



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

**PROGRAMA ANALÍTICO E EMENTA DE DISCIPLINA DA PÓS GRADUAÇÃO**

IDENTIFICAÇÃO						
Disciplina <b>TÓPICOS EM ALIMENTOS II – LABORATÓRIO: SEGURANÇA DO ANALISTA E QUALIDADE NOS RESULTADOS</b>					Código <b>228079</b>	
Departamento <b>Ciência e Tecnologia Agroindustrial</b>					Sigla da Unidade <b>FAEM</b>	
Professor Responsável pela Disciplina <b>Adriana Dillenburg Meinhart</b>					Matrícula do SIAPE <b>1066204</b>	
Outros Professores Envolvidos <b>Helen Cristina dos Santos Hackbart (17h) – Pós-doutoranda</b>					Matrícula do SIAPE	
Semestre Letivo	Duração em Semanas	Carga Horária Semanal			Carga Horária Total	
		02 h			34 h	
I ( ) II ( )	17	Teóricas 17 h	Exercício 17 H	Prática 0	Total 34 h	Número de Créditos 02
Pré-Requisitos						

EMENTA	
Essa disciplina tem como objetivo desenvolver um fórum de discussão a respeito das práticas para garantir a segurança do analista durante a execução dos experimentos laboratoriais, bem como as formas de organização e conduta no laboratório a fim de garantir resultados analíticos fidedignos.	
<b>CURSOS PARA OS QUAIS É MINISTRADA</b>	
1. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	(OP) <sup>1</sup>
2. Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos	(OP) <sup>1</sup>
Obs. 1 = (OA) Obrigatória (OP) Optativa (AC) Área de Concentração (DC) Área de Domínio Conexo	

____/____/____ Data	_____ Assinatura do Responsável pela disciplina
<b>APROVAÇÃO</b>	
Departamento	
____/____/____ Data	_____ Assinatura do Chefe do Depto e carimbo
<b>COCEPE</b>	
____/____/____ Nº da Ata da Reunião	____/____/____ Data da Aprovação
_____ Assinatura do Diretor Departamento de Pós Graduação e carimbo	



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

<b>PROGRAMA ANALÍTICO</b>	
<i>Unidades e assuntos</i>	<i>Nº de Horas Aulas</i>
<b>1. Introdução</b>	
- Apresentação da disciplina e do plano de atividades, construção da forma de execução do plano de atividades e definição do cronograma final; - Conceito de “Segurança do Analista” e de “Qualidade nos resultados”.	<b>2</b>
<b>2. Segurança do analista</b>	
- Conhecendo a estrutura do laboratório; - Equipamentos mais comuns; - Mapas de pontos de risco; - Equipamentos de proteção individual e coletiva: conceitos e aplicações;	<b>2</b>
<b>3. Organização de materiais e reagentes</b>	
- Ordem lógica de organização de materiais; - Classificação dos reagentes, armazenamento e controle de quantidades; - Métodos para lavagem, secagem e armazenamento de vidrarias considerando as análises realizadas.	<b>4</b>
<b>4. Uso de equipamentos</b>	
- Conduta recomendada para o uso de balanças, medidores de pH, centrífugas, estufas, muflas, blocos digestores, destiladores de proteína, extratores de soxlet, destiladores de água, ultra purificadores de água, espectrofotômetros, cromatógrafos e espectrômetros de massas. - Calibração de equipamentos.	<b>22</b>
<b>5. Controle de resíduos</b>	
- Classificação dos resíduos; - Formas de armazenamento; - Descarte de resíduos.	<b>2</b>
<b>6. Conclusões</b>	
- Mapeamento sobre as formas de garantir a segurança do analista - Como arruinar meu experimento considerando a teoria e a prática - Formas de contribuir para a organização do laboratório em que eu trabalho.	<b>2</b>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
PRÓ REITORIA DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	
1	INMETRO, BRASIL. Programa de monitoramento de BPL. Disponível em <a href="http://infoconsumo.gov.br/monitoramento_BPL/index.asp">http://infoconsumo.gov.br/monitoramento_BPL/index.asp</a> . Consulta em 15/09/2020.
2	ANVISA, BRASIL. Guia para Elaboração de Relatório de Avaliação de Laboratórios Analíticos. Disponível em <a href="http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/5595269/Guia_Avalia_LabAnalitico.pdf/226f3449-ca2d-4d85-a76e-df8c4e617fd7">http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/5595269/Guia_Avalia_LabAnalitico.pdf/226f3449-ca2d-4d85-a76e-df8c4e617fd7</a> . Consulta em 15/09/2020.
3	MAPA, BRASIL. Manual de procedimentos para laboratórios. Disponível em <a href="https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/arquivos-publicacoes-laboratorio/manual-finalizado-com-foto-dipoa-cgal-14_09_16.pdf/view">https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/arquivos-publicacoes-laboratorio/manual-finalizado-com-foto-dipoa-cgal-14_09_16.pdf/view</a> . Consulta de 15/09/2020.
4	Artigos científicos publicados na área.

#### NÚMERO DE VAGAS

No máximo 40 participantes.

#### AVALIAÇÃO

50% - Resolução de exercícios apresentados nas aulas síncronas, entregues por email em até 7 dias após a aula.

50% - Seminários sobre o uso adequado de equipamentos.

#### CRONOGRAMA

A proposta de atividades está apresentada na tabela a seguir. O cronograma está baseado em atividades síncronas a serem realizadas nas quintas-feiras (totalizando 12 horas) e atividades assíncronas (totalizando 22 horas). O mesmo será avaliado em conjunto com os alunos, modificado (se necessário) e aprovado pelos alunos na primeira aula.

Tabela 1. Cronograma de atividades da disciplina

<b>Data</b>	<b>Atividades síncronas*</b>	<b>Atividades assíncronas a serem realizadas durante a semana**</b>
08/10	1,5 h (19:00 – 20:30)	3 h
15/10	1,5 h (19:00 – 20:30)	3 h
22/10	1,5 h (19:00 – 20:30)	3 h
29/10	1,5 h (19:00 – 20:30)	3 h
05/11	1,5 h (19:00 – 20:30)	3 h
12/11	1,5 h (19:00 – 20:30)	3 h
19/11	1,5 h (19:00 – 20:30)	4 h
26/11	1,5 h (19:00 – 20:30)	-
<b>Total</b>	<b>12 h</b>	<b>22 h</b>

\* 30 minutos são reservados para dúvidas e debates a respeito do tema.

\*\* Dia e hora a ser definido pelo (a) discente.