

**Tutorial para
Autorização de
Oferta de
Disciplina
Optativa -
Coordenador e
Vice Coordenador
de Colegiado de
curso**

Índice

Introdução	3
Autorização de Oferta	4

INTRODUÇÃO

O Sistema tem por objetivo proporcionar ao coordenador de colegiado um meio para autorizar a oferta de disciplina optativa através do Portal do Docente.

AUTORIZAÇÃO DE OFERTA

A autorização poderá ser realizada desde que esteja dentro do período estipulado no Calendário Escolar.

Para efetuar a autorização, acesse o Portal do Docente e no menu “Graduação” clique em “Requerimentos” / “Autorização de Oferta de Disciplina Optativa” (Figura 1).

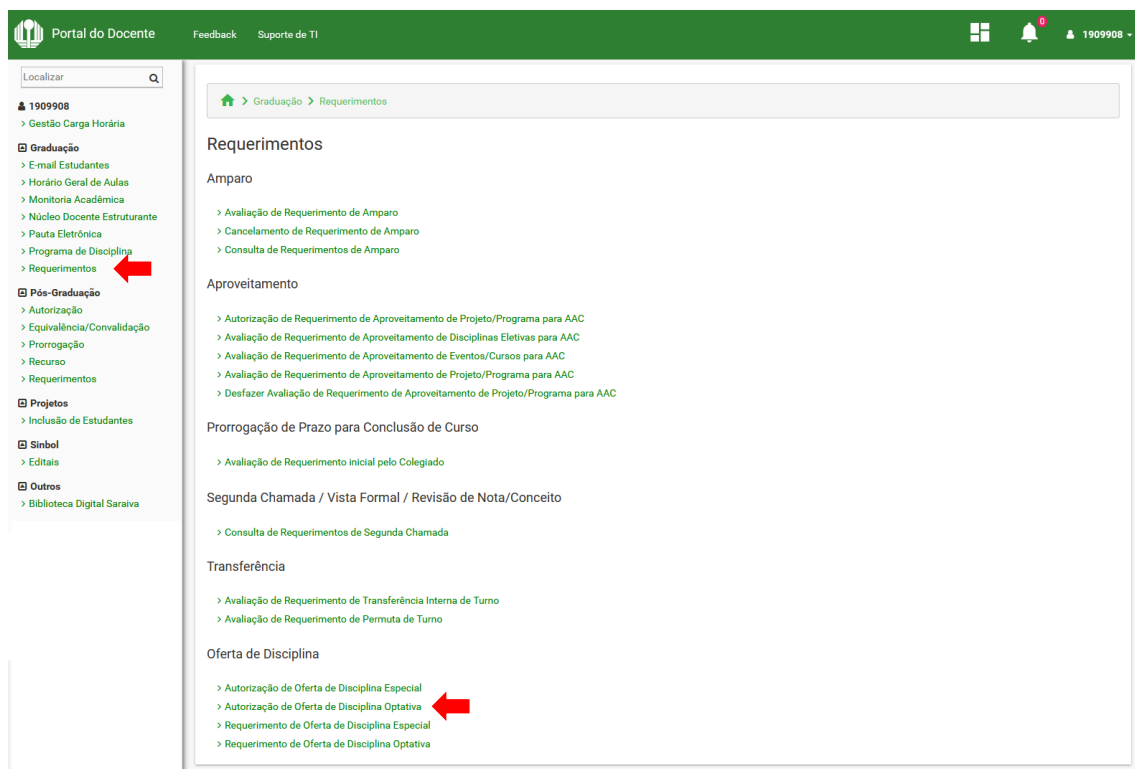


Figura 1 – Navegação para acessar a página de autorização

Em seguida, será exibida a lista de requerimentos a autorizar. Localize o requerimento na lista e clique em “Autorizar” (Figura 2).

[Home](#) > [Graduação](#) > [Requerimentos](#) > [Autorização da Oferta de Disciplina Optativa](#)

Autorização da Oferta de Disciplina Optativa

Página para autorizar a oferta da disciplina optativa ao curso.

Instruções:

- Inicialmente são exibidos os requerimentos a autorizar. Para autorizar um requerimento, localize-o na lista e clique em "Autorizar";

[← Voltar](#)






Requerimentos a autorizar							
Ano	Código	Nome da Disciplina	Requerente	Curso	Série(s)	Autorizado?	Opções
2022		DIREITO DO CONSUMIDOR	MARCIA TESHIMA	17 - ADMINISTRAÇÃO - MATUTINO	2, 3, 4		
2022		DOCTRINA E JURISPRUDÊNCIA	MARCIA TESHIMA	17 - ADMINISTRAÇÃO - MATUTINO	2, 3, 4	SIM	
2022		DOCTRINA E JURISPRUDÊNCIA	MARCIA TESHIMA	17 - ADMINISTRAÇÃO - MATUTINO	4	SIM	
2022		DOCTRINA E JURISPRUDÊNCIA	MARCIA TESHIMA	10 - ADMINISTRAÇÃO - NOTURNO	5, 6	SIM	
2022		DOCTRINA E JURISPRUDÊNCIA	MARCIA TESHIMA	10 - ADMINISTRAÇÃO - NOTURNO	2, 3	SIM	

Figura 2 – Página inicial da autorização

Na sequência, o requerimento será exibido. Após ser analisado, preencha os campos da tela e clique em “Salvar” (Figura 3).

Autorização da Oferta de Disciplina Optativa

Página para autorizar a oferta da disciplina optativa ao curso.

