

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: 2023

Número de créditos: 3

Carga horária semestral: 45h

Carga horária semanal teórica: 1h

Carga horária semanal prática: 2h

Carga horária de extensão: 8h

Semestres: 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.

Atividades de Extensão

Atividades extensionistas com a comunidade, sob supervisão docente/nutricionista, para orientar na compra de alimentos, de acordo com padrão de qualidade, identidade e rotulagem de alimentos.

Pré e correquisitos

Não definidos

Oferecimentos obrigatórios

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: NNVN.SHKN.L2AI

Curso	Período
Nutrição	2

Oferecimentos optativos
<i>Não definidos</i>

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. Importância da identidade e qualidade de alimentos no processo de compra	2h	0h	0h	0h	2h
3. Padrão de Identidade e Qualidade de Alimentos 1. Frutas e Hortaliças 2. Cereais e produtos a base de cereais 3. Leguminosas 4. Leite e derivados 5. Ovos 6. Carnes, Aves e Pescado 7. Óleos e gorduras	10h	22h	0h	0h	32h
4. Rotulagem de alimentos	2h	4h	0h	0h	6h
5. Visitas técnicas a feiras e mercados	0h	4h	0h	0h	4h
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 em quadro convencional; e Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, 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	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

NUT 337 - Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Biblioteca de Alimentos. Disponível em https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos	1
BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Legislações de qualidade de produtos de origem vegetal. Disponível em https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/arquivos/perguntas-e-respostas-frequentes/CartilhoQUALIDADEVEGETALVerso17dez19.pdf	1
BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Legislações de qualidade de produtos de origem animal. Disponível em https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1	1

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
www.agricultura.gov.br	1
www.anvisa.gov.br	1
www.ceasacampinas.com.br	1
www.ceasaminas.com.br	1

Pontos de controle

Campo	Anterior	Atual
Semestres	1 ; 2 ;	2 ;
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	