

COMPONENTE CURRICULAR					
INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DOS ALIMENTOS					
SEMESTRE	TURNO	CARGA HORÁRIA (Horas)	CARGA HORÁRIA (Aulas)	TEÓRICA	PRÁTICA
4º	INTEGRAL	30	36	36	0

OBJETIVOS
<ul style="list-style-type: none">➤ Proceder ao estudo dos alimentos, mediante conceituação entre a ciência dos alimentos e nutrição e suas principais características;➤ Reconhecer os grupos de alimentos e seus processos de obtenção;➤ Conhecer a composição nutricional dos grupos de alimentos;➤ Conhecer o mecanismo da nutrição humana;➤ Desenvolver o estudo dos alimentos e suas relações com o organismo, na busca de uma alimentação equilibrada que contribua para a saúde.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none">➤ A alimentação ao longo da história➤ Introdução à ciência dos alimentos: conceitos fundamentais➤ Finalidades da alimentação e fases da nutrição➤ Leis fundamentais da nutrição e classificação dos alimentos➤ Estudo dos Carboidratos: conceitos, composição química, classificação, funções, valor calórico e fontes alimentares➤ Estudo das Proteínas: conceitos, composição química, classificação, funções, valor calórico e fontes alimentares➤ Estudo dos Lipídios: conceitos, composição química, classificação, funções, valor calórico e fontes alimentares➤ Estudo das Vitaminas e Sais Minerais: conceitos, composição química, classificação, funções e fontes alimentares➤ Estudo das Fibras e Água: conceitos, composição química, classificação, funções e fontes alimentares➤ Grupos alimentares e Pirâmide Alimentar

RECURSOS FÍSICOS
<ul style="list-style-type: none">➤ Sala de aula

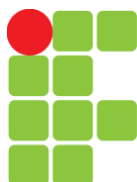
RECURSOS DIDÁTICOS
<ul style="list-style-type: none">➤ Datashow

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
O aluno será avaliado através de: <ul style="list-style-type: none">• 2 avaliações teóricas bimestrais;• 1 seminário. <p>Para efeito de aprovação na disciplina, o discente deverá obter a média igual ou maior que 6,0.</p>

DATAS DE AVALIAÇÃO			
Avaliação 1º B	Avaliação 2º B	Prova Final	Avaliação CPA
09/12	16/03	30/03	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA
PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2ª ed.: Manole, 2006. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2010. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP-KRAUSE. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11ª ed.: Roca, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR



CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. 2ª ed.: Manole, 2005.
PENTEADO, M. V. C. Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos. 1ªed. Manole, 2002.
EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 2ª ed. Atheneu, 2000.
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. 1ª ed. Sarvier, 1998.
SGARBIERI, V.C. Proteínas em alimentos protéicos - propriedades, degradações, modificações.
São Paulo: Varela, 1996.
BAUERNFEIND, J.C.; LACHANCE, P.A. Nutrient additions to food; nutritional, technological and
regulatory aspects. Trumbull: Food & Nutrition Press, 1991.
LAZLO, H.. Química de Alimentos: Alteração dos Componentes Orgânicos. 1ª ed. Nobel, 1986.
MULLER, M. G.; TOBIN, G. Z. Nutrición y Ciencia de los alimentos. 1ª ed. Espanha: Acribia
Zaragoza, 1986.
CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. 1ª ed.:
Acribia, 1983.

OBSERVAÇÕES

APROVAÇÃO

Professor(a) responsável 1: _____

Professor(a) responsável 2: _____

Equipe Pedagógica: _____

Coordenador do Curso: _____

EMISSÃO

Cuiabá – MT,

CÓDIGO DE AUTENTICAÇÃO

Verifique a autenticidade deste documento na página abaixo: