

Programa Analítico de Disciplina

NUT 320 - Nutrição Básica

Departamento de Nutrição e Saúde - Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Catálogo: 2023

Número de créditos: 4

Carga horária semestral: 60h

Carga horária semanal teórica: 4h

Carga horária semanal prática: 0h

Carga horária de extensão: 0h

Semestres: I

Objetivos

Objetivo geral: Conhecer as funções, fontes e recomendações dos nutrientes. Objetivos específicos: Conhecer os processos fisiológicos de todos os nutrientes. Conhecer as recomendações nutricionais de todos os nutrientes. Conhecer as funções de todos os nutrientes

Ementa

Introdução ao estudo da nutrição. Carboidratos. Fibras na alimentação humana. Lipídios. Proteínas. Metabolismo energético. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água.

Atividades de Extensão

Não se aplica

Pré e correquisitos

BQI 100 ou BQI 103

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Ciência e Tecnologia de Laticínios	Geral
Enfermagem	Geral
Engenharia de Alimentos	Professor

NUT 320 - Nutrição Básica

Conteúdo					
Unidade	T	P	ED	Pj	To
1. Introdução ao estudo da nutrição 1. Conceituação 2. Histórico da Nutrição 3. Etapas do Processo Nutritivo: Alimentação, Digestão, Absorção, Metabolismo e Excreção	5h	0h	0h	0h	5h
2. Carboidratos 1. Definição, composição e classificação 2. Funções no organismo 3. Fontes alimentares 4. Digestão, absorção, metabolismo e excreção	9h	0h	0h	0h	9h
3. Fibras na alimentação humana 1. Definição e composição 2. Funções no organismo	2h	0h	0h	0h	2h
4. Lipídios 1. Definição, composição e classificação 2. Funções no organismo 3. Fontes alimentares 4. Digestão, absorção, metabolismo e excreção	9h	0h	0h	0h	9h
5. Proteínas 1. Definição, composição e classificação 2. Funções no organismo 3. Aminoácidos essenciais 4. Digestão, absorção, metabolismo e excreção 5. Aminoácidos no metabolismo intermediário 6. Avaliação da qualidade da proteína	14h	0h	0h	0h	14h
6. Metabolismo energético 1. Princípios de calorimetria, unidades de energia 2. Métodos para determinar o valor energético dos alimentos 3. Necessidades de energia: metabolismo basal, quociente respiratório, atividade física, efeito calorigênico dos alimentos	3h	0h	0h	0h	3h
7. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis 1. Considerações gerais 2. Fórmulas, nomenclatura, atividade 3. Fontes 4. Absorção e metabolismo 5. Funções no organismo 6. Deficiência 7. Necessidades	10h	0h	0h	0h	10h
8. Minerais 1. Macroelementos: Cálcio, Fósforo, Sódio, Cloro, Potássio, Magnésio, Enxofre 2. Microelementos: Ferro, Iodo, Manganês, Cobre, Zinco, Cobalto, Molibidênio, Cromo, Selênio e Flúor	6h	0h	0h	0h	6h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: W6EW.HAB7.ZY7D

9. Água 1. Funções biológicas, Balanço Hídrico, Fontes, Necessidades, Desidratação	2h	0h	0h	0h	2h
	Total	60h	0h	0h	0h

Teórica (T); Prática (P); Estudo Dirigido (ED); Projeto (Pj); Total (To);

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito em quadro convencional
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

NUT 320 - Nutrição Básica

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ALBERTS, B.; BRAY, D.; LEWIS, J.; MARTIN, R.; ROBERTS, K.; WATSON, J.D. Biologia molecular da célula. 4. ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2004. 1549 p.	3
COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa, MG: Editora UFV, 2008. 400p.	1
COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 2 ed. São Paulo: Manole, 2007. 992 p.	4
DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. 2. ed. São Paulo: Sarvier Editora de Livros Médicos LTDA, 2008. 760p.	3
FAO/OMS/UNU - Necessidades de energia y de proteínas. Organização Mundial de Saúde. Genebra: Série de informes técnicos, 1985. 220p.	1
GIBNEY, M. J. Introdução à nutrição humana. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 340 p.	1
GROFF, J. L.; GROPPER, S. S.; HUNT, S. M. Advanced nutrition and human metabolism. 2. ed. Minneapolis: West Publishing company, 1995. 575p.	1
GUYTON, A. C. Tratado de fisiologia médica. 8. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1991. 926p.	6
IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington, D.C.: National Academy Press, 2000. 506 p.	1
IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folate, vitamin B12, pantothenic acid, biotin, and choline. Washington, D.C.: National Academy Press, 1998. 564 p.	1
IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Part 2. Washington, D.C.: National Academy Press, 2002. 480 p.	1
IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate. Washington, D.C.: National Academy Press, 2004. 617 p.	1
IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes : the essential guide to nutrient requirement. Part 3. Washington, D.C., United States of America: The National Academy Press, 2006. 167-285p .	1
IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Part 1. Washington, D.C.: National Academy Press, 2002. 484 p.	1
IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Washington, D.C.: National Academy Press, 2001. 769 p.	1
IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for calcium, phosphorus, magnesium, vitamin D, and fluoride. Washington, D.C.: National Academy Press, 1997. 432 p.	1
IOM - INSTITUTE OF MEDICINE: Dietary reference intakes: Proposed definition of dietary fiber.	1

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: W6EW.HAB7.ZY7D

Food and Nutrition Board (FNB). [S.L.], 2001.	
LAJOLO, F.M.; SAURA-CALIXTO, F.; PENNA, E.W.; MENEZES, E.W. Fibra dietética en iberoamérica: Tecnología y salud. São Paulo: Livraria Varela, 2001. 472p.	1
MAHAN, L. K., ESCOTT-STUMP, S. Krause - alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.	3
Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação - NEPA. Tabela brasileira de composição de alimentos - TACO Campinas, SP: Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP. Versão 2, 2006. 104 p.	1
SHILLS, M., SHIKE, M.; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J. Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Lippincott Williams & Wilkins, USA, 1999. 1287 p.	4
SILVA, S. C. S.; MURA, J. D .P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 1122p.	2
STIPANUK, M. H. Biochemical, physiological and molecular aspects of human nutrition. Philadelphia: W. B. Saunders Company, 2006. 1007 p.	1

Bibliografias complementares

Descrição	Exemplares
VANNUCCHI, H.; MENEZES, E. W.; CAMPANA, A. O.; LAJOLO, F. M. Aplicações das recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira. Cadernos de nutrição, v. 2, p. 1-155, SBAN, 1990.	0