

DIRETORIA DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO TÉCNICO EM PANIFICAÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EM PANIFICAÇÃO	
Código: SPANIF013	
Carga Horária Total:40h	CH Teórica:20h CH Prática:20h
CH - Prática como Componente Curricular do ensino:	
Número de Créditos:	02
Pré-requisitos:	-
Semestre:	II
Nível:	Técnico
EMENTA	
Conceitos básicos de nutrição, alimentos e alimentação e princípios de alimentação saudável; Transição nutricional: Fatores culturais e regionais da alimentação brasileira; Metabolismo energético; Rotulagem nutricional de alguns produtos em panificação; Ficha de preparação de produtos panificáveis.	
OBJETIVO	
• Identificar os hábitos alimentares brasileiros saudáveis e demonstrar a transição nutricional; • Selecionar adequadamente as matérias-primas para a elaboração de produtos panificáveis nutricionalmente saudáveis; • Aplicar a rotulagem nutricional e ficha de preparação dos produtos panificáveis.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO • Conceitos básicos de nutrição, alimentos e alimentação • Classificação dos nutrientes • Leis fundamentais da alimentação • Guias alimentares brasileiros: objetivo, transição nutricional e doenças crônicas não transmissíveis, hábitos alimentares (fatores culturais e regionais) e recomendações para uma alimentação adequada.	
UNIDADE II - METABOLISMO ENERGÉTICO • Definição	

- Componentes do gasto energético: gasto de energia em repouso, efeito térmico dos alimentos e atividade física
- Fatores que afetam a taxa metabólica basal
- Medição do gasto de energia: caloria e joule
- Cálculos para estimativa do Gasto energético de repouso e total

UNIDADE III- ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS

- Regulamentação brasileira de rotulagem nutricional de alimentos.
- Cálculos para obtenção da informação nutricional do rótulo de produtos panificáveis
- Elaboração de produtos de panificação saudáveis e sua rotulagem

UNIDADE IV- FICHA DE PREPARAÇÃO DE PRODUTOS PANIFICÁVEIS

- Definição de ficha de preparação de alimentos e aplicação em produtos panificáveis
- Desenvolvimento de fichas técnicas de preparação para produtos panificáveis

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivo-dialogadas, fazendo-se uso de debates, problematização, estudos de caso, estudo de textos, exercícios, relatórios, trabalhos e seminários individuais e/ou em equipe, vídeos e/ou visitas técnicas. As aulas práticas serão realizadas com atividades como demonstrações práticas de como descrever um rótulo nutricional e fichas técnicas de preparações, visitas técnicas e/ou pesquisa e apresentações de trabalho. Práticas interdisciplinares serão contempladas nos trabalhos de rotulagem e visitas técnicas, além de outras estratégias pedagógicas voltadas mais para sala de aula.

RECURSOS

- Notebook; Projetor; Quadro branco, pincel e apagador
- Cartolinas
- Internet
- Insumos para aulas práticas
- Transporte para visita técnica

AValiação

A avaliação da disciplina ocorrerá em seus aspectos qualitativos e quantitativos, visando ao acompanhamento permanente do aluno. Desta forma, serão usados instrumentos e técnicas diversificados de avaliação, como testes de conhecimento baseados no conteúdo das aulas ministradas, prova escrita, debates, resolução de exercícios, deixando sempre claros os seus objetivos e critérios a serem avaliados, como:

- 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 ou destinados à demonstração do domínio dos conhecimentos técnicos e científicos adquiridos;
- Desempenho cognitivo;
- Criatividade e uso de recursos diversificados;
- Domínio de atuação discente (postura e desempenho).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
KRAUSE, M. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Ed. Roca, 2005. OLIVEIRA, J. E. D. MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais: aprendendo a aprender. São Paulo: Sarvier, 2008. ORNELAS, L. H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 8ª ed., 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. _____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Rotulagem nutricional dos alimentos embalados. RDC n. 429, de 08 de outubro de 2020. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília. _____. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. _____. Ministério da Saúde. Secretaria e Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. SILVA, M. E. M. P. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. Manole. E-book. (204 p.). ISBN 9788520437698. Disponível em: http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520437698. Acesso em: 26 Aug. 2023. .	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico