

<b>UNIDADE:</b>	Departamento de Nutrição
<b>CURSO DE GRADUAÇÃO:</b>	Curso de Tecnologia em Alimentos - Corrente
SEMESTRE LETIVO DO ANO: 1	ANO: 2020

## PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA

### BLOCO I - IDENTIFICAÇÃO

<b>Código da Disciplina:</b>	OPT0083
<b>Nome da Disciplina:</b>	Rotulagem de Alimentos
<b>Enfoque:</b>	Obrigatória
<b>Dia(s) da Semana:</b>	Segunda (16:00 - 18:00)
<b>Número de alunos por disciplina:</b>	15

### BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA

<b>Teórica (horas):</b>	10
<b>Prática (horas):</b>	8
<b>Teórico-Prática (horas):</b>	12
<b>Carga Horária Total (horas):</b>	30
<b>Presencial (horas):</b>	28
<b>Semi-presencial (horas):</b>	0
<b>EAD (horas):</b>	2
<b>Carga Total da Disciplina (horas):</b>	30

### BLOCO III - RESPONSABILIDADE DO DOCENTE

\*Colaborador: Aqueles que ministram, no mínimo, 20% da carga horária total da disciplina.

\*Convidado: Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFSCPA.

<b>Docente regente</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH Teórico-Prática</b>
LETÍCIA SOPEÑA CASARIN	12	8	12

<b>Docente Colaborador</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH Teórico-Prática</b>
CLARICE KRÁS BORGES DA SILVEIRA	0	2	4

<b>Docente Convidado</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH Teórico-Prática</b>
--------------------------	-------------------	-------------------	---------------------------

<b>Docente Convidado Externo</b>	<b>CH Teórica</b>	<b>CH Prática</b>	<b>CH Teórico-Prática</b>
----------------------------------	-------------------	-------------------	---------------------------

### BLOCO IV - DESCRIÇÃO DO PLANO DE ENSINO

**Ementa:**

Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos. Informações obrigatórias nos rótulos. Rotulagem facultativa. Advertências obrigatórias. Rotulagem de alimentos para fins especiais. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados.

**Objetivo Geral:**

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

### **Objetivos Específicos:**

- - Conhecer todos os requisitos obrigatórios nos rótulos de alimentos e bebidas;
- - Elaborar rótulos de alimentos e bebidas.
- Ao final da disciplina os alunos serão capazes de: - Conhecer os alimentos e bebidas que necessitam de rotulagem;

### **Conteúdo Programático:**

1. Introdução
2. Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos
3. Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos
4. Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose)
5. Rotulagem de alimentos para fins especiais
6. Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados
7. Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados

### **Metodologia:**

- - Aulas expositivas e dialogadas com uso de quadro branco, caneta e recursos audiovisuais (projutor de slides, computador, vídeos, etc.) - Estudos dirigidos, atividades em grupo - Aulas práticas

### **Atividades em Educação a Distância:**

- Elaboração de Portifólio

### **Situações e Critérios de Avaliação:**

- Trabalho - Portifólio, de peso 30
- Trabalho - Elaboração de Rótulo, de peso 25
- Apresentação - Seminário/ Artigo, de peso 40
- Outros - Participação nas aulas, de peso 5

### **Bibliografia Básica:**

- DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p. ISBN 9788536322483. Tradução de: Fennema's food chemistry.
- EVANGELISTA, José. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002-2005. 450 p. ISBN 8573792809.
- GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed. rev. atual. Barueri: Manole, 2011. 1034 p. ISBN 9788520431337.

### **Bibliografia Complementar:**

- BOBBIO, Paulo A; BOBBIO, Florinda Orsati. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143 p. ISBN 8585519126.
- FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520. Tradução de: Food processing technology.

- GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010. 511 p. ISBN 9788521313823.
- HAWKES, Corinna. Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações. Brasília: OPAS, 2006. 118 p. (Termo de cooperação, 37). ISBN 8587943707. Tradução de: Nutrition labels and health claims: the global regulatory environment.
- PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. ISBN 9788577710881.

