



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Campus
Iguatu

**DIRETORIA DE ENSINO/DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

DISCIPLINA: Rotulagem dos Alimentos	
Código:	
Carga Horária Total: 80 H	CH Teórica: 50 h CH Prática: 30 h
CH - Prática como Componente Curricular do Ensino:	
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nenhum
Nível:	Técnico Integrado ao Ensino Médio
Ano:	3º Ano
EMENTA	
Importância da rotulagem dos alimentos. Princípios da informação e transparência. Rotulagem de alimentos embalados. Rotulagem nutricional obrigatória. Informação nutricional complementar. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem de produtos de origem animal. Rotulagem de bebidas. Atualidades sobre rotulagem de alimentos.	

OBJETIVO

Capacitar o aluno a compreender os requisitos para elaboração de rótulos de alimentos e bebidas embalados. Elaborar rótulos de alimentos e bebidas.

PROGRAMA

Unidade 1 – Importância da rotulagem dos alimentos

- Histórico sobre Rotulagem dos alimentos
- Definição e finalidade dos rótulos

Unidade 2 - Princípios da informação e transparência

- Código de Defesa do Consumidor
- Constituição Federal
- Registro de produtos

Unidade 3 - Rotulagem de alimentos embalados

- Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos
- Informação Nutricional Complementar
- Advertências obrigatórias
- Informação de conteúdo (Conteúdo Nominal ou conteúdo Líquido (Qn), Peso Drenado)

Unidade 4 - Rotulagem nutricional obrigatória

- Conceito, unidades de medidas e apresentação
- Porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional
- Cálculos para elaboração de tabela nutricional

Unidade 5 - Informação nutricional complementar

- Âmbito de aplicação, definições
- Critérios para a utilização da informação nutricional complementar
- Termos autorizados para a informação nutricional complementar (declarações de propriedades Nutricionais)

Unidade 6 - Rotulagem de alimentos para fins especiais

- Alimentos que causam alergias alimentares
- Alimentos contendo Organismos Geneticamente Modificados (OGM)
- Declaração de presença de glúten
- Alimentos tratados por irradiação
- Produtos orgânicos
- Alimentos com corante tartrazina
- Alimentos para controle de peso
- Alimentos para dietas com restrição de lactose
- Farinhas de trigo e de milho enriquecidas com ferro e ácido fólico
- Alimentos em forma de cápsulas, comprimidos ou outras fórmulas farmacêuticas

Unidade 7 - Rotulagem de produtos de origem animal

- Rotulagem de produto de origem animal embalado
- Rotulagem de carne de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados
- Rotulagem de ovos
- Rotulagem de Mel de abelha

Unidade 8 - Rotulagem de bebidas

- Rotulagem de bebidas (alcoólicas e não alcoólicas)

Unidade 9 - Atualidades sobre rotulagem de alimentos.

- Novas perspectivas sobre rotulagem de alimentos
- Aplicação do marketing

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas serão teóricas e práticas. As aulas teóricas serão expositivas e dialogadas, realizadas com o auxílio de textos e de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Técnica Dietética. Também serão consideradas aulas práticas a resolução de situações-problema em sala de aula.

RECURSOS

- Livros e vídeos
- Apostilas e manuais
- Data show, extensão, notebook
- Quadro, pincéis (azul, preto, vermelho), apagador
- Equipamentos e utensílios do Laboratórios de Técnica Dietética
- Insumos: gêneros alimentícios, material descartável e de limpeza.

AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua e composta pela frequência e participação dos alunos em sala de aula e nas aulas práticas; provas teóricas e práticas com questões subjetivas e objetivas; seminários, relatórios de visitas técnicas e estudo de artigos. A média final do aluno será a média aritmética das notas obtidas durante o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002-2005. 450 p. ISBN 8573792809.

GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. 3ª ed. 2011

HAWKES, C. **Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações**. Brasília: OPAS, 2006. 118 p.

ROLON, V. E. K. **Composto mercadológico: conceitos, ideias e tendências**. Editora Intersaberes, 2018 216p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL – ANVISA - RDC Nº 727, DE 1º DE julho DE 2022 **Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados**. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL – ANVISA - Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021. **Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL – ANVISA - Resolução da diretoria colegiada - RDC Nº 429, DE 8 de outubro de 2020 (Publicada no DOU nº 195, de 9 de outubro de 2020) **Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados**. Brasília: Ministério da Saúde, 2020.

BRASIL - ANVISA - Resolução RDC 54/2012. **Regulamento Técnico MERCOSUL sobre informação nutricional complementar – INC (Declarações de Propriedades Nutricionais)**. Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.** Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2005.

EMBRAPA. **Manual de Rotulagem de Alimentos**, 2015.

BRASIL - ANVISA - Instrução Normativa Nº 55, de 18 de outubro de 2002 - **Regulamento técnico para fixação de critérios para indicação da denominação do produto na rotulagem de bebidas, vinhos, derivados da uva e do vinho e vinagres.** Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL - ANVISA - Portaria n º 29, de 13 de janeiro de 1998. **Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, constante do anexo desta Portaria.** Ministério da Saúde, 1998

Coordenador (a):	Setor Pedagógico:
-------------------------	--------------------------