

Relatório de Conteúdo Programático

Grau: Graduação Presencial

Órgão: MBO - DEPARTAMENTO DE BROMATOLOGIA

Nome: MICROSCÓPIA DE ALIMENTOS

Código: MBO00023

Característica: CO - Comum

Status: Ativa

Carga Horaria Total: 90h Estagio: 0h

Teórica: 18h

Prática: 72h

Período de vigência: 1º período de 2017 até a presente data.

Conteúdo Programático:

PROGRAMA TEÓRICO:

IMPORTÂNCIA DA ANÁLISE DE MATÉRIAS ESTRANHAS EM ALIMENTOS E PRODUTOS MANIPULADOS.
PRINCÍPIOS E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS EM MICROSCOPIA ÓTICA.
HISTOLOGIA E ANATOMIA VEGETAL NA MICROSCOPIA: RECONHECIMENTO DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS, GRÃOS DE AMIDOS E DE FRAUDES ATRAVÉS DE SUA MICROSCOPIA.
MATÉRIAS ESTRANHAS EM ALIMENTOS: ASPECTOS GERAIS DE FONTES E TIPOS DE CONTAMINAÇÃO: INSETOS E OUTROS ARTRÓPODES, ROEDORES E OUTROS MAMÍFEROS E ALGUMAS MATÉRIAS ESTRANHAS.
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE FRAGMENTOS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E MINERAL EM PRODUTOS MANIPULADOS.
PRINCÍPIOS DE ISOLAMENTO E DETECÇÃO DE MATÉRIAS ESTRANHAS EM ALIMENTOS: MÉTODOS MACRO E MICROANALÍTICOS.
EXPRESSÃO DE RESULTADOS DE MATÉRIAS ESTRANHAS E ELABORAÇÃO DE CONCLUSÃO PARA ANÁLISE MICROSCÓPICA.
LEGISLAÇÃO.

PROGRAMA PRÁTICO:

MÉTODOS MICRO E MACROANALÍTICOS DE ISOLAMENTO DE SUJIDADES LEVES E PESADAS: EQUIPAMENTOS, REAGENTES E TÉCNICAS.
PREPARO DA AMOSTRA: TRATAMENTOS PRELIMINARES, QUÍMICOS E COMPLEMENTARES.
IDENTIFICAÇÃO HISTOLÓGICA EM ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL.
PESQUISA E IDENTIFICAÇÃO DE FRAGMENTOS ANIMAIS, VEGETAIS, MINERAIS E OUTROS RESÍDUOS EM ALIMENTOS E OUTROS PRODUTOS MANIPULADOS.

METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA:

LEITURA DE ARTIGOS CIENTÍFICOS ATUAIS, EXTRACLASSE, COM APRESENTAÇÃO DE SEMINÁRIO INDIVIDUAL. AULAS EXPOSITIVAS E DIALOGADAS.
AULAS PRÁTICAS COM TRABALHO EM GRUPO ASSIM COMO AULAS DEMONSTRATIVAS. APRESENTAÇÃO DE RELATÓRIO.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM:

CORREÇÃO DOS RELATÓRIOS DE AULAS PRÁTICAS (1ª NOTA) E AVALIAÇÃO DOS SEMINÁRIOS INDIVIDUAIS (2ª NOTA)

Gerado em: 11/07/2022 - 10:38

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".

Relatório de Conteúdo Programático

Ementa:

PRINCÍPIOS DE MICROSCOPIA. IMPORTÂNCIA DA ANÁLISE DE MATÉRIAS ESTRANHAS EM ALIMENTOS E PRODUTOS MANIPULADOS. PREPARO DE AMOSTRA. MÉTODOS MICRO E MACROANALÍTICOS DE ISOLAMENTO DE SUJIDADES. AVALIAÇÃO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE POR ANÁLISE HISTOLÓGICA E IDENTIFICAÇÃO DE CONTAMINANTES EM ALIMENTOS. LEGISLAÇÃO.

Bibliografia Básica:

- 1-ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS ; OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS, 17ª ED. WASHINGTON D.C., A.O.A.C.,2000.
- 2-BARBIERI, M. K., ATHIE, I., PAULA, D.C., CARDOZO, G.M.B.Q. MICROSCOPIA DE ALIMENTOS: IDENTIFICAÇÃO HISTOLÓGICA, ISOLAMENTO E DETECÇÃO DE MATERIAL ESTRANHO EM ALIMENTOS. CAMPINAS: ITAL/CIAL, 2001.
- 3-FLINT, O. MICROSCOPIA DE LOS ALIMENTOS - MANUAL DE MÉTODOS PRÁCTICOS UTILIZANDO LA MICROSCOPIA ÓPTICA. ED. ACRIBIA, S. A. ZARAGOZA, ESPANHA. 1994.
- 4-GORHAM, J.R. PRINCIPLES OF FOOD ANALYSIS FOR FILTH, DECOMPOSITION, AND FOREIGN MATTER, FDA TECHNICAL BULLETIN NO. 1, 2ND ED., AOAC INTERNATIONAL, 286 P., 1985.
- 5-MUNCK, L.; FEIL. C.; GIBBONS, G. C. ANALYSIS OF BOTANICAL COMPONENTS IN CEREALS AND CEREAL PRODUCTS - A NEW WAY OF UNDERSTANDING CEREAL PROCESSING . IN: CEREALS FOR FOOD AND BEVERAGES. ACADEMIC PRESS, N.Y. USA. 1980.
- 6-O'BRIAN, T.P. AND MCCULLY, M.E. -THE STUDY OF PLANT STRUCTURE PRINCIPLES AND METHODS. TERMARCARPHI PTY. LTD., MELBOURNE, AUSTRALIA, 1981.

Bibliografia Complementar:

- 1-PUSSAYANAWIN, V.; WETZEL, D. L.; FULCHER, R. G. FLUORESCENCE DETECTION AND HISTOCHEMISTRY OF POLYSACCHARIDES. J. HISTOCHEMISTRY AND CYTOCHEMISTRY, 31: 823-826, 1983.
- 2-GENTRY, J.W., HARRIS, K., GENTRY JR., J.W. MICROANALYTICAL ENTOMOLOGY FOR FOOD SANITATION CONTROL, VOL. I & II, 363 P., 1991.
- 3-MUNCK, L. FLUORESCENCE ANALYSIS IN FOODS. LONGMAN SCIENTIFIC AND TECHNICAL, UK. 1986.
- 4-DE FRANCISCO, A. COMBINED FLUORESCENCE AND SCANNING ELECTRON MICROSCOPY: A TECHNIQUE FOR INTERCHANGEABLE EXAMINATION OF ONE SPECIMEN WITH TWO MICROSCOPES. IN: MUNCK, L. FLUORESCENCE ANALYSIS IN FOODS. LONGMAN SCIENTIFIC AND TECHNICAL, UK. 1986.

Gerado em: 11/07/2022 - 10:38

Este documento foi gerado pelo Sistema Acadêmico da Universidade Federal Fluminense - IdUFF.
Este documento pode ter sua autenticidade validada em até 1 (um) ano a partir de sua emissão no endereço
<https://app.uff.br/iduff>, no link da seção "Validar Declaração".