



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ  
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS – CSHNB  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

**PLANO DE ENSINO - 2020.2 REMOTO**

**DISCIPLINA:** Nutrição Funcional

**BLOCO DE OFERTA:** VIII

**CRÉDITOS:** 3.1.0

**CÓDIGO:** CHN0608

**CARGA HORÁRIA:** 60h

**PERÍODO LETIVO:** 2020.2

**DOCENTE RESPONSÁVEL:** Profa. Msc. Jennifer Beatriz Silva Morais  
Profª. Dra. Theídes Batista Carneiro

**I – EMENTA**

Alimentação, Nutrição e Saúde. Alimentos Funcionais. Fitoquímicos. Fitoterápicos. Utilização da Nutrição Funcional para melhoria da Qualidade de Vida da População e na Diminuição do Risco para Incidência de Doenças. Elaboração de Dieta Funcional para os Diferentes Grupos Etários.

**II – OBJETIVO GERAL**

Proporcionar ao aluno o conhecimento e a compreensão da importância do consumo de alimentos funcionais que se caracterizam por oferecer vários benefícios à saúde, além do valor nutritivo inerente a sua composição química, e o papel benéfico destes alimentos na redução de riscos de doenças crônicas degenerativas.

**III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Identificar as diferenças entre nutrição funcional e nutrição tradicional e seus conceitos;  
Evidenciar os principais compostos funcionais em alimentos e definições e legislação de alimentos funcionais.

**IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

✓ **Introdução: Alimentos Funcionais**

✓ Histórico, definição, legislação, classificação química e bioquímica.

✓ Fitoquímicos.

✓ Fitoterápicos

✓ Disbiose

✓ **Fitosteróis:**

✓ Definição.

- ✓ Mecanismo de ação.
- ✓ Efeitos na saúde, recomendação e fonte
- ✓ **Flavonóides e outros compostos fenólicos:**
- ✓ Estrutura química, fontes e efeitos do processamento.
- ✓ Absorção, metabolismo e biodisponibilidade.
- ✓ Mecanismo de ação como antioxidantes.
- ✓ Efeitos na saúde e recomendação.
- ✓ **Isoflavonas:**
- ✓ Estrutura química, mecanismos de ação.
- ✓ Fontes e efeitos do processamento.
- ✓ Biodisponibilidade e absorção.
- ✓ Efeitos na saúde
- ✓ Recomendação
- ✓ **Carotenóides:**
- ✓ Estrutura química e síntese nas plantas.
- ✓ Fontes e efeitos do processamento.
- ✓ Absorção, metabolismo, mecanismo de ação.
- ✓ Efeitos na saúde e recomendação.
- ✓ Toxicidade e licopeno
- ✓ **Ômega 3:**
- ✓ Definição.
- ✓ Mecanismo de ação e fontes.
- ✓ Efeitos na saúde e recomendação.
- ✓ **Fibras:**
- ✓ Definição
- ✓ Fibras solúveis e insolúveis
- ✓ Mecanismos de ação e fontes
- ✓ Efeitos na saúde e recomendação.
- ✓ **Nutrição e Sistema Imune:**
- ✓ Probióticos: Definição, Bactérias probióticas, Mecanismos de ação, Efeitos na saúde,

Recomendação e Fontes.

- ✓ Prebióticos: Definição, Mecanismo de ação, Efeitos e benefícios á saúde, Recomendação e Fonte.
- ✓ Elaboração de Dieta Funcional para os Diferentes Grupos Etários.

## **V – METODOLOGIA - PROCEDIMENTOS DE ENSINO E APRENDIZAGEM**

### **Técnicas Educacionais**

- Aulas expositivas, dialogadas por meio de recurso áudio visual e executada em sala virtual;
- Aulas práticas tem por base a parte teórica e será desenvolvida em sala virtual e/ou sala de apoio e/ou por meio de atividades complementares à carga-horária trabalhada junto ao aluno;
- ✓ - Orientação para que alunos executem leituras e demais atividades integrativas ao sistema ensino-aprendizagem na área;
- Resolução de questionários, leitura e análise de textos científicos, textos jornalísticos, bem como outras esferas do cotidiano que tenham relação com a temática da disciplina;
- Apresentação e discussão de vídeos e/ou imagens para consubstanciar o conteúdo exposto;
- Atividades assíncronas e síncronas.

**OBS:** Não será permitida, sob nenhuma hipótese, a gravação de aula (teórica e/ou prática) em vídeo e/ou áudio, bem como a divulgação dos dados de aulas práticas e/ou trabalhos desenvolvidos durante o curso da disciplina. Estas atividades somente poderão ser realizadas caso a professora responsável pela disciplina informe em sala de aula/laboratório e divulgue no SIGAA.

