

PLANO DE DISCIPLINA		
Disciplina: NDII	Departamento: DNF	Código: SNF 0054
A disciplina será ofertada para o curso de Nutrição: () integral () noturno (X) integral e noturno		
Professor(es) responsável(eis): Alessandra da Silva Pereira		
Professor(es) ministrante(s):		
Carga horária*: 90	Crédito teórico*: 4	Crédito prático*: 1
O conteúdo prático será ofertado remotamente: (x) sim () não () parcialmente No caso negativo ou parcialmente, qual será a alternativa para o oferecimento dos créditos práticos?		
Pré-requisito*: NDI		
<p>Ementa*:</p> <p>Análise e planejamento alimentar para indivíduos e coletividades saudáveis; bases nutricionais e ferramentas para estimativa dos requerimentos e recomendações nutricionais de grupos com diferentes características fisiológicas</p>		
<p>Conteúdo programático:</p> <p>Unidade I – Alimentos, Nutrientes e Planejamento Nutricional 1. Grupos de alimentos, equivalência e leis da alimentação; fontes de nutrientes 2. Recomendações nutricionais: aplicações e limitações 3. Estimativa do requerimento energético e protéico de indivíduos saudáveis 4. Proteínas: digestibilidade e cômputo de aminoácidos 5. Biodisponibilidade de micronutrientes na dieta 6. Fibras alimentares: tipos e efeitos fisiológicos Unidade II – Recomendações Nutricionais e Planejamento Alimentar para Diferentes Grupos 1. Pré-escolar 2. Escolar 3. Adolescente 4. Adulto 5. Idoso</p>		
<p>Metodologia (descreva a metodologia que será utilizada para créditos teóricos e práticos, quando este se aplicar):</p> <p>Serão realizadas aulas expositivas, tanto do conteúdo teórico quanto prático. Serão feitos estudos dirigidos de todas as unidades do conteúdo programático, bem como estudos de caso para cada grupo do ciclo da vida estudado. Serão realizadas aulas síncronas para atividades práticas e reforço do conteúdo. Será disponibilizada aula de monitoria, para reforço do conteúdo e dúvidas do conteúdo prático. Foram desenvolvidas duas apostilas para a disciplina.</p>		
<p>As atividades serão: () síncronas () assíncronas (x) síncronas e assíncronas Percentual aproximado de atividades: 30% síncronas 70% assíncronas</p>		
Avaliação (indique quantas e quais serão os tipos de avaliações previstas):		
Plataformas digitais: (x) Moodle (x) Google institucional () Não definido		
<p>Bibliografia:</p> <p>Básica: 1. SHILS, Maurice E. et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. Volumes 1 e 2. 2. COZZOLINO, Sylvia M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 2005. 3. FAUSTO, Maria A. Planejamento de dietas e da alimentação. Rio de Janeiro: Revinter, 2003. Complementares: 1. PRIORES, Sílvia et al. Nutrição e saúde na</p>		

adolescência. Belo Horizonte: Rubio, 2010. 2. FRANK, Andrea A., SOARES, Eliane A. Nutrição no envelhecer. São Paulo: Editora Atheneu, 2002. 3. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Obesidade: prevenindo e controlando a epidemia global. ROCA, 2005.

* Ementa e carga horária total, bem como os créditos teóricos e práticos não poderão ser alteradas, pois teriam que ser mudadas no PPC. Pré-requisito – não poderão ser acrescentados novos.

OBS: Aulas síncronas deverão respeitar os horários das disciplinas previstos em 2020.1. Por exemplo, disciplinas do noturno e integral que forem realizadas juntas, para as aulas síncronas, a turma do integral deverá ter aula no horário do integral e a turma do noturno no horário do noturno (respeitando os dias de aula previstos em 2020.1).