



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 - 2025.1

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA:

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	TURMA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS			TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
			Teórica	Prática	Extensão	
NTR5100	Princípios de Nutrição	04503	03	-	-	54 horas/aula

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

Profa. Francieli Cembranel (francieli.cembranel@ufsc.br)
– responsável pela disciplina
Profa. Sheyla de Liz Baptista (sheyladeliz@gmail.com)
Profa. a contratar (3)
Estagiário de Docência: Douglas Oliveira Vieira

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;
- Textos e slides para leitura;
- Vídeos;
- Exercícios/Atividades para fixação dos conteúdos teóricos;
- Apresentação de Seminário e Elaboração de relatório;
- Avaliações de conteúdo teórico;

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

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

- 1) 2 (duas) provas de conteúdo teórico: peso 6,0 (sendo 3,0 cada);
- 2) apresentação de 1 (um) seminário com entrega de relatório escrito: peso 4,0. Especificamente sobre este componente avaliativo, a nota será atribuída de acordo com os seguintes critérios: a) entrega do relatório escrito (peso 2,0) e b) apresentação do seminário (peso 2,0), onde para a apresentação do seminário o peso total será a soma dos seguintes componentes: b1) postura e clareza do aluno e/ou grupo na apresentação e na discussão (até 1,0 ponto), b2) metodologias e técnicas utilizadas durante a apresentação e discussão (até 0,5 pontos), b3) presença no dia da(s) apresentação(ões) (até 0,5 pontos).

A nota mínima para a aprovação na disciplina é 6,0 (seis vírgula zero) (RESOLUÇÃO N° 017/CUn/1997, Art. 72).

Conforme a RESOLUÇÃO N° 017/CUn/1997, Art. 74 - o aluno, que por motivo de força maior e plenamente justificado, deixar de realizar alguma das avaliações previstas neste plano de ensino, deverá formalizar pedido de avaliação em 2ª chamada à Chefia do Departamento de Ensino ao qual a disciplina pertence, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis.

De acordo ainda com a RESOLUÇÃO N° 017/CUn/1997, Art. 69, § 2º, 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, monitor e/ou moodle da disciplina.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Conforme estabelece o §2º do Art.70, da Resolução n° 017/CUn/1997, 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 13 março	Apresentação do Plano e Programa de Ensino, e Apresentação e Introdução à disciplina.	Profa. Sheyla
Semana 2 20 março	Carboidratos: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Profa. Sheyla
Semana 3 27 março	Fibras alimentares: definição, características, tipos, fontes, classificação, estrutura, solubilidade, efeitos fisiológicos, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Profa. Francieli/ Estagiário Douglas
Semana 4 03 abril	Proteínas: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, necessidades, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Profa. Francieli/ Estagiário Douglas

Semana 5 10 abril	Lípidios: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Profa. Sheyla
Semana 6 17 abril	1ª. Avaliação teórica: CHO, FIBRAS, PTN e LIP	Profa. Francieli/ Estagiário Douglas
Semana 7 24 abril	Vitaminas hidrossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações	Profa. Sheyla
Semana 8 01 maio	Dia não letivo. Dia do Trabalho.	Profa. a contratar(3)
Semana 9 08 maio	Vitaminas lipossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.	Profa. a contratar(3)
Semana 10 15 maio	Minerais: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações. Água: necessidades e recomendações nutricionais.	Profa. a contratar(3)
Semana 11 22 maio	Guias alimentares: conceito e os princípios dos Guias Alimentares. Guia Alimentar para a População Brasileira, seus princípios e recomendações.	Profa. a contratar(3)
Semana 12 29 maio	Estudo dos Hábitos Alimentares no Brasil.	Profa. Francieli/ Estagiário Douglas
Semana 13 05 junho	Principais doenças de origem nutricional da população brasileira.	Profa. a contratar(3)
Semana 14 12 junho	2ª. Avaliação teórica: VITAMINAS, MINERAIS e ÁGUA, GUIAS ALIMENTARES, ESTUDO DOS HÁBITOS ALIMENTARES e PRINCIPAIS DOENÇAS	Profa. a contratar(3)
Semana 15 19 junho	Dia não letivo. Corpus Christi.	Profa. Francieli
Semana 16 26 junho	Seminários	Profa. a contratar(3)
Semana 17 03 julho	Seminários	Profa. a contratar(3)
Semana 18 10 julho	Nova avaliação	Profa. Francieli

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 online: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-de-produtos-origem-vegetal/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira_2014.pdf/view]
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 online: http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf].

05. 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 online: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v19n6/09.pdf>]

06. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente. Departamento de Análise Epidemiológica e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. Vigitel Brasil 2023: 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 2023 [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente, Departamento de Análise Epidemiológica e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. – Brasília : Ministério da Saúde, 2023. [Disponível online: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-contenido/publicacoes/svsa/vigitel/vigitel-brasil-2023-vigilancia-de-fatores-de-risco-e-protecao-para-doencas-cronicas-por-inquerito-telefonico>]

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 pela Disciplina

Ass. Chefe do Depto.

Aprovado no Colegiado do
Depto._____/Centro_____
Em: ____/____/____