



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

FICHA DE COMPONENTE CURRICULAR

| | | |
|--|---|------------------------------|
| CÓDIGO: | COMPONENTE CURRICULAR: NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E NUTRIENTES III | |
| UNIDADE ACADÊMICA OFERTANTE: FACULDADE DE MEDICINA | | SIGLA: FAMED |
| CH TOTAL TEÓRICA: 60 HORAS | CH TOTAL PRÁTICA: --- | CH TOTAL: 60 HORAS |

OBJETIVOS

- Compreender a definição, funções, fontes alimentares, bem como a digestão, absorção e metabolismo de macronutrientes e micronutrientes.
- Promover a interação e a inter-relação entre os macronutrientes e micronutrientes dos alimentos em todos os aspectos ligados à nutrição;
- Compreender os mecanismos de equilíbrio hidro-eletrolíticos e ácido-básico, bem como correlacionar a alimentação, a nutrição e a saúde.

EMENTA

Conceitos Básicos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes. Água e eletrólitos. Alimentos funcionais. Alimentos orgânicos. Alimentos minimamente processados. Diferentes tipos de alimentação (Dieta vegetariana/Dieta do Mediterrâneo).

PROGRAMA

- Conceitos básicos de nutrição humana.
- Alimentos e nutrientes.
- Digestão, absorção e metabolismo de macronutrientes e micronutrientes.
- Macronutrientes: Carboidratos, Proteínas e Lipídios. Energia.
- Micronutrientes: Vitaminas e Minerais.
- Água e eletrólitos.
- Alimentos funcionais.
- Alimentos orgânicos.
- Alimentos minimamente processados.
- Diferentes tipos de alimentação (Dieta vegetariana/Dieta do Mediterrâneo).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA



NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO -NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO - 2ª Versão. Campinas: UNICAMP, 2006. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais – Aprendendo a aprender**. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2009.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

SILVA, S.M.C.; MURA, J.D.P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 1ª ed. São Paulo: Roca, 2007.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3ª ed. Barueri: Manole, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ROSA WANDA DIEZ GARCIA. Dieta Mediterrânea: inconsistências ao se econizar modelos de dieta. **Revista Cadernos de Debate**, v. 8..p 28-36, 2001.

VALDEMIRO CARLOS SGARBIERI, MARIA TERESA B. PACHECO. Alimentos Funcionais Fisiológicos. **Braz. J. Food Technol.**, v. 2. p.7-19, 1999.

DANIELA G.C. FREITAS, ROBERTO H. MORETTI. Caracterização e avaliação sensorial de barra de cereais funcional de alto teor protéico e vitamínico. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v.26, n2, p. 318-324, 2006.

REBECA CARLOTA DE ANGELIS. Novos conceitos em nutrição. Reflexões a respeito do elo dieta e saúde. **Arq Gastroenterol**. v. 38, n4, 2001.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2008.

American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: Functional foods. **J Am Diet Assoc.**, v. 104, p. 814-826, 2004.

ROBERFROID, M. Probiotics: the concept revised. **J Nutr.**, v. 137, p. 830S -837S, 2007.

APROVAÇÃO

06 / 05 / 12

Boardi

Carimbo e assinatura do Coordenador do Curso

Universidade Federal de Uberlândia
Profª. Luana Padua Soares

Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição
Portaria R Nº 856/11

11 / 06 / 2012

[Handwritten Signature]

Carimbo e assinatura do Diretor da
Unidade Acadêmica

Universidade Federal de Uberlândia
Prof. Ben Hur Braga Taliberti

Diretor da Faculdade de Medicina
Portaria R nº 674/09