



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2022
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
<b>Disciplina</b>	0110 - NUTRIÇÃO
<b>Turma</b>	EAI

**Carga Horária:** 68

## PLANO DE ENSINO

### EMENTA

Estudo da alimentação e nutrição humana. Valor nutritivo dos alimentos. Capacidade calorífica dos alimentos. Metabolismo das proteínas, lipídios e carboidratos. Funções químicas e biológicas das vitaminas e sais minerais. Balanço ácido-base. Alterações nutricionais em alimentos processados. Biodisponibilidade dos nutrientes. Balanços nutricionais de alimentos. O problema da fome e as deficiências nutricionais no Brasil.

### I. Objetivos

Capacitar o aluno para uma melhor compreensão sobre Nutrição.

Instrumentar o acadêmico sobre a importância e a necessidade da Nutrição na área da Engenharia de Alimentos. Propiciar laços de responsabilidade profissional visando a alimentação humana.

### II. Programa

- Introdução ao estudo da nutrição humana – Conceitos, leis da alimentação e tipos de dietas.
- Macronutrientes
- Micronutrientes
- Processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos
- Utilização e funções dos nutrientes no organismo;
- Adequação e desequilíbrios nutricionais;
- Água
- Eletrólitos
- Equilíbrio ácido-base
- Requerimentos Nutricionais e recomendações;
- Etiologia e consequência de doenças carências;
- Temas atuais e relevantes da política de segurança alimentar e nutricional do Brasil;
- Hábitos e padrões alimentares – padrões alimentares e dietas da moda;
- Rotulagem nutricional – revisão de conceitos para elaboração de rótulos com base nas normas da ANVISA; aplicação das Informações Nutricionais Complementares, com base na RDC 54/2012);
- Alimentos diet e light;
- Alimentos funcionais;
- Alterações nutricionais em alimentos processados;
- Aditivos Alimentares;
- Alimentação complementar na infância;
- Nutrição esportiva – alimentação e suplementação no esporte.

### III. Metodologia de Ensino

- a. Aulas expositivas com auxílio de recursos audiovisuais;
- b. Discussões de textos;
- c. Avaliações de artigos científicos.

### IV. Formas de Avaliação

- a. Assiduidade e participação nas aulas.
- b. Prova conteúdo teórico.
- c. Apresentação de Seminários.
- d. Trabalhos de pesquisa.
- e. Apresentação de artigos científicos.
- f. Os alunos que não conseguirem alcançar a média, será feito uma avaliação final.

### V. Bibliografia

#### Básica

- BRASIL/MS. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2 ed. Brasília, 2014. CALIL, R.; AGUIAR, J. Aditivos nos alimentos. São Paulo: R. M. Calil, 1999.
- COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4 ed revisada e atualizada. Barueri: Manole, 2012.
- MONTEBELLO, N. P.; ARAÚJO, W. M. C.; BOTELHO, R.B. A. Alquimia dos alimentos. 3.ed. Brasília, Editora Senac – DF, 2014.
- PHILIPPI, S.T.; AQUINO, R.C. Dietética. Barueri, Manole, 2015



# UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

<b>Ano</b>	2022
<b>Tp. Período</b>	Anual
<b>Curso</b>	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
<b>Disciplina</b>	0110 - NUTRIÇÃO
<b>Turma</b>	EAI

**Carga Horária:** 68

## PLANO DE ENSINO

### Complementar

---

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 1998.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1992.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1999. MAHAN, L.K.; STUMP, S.E. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 9 ed. São Paulo: Roca, 1998. ORNELLAS, L.H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. PASCHOAL, V. ; NAVES, A. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. São Paulo: Roca, 2015.

#### APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 12/2022

Data: 06/06/2022

---

### APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G

Tp. Documento: Ata Departamental

Documento: 12/2022

Data: 06/06/2022