

CENTRO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DO OESTE – CEO

Área de Conhecimento	Ementa/Bibliografia
<p align="center">Ciência e Tecnologia de Alimentos</p>	<p><u>Ementa:</u> Conceitos básicos de nutrição. Avaliação da qualidade nutricional dos alimentos. Necessidades e recomendações nutricionais. Doenças de origem nutricional. Efeitos do armazenamento e processamento sobre a biodisponibilidade de nutrientes. Calorimetria. Alimentos Funcionais (Inteligentes). Amostragem e preparo de amostras. Métodos instrumentais de análise e aplicações em alimentos. Determinação química e física dos constituintes principais. Legislação sobre alimentos: Normas técnicas relativas à análise de alimentos e bebidas. Estudo da síntese, aplicação, função e dosagem limite de aditivos e coadjuvantes em processamento de alimentos em geral. Importância tecnológica, funcional e nutricional. Princípios de fisiologia sensorial. Os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. Limites mínimos de sensibilidade. Amostra e seu preparo. Laboratório e equipamentos. Seleção e treinamento de julgadores. Métodos sensoriais. Análise estatística.</p> <p><u>Bibliografia:</u> ARAÚJO, J. M. A. Química dos alimentos: teoria e prática, 5ª ed. ver. ampl., Viçosa: UFV, 601P. 2011. BOBBIO, P.A. Química do Processamento de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 1992. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: Ed. Unicamp, 2003, 208p. CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luiz. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. 1. ed. Viçosa, MG: UFV, 1993. 81 p. (Cadernos didáticos ; 66). ISBN 8572691480 (broch.). DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 900 p. 2010. FENNEMA, OWEN R. Química de los alimentos. Acribia - Espanha: 2000. FISHER, C.; SCOTT, T. R. Flavores de los alimentos: biología y química. Zaragoza: Acribia, 2000. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. MAHAN, L.K. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 8. ed. São Paulo: Rocca, 2005. MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores. 2. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: UFV, 2010. 225 p ISBN9788572693943 (broch.). MULTON, J.L. Aditivos y auxiliares de fabricacion en las industrias agroalimentares. Acribia - Espanha: 1999</p>
<p align="center">Nutrição Aplicada a Enfermagem</p>	<p><u>Ementa:</u> Políticas Públicas Nutricionais. Legislação sanitária. Perfil nutricional da</p>

população brasileira. Determinantes biológicos, sociais e políticos do estado nutricional. Conceitos básicos de nutrição. Valor nutricional dos alimentos. Alimentos funcionais. Educação nutricional. Necessidades nutricionais para gestantes e nutrízes. Nutrição enteral e parenteral. Dietoterapia. Ética e Bioética na política dos insumos alimentares.

Bibliografia:

REZENDE, Fabiane Aparecida Canaan; PEREIRA, Renata Junqueira. **Bases para o planejamento dietético**. Palmas, TO: Ed. da UFT, 2014. 240 p. TEO, Carla Rosane Paz Arruda; TRICHES, Rozane Márcia.

Alimentação escolar: construindo interfaces entre saúde, educação e desenvolvimento = School feeding: building health, education and development interfaces. Chapecó: Argos, 2016. 411 p.

CUPARRI, Lilian. **GUIA de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri: Manole, 2009 (10 exemplares).

VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4. ed., rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009.