

Nome: VALIDAÇÃO DE MÉTODOS EM ANÁLISE DE ALIMENTOS

Código: ALM 888.

Coordenação: Profa. Scheilla Vitorino Carvalho de Souza Ferreira.

Nível: mestrado e doutorado.

Tipo: optativa da Área de Concentração.

Carga horária: 45 (quarenta e cinco) horas teóricas.

Créditos: 03 (três).

Pré-Requisito: ALM861 - Delineamentos e Análise de Experimentos.

Aprovação pela Câmara de Pós-Graduação da UFMG: criação 02/08/2011.

Ementa:

Validação de métodos físico-químicos de análises de alimentos quantitativos e qualitativos. A importância da validação no contexto de sistemas de gestão de laboratórios de análises de alimentos. Principais formas de validação de métodos. Abrangência dos processos de validação em função dos diferentes tipos de métodos. Termos e definições dos parâmetros de desempenho avaliados em processos de validação, como linearidade, faixa, sensibilidade, seletividade (efeitos de matriz), exatidão, precisão, limites e robustez. Experimentos, ferramentas estatísticas para análise de dados e critérios de aceitabilidade para avaliação dos resultados.