



**FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR**

<b>CÓDIGO:</b>	<b>COMPONENTE CURRICULAR:</b> <b>PRODUTOS NUTRICIONAIS</b>	
<b>UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE:</b> <b>FACULDADE DE MEDICINA</b>		<b>SIGLA:</b> <b>FAMED</b>
<b>CH TOTAL TEÓRICA:</b> <b>60 horas</b>	<b>CH TOTAL PRÁTICA:</b>	<b>CH TOTAL:</b> <b>60 horas</b>

**OBJETIVOS**

Reconhecer os nutrientes e o valor nutricional dos alimentos, bem como os conceitos básicos relacionados a Ciência da Nutrição. Distinguir os conceitos básicos da nutrição: nutrição, alimentação, alimento, nutrientes, dieta, cardápio, dietética, estado nutricional, formulas dietéticas. Reconhecer os macronutrientes e os micronutrientes, suas funções e principais fontes. Reconhecer o papel de compostos dietéticos na saúde humana.

**EMENTA**

Conceitos básicos e teóricos da nutrição humana. Conceito, funções e recomendações nutricionais dos nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais, água e fibras alimentares). Leis da Alimentação. Guia Alimentar da População Brasileira. Pirâmide dos Alimentos. Noções básicas de Nutrição Clínica. Preparações Lácteas Comerciais. Alimentos Funcionais. Suplementos Alimentares. Produtos tecnológicos para dietas enterais comerciais. Produtos tecnológicos utilizados em Nutrição Parenteral.

**PROGRAMA**

- Introdução: Apresentação do currículo do curso. Discussão das disciplinas do currículo do curso.
- A importância das disciplinas teóricas básicas na fundamentação de métodos e técnicas do processamento de alimentos.

- A indústria de alimentos. Das matérias-primas, produtos, processos e controles.
- Aspectos gerais das principais técnicas de conservação de alimentos.
- Processamento de carne, leite, ovos e pescados.
- Processamento de vegetais.
- Aditivos em alimentos.
- O profissional da área de alimentos e a sua importância na indústria e na sociedade como um agente ambiental e social.
- Visitas técnicas às unidades processadoras de carne, leite, ovos e vegetais.
- Visitas às unidades industriais produtoras de enzimas, bebidas fermentadas e demais processos biotecnológicos importantes na formação do profissional em Ciência e Tecnologia Agroalimentar.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2001.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**. Manual de boas práticas . São Paulo: Atheneu, 2005.

CARUSO, L .; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2003.

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BODINSK, L. H. **Dietoterapia: princípios e práticas**. São Paulo: Atheneu, 1998.

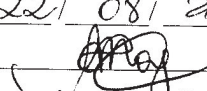
CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição Clínica no Adulto**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005.

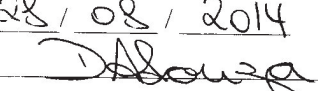
MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179p

WILLIANS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIRE, M.; ROSS, A.C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: manole, 2003.

### APROVAÇÃO

22/08/2014  
  
 Carimbo e assinatura do Coordenador do  
 Curso  
**Universidade Federal de Uberlândia**  
**Profª Drª Ana Paula Oliveira Nogueira**  
 Coordenadora do Curso de Graduação em Biotecnologia

28/08/2014  
  
 Carimbo e assinatura do Diretor da  
**Unidade Acadêmica**  
 (que refere-se ao componente curricular)