Programa Analítico de Disciplina

NUT 337 - Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2022

Número de créditos: 3
Carga horária semestral: 45h
Carga horária semanal teórica: 1h
Carga horária semanal prática: 2h
Semestres: I e II

Objetivos

Objetivo geral:

- Capacitar o estudante quanto ao reconhecimento dos aspectos referentes ao Padrão de Identidade e Qualidade dos alimentos.

Objetivos específicos:

- Compreender o conceito de qualidade em todas as suas dimensões;
- Reconhecer critérios a serem levados em consideração no momento da compra de alimentos;
- Reconhecer as características de alimentos próprios e impróprios para o consumo;
- Conhecer a legislação de alimentos no que tange aspectos relacionados ao padrão de identidade e qualidade de frutas, hortaliças, cereais e derivados, leguminosas e derivados, carnes, pescado, leite e ovos;
- Capacitar o estudante na elaboração e análise crítica da rotulagem e informação nutricional de produtos embalados.

Ementa

Introdução: identidade e qualidade de alimentos, segundo a legislação. Definição de produtos de acordo com a legislação. Designação de alimentos. Especificação de alimentos. Características de alimentos próprios para o consumo. Classificação de alimentos. Rotulagem. Importância da identidade e qualidade de alimentos no processo de compra.

Pré e correquisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

Curso	Período
Nutrição	2

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: QE4J.TYKL.ZY2Q

Oferecimentos optativos	
Curso	**Grupo de optativas**
Economia Doméstica	Geral

NUT 337 - Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos

Conteúdo					
Unidade	**T**	**P**	**ED**	**Pj**	**To**
1. **Introdução: identidade e qualidade de alimentos, segundo a legislação**	1h	0h	0h	0h	1h
2. **Definição de produtos de acordo com a legislação**	1h	0h	0h	0h	1h
3. **Designação de alimentos**	1h	0h	0h	0h	1h
4. **Especificação de alimentos**	3h	0h	0h	0h	3h
5. **Características de alimentos próprios para o consumo**	3h	0h	0h	0h	3h
6. **Classificação de alimentos**	3h	0h	0h	0h	3h
7. **Rotulagem**	1h	0h	0h	0h	1h
8. **Importância da identidade e qualidade de alimentos no processo de compra**	2h	0h	0h	0h	2h
9. **Visita técnica em feiras locais (frutas e hortaliças)**	0h	6h	0h	0h	6h
10. **Visita técnica a supermercados locais (carnes, leite, ovos e demais alimentos)**	0h	6h	0h	0h	6h
11. **Visita técnica a panificadoras locais (produtos de panificação/confeitaria)**	0h	6h	0h	0h	6h
12. **Visita técnica ao banco de hortaliças não convencionais da UFV**	0h	6h	0h	0h	6h
13. **Palestra de apresentação do Projeto do banco de Hortaliças Não Convencionais. EMATER-BH com equipe do projeto**	0h	6h	0h	0h	6h
Total	**15h**	**30h**	**0h**	**0h**	**45h**

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	**Itens**
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros)
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor, Prática executada por todos os estudantes e Resolução de problemas
Estudo Dirigido	*Não definidos*
Projeto	*Não definidos*
Recursos auxiliares	Preferência de Mobiliário e Transporte para visita Técnica

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: QE4J.TYKL.ZY2Q

NUT 337 - Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos

Bibliografias básicas	
Descrição	**Exemplares**
FERREIRA, S. M. R.; Controle da Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I, Ed. Varela, 2002.	1
GOMES, J. C. Legislação de alimentos e bebidas. Viçosa, Editora UFV, 2007.	0
PEREIRA, C.A.S., RESENDE, F.A.C. ,TUCCORI, L. P. ,SOUZA, C.J. Informações nutricionais de produtos industrializados. Viçosa: UFV, 2003. 183p.	1
PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo. Manole, 2002.	0

Bibliografias complementares	
Descrição	**Exemplares**
www.agricultura.gov.br	0
www.anvisa.gov.br	0
www.ceasacampinas.com.br	0
www.ceasaminas.com.br	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: QE4J.TYKL.ZY2Q