



LAN 0405 - Análise de Alimentos

Solange Guidolin Canniatti Brazaca

Pedro Duarte Augusto

Deborah Markowicz Bastos

Fernanda Papa Spada

Programação

Aula	Data	Assunto
01	18/02	Definição de grupos de trabalhos, temas a serem apresentados e amostras a serem analisadas nas aulas práticas. Apresentação de trabalho final padrões para escrita e apresentação.
02	25/02	Introdução aos estudos dos alimentos. Amostragem, Minerais e vitaminas (TP)
03	03/03	Antinutricionais (TP)
04	10/03	Medição de textura (TP) - Prof. Pedro
05	17/03	Secagem, umidade e matéria seca. (TP)
	24/03	<i>Semana Santa – não haverá aula</i>
06	31/03	Cinzas e lipídeos (TP)
07	07/04	Primeira Prova

Programação

08	14/04	Cinzas e lipídeos (TP) Composição centesimal utilização e importância em alimentos Prof ^a Débora
09	28/04	Proteínas, grupos de alimentos. Disponibilidade de aminoácidos “in vitro”. Digestibilidade de proteína “in vitro”. (TP)
10	05/05	Carboidratos (TP)
11	12/05	Fibra bruta, fibra detergente ácido, fibra detergente neutro e fibras dietéticas (TP)
12	19/05	Cálculo de calorias e Comparação dos resultados obtidos com a tabela de composição (TP)
13	02/06	Segunda prova
14	09/06	Apresentações de trabalhos
15	16/06	Apresentações de trabalhos

2 provas correspondendo a 70% da nota (35% cada)

Relatórios de aulas práticas e apresentação de artigo científico (10%)

Trabalho de avaliação centesimal de um produto que deverá ser entregue por escrito e apresentado oralmente (20% da nota sendo 10% escrito e 10% apresentação oral).

GRUPOS DE TRABALHO

9 Grupos sendo 8 com 4 alunos e 1 com 5 alunos cada.
Materiais para analisar e redigir trabalho final.

Materiais a serem utilizados:

- ◆ Arroz selvagem
- ◆ Arroz integral
- ◆ Arroz sasanishiki
- ◆ Arroz vermelho
- ◆ Arroz preto
- ◆ Arroz basmati
- ◆ Arroz orgânico
- ◆ Arroz agulhinha
- ◆ Arroz cateto
- ◆ 7 grãos

Resultados das aulas nº 5, 6, 9, 10, 11 e 12

Trabalho Final

Escrito (entrega 16/06/2016 todos os grupos)

- Introdução
- Objetivos
- Revisão de literatura
- Material e Métodos
- Resultados
- Discussão
- Conclusão
- Referências bibliográficas (seguindo as normas da ESALQ)

Trabalho final

Deve ser apresentado na forma oral e escrita na data determinada, sendo retirados pontos da nota por atraso na entrega (16/06) (0,5 ponto por dia atraso).

O dia de apresentação de cada grupo será definido na aula de hoje.

