

Composição de Alimentos / Período: 3

Professor: Nathane Silva Resende (Doutor)

CH: 80h

Ementa:

Alimentos, nutrientes, aditivos, tabelas e guias alimentares, alimentos para fins especiais, grupos de alimentos.

Habilidades:

Conhecer as funções e fontes alimentares.

Ter conhecimento da composição química e nutricional dos alimentos de origem animal e vegetal.

Conhecer as diferentes tabelas de composição química dos alimentos.

Compreender os diferentes tipos de alimentos para dietas específicas.

Entender sobre o enriquecimento dos alimentos e o uso dos aditivos.

Metodologia:

As aulas a distância serão realizadas em vídeo aulas, material disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), atividades de apoio para exploração e enriquecimento do conteúdo trabalhado, fóruns de discussão, atividades de sistematização, avaliações e laboratórios práticos virtuais.

Recursos Didáticos:

Livro didático;

Vídeo aula;

Fóruns;

Estudos Dirigidos (Estudo de caso);

Experimentos em laboratório virtual;

Biblioteca virtual;

Atividades em campo.

Conteúdo Programático:

Tabelas de composição química dos alimentos e Guias alimentares

Grupos de Alimentos

Composição dos Alimentos

Informação nutricional e Rotulagem de Alimentos

Alimentos para Fins Especiais

Enriquecimento de Alimentos e Aditivos Alimentares (não nutrientes)

Sistema de Avaliação:

A distribuição dos 100 pontos acontecerá da seguinte forma durante o período de oferta da disciplina:

Fórum de Discussão Avaliativo: 10%

Estudo Dirigido: 10%

Avaliação Parcial I : 15%

Avaliação Parcial II : 15%

Avaliação Final: 50%

Caso o aluno não alcance no mínimo 60% da pontuação distribuída, haverá a **Avaliação Suplementar** com as seguintes características:

Todo o conteúdo da disciplina. Valor: 100 pontos

Pré-requisito: Resultado Final ≥ 20 e < 60

Regra: (Resultado Final + Nota Prova Suplementar) / 2

Média final para Aprovação: ≥ 60 pontos

Bibliografia Principal:

TACO. Tabela brasileira de composição de alimentos/NEPA-UNICAMP- Versão II. Campinas: NEPAUNICAMP, 2006.105p. COULTATE, T. P. Alimentos – química dos seus componentes. 3a ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

ZABOTTO, C. B. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos. UNICAMP, 1998. VANUCCHI, H., MENEZES, E.W., CAMPANA, A.O., LAJOLO, F.M. Cadernos de Nutrição. V.2, 1990, 155p.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. 9a Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 1999. IBGE. Estudo Nacional da Despesa Familiar. Tabela de composição química dos alimentos, 4 ed., 1999.

PINHEIRO, E.B.V., LACERDA, E.M.A., BENZECRY, E.H., GOMES, M.C.S., COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras, 2a ed., 1994, 63p.

SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição – introdução a bromatologia. 3a ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável/ Ministério da Saúde, Secretaria da Atenção à Saúde, Coordenação-Geral a política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

COZZOLINO, S.M. F. Biodisponibilidade de Alimentos. São Paulo: Manole, 2012.

VANUCCHI, H., MENEZES, E.W., CAMPANA, A.O., LAJOLO, F.M. Cadernos de Nutrição. V.2, 1990, 155p. FAO. Necessidades de energia y proteínas. Informe de um Comitê especial Misto, FAO/OMS. Roma. 1985.

NCR - National Research Council. Recommended Dietary Allowances. 10a ed., Washington D.C., National Academy Press, 1989.283p. <http://www.fcf.usp.br/tabela><http://www.unicamp.br/nepa/taco><http://www.anvisa.gov.br><http://www.who.int><http://www.fao.org><http://www.codexalimentarius.net>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Estudo nacional da despesa familiar Tabelas de composição de alimentos. 5a ed. Rio de Janeiro, 1999.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2003, 390p.

PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos Alimentos. São Paulo: Manole, 2009.

Por ser verdade, firmo o presente documento.

Ipatinga/MG - 10 de Junho de 2025

Thyciane Alviera Gonsalves Freitas
Secretária Acadêmica