


## ANEXO

		<b>Campus Sete Lagoas</b> <b>COORDENADORIA DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>PLANO DE ENSINO</b>				
<b>DISCIPLINA:</b> Nutrição e Qualidade Nutricional de Alimentos		<b>ANO/SEMESTRE:</b> 2021- II Período Emergencial Remoto (II PER)		<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: 10 aulas com 3 horas de duração cada (total: 30 horas)</p> <p>Atividades com carga horária assíncrona: 42 horas</p> <p><b>Carga horária total 72 horas: 30 horas síncronas e 42 horas assíncronas</b></p>				
Semana	Data	Assunto	Modalidade S: Síncrona A: Assíncrona	Carga horária
1	25/01	Apresentação e cronograma. Conceitos básicos e histórico da nutrição. Segurança Alimentar e Nutricional	S	3 horas
	25/01	Segurança Alimentar e Nutricional	A	3 horas
2	01/02	Segurança Alimentar e Nutricional. Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional	S	3 horas
	01/02	Programa de redução de sódio em alimentos e alimentação saudável.	A	3 horas

		<b>ESTUDO DIGIDO 1.</b>		
3	08/02	Digestão, absorção e transporte de nutrientes	S	3 horas
	08/02	Digestão, absorção e transporte de nutrientes	A	3 horas
4	18/02	Digestão, absorção e transporte de nutrientes	A	3 horas
	18/02	Digestão, absorção e transporte de nutrientes.	A	3 horas
		<b>ESTUDO DIGIDO 2.</b>		
5	22/02	Fibras alimentares.	S	3 horas
	22/02	Fibras alimentares. Avaliação 1	A	3 horas
6	01/03	Fibras alimentares.	S	3 horas
	01/03	Fibras alimentares.	A	3 horas
		<b>ESTUDO DIGIDO 3.</b>		
7	08/03	Rotulagem dos alimentos.	S	3 horas
	08/03	Rotulagem dos alimentos.	A	3 horas
		<b>ESTUDO DIGIDO 4.</b>		
8	15/03	Rotulagem dos alimentos.	S	3 horas
	15/03	Rotulagem dos alimentos. Alimentos para fins especiais.	A	3 horas
9	22/03	Alimentos funcionais.	S	3 horas
	22/03	Alimentos funcionais. Avaliação 2.	A	3 horas
		<b>ESTUDO DIGIDO 5.</b>		
10	29/03	Alimentos transgênicos.	S	3 horas
	29/03	Atividades: Alimentos transgênicos.	A	3 horas
11	05/04	Alimentos orgânicos	S	3 horas
	05/04	Atividades: Alimentos orgânicos.	A	3 horas
		<b>ESTUDO DIGIDO 6.</b>		
12	12/04	Aula de resolução de exercícios	S	3 horas
	12/04	<b>Avaliação 3.</b>	A	3 horas
	15/04	Avaliação substitutiva.	A	

#### **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.

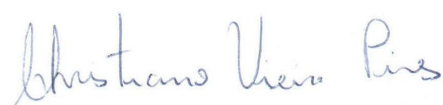
- COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011. 1334 p.

- 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

