

PROGRAMA DE DISCIPLINA

DISCIPLINA: Tópicos em Nutrição III – Processamento de Alimentos para Fins Especiais

CÓDIGO: EFM045

DEPARTAMENTO: Departamento de Alimentos

CARGA HORÁRIA TEÓRICA	CARGA HORÁRIA PRÁTICA	CRÉDITOS
	45	03

VERSÃO CURRICULAR: 2017/1

PERÍODO: 3

CLASSIFICAÇÃO DA DISCIPLINA: () Obrigatória (X) Optativa

PRÉ-REQUISITOS

EMENTA

Processamento alimentos especialmente formulados ou processados, adequados à utilização em dietas diferenciadas e ou opcionais, atendendo as necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas

OBJETIVO GERAL

Fornecer aos alunos conhecimentos sobre o processamento de alimentos para Fins Especiais

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar atividades práticas de processamento de alimentos para pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.
- Fornecer noções de aplicações dos métodos convencionais de processamento de alimentos.
- Permitir a aplicação prática dos conceitos de Processamento de Alimentos para Fins Especiais.

METODOLOGIA

Situação de ensino – Expositiva, ativa e coletiva.

Suporte – Quadro e giz, data show, multimídia.

Exposição de assuntos e realização das aulas práticas referentes ao conteúdo programático.

No Estatuto da Pessoa com Deficiência, de acordo com as necessidades do aluno com deficiência, serão realizadas adequações e adaptações nas atividades previstas, com ajustes ou modificações nos aspectos espaciais de materiais ou de comunicação; diversificando as opções educativas sem alterar os objetivos a serem alcançados pela disciplina; além de inclusão de novas possibilidades de avaliação que superem a padronização do conhecimento em critérios normatizados.

AVALIAÇÃO
Avaliações teórico – práticas Elaboração de Portfólio durante o semestre com datas definidas e acordadas sobre o conteúdo programático Questões abertas e múltiplas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Programa 1 - Normas de segurança dos laboratórios – apresentação das normas de segurança do laboratório do Setor de Operações, Processos e Tecnologia
2 – Introdução a Alimentos para Fins Especiais. Definição, Legislação, Classificação e Características de Composição e Qualidade
3 – Processamento de Alimentos para dietas com restrição de carboidratos. Geleia de frutas light – Definição, Legislação, matéria – prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
4 - Processamento de Alimentos para dietas controladas de carboidratos. Néctar de frutas – Definição, legislação, matéria – prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
5 - Processamento de Alimentos para dietas com restrição de carboidratos. Biomassa de banana verde – Definição, legislação, matéria – prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
6 - Processamento de Alimentos para dietas com restrição de lactose – Doce de leite deslactosado. Definição, legislação, matéria – prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
7 – Processamento de Alimentos para dietas com restrição à lactose – Iogurte deslactosado. Definição, legislação, matéria – prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
8 – Processamento de Alimentos para dietas com restrição de glúten – Produto com amido de mandioca – Pão de Queijo - Definição, legislação, matéria – prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
9 - Processamento de Alimentos para dietas com restrição de glúten – Bolo de amido de arroz, batata e milho - Definição, legislação, matéria – prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
10 – Processamento de Alimentos para dietas com restrição de sal – Encurtido ácido misto - Definição, legislação, matéria – prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade
11 – Processamento de Alimentos para dietas com restrição de proteínas do leite – Leite de sementes oleaginosas. Definição, legislação, matéria – prima, aditivos, processamento, armazenamento e estabilidade

BIBLIOGRAFIA

Bibliografia básica:

CANDIDO, Lys Mary Bileski; CAMPOS, Adriane Mulinari. **Alimentos para fins especiais: dietéticos**. São Paulo: Varela, 1996. 423p ISBN 8585519177 (broch.)

FREITAS, Suzana Maria de Lemos. **Alimentos com alegação diet ou light: definições, legislação e orientações para consumo**. São Paulo: Atheneu, 2005. 138 p ISBN 8573797703 (broch.)

BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Maricê Nogueira de. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998. Xviii, 317p. (Ciência, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição; n.3) ISBN 8573790482

Bibliografia complementar:

MADRID VICENTE, Antonio; CENZANO, I; VICENTE, J.M **Manual de industrias dos alimentos**. São Paulo: Varela, 1996. 599p. ISBN 8585519207 ([Broch.])

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. **Tecnologia de alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2v. ISBN 8536304367 (BROCH. : v.1



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS/ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DE GRADUAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
Av. Alfredo Balena, 190 – Sala 201 – Bairro Santa Efigênia
CEP 30130-100 - Belo Horizonte - MG - Brasil
Tel.: (031)3409-8035 - E-mail: nutricao@enf.ufmg.br