

## PLANO DIDÁTICO

BACHARELADO EM QUÍMICA TECNOLÓGICA	
Disciplina: <b>Laboratório de Análises de Alimentos e Bebidas</b>	CÓDIGO:
Docente responsável: <b>Profa. Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende</b>	<b>2QUI.046</b>
Coordenadora do curso: <b>Profa. Janice Cardoso Pereira Rocha</b>	

Período Letivo: <b>8º</b>	Ano/semestre: <b>2024.2</b>
Carga horária total: <b>45 horas-aula</b>	Créditos: <b>03</b>
Natureza: (Téorica ou Prática): <b>Prática</b>	(Obrigatória ou Optativa): <b>Obrigatória</b>
Área de formação - DCN (Básica, Profissionalizante ou Específica): <b>Profissionalizante</b>	
Departamento que oferta a disciplina: <b>Departamento de Química campus Nova Suíça</b>	

Metodologia de ensino	Atividades avaliativas e baseadas na Metodologia de ensino adotada	Valor
Aulas expositivas em quadro	1ª avaliação	25
Aulas práticas experimentais	2ª avaliação	25
Discussão dos resultados obtidos	Laudos	40
	Pré-relatórios	10
Elaboração de laudos técnicos em grupo	<b>Total de pontos</b>	<b>100</b>

Recursos didáticos
Equipamentos e vidrarias do Laboratório de Química Orgânica Luiz Bernardes
Lousa
Apostila de aula prática da disciplina

Cronograma de atividades*		
Aula	Data	Descrição da atividade
1	14/10	Introdução: importância, classificação, métodos de análise
2	21/10	Aula prática 1 - Amostragem

## PLANO DIDÁTICO

-	28/10	Recesso escolar
3	04/11	Aula prática 2 - Determinação de umidade
4	11/11	Aula prática 3 - Cinzas
5	18/11	Aula prática 4 - Extração de Lipídeos
6	25/11	Aula prática 5 – Determinação de proteína bruta
7	02/12	Aula prática 5 – Continuação
8	09/12	Rotulagem
9	16/12	<b>1ª Avaliação</b>
-	23/12	Dia não letivo
-	30/12	Recesso escolar
-	06/01	Não haverá aula
10	13/01	Aula prática 6 - Análise físico-química do mel
11	20/01	Aula prática 7– Caracterização de óleos e gorduras
12	27/01	Aula prática 8 - Análise físico-química do leite
13	03/02	Aula prática 9 – Fraude do leite
14	10/02	Aula prática 10 – Determinação de vitamina C em alimentos
15	17/02	<b>2ª Avaliação</b>

\*De acordo com o Calendário Letivo da DIRGRAD e disponível no link: <https://www.quimicatecnologica.bh.cefetmg.br/aluno/calendario-letivo/>

<b>Atendimento extraclasse</b>
E-mail institucional do docente: <b>flaviagoncalves@cefetmg.br</b>
Local: <b>Campus/Prédio/Sala Campus Nova Suíça / sala 414</b>
Horário semanal disponibilizado: <b>Quintas-feiras de 16:00 às 17:00</b>

<b>Bibliografia adicional</b> (Para além daquelas previstas no Plano de Ensino e somente se for necessário)	
1	REZENDE, F.A.G.G; PENIDO, F.C.L. Apostila do Laboratório de Análise de Alimentos e Bebidas. 63 p.

<b>Assinatura digital</b> (via SIPAC e na última página desse documento)
Profa. Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende (elaboradora) Profa. Flávia Augusta Guilherme Gonçalves Rezende (coordenadora de Eixo) Profa. Esther Maria Ferreira Lucas (subcoordenadora do CQTEC) Profa. Janice Cardoso Pereira Rocha (coordenadora do CQTEC)





**PLANO DIDÁTICO Nº 1031/2024 - DEQUI (11.55.09)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

**(Assinado digitalmente em 03/10/2024 15:28 )**

**ESTHER MARIA FERREIRA LUCAS**

SUBCOORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###695#7

**(Assinado digitalmente em 26/09/2024 10:08 )**

**FLAVIA AUGUSTA GUILHERME GONCALVES**

**REZENDE**

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO

DEQUI (11.55.09)

Matrícula: ###920#8

**(Assinado digitalmente em 26/09/2024 13:21 )**

**JANICE CARDOSO PEREIRA ROCHA**

COORDENADOR

CQTEC (11.51.09)

Matrícula: ###437#9

Visualize o documento original em <https://sig.cefetmg.br/documentos/> informando seu número: **1031**, ano: **2024**,  
tipo: **PLANO DIDÁTICO**, data de emissão: **26/09/2024** e o código de verificação: **7016ee8ebc**