

Composição dos Alimentos / Período: 4

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: $(\text{Resultado Final} + \text{Nota Prova Suplementar}) / 2$

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.

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.

Por ser verdade, firmo o presente documento.
Ipatinga/MG - 10 de Junho de 2025

Thyciane Alvieira Gonçalves Freitas
Secretária Acadêmica