UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**1580 - NUTRIÇÃO BÁSICA**
Turma	**NUI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

EMENTA

Introdução à nutrição humana. Alimentos e nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Digestão, absorção e metabolismo dos macronutrientes. Nutrição e fibras. Água. Vitaminas e Minerais: conceito, fontes, funções, carências e excessos.

I. Objetivos

1.Apresentar conceitos básicos referentes à Ciência da Nutrição;
2.Especificar e conhecer os macro e micronutrientes e suas funções no organismo;
3.Compreender as relações básicas entre os alimentos e o corpo humano na manutenção da saúde, seus metabolismos, fontes alimentares, deficiências, toxicidade e biodisponibilidade.

II. Programa

1)Introdução ao Estudo da Nutrição;
2)Conceitos Básicos de Nutrição Humana. Alimentos e Nutrientes (Classificação, Fontes Alimentares e Funções; 3)Grupos de Alimentos, Pirâmide de Alimentos, Leis da Alimentação, Proporção entre Macronutrientes e Micronutrientes; 4)Carboidratos: Classificação, Funções, Fontes, Digestão, Absorção e Metabolismo;
5)Proteínas: Classificação, Funções, Fontes, Digestão, Absorção e Metabolismo; 6)Lipídios: Classificação, Funções, Fontes, Digestão, Absorção e Metabolismo; 7)Edulcorantes: definição, funcionalidade, fontes e características químicas 8)Fibras alimentares;
9)Fatores antinutricionais em alimentos;
10)Classificação, Funções, Fontes, Digestão, Absorção e Metabolismo:
•Água e eletrólitos;
•Vitaminas lipossolúveis: A, D, E e K;
•Vitaminas hidrossolúveis: B1, B2, B3, B6, B12, Ácido Fólico, Biotina, Ácido Pantotênico e Vitamina C;
•Minerais e oligoelementos: Cálcio, Magnésio, Fósforo, Sódio, Cloro, Ferro, Zinco, Cobre, Selênio, Iodo, Manganês, Flúor e Cromo.

III. Metodologia de Ensino

-Aulas expositivas com auxílio de recursos audiovisuais;
-Estudo dirigido;
-Seminários de pesquisa;
-Discussão de artigos.

IV. Formas de Avaliação

-Participação nas aulas;
-Trabalhos de pesquisa, estudos de caso, trabalhos de campo e práticos em sala de aula;
-Seminários de pesquisa em relação à atualizações científicas;
-Provas teóricas e práticas;
-Registros pessoais em relação ao conteúdo abordado em sala de aula.
- Os alunos que não conseguirem alcançar a média, será feito uma avaliação final.

V. Bibliografia

Básica

ANDERSON, L. et al. Nutrição. 17. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988. CALDAS, C. P. A saúde do idoso: a arte de cuidar. Rio de Janeiro: Ed UERJ, 1998. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2005.
FALCÃO, M. C.; CARRAZZA, F. R. Manual básico de apoio nutricional em pediatria. São Paulo: Atheneu, 1999. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 1999.
MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J. L. Krause, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 14a ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
OLIVEIRA, J. E. D. de; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. PECKENPAUGH, N. J.; POLEMAN, C. Nutrição: essência e dietoterapia. 7. ed. São Paulo: Roca, 1997. SHILS, M. E. et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. Nutrição: Conceitos e Controvérsias. Barueri: Manole, 2003 TIRAPEGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2002.
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. WILLIAMS, S. R. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997.
WHITNEY E. ROLFES S.R. Entendendo os Nutrientes. Volume 1. Cengage Learning. 2008.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Ano	**2022**
Tp. Período	**Anual**
Curso	**NUTRIÇÃO (220)**
Disciplina	**1580 - NUTRIÇÃO BÁSICA**
Turma	**NUI**
Local	**CEDETEG**

Carga Horária: **68**

PLANO DE ENSINO

Complementar

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156p.

Cozzolino, S.M.F.. Biodisponibilidadede Nutrientes. 4. ed. Barueri, São Paulo: Editora Manole Ltda, 2012. v. 1. 1334p COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas Diferentes Fases da Vida, na Saúde e na Doença. 1. ed. Barueri: Manole, 2013. v. 1. 1257p .

GIBNEY, M. J.; MACDONALD, I. A.; ROCHE, H. M. Nutrição e metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. GIBNEY, M. J.; VORSTER, H. H.; KOK, F. J. Introdução à nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. MAHAN, L. K.; STUMP, S. E. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 10. ed. São Paulo: Roca, 2012.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Julio. Avaliação nutricional: teoria & prática. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018. 324 p. ISBN 978-

SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11ed. São Paulo: Manole, 2016 Periódicos indexados nacionais e internacionais pelos sites: http/:www.scielo.br, http/:www.periodicos.capes.gov.br,

Capítulos de livros que serão disponibilizados aos acadêmicos:

SCHIEFERDECKER, MARIA ELIANA MADOLOZZO; THIEME, R. D.; HAUSCHILD, D. B. .Vitaminas, minerais e eletrólitos: aspectos fisiológicos, nutricionais e dietéticos. 1. ed. Editora Rubio, 2015. v. 1. 344p.

APROVAÇÃO
Inspetoria: DENUT/G
Tp. Documento: Ata Departamental
Documento: 12/2022
Data: 13/06/2022

APROVAÇÃO

Inspetoria:	DENUT/G
Tp. Documento:	Ata Departamental
Documento:	12/2022
Data:	06/06/2022