



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
PROGRAMA E PLANO DE ENSINO



SEMESTRE - 2020.1

Plano de ensino adaptado, em caráter excepcional e transitório, para substituição de aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a pandemia do novo coronavírus – COVID-19, em atenção à Portaria MEC 544, de 16 de junho de 2020 e à Resolução 140/2020/CUn, de 24 de julho de 2020.

I. IDENTIFICAÇÃO DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA	Nº DE HORAS-AULA SEMANAIS TEÓRICAS	TOTAL DE HORAS-AULA SEMESTRAIS
NTR5106	Nutrição Básica	03 h/a	54 h/a

I.I. HORÁRIO

DIA/HORÁRIO	LOCAL
2ª feira – 13:30 – 16h	Plataforma virtual Moodle

II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Ana Paula Gines Geraldo - anapaulag.eraldo@gmail.com – responsável pela disciplina
Brunna Cristina Bremer Boaventura - brunna.boaventura@ufsc.br
Fernanda Hansen – fernanda.hansen@ufsc.br

III. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
QMC5220	Química Orgânica e Biológica A

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

Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos

V. EMENTA

Conceitos básicos de Nutrição. Calorimetria. Valor nutricional dos alimentos: (proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e água). Alterações nutricionais em alimentos industrializados. Necessidades e recomendações nutricionais. Principais doenças de origem nutricional no Brasil -Causas e Efeitos.

VI. OBJETIVOS

1. Compreender a relação entre as áreas da Nutrição Humana e a Engenharia de Alimentos;
2. Analisar riscos e benefícios, para a saúde, de diferentes produtos processados
3. Identificar as principais doenças que acometem a população brasileira;
4. Conhecer o Guia Alimentar para a População Brasileira.

VII. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Plano a ser considerado equivalente, em caráter excepcional e transitório na vigência da pandemia COVID-19, à disciplina NTR5100 – Nutrição Básica.

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.

VIII. CRONOGRAMA DA DISCIPLINA			
Data	Conteúdo	Professor	Forma de trabalho
09/03	Apresentação do Plano e Programa de Ensino. Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Orientações para seminários.	Rafaela Fabri (substituta)	Presencial
16/03	Carboidratos: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Rafaela Fabri (substituta)	Presencial
PANDEMIA			
31/08	- Retomada do conteúdo trabalhado anteriormente. - <u>Fibras alimentares</u> : definição, características, tipos, fontes, classificação, estrutura, solubilidade, efeitos fisiológicos, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais. - <u>Proteínas</u> : definição, funções, classificação, biodisponibilidade, necessidades, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Ana Paula	Atividade assíncrona - Plataforma Moodle
07/09	Feriado		
14/09	Lipídios: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Fernanda	Atividade síncrona e assíncrona - Plataforma Moodle
21/09	Vitaminas Lipossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.	Fernanda	Atividade síncrona e assíncrona - Plataforma Moodle
28/09	Vitaminas Hidrossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.	Fernanda	Atividade síncrona e assíncrona - Plataforma Moodle
05/10	Avaliação teórica 1	Ana Paula	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
12/10 Feriado	Feriado		
19/10	Minerais: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade.	Brunna	Atividade assíncrona –

	Água. Necessidades e recomendações nutricionais.		Plataforma Moodle
26/10	Estudo dos Hábitos Alimentares no Brasil Principais doenças de origem nutricional da população brasileira	Brunna	Atividade síncrona e assíncrona – Plataforma Moodle
02/11	Feriado		
09/11	Guias alimentares – Guia alimentar para a População Brasileira - Diretrizes	Ana Paula	Atividade assíncrona - Plataforma Moodle
16/11	Estudo dirigido temático	Ana Paula	Atividade assíncrona - Plataforma Moodle
23/11	Estudo dirigido temático	Ana Paula	Atividade assíncrona - Plataforma Moodle
30/11	Alterações nutricionais em alimentos processados.	Brunna	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
07/12	Avaliação teórica 2	Brunna	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
14/12	Avaliação de recuperação e Avaliação Final da Disciplina	Brunna	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle

IX. METODOLOGIA DE ENSINO / DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

- Nas atividades síncronas (interações do professor com os alunos por webconferência) serão realizadas explicação do conteúdo com o auxílio de slides e esclarecimento de dúvidas. Ao acessar o Moodle o aluno terá especificações de como participar das aulas síncronas via webconferência.
- Nas atividades assíncronas serão disponibilizados textos e slides para leitura, vídeos, estudos dirigidos (exercícios) e atividades avaliativas.

X. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

- **Provas** – peso 5,0 (2,5 cada)
- **Estudos dirigidos** – peso 2,0
- **Estudo dirigido temático** – peso 3,0

*Para o estudo dirigido temático os alunos serão divididos em grupos e cada grupo receberá um tema pertinente ao conteúdo da disciplina que deverá ser desenvolvido em um trabalho escrito. O roteiro será disponibilizado no Moodle no decorrer do semestre.

As atividades avaliativas serão realizadas de forma assíncrona e a plataforma para a entrega destas será o Moodle.

De acordo com a Resolução n°. 017/CUn/97 o estudante que não obtiver frequência mínima de 75% (em cinco dias

letivos ou mais) na disciplina, será reprovado (por frequência insuficiente), fica sob a responsabilidade do estudante controlar sua frequência junto aos professores da disciplina.

A frequência será avaliada mediante a entrega via Moodle das atividades avaliativas descritas acima.

XI. METODOLOGIA DE RECUPERAÇÃO

De acordo com a Resolução Nº 17/CUn/1997, a disciplina NTR5106 prevê recuperação do conteúdo teórico no final do semestre letivo por meio de avaliação escrita. O estudante que obtiver média final entre 3,0 (três) e 5,5 (cinco vírgula cinco) terá direito de realizar nova avaliação escrita pertinente ao conteúdo teórico. A nova nota final da disciplina será calculada pela média aritmética simples obtida a partir da média final do semestre e da nota da avaliação de recuperação, devendo o estudante atingir média 6,0 (seis) para aprovação.

A recuperação consistirá em uma avaliação escrita, que deverá ser respondida de forma assíncrona, no dia e horário informados no cronograma acima. A plataforma utilizada será o Moodle.

XII. BIBLIOGRAFIA

A BIBLIOGRAFIA PERTINENTE E ACESSÍVEL NESTE PERÍODO DE ENSINO REMOTO SERÁ DISPONIBILIZADA NA PLATAFORMA MOODLE, PELOS PROFESSORES MINISTRANTES DA DISCIPLINA.

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://bvsm.sau.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>]

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](#)]

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA/ PERIÓDICOS SUGERIDOS PARA CONSULTA:

01. Revista Ciência e Tecnologia dos Alimentos. SBCTA. Campinas, SP [Acervo 147173 BU/UFSC]
02. Alimentos e Nutrição. Editora UNESP [Acervo 185339 BU/UFSC]
03. Revista de Nutrição. Campinas, SP [Acervo 165649 BU/UFSC]
04. Alimentação e Nutrição. São Paulo: EDMETEC [Acervo 162084 BU/UFSC]
05. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas. USP [Acervo 267523 BU/UFSC]
06. Nutrição em Pauta [Acervo 282381 BU/UFSC]

XIII. DIREITOS AUTORAIS E PRIVACIDADE

As aulas estão protegidas pelo direito autoral. Baixar, reproduzir, compartilhar, comunicar ao público, transcrever, transmitir, entre outros, o conteúdo das aulas ou de qualquer material didático-pedagógico só é possível com prévia autorização.

Respeite a privacidade e os direitos de imagem tanto dos docentes quanto dos colegas. Não compartilhe prints, fotos, etc., sem a permissão explícita de todos os participantes.

O(a) estudante que desrespeitar esta determinação estará sujeito(a) a sanções disciplinares previstas no Capítulo VIII, Seção I, da Resolução 017/CUn/1997.