Programa Analítico de Disciplina

NUT 327 - Nutrição Experimental

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: 2h Carga horária semanal prática: 2h	Carga horária de extensão: 0h Semestres: II

Objetivos
Proporcionar ao graduando uma visão dos efeitos ponderais, fisiológicos e bioquímico-nutricionais causados pelas mudanças qualitativas e/ou quantitativas de macro e/ou micronutrientes em dietas. Serão abordados temas como ética em experimentação animal, escolha de modelos experimentais utilizados em Nutrição, cuidados necessários à manutenção do bem-estar animal, planejamento e execução de ensaios biológicos.

Ementa
Modelos animais em pesquisa nutricionais. Dietas experimentais. Marcadores bioquímicos e isotópicos em pesquisas nutricionais. Avaliação da qualidade proteica. Avaliação da biodisponibilidade de minerais. Avaliação dos efeitos funcionais dos alimentos nas dislipidemias, diabetes, obesidade e câncer em animais experimentais.

Atividades de Extensão
Não se aplica

Pré e correquisitos
NUT 321 e BQI 345

Oferecimentos obrigatórios	
Curso	**Período**
Nutrição	6

Oferecimentos optativos
Não definidos

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 4UUZ.1AGE.4Y79

NUT 327 - Nutrição Experimental

Conteúdo					
Unidade	**T**	**P**	**ED**	**Pj**	**To**
1. **Modelos animais em pesquisa nutricionais** 1. Animais convencionais 2. Animais geneticamente modificados 3. Animais com modificações induzidas 4. Animais gnotobióticos	4h	0h	0h	0h	4h
2. **Dietas experimentais** 1. Dieta comercial 2. Dieta purificada	4h	0h	0h	0h	4h
3. **Marcadores bioquímicos e moleculares em pesquisas nutricionais** 1. Marcadores bioquímicos 2. Marcadores Moleculares	2h	0h	0h	0h	2h
4. **Avaliação da qualidade proteica** 1. Métodos químicos 2. Escore químico 3. PDCCAS - Escore químico corrigido pela digestibilidade da proteína 4. Métodos biológicos 5. PER (Coeficiente de Eficiência Protéica) 6. NPR (Eficiência Protéica Líquida) 7. NPU (Utilização Líquida da Proteína) 8. Digestibilidade	8h	0h	0h	0h	8h
5. **Avaliação da biodisponibilidade de minerais** 1. Modelos animais 2. Dietas experimentais	4h	0h	0h	0h	4h
6. **Avaliação dos efeitos funcionais dos alimentos nas dislipidemias, diabetes, obesidade e câncer em animais experimentais** 1. Modelos animais 2. Indução das difusões metabólicas 3. Dietas experimentais 4. Marcadores bioquímicos	8h	0h	0h	0h	8h
7. **Cuidados básicos em laboratórios de Nutrição Experimental**	0h	2h	0h	0h	2h
8. **Noções de bioterismo**	0h	2h	0h	0h	2h
9. **Técnicas de preparo de dietas experimentais**	0h	2h	0h	0h	2h
10. **Métodos de análise de alimentos, de tecidos e de fluidos corporais**	0h	4h	0h	0h	4h
11. **Avaliação de dietas experimentais por ensaio biológico** 1. Planejamento de experimento 2. Preparo das dietas experimentais 3. Monitoramento de peso e consumo alimentar dos animais	0h	20h	0h	0h	20h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 4UUZ.1AGE.4Y79

4. Coleta e análise de material biológico 5. Análise de dados 6. Redação e apresentação dos resultados					
Total	**30h**	**30h**	**0h**	**0h**	**60h**

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; Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projetor, quadro-digital, TV, outros); Debate mediado pelo professor; Apresentação de conteúdo pelos estudantes, mediado pelo professor; e Seminários
Prática	Prática demonstrativa realizada pelo professor ou monitor; Prática executada por alguns estudantes, sendo demonstrativa para a maioria dos estudantes; Prática executada por todos os estudantes; Prática investigativa executada por todos os estudantes; Resolução de problemas; e Desenvolvimento de projeto
Estudo Dirigido	*Não definidos*
Projeto	*Não definidos*
Recursos auxiliares	Transporte para Aula e Preferência de Mobiliário

