

## ANEXO

		<p style="text-align: center;"><b>Campus Sete Lagoas</b></p> <p style="text-align: center;"><b>COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b></p>		
<b>PLANO DE ENSINO</b>				
<b>DISCIPLINA:</b> Nutrição e Qualidade Nutricional de Alimentos		<b>ANO/SEMESTRE:</b> 2021- 1		<b>CARÁTER:</b> Obrigatória
<b>CARGA HORÁRIA:</b> 72 h	<b>TEÓRICA:</b> 72 h	<b>PRÁTICA:</b> 00h	<b>REQUISITO:</b> Análises de Alimentos	
<b>PROFESSOR:</b> Christiano Vieira Pires		<b>CAMPUS SETE LAGOAS</b>		
<p><b>EMENTA:</b> 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><b>OBJETIVOS:</b> 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><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <p>Aulas com atividades síncronas: 14 aulas com 3 horas de duração cada (total: 42 horas)</p> <p>Atividades com carga horária assíncrona: 30 horas (12 x 2 horas e 2 x 3 horas)</p> <p><b>Carga horária total 72 horas: 42 horas síncronas e 30 horas assíncronas</b></p>				
Semana	Data	Assunto	Modalidade S: Síncrona A: Assíncrona	Carga horária
1	17/05	Apresentação e cronograma. Conceitos básicos e histórico da nutrição. Segurança Alimentar e Nutricional	S	3 horas
	17/05	Segurança Alimentar e Nutricional	A	2 horas
2	24/05	Segurança Alimentar e Nutricional. Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional	S	3 horas
	24/05	Programa de redução de sódio em alimentos e alimentação saudável. <b>ESTUDO DIGIDO 1.</b>	A	2 horas
3	31/05	Digestão, absorção e transporte de nutrientes	S	3 horas
	31/05	Digestão, absorção e transporte	A	2 horas

		de nutrientes		
4	07/06	Digestão, absorção e transporte de nutrientes	S	3 horas
	07/06	Digestão, absorção e transporte de nutrientes. <b>ESTUDO DIGIDO 2.</b>	A	2 horas
5	14/06	Fibras alimentares.	S	3 horas
	14/06	Fibras alimentares. Avaliação 1	A	2 horas
6	21/06	Fibras alimentares.	S	3 horas
	21/06	Fibras alimentares. <b>ESTUDO DIGIDO 3.</b>	A	2 horas
7	28/06	Rotulagem dos alimentos.	S	3 horas
	28/06	Rotulagem dos alimentos. <b>ESTUDO DIGIDO 4.</b>	A	2 horas
8	05/07	Rotulagem dos alimentos.	S	3 horas
	05/07	Rotulagem dos alimentos. Alimentos para fins especiais.	A	2 horas
9	12/07	Alimentos funcionais.	S	3 horas
	12/07	Alimentos funcionais. <b>Avaliação 2.</b> <b>ESTUDO DIGIDO 5.</b>	A	2 horas
10	19/07	Alimentos transgênicos.	S	3 horas
	19/07	Atividades: Alimentos transgênicos.	A	2 horas
11	26/07	Alimentos orgânicos	S	3 horas
	26/07	Atividades: Alimentos orgânicos.	A	2 horas
12	02/08	Avaliação da Qualidade Nutricional de Proteínas	S	3 horas
	02/08	Avaliação da Qualidade Nutricional de Proteínas	A	2 horas
13	09/08	Aula de resolução de exercícios	S	3 horas
	09/08	<b>ESTUDO DIGIDO 6.</b>	A	3 horas
14	16/08	<b>Avaliação 3.</b>	S	3 horas
	17/08	<b>Avaliação Substitutiva</b>	A	3 horas

#### **METODOLOGIA E RECURSOS AUXILIARES:**

A unidade curricular será ministrada com atividades assíncronas (vídeos, textos e questionários) disponibilizadas no Portal Didático ([www.campusvirtual.ufsj.edu.br](http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br)) e atividades síncronas utilizando a plataforma/aplicativo Google Meet, Goolge Classroom. Serão disponibilizados materiais complementares para apoio aos estudos no Portal Didático

#### **CONTROLE DE FREQUÊNCIA**

Conforme Resolução N° 007 de 03 de agosto de 2020 do CONEP: “Art. 11. O registro da frequência do discente se dará por meio do cumprimento das atividades propostas, e não pela presença durante as atividades síncronas, sendo que o discente que não concluir 75% das atividades propostas será reprovado por infrequência.” Considerando 6 estudos dirigido como atividades, o aluno deverá entregar no mínimo 5 cumprir sua frequência.

#### **AVALIAÇÕES:**

**6 estudos dirigidos valendo 5,0 pontos cada: total: 30 pontos**

#### **3 Avaliações:**

- **Avaliação 1: 25 pontos.**
- **Avaliação 2: 25 pontos.**
- **Avaliação 3: 20 pontos.**

Será aprovado o aluno que conseguir desempenho igual ou superior a 60 (sessenta) por cento. Haverá uma avaliação de substitutiva a ser aplicada ao final do semestre com o conteúdo de toda a matéria ministrada. A avaliação substitutiva 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.

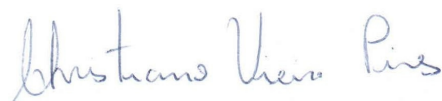
- COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes.** 4. ed. Barueri: Manole, 2011. 1334 p.

- 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](http://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



*Emitido em 15/04/2021*

**PLANO DE ENSINO Nº 89/2021 - CEALI (12.49)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 15/04/2021 13:55 )*

CHRISTIANO VIEIRA PIRES  
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR  
DEALI (12.15)  
Matrícula: 1527882

*(Assinado digitalmente em 16/04/2021 11:46 )*

RUI CARLOS CASTRO DOMINGUES  
COORDENADOR DE CURSO - TITULAR  
CHEFE DE UNIDADE  
CEALI (12.49)  
Matrícula: 1882158

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/documentos/> informando seu número: **89**, ano: **2021**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **15/04/2021** e o código de verificação: **2e73bcae6f**