



**UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE**  
**Decanato Acadêmico**



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE		
Curso: Farmácia	Núcleo Temático: Farmácia Clínica	
Disciplina: Deontologia, Legislação e Ética Farmacêutica		Código da Disciplina: ENEX 00586
Carga horária: 2 h/a	( x ) Teórica ( ) Prática	
Ementa:  Hierarquização das normas, Ética Profissional, Código de Ética da Profissão Farmacêutica, Bioética, Legislações Sanitárias e de âmbito vigentes na área farmacêutica		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
Conhecer os fundamentos teóricos que permitam o entendimento das legislações que regem a profissão farmacêutica, para o exercício da assistência farmacêutica	Observar a necessidade dos usuários de medicamentos, adequando os serviços farmacêuticos em prol da população, com o adequado conhecimento de seus direitos e deveres	Interessar-se pelos amparos legais que o subsidiam para tomar as atitudes adequadas, com respeito as particularidades de cada indivíduo, identificando que em cada um as necessidades tendo em vista que o foco deve ser a preocupação com o ser humano condição essa que norteará os entendimentos das regras legais e éticas que embasam a profissão farmacêutica



Conteúdo Programático:

**1. Hierarquização das normas**

- 1.1. Introdução e noções de Direito
- 1.2. definições de lei, decreto, portaria, resolução, deliberação,

**2. Sentido e o espírito das Leis que regem a profissão**

- 2.1. Criação e atribuições do Conselho Federal e Regionais de Farmácia
- 2.2. Resoluções do CFF e suas atualizações nos diversos segmentos farmacêuticos

**3. Fiscalização Sanitária**

- 3.1. Fiscalização Sanitária – Condições para o licenciamento dos estabelecimentos
- 3.2. Fiscalização do exercício profissional
- 3.3. Regulamentações envolvendo comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos

**4. Medicamentos sob controle especial**

- 4.1. Portaria 344/98 M/S e correlacionadas ; RDC 20/11 (antimicrobianos)

**5. Código de ética da Profissão Farmacêutica**

- 5.1. ( Resolução 596/14)

**6. Assistência Farmacêutica**

- 6.1. Noções sobre o Sistema Único de Saúde ( Lei 8080/90 e Lei 8142/90)
- 6.2. Atualidades da área de atuação do farmacêutico com as principais Resoluções publicadas pelo CFF.

Metodologia:

- Os assuntos serão abordados em aulas discursivas com apoio de equipamentos audiovisuais dando ênfase sempre aos aspectos éticos, técnicos da profissão farmacêutica.
- A avaliação será realizada através de estudos de casos que serão discutidos em sala de aula em grupos formados por alunos, atividades realizadas em aula, trabalhos de pesquisa, avaliações dissertativas.

Quando possível serão convidados profissionais especializados nos assuntos abordados, para que possam transmitir aos alunos suas experiências profissionais

Bibliografia Básica:

BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE FARMÁCIA. A organização jurídica da Profissão Farmacêutica. 5.ed. Brasília, 2007.

BARTOLO, A T, CUNHA, B C A Assistência Farmacêutica - Lei 5991/73-Anotada e Comentada, São Paulo: EDUSP, 1989.

ANJOS, Márcio Fabri dos; SIQUEIRA, José Eduardo de (Org.). Bioética no Brasil: tendências e perspectivas. São Paulo: Idéias & Letras, 2007. 235 p

Bibliografia Complementar:

BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE FARMÁCIA. **Bem-vindo ao mundo da farmácia: código de ética da profissão farmacêutica.** São Paulo : Conselho Regional de



Farmácia do Estado de São Paulo, 1998.

COMPARATO, F. K. **Ética** (direito, moral e religião no mundo moderno) São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

LIBERAL, M. (org) **Um olhar sobre ética e cidadania**. São Paulo: Editora Mackenzie, v.1-2, 2002.

MEILAENDER, G. **Bioética**. São Paulo: Vida Nova, 1997.

VASQUEZ, A S. **Ética**. São Paulo: Civilização Brasileira, 2006.

VALLS, A. **Da Ética à Bioética**. Petrópolis: Editora Vozes, 2004.

ZUBIOLI, A. **Ética farmacêutica**. São Paulo: Editora Sobravime, 2004.

Revista do Farmacêutico (bimestral) – CRF-SP

<http://www.cff.org.br>

<http://www.crfsp.org.br>

<http://www.anvisa.gov.br>



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Farmácia</b>	Núcleo Temático: <b>Alimentos</b>	
Disciplina: <b>Práticas em Alimentos</b>		Código da Disciplina:
Carga horária: <b>4 h/a</b>	( ) Teórica ( x ) Prática	
Ementa: Período destinado à aplicação dos conteúdos teórico-práticos das disciplinas ofertadas na área de alimentos.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
- Executar a prática profissional em laboratório de alimentos, desde a formulação e desenvolvimento de produtos com o uso da tecnologia, embalagem e rotulagem, análises bromatológicas para determinação da composição química, controle de qualidade, desenvolvimento de métodos até a fiscalização de produtos alimentícios.	- Desenvolver a crítica na avaliação de resultados. - Avaliar dados práticos quanto a sua confiabilidade.	- Estar sensibilizado para a importância da atuação do farmacêutico na área de alimentos.
<i>Conteúdo Programático:</i> 1. Pesquisa e Desenvolvimento de produtos alimentícios 2. Análise Sensorial 3. Controle de qualidade de matérias primas e produtos acabados 4. Análises de Composição Centesimal		
<i>Metodologia:</i> Serão observados os seguintes itens no aluno: - desempenho, comportamento, pontualidade, iniciativa, capacidade de trabalho em grupo		
<i>Bibliografia Básica:</i> 1. ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos. Volume 1. Editora Artmed, 1. ed., 2005. 2. ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos. Volume 2. Editora Artmed, 1. ed., 2005. 3. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 2008. Disponível em <a href="http://www.ial.sp.gov.br">http://www.ial.sp.gov.br</a> [Domínio Público]		
<i>Bibliografia Complementar:</i>		



1. WENZEL, G. E. Bioquímica Experimental dos Alimentos. São Leopoldo, Rs: Unisinos, 2003.
2. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 1998. Disponível em [www.fcf.usp.br/tabela](http://www.fcf.usp.br/tabela)
3. UNIVERSIDADE DE CAMPINAS (UNICAMP). Tabela de Composição de Alimentos. Disponível em [www.unicamp.br/nepa/taco](http://www.unicamp.br/nepa/taco)
4. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de Alimentos. São Paulo: Edipucrs, 2004
5. DUTCOSKY, S.D. Análise Sensorial dos Alimentos. 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2009.
6. CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de Alimentos**. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003.



**UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE**  
**Decanato Acadêmico**



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE		
Curso: Farmácia	Núcleo Temático: Farmácia Clínica	
Disciplina: FARMÁCIA HOSPITALAR		Código Disciplina: ENEX00624
Carga horária: 34 horas	(X) Teórica ( ) Prática	
Ementa: Compreende a estruturação e desenvolvimento de um Serviço de Farmácia Hospitalar. Aplicação da logística a partir da aquisição, preparo, controle e conservação dos medicamentos. Relaciona os conhecimentos de gerenciamento, dispensação, produção e garantia da qualidade dos medicamentos, para atendimento da demanda interna dos pacientes assistidos em uma unidade privativa de Farmácia Hospitalar. Participa das comissões hospitalares, do desenvolvimento de centrais de misturas intravenosas, da implantação do centro de informação de medicamentos e da farmácia clínica.		
<b>Conceitos</b>	<b>Procedimentos e Habilidades</b>	<b>Atitudes e Valores</b>
Viabilizar ao aluno o conhecimento sobre a estruturação e funcionamento de uma unidade privativa de farmácia hospitalar.	Conhecimento dos processos envolvidos nas atividades de controle, gestão, dispensação e manipulação de medicamentos em hospital.	Dimensionamento e participação das atividades interdisciplinares no ambiente hospitalar



Conteúdo Programático:

**1. Hospital:**

Conceito, objetivos, classificação, tipificação e organização de um Hospital, segundo a OMS

**2. Farmácia Hospitalar:**

I. Estrutura Organizacional de uma Farmácia Hospitalar

Área Física, Recursos Humanos, Recursos Materiais e Infraestrutura.

II. **Logística e abastecimento** da Farmácia Hospitalar

Seleção de Medicamentos

Aquisição de Medicamentos e Materiais médico-hospitalar

Armazenamento de Medicamentos

Sistemas de Distribuição de Medicamentos para Pacientes Internados

III. **Funções Clínicas** da Farmácia Hospitalar

Participação do farmacêutico na equipe de Terapia Nutricional Parenteral (EMTN)

Participação do farmacêutico na Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH)

Participação do farmacêutico na Comissão de Farmácia e Terapêutica (CFT)

Implementação de um Centro de Informação sobre Medicamentos(CIM)

Prevenção de Erros de Medicação e promoção do uso racional de medicamentos em hospital

Introdução à Farmácia Clínica

IV. **Gestão** da Farmácia Hospitalar

Desenvolvimento de um Sistema da Garantia da Qualidade em Farmácia Hospitalar

Organização do serviço para receber os órgãos de Acreditação de acordo com a implantação de procedimentos operacionais padrão (POP's)

Metodologia: **Aulas expositivas com recursos áudio visuais**

**Discussão de casos clínicos voltados às questões rotineiras de gestão em FH**  
**Convidados externos que atuem na Farmácia Hospitalar da rede privada**



Bibliografia Básica:

Felipe Dias Carvalho, Helaine Carneiro Capucho, Marcelo Polacow Bisson: **Farmacêutico hospitalar: conhecimentos, habilidades e atitudes**. São Paulo: Manole, 1ª Ed.2014.

Cavallini, Miriam Elias; Bisson; Marcelo Polacow. **Farmácia Hospitalar: Um enfoque em sistemas de saúde**. São Paulo: Manole, 2ª Ed.2010.

Storpirtis, S. Mori, A. L. P. M.; Yochyi, A.; Ribeiro, E.; Porta, V. **Farmácia Clínica e Atenção Farmacêutica**. Rio de Janeiro Guanabara Koogan, 1ª Ed.2008.

Gomes, M.J.V.M.; Reis, A.M.M. **Ciências Farmacêuticas: Uma abordagem em Farmácia Hospitalar**. São Paulo: Atheneu, 2000.

Bibliografia Complementar:

Charles F. Lacy, Lora L. Armstrong, Morton P. Goldman, and Leonardo L. Lance: **Drug Information Handbook: A comprehensive Resource for all Clinicians and Healthcare Professionals**. Lexicomp-20<sup>th</sup> Edition 2013-2014

Howard C. Ansel, Mitchell J. Stoklosa, tradução Cristina L. Dora, Leonardo J. Recski: **Cálculos Farmacêuticos**. Porto Alegre: Artmed; 12ª Edição 2008





Unidade Universitária: <b>CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE</b>		
Curso: Farmácia	Núcleo Temático:	
Disciplina: <b>Economia e Administração Farmacêutica</b>	Código da Disciplina: <b>ENEX00602</b>	
Carga horária:	(2 ha) Teórica ( ) Prática	
Ementa: Noções de economia e administração. Visão das empresas farmacêuticas farmácias públicas, hospitalares e de manipulação; indústrias farmacêuticas, alimentos, cosméticos e laboratório de análises clínicas. Administração de unidades farmacêuticas. Funcionamento dos segmentos administrativos das empresas: operacional, financeiro, e de recursos humanos		
Objetivos:		
<i>Fatos</i> <i>Reconhecer e classificar as organizações de acordo com seus objetivos. Reconhecer as variáveis que estarão presentes no cotidiano do administrador. Conhecer as principais escolas administrativas clássicas e contemporâneas. Distinguir e interpretar o estado motivacional no ambiente de trabalho.</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i> Utilizar os conhecimentos técnicos da profissão no treinamento e supervisão dos subordinados. Planejar as atividades nos níveis operacional, tático e estratégico	<i>Atitudes e Valores</i> Respeitar as diferenças individuais dos colegas de trabalho e aplicar uma liderança eficaz. Ter consciência de todas as atividades da organização, em uma visão sistêmica, para agir de forma engajada na tomada de decisão.



*Conteúdo Programático:*

**Teoria das organizações**

Conceitos de Administração, Organização, Empresas e Mercados. Conhecimentos e habilidades para as diferentes organizações e diferentes níveis organizacionais. Aspectos legais da consolidação de empresas

**Administração científica**

Administração segundo Taylor, Abordagem das tarefas, Organização racional do trabalho, Fordismo, A obra de Fayol, abordagem estruturalista.

**Relações humanas e gestão de pessoas**

O trabalhador como ser social, Fatores motivacionais, Liderança, Comunicação. Relações trabalhistas (CLT)

**Estruturando uma organização**

Abordagem neo-clássica, administração por objetivos, planejamento operacional, ferramentas administrativas (organograma, fluxograma, cronograma, estudo do percurso crítico)

**Burocracia**

Origem da teoria da burocracia, Princípios da padronização de procedimentos, disfunções da burocracia.

**Gerenciando mudanças**

Fases e atitudes humanas no processo de atualização e mudanças na organizações

**Planejamento estratégico**

A abordagem do Ambiente e da inserção da empresa no mercado. Análise da forças e fragilidades das empresas para um planejamento estratégico

**Empreendedorismo**

Características, qualidades e habilidades para o sucesso empresarial. O empresário e o empregado empreendedor

**Negociação**

Princípios dos negócios, conceitos clássicos e de sustentabilidade dos negócios. Dinâmica de negociação

**Metodologia**

- Leitura e discussão de textos publicados em periódicos nacionais e internacionais, os quais são de fundamental importância para o conteúdo em desenvolvimento. Esta atividade tem como objetivo ensinar os alunos a interpretar os artigos científicos bem como, estimular a sua atividade intelectual.
- Aulas expositivas em sala de aula para dar subsídio e orientar as demais atividades propostas para o ensino de Administração.
- Discussão e análise de casos
- Apresentação de seminários e debates sobre temas abordados em aula teórica.

Serão utilizadas técnicas pedagógicas diversificadas que promovam a interação dos alunos e dos professores constantemente. Esta metodologia visa dinamizar o aprendizado e o amadurecimento do aluno como profissional da área de saúde

**Bibliografia Básica:**

CHIAVENATO, Idalberto. **Administração para administradores e não administradores:** A gestão de negócios ao alcance de todos. São Paulo: Saraiva, 2008.

FERREIRA, A. A.; REIS, A. C. F.; PEREIRA, M. I. **Gestão Empresarial:** de Taylor aos nossos dias: Evolução e tendências da Moderna administração de empresas, São Paulo: Pioneira, 2002.

MAXIMIANO, A. C. A. **Introdução a Administração.** 7. ed. Sao Paulo: Atlas, 2007.

**Bibliografia Complementar:**



CERTO, S. C. **Administracao Moderna**. 9. ed. Sao Paulo: Pearson Prentice Hall, 2003.

DUNNIGAN, J.; MASTERSON, D. **A sabedoria dos maiores estrategistas**: Táticas e técnicas de guerra em administração. São Paulo: Futura, 2001.

KROLL, M. J.; WRIGHT, P. L. **Administração estratégica**: conceitos. São Paulo: Atlas, 2000.

SILVA, A. T. S. **Economia e Negócios – Introdução à Economia**, São Paulo: Atlas, 1996.

TZU, S. **A arte da guerra**. Rio de Janeiro: Record , 1994.



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Farmácia</b>	Núcleo Temático: Bases Químicas e Alimentos	
Disciplina: <b>ANÁLISE DE ALIMENTOS</b>	Código da Disciplina: <b>ENEX 00856</b>	
Carga horária: <b>4 horas-aula</b>	( <input type="checkbox"/> ) Teórica ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Prática	
Ementa: Controle de qualidade físico-químico e microbiológico de alimentos. Análise e fiscalização de alimentos. Métodos de amostragem. Tratamento preliminar e procedimentos analíticos das amostras. Laudo ou relatório dos resultados obtidos e analisados. Processamento de dados. Interação de alimentos e microrganismos e doenças causadas por microrganismos no consumo de alimentos contaminados. Sanitização e conservação dos alimentos. Pontos críticos de controle.		
Objetivos:0		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
<ul style="list-style-type: none"><li>- Conhecer e interpretar a legislação vigente na área de alimentos.</li><li>- Reconhecer o fundamento e aplicação de técnicas bromatológicas de caracterização e fiscalização de alimentos.</li><li>- Conhecer e aplicar o Sistema APPCC voltado para garantia de qualidade, com particular enfoque em Laboratórios de Análise de Alimentos.</li><li>- Reconhecer princípios ativos em alimentos com propriedades funcionais.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Executar procedimentos de colheita, amostragem e análise de alimentos, com particular enfoque na área de controle de qualidade e fiscalização de alimentos.</li><li>- Elaborar fluxogramas de Pontos Crítico de Controle.</li><li>- Elaborar Seminário sobre Alimentos com propriedade funcionais com enfoque nas técnicas de identificação e quantificação dos princípios ativos..</li><li>- Executar laudos de resultados de análises bromatológicas.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar sensibilizado quanto à importância da atuação do farmacêutico na área de alimentos no que concerne ao: controle de qualidade e fiscalização de alimentos; novas legislações e áreas de atuação (ex: identificação e quantificação de alimentos transgênicos e com propriedade funcional); e garantia da qualidade (Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).</li></ul>



