



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	0110 - NUTRIÇÃO
Turma	EAI
Local	CEDETEG

Carga Horária:	68
C. Horár. Ext.:	0

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.
Macronutrientes
Micronutrientes
Água
Eletrólitos
Equilíbrio ácido-base
Requerimentos Nutricionais e recomendações;
Processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos
Utilização e funções dos nutrientes no organismo
Utilização de compostos dietéticos não nutrientes e papel no organismo
Hábitos e padrões alimentares;
Adequação e desequilíbrios nutricionais;
Etiologia e consequência de doenças carenciais;
Alterações nutricionais nos alimentos
Alimentos funcionais
Alimentos diet e light
Aditivos Alimentares
Temas atuais e relevantes da política de segurança alimentar e nutricional do Brasil.

III. Metodologia de Ensino

- Aulas expositivas com auxílio de recursos audiovisuais;
- Discussões de textos
- Avaliações de artigos científicos

IV. Formas de Avaliação

- Assiduidade e participação nas aulas.
- Prova conteúdo teórico
- Apresentação de Seminários.
- Trabalhos de pesquisa
- Apresentação de artigos científicos.

V. Bibliografia

Básica

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.G. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.
BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.G. Introdução à química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 1995.
CALIL, R.; AGUIAR, J. Aditivos nos alimentos. São Paulo: R. M. Calil, 1999.
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. Nutrição Clínica Funcional. VP Consultoria, 2006.
CARREIRO, D. M. Alimentação - Problema E Solução Para Doenças, 2007.

Complementar



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

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

Ano	2012
Tp. Período	Anual
Curso	ENGENHARIA DE ALIMENTOS (100)
Disciplina	0110 - NUTRIÇÃO
Turma	EAI
Local	CEDETEG

Carga Horária:	68
C. Horár. Ext.:	0

PLANO DE ENSINO

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção básica. Coordenação geral da política de alimentação e nutrição. Guia alimentar para população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

MELLO, M.M. Sá de. Nutrição Infantil: uma receita de saúde. Porto alegre: Mediação, 2003.

APROVAÇÃO

Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 01/2012
Data: 09/02/2012