



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Análise de Alimentos

CÓDIGO: ALM023

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 45 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HORAS

CRÉDITOS: 4

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 4º

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Amostragem e Preparo de amostras. Composição química dos alimentos e estudo dos métodos físicos, químicos e físico-químicos utilizados na análise dos alimentos. Rotulagem Geral e Nutricional dos Alimentos.

OBJETIVO GERAL:

Promover o conhecimento e a aplicação dos métodos de análise dos alimentos e capacitar na elaboração de uma rotulagem geral e nutricional para os alimentos comercializados embalados.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Determinar a composição centesimal do alimento;
2. Elaborar uma rotulagem dos alimentos a partir dos estudos dos métodos de análise e das resoluções pertinentes;
3. Subsidiar informações para os nutricionistas atuarem em laboratórios de análises de alimentos, particular e de fiscalização;
4. Desenvolver o caráter científico e crítico na área de análise de alimentos.

METODOLOGIA:

A metodologia utilizada para as aulas teóricas (60 minutos) será baseada em dois modelos, alternadamente. Em um momento, serão ministradas aulas expositivas dialogadas do conteúdo teórico, realizada por meio de material produzido em data show e disponibilizado para os alunos, anteriormente ao dia da aula. Em outros, será enviado para o aluno material de leitura, tais como artigos científicos, legislações pertinentes aos temas trabalhados e será proposta uma atividade de discussão em sala de aula, empregando-se a metodologia ativa do processo ensino-aprendizagem, tal como, a aplicação da sala de aula invertida. Propõe-se também, ao final de cada aula, a realização de um Quiz de verificação de aprendizagem, como o Kahoot, Team Based Learning (TBL) e outros; e/ou também a elaboração de Mapa Conceitual. Em ambas as situações, o professor será o responsável pela condução do processo de aprendizagem e fornecerá as informações necessárias para a exequibilidade das aulas. No caso das aulas práticas, será realizada uma atividade prática por semana de aula, e a turma será dividida em 04 grupos, de acordo com a disponibilidade do laboratório de ensino. Cada grupo terá todo o material necessário para a realização das atividades, bem como a pasta contendo os protocolos analíticos e formulários a serem preenchidos. Ao final da aula, o professor conduzirá uma discussão ampla do que foi realizado, compreendendo a resolução de cálculos e direcionamento para a elaboração do relatório final de atividades. Além dos encontros descritos acima, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como wiki, fóruns, questionários e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias, tais como podcasts das aulas, conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AVALIAÇÃO:

São distribuídos 100 pontos, da seguinte maneira:

1. Provas Teórico-práticas: 3 provas, no valor de 15 pontos cada;
2. Relatório de Atividades Práticas: 15 pontos;
3. Seminário Final : 10 pontos
4. Atividades de Quizz: 12 pontos (06 Quizz de 2,0 pontos cada)
5. Elaboração de Mapa Conceitual: 09 pontos (03 Quizz de 3,0 pontos cada)
6. Discussão /Participação de Artigos científicos e entrega de exercícios: 09 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)	
1. Introdução à Análise de alimentos – Introdução à Disciplina; História da alimentação; Evolução da Ciência de Alimentos; Segurança alimentar - desafios atuais da Ciência de Alimentos; Atuação do Nutricionista na área de Alimentos; Alimentos e nutrientes (definições, classificações e funções).	04 horas	
1. 2. Métodos para análises de alimentos – Importância das análises de alimentos subsidiando diversos ramos da Ciência de Alimentos; Regulamentação de alimentos no Brasil; Características das matrizes alimentares; Classificações de métodos (normalizados e não normalizados, convencionais e instrumentais, qualitativos e quantitativos); Validação de métodos (parâmetros de desempenho); Gestão da qualidade em laboratórios de alimentos.	04 horas	
1. 3. Amostragem e preparo de amostras para análises de alimentos Importância da amostragem; Planos de amostragem; Processos de amostragem (obtenção de amostra bruta, amostra de laboratório, amostra analítica); Tipos de amostragem (probabilística e não probabilística); Amostragem aleatória simples, amostragem aleatória estratificada e amostragem sistemática; Técnicas para homogeneização e redução de amostras de alimentos; Pontos críticos e cuidados na amostragem de alimentos.	04 horas	
1. 4. Umidade nos alimentos Propriedades da água; A água nos alimentos (água livre, água combinada – adsorvida e ligada ou monocamada); Importância da água nos alimentos; Determinação de umidade em alimentos; Teores de umidade em alimentos; Métodos diretos e indiretos; Determinação de umidade por secagem, destilação, titulometria (método químico) e métodos físicos. Aula prática: amostragem e determinação de sólidos totais e umidade a 105C	04 horas	
1. 5. Minerais nos alimentos Classificação dos minerais; Fontes de minerais; Importância dos minerais nos alimentos; Determinação de minerais em		

alimentos – cinzas ou resíduo mineral; Queima seca e queima úmida (métodos clássicos e por micro-ondas); Cinzas solúveis e insolúveis; Análise elementar. Aula prática: determinação de cinzas totais -método queima seca	04 horas
1. 6. Lipídeos nos alimentos Classificação dos lipídeos e dos ácidos graxos; Fontes de lipídeos; Importância dos lipídeos nos alimentos; Determinação de lipídeos em alimentos; Extração a quente, extração a frio, extração de lipídeos ligados a outros compostos; Perfil lipídico. Aula prática: determinação de lipídeos nos alimentos- método extração á quente	04 horas
1. 7. Proteínas nos alimentos Classificação das proteínas; Fontes de proteínas; Importância das proteínas nos alimentos; Determinação de proteínas em alimentos; Análise elementar, métodos espectrofotométricos e turbidimetria; Aula prática: determinação de proteínas método de kjedahl	04 horas
1. 8. Carboidratos nos alimentos Classificação dos carboidratos; Açúcares redutores e não redutores; Fontes de carboidratos; Importância dos carboidratos nos alimentos; Determinação de carboidratos em alimentos; Titulometria, gravimetria, espectrofotometria, refratometria e polarimetria; Aula prática: determinação de açúcares totais – método de Fehling	04 horas
1. 9. Fibras nos alimentos Classificação das fibras; Constituintes das fibras; Fontes de fibras; Importância das fibras nos alimentos; Determinação de fibras em alimentos; Métodos gravimétricos (fibra bruta, fibra neutro detergente e fibra ácido detergente, fibra alimentar) e químicos.	04 horas
1. 10. Vitaminas nos alimentos Classificação das vitaminas; Fontes de vitaminas; Importância das vitaminas nos alimentos; Determinação de vitaminas em alimentos; Propriedades físico-químicas e características de estabilidade. Aula prática: Determinação de ácido ascórbico pelo método de Tillmans	04 horas
1. 11. Rotulagem Geral de alimentos Estudo e aplicabilidade das legislações Decreto-Lei 986/1969; RDC 259/2002; In 157/2002; Portaria nº70/2016; RDC 26/2016; Lei 10647/2003; RDC 136 e 137/2017, dentre outras.	08 horas
1. 12. Rotulagem Nutricional Estudo e aplicabilidade das legislações RDC 360/2003; RDC 359/2003; RDC 167/2006; rdc 54/2012; RDC 429/2020; IN 75/2020	08 horas

1. 13. Tópicos complementares pertinentes à análise de alimentos	
Análises de componentes alimentares específicos de interesse para análise de alimentos (identificação de compostos bioativos e nutrientes; identificação de toxinas e contaminantes); discussão de métodos complementares	04 horas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia básica:

- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE - MS. SECRETARIA-EXECUTIVA. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. Glossário temático: alimentação e nutrição. 2. ed., 2. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 52 p. ISBN 978-85-334-1907-0 Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_tematico_alimentacao_nutricao_2ed.pdf
- CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. rev. Campinas, SP: Ed. da UNICAMP, 2003. 207 p. ISBN 8526806416.
- FENNEMA, O.R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L. (Kirk Lindsay), 1955. Fennema química de los alimentos. 3. ed. Zaragoza: Acibia, 2010. xii, 1154 p. ISBN 9788420011424. ou DAMODARAN, S.; PARKIN, K.; FENNEMA, O.R. Fennema's food chemistry. 4th ed. Boca Raton, FL: Taylor & Francis, c2008. 1144 p. ISBN 9780849392726.
- FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. Historia da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p. ou FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. Historia da alimentação. 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2004. 885 p. ou FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. História da alimentação. 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2009. 885 p. ISBN 8574480029.
- LATIMER JR.; George W. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. Official methods of analysis of AOAC International. 19th. ed. Gaithersburg, Maryland: AOAC International, 2012. 2v. ISBN 0935584838. Disponível em: Biblioteca da FAFAR assinatura on-line da Edição Continua.
- NIELSEN, S.S. Food analysis. 4th ed. New York: Springer, 2010. xiv, 602 p. ISBN 9781441914774 ou NIELSEN, S.S. Food analysis. 3rd ed. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers, 2003. 557 p. ISBN 0306474956.
- Resolução (RDC) nº 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Brasília, 2020a. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa (IN) nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Brasília, 2020b. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-282071143>
- BRASIL. Resolução RDC no 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. 2002.
- BRASIL. Resolução RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. 2003a.
- BRASIL. Resolução RDC no 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. p. 6437, 2003b.

Bibliografia Complementar:

- FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS - USP. Tabela brasileira de composição de alimentos. Disponível em: <http://www.intranet.fcf.usp.br/tabela/>
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. Diretoria de Pesquisas. Coordenação de Trabalho e Rendimento. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 351 p. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoadevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional/pofcomposicao.pdf
- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO - NEPA-UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. 161 p. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada
- UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE - USDA. National Nutrient Database for Standard Reference. Nutrient Data Laboratory Home. 2011. Disponível em: <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>
- BRASIL. Código de Proteção e Defesa do Consumidor - Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990.
- BRASIL. Decreto-Lei no 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. 1969.
- BRASIL. Decreto-Lei no 4.680, de 24 de abril de 2003. Regulamenta o direito à informação, assegurado pela Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990, quanto aos alimentos e ingredientes alimentares destinados ao consumo humano ou animal que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, sem prejuízo do cumprimento das demais normas aplicáveis. 2003.
- BRASIL. Decreto-Lei no 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. 2003.
- BRASIL. Decreto-Lei no 13.305, de 04 de julho de 2016. Acrescenta art. 19-A ao Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, que "institui normas básicas sobre alimentos", para dispor sobre a rotulagem de alimentos que contenham lactose.

- 2016.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – Inmetro. Portaria Inmetro nº 157, de 19 de agosto de 2002 04 de setembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico sobre a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos, 2002.
 - BRASIL. Instrução Normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical; os Padrões de Identidade e Qualidade dos Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga. 2003.
 - BRASIL. Portaria no 540, de 27 de outubro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares – definições, classificação e emprego. 1997.
 - BRASIL. Portaria no 1.003, de 11 de dezembro de 1998. Lista e enumera categorias de alimentos para efeito de avaliação do emprego de aditivos. 1998.
 - BRASIL. Resolução RDC no 2, de 15 de janeiro de 2007. Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes. 2007.
 - BRASIL. Resolução RDC no 18, de 24 de março de 2008. Dispõe sobre o Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos. 2008.
 - BRASIL. Resolução RDC no 163, de 17 de agosto de 2006. Rotulagem nutricional de alimentos embalados (complementação das resoluções RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003. 2006.
 - BRASIL. Resolução RDC no 26, de 02 de julho de 2015. Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares. 2015
 - BRASIL. Resolução RDC no 269, de 22 de setembro de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais. 2005a.
 - BRASIL. Instrução normativa no 22, de 24 de novembro de 2005 - Regulamento Técnico Para Rotulagem De Produto De Origem Animal Embalado. 2005b.
 - BRASIL. Resolução RDC no 163, de 17 de agosto de 2006. Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções -RDC no 359 e RDC no. 360, de 23 de dezembro de 2003). n. D, p. 29–31, 2006.
 - BRASIL. Resolução RDC no 54, de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. 2012.
 - BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 243, de 26 de julho de 2018. Dispõe sobre os requisitos sanitários dos suplementos alimentares. Brasília, 2018. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3898888/RDC_243_2018_.pdf/0e39ed31-1da2-4456-8f4a-afb7a6340c15
 - BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 28, de 26 de julho de 2018. Estabelece as listas deconstituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares. Brasília, 2018. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/3898888/IN_28_2018_COMP.pdf/db9c7460-ae66-4f78-8576-dfd019bc9fa1
 - BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 76, de 05 de novembro de 2020. Dispõe sobre a atualização das listas de constituintes, de limites de uso, de alegações e de rotulagem complementar dos suplementos alimentares. Brasília, 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-76-de-5-de-novembro-de-2020-287508490>
 - BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução (RDC) nº 332, de 23 de dezembro de 2019. Define os requisitos para uso de gorduras trans industriais em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 26 dez. 2019. http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/4379119/RDC_332_2019_.pdf/6c0d81d8-98ab-4d94-93cc-4a65f59168a0
 - BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2nd. ed., 2014.
 - BRASIL. Relatório Preliminar de Análise de Impacto Regulatório sobre Rotulagem Nutricional.
 - HAWKES, Corinna. Informação nutricional e alegações de saúde: o cenário global das regulamentações. Brasília: OPAS, 2006. 118 p. (Termo de cooperação, 37). ISBN 8587943707. Tradução de: Nutrition labels and health claims: the global regulatory environment.
 - ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Modelo de Perfil Nutricional.
 - USDA (United States Department of Agriculture). National Nutrient Database for Standard Reference. Nutrient Data Laboratory Home. 2018. Disponível em: <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>
 - TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. Faculdade de Ciências Farmacêuticas – USP. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tabela>
 - TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS – NEPA/UNICAMP. T113. V.II. 2 ed. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2006. 113 p.
 - TAVELLA, Alan. Alimentos e Bebidas – Rotulagem de Alimentos. São Paulo. SENAI-SP editora. 160p. 2016.

