
Ano Letivo 2017-18

Unidade Curricular ANÁLISE QUÍMICA DE ALIMENTOS II

Cursos ENGENHARIA ALIMENTAR (1.º ciclo)

Unidade Orgânica Instituto Superior de Engenharia

Código da Unidade Curricular 14451021

Área Científica IINDÚSTRIAS ALIMENTARES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Sigla

Línguas de Aprendizagem

Português

Inglês

Modalidade de ensino

Diurno

Docente Responsável Ana Cristina Oliveira Lopes Figueira

DOCENTE	TIPO DE AULA	TURMAS	TOTAL HORAS DE CONTACTO (*)
Ana Cristina Oliveira Lopes Figueira	OT	OT1	15OT

* Para turmas lecionadas conjuntamente, apenas é contabilizada a carga horária de uma delas.

ANO	PERÍODO DE FUNCIONAMENTO*	HORAS DE CONTACTO	HORAS TOTAIS DE TRABALHO	ECTS
2º	S2	15T; 30PL; 30OT	140	5

* A-Anual; S-Semestral; Q-Quadrimestral; T-Trimestral

Precedências

Sem precedências

Conhecimentos Prévios recomendados

Nenhuns

Objetivos de aprendizagem (conhecimentos, aptidões e competências)

- A. Fornecer conhecimentos teóricos e práticos relacionados com a análise instrumental de compostos, com uma ênfase particular em componentes de alimentos.
- B. Abordar técnicas instrumentais vastamente empregues em laboratórios de análise química de alimentos, as quais podem ser sistematizadas como métodos ópticos, electroquímicos e cromatográficos.
- C. Analisar de modo crítico as vantagens e inconvenientes da adopção de cada uma das técnicas, de acordo com a definição do problema analítico e da informação pretendida.
- D. Aplicar técnicas de análise estatística necessárias a um adequado tratamento e interpretação dos resultados obtidos analiticamente.

Conteúdos programáticos

1. Introdução: Classificação de Métodos Instrumentais de Análise Química.
2. Métodos Ópticos de Análise.
3. Métodos Electroquímicos de Análise.
4. Métodos Cromatográficos de Análise.

Metodologias de ensino (avaliação incluída)

As aulas serão lecionadas por exposição das diversas matérias, recorrendo, sempre que possível á utilização de exemplos e do estudo de casos (case studies), assim como á realização de trabalhos em grupo, apresentações orais e resolução de exercícios. Os trabalhos e exercícios poderão ser realizados durante as horas de contato e/ou de trabalho individual dos alunos. A avaliação consistirá de duas componentes: teórica (1 teste escrito) e prática (preparação e planeamento do trabalho prático a realizar + trabalho realizado em grupo e apresentado e discutido por todos os alunos).

Bibliografia principal

1. Skoog, D.A.; ? Holler, F.J.; ? Crouch, S.R. (2007). Principles of Instrumental Analysis. 6th ed. Brooks Cole Publishing Company, UK. Manahan, S.E. ?Quantitative Chemical Analysis?. Brooks/Cole Publishing Company.
2. Christian, G.D.; Dasgupta, P.K.; Schug, K.A. (2013). Analytical Chemistry, 7 ed. Wiley Global Education, USA. Acessível em: <http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-EHEP002943.html#student>
3. Pietrzyk, D.J.; Frank, C.W. (2012). Analytical Chemistry, 2nd ed. Academic Press, Inc, USA.
4. Valcárcel, M. (2012). Principles of Analytical Chemistry. Springer-Verlag, Berlin, Deutschland.

Academic Year 2017-18

Course unit ANALYTICAL CHEMISTRY OF FOOD II

Courses FOOD ENGINEERING

Faculty / School Instituto Superior de Engenharia

Main Scientific Area IINDÚSTRIAS ALIMENTARES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Acronym

Language of instruction
Portuguese
English

Teaching/Learning modality
Day

Coordinating teacher Ana Cristina Oliveira Lopes Figueira

Teaching staff	Type	Classes	Hours (*)
Ana Cristina Oliveira Lopes Figueira	OT	OT1	15OT

* For classes taught jointly, it is only accounted the workload of one.

Contact hours

T	TP	PL	TC	S	E	OT	O	Total
15	0	30	0	0	0	30	0	140

T - Theoretical; TP - Theoretical and practical ; PL - Practical and laboratorial; TC - Field Work; S - Seminar; E - Training; OT - Tutorial; O - Other

Pre-requisites

no pre-requisites

Prior knowledge and skills

None

The students intended learning outcomes (knowledge, skills and competences)

- A. Provide theoretical and practical knowledge related to instrumental analysis of compounds, with a particular emphasis on food components.
- B. Addressing instrumental techniques widely used in chemical analysis of food laboratories, which can be systematized as optical, electrochemical and chromatographic methods. C. To analyze critically the advantages and disadvantages of adopting each of the techniques, according to the definition of the analytical problem and the desired information.
- D. Apply statistical analysis techniques necessary for appropriate treatment and interpretation of the results analytically

Syllabus

1. Introduction: Classification of Instrumental Methods of Chemical Analysis.
2. Optical methods of analysis.
3. Electrochemical methods of analysis.
4. Chromatographic methods of analysis.

Teaching methodologies (including evaluation)

The classes will be taught by exposition of the various subjects, using whenever possible the use of examples and case studies, as well as the accomplishment of group work, oral presentations and resolution of exercises. The work and exercises can be done during the contact hours and / or individual work of the students. The assessment will consist of two components: theoretical (1 written test) and practical (preparation and planning of practical work to be done + work done in group and presented and discussed by all students).

Main Bibliography

1. Skoog, D.A.; ? Holler, F.J.; ? Crouch, S.R. (2007). Principles of Instrumental Analysis. 6th ed. Brooks Cole Publishing Company, UK. Manahan, S.E. ?Quantitative Chemical Analysis?. Brooks/Cole Publishing Company.
2. Christian, G.D.; Dasgupta, P.K.; Schug, K.A. (2013). Analytical Chemistry, 7 ed. Wiley Global Education, USA. Acessível em: <http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-EHEP002943.html#student>.
3. Pietrzyk, D.J.; Frank, C.W. (2012). Analytical Chemistry, 2nd ed. Academic Press, Inc, USA.
4. Valcárcel, M. (2012). Principles of Analytical Chemistry. Springer-Verlag, Berlin, Deutschland.