



Faculdade Anísio Teixeira de Feira de Santana

Autorizada pela Portaria Ministerial nº 552 de 22 de março de 2001 e publicada no Diário Oficial da União de 26 de março de 2001.
Endereço: Rua Juracy Magalhães, 222 – Ponto Central CEP 44.032-620
Telefax: (75) 3616-9466 - Feira de Santana-Bahia
Site: www.fat.edu.br E-mail: fat@fat.edu.br
CGC: 01.149.432/0001-21

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO	ANO LETIVO
NUTRIÇÃO	2015.2
CÓDIGO	DISCIPLINA
NUT013	COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS
CARGA HORÁRIA	SEMESTRE DE OFERTA
54H	2º

EMENTA

Nutrientes contidos em diferentes matrizes alimentares. Introdução ao conceito de biodisponibilidade de nutrientes. Tabelas de composição de alimentos. Introdução à metodologia de análise de alimentos – determinações químicas dos nutrientes na matriz alimentar. Guias alimentares. Estudo dos grupos de alimentos: água, açúcares, amido e polissacarídeos não-amido, óleos e gorduras, cereais, leguminosas, frutas, hortaliças, leite e derivados, ovos. Alimentos para fins especiais e dietéticos. Fortificação de alimentos.

OBJETIVOS

Compreender os principais guias alimentares; Identificar as principais fontes alimentares dos nutrientes e conseqüências nutricionais; Compreender a integração metabólica dos nutrientes; Conhecer os grupos alimentares e a alimentação para fins especiais.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista formado pela FAT terá um perfil inovador e crítico capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, em especial a população em que se insere, visando à segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade, através da atenção dietética. A formação generalista, humanista, ética, inovadora e crítica está baseada na reflexão sobre a realidade política, econômica, social, cultural em que se insere esse profissional, comprometido e integrado com as áreas do conhecimento da ciência da saúde e da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Nutrientes contidos em diferentes matrizes alimentares;
- Introdução ao conceito de biodisponibilidade de nutrientes;
- Tabelas de composição de alimentos;
- Introdução à metodologia de análise de alimentos – determinações químicas dos nutrientes na matriz alimentar;
- Guias alimentares;
- Estudo dos grupos de alimentos: água, açúcares, amido e polissacarídeos não-amido, óleos e gorduras, cereais, leguminosas, frutas, hortaliças, leite e derivados, ovos;
- Alimentos para fins especiais e dietéticos. Fortificação de alimentos.

METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e/ou participativas
Trabalhos em grupo (estudos dirigidos e estudos de casos)

AVALIAÇÃO

Serão aplicadas duas avaliações escritas individuais, na primeira e segunda unidades, além de dois trabalhos e na última unidade, além da prova, um seminário temático com pontuações distribuídas, as quais deverão compor a média do semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 5ª ed. Atheneu, 2001.
- PHILIPPI, S.T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 2ª ed. São Paulo: Coronário, 2002, 135p.
- SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 8ª ed. São Paulo: Manole, 2002, 923 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável/** Ministério da Saúde, Secretaria da Atenção à Saúde, Coordenação-Geral a política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
- COZZOLINO, S.M. F. **Biodisponibilidade de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2012.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Estudo nacional da despesa familiar** Tabelas de composição de alimentos. 5ª ed. Rio de Janeiro, 1999.

- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética.** São Paulo: Manole, 2003, 390p.
- PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos Alimentos. São Paulo:** Manole, 2009.

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO