkbox"/> Terapia Ocupacional ___ <input type="checkbox"/> Radiologia ___ <input type="checkbox"/> Segurança no Trabalho ___ <input type="checkbox"/> 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.

<b>HORÁRIO DAS ATIVIDADES DE MONITORIA</b>		<b>Lembrete:</b> a Resolução CONSU 28/2016 preconiza que o(a) monitor(a) deve <b>cumprir semanalmente a carga horária de 4h a 6h de atividades previstas no Plano de Trabalho de Monitoria</b> (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:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Atividades de campo:	<input type="checkbox"/> sim <input checked="" type="checkbox"/> não	
Atividades em biblioteca:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Atividades de extensão:	<input type="checkbox"/> sim <input checked="" type="checkbox"/> não	
Atividades de pesquisa:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Atendimento ao aluno:	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
Outras atividades:		

### DESCRIÇÃO DO PLANO DE TRABALHO DO MONITOR

#### Objetivos

##### Objetivos de Conhecimentos:

- Lembrar a composição, estrutura e análise físico-química dos alimentos;
- Identificar as necessidades de apresentação dos macronutrientes (água, carboidratos, lipídeos, proteínas e cinzas);
- Conhecer os pontos importantes no estudo dos micronutrientes (vitaminas e minerais)
- 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.