



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS-GRADUAÇÃO

IDENTIFICAÇÃO (campos obrigatórios)

Disciplina: ANÁLISE DE ALIMENTOS POR CROMATOGRAFIA, ELETROFORESE CAPILAR E ESPECTROMETRIA DE MASSAS
Código da Disciplina: 1220042
Departamento: Ciência e Tecnologia Agroindustrial (DCTA)
Sigla da Unidade: FAEM
Professor Responsável: ADRIANA DILLENBURG MEINHART
Matrícula SIAPE: 1066204
Modalidade: (X) Presencial () Semi Presencial () À Distância
Este componente curricular utiliza animais vertebrados vivos? () Sim * (X) Não * De acordo com a Lei Nº 11.794/08 , a Resolução Normativa Nº 53 , de 19 de maio de 2021, do Concea, em complemento à Diretriz Brasileira para o Cuidado e a Utilização de Animais em Atividades de Ensino ou de Pesquisa Científica - DBCA e a existência da Comissão de Ética no Uso de Animais - CEUA-UFPeI, informamos que é necessário preencher o Formulário Unificado para solicitação/autorização do uso de animais. Informações detalhadas em: https://wp.ufpel.edu.br/ceua/como-submeter-um-projeto/

OUTROS PROFESSORES ENVOLVIDOS

NOME	SIAPE

CARGA HORÁRIA (campos obrigatórios)

Teórica: 2
Exercício:
Prática: 2
EAD:
Número de créditos total: 04
Exigência de horário na oferta: (X) Sim () Não

TIPO DE AVALIAÇÃO

A, B, C (padrão Pós-Graduação)	X
--------------------------------	---

Frequente / Infrequente	
Satisfatório / Não Satisfatório	

PRÉ-REQUISITOS
(se houver)

Não há

EMENTA

Proporcionar informações teóricas e conhecimento prático em cromatografia a líquido (papel, camada delgada, coluna aberta e de alta eficiência), a gás, eletroforese capilar e espectrometria de massas. Evidenciar os princípios de separação dos compostos, a instrumentação e a aplicação das técnicas para caracterização e quantificação de compostos em alimentos e bebidas, como determinação de compostos fenólicos, lipídios, pigmentos, vitaminas, micotoxinas, aditivos, defensivos agrícolas e compostos voláteis. Tem-se o objetivo de desenvolver uma análise crítica sobre a implementação de métodos quali e/ou quantitativos para análises de alimentos, especialmente voltada ao desenvolvimento de pesquisas em ciência, tecnologia para inovação em alimentos.

CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA	Código do curso no Cobalto	Nível²	Legenda¹
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	8060	D	O.P.
Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7025	M	O.P.
Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos	7068	M	O.P.

1 - (O.A.) = Obrigatória (O.P.) = Optativa

2 - E = Especialização M = Mestrado D = Doutorado

Programa Analítico	
Unidades e Assuntos	Nº de Horas Aulas
1. Introdução	2
2. Métodos Clássicos (Cromatografia em papel, camada delgada, coluna aberta e métodos de detecção)	20
3. Métodos Instrumentais (Cromatografia líquida de alta eficiência, cromatografia a gás, eletroforese capilar e seus respectivos detectores)	38
4. Espectrometria de Massas	8

Referências Bibliográficas	
Referências	Nº de Ordem

OLLINS, C.H.; BRAGA, G.L.; BONATO, P.S. Fundamentos de Cromatografia. Campinas. UNICAMP. 2006	01
HOLLER, F. J.; SKOOG, D. A; CROUCH, S. R. Principles of Instrumental Analysis. 7. ed. Boston. CENGAGE Learning. 2016	02
Harris, C. D. LUCY, C. A. Análise Química Quantitativa, 9ª ed, LTC. 2017.	03

IMPORTANTE: Além do correto preenchimento do Programa Analítico, é obrigatório anexar a Ata do Departamento e a Ata do Colegiado, bem como o memorando explicando a solicitação desejada. Caso contrário, não será possível realizar o cadastro.



Documento assinado eletronicamente por **MAURICIO DE OLIVEIRA, Professor do Magistério Superior**, em 03/04/2025, às 09:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2937517** e o código CRC **158F8F39**.

Referência: Processo nº 23110.003412/2025-16

SEI nº 2937517