### **Recursos Didáticos**

- Notebook
- Textos de apoio (artigos científicos / casos clínicos)
- Internet
- Plataforma google meet
- Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas

### **Atividades práticas**

- As atividades práticas serão realizadas em sala de aula virtual ou salas de apoio para elaboração de uma dieta funcional que serão projetadas e discutidas ponto a ponto com os discentes,
- Seminários e/ou atividades de grupos de discussão e/ou atividades de estudo/projeto em nutrição funcional e ou atividades individuais com prazos estabelecidos de execução e entrega à docente;
- Relatórios e/ou laudos das aulas práticas.

**IMPORTANTE:**

- *1º As atividades assíncronas não devem ultrapassar 50% (cinquenta por cento) da carga horária do Componente Curricular.*
- *É facultado ao docente a gravação e a posterior disponibilização, para o discente, da aula ministrada de forma síncrona, sendo proibida a reprodução ou distribuição da gravação por ele disponibilizada, ainda que sem fins lucrativos*

*(Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.)*

**VII – RECURSOS DIDÁTICOS**

*Será utilizado ambiente virtual de aprendizagem como mídia principal, complementado com material impresso, audiovisual, webconferências, videoaulas, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem, correio eletrônico.*

*Todos os materiais utilizados para as aulas não produzidos diretamente pelo docente responsável pela atividade curricular deverão conter a respectiva fonte, com a indicação de autoria, respeitados os direitos autorais assegurados pela Lei nº 9.610/98.*

*OBS: O curso de nutrição irá utilizar o Google Meeting para a realização das aulas virtuais*

**VIII – SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO**

A avaliação do aprendizado será realizada através de duas avaliações teóricas (AT) e duas avaliações práticas (AP). A MÉDIA FINAL será calculada entre as duas médias parciais (MP) (1ª e 2ª avaliações) como descrito abaixo:

$$1^{\text{a}} \text{ MP} = 1^{\text{a}} \text{ AT} + 1^{\text{a}} \text{ AP} / 2$$

$$2^{\text{a}} \text{ MP} = 2^{\text{a}} \text{ AT} + 2^{\text{a}} \text{ AP} / 2$$

$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{1^{\text{a}} \text{ MP} + 2^{\text{a}} \text{ MP}}{2}$$

*Será considerado aprovado, o aluno que obtiver média final, igual ou superior a 7.0 (sete).*

**Conforme a RESOLUÇÃO 177/2012**

**“§ 1º O aluno poderá requerer exame de segunda chamada por si ou por procurador legalmente constituído. O requerimento dirigido ao professor responsável pela disciplina, devidamente justificado e comprovado, deve ser protocolado à chefia do Departamento/Curso a qual o componente curricular esteja vinculada no prazo de 03 (três) dias úteis, contado este prazo a partir da data da avaliação não realizada. [...]**

**§ 5º A avaliação de segunda chamada deverá contemplar o mesmo conteúdo da verificação parcial ou exame final a que o aluno não compareceu.**

**§ 6º Ao aluno que não participar de qualquer avaliação, não tendo obtido a permissão para fazer outra, é atribuída a nota 0 (zero). [...]**

**Art. 110 Será aprovado por média o aluno que obtiver média parcial igual ou superior a 7,0 (sete) [...]**

**Art. 111 Será considerado aprovado no componente curricular o aluno que:**

**I – Obter frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular e média aritmética igual ou superior a 7 (sete) nas avaliações parciais; II – Submetido ao exame final, obter média aritmética igual ou superior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.**

**Art. 112 Será considerado reprovado o aluno que se incluir em um dos três itens:**

**I – Obter frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular;**

**II – Obter média aritmética inferior a 4 (quatro) nas avaliações parciais;**

**III – Obter média aritmética inferior a 6 (seis) resultante da média aritmética das avaliações parciais e da nota do exame final.**

**Art. 113 É reprovado no componente curricular o aluno cuja média final for menor que 4,0 (quatro). Neste caso o aluno não se poderá submeter ao exame final. [...]**

**Art. 116 O aluno cuja média parcial for maior ou igual a 4,0 (quatro) e menor que 7,0 (sete) e que satisfaça os requisitos de assiduidade definidos no Artigo 117 terá direito à realização do exame final.”**

**A definição de instrumentos avaliativos, durante todo o processo de 2020.1, irá mensurar qualitativa e quantitativamente o desenvolvimento do aprendizado do estudante, segundo as normas previstas na Resolução nº 013/2021 -CEPEX, que estabelece o período 2020.2.**

