



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM – COLEGIADO CURSO DE NUTRIÇÃO
Av. Prof. Alfredo Balena, 190 - Bairro Santa Efigênia
CEP.: 30130-100 - Belo Horizonte – Minas Gerais - Brasil
Telefax.: 3409-9833 E-mail: nutricao@enf.ufmg.br

PROGRAMA DE DISCIPLINA

I - DADOS GERAIS

1. Nome da disciplina Optativa: **Tópicos em Nutrição (Alimentos com alegação de funcionalidade) - EMI022**
2. Curso: Nutrição
3. Departamento: Enfermagem Aplicada
4. Período do Curso: 2º
5. Número de Créditos: 02
6. Carga Horária: Teórica: 15
Prática: 15
7. Número de vagas: 30
8. Coordenador: Profa. Márcia Regina Pereira Monteiro

II - EMENTA:

Planejamento da pesquisa com alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde. Revisão bibliográfica. Elaboração do projeto de pesquisa. Desenvolvimento do trabalho. Preparo do documento.

III – OBJETIVOS

GERAL :

Desenvolver um projeto de pesquisa bibliográfica sobre alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde.

ESPECÍFICOS :

- Conhecer as etapas de uma pesquisa e elaborar um projeto de pesquisa na área de alimentos com alegação de funcionalidade.
- Compreender os conceitos básicos, importância, efeitos fisiológicos, legislação desses alimentos.
- Aplicar os conhecimentos adquiridos na elaboração de uma publicação científica.

IV - METODOLOGIA:

Serão ministradas algumas aulas expositivas sobre os alimentos com alegação de funcionalidade e sobre como elaborar um projeto de pesquisa. Depois de escolhido o tema dos projetos, cada grupo irá pesquisar as referências bibliográficas e trazer artigos, sobre o tema escolhido, para apresentação e discussão em sala de aula. Os grupos escreverão um projeto e no final entregarão um artigo e apresentarão o trabalho em um seminário.

V - AVALIAÇÃO:

Elaboração do Projeto:	20
Desenvolvimento:	40
Artigo:	20
Pôster:	20
Somatório	100 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO

UNIDADE I

Alimentos com alegações de propriedades funcionais e ou de saúde:

- Conceito, classificação e importância.
- Relação da disciplina com a ciência da nutrição.
- Possíveis efeitos fisiológicos desses componentes sobre o organismo humano.
- Legislação e rotulagem.

UNIDADE II

- Importância do método científico.
- A pesquisa.
- Projeto de pesquisa
- Escolha do tema para o projeto de revisão.

UNIDADE II

- Como proceder a investigação científica.
- Estudos exploratórios
- Revisão bibliográfica.

UNIDADE III

- Desenvolvimento do projeto de pesquisa.

UNIDADE IV

- Elaboração do artigo científico.
- Elaboração do pôster.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- GIL, A C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo. Ed. Atlas, 1999, 159p.
- SANTOS, A R. **Metodologia Científica**. Rio de Janeiro. Ed. DP&A, 2002, 164p.
- ECO, U. **Como se faz uma tese**. São Paulo. Ed. Perspectiva, 2003, 170p.
- COZBY, P. C. **Métodos de pesquisa em ciências do comportamento**. São Paulo. Ed. Atlas, 2003, 454p.
- MEDEIROS, J. B. **Redação científica**. São Paulo. Ed. Atlas, 2003, 323p.
- CASTRO, F. A. F.; AZEREDO, R. M. C.; SILVEIRA, I. L. **Estudo experimental dos alimentos- uma abordagem prática**. Ed. UFV, 1998.
- ANGELIS, R.C. **Importância de alimentos vegetais na proteção da saúde**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2001.
- WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA PARA CONSULTA

<http://www.fcf.usp.br/tabela>
<http://www.anvisa.gov.br>
<http://www.capes.gov.br>
<http://www.scielo.br>