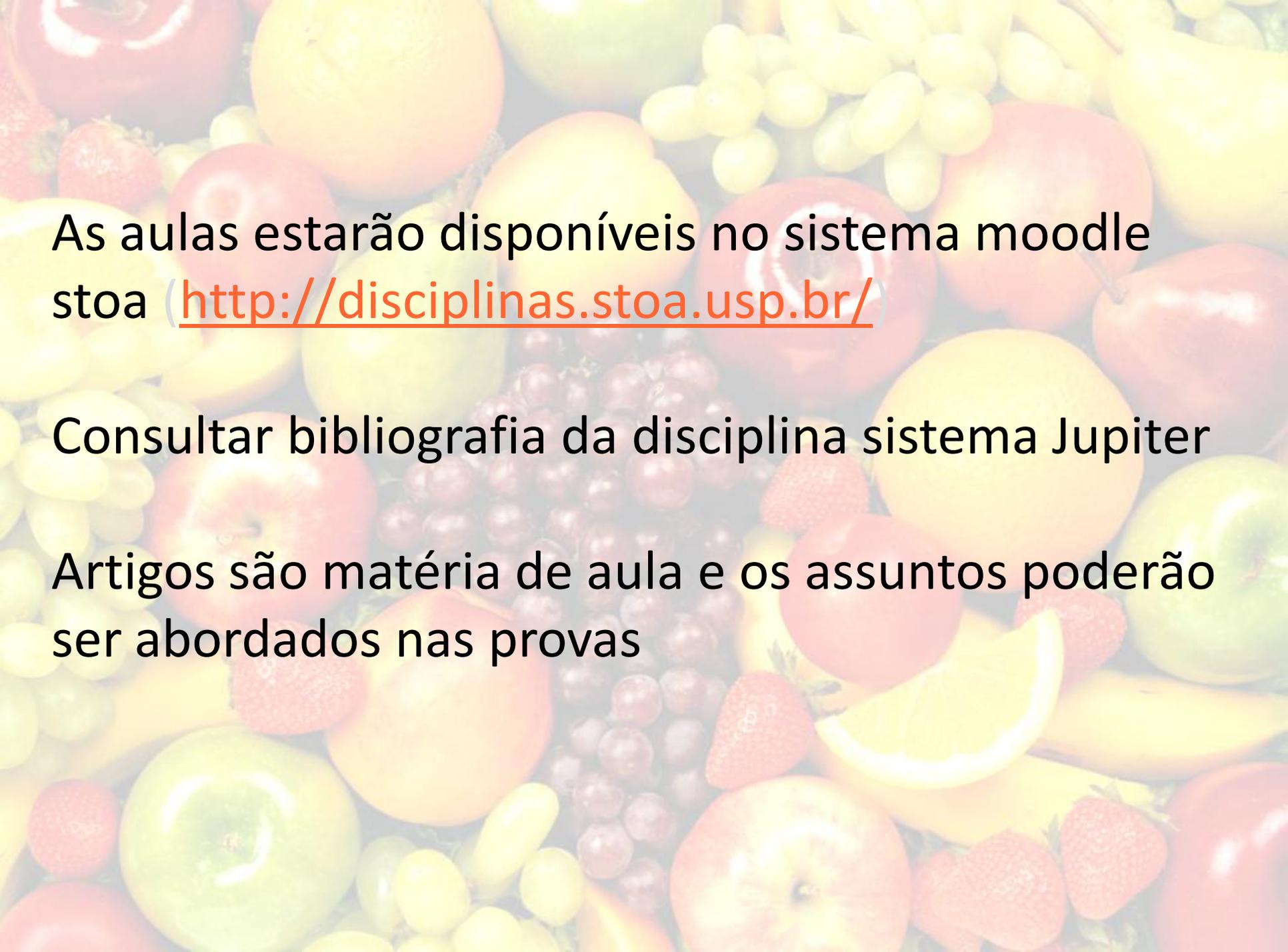
Para a apresentação oral será sorteado um membro da equipe no dia da apresentação (09/06 ou 16/06) para fazer a apresentação, portanto todos os membros devem estar preparados.

O tempo para apresentação é no mínimo de 30 minutos e máximo de 40 minutos.

Artigos

Cada aula será(ão) colocados no site do stoa artigo(s) para ser(em) lido (s), e em cada aula sorteado(s) o(s) aluno(s) que irá(ão) fazer a apresentação do artigo. Esse aluno terá nota pela apresentação.

Os artigos serão disponibilizados no stoa uma semana antes da aula de apresentação, na data correspondente a aula.



As aulas estarão disponíveis no sistema moodle
stoa (<http://disciplinas.stoa.usp.br/>)

Consultar bibliografia da disciplina sistema Jupiter

Artigos são matéria de aula e os assuntos poderão
ser abordados nas provas

Aulas práticas

As aulas práticas estão indicadas na programação, sendo que as que fazem parte da composição centesimal devem ser apresentadas no trabalho final.

E as demais (aulas 2 e 3) em forma de relatório após 2 aulas (10/03 e 17/03) respectivamente.

A aula 4 do dia 10/03 será supervisionada pelo prof. Pedro com a participação da Doutoranda Fernanda Spada que dará as instruções referentes a mesma.

Aulas práticas

Deve ser entregue na data determinada, sendo retirados pontos da nota por atraso na entrega (0,5 ponto/dia de atraso).

No dia de práticas trazer jaleco e vir com calça comprida e sapato fechado. O aluno que não estiver vestido adequadamente será penalizado com diminuição de 0,1 pontos na média final.

Serão divididos em 2 turmas (uma de 4 grupos e uma de 5 grupos).

Relatórios de aula prática

- Introdução
- Objetivos
- Material e Métodos
- Resultados
- Discussão
- Conclusão
- Referências bibliográficas (segundo as normas da ESALQ)

Provas

As provas serão feitas nas datas indicadas no Programa, não havendo prova em outro dia.

O conteúdo para a primeira prova são das aulas anteriores a mesma.

Para a segunda prova o conteúdo será o do restante após a primeira prova se a nota média da classe na primeira prova for igual ou maior que 5,0, se for menor o conteúdo será do semestre todo

Dúvidas

Esclarecimento de dúvidas

Plantão 5ª feira das 17 as 19 horas

LAN 1 Laboratório de Nutrição Humana e alimentos