



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



SEMESTRE - 2021.1

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, à Resolução 140/2020/CUn, de 24 de julho de 2020, à Portaria 379/2020/GR, de 9 de novembro de 2020 e à Resolução 06/2021/CUn, de 30 de março de 2021.

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

II. HORÁRIO

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

III. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Ana Paula Gines Geraldo – anapaulag.geraldo@gmail.com – Responsável pela disciplina
Brunna C. B. Boaventura – brunnaab@gmail.com
Francieli Cembranel – francieli.cembranel@ufsc.br
Patricia Faria Di Pietro – fariadipietro@gmail.com

IV. PRÉ-REQUISITO(S)

CÓDIGO	NOME DA DISCIPLINA
QMC5220	Química Orgânica e Biológica A

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

Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos

VI. 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.

VII. 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 NTR5106 – 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
14/06	Apresentação do Plano e Programa de Ensino. Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Carboidratos: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais	Francieli	Atividade síncrona e assíncrona – Plataforma Moodle Atividade a ser realizada de forma assíncrona: estudo dirigido, a ser entregue no dia 21/06, via Moodle
21/06	Fibras alimentares: definição, características, tipos, fontes, classificação, estrutura, solubilidade, efeitos fisiológicos, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Ana Paula	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
28/06	Lipídios: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Francieli	Atividade síncrona e assíncrona – Plataforma Moodle Atividade a ser realizada de forma assíncrona: estudo dirigido, a ser entregue no dia 05/07, via Moodle
05/07	Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.	Francieli	Atividade síncrona e assíncrona – Plataforma Moodle Atividade a ser realizada de forma assíncrona: estudo dirigido, a ser entregue no dia 12/07, via Moodle
12/07	Proteínas: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, necessidades, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Ana Paula	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle Atividade a ser realizada de forma assíncrona: estudo dirigido, a ser entregue no dia 19/07, via Moodle

19/07	Avaliação teórica 1 <u>A avaliação teórica 1 será realizada de forma assíncrona via Moodle, abrangendo o período da aula (isto é, terá início às 13:30 e deverá ser entregue até às 16:00 do dia 19/07/21). As notas serão disponibilizadas em até 15 dias após a sua entrega.</u>	Ana Paula	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
26/07	Minerais: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade. Água: necessidades e recomendações nutricionais.	Brunna	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle Atividade a ser realizada de forma assíncrona: estudo dirigido, a ser entregue no dia 02/08, via Moodle
02/08	Estudo dos Hábitos Alimentares no Brasil	Brunna	Atividade síncrona e assíncrona – Plataforma Moodle Atividade a ser realizada de forma assíncrona: questionário, a ser entregue no dia 09/08, via Moodle
09/08	Principais doenças de origem nutricional da população brasileira	Brunna	Atividade síncrona e assíncrona – Plataforma Moodle Atividade a ser realizada de forma assíncrona: questionário, a ser entregue no dia 16/08, via Moodle
16/08	Alterações nutricionais em alimentos processados	Ana Paula	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle Atividade a ser realizada de forma assíncrona: estudo dirigido, a ser entregue no dia 23/08, via Moodle
23/08	Guias alimentares	Ana Paula	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
30/08	Avaliação teórica 2 <u>A avaliação teórica 2 será realizada de forma assíncrona via Moodle, abrangendo o período da aula (isto é, terá início às 13:30h e deverá ser entregue até às 16:00h do dia 30/08/2021). As notas serão disponibilizadas em até 15 dias após a sua entrega.</u>	Ana Paula	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
06/09	Dia não letivo	-	-
13/09	Estudo dirigido temático <u>Entrega via Moodle até dia 20/09 às 23h55min</u>	Patricia	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
20/09	Estudo dirigido temático <u>Entrega via Moodle até dia 20/09 às 23h55min</u>	Patricia	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
27/09	Avaliação de recuperação e Avaliação Final da Disciplina	Patricia	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle

	Entrega via Moodle até dia 28/09 às 23h55min	
--	--	--

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/exercícios** – 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 nº. 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.

De acordo com o OFÍCIO CIRCULAR CONJUNTO Nº 003/2021/PROGRAD/SEAI de 20 de abril de 2021. Para “resguardar direitos e conferir maior segurança no ambiente virtual: a) Espera-se dos(as) discentes condutas adequadas ao contexto acadêmico. Atos que sejam contra: a integridade física e moral da pessoa; o patrimônio ético, científico, cultural, material e, inclusive o de informática; e o exercício das funções pedagógicas, científicas e administrativas, poderão acarretar abertura de processo disciplinar discente, nos termos da Resolução nº 017/CUn/97, que prevê como penalidades possíveis a advertência, a repreensão, a suspensão e a eliminação (desligamento da UFSC). b) Devem ser observados os direitos de imagem tanto de docentes, quanto de discentes, sendo vedado disponibilizar, por quaisquer meios digitais ou físicos, os dados, a imagem e a voz de colegas e do(a) professor(a), sem autorização específica para a finalidade pretendida e/ou para qualquer finalidade estranha à atividade de ensino, sob pena de responder administrativa e judicialmente. c) Todos os materiais disponibilizados no ambiente virtual de ensino-aprendizagem são exclusivamente para fins didáticos, sendo vedada a sua utilização para qualquer outra finalidade, sob pena de responder administrativa e judicialmente. d) Somente poderão ser gravadas pelos discentes as atividades síncronas propostas mediante concordância prévia dos docentes e colegas, sob pena de responder administrativa e judicialmente. e) A gravação das aulas síncronas pelo(a) docente deve ser informada aos discentes, devendo ser respeitada a sua liberdade quanto à exposição da imagem e da voz. f) A liberdade de

escolha de exposição da imagem e da voz não isenta o(a) discente de realizar as atividades avaliativas originalmente propostas ou alternativas, devidamente especificadas no plano de ensino. g) Os materiais disponibilizados no ambiente virtual possuem licenças de uso e distribuição específicas, a depender de cada situação, sendo vedada a distribuição do material cuja licença não o permita, ou sem a autorização prévia dos(as) professores(as) para o material de sua autoria.”

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](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](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](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](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](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]

Assinatura do Professor

Assinatura do Chefe do Departamento

Aprovado no Colegiado do

Depto. de Nutrição / Centro _____

Em: 04 / 05 / 2021