



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



SEMESTRE - 2021.2

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

### I.I. HORÁRIO

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

### II. PROFESSOR(ES) MINISTRANTE(S)

Patricia Faria Di Pietro – [patricia.di.pietro@ufsc.br](mailto:patricia.di.pietro@ufsc.br) – Responsável  
Francieli Cembranel – [francieli.cembranel@ufsc.br](mailto:francieli.cembranel@ufsc.br)  
Francilene Gracieli Kunradi Vieira - [francilene.vieira@ufsc.br](mailto:francilene.vieira@ufsc.br)  
Patricia de Fragas Hinnig - [patricia.hinnig@ufsc.br](mailto:patricia.hinnig@ufsc.br)

Estagiária Docente: Doutoranda Luciana Jeremias Pereira ([lucianajpereira@hotmail.com](mailto:lucianajpereira@hotmail.com))

### 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 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**

<b>Data</b>	<b>Conteúdo</b>	<b>Professor</b>	<b>Forma de trabalho</b>
25/10	Apresentação do Plano e Programa de Ensino. Conceitos básicos em alimentação e nutrição Lipídios: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Patricia DP	Atividade síncrona – Plataforma Moodle  Atividade a ser realizada de forma assíncrona: estudo dirigido, a ser entregue no dia 01/11, via Moodle
01/11	Dia não letivo – referente ao dia 28/10 Dia do Servidor Público		
08/11	Carboidratos: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais Fibras alimentares: definição, características, tipos, fontes, classificação, estrutura, solubilidade, efeitos fisiológicos, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Patricia Hinnig e Francilene GK Vieira Estagiária Docente: Luciana J. Pereira	Atividade síncrona – Plataforma Moodle
15/11	Dias não letivo – Feriado – Proclamação da República		
22/11	Proteínas: definição, funções, classificação, biodisponibilidade, necessidades, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais.	Francieli Cembranel	Atividade síncrona: aula via Plataforma Moodle.  Atividade assíncrona: estudo dirigido sobre o conteúdo da aula a ser entregue até o dia 29/11, via Moodle.
29/11	<b>Avaliação teórica 1</b>  <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 29/11/21). As notas serão</u>	Patricia DP	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle

	<u>disponibilizadas em até 15 dias após a sua entrega.</u>		
06/12	Minerais: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade. Água: necessidades e recomendações nutricionais.	Patricia Hinnig Estagiária Docente: Luciana J. Pereira	Atividade síncrona – Plataforma Moodle
13/12	Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis: valor nutritivo, fontes alimentares, funções, biodisponibilidade, necessidades e recomendações.	Patricia DP	Atividade síncrona e assíncrona – Plataforma Moodle  Atividade a ser realizada de forma assíncrona: estudo dirigido, a ser entregue no dia 17/12, via Moodle
31/01	Principais doenças de origem nutricional da população brasileira	Francilene GK Vieira Estagiária Docente: Luciana J. Pereira	Atividade síncrona – Plataforma Moodle
07/02	Estudo dos Hábitos Alimentares no Brasil	Francieli Cembranel	Atividade síncrona: aula via Plataforma Moodle.  Não será realizada atividade avaliativa assíncrona nesta aula.
14/02	Guias alimentares: conceito e os princípios dos Guias Alimentares. Guia Alimentar para a População Brasileira, seus princípios e recomendações.	Patricia Hinnig Estagiária Docente: Luciana J. Pereira	Atividade síncrona – Plataforma Moodle
21/02	<b>Avaliação teórica 2</b> <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 21/02/2021). As notas serão disponibilizadas em até 15 dias após a sua entrega.</u>	Francilene GK Vieira	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
28/02	Dia não letivo – Carnaval – Ponto Facultativo  Alterações nutricionais em alimentos processados	Francieli Cembranel	Atividade assíncrona: leitura de material pdf sobre o tema da aula e estudo dirigido a ser respondido e entregue via Moodle até o dia 07/03.
07/03	Estudo dirigido temático <u>Entrega via Moodle até dia 14/03 às 23h55min</u>	Patricia Hinnig	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
14/03	Estudo dirigido temático <u>Entrega via Moodle até dia 14/03 às 23h55min</u>	Francilene GK Vieira	Atividade assíncrona – Plataforma Moodle
21/03	Avaliação de recuperação e Avaliação Final da Disciplina	Francieli Cembranel	Atividade assíncrona: a avaliação de recuperação

		será realizada de forma assíncrona pela Plataforma Moodle, tendo como prazo limite de entrega o dia 22/03/2021.
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### **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 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 N° 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 N° 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 n° 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>]
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>]

## 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 NTR/CCS

Em: 04/05/2021