Legislação vigente – verificada e atualizada semestralmente



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2983618** e o código CRC **55503FEF**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Avaliação Nutricional

CÓDIGO: NUT009

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 45 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 90 HORAS

CRÉDITOS: 6

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 4º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à avaliação do estado nutricional de indivíduos e populações em todas as faixas etárias saudáveis ou enfermos, por meio do estudo de métodos antropométricos, dietéticos, clínicos, bioquímicos e de composição corporal. Estudo de métodos de triagem nutricional.

OBJETIVO GERAL:

Analisar, aplicar e interpretar os diferentes métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional em clínica e coletividade, nos diversos ciclos da vida e etnias. Eleger a adequada metodologia de avaliação do estado nutricional para cada situação problema e argumentar quanto à metodologia escolhida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Aplicar, analisar e interpretar o método antropométrico e os inquéritos dietéticos na avaliação do estado nutricional;

Aplicar, analisar e interpretar o método antropométrico utilizados para avaliação da composição corporal;

Reconhecer as diferenças entre etnias na composição corporal de populações;

Analisar e interpretar os métodos laboratoriais utilizados para avaliação da composição corporal;

Estudar a triagem nutricional em diferentes situações clínicas;

Aplicar, analisar e interpretar os métodos de avaliação nutricional de pacientes hospitalizados;

Analisar e interpretar os indicadores clínicos e bioquímicos do estado nutricional.

METODOLOGIA:

A disciplina está organizada na interação contínua dos conteúdos teóricos e práticos. A metodologia das aulas teóricas será baseada em aulas expositivas dialogadas, estudos de casos, exemplificações práticas, reflexões e análises de artigos e vídeos. As aulas práticas serão desenvolvidas em grupos menores no Laboratório de Avaliação Nutricional. A metodologia utilizada será o aprendizado das técnicas de medidas de avaliação nutricional, estudos de casos, exercícios práticos e simulações. Além dos encontros em sala de aula, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AVALIAÇÃO:

Três provas teóricas (20 + 20 + 20 pontos) – Total = 60 pontos

Atividades de fixação de aprendizado (3 avaliações cada 5,0 pontos) – Total 15 pontos

Avaliações práticas (10 + 10 pontos) – Total 20 pontos

Participação e frequência (5 pontos)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)	
	Teórica	Prática
1. 1. Inquéritos dietéticos Tipos de inquéritos dietéticos. Fatores que influenciam a dieta. Erros mais comuns na avaliação do consumo alimentar. Fatores que afetam a qualidade das informações de consumo alimentar. Estratégias para melhorar a qualidade das informações.	8,0	8,0
1. 2. Avaliação nutricional de crianças e adolescentes. Índices e indicadores antropométricos Padrão de referência. Operacionalização da distribuição dos índices em percentis e desvio padrão. Avaliação da velocidade de crescimento estatural e ponderal. Técnicas de tomada de peso e altura/comprimento. Técnicas de tomada de circunferências da criança.	10,0	8,0

