

Programa Analítico de Disciplina

EAF 105 - Nutrição Básica

Campus UFV - Florestal -

Catálogo: 2020

Número de créditos: 4
Carga horária semestral: 60h
Carga horária semanal teórica: 4h
Carga horária semanal prática: 0h
Semestres: II

Objetivos

A disciplina Nutrição Básica deverá propiciar condições ao aluno de conhecer as características nutricionais dos alimentos, tais como água, carboidratos, proteínas, lipídeos, minerais e vitaminas; bem como a sua utilização pelo organismo em seus diferentes estágios fisiológicos.

Ementa

Introdução ao estudo da nutrição. Conceitos básicos e classificação de nutrientes. Metabolismo energético. Processos de digestão, absorção e transporte dos componentes dietéticos. Utilização de compostos dietéticos não nutrientes e papel no organismo.

Pré e co-requisitos

BQF 100

Oferecimentos obrigatórios

Não definidos

Oferecimentos optativos

Curso	Grupo de optativas
Engenharia de Alimentos	Grupo A

EAF 105 - 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. Água 1. Funções biológicas 2. Balanço Hídrico 3. Fontes 4. Necessidades 5. Desidratação	2h	0h	0h	0h	2h
3. Carboidratos 1. Definição 2. Composição e classificação 3. Funções no organismo 4. Fontes alimentares 5. Digestão 6. Absorção 7. Metabolismo 8. Excreção	9h	0h	0h	0h	9h
4. Fibras na alimentação humana 1. Definição e composição 2. Fontes alimentares 3. Funções no organismo	2h	0h	0h	0h	2h
5. Lipídios 1. Definição 2. Composição e classificação 3. Funções no organismo 4. Fontes alimentares 5. Digestão 6. Absorção 7. Metabolismo 8. Excreção	9h	0h	0h	0h	9h
6. Proteínas 1. Definição 2. Composição 3. Classificação 4. Funções no organismo 5. Aminoácidos essenciais 6. Digestão 7. Absorção 8. Metabolismo 9. Excreção .1 10. Aminoácidos no metabolismo intermediário .1 11. Avaliação da qualidade da proteína	14h	0h	0h	0h	14h

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siadoc.ufv.br/validar-documento> com o código: 2XYR.GKJC.XBIT

7. 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
8. 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
9. 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
Total	60h	0h	0h	0h	60h

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

Planejamento pedagógico	
Carga horária	Itens
Teórica	Apresentação de conteúdo oral e escrito com o apoio de equipamento (projektor, quadro-digital, TV, outros)
Prática	<i>Não definidos</i>
Estudo Dirigido	<i>Não definidos</i>
Projeto	<i>Não definidos</i>
Recursos auxiliares	<i>Não definidos</i>

EAF 105 - Nutrição Básica

Bibliografias básicas

Descrição	Exemplares
ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos: teoria e prática. Viçosa: Editora UFV, 3.ed., 2004. 478p.	1
ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos: teoria e prática. Viçosa: Editora UFV, 4.ed., 2008. 596p.	2
ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos: teoria e prática. Viçosa: Editora UFV, 5.ed., 2011. 601p.	4
BRUNORO, N.M.C.; PELUZIO, M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. Editora: UFV, 2008. 400p.	3
KOBLITZ, M.G.B.. Matérias- primas Alimentícias - Composição e Controle de Qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301p.	9

Bibliografias complementares

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.	2
ALVES, M.H.X.; MAURÍCIO, H.V. Educação alimentar. Rio de Janeiro: Editora Vip, 1969. 112p.	1
COUTINHO, R. Noções de fisiologia da nutrição. 2.ed. Rio de Janeiro: Cultura médica, 1981. 512p.	2
DUARTE, M.S.L.; MARTINO, H.S.D.; BINOTI, M.L. Abordagem dietética em adultos e idosos.. Viçosa: Editora UFV. 2011, 110p.	2
LOBATO, I.F. Alimentação e saúde. Rio de Janeiro: VIP, 1969. 199p.	1
MEIRELES, M.A.A.; PEREIRA, C.G. Fundamentos de engenharia de alimentos - coleção ciência, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição. Atheneu, 2013.	2
SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 2.ed. Viçosa: Editora UFV, 1998. 166p.	2
SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3.ed. Viçosa: Editora UFV, 2002. 235p.	3
SIZER, F.S. Nutrição: conceitos e controvérsias. 8.ed. Barueri - SP: Manole, 2003. 567p.	1