

**DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE TECNOLOGIA EM AGROINDÚSTRIA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

| DISCIPLINA: TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTOS | | |
|---|---------------------------------------|------------------------|
| Código: | Carga Horária Total: 40h | |
| Número de Créditos: 02 | Nível: Graduação | |
| Pré-requisitos: Sem pré-requisito | Semestre: 03, 04, 05, 06 ou 07 | |
| CH Teórica: 40h | CH Prática: 0 | |
| CH Presencial: 40h | CH não presencial: 0 | |
| PCC: 0 | EXTENSÃO: 0 | PCC/EXTENSÃO: 0 |
| EMENTA | | |
| <p>Introdução: alimentos para fins especiais. Alimentos para dietas com restrição de nutriente. Alimentos para ingestão controlada de nutrientes. Alimentos para grupos populacionais específicos. Desenvolvimento de produtos para fins especiais.</p> | | |
| OBJETIVOS | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Compreender a necessidade de alimentos especiais para um grupo populacional específico; 2. Incentivar o desenvolvimento de produtos alimentícios voltados para grupos populacionais com algum tipo de restrição alimentar. | | |
| PROGRAMA | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Alimentos para dietas com restrição de nutrientes. <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Dietas com restrição de carboidratos; 1.2. Dietas com restrição de gorduras; 1.3. Dietas com restrição de proteínas; 1.4. Dietas com restrição de sódio; | | |

2. Alimentos para ingestão controlada de nutrientes.
 - 2.1 Alimentos para controle de peso;
 - 2.2 Alimentos para praticantes de atividades físicas;
 - 2.3 Alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcar;
3. Alimentos para grupos populacionais específicos.
 - 3.1 Alimentos para veganos;
 - 3.2 Alimentos para idosos;
 - 3.3 Alimentos para alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância;
 - 3.4 Alimentos para gestantes e nutrizes;
 - 3.5 Alimentos à base de cereais para alimentação infantil, fórmulas infantis;
4. Desenvolvimento de novos produtos.
 - 4.1 Desafios tecnológicos;
 - 4.2 Inovações no desenvolvimento de alimentos para fins especiais.

METODOLOGIA DE ENSINO

A aula será expositiva/dialógica, fazendo-se uso de apresentação e discussão de vídeos e textos científicos; seminário e emprego de metodologias ativas que auxiliem o processo de ensino-aprendizagem.

RECURSOS

Quadro branco, pincéis, apagador.

Projetor de multimídia.

Lista de exercícios/tarefas.

Material impresso.

Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) com utilização de Objetos de Aprendizagem (OA) utilizados através dos recursos tecnológicos em sala de aula .

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina se dará em seus aspectos quantitativos através de avaliação individuais e em grupos, com caráter diagnóstico, formativo e somativo, visando o acompanhamento permanente do aluno. Alguns critérios a serem avaliados são:

- Grau de participação do aluno em atividades que exijam produção individual e em equipe;
- Planejamento, organização, coerência de ideias e clareza na elaboração de trabalhos escritos, avaliações escritas ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnico-pedagógicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificado;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho);
- Frequência/ Assiduidade.

Os aspectos quantitativos da avaliação ocorrerão de acordo com o Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (organização). **Alimentos funcionais**: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. revis. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p. ISBN 9788584110544.

2. MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 1228 p., il. ISBN 9788535255126.

3. RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A. G. **Química de alimentos**. 2. ed. rev. São Paulo: Blucher, 2007. 184 p., il. ISBN 978-85-212-0366-7

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CURVO, João. **A Alquimia dos sabores: a culinária funcional**. Rio de Janeiro: Rocco, 2006. 155 p., il. ISBN 8532518974.

2. EVANGELISTA, José. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005. 450 p., il. ISBN 8573792809.

3. DOLINSKY, Manuela (organização). **Nutrição funcional**. São Paulo: Roca, 2009. 204 p. ISBN 9788572417945.

4. KOBELITZ, Maria Gabriela Bello. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 242 p., il. ISBN 978-85-277-1384-9.

5. SHIBAO, Julianna et al. **Edulcorantes em alimentos: aspectos químicos, tecnológicos e toxicológicos**. São Paulo: Phorte, 2009. 111 p. ISBN 978-85-7655-224-6.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico