



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	() Retroprojektor
() 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	Editores	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	Editores	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	3 ^a		Varela	2001	
EVANGELISTA, J.	Alimentos: um estudo abrangente	2 ^a		Atheneu	2000	
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S.	Ciências Nutricionais	1 ^a		Sarvier	1998	
MULLER, M. G.; TOBIN, G. Z.	Nutrición y Ciencia de los alimentos	1 ^a		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