Tutorial Salvar

Disciplina

Código:	Nome Completo da Disciplina	Nome Abreviado da Disciplina	C.H. Teórica	C.H. Prática
6TAL908	NUTRACÊUTICOS	NUTRACÊUTICOS	34	0

Ementa e Programa da Disciplina

Ementa:
Compostos bioativos de interesse na prevenção ou combate a doenças de origem nutricional e promoção da saúde.

Objetivos:
Recomendar alimentos como fontes de compostos benéficos à saúde, incluindo a prevenção de doenças. Ressaltar a importância da nutrição em promoção da saúde. Aplicar os conceitos relativos aos efeitos dos alimentos ou compostos bioativos dos alimentos "in natura", processados e/ou concentrados, na formulação

Conteúdo Programático:
1.Introdução aos Nutracêuticos e alimentação funcional. Conceitos, definições e terminologia. 2.Fortificação de alimentos para prevenção de anemia, hiperhomocisteinemia, anencefalia espinha bífida, hipertiroidismo, osteoporose. 3.Fitoquímicos e antioxidantes. Principais estudos sobre compostos bioativos na atualidade. 4.Compostos bioativos e doenças cardiovasculares. 5.Alimentos funcionais e nutracêuticos: segurança de uso e legislação brasileira e de outros países. 6.Tecnologia e controle de qualidade, aplicados a nutracêuticos e alimentos funcionais. 7.Probióticos e Prebióticos. 8.Aspectos Bioquímicos e Fisiológicos da Alimentação Humana. 9.Metabolismo humano e alimentos funcionais. 10.Importância das Fibras Alimentares na nutrição humana. 11.Utilização dos Ácidos Graxos Ômega -3 e Ácido Oléico na nutrição humana. 12.Abordagem Terapêutico-Nutricional para Obesidade. Restrição Calórica. 13.Chá Verde e Soja no tratamento das dislipidemias. 14.Nutrição no envelhecimento. 15.Desenvolvimento de produto alimentício com alegação de saúde.

Procedimentos de Ensino:
Aulas teóricas presenciais, utilizando recursos de multimídia e aula prática sobre o desenvolvimento de alimentos funcionais.

Cronograma:
Aula1: Introdução aos Nutracêuticos e alimentação funcional. Conceitos, definições e terminologia. Aula 2: Legislação brasileira e de outros países/ 1ª Avaliação - Exercícios sobre legislação Aula 3: Vitaminas e minerais na saúde humana/ Alimentos fortificados Aula 4: Fibras alimentares / Probióticos e Prebióticos Aula 5: 3ª Avaliação: Aula prática - Desenvolvimento de alimentos funcionais - relatórios Aula 6: Polifenóis, Antioxidantes e carotenóides Aula 7: Ácidos graxos, fitoesteróis, Peptídeos bioativos Aula 8: 3ªAvaliação e Seminários Aula 9: 3ªAvaliação e Seminários

Critérios de Avaliação:
- Relatório de aula prática (R) e valor 4,0 - Apresentação de seminários (A) e valor 4,0 - Exercícios (E) e valor 2,0 Média final = R + A + E

Bibliografia Básica:
KRAUSE, Marie V.; KATHLEEN MAHAN, L. Alimentos, nutrição e dietoterapia /equipe de tradutores: Andre Luis Montagnini ... [et al.], São Paulo, Roca, 1985. CANDIDO, Lys Mary Bilecki; CAMPOS, Adriane Mulinari. Alimentos para fins especiais: dietéticos. São Paulo : Varela, 1996. DE ANGELIS, Rebeca Carlota. Importância de

Bibliografia Complementar:
GOLDBERG, Israel. Ed. Functional foods: designer foods, pharmafoods, nutraceuticals. New York: Chapman and Hall, 1994. LACHANCE, Paul A. Ed. Nutraceuticals: designer foods III garlic, soy and licorice. Food & Nutrition Press, 1997. SHI, John ; MAZZA G., LE MAGUER, Marc. Ed. Functional foods: biochemical and processing aspects. Lancaster: Techomic , 1998. POKORNY, Jan; YANISHLIEVA,Nedyalka; GORDON, Michael.Ed. Antioxidants in food: practical applications. Boca Raton : CRC Press , 2003. CRAVEIRO, Alexandre Cabral e CRAVEIRO, Afranio Aragão. Alimentos funcionais: a nova revolução. Fortaleza, Editora PADETEC/UFC, 2003. OLIVEIRA, Ana Flávia de; ROMAN, Janesca Alban.Organizadoras. Nutrição para Tecnologia e Engenharia de Alimentos. Curitiba, Ed. CRV, 2013. PREEDY, Victor R.; SRIRAJASKANTHAN, Rajaventhana; PATEL, Vinood B. Ed.Handbook of food fortification and health. London, Springer, 2013. RIGOBELLO, Everlon Cid. Probiotics. Rijeka, Croácia,INTECH,2012.

Turma

Semestre:	Nº Mín. Vagas:	Nº Máx. Vagas:
2º	5	30

Horários

Tipo da Turma	Dia	Horário	Local
TEÓRICA	Quinta	08:20 a 11:55	CCA-0807A-TEORICA

CURSO

Curso:
13 - FARMÁCIA - INTEGRAL

Série(s):
4

Ofertar?
 SIM NÃO

Figura 3 – Formulário de avaliação do requerimento

Observações:

- Caso o curso possua currículos ativos de mais de um sistema, selecione o sistema para cada série a ser ofertada, ou deixe em branco para ofertar a todos os sistemas;
- Para autorizar a oferta da disciplina ao curso, em "Ofertar?", marque a opção "SIM". Caso contrário, marque a opção "NÃO";
- A autorização poderá ser desfeita enquanto estiver dentro do período de autorização.