

ANEXO

		Campus Sete Lagoas COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS	
PLANO DE ENSINO			
DISCIPLINA: Nutrição e Qualidade Nutricional de Alimentos		ANO/SEMESTRE: 2020/1	CARÁTER: Obrigatória
CARGA HORÁRIA: 72 h	TEÓRICA: 72 h	PRÁTICA: 00h	REQUISITO: Análises de Alimentos
PROFESSOR: Christiano Vieira Pires		CAMPUS SETE LAGOAS	
<p>EMENTA: Conceitos básicos e histórico da nutrição. Segurança Alimentar e Nutricional. Utilização e funções dos nutrientes no organismo. Requerimentos nutricionais e recomendações nas diferentes idades e estados fisiológicos. Digestão, absorção e transporte de nutrientes.. Avaliação e qualidade nutricional dos Alimentos. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais. Fibras Alimentares. Composição dos alimentos – Obtenção dos dados: análise do alimento e tabelas de composição de alimentos. Rotulagem dos alimentos. Alimentos transgênicos. Alimentos Orgânicos.</p> <p>OBJETIVOS: Proporcionar aos alunos o entendimento sobre os conceitos básicos em nutrição, identificar as fontes dos principais grupos alimentares, os compostos químicos dos alimentos e seus nutrientes, bem como as funções nos organismos.</p>			
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: O conteúdo e as atividades serão distribuídos em 18 aulas geminadas de 4 horas cada,, totalizando 72 horas-aula no semestre letivo:</p>			
Aula	Data	Assunto	
1	02/03	Apresentação e cronograma. Conceitos básicos e histórico da nutrição	
2	09/03	Segurança Alimentar e Nutricional	
3	16/03	Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional Programa de redução de sódio em alimentos e alimentação saudável.	
4	23/03	Digestão, absorção e transporte de nutrientes	
5	30/03	Digestão, absorção e transporte de nutrientes. Utilização e funções dos nutrientes no organismo	
6	06/04	Fibras alimentares	
7	13/04	Fibras alimentares (Avaliação 1)	
8	27/04	Avaliação e qualidade nutricional de proteínas dos Alimentos	
9	04/05	Avaliação e qualidade nutricional de proteínas dos Alimentos	
10	11/05	Rotulagem dos alimentos	
11	18/05	Rotulagem dos alimentos.	
12	25/05	Rotulagem dos alimentos	

13	01/06	Alimentos para fins especiais. (Avaliação 2)
14	08/06	Alimentos funcionais.
15	15/06	Alimentos funcionais
16	22/06	Alimentos transgênicos.
17	29/06	Alimentos orgânicos
18	06/07	Alimentos orgânicos. (Avaliação 3)
19	09/07	Avaliação substitutiva.

METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:

Aulas expositivas teóricas e dialogadas, em acordo com o conteúdo programado.

AVALIAÇÕES:

- Serão realizadas 03 (três) avaliações teóricas com pesos unitários de 25 (vinte e cinco) pontos. E uma 01 (uma) avaliação com peso unitário de 25 (vinte e cinco) na forma de discussão de artigos, participação em aula e seminários. Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. Haverá uma avaliação de 2ª chamada a ser aplicada ao final do semestre com o conteúdo de toda a matéria ministrada. A avaliação de 2ª chamada poderá ser realizada por qualquer aluno interessado. Esta avaliação poderá ser utilizada para substituir uma das avaliações que o aluno julgar necessário.

BIBLIOGRAFIA:

Básica

WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **Nutrição I: entendendo os nutrientes**. 10. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 342 p.

- COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa: UFV, 2008. 400 p.

- COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos Funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p.

Complementar

-WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. **Nutrição II: Aplicações**. 10. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 418 p.

- DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.

- COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011. 1334 p.

- FRANCO, G. **Tabela de Composição de Alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 1999. 307 p.

- BIESALSKI, H. K; GRIMM, P. **Nutrição: texto e atlas**. 1 ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 400 p.

- SÃO PAULO. Unicamp. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **TACO: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos**. 4. ed. Campinas: Unicamp, 2011. Disponível em: <www.unicamp.br/nepa/taco>.

- CÂNDIDO, L. M. B.; CAMPOS, A. M. C. **Alimentos para fins especiais**. São Paulo: Varela, 1996.

Prof. Christiano Vieira Pires
Responsável pela Disciplina

Prof. Rui Carlos Castro Domingues
Coordenador do curso de Eng. de Alimentos