

CURSO DE GRADUAÇÃO: Tecnologia em Alimentos, Farmácia, Gastronomia, Biomedicina Diurno, Biomedicina Noturno

SÉRIE: 1ª, 2ª, 3ª, 4ª

SEMESTRE LETIVO DO ANO:

ANO: 2018

1º SEMESTRE

2º SEMESTRE

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 (20) e como PDCI (20) para os demais cursos

Número de Alunos por Disciplina:

20

BLOCO II - CARGA HORÁRIA DA DISCIPLINA

Teórica (horas):

16

Prática (horas):

00

Teórico-Prática (horas):

14

Carga Horária Total (horas):

30

EAD (horas):

04

Unidade Administrativa: Departamento

Nutrição

BLOCO III – RESPONSABILIDADE DO DOCENTE*

Docente regente da disciplina:	CH Teórica	CH Prática	CH Teórico-Prática
Letícia Sopena Casarin	16	00	14
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	02	00	06
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 (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

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:

Elaboração de Portifólio

Situações e Critérios de Avaliação:

Para avaliação serão usados os seguintes instrumentos:

- Portifólio (1, com peso 2,5)
- Elaboração de Rótulo (1, com peso 2,0)
- Seminário /Artigo (1, com peso 5,0)

Os alunos serão também avaliados qualitativamente quanto ao envolvimento e participação em aula.

Será observado o interesse pelo tema e os questionamentos realizados (peso 0,5).

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
01/03	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Introdução à disciplina. Apresentação do plano pedagógico da Disciplina.	T	-	-	Letícia Sopeña Casarin
08/03	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Regulamentação e Legislações sobre Rotulagem dos Alimentos	T	-	-	Letícia Sopeña Casarin
15/03	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Informações obrigatórias	T	-	-	Letícia Sopeña Casarin

22/03	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Aula Prática: Informações obrigatórias	T/P	-	-	Letícia Sopena Casarin
29/03	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Advertências obrigatórias (Celíacos, Transgênicos, Irradiação, Fenilalanina, Tartrazina, bebidas alcoólicas, Alergênicos, Lactose)	T	-	-	Letícia Sopena Casarin
05/04	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Elaboração do Portifólio e Pesquisa de Artigo	T/P	EAD	-	Letícia Sopena Casarin
12/04	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados	T	-	Laboratório de Informática	Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras
19/04	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Aula Prática: Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados SORTEI DA ORDEM DOS SEMINÁRIOS	T/P	-	Laboratório de Informática	Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras
26/04	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados	T	-	-	Letícia Sopena Casarin
03/05	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Aula Prática: Rotulagem Nutricional Complementar de Alimentos e Bebidas Embalados	T/P	-	-	Letícia Sopena Casarin
10/05	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	AVALIAÇÃO 1 Entrega do Portifólio e do Rótulo com Tabela Nutricional	T/P	-	-	Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras
17/05	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	AVALIAÇÃO 2 Apresentação de Seminários – Artigo Entrega do Artigo	T/P	-	-	Letícia Sopena Casarin e Clarice Kras
24/05	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	Devolutiva dos Artigos. Entrega das notas.	T	-	-	Letícia Sopena Casarin
31/05	5ª. Feira	16:00 às 18:00	A	FERIADO	-	-	-	-
02/06	Sábado	-	A	Recuperação da Aula de 31/05: Avaliação da disciplina	T/P	EAD	-	Letícia Sopena Casarin

07/06	5. 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: 30/11/2017

Professor Regente: Letícia Sopena Casarin

Chefe do Departamento: Cheila Minéia Daniel de Paula

Coordenador do Curso: Carolina Pereira Kechinski