



FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO:	COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Básica	
UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: Faculdade de Medicina		SIGLA: FAMED
CH TOTAL TEÓRICA: 60 horas	CH TOTAL PRÁTICA: 0 horas	CH TOTAL: 60 horas

1. OBJETIVOS

Obter uma perspectiva global acerca da alimentação, sem a utilização de modismos e reducionismo nutricional.

Ouvir e respeitar os diferentes pontos de vista, estimulando manifestações, conhecimentos e formas de fazer distintas.

Ser capaz de refletir sobre sua prática profissional.

Aplicar os conhecimentos de nutrição básica para a promoção de uma alimentação saudável.

Correlacionar a alimentação, a nutrição e a saúde.

Compreender o conceito, classificação, fontes, digestão, absorção, metabolismo, biodisponibilidade e recomendações nutricionais dos macronutrientes.

Compreender o conceito, classificação, fontes, absorção, metabolismo, biodisponibilidade e recomendações nutricionais dos micronutrientes.

Compreender o conceito, classificação, fontes e biodisponibilidade dos compostos bioativos dos alimentos.

2. EMENTA

Noções básicas de Nutrição humana. Introdução à nutrição e alimentação. Macronutrientes. Micronutrientes. Produção de energia. Compostos bioativos. Tópicos especiais em alimentos, nutrição e saúde.

3. PROGRAMA

Introdução à nutrição e alimentação.

Carboidratos, proteínas e lipídios: conceito, classificação, fontes, digestão, absorção, metabolismo, biodisponibilidade e recomendações nutricionais.

Fibras alimentares: conceito, classificação, fontes, fermentação, metabolismo e recomendações nutricionais.

Vitaminas: conceito, classificação, fontes, absorção, metabolismo, biodisponibilidade e recomendações nutricionais.

Minerais: conceito, classificação, fontes, absorção, metabolismo, biodisponibilidade e

recomendações nutricionais.

Produção de energia.

Compostos bioativos e sinergia alimentar.

Tópicos especiais em "alimentos, nutrição e saúde": alimentação vegetariana, alimentos orgânicos e agroecológicos, plantas alimentícias não convencionais, alimentos ultraprocessados e seus impactos na saúde humana, entre outros temas relevantes e contemporâneos.

4. BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. Barueri: Editora Manole, 2020.

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. Barueri: Editora Manole, 2020.

SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. ed. Barueri: Editora Manole, 2016.

5. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; J., Jr. Gatto G.; STRYER, L. **Bioquímica**. [S./]: Editora Grupo GEN, 2021.

RAYMOND, J. L.; MORROW, K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. [S./]: Editora Grupo GEN, 2022.

CARDOSO, M.A.; SCAGLIUSI, F.B. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2019.

GIBNEY, M. J. *et al.* **Introdução à nutrição humana**. [S./]: Editora Grupo GEN, 2022.

NUTRITION RESEARCH. New York: Elsevier, 1981 - Disponível em: <https://www-sciencedirect.ez34.periodicos.capes.gov.br/journal/nutrition-research>.

6. APROVAÇÃO

Marina Rodrigues Barbosa
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição

Catarina Machado Azeredo
Diretora da Faculdade de Medicina



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 16/12/2022, às 15:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Catarina Machado Azeredo, Diretor(a)**, em 21/12/2022, às 16:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3326586** e o código CRC **7AB343E6**.

