

FORMULÁRIO DE PLANO DE ENSINO – O DOCENTE PREENCHE SOMENTE OS CAMPOS CLAROS			
 Universidade Federal de São João del-Rei	COORDENADORIA DO CURSO DE BIOTECNOLOGIA – COBIT		
PLANO DE ENSINO			
Curso: Biotecnologia			
Grau Acadêmico: Bacharelado	Turno: Integral	Currículo: 2023	
Unidade Curricular: Laboratório Básico de Biotecnologia e Bromatologia		Código:	
Natureza: Optativa	Período:	Ano/semestre:	2026/1
Carga Horária Total: 45 h	Teórica: 15 h	Prática: 30 h	
Pré-requisitos: Não há		Co-requisito: Não há	
Docente:	Rogério Martins Maurício		Unidade Acadêmica: DBTEC
Ementa: Noções de segurança e procedimentos em laboratório. Tipos e usos de equipamentos e vidrarias básicas do laboratório. Preparo e padronização de soluções. Titulação. Equipamentos, materiais, procedimentos e interpretação de análises bromatológicas.			
Objetivos: Familiarizar o discente com os principais equipamentos, materiais, normas e procedimentos dos laboratórios de biotecnologia, com ênfase em um laboratório de bromatologia. Possibilitar ao estudante praticar e executar o planejamento, coleta e preparo de amostras, bem como a realização e a interpretação de resultados de análises bromatológicas.			
Conteúdo Programático: O conteúdo detalhado da ementa e as atividades (aulas, seminários, avaliações etc.), serão distribuídos em 45 horas (ou 23 aulas geminadas), conforme o seguinte cronograma:			
Aulas 1-2 Introdução (teórica)			
Aulas 3-4 Normas de segurança (teórica)			
Aulas 5-8 Vidraria básica (teórico-prática)			
Laboratório LaqBio (turma 1 e turma 2)			
Aulas 9-14 Volumetria e gravimetria 3 (teórico-prática)			
Laboratório LaqBio Lab. térreo (turma 1 e turma 2)			
Aulas 15 – 17 Como redigir um relatório (teórico-prática)			

Aulas 18-23 Aula pratica no Laboratório c Prof Daniel Bonoto (turma 1 e turma 2)

-

Metodologia e Recursos Auxiliares:

Aulas expositivas em sala de aula, aulas práticas em laboratório, confecção de relatórios

Avaliações:

Presença e participação (20 pontos) em sala de aula e práticas em laboratórios (Relatório 1 =40 pontos, relatório 2 = 40 pontos)

Bibliografia Básica:

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas: Ed. UNICAMP, 2003. 207 p. ISBN 85-268-0641-6.

PICÓ, Y. **Análise química de alimentos: técnicas**. Rio de Janeiro: LTC, 2014. (recurso online). ISBN 978-85-951-5671-5.

Bibliografia Complementar:

DETMANN, E. et al. **Métodos para análise de alimentos**. 2. ed. Viçosa, MG: [s. n.], 2021. 350 p.

ARAÚJO, H.; IRIS, A. (orgs.). **Análise instrumental: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: LTC, 2021. (recurso online). ISBN 978-85-216-3748-6.

Leitura adicional (artigos científicos, sites da internet, apostilas, capítulos de livros, etc):

A ser distribuído em sala de aula (artigos científicos)

Assinaturas e data:



 Coordenador do Curso de Biotecnologia
 São João del-Rei, / /

 Docente responsável pela unidade
 São João del-Rei, 19 /01 /2026