

DISCIPLINAS

CÓDIGO		NOME	
NUT 164		TECNOLOGIA DE ALIMENTOS IV	

CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS	ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ANO
T	P	E	TOTAL			
30	30	00	60	04	Prof. Ivaldo Nidio Sintonio Trigueiro	2009.2

EMENTA

Estudo das principais causas de alterações em alimentos: microbiológica, enzimática, química e físico-química. Conhecimento das transformações que sofrem os alimentos processados. Processos não convencionais de produção de alimentos.

OBJETIVOS

Apresentação das diretrizes nacionais sobre o PNAE.

Discutir sobre os alimentos in natura, industrializados e formulados utilizados no PNAE

Estudo do comportamento dos princípios nutritivos quando submetidos a ação da cocção no PNAE.

Estudar as modificações sofridas pelos alimentos quando submetidos a ação de agentes químicos, físicos e biológicos.

Avaliar as possibilidades de produção de alimentos não convencionais para a Alimentação Escolar.

METODOLOGIA

Aulas expositivas participativas

Trabalho de campo

Apresentação oral de artigo científico

Apresentação de resenha escrita sobre artigo científico

Avaliação escrita

Prova final

a) Teórico

1. **Elaboração de *Curriculum vitae* modelo comercial e sob a forma Lates**
 2. **Alimentação, Nutrição e Saúde do Escolar:** Doenças de maior prevalência na população escolar . Diretrizes Alimentares para escolar e adolescentes. Necessidades Nutricionais para escolares e adolescentes. Educação alimentar da Criança.. Papel do Nutricionista na alimentação escolar.
 3. **Alimentação em Escolas Particulares:** Perfil da clientela. Tipos de serviço. Estrutura de UAN. Equipamentos. Alternativas gerenciais.
 4. **Rotulagem Nutricional Obrigatória para Alimentos:** Legislação; como calcular.
 5. **Avaliação do Estado Nutricional de Escolares**
 6. **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):** Histórico; Objetivos; Diretrizes. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Modalidades do Programa; Papel do Nutricionista. Acompanha-mento e Avaliação de funcionamento do PNAE.
 7. **Unidade de Alimentação e Nutrição no PNAE:** Tipos, estrutura física; utensílios; equipamentos; recursos humanos. Planejamento Alimentar para o PNAE: Legislação; Perfil da clientela; Tipos de cardápio.
 8. **Controle de Qualidade de Alimentos no PNAE:** Análise s9nsorial. Análise Físico Química. Laboratórios certificados para análise.
 9. **Alimentos básicos no PNAE:** Especificação técnica. Padrões de Identidade. Embalagem primária e secundária. Prazo de validade.
 10. **Alimentos industrializados no PNAE:** Pros e Contras da sua utilização. História; Tipos; Composição nutricional; Embalagens; possíveis fatores anti-nutricionais que podem ser veiculados; Representantes locais. Fabricantes; Prazo de validade. Especificações técnicas para a compra. Preparações.
 11. **Alimentos Formulados no PNAE** Pros e Contras da sua utilização. História; Tipos; Composição nutricional; Embalagens; possíveis fatores anti-nutricionais que podem ser veiculados; Representantes locais. Fabricantes; Prazo de validade. Especificações técnicas para a compra. Preparações.
 12. **Alimentos In natura -** Pros e Contras da sua utilização no PNAE. História; Tipos; Composição nutricional; Embalagens; possíveis fatores anti-nutricionais que podem ser veiculados; Empresas. Conservação. Especificações técnicas para a compra. Preparações.
 13. **Compras de alimentos no Serviço publico** tipos; composição nutricional; embalagens; possíveis fatores anti-nutricionais que podem ser veiculados; produtores e/ou fabricantes; métodos de conservação: tipos, vantagens e desvantagens; preço; descrição suscita para a
-

compra; especificações técnicas para a compra. Preparações..

14. O Nutricionista na Merenda Escola a realidade da PMSSA

15. O Nutricionista: a formação e ao mercado de trabalho.

b) Pratico

1. Curriculum vitae

2. Rotulagem Nutricional em alimentos: pesquisa de campo sobre a situação da rotulagem em grandes supermercados de Salvador -Ba.

3. Apresentação de artigo científico: sobre Alimentação Escolar

4. Preparações a base de milho e carne bovina: avaliação da embalagem, identificação, avaliação do aspecto do produto antes do preparo e após o preparo, análise do rendimento da preparação; análise sensorial das preparações.

5. Controle de Qualidade de Alimentos: Visita a Lab. de Análise de Alimentos

6. Compra de alimentos para o PNAE oficina de trabalho com Gilberto a experiência de compras de alimentos para o PNAE na PMS

7. Trabalho de campo UAN em Escola Particular

8. Apresentação de artigo científico: avaliação de valor nutritivo de alimentos

9. Apresentação de artigo científico: Saúde do Escolar

10. Preparações a base de leite: avaliação da embalagem, identificação, avaliação do aspecto do produto antes do preparo e após o preparo, análise do rendimento da preparação; análise sensorial das preparações.

11. Preparações a base de macarrão, frango, carne e suco PNAE: avaliação da embalagem, identificação, avaliação do aspecto do produto antes do preparo e após o preparo, análise do rendimento da preparação; análise sensorial das preparações.

12. Sopas no PNAE: avaliação da embalagem, identificação, avaliação do aspecto do produto antes do preparo e após o preparo, análise do rendimento da preparação; análise sensorial das preparações.

13. Preparações a base de arroz e carne: avaliação da embalagem, identificação avaliação do aspecto do produto antes do preparo e após o preparo, análise do rendimento da preparação; análise sensorial das preparações.

14. Preparações com soja e derivados no PNAE: avaliação embalagem identificação, avaliação do aspecto do produto antes do preparo e após o preparo, análise do rendimento da preparação; análise sensorial das preparações.

15. UAN em Escola Publica Municipal e Estadual: relato sobre as visitas

BIBLIOGRAFIA