**Vale lembrar que:**

- *O registro de frequência em Componente Curricular ofertado no Período Letivo 2020.2, em caso de apenas ensino remoto, não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária;*
- *O registro de frequência em Componente Curricular ofertado no Período Letivo 2020.2, em caso de apenas ensino remoto, não atestará a presença física de discente na UFPI, e, sim, para efeito de cumprimento de carga horária;*
- *A apuração do rendimento acadêmico será feita por meio do acompanhamento contínuo do desempenho do discente, sob forma de prova escrita, oral ou prática, trabalho de pesquisa, seminário, fórum ou outros instrumentos constantes no respectivo Plano do Componente Curricular;*

- *A frequência mínima exigida é de 75% (setenta e cinco por cento), assim compreendidas: I – Atividade Síncrona – assiduidade e participação na atividade realizada em tempo real; II – Atividade Assíncrona – realização e envio de atividades acadêmicas;*

- *O direito à segunda chamada segue o previsto no Art. 108, da Resolução nº 177 – CEPEX/UFPI, de 05/11/2012, e o discente poderá proceder com tal solicitação mediante envio desta por e-mail à Coordenação do Curso e ao docente ao qual o Componente Curricular esteja cadastrado.*

- *Para a integralização de Componente Curricular cursado por meio de atividades não presenciais será considerado tanto o tempo despendido para as atividades síncronas quanto o tempo dedicado às atividades assíncronas.*

**Avaliação do aproveitamento através de acompanhamento contínuo do desempenho do aluno levando em conta os critérios:** pontualidade, assiduidade, desempenho, interesse, participação e dos resultados obtidos em:

**Exercícios Escolares:** verificações parciais realizadas ao longo do período letivo, para avaliação progressiva do aproveitamento do aluno na disciplina **Nutrição Funcional** serão realizados:

- a) 01 (uma) prova escrita com questões subjetivas e/ou objetivas referente aos assuntos da 1ª unidade.
- b) Grupo de Discussão (GDs) e Seminários, referente a cada unidade.

Para efeito de registro no Diário de Classe, estes exercícios escolares serão condensados em 2 (duas) avaliações, sendo:

- A 1ª avaliação referente à nota da prova escrita e GDs, da unidade referida, onde será calculada a média aritmética que equivalerá à nota da 1ª avaliação.
- A 2ª avaliação referente à nota do seminário, GDs, etc. da unidade referida, onde será calculada a média aritmética que equivalerá à nota da 2ª avaliação.

Os resultados das avaliações serão expressos por nota, obedecendo a uma escala de 0 (zero) a 10 (dez).

## VII – BIBLIOGRAFIA

- 1) PIMENTEL, C. V. M. B.; GOLLUCKE, A. P. B. (Colab.); FRANCKI, V. M. (Colab.). **Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos.** São Paulo: Varela, 2005. 95p.
- 2) TORRES, E. A. F., **Alimentos do Milênio – A importância dos transgênicos, Funcionais e fitoterápicos para a saúde.** Editora Signus, 2002. 94p.
- 3) ANGELIS, R. C. **Importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde.** 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 317p.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- 1) ANDRADE, E. C. B. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição.** São Paulo: Varela, 2006. 238p.
- 2) VASCONCELOS, M. I. L.; RODRIGUES, T. F. F. (Colab.). **Alimentando sua saúde.** São Paulo: Varela, 2006. 212p.
- 3) PORTO, F. **Nutrição para quem não conhece nutrição.** São Paulo: Varela, 2000. 86p.
- 4) SALGADO, J. C. M. **Pharmacia de Alimentos, Recomendações para prevenir e controlar doenças.** São Paulo: Medras Editora Ltda, 2001.
- 5) TORRES, E. A. F. S.; MACHADO, F. M. S. **Alimentos em questão – uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns.** São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2001. 160p.
- 6) TURATTI, J. M.; GOMES, R. A. R.; ATHIÉ, I. **Lipídeos. Aspectos Funcionais e Novas Tendências.** Campinas – SP, 2002.

## SUBMISSÃO AO COLEGIADO DO CURSO

Jonni fr Gestriz Silva morcin

Oheides Batista Carneiro

---

Prof. Responsável

Artemizia Francisca de Sousa  
Profª Dra. Artemizia Francisca de Sousa  
CHEFE DO CURSO DE NUTRIÇÃO  
SIAPE: 2724744 CSNMB - UFPI  
CRNG: 8443  
CPF: 636.047.093-87

Presidente do Colegiado