

| | | |
|--|--------------------------------|---|
| CURSO DE GRADUAÇÃO: Tecnologia em Alimentos, Farmácia, Gastronomia, Biomedicina Diurno, Biomedicina Noturno | | |
| SÉRIE: 1ª, 2ª. e 3ª. | SEMESTRE LETIVO DO ANO: | <input checked="" type="checkbox"/> 1º SEMESTRE <input type="checkbox"/> 2º SEMESTRE <input type="checkbox"/> 1º e 2º SEMESTRES |

PLANO DE ENSINO DA DISCIPLINA

BLOCO I – IDENTIFICAÇÃO

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Código da Disciplina: | (não preencher) |
| Nome da Disciplina: | Rotulagem de Alimentos |
| Dia(s) da semana | Quinta feira |
| Horário(s) de aula | 16h às 18h |

- **Enfoque:**
 (1) Obrigatória
 (2) Optativa Eletiva PDCI
 Concomitante com disciplina obrigatória: Curso: _____
 Série: _____

• **Observação:**

Disciplina ofertada como Optativa para o curso de Tecnologia em Alimentos (25) e como PDCI para os demais cursos (demais vagas)

Número de Alunos por Disciplina:

BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA

| | |
|---|---------------------------------------|
| Teórica (horas): | <input type="text" value="18"/> |
| Prática (horas): | <input type="text" value="00"/> |
| Teórico-Prática (horas): | <input type="text" value="12"/> |
| Carga Horária Total (horas): | <input type="text" value="30"/> |
| EAD (horas): | <input type="text" value="00"/> |
| Unidade Administrativa: Departamento | <input type="text" value="Nutrição"/> |

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

| Docente regente da disciplina: | CH Teórica | CH Prática | CH Teórico-Prática |
|--|---------------|---------------|-----------------------|
| Letícia Sopena Casarin | 16 | 00 | 12 |
| Docente (s) colaborador (es) na disciplina (aqueles que ministram, no mínimo, 20% da carga horária total da disciplina) | CH Teórica | CH Prática | CH Teórico-Prática |
| 1. Clarice Kras | 06 | 00 | 08 |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| Docente (s) convidado (s) na Disciplina: | CH Teórica | CH Prática | CH Teórico-Prática |
| 1. | | | |
| 2. | | | |

* Docentes efetivos e substitutos vinculados à UFCSPA

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:

Ao final da disciplina os alunos serão capazes de:

- Conhecer os alimentos e bebidas que necessitam de rotulagem;
- Conhecer todos os requisitos obrigatórios nos rótulos de alimentos e bebidas;
- Elaborar rótulos de alimentos e bebidas.

Conteúdo Programático:

1. Introdução
2. Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos
3. Informações que devem constar obrigatoriamente nos rótulos

4. Advertências obrigatórias (Célfacos, 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

Procedimentos Didáticos:

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

Atividades em Educação a Distância:

Não aplicável

Situações e Critérios de Avaliação:

Para avaliação serão usados os seguintes instrumentos:

Seminários (2, com peso 9,0)

Os alunos serão também avaliados qualitativamente quanto ao envolvimento e participação em aula. Será observado o interesse pelo tema e os questionamentos realizados (peso 1,0). Será aprovado o aluno que tiver frequência igual ou superior a 75 % das aulas dadas e que obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete). O aluno que não obtiver essa média estará em exame, o qual abrange toda o conteúdo desenvolvido durante o semestre.

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 (Ministério da Saúde)
- www.agricultura.gov.br (Ministério da Agricultura)

BLOCO V – CRONOGRAMA

Cronograma de Atividades para **DISCIPLINAS**

| Data (dd/mm) | Dia da semana | Horário | Turma | Conteúdo da aula | Aula* | EaD** | Laboratório | Professor que ministra a aula e/ou Professor/Palestrante convidado |
|-----------------|------------------|----------------------|-------|--|-------|-------|-------------|---|
| 23/02 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Introdução à disciplina. Apresentação do plano pedagógico da | T | - | - | Letícia Sopena Casarin |

| | | | | Disciplina. | | | | |
|-------|--------------|----------------------|---|--|-----|---|---|---------------------------------------|
| 02/03 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos | T | - | - | Letícia Sopena Casarin |
| 09/03 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Informações obrigatórias | T | - | - | Letícia Sopena Casarin |
| 16/03 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Aula Prática: Informações obrigatórias | T/P | - | - | Letícia Sopena Casarin |
| 23/03 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose) | T | - | - | Letícia Sopena Casarin |
| 30/03 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Aula Prática: Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose) | T/P | - | - | Letícia Sopena Casarin |
| 06/04 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados | T | - | - | Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras |
| 13/04 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Aula Prática: Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados | T/P | - | - | Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras |
| 20/04 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados | T | - | - | Clarice Kras |
| 27/04 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Aula Prática: Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados | T/P | - | - | Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras |
| 04/05 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | AVALIAÇÃO 1 | T | - | - | Letícia Sopena Casarin |
| 11/05 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | AVALIAÇÃO 2 Apresentação de | T/P | - | - | Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras |

| Seminários | | | | | | | | |
|------------|--------------|----------------------|---|---|-----|---|---|--|
| 18/05 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | AVALIAÇÃO 2 Apresentação de Seminários | T/P | - | - | Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras |
| 25/05 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | Entrega dos Seminários e das notas. Avaliação da disciplina | T | - | - | Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras |
| 01/06 | 5ª. Feira | 16:00 às 18:00 | A | EXAME | T | - | - | Letícia Sopena Casarin |

*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)

Data de emissão: 21/11/2016

Professor Regente: Letícia Sopena Casarin

Chefe do Departamento: Cheila Minéia Daniel de Paula

Coordenador do Curso: Carolina Pereira Kechinski