



Universidade Federal
de São João del-Rei

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI – UFSJ

INSTITUÍDA PELA LEI Nº 10.425, DE 19/04/2002 – D.O.U. DE 22/04/2002

PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO – PROEN

CURSO: Bioquímica	Turno: Integral
Ano: 2023	Semestre: Segundo
Docente Responsável: Telma Porcina Vilas Boas Dias	

INFORMAÇÕES BÁSICAS				
Currículo 2023	Unidade curricular Rotulagem Nutricional de Alimentos		Departamento CCO	
Período -	Carga Horária (horas)			Código SIGAA BIQ0117
	Teórica 15	Prática 15	Total 30	
Tipo Optativa	Habilitação / Modalidade Bacharelado		Pré-requisito Bioquímica de Carboidratos; Bioquímica de Lipídeos; Bioquímica de Proteínas	Co-requisito -

EMENTA
Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados.
OBJETIVOS
Capacitar o aluno a compreender todos os requisitos para elaboração de rótulos de alimentos e bebidas embaladas. Ao final da disciplina os alunos serão capazes de conhecer os alimentos e bebidas que necessitam de rotulagem, conhecer todos os requisitos obrigatórios nos rótulos de alimentos e bebidas, e elaborar rótulos de alimentos e bebidas.
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1. Introdução



2. Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos
3. Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos
4. Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose)
5. Rotulagem de alimentos para fins especiais
6. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados
7. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas com recurso de data show, quadro branco e portal didático.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- A avaliação será realizada de forma contínua por meio de atividades avaliativas, que poderão ser individuais ou em grupo. O cronograma das atividades avaliativas e suas pontuações serão disponibilizados na primeira semana de aula, podendo ser presenciais, enviados através da plataforma Moodle ou por outro meio a ser definido pelo professor.
- A nota final será calculada de acordo com a soma das atividades realizadas ao longo do semestre letivo, totalizando 10 pontos. Serão realizadas no mínimo 3 atividades e cada atividade não valerá mais do que 4 pontos.

$$NF_1 = N_1 + N_2 + N_3 + \dots + N_n$$

- No final do semestre será aplicada uma atividade substitutiva (exame final) para os alunos que ficaram com média acima de 5,0 e que não atingiram média 6,0, e que não estejam reprovando por falta. Essa atividade está prevista para a última semana de aula conforme o cronograma, que compreenderá todo o conteúdo do semestre e valerá 10 pontos. Para os alunos que realizarem o exame final a nota final será calculada da seguinte forma:

$$NF_2 = \frac{NF_1 + AS}{2}$$

Obs. 01: As atividades avaliativas podem sofrer alteração de formato e data.

Obs. 02: O aluno que por algum motivo perder a atividade avaliativa, terá direito a solicitar a segunda chamada por requerimento na coordenação do curso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA



- 1) CECCHI, H. M. **Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos**. 2 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003, 206p.
- 2) COULTATE, T.P. **Alimentos**: a Química de seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004, 368p.
- 3) SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição**: introdução à bromatologia. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008, 278 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1) EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 652p.
- 2) ALMEIDA-MURADIAN, L.B; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância Sanitária**: tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007, 203 p. (Ciências farmacêuticas)
- 3) ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. et al. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005, v. 1.
- 4) ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. et al. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005, v. 2.
- 5) FRANCO, GUILHERME. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2007, 307p.



Emitido em 2023

PLANO DE ENSINO Nº 2190/2023 - COBIQ (12.38)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 27/06/2023 14:48)

TELMA PORCINA VILAS BOAS DIAS

COORDENADOR DE CURSO - TITULAR

COBIQ (12.38)

Matrícula: 2045083

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufsj.edu.br/public/documentos/> informando seu número: **2190**, ano: **2023**, tipo: **PLANO DE ENSINO**, data de emissão: **27/06/2023** e o código de verificação: **b7657a5ceb**