



**Ministério da Educação**  
**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais**

**PLANO DE ENSINO**

<b>Curso:</b>	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos- 2019 (128)		
<b>Turma:</b>	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Mestrado, 2º Período, Turno Integral (2022) - 20221.2.128.11 - MALIM2021(2ºP)		
<b>Diário:</b>	18775 - Optativo.0350 - Produtos Alimentícios para fins especiais - Pós-graduação [30h /30 Aulas] 2022.1		
<b>Professores:</b>	Bruno Martins Dala Paula		
<b>Turma:</b>	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Mestrado, 2º Período, Turno Integral (2022)	<b>Ano/Período Letivo:</b>	2022/1

<b>Ementa da Disciplina:</b>	Alimentos para fins especiais: aspectos legais, tecnologia de produção. Processamento destes alimentos e efeito nas características nutricionais, funcionais, sensoriais e formação de compostos tóxicos. Aplicação da tecnologia de alimentos para atendimento de necessidades especiais: Alimentos para dietas com restrição de nutrientes; alimentos para ingestão controlada de nutrientes; alimentos para grupos populacionais específicos.
<b>Objetivos:</b>	Compreender o que são e as diferentes aplicações dos alimentos para fins especiais, além de desenvolver o senso crítico para a elaboração de alimentos para fins especiais, contemplando seus aspectos regulamentares, tecnológicos, nutricionais, funcionais, sensoriais e de segurança.
<b>Conteúdo Programático:</b>	1) Definição de "alimentos para fins especiais"; 2) Aspectos regulamentares: Classificação, designação, características de composição e qualidade, ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, contaminantes, higiene e rotulagem; 3) Necessidades fisiológicas e metabólicas de grupos populacionais específicos: 3.1) Alergias alimentares; 3.2) Intolerâncias; 3.3) Erros inatos do metabolismo; 3.4) Doenças crônicas não transmissíveis; 3.5) Grupos populacionais específicos (idosos, crianças, gestantes); 4) Tecnologia de produção de alimentos para fins especiais.
<b>Metodologia:</b>	Aulas presenciais e atividades mediadas por tecnologias virtuais, consistindo de atividades síncronas e assíncronas. As aulas expositivas serão realizadas por meio de exposição de conteúdo e emprego de metodologias ativas, como: aula invertida e estudo de caso.
<b>Critérios de Avaliação:</b>	Atividades avaliativas 1) Estudo de caso (3,5 pts); 2) Apresentação de seminário (3,5 pts); 3) Revisão de literatura sobre assunto abordado no seminário (3,0 pts).  * pontualidade na entrega; * domínio do assunto; * capacidade de argumentação; * organização e clareza; * referências atualizadas e interpretadas adequadamente.
<b>Referência Básica:</b>	AUGUSTO, P.E.D. Princípios de tecnologia de alimentos, vol. 3, ed. 1ª, Rio de Janeiro: Atheneu, 2018, 410 p. BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria N. 29, de 13 de janeiro de 1998. BRASIL, Ministério da Saúde, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N. 155, de 05 de maio de 2017. BRASIL, Ministério da Saúde, Resolução da Diretoria Colegiada – RDC N. 135, de 08 de fevereiro de 2017. DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema, 5ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2019, 1120 p. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos – princípios e prática, 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2019, 922 p.
<b>Referência Complementar:</b>	Não consta especificado.
<b>Observações:</b>	A primeira aula realizada no dia 06/05/2022 acontecerá de forma presencial, sendo muito importante a participação dos discentes matriculados uma vez que o planejamento de toda a disciplina será apresentado, assim como o início do conteúdo programático da disciplina.
<b>Referências Adicionais:</b>	-

**Bruno Martins Dala Paula**  
SIAPE: 07116702695  
(Professor Principal)