Uso de softwares para avaliação do estado nutricional de crianças e adolescente		
1. 3. Avaliação nutricional de adultos e idosos Índices de massa corpórea – definição, aplicações, limitações e pontos de corte. Mudanças na composição corporal no envelhecimento Conceito e avaliação da sarcopenia. Distribuição de gordura corporal - definição, aplicação e limitação. Técnica de tomada de peso e estatura Técnica de tomada de circunferências de abdômen, cintura e quadril. Avaliação da força de preensão palmar. Avaliação de desempenho físico em idosos.	6,0	4,0
1. 4. Avaliação da composição corporal Conceitos e definições básicas Modelos de composição corporal Os métodos laboratoriais na avaliação da composição corporal A impedância bioelétrica – princípios, aplicação e limitações. Estudo dos métodos de hidrodensitometria, pletismografia, DEXA, ultrassom, ressonância magnética e tomografia computadorizada.	2,0	2,0
1. 5. Avaliação antropométrica da composição corporal - Dobras cutâneas Medidas derivadas de dobras cutâneas Protocolos de determinação de gordura corporal de adultos, idosos e crianças. Diferenças étnicas na composição corporal Alcances e limitações da avaliação da composição corporal por antropometria Equações para estimativa de massa magra Técnica de tomada das medidas de dobras cutâneas	4,0	15,0
1. 6. Avaliação nutricional de gestantes e nutrizes Altura materna		

Peso materno pré-gestacional		
Ganho de peso materno	4,0	4,0
IMC gestacional e interpretação		
Gestantes adolescentes		
Avaliação nutricional da nutriz.		
1. 7. Métodos de triagem nutricional.		
Objetivos da triagem nutricional		
Legislação	2,0	--
Métodos recomendados em diferentes situações clínicas		
1. 8. Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados		
Avaliações Subjetiva Global		
Diagnóstico nutricional de acordo com critérios GLIM		
Diagnóstico nutricional de acordo com critérios AND-ASPEN		
Semiologia nutricional - os indicadores clínicos da desnutrição e das principais deficiências de micronutrientes.	9,0	4,0
Indicadores bioquímicos da desnutrição, anemias, hipovitaminoses e deficiência de minerais.		
Monitoramento do estado nutricional de pacientes hospitalizados.		
Técnica de tomada de medidas alternativas de estatura e peso		
Técnica de tomada da circunferência da panturrilha.		

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

DUARTE, A. C. G. Semiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019. 377 p.

HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.M. Avaliação da composição corporal aplicada. São Paulo: Manole; 2000.

SAMPAIO, L.R. (org). Avaliação Nutricional. Salvador: EDUFBA, 2012. 158 p. Série Sala de aula, 9.
Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/16873/1/avaliacao-nutricional.pdf>

SILVA, M. L. N; MARUCCI, M. F. N; ROEDIGER M. A. org. Tratado de Nutrição em Gerontologia. Barueri, SP: Manole, 2016. 507 p.

VÍTOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014. 648 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília, 2011. Disponível em:

http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação /Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2021. 124p.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: The use and Interpretation of Anthropometry. Technical Report Series 854. Geneva, 1995.

Artigos científicos e documentos institucionais da área.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2983645** e o código CRC **97C64888**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Atividade Prática Monitorada D

CÓDIGO: NUT011

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS

CRÉDITOS: 2

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 4º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Atividades práticas de acompanhamento clínico e nutricional de indivíduos.

OBJETIVO GERAL:

Vivenciar a atuação do nutricionista clínico.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Iniciar a aquisição de conhecimentos requeridos para o exercício das competências e habilidades em nutrição clínica.
- Vivenciar a atuação do nutricionista junto a equipes multiprofissionais.

METODOLOGIA:

A disciplina é desenvolvida em locais de prática do nutricionista clínico, onde o aluno acompanhará o profissional, observando e auxiliando nas atividades da rotina da nutrição clínica. As atividades práticas

serão realizadas em diferentes locais de atuação do nutricionista clínico, permitindo ao aluno a vivência em diferentes subáreas de atuação do nutricionista clínico, conforme estabelecido pelo Conselho Federal de nutricionistas. O aluno também terá contato com profissionais de áreas da nutrição clínica em que atividade de acompanhamento não seja possível de acompanhar como consultório particular adulto e pediátrico, clínicas de SPA e personal diet. O aluno realizará entrevistas com estes profissionais. As vivências serão apresentadas e discutidas com os demais colegas em seminários.

AValiação:

Envolvimento com a vivência (20%) - 20 pontos

Relatório de atividades (20%) - 20 pontos

Avaliação da atividade em campo (frequência, pontualidade, criatividade, iniciativa, relação com a equipe) (20%) - 20 pontos

Apresentação de seminário (40%) - 40 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
1. Introdução à avaliação nutricional e terapia nutricional	2 h
2. Conhecer o hospital ou clínica onde será atividade prática, suas normas e rotinas	2 h
3. Vivência em área de atuação clínica hospitalar e ambulatorial	16 h
4. Vivência em área de atuação clínica consultório, spa, lactário, etc.	4 h
5. Resoluções normativas de atuação do nutricionista na área clínica	2 h
6. Seminários com discussão sobre vivências	4 h

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

1. BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. . Código de ética do nutricionista. 2018. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>.

Acesso em: 01 jul. 2021.

2. BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. . RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 01 jul. 2021.

3. Carvalho, Ana Paula Perillo Ferreira Protocolo de atendimento nutricional do paciente hospitalizado / Ana Paula Perillo Ferreira Carvalho [et al.]. – Goiânia : Gráfica UFG, 2016. 171 p. : il. – (Adulto / Idoso ; v. 2) Disponível em: http://www2.ebserh.gov.br/documents/222842/1252791/Nutricao-Protocolo_Adulto.pdf/a678c911-2e00-4cb5-9f80-25ce8668cc49

4. BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. . Resoluções. Disponível em: Conselho Federal de Nutricionistas. Acesso em: 01 jul. 2021.

Bibliografia Complementar

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
2. Artigos científicos atuais referentes às temáticas abordadas.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2983659** e o código CRC **FEBEF274**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Educação Alimentar e Nutricional

CÓDIGO: NUT106

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 45 HORAS

CRÉDITOS: 3

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 4º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Aborda estratégias para o desenvolvimento de atividades, programas e planos de Educação Alimentar e Nutricional voltados a promoção de uma alimentação adequada e saudável. Essa disciplina é uma das atividades acadêmicas curriculares de Formação em Extensão Universitária.

OBJETIVO GERAL:

Capacitar os alunos sobre os aspectos teóricos e práticos da Educação Alimentar e Nutricional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar a importância dos elementos teóricos e práticos da Educação Alimentar e Nutricional.
- Discutir as mudanças no modo de pensar e fazer Educação Alimentar e Nutricional.
- Abordar os referenciais teóricos da Educação Alimentar e Nutricional como prática para a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos diferentes ciclos da vida.
- Planejar, desenvolver e avaliar propostas de intervenção para a Promoção da Alimentação

Adequada e Saudável.

- Proporcionar aos alunos a vivência em atividades de extensão que tenham como foco a Educação Alimentar e Nutricional para torná-los aptos a interagir com a sociedade;
- Promover a interlocução entre a sociedade e a universidade por meio das vivências em atividades de Educação Alimentar e Nutricional;

Proporcionar formação em extensão universitária.

METODOLOGIA:

O conteúdo será ministrado por meio de aulas dialogadas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Para isso, serão desenvolvidas:

- Discussão de atividades práticas de Educação Alimentar e Nutricional relacionadas aos temas das aulas;
- Elaboração de material educativo individual;
- Elaboração de planejamento de intervenção nutricional coletiva e de materiais educativos;
- Realização e apresentação de atividades de extensão realizadas por meio do acompanhamento de ações práticas de Educação Alimentar e Nutricional realizadas por nutricionistas em equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional e do Sistema Único de Saúde.

AVALIAÇÃO:

A avaliação da disciplina será sistemática e contínua para verificar a aprendizagem de cada unidade.

ATIVIDADES	PONTUAÇÃO
Prova	30 pontos
Material educativo individual	15 pontos
Planejamento de atividade coletiva de Educação Alimentar e Nutricional (discussão do planejamento e roteiro)	30 pontos
Apresentação do relatório de atividades de extensão	20 pontos
Participação	05 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

AULA	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
1	- Apresentação da disciplina - Educação Alimentar e Nutricional (EAN): cenário atual, conceitos e definição - Histórico da EAN no Brasil - Marco de Referência da EAN para as políticas públicas	4
2	Educação alimentar e nutricional e Promoção da Alimentação Adequada e Saudável	4
3	- Comportamento Alimentar - Teorias Educacionais na Educação Alimentar e Nutricional	4
4	Teorias Educacionais na Educação Alimentar e Nutricional: instrumentalização para a prática do nutricionista	4
5	Educação alimentar e nutricional: - Abordagens coletiva e individual - Processos avaliativos	4
6	Estratégias e tecnologias de Educação Alimentar e Nutricional	4
7	Atividade avaliativa - Prova	4
8	Atividade avaliativa - Discussão do planejamento da intervenção nutricional coletiva	4
9	Participação em atividades de extensão	3
10	Participação em atividades de extensão	3
11	Participação em atividades de extensão	3

