UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional
Departamento de Tecnologia de Alimentos
Tel: (83) 3216-7927
http://www.ctdr.ufpb.br/

PLANO DE ENSINO 2012/2

I – Disciplina

Código	Nome da Disciplina	Horas-Aula Semanais		Horas-Aula Semestrais
		Teóricas	Práticas	
1901008	Nutrição	03		03

Professor: Dra. Kettelin Aparecida Arbos – **kettelin.arbos@gmail.com**

II – Oferta da disciplina

Curso de Graduação em Tecnologia de Alimentos – CTDR – UFPB

III – Ementa

Introdução a Nutrição. Histórico da Nutrição. Nutrição e ciclo vital. Doenças carenciais. Alimentos e nutrientes. Utilização dos alimentos pelo organismo.

IV – Objetivos

- Esta disciplina tem como objetivo principal transmitir noções básicas de nutrição e de uma alimentação equilibrada e discutir o papel da tecnologia dos alimentos na manutenção ou recuperação da saúde.

V – Conteúdo programático

- Propriedades, funções e fontes de nutrientes na alimentação humana.
- Água: Importância; distribuição; necessidade de água, Absorção, transporte e regulação do consumo;
- Proteínas: conceito, composição, estrutura, classificação, função. Metabolismo das proteínas e aminoácidos, digestão e absorção.
- Carboidratos: classificação, funções e metabolismo, fibra alimentar, digestão e absorção. Problemas relacionados com o consumo de carboidratos.
- Lipídeos: conceito, classificação, composição, digestão e mecanismos de absorção. Ácidos graxos, e outros componentes. Importância do balanço de ácidos graxos essenciais ômega 6 e ômega 3. Gordura trans. Implicações dos lipídios no desenvolvimento de enfermidades cardiovasculares.
- Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis. Macrominerais. Microminerais.
- Inquéritos alimentares. Necessidades calóricas para o peso ideal de um adulto sadio; cálculo do valor calórico total da alimentação normal. Inquéritos dietéticos. Uso de tabelas de alimentos.
- Evolução da Alimentação.

VI – Metodologia de ensino

As aulas são do tipo expositiva e dialogada, com análise de slides em projetor multimídia. São utilizados os seguintes recursos: projetor multimídia, apresentador sem fio/laser e quadro, filmes e

artigos científicos.

VII – Avaliação

Os alunos serão avaliados mediante a realização de 2 (duas) Provas Bimestrais, 1 seminário e um trabalho prático (aplicação de inquérito alimentar, avaliação da dieta individual).

O aluno será aprovado por **Nota** e **Frequência, conforme os critérios abaixo:**

→**Nota:**

O aluno que obtiver **MÉDIA** igual ou superior a **7,0** será considerado **APROVADO**.

O aluno com média entre **4,0 e 6,9** fará **Prova Final** e se obtiver **MÉDIA FINAL** igual ou superior a **5,0** será considerado **APROVADO**.

O aluno que obtiver **MÉDIA IGUAL** ou inferior a **3,9** ou **MÉDIA FINAL** inferior a **5,0** será considerado **REPROVADO**.

→**Frequência:** O aluno deverá comparecer a **75%** das aulas dadas.

VIII – Bibliografia sugerida

Básica

MAHAN, L.K. E ESCOTT-STUMP, S. **Krause's: alimentos, nutrição e dietoterapia.** São Paulo, Roca. 11ª, 2005. 1242p. (Chamada: 612.39 M214k 11.ed.)

Complementar

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. Atheneu, 2006. (Chamada: 612.39 T596n 2.ed.)
CARDOSO, M. A. **Nutrição Humana**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006, 345p.
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E. MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. Sarvier. 1998.
DOUGLAS, C.R. **Tratado de Fisiologia Aplicada a Nutrição**. São Paulo. Robe Editorial. 2002.

_____

Assinatura do Professor