

PLANO DE CURSO (GRADUAÇÃO)

Disciplina: ND1	
Código: SNF 0052	C.H.: 75 h teóricas – 0h práticas
Curso(s) Atendido(s): Nutrição Integral e Noturno	
Docente: Michel Carlos Mocellin	Matrícula: SIAPE 3074034
Cronograma:	
Semana 1: Recepção dos alunos e apresentação da disciplina e da proposta de ensino (síncrono). Métodos para determinar Taxa Metabólica basal e de repouso e gasto energético total (assíncrono).	
<i>Fontes alimentares, biodisponibilidade, processo absorptivo, metabolização e funções corporais, excreção, necessidades diárias mínimas e máximas, método de determinação do status corporal, relação com doenças:</i>	
Semana 2: Carboidratos <u>Encontro síncrono para esclarecer dúvidas das aulas anteriores.</u>	
Semana 3: Fibras alimentares (assíncrono) Proteínas – parte 1 (assíncrono)	
Semana 4: Proteínas – parte 2 (assíncrono) Lipídios – parte 1 (assíncrono) <u>Encontro síncrono para esclarecer dúvidas das aulas anteriores.</u>	
Semana 5: Lipídios – parte 2 (assíncrono) Água e eletrólitos (assíncrono)	
Semana 6: Álcool (assíncrono) Vitamina B ₁₂ (assíncrono) <u>Encontro síncrono para esclarecer dúvidas das aulas anteriores.</u>	
Semana 7: Vitamina C (assíncrono) Ferro (assíncrono)	
Semana 8: Cálcio (assíncrono) Vitamina D (assíncrono) <u>Encontro síncrono para esclarecer dúvidas das aulas anteriores.</u>	
Semana 9: Vitamina A (assíncrono) Vitamina E (assíncrono)	
Semana 10: Ácido fólico (assíncrono) Vitamina K (assíncrono) <u>Encontro síncrono para esclarecer dúvidas das aulas anteriores.</u>	
Semana 11: Avaliação (assíncrono)	
Semana 12: Provas finais (assíncrono) Finalização da disciplina (síncrono)	

*Trabalho avaliativo inclui: Zinco, Selênio, cobre, magnésio, cromo, fósforo/fosfato, demais vitaminas do complexo B (riboflavina, niacina, ácido pantotênico, piridoxina, biotina, tiamina).

Metodologia:

Aulas de conteúdo teórico serão todas assíncronas por meio de vídeos e slides comentados. A cada 15 dias, haverá encontros síncronos para esclarecer dúvidas do conteúdo visto até o momento. Será utilizado o Google Classroom® para compartilhamento de materiais/aulas com possibilidade de postagem de dúvidas pela plataforma.

A aula síncrona disponibilizada será acompanhada de um roteiro de aprendizagem para orientar o aluno dos objetivos da aula.

Serão orientadas leituras complementares dos conteúdos postados, com indicação de material de apoio.

Detalhamento das Atividades Presenciais (planejadas)⁽³⁾:

Não se aplica

Avaliação:

- 1) Elaboração de um documento resumo dos micronutrientes;
- 2) Resolução de questionário(s) com questões de múltipla escolha relacionados ao conteúdo estudado.

Ferramentas digitais previstas:

Google classroom®, Google forms®, Youtube, bases de dados científicas digitais.

Bibliografia:

Acesso gratuito ou disponibilizado por Login Institucional:

Home pages:

Linus Pauling Institute. Micronutrient Information Center. Disponível em: <https://lpi.oregonstate.edu/mic>.

National Institutes of Health. Dietary Supplement Fact Sheets. Disponível em: <https://ods.od.nih.gov/factsheets/list-all/#>.

National Agriculture Library. DRI Nutrient Reports. Disponível em: <https://www.nal.usda.gov/fnic/dri-nutrient-reports>.

E-books:

Medeiros, Denis M.; Wildman, Robert E. C. Advanced Human Nutrition. 4 ed. Jones & Barlett Learning, 2019. Disponível em: <https://libgen.lc/ads.php?md5=aca328bfb282f3f2865a79dd97ed94>.

Combs, Gerald F.; McClung, James P. The vitamins: fundamental aspects in nutrition and health. 5. Ed. Elsevier; Academic Press. 2017. Disponível em: <https://libgen.lc/item/index.php?md5=39DF451522CF64C4533CA0D04E0586EE>.

Artigos científicos indicados e selecionados durante a disciplina.

Bibliografia recomendada não disponível gratuitamente:

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição Humana: nutrição e metabolismo. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

WHITNEY, Ellie; ROLFES, Sharon Rady. Nutrição, vol. 1: entendendo os nutrientes. 10. ed. americana. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

DE ANGELIS, Rebeca Carlota; TIRAPEGUI, Julio. Fisiologia da Nutrição Humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

COZZOLINO. S.M.F.[organizadora]. Biodisponibilidade de nutrientes / 4. ed. rev. e atual. -Barueri, SP : Manole, 2012.

ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. 10. ed. – Barueri, SP : Manole, 2009.

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed.- Porto Alegre: Artmed, 2011.

Silvia M. Franciscato Cozzolino. [organizadora]. Biodisponibilidade de nutrientes / 5. ed. rev. e atual. -Barueri, SP : Manole, 2016.

COZZOLINO, Silvia Franciscato, COMINETTI, Cristiane (orgs.). Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas Diferentes Fases da Vida, na Saúde e na Doença. Barueri, SP : Manole, 2013.

ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11. ed. – Barueri, SP : Manole, 2016.

¹ Discriminar Carga Horária teórica e prática quando houver

² Criar novas linhas quando mais de um docente estiver envolvido

³ Os componentes curriculares que vierem a propor o desenvolvimento de atividades presenciais deverão encaminhar o Plano de Curso com a descrição clara das atividades presenciais a serem executadas, para análise de viabilidade pelo gestor máximo dos campi. Ressalta-se que o encaminhamento deve ser feito com, no mínimo, uma semana de antecedência do período de oferta de disciplinas regulado pelo Calendário Acadêmico de 2020.2.