#### **Outras Fontes:**

- • EMBRAPA. Manual de Rotulagem de Alimentos, 2105. (disponível on line).
- • Resolução 259 de 20 de setembro de 2002 – Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.
- • Resolução RDC nº 359 - Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados Para Fins de Rotulagem Nutricional.
- • RDC nº 360 - Regulamento Técnico Sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, incorporando as normas aprovadas no Mercosul ao ordenamento jurídico nacional.
- • 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.
- • Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998 Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes), constantes do anexo desta Portaria.
- • Portaria nº 29, de 13 de janeiro de 1998 Aprovar o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais, constante do anexo desta Portaria.
- • Resolução RDC 54/2012. "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre informação nutricional complementar – INC (Declarações de Propriedades Nutricionais)“
- • [www.portal.anvisa.gov.br](http://www.portal.anvisa.gov.br) (Ministério da Saúde)
- • [www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br) (Ministério da Agricultura)

**BLOCO V - CRONOGRAMA**  
**Cronograma de Atividades para DISCIPLINAS**  
**2020/1**

\*Indicar como a aula será desenvolvida: Teórica (T), Prática (P) e/ou Teórico-Prática (TP)

\*\*Assinalar se a aula será desenvolvida na modalidade de Educação a Distância (EaD)

*Atividade Substitutiva*

**Exame**

Data	Dia da Semana	Horário	Turma	Conteúdo da Aula	Aula*	Tipo**	Local	Professor
02/03	Segunda	16:00 - 18:00	A	Atividade de Acolhimento Institucional	Teórico	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
09/03	Segunda	16:00 - 18:00	A	Introdução à disciplina. Apresentação do plano pedagógico da Disciplina. Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos	Teórico	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
16/03	Segunda	16:00 - 18:00	A	Informações obrigatórias	Teórico	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN



23/03	Segunda	16:00 - 18:00	A	Aula Prática: Informações obrigatórias	Prático	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
30/03	Segunda	16:00 - 18:00	A	Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose)	Teórico	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
06/04	Segunda	16:00 - 18:00	A	Aula Prática: Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose)	Prático	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
13/04	Segunda	16:00 - 18:00	A	Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados SORTEIO DA ORDEM DOS SEMINÁRIOS	Teórico-Prático	Presencial	Laboratório de Informática III	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN, CLARICE KRÁS BORGES DA SILVEIRA
20/04	Segunda	16:00 - 18:00	A	Atividade EAD: Elaboração do Rótulo e do Portifólio	Teórico-Prático	Ensino à Distância	Outros	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
27/04	Segunda	16:00 - 18:00	A	Aula Prática: Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados	Prático	Presencial	Laboratório de Informática III	CLARICE KRÁS BORGES DA SILVEIRA, LETÍCIA SOPEÑA CASARIN



04/05	Segunda	16:00 - 18:00	A	Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados	Teórico	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
11/05	Segunda	16:00 - 18:00	A	Aula Prática: Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados	Prático	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
18/05	Segunda	16:00 - 18:00	A	AVALIAÇÃO 1 Entrega do Portifólio e do Rótulo com Tabela Nutricional	Teórico-Prático	Presencial	Outros	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
25/05	Segunda	16:00 - 18:00	A	AVALIAÇÃO 2 Apresentação de Seminários – Artigo Entrega do Artigo	Teórico-Prático	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN, CLARICE KRÁS BORGES DA SILVEIRA
01/06	Segunda	16:00 - 18:00	A	Jornada Acadêmica da Tecnologia em Alimentos	Teórico-Prático	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN
08/06	Segunda	16:00 - 18:00	A	Devolutiva dos Artigos, Portifólios e Rótulos. Entrega das notas. Avaliação da Disciplina	Teórico-Prático	Presencial	Sala padrão do curso	LETÍCIA SOPEÑA CASARIN



<b>22/06</b>	<b>Segunda</b>	<b>16:00 - 18:00</b>	<b>A</b>	<b>EXAME</b>	<b>Teórico</b>	<b>Presencia 1</b>	<b>Sala padrão do curso</b>	<b>LETÍCIA SOPEÑA CASARIN</b>
--------------	----------------	--------------------------	----------	--------------	----------------	------------------------	-----------------------------	-----------------------------------

Data de Conclusão: 28/11/19

Data de Finalização:

Data de Homologação:

Data de Cancelamento:

Data de Emissão: 16/01/2020 17:06

Professor Regente: LETÍCIA SOPEÑA CASARIN

Chefe do Departamento: CLARICE KRÁS BORGES DA SILVEIRA

Coordenador do Curso:

- CHEILA MINÉIA DANIEL DE PAULA - Curso de Tecnologia em Alimentos