



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
Telefone: 48 3721-6290
E-mail: cta.cca@contato.ufsc.br - Página do Curso: <http://www.cta.ufsc.br>



PLANO DE ENSINO
SEMESTRE - 2025.2

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

Substituto a contratar – responsável pela disciplina

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:

- 1) 2 (duas) provas de conteúdo teórico: peso 6,0 (sendo 3,0 cada);
- 2) 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).

De acordo com a RESOLUÇÃO N° 017/CUn/1997 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 moodle da disciplina.

XI. NOVA AVALIAÇÃO

Conforme estabelece o §2° 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 14 agosto	Apresentação do Plano e Programa de Ensino + Apresentação e Introdução à disciplina.	Prof. Substituto
Semana 2 21 agosto	Carboidratos: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Prof. Substituto
Semana 3 28 agosto	Fibras alimentares: definição, características, tipos, fontes, classificação, estrutura, solubilidade, efeitos fisiológicos, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Prof. Substituto
Semana 4 04 setembro	Proteínas: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, necessidades, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Prof. Substituto
Semana 5 11 setembro	Lipídios: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Prof. Substituto
Semana 6 18 setembro	Semana Acadêmica do Curso (SACTA 2025), que ocorrerá entre os dias 16 a 19 de setembro de 2025	-
Semana 7 25 setembro	1ª. Avaliação teórica: CHO, FIBRAS, PTN e LIP	Prof. Substituto
Semana 8 02 outubro	Vitaminas lipossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.	Prof. Substituto
Semana 9 09 outubro	Vitaminas hidrossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações	Prof. Substituto

Semana 10 16 outubro	Minerais: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações. Água: necessidades e recomendações nutricionais.	Prof. Substituto
Semana 11 23 outubro	Guias alimentares: conceito e os princípios dos Guias Alimentares. Guia Alimentar para a População Brasileira, seus princípios e recomendações.	Prof. Substituto
Semana 12 30 outubro	Estudo dos Hábitos Alimentares no Brasil.	Prof. Substituto
Semana 13 06 novembro	Principais doenças de origem nutricional da população brasileira.	Prof. Substituto
Semana 14 13 novembro	Alterações Nutricionais em alimentos processados	Prof. Substituto
Semana 15 20 novembro	FERIADO - DIA DA CONSCIÊNCIA NEGRA	Prof. Substituto
Semana 16 27 novembro	Seminários	Prof. Substituto
Semana 17 04 dezembro	2ª. Avaliação teórica: VITAMINAS, MINERAIS e ÁGUA, GUIAS ALIMENTARES, ESTUDO DOS HÁBITOS ALIMENTARES e PRINCIPAIS DOENÇAS	Prof. Substituto
Semana 18 11 dezembro	Nova avaliação + Avaliação da Disciplina pelos discentes.	Prof. Substituto
12 dezembro	Divulgação notas	

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://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].

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

Assinatura da Chefia do Departamento

Aprovado no Colegiado do Depto. _____/Centro _____

Em: ____/____/____