



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Coordenadoria do Curso de Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Rod. Admar Gonzaga, 1346 - Itacorubi - CEP 88034.001 -
Florianópolis SC
Tel: 48 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br – Página do Curso:
<http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2022.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS		TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			TEÓRICAS	PRÁTICAS	
NTR5100	Princípios de Nutrição	04503	03	0	54

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)/E-MAIL

Ana Paula Gines Geraldo / ana.paula.geraldo@ufsc.br
Francieli Cembranel / francieli.cembranel@ufsc.br –
responsável pela disciplina
Patrícia Faria di Pietro / fariadipietro@gmail.com

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

5ª feiras - 15:10 às 17:40h Sala de aula do
Laboratório de Comportamento Alimentar,
situado no subsolo do HU
(<https://comportamentoalimentar.paginas.ufsc.br/infraestrutura/sala-localizacao/>)

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
BQA5116	Bioquímica 2 Básica

V CURSO(S) PARA O(S) QUAL(IS) A DISCIPLINA É OFERECIDA

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

VI. EMENTA

Conceitos básicos em Nutrição. Valor nutricional dos alimentos (proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas, minerais e água). Guias alimentares. Necessidades e recomendações nutricionais. Biodisponibilidade de nutrientes. Principais doenças de origem nutricional no Brasil: causas e efeitos.

VII. OBJETIVOS

GERAL:

Compreender a relação entre Nutrição Humana e Ciência e Tecnologia de Alimentos.

ESPECÍFICOS:

1. Identificar os conceitos básicos em saúde, alimentação e nutrição;
2. Conhecer o valor nutritivo dos diferentes grupos de alimentos;
3. Compreender a proposta dos Guias Alimentares;
4. Entender os fatores determinantes das principais doenças nutricionais da população brasileira.

VIII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PROGRAMA TEÓRICO:

1. Macronutrientes: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.
2. Micronutrientes: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.
3. Fibras alimentares.
4. Vitaminas lipossolúveis, vitaminas hidrossolúveis, minerais e água: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.
5. Guias Alimentares.
6. Hábitos alimentares no Brasil e rotulagem de alimentos

7. Principais doenças de origem nutricional no Brasil.
8. Alterações Nutricionais em alimentos processados.

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

Para as aulas são propostas as seguintes metodologias:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Exercícios/Atividades para fixação dos conteúdos teóricos;
- Seminário;
- Avaliações de conteúdo teórico;
- Textos e slides para leitura;
- Vídeos;

* De acordo com as Orientações Gerais para os Planos de Ensino 2022.1 emitidas pela PROGRAD/UFSC, esta disciplina complementarará sua carga horária total por meio da realização de um trabalho avaliativo (atividade extraclasse) que será respondido via Plataforma Moodle.

“O semestre 2022/1 terá 16 semanas letivas, presenciais, iniciando-se em 18/04, devendo ser somados também os dias referentes a Semana de Integração Acadêmica da Graduação (dias 11, 12, 13, 14 e 16 de abril), considerados dias letivos para o semestre 2022.1, conforme o Calendário Acadêmico 2022.”

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

A nota final do semestre será composta pela média ponderada das seguintes notas:

- duas provas de conteúdo teórico: peso 6,0 (sendo 3,0 cada)
- seminário com entrega de relatório escrito: peso 3,0
- exercícios para fixação dos conteúdos teóricos: peso 0,5
- trabalho avaliativo (atividade extraclasse): peso 0,5

Especificamente sobre o seminário, a nota será atribuída de acordo com os seguintes critérios:

- Cumprimento do roteiro proposto e clareza do aluno e/ou grupo na apresentação e na discussão (1,0)
- Metodologias e técnicas utilizadas durante a apresentação e discussão (0,5)
- Entrega do relatório escrito (1,0)
- Presença nos dias dos seminários* (0,5)

*É **obrigatória a presença e a participação de todos os membros do grupo** quando da apresentação do seminário.

De acordo com a RESOLUÇÃO N°17/CUn/97 o estudante que não obtiver frequência mínima de 75% nos dias letivos da disciplina, será reprovado (por frequência insuficiente (FI)). Destaca-se que, fica sob responsabilidade do estudante controlar sua frequência junto ao professor ou monitor da disciplina.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução nº 017/CUn/97, o aluno com frequência suficiente (FS) e média das notas de avaliações do semestre entre 3,0 (três vírgula zero) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito a uma nova avaliação teórica (cumulativa) no final do semestre. A nota final será calculada através da média aritmética entre a média das notas das avaliações parciais e a nota obtida na **nova avaliação**.

XII. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data	Conteúdo	H/A
14/abril	Semana de acolhimento	3H/A Todas
21/abril	Dia não letivo na UFSC – Feriado Nacional de Tiradentes	
28/abril	Apresentação do Plano e Programa de Ensino. Apresentação e Introdução à disciplina. Carboidratos: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	3H/A Ana Paula
05/maio	Fibras alimentares: definição, características, tipos, fontes, classificação, estrutura, solubilidade, efeitos fisiológicos, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	3H/A Francieli

	Atividade: estudo dirigido – data de entrega 12/maio	
12/maio	Proteínas: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, necessidades, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais. Atividade: trabalho avaliativo (atividade extraclasse) – data de entrega 19/maio	3H/A Francieli
19/maio	Lipídios: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	3H/A Patricia di Pietro
26/maio	Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.	3H/A Patricia di Pietro
02/junho	1ª. Avaliação teórica: CHO, FIBRAS, PTN, LIP	3H/A Ana Paula
09/junho	Minerais: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade. Água: necessidades e recomendações nutricionais.	3H/A Ana Paula
16/junho	Dia não letivo na UFSC – Feriado Nacional de Corpus Christi	
23/junho	Estudo dos Hábitos Alimentares no Brasil. Principais doenças de origem nutricional da população brasileira.	3H/A Francieli
30/junho	Guias alimentares: conceito e os princípios dos Guias Alimentares. Guia Alimentar para a População Brasileira, seus princípios e recomendações.	3H/A Francieli
07/julho	Alterações nutricionais em alimentos processados.	3H/A Ana Paula
14/julho	2ª. Avaliação teórica	3H/A Francieli
21/julho	Seminário	3H/A Ana Paula
28/julho	Avaliação de Recuperação e Avaliação Final da Disciplina	3H/A Ana Paula

XIII. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

01. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. São Paulo, Manole, 3ª. edição, 2009, 1172p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 5 exemplares - Acervo 612.39 B615]
02. SHILS, M. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. São Paulo, Manole, 10ª. edição, 2009. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 5 exemplares - Acervo 612.39 N976]
03. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 6 exemplares]
04. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos). [Disponível em: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf].
05. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. [Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf].
06. PADOVANI, R.M.et al. Consumo dietético de referência: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Rev. Nutr. , Campinas, v. 19, n. 6, pág. 741-760, dezembro de 2006. [Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v19n6/09.pdf>]
07. VIEIRA, R.C. da S.; FERREIRA, H. da S. Prevalência de anemia em crianças brasileiras, segundo diferentes cenários epidemiológicos. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 3, p. 433-444, Junho, 2010. [Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/documentos/prevalencia_anemia_crianças.pdf]
08. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. Vigitel Brasil 2019: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2019 [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. –

Brasília: Ministério da Saúde, 2020. 137. [Disponível em: <http://www.crn1.org.br/wp-content/uploads/2020/04/vigitel-brasil-2019-vigilancia-fatores-risco.pdf?x53725>]

XIV. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

01. WEBB, F.S., WHITNEY, E.N. Nutrição: Conceitos e Controvérsias. São Paulo, Manole, 8ª. edição, 2003. 567p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 2 exemplares - Acervo 612.39 W365n]
02. REIS, N.T. Nutrição Clínica – interações. Rio de Janeiro, Rubio, 1ª. edição, 2004. 580p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 3 exemplares - Acervo 612.39 R375n]
03. MAHAN L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo, Elsevier, 9ª edição, 1998. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 4 exemplares - Acervo 612.39 K91a]
04. OLIVEIRA, J.E.D, MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. São Paulo, Sarvier, 1998, 403p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 3 exemplares - Acervo 612.39 O48c]
05. SILVA, S.M.C. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo, Roca, 2007. 1122p. [Disponível na Biblioteca Central da UFSC: 4 exemplares - Acervo 612.39 S586t]

Ana Paula Gines Geraldo
Professora

Francieli Cembranel
Professora

Patricia Faria di Pietro
Professora

Aprovado ad referendum pela Chefia de Departamento em 25/fevereiro/2022

Ass. Chefe do Depto.