*Conteúdo Programático:*

*Conteúdo Teórico*

1. Legislação e registro de alimentos no Brasil.
2. Microrganismos em Alimentos
3. Microrganismos indicadores
4. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) em laboratórios de alimentos
5. Colheita de amostra e métodos de amostragem
6. Fiscalização e análise de leite e derivados.
7. Fiscalização e análise de carne e produtos cárneos.
8. Fiscalização e análise de pescado e derivados.
9. Fiscalização e análise de alimentos lipídicos.
10. Fiscalização e análise de mel e produtos apícolas.
11. Alimentos transgênicos: técnicas de detecção de material geneticamente modificado.

*Conteúdo Prático*

12. Normatização das aulas práticas
13. Métodos Analíticos em Alimentos
14. Preparo da amostra
  - 14.1. Coleta de água e alimentos para análise
  - 14.2. Redução da amostra bruta para amostra de laboratório
15. Fiscalização de alimentos e controle de qualidade
  - 15.1. Qualidade do Leite: controle físico-químico e microbiológico
  - 15.2. Qualidade de Carne e Pescados: controle físico-químico e microbiológico
  - 15.3. Ensaio de adulteração do Mel
  - 15.4. Qualidade de Lipídeos

*Metodologia:*

Aulas expositivas,  
Seminário em grupo.

Aulas práticas em grupo, no Laboratório de Bromatologia. Os protocolos de aulas serão acompanhados através de apostila disponibilizada aos discentes no início do semestre.

*Bibliografia Básica:*

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 2008. Disponível em <http://www.ial.sp.gov.br> [Domínio Público]  
CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed., Editora da Unicamp, Campinas, 2007.  
JAY, M.J. **Microbiologia de Alimentos**. 6ed. São Paulo: Artmed, 2005.

*Bibliografia Complementar:*

PELCZAR, M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R.; **Microbiologia. Conceitos e Aplicações**. 2ed. Vol.1 e 2. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1997.  
MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Saúde Legis – Sistema de legislação da saúde**.  
< [http://portal2.saude.gov.br/saudelegis/leg\\_norma\\_pesq\\_consulta.cfm](http://portal2.saude.gov.br/saudelegis/leg_norma_pesq_consulta.cfm)>  
SILVA, D.J. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. 3° ed. Ed. UFV. Viçosa. 2009.



**UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE**  
**Decanato Acadêmico**



SILVA, N.; NETO, R.C.; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A. **Manual de métodos de análise microbiológica da água.** São Paulo: Varela, 2005.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** 3ed. São Paulo: Manole, 2008.



**Cronograma (Disciplina Teórico-Prática): ANÁLISE DE ALIMENTOS**

Semana	Teórica 8A + 10P – Segunda-feira		Prática 10P11 – 8A11- Segunda-feira	
	Data	Conteúdo Teórico	Data	Conteúdo Prático
1ª semana	10/08	Apresentação do Conteúdo Introdução a Análise de Alimentos	10/08	<b>Aula 1:</b> Normas do Laboratório Orientação das atividades Práticas Apresentação do Plano de Ensino.
2ª semana	17/08	Legislação e Registro de Alimentos no Brasil	17/08	<b>Aula 2:</b> Coleta de água e alimentos para análise. Redução da amostra bruta à amostra de laboratório. <b>Aula 3:</b> Inspeção e preparo de amostras para análise
3ª semana	24/08	Microrganismos em Alimentos	24/08	<b>Aula 4:</b> Preparos de meios de cultura e material para esterilização.
4ª semana	31/08	Microrganismos indicadores	31/08	<b>Aula 5:</b> Avaliação da eficácia de agentes químicos na higienização de hortaliças – contagem padrão de placas.
5ª semana	14/09	Sistema APPCC Fluxogramas - APPCC	14/09	<b>Aula 6a:</b> Análise do leite
6ª semana	21/09	Fiscalização e análise do leite e derivados	21/09	<b>Aula 6b:</b> Análise do leite
7ª semana	28/09	Fiscalização e análise de carne e produtos cárneos	28/09	<b>Aula 6c/d:</b> Análise do leite
8ª semana	05/10	Fiscalização e análise de pescados e derivados	05/10	<b>Aula 7a:</b> Análise de produtos cárneos e pescado
9ª semana	19/10	<b>AVALIAÇÃO TEÓRICA (P1)</b>	19/10	<b>Aula 7b:</b> Análise de produtos cárneos e pescado
10ª semana	26/10	Fiscalização e análise de mel e produtos apícolas	26/10	<b>Aula 7c:</b> Análise de produtos cárneos e pescado
11ª semana	09/11	<b>SEMANA ACADÊMICA DO CURSO DE FARMÁCIA.</b>	09/11	<b>SEMANA ACADÊMICA DO CURSO DE FARMÁCIA.</b>
12ª semana	16/11	Fiscalização e análise de alimentos lipídicos	16/11	<b>Aula 8:</b> Ensaio de adulteração do mel
13ª semana	23/11	Fiscalização e análise de carne e produtos cárneos	23/11	<b>AVALIAÇÃO TEÓRICO-PRÁTICO (P2)</b>
14ª semana	30/11	<b>REVISÃO COMENTADA DAS AVALIAÇÕES INTERMEDIÁRIAS</b>	30/11	<b>Aula 9:</b> Índice de acidez em Lipídeos Índice de peróxidos.
15ª semana	07/12	<b>AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA</b>	07/12	<b>AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA</b>
16ª semana	14/12	<b>AVALIAÇÃO FINAL</b>	14/12	<b>AVALIAÇÃO FINAL</b>



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Farmácia</b>		Núcleo Temático: <b>Bases Químicas e Alimentos</b>
Disciplina: <b>Tecnologia de Alimentos</b>		Código da Disciplina: <b>ENEC00172</b>
Carga horária: <b>4</b>	( 2 ) Teórica ( 2 ) Prática	
Ementa: Métodos de conservação e processamentos tecnológicos de Alimentos. Tecnologia da produção de alimentos por meio de uma gestão empreendedora e sustentável, segundo os grupos alimentares. Uso aditivos alimentares e a análise sensorial de alimentos. Embalagem e rotulagem.		
Objetivos		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
Conhecer os métodos de conservação de alimentos, realizando avaliação crítica quanto a características sensoriais, nutritivas e econômicas. Conhecer as principais técnicas de processamento dos diferentes grupos alimentares. Aplicar técnicas de avaliação sensorial de produtos. Conhecer e interpretar as legislações vigentes na área em questão.	Executar processos tecnológicos de fabrico de produtos alimentícios voltados para a sedimentação dos processos de conservação. Elaborar rótulos de alimentos.	Obedecer às legislações vigentes de rotulagem de alimentos. Ser consciente à atuação na área de tecnologia de alimentos. Estar sensibilizado da importância da tecnologia de alimentos na garantia da qualidade e sanidade dos produtos alimentícios industrializados.
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none"><li>• Introdução à disciplina: conceito, importância e relação com o profissional.</li><li>• Análise sensorial</li><li>• Conservação de alimentos pelo calor: branqueamento, pasteurização, esterilização e apertização</li><li>• Conservação de alimentos pelo frio: refrigeração, congelamento.</li><li>• Conservação de alimentos pelo controle da umidade: desidratação, liofilização, salga.</li><li>• Rotulagem de alimentos</li><li>• Conservação de alimentos pela irradiação.</li><li>• Fermentação de alimentos</li><li>• Embalagem</li><li>• Aditivos alimentares</li><li>• Tecnologia de laticínios.</li><li>• Tecnologia de produtos cárneos</li></ul>		





- Tecnologia de pescado
- Tecnologia de ovos
- Tecnologia de cereais.
- Tecnologia de óleos e gorduras.

Metodologia:

- Aulas teóricas expositivo-dialogadas, com uso de lousa, “power point”, apresentação de artigos científicos, estudos dirigidos.
- Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações da apostila correspondente. No início de cada aula prática, será feita uma exposição dialogada com relação ao tema abordado. As aulas práticas serão orientadas para a produção de um produto alimentício, aplicando os métodos de conservação.
- Visita técnica a uma indústria de alimentos.

*Bibliografia Básica:*

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.

ORDONEZ, J. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2007. 2 v.

*Bibliografia Complementar:*

BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

DUTCOSKY, S.D. **Análise sensorial de alimentos**. 2. ed. Curitiba, PR: Champagnat, 2007.

FELLOWS, P.J. **Tecnologia do processamento de alimentos**: princípios e prática. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

LAJOLO, F.M; NUTTI, M.R. **Transgênicos**: bases científicas da sua segurança. São Paulo: Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição - SBAN, 2003.

RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de alimentos**. 2. ed. rev., 4. reimp. São Paulo: E. Blücher, 2012.