12	Apresentação dos relatórios das atividades de extensão realizadas	4
----	---	---

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p. ISBN: 978-85-60700-59-2

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) . ISBN 978-85-334-1911-7

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il.ISBN 978-85- 334-2176-9

Diez- Garcia RW, Cervato-Mancuso AM. Mudanças alimentares e educação nutricional (Elaboração de programas de educação nutricional), 2017. 2ª ed. Rio de Janeiro- RJ: Guanabara Koogan; 386 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Boog, M.C.F. Educação em Nutrição: Integrando Experiências. 1ª ed., Campinas: Komedi Editora, 2013. 268 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Matriz para organização dos cuidados em alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. 95 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Instrutivo de Abordagem Coletiva para manejo da obesidade no SUS / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. – Brasília : Ministério da Saúde, 2021. 150 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Instrutivo para o cuidado da criança e do adolescente com sobrepeso e obesidade no âmbito da Atenção Primária à Saúde [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília : Ministério da Saúde, 2020. 101 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável : Ensino Fundamental II / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. 136 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental I [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Universidade do

Estado do Rio de Janeiro. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018. 128 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Caderno de atividades : Promoção da Alimentação Adequada e Saudável : Educação Infantil / Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro. – Brasília : Ministério da Saúde, 2018. 92 p

Brasil. Ministério da Saúde. Alimentação Cardioprotetora: manual de orientações para os profissionais de saúde da Atenção Básica / Ministério da Saúde, Hospital do Coração. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018. 138 p.

Brasil. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Instrutivo : metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. / Ministério da Saúde, Universidade Federal de Minas Gerais. – Brasília : Ministério da Saúde, 2016. 168 p.

Cervato-Mancuso, A.M; Vincha, K.R.R; Santiago, D.A. Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. Physis Revista de Saúde Coletiva [online]. 2016, vol. 26, n. 1, pp 225-249.

Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Minas Gerais. Resolução No 08/2020, DE 5 DE NOVEMBRO DE 2020 Regulamenta as atividades de extensão na UFMG e revoga a Resolução no 03/2016, de 12 de abril de 2016.

Garcia, R.W.D; Castro, I.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.16, n.1. 2011.

Gazzinelli, M.F.; Reis, D.C; Marques, R. C. Educação em saúde: teoria, método, imaginação. Belo Horizonte: UFMG, 2006.

Silva, C.M.C.; Meneghim, M.C.; Pereira, A.C.; Mialhe, F.L. Educação em saúde: uma reflexão histórica de suas práticas. Ciênc. saúde coletiva [online]. 2010, vol.15, n.5, pp. 2539-2550.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2983671** e o código CRC **1AFE1310**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Ciclos da Vida

CÓDIGO: NUT112

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 75 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 60 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 135 HORAS

CRÉDITOS: 9

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 4º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Princípios básicos da Ciência da Nutrição. Atualização das recomendações nutricionais. Guias Alimentares. Aspectos peculiares do desenvolvimento e necessidades nutricionais nas diversas fases da vida e momentos biológicos. Elaboração de planos alimentares.

OBJETIVO GERAL:

Capacitar os alunos acerca dos princípios básicos da Alimentação Saudável e recomendações nutricionais nos diferentes ciclos da vida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Compreender os princípios básicos da Ciência da Nutrição e suas aplicações;
- Discutir as recomendações nutricionais nos ciclos da vida e suas utilizações;
- Refletir sobre os aspectos peculiares, clínicos e nutricionais, concernentes ao desenvolvimento de cada ciclo da vida;
- Compreender a elaboração e utilização de Guias Alimentares;
- Elaborar planos alimentares para indivíduos sadios nas diversas fases da vida e momentos biológicos.

METODOLOGIA:

A disciplina está organizada em abordagens teóricas e práticas pautadas em evidências científicas e aplicações do conteúdo por meio de diferentes estratégias. **Aulas teóricas:** exposição oral participativa, