

### CEST: MISSÃO E VISÃO

<b>Missão</b>	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
<b>Visão</b>	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

### DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CARGA HORÁRIA	PERÍODO	HORÁRIO
ELETIVA II	Alimentos para fins especiais	40h Teórica	6º	MATUTINO

### EMENTA

Definição, relevância, características e legislação vigente de produtos para fins especiais. Conceituação de produtos alimentícios *light* e *diet* e sua oferta no mercado local. Utilização de métodos de conservação e processamento de alimentos para elaboração de produtos com restrição ou isenção de carboidratos, gorduras, sais e aditivos.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral: Compreender a legislação vigente que regulamenta a identidade, industrialização, comercialização e consumo dos alimentos para fins especiais, tendo em vista sua adequada prescrição.

Específicos: Identificar os diferentes tipos e os parâmetros técnicos dos produtos para fins especiais em comercialização; Conhecer as características nutricionais, de qualidade e de rotulagem dos alimentos para grupos populacionais específicos, prescrevendo-os adequadamente em planos alimentares.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

<p><b>UNIDADE I - (Legislação de alimentos para fins especiais – 12h)</b></p> <p>1.1 Portaria nº 29 - Definição e classificação de alimentos para fins especiais.</p> <p>1.2 Alimentos para dietas com restrição de nutrientes (carboidratos, gorduras, proteínas, sódio e outros alimentos destinados a fins específicos).</p> <p>1.3 Alimentos para restrição proteica (fenilcetonúria, homocisteinúria, doença celíaca).</p> <p>1.4 Alimentos para restrição e ingestão controlada de carboidratos (galactosemia, intolerância a lactose, diabéticos).</p> <p>1.5 Aditivos alimentares (adoçantes / Edulcorantes)</p> <p><b>UNIDADE II - (Rotulagem nutricional de alimentos para fins especiais – 14h)</b></p> <p>2.1 Portaria nº 27 – Informação Nutricional complementar.</p> <p>2.2 Alimentos para ingestão controlada de nutrientes.</p> <p>2.3 Alimentos para controle de perda de peso.</p> <p>2.4 Alimentos para praticantes de atividade física.</p> <p>2.5 Especificação de produtos para fins especiais.</p> <p><b>UNIDADE III - (Alimentos especiais para grupos populacionais específicos – 14h)</b></p> <p>3.1 Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância.</p> <p>3.2 Alimentos à base de cereais para alimentação infantil.</p> <p>3.3 Fórmulas infantis.</p> <p>3.4 Alimentos enriquecidos e fortificados.</p> <p>3.5 Alimentos para dietas para nutrição enteral.</p>
--

### PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aulas expositivas e dialogadas</li> <li>• Trabalhos individuais e em grupos</li> <li>• Vídeo-aulas</li> <li>• PodCast's</li> <li>• Formulários do Google® com questões de fixação dos conteúdos</li> </ul>
---

- Gamificação de conteúdos (Kahoot®, Quis, Mentimeter® etc)
- Discussão de textos, artigos científicos estudos de casos
- TBL (Team-Based Learning/Aprendizado baseado em equipe)

### **TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDE's**

1º TDE:

- Leitura, análise e discussão do manual de orientação aos consumidores sobre rotulagem nutricional da ANVISA (2008) – 4h.

2º TDE:

- Produção de um portfólio dos principais alimentos para fins especiais de uso infantil (fórmulas infantis) – 4h.

### **RECURSOS DIDÁTICOS**

- Data Show;
- Internet;
- Ferramentas do pacote Google®
- Quadro e Pincel;

### **SISTEMA DE AVALIAÇÃO**

Na vigência de necessidade da aplicação de normas estatais e de defesa à saúde pública decorrentes de crises sanitárias nacionais ou internacionais, especialmente em situação de isolamento social, o processo avaliativo que se apresenta como mais adequado é o que se caracteriza como qualitativo, não sendo prudente adoção de processo avaliativo tradicional, objetivo e que não leve em consideração os objetivos de aprendizagem e as habilidades e competências então exigidas, assim, os docentes fizeram uso de instrumentos avaliativos qualitativos, como:

- a) Texto Dissertativo a partir de tema ou situação-problema;
- b) Estudo de Caso;
- c) Proposta de Solução para Minicasos;
- d) Mapa Conceitual;
- e) Implementação de uma Solução ou Modelo de Solução;
- f) Elaboração de Projeto de Criação, Ampliação ou Intervenção;
- g) Diagnóstico Empresarial com Proposta de Melhorias;
- h) Fluxograma;
- i) Elaboração de Checklist;
- j) Elaboração de Guia Alimentar;
- k) Elaboração de Cartilha;
- l) Elaboração de Protocolo de Atendimento;
- m) Elaboração de Peça Jurídica;
- n) Elaboração de Parecer Jurídico;
- o) Análise Jurisprudencial;
- p) Montagem de Portfólio;
- q) Elaboração de Álbum Seriado ou de Desenhos Representativos;
- r) Roteiro para Oficina ou Workshop;
- s) Planejamento de uma Ação Social;
- t) Planejamento de uma Prática Educativa;
- u) Criação de Vídeo curto;
- v) Criação de Roteiro para uma Entrevista Digital;
- w) Criação de um Questionário de Pesquisa Digital;
- x) Relatório de uma Pesquisa feita por meio digital;
- y) Elaboração de Resenha conforme orientações do Manual CEST e normas da ABNT;
- z) Elaboração de Artigo Científico conforme orientações do Manual CEST e normas da ABNT.

Outros instrumentos também podem ser pensados como propostas a serem incorporadas no processo avaliativo de aprendizagem, desde que avaliem qualitativamente o aprendizado do aluno, podendo ser destacado a produção de PodCast, Histórias adaptadas entre outras. A Resolução N°005/2020 - CEPE da Faculdade Santa Terezinha - CEST regulamenta pormenorizadamente a forma como deve ser conduzida o processo avaliativo em Plataformas Remotas de Ensino, como o GoogleClassRoom.

### ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

- Artigo científico:

. Referência: SILVA, M.B.R. et al; **Características sensoriais e nutricionais de suplementos alimentares**. Semina: Ciências Biológicas e da Saúde, Londrina, v. 35, n. 2, p. 31-38, jul./dez. 2014

Atividade: leitura e interpretação, cujo conhecimento será requisita em prova por meio de questões.

- Texto acadêmico:

. Referência: BRASIL. Ministério da Saúde. **Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores**. Alimentos / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília, 2005.

Atividade: Fichamento

### REFERÊNCIAS

#### Básicas

MADEIRA, M.; FERRÃO, M.E.M; **Alimentos conforme a lei**. Barueri-SP: Manole, 2002.

GERMANO, P. M. L.; **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3ªed. Rev. e Ampl., Barueri-SP: Manole, 2008.

TIRAPÉGUI, J. Nutrição, **Metabolismo e Suplementação na Atividade Física**. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

#### Complementares

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 29, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de identidade e qualidade para alimentos para fins especiais. **Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil**. Brasília, 15 jan. 1998, republicado no Diário Oficial da União em 30 mar.1998

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária, Portaria 27, de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente à informação nutricional complementar. **Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil**. Brasília, 16 jan. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Portaria nº 222, de 24 de março de 1998. Aprova regulamento técnico referente a alimentos para praticantes de atividade física. **Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil**. Brasília, 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Resolução nº 449, de 9 de setembro de 1999. Aprova Regulamento técnico referente a alimentos para Nutrição Enteral. **Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil**. Brasília, 13 set. 1999.