



Disciplina Course		
Técnicas de Preparo de Amostras de Alimentos para Fins Analíticos <i>Techniques for Preparing Food Samples for Analytical Purposes</i>		
Código Code	Créditos Credits	Vagas Places
IQC723	2	10
Professor Instructor		Datas Dates
Fábio Novaes (fabiojmnovaes@yahoo.com.br)		13/04 a 24/04 <i>April 13th to 24th</i>
Horário Hours		Local Venue
9h às 16h <i>9am – 4pm</i>		A confirmar <i>To be confirmed</i>
Ementa Programme		
<p>Aspectos gerais sobre o tema (contextualização do problema, requisitos para escolha de um método, pré-tratamento da amostra). Fundamentos da Química Analítica estendidos ao tema “Preparo de Amostras”. Técnicas clássicas e modernas de extração: extração líquido-líquido, extração sólido-líquido, agitação mecânica, Soxhlet, ultrassom, micro-ondas, extração com fluido supercrítico, extração acelerada por solvente, extração em fase sólida, QuEChERS, micro- extração em fase sólida, micro-extração líquido-líquido dispersiva, micro-extração em fase líquida, extração sortiva em barra de agitação. Construção de uma sequência analítica e sua aplicação em análises químicas.</p> <p><i>General aspects on the topic (contextualization of the problem, requirements for choosing a method, pre-treatment of the sample). Fundamentals of Analytical Chemistry extended to the theme “Sample Preparation”. Classic and modern extraction techniques: liquid-liquid extraction, solid-liquid extraction, mechanical agitation, Soxhlet, ultrasound, microwave, extraction with supercritical fluid, accelerated solvent extraction, solid phase extraction, QuEChERS, phase micro extraction solid, dispersive liquid-liquid micro-extraction, liquid-phase micro-extraction, assorted stir bar extraction. Construction of an analytical sequence and its application in chemical analysis.</i></p>		
Observações Comments		