

**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 - 2024.1****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

Francieli Cembranel (francieli.cembranel@ufsc.br) – responsável pela disciplina
Patricia de Fragas Hinnig (phinnig@yahoo.com.br)
Sheyla de Liz (sheyladeliz@gmail.com)

III. DIAS E HORÁRIOS DAS AULAS

5ª. feiras das 15:10 às 17:40
Local: Centro de Ciências da Saúde, Bloco J, 3º andar, sala de aula do Laboratório de Nutrição Experimental (J304)

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
BQA7005	Bioquímica 02 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 a Nutrição Humana e a Ciência e Tecnologia de Alimentos.

ESPECÍFICOS:

1. Identificar os conceitos básicos em saúde, alimentação e nutrição;
2. Conhecer o valor nutricional dos alimentos (proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas, minerais e água), suas necessidades e recomendações;
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;
- Trabalho avaliativo.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

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

- 2 (duas) provas de conteúdo teórico: peso 6,0 (sendo 3,0 cada);
- 1 (um) seminário com entrega de relatório escrito: peso 4,0. Especificamente sobre o seminário, a nota será atribuída de acordo com os seguintes critérios: 1) cumprimento do roteiro proposto e clareza do aluno e/ou grupo na apresentação e na discussão (1,0); 2) metodologias e técnicas utilizadas durante a apresentação e discussão (0,5); 3) presença nos dias dos seminários (0,5), sendo **obrigatória a presença e a participação de todos os membros do grupo** quando da apresentação do seminário; 3) entrega do relatório escrito (2,0).

De acordo com a RESOLUÇÃO Nº17/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 das 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 usando média aritmética simples entre a média das notas das avaliações parciais do semestre e a nota obtida na nova avaliação.

XII. CRONOGRAMA

1. CRONOGRAMA TEÓRICO:

Data	Conteúdo	H/A Professora
Semana 1 14 março	Apresentação do Plano e Programa de Ensino + Apresentação e Introdução à disciplina.	3H/A Sheyla
Semana 2 21 março	Carboidratos: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	3H/A Sheyla
Semana 3 28 março	Fibras alimentares: definição, características, tipos, fontes, classificação, estrutura, solubilidade, efeitos fisiológicos, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	3H/A Francieli
Semana 4 4 abril	Proteínas: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, necessidades, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	3H/A Francieli
Semana 5 11 abril	Lipídios: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	3H/A Sheyla
Semana 6 18 abril	1ª. Avaliação teórica: CHO, FIBRAS, PTN, LIP	3H/A Francieli
Semana 7 25 abril	Vitaminas lipossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.	3H/A Sheyla
Semana 8 2 maio	Vitaminas hidrossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações	3H/A Francieli
Semana 9 9 maio	Minerais: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.	3H/A Francieli

Semana 10 16 maio	Minerais: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações. Água: necessidades e recomendações nutricionais.	3H/A Francieli
Semana 11 23 maio	Guias alimentares: conceito e os princípios dos Guias Alimentares. Guia Alimentar para a População Brasileira, seus princípios e recomendações.	3H/A Francieli
<i>Semana 12 30 maio</i>	<i>Dia não letivo na UFSC - Feriado Nacional de Corpus Christi</i>	<i>3H/A Todas</i>
Semana 13 6 junho	Estudo dos Hábitos Alimentares no Brasil.	3H/A Francieli
Semana 14 13 junho	Principais doenças de origem nutricional da população brasileira.	3H/A Patricia
Semana 15 20 junho	Seminário.	3H/A Patricia
Semana 16 27 junho	Seminário.	3H/A Patricia
Semana 17 4 julho	2ª. Avaliação teórica: VITAMINAS, MINERAIS, ESTUDO DOS HÁBITOS ALIMENTARES, PRINCIPAIS DOENÇAS, GUIAS ALIMENTARES	3H/A Patricia
Semana 18 11 julho	Nova avaliação (de recuperação) + Avaliação da Disciplina pelos discentes.	3H/A Patricia

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 em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf].

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]

Francieli Cembranel
Professora Responsável

Assinatura da Chefia do
Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____/ Centro _____

Em: ____/____/____