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 4UUZ.1AGE.4Y79

NUT 327 - Nutrição Experimental

Bibliografias básicas	
Descrição	**Exemplares**
MARTINO, H S D; COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G; RODRIGUES F. C.; GONTIJO, L. N. Caderno Didático - Nutrição Experimental. Editora UFV, Um. Federal de Viçosa, MG. 2013,76p.	3
COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.C.G; MARTINO, H.S.D.; HENRIQUES. G.S. NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL: TEORIA E PRÁTICA., ED. RUBIO, 178p. 2014.	2

Bibliografias complementares	
Descrição	**Exemplares**
IBRAHIM, T. Nutrição Experimental. Editora Rubio, Rio de Janeiro, 2012, 149p.	1
LAPCHIK, V.B.V.; MATTARAIA, V.G.M.; KO, G.M. Cuidados e Manejo de Animais de Laboratório. Atheneu Editora, São Paulo, 2009, 708p.	3
AMMERMAN, C. B., BAKER, D.H.; LEWIS, A. J. Bioavailability of nutrientes for animals. Amino acids, minerals and vitamins. New York: Academic Press, 1995. 441p.	0
Artigos científicos atualizados relacionados à área.	0
BODWELL, C. E.; ERDMAN, J. R. J. W. Nutrient interation. New York: Marcel Dekker, Inc, 1998. 389p.	0
DE LUCA , R. R.; ALEXANDRE, S. R.; MARQUES, T.; SOUZA, N. L.; MERUSSE, J. L. B.; NEVES, S. P. Manual para técnicos em bioterismo. São Paulo: COBEA - Colégio Brasileiro de Experimentação Animal, 1996. 259p.	0
DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. 2. ed. São Paulo: Sarvier Editora de Livros Médicos Ltda., 2008. 760p.	0
FAO/OMS/UNU. Necessidades de energia e de proteínas. Organização Mundial da Saúde, Genegra, 1985. 221p.	0
FAO/OMS/UNU. Protein quality evaluation. FAO Food and Nutrition Paper, 51, FAO/OMS, Roma, 1991. 66p.	0
HAU, J.; VAN HOOSIER, G. L. J. R. Handbook of laboratory animal science. 2. e.d CRC Press, 2004. 305p.	0
Institute of Medicine. Dietary reference intakes for calcium, phosphorus, magnesium, vitamin D and fluoride. Washington: National Academy Press, D.C.,1997, 432p.	0
Institute of Medicine. Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium and caretenoids. Washington, D.C.: National Academy Press, 2000. 506p	0
Institute of Medicine. Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, cooper, iodine, iron, manganese, mlybdenum, nickel, silion, vanadium and zinc. Washington, D.C.: National Academy Press, 2001. 773p	0
Intitute of Medicine. Dietary reference intakes for energy, cabohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids. Washington, D.C.: National Academy Press, 2002.	0

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 4UUZ.1AGE.4Y79

National Research Council. Recommended dietary allowances. 10.ed. FNB-NRC. Washington, D.C: National Academy Press, 1998. 284p.	0
SGARBIERE, V.C. Proteínas em alimentos protéicos. Propriedades, degradações, modificações. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 516p.	0
VANNUCHI, H.; MENEZES, E. W.; CAMPANA, A. O.; LAJOLO, F. M. Aplicações das recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira. Cadernos de nutrição - SBAN, v. 2, p1 - 155, 1990.	0

Pontos de controle		
Campo	**Anterior**	**Atual**
Conteúdo	Há alterações no conteúdo da disciplina	

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://siadoc.ufv.br/validar-documento com o código: 4UUZ.1AGE.4Y79