UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**0110 - NUTRIÇÃO**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

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;
•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

- Aula expositivas dialogada com auxílio de recursos audiovisuais, giz/quadro e tecnologias de educação e comunicação (TICS)
- Metodologias de ensino ativas (rodas de conversa, sala de aula invertida e aprendizagem baseada em problemas – PBL).
- Discussão de artigos.

IV. Formas de Avaliação

Os alunos serão avaliados de forma formativa e somativa. Ao longo dos dois semestres prevê as seguintes avaliações:
- Participação em sala de aula.
- Prova bimestral escrita (contendo questões objetivas e discursivas).
- Trabalhos individuais (Produção de textos/questionários) após discussão dos temas da disciplina.
- Elaboração e apresentação de seminários.

Observação: para os discentes que ao longo do processo avaliativo atingirem médio inferior a 7,0 (sete), será oportunizado a recuperação de rendimento, o qual prevê a realização de trabalho individual ou prova escrita sobre os temas trabalhados ao longo dos semestres. A recuperação terá o valor de 10,0 (dez) pontos e será substituída a menor nota. Caso a nota da recuperação seja inferior, será mantido a média final do semestre.

V. Bibliografia

Básica

COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4 ed revisada e atualizada. Barueri: Manole, 2012.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	**2023**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)**
Disciplina	**0110 - NUTRIÇÃO**
Turma	**EAI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

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.

Complementar

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

APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 06/2023
Data: 22/05/2023