



Universidade Federal de Pelotas
Faculdade de Nutrição
Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Ofício nº 8/2026/PPGNA/FN-UFPeI

Disciplina: Alimentos e Nutrição

Código: 0408069

Professor responsável: Eliezer Avila Gandra

Professor colaboradores: Sandra Costa Valle e Tatiane Kuka Valente Gandra

Carga horária: 54 Horas

Crédito: 03

Objetivo:

Geral:

Fornecer as ferramentas conceituais necessárias para a formação de um profissional capaz de exercer o controle de qualidade de alimentos, de atuar no acondicionamento e conservação de produtos alimentícios e de avaliar e planejar dietas para as diferentes condições fisiológicas nos ciclos da vida.

Específicos:

Conhecer sobre controle de qualidade de alimentos e atualidades;

Conhecer as substâncias bioativas, os alimentos funcionais, as embalagens em alimentos e as inovações em produtos alimentícios que se relacionam estes tópicos;

Entender os métodos convencionais e inovadores de conservação de alimentos;

Conhecer as plantas alimentícias não convencionais;

Compreender e reconhecer os mecanismos que envolvem a caracterização das condições fisiológicas nos ciclos da vida: gestação e lactação, lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso, segundo o contexto biopsicossocial e econômico;

Apresentar conceitos atuais sobre as recomendações nutricionais, assim como sua análise e aplicação nos ciclos da vida.

Conteúdo programático:

Controle de qualidade de alimentos

Métodos de conservação e processamento dos alimentos

Alimentos e compostos bioativos

Alimentos não convencionais

Embalagens em alimentos

Nutrição na Gestação

Nutrição na Lactação

Nutrição do Lactente

Nutrição do Pré-escolar e do Escolar

Nutrição do Adolescente

Nutrição do Adulto

Nutrição do Idoso

Avaliação:

A avaliação do processo de ensino e aprendizagem será realizada de forma contínua, por meio de exercícios avaliativos individuais, da motivação a discussão das temáticas propostas em sala de aula e da apresentação de seminários pelos estudantes.

Referências

Bhat, Z. F.; Bekhit, A. E. A. *Advances in Edible Packaging Systems for Food Preservation. Processing, Bioactive Agents and Preservation* 1st Edition. 2026. Imprint: Academic Press. Paperback eBook ISBN: 9780443362996

Carbohydrate intake for adults and children: WHO guideline. Geneva: World Health Organization; 2023. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO

Fellows, P.J. *Food Processing Technology. Principles and Practice*. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Fifth Edition. Elsevier. Woodhead Publishing: 2022. DOI: <https://doi.org/10.1016/C2019-0-04416-0>.

Jaiswal, S.; Sharma, S.; Jaiswal, A. K. *Active Food Packaging. Principles, Technologies and Innovations*. 1st Edition. 2026. Imprint: Academic Press. eBook ISBN: 9780443247613

Kac G. *Epidemiologia Nutricional*. Gilberto Kac, Roseli Sichieri e Denise Gigante (Org). - 2a ed. - Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2024.

Kuddus M., Ashraf, S. A., Rahman, P. *Food Safety. Quality Control and Management*. 1st Edition. 2024. eBook Pub. Boca Raton. 289p. Imprint: CRC Press. eBook ISBN 9781003334859. DOI:

<https://doi.org/10.1201/9781003334859>.

Pavlis, R. Food Science for Gardeners: Grow, Harvest, and Prepare Nutrient Dense Foods (Garden Science Series Book 5). Editora New Society Publishers: 2024. 226 p. ISBN-13 978-1771423687. 11.

Saturated fatty acid and trans-fatty acid intake for adults and children: WHO guideline. Geneva: World Health Organization; 2023. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

Toldra, F. Advances in Food and Nutrition Research. 1st Edition, Volume 118, 2026. Imprint: Academic Press. Hardback ISBN: 9780443429712. eBook ISBN: 9780443429729

Use of lower-sodium salt substitutes: WHO guideline. Geneva: World Health Organization; 2025. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.

WHO Guideline for complementary feeding of infants and young children 6–23 months of age. Geneva: World Health Organization; 2023. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA DOS SANTOS VAZ, Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos**, em 08/05/2026, às 15:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3845506** e o código CRC **474B0312**.

Referência: Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 23110.011003/2025-93

SEI nº 3845506