PLANO DE ENSINO 2012/2

CURSO	SEMESTRE			
Engenharia de Alimentos	IV			
COMPONENTE CURRICULAR	CH (Horas)	CARGA HORÁRIA (aulas)		
		TEÓRICA	PRÁTICA	TOTAL
Introdução à Ciência de Alimentos	30	36	0	36
PROFESSOR RESPONSÁVEL	Cristiane Lopes Pinto Ferreira			

EMENTA

- Introdução à ciência dos alimentos: conceitos fundamentais;
- A alimentação ao longo da história;
- Estudo dos nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, sais minerais, fibras e água): conceitos, composição química, classificação, funções, valor calórico e fontes alimentares;
- Finalidades da alimentação;
- Fases da nutrição;
- Leis fundamentais da nutrição;
- Classificação dos alimentos;
- Estudo dos grupos alimentares (carnes, leite, ovos, cereais, leguminosas, hortaliças e frutas) e pirâmide alimentar.

OBJETIVOS

- 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

-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

METODOLOGIA DE ENSINO

TÉCNICAS: AULAS EXPOSITIVAS E DIALOGADAS.

RECURSOS FÍSICOS	RECURSOS MATERIAIS
( ) Visitas técnicas à indústrias/fábricas, centros de pesquisa, instituições e outros	(x) Datashow
( ) Laboratórios de ensino	( ) Retroprojetor
( ) Laboratório de informática	( ) DVD
( ) Televisão e vídeo	( ) Outros:
( ) Outros:	

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

O ALUNO SERÁ AVALIADO ATRAVÉS DE:

- 2 AVALIAÇÕES TEÓRICAS COM O VALOR DE 10,0 PONTOS CADA;
- 1 SEMINÁRIO COM O VALOR DE 10,0 PONTOS.

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
COZZOLINO, Silvia M. Franciscato	**Biodisponibilidade de Nutrientes**	2ª		Manole	2007	
PHILIPPI, Sonia Tucunduva	**Nutrição e Técnica Dietética**	2ª		Manole	2006	
MAHAN, L. Katheleen; ESCOTT-STUMP-KRAUSE	**Alimentos, nutrição e dietoterapia**	11ª		Roca	2005	
SILVA, Dirceu Jorge; QUEIROZ, Augusto César	**Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**	3ª		UFV	2005	

Bibliografia Complementar

Autor	Título/Periódico	Edição	Local	Editora	Ano	Vol.
CUPPARI, Lilian	**Nutrição Clínica no Adulto**	2ª		Manole	2005	
PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo	**Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos**	1ª		Manole	2002	
SHILS, M. E. ; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.	**Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**	9ª		Manole	2002	

Bibliografia Básica (no máximo 4 referências)						
Autor	**Título/Periódico**	**Edição**	**Local**	**Editora**	**Ano**	**Vol.**
BOBBIO, Florinda; BOBBIO, Paulo	**Química do processamento dos alimentos**	3ª		Varela	2001	
EVANGELISTA, J.	**Alimentos: um estudo abrangente**	2ª		Atheneu	2000	
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S.	**Ciências Nutricionais**	1ª		Sarvier	1998	
MULLER, M. G.; TOBIN, G. Z.	**Nutrición y Ciência de los alimentos**	1ª		Acribia Zaragoza	1986	

APROVAÇÃO

Cuiabá-MT, ____de _____de_____.

_____
(-Nome do professor-)

_____
Coordenador do Curso

_____
Área Pedagógica

ANEXO 1

CRONOGRAMA DA DISCIPLINA | 2012/2

CURSO:
Engenharia de Alimentos

COMPONENTE CURRICULAR (DISCIPLINA)	**TURMA**	**TURNO**	**C.H.**	
Introdução à Ciência de Alimentos	**IV Semestre**	**Integral**	**30 horas**	**36 aulas**

PROFESSOR RESPONSÁVEL:	Cristiane Lopes Pinto Ferreira

DIAS			**C.H.**	**DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS**
12	11	2012	2	-Apresentação da disciplina -A alimentação ao longo da história
19	11	2012	2	-Introdução à ciência dos alimentos: conceitos fundamentais -Finalidades da alimentação e fases da nutrição -Leis fundamentais da nutrição e classificação dos alimentos
26	11	2012	2	-Estudo dos Carboidratos: conceitos, composição química, classificação, funções, valor calórico e fontes alimentares
03	12	2012	2	-Estudo das Proteínas: conceitos, composição química, classificação, funções, valor calórico e fontes alimentares
10	12	2012	2	-Estudo dos Lipídios: conceitos, composição química, classificação, funções, valor calórico e fontes alimentares
17	12	2012	2	-Elaboração de exercícios
21	01	2013	2	-Elaboração de exercícios
28	01	2013	2	**AVALIAÇÃO I**
04	02	2013	2	-Estudo das Vitaminas e Sais Minerais: conceitos, composição química, classificação, funções e fontes alimentares
18	02	2013	2	-Estudo das Fibras e Água: conceitos, composição química, classificação, funções e fontes alimentares
19	02	2013	2	-Estudo dos Grupos Alimentares: carnes, leites e ovos (À TARDE)
25	02	2013	2	-Estudo dos Grupos Alimentares: cereais, leguminosas, hortaliças e frutas
26	02	2013	2	-Pirâmide Alimentar (À TARDE)
04	03	2013	2	-Apresentação de seminário: Grupos alimentares e Pirâmide Alimentar
05	03	2013	2	-Correção de exercícios (À TARDE)
11	03	2013	2	**AVALIAÇÃO II**
18	03	2013	2	**AVALIAÇÃO FINAL**
25	03	2013	2	**ENTREGA DE NOTAS**

APROVAÇÃO	
Cuiabá-MT, de de 2012.	
_____ (-Nome do professor-)	
_____ Coordenador do Curso	_____ Área Pedagógica