

Métodos analíticos para determinação da composição química dos alimentos

13 JAN. a 11 FEV. 2021

webinar



Enquadramento e objetivos

Trata-se de uma área de estudo necessária, para o conhecimento da composição dos alimentos, nomeadamente do tipo de análise que melhor se adequa ao estudo de cada nutriente em diferentes tipos de alimentos. Permite ainda, compreender e interpretar os resultados de análises da composição nutricional, compostos protetores, contaminantes, etc., baseados em evidência científica e normas em vigor.

Objetivo

Os formandos, no final da formação, deverão ser capazes de executar e interpretar os resultados dos métodos dos diferentes métodos analíticos expostos.

Programa

(horas de Lisboa)

13 jan - 1ª sessão

Análises laboratoriais de alimentos—impacto na saúde pública. Segurança em laboratórios química.

14 jan - 2ª sessão

Tipos de métodos analíticos em função da composição química dos alimentos. Amostragem, transporte e preparação de amostras para análise.

20 jan - 3ª sessão

Determinação da Humidade em géneros alimentícios. Determinação de água e resíduo seco por tipo de matriz alimentar; Tipos de metodologias disponíveis, principais vantagens e desvantagens; cálculo e interpretação de resultados

21 jan - 4ª sessão

Determinação do resíduo mineral total em géneros alimentícios: identificação dos diferentes minerais presentes nos alimentos; determinação de sal em alimentos; tipos de métodos, cálculos e interpretação de resultados

27 jan - 5ª sessão

Gordura Total em géneros Alimentícios: Determinação por tipo de matriz alimentar; Tipos de metodologias disponíveis, principais vantagens e desvantagens; cálculo e interpretação de resultados.

28 jan - 6ª sessão

Caracterização de Gordura em géneros Alimentícios: Determinação de ácidos gordos por cromatografia Gasosa; cálculos e interpretação de resultados.

3 fev- 7ª sessão

Determinação da Proteína Total em géneros Alimentícios; Tipos de métodos, cálculos e interpretação de resultados.

4 fev - 8ª sessão

Determinação da Fibra Total em géneros Alimentícios; Tipos de métodos, cálculos e interpretação de resultados.

10 fev - 9ª sessão

Determinação hidratos de carbono incluindo açúcares em géneros Alimentícios; Tipos de métodos, cálculos e interpretação de resultados.

11 fev - 10ª sessão

Determinação da Acidez e pH Total em géneros Alimentícios; Tipos de métodos, cálculos e interpretação de resultados segundo as normas em

Pré-inscrição na Plataforma de e-Learning do



data limite

Destinatários: nutricionistas, técnicos, investigadores, estudantes e outros profissionais das áreas da saúde

Coordenação: Carla Motta

Inscrição: gratuita, mas sujeita a registo prévio.

Duração: 30h distribuídas por 10 sessões de 3 horas cada

Regime de funcionamento: online, sessões síncronas

Horário: das 10h00 às 13h00 (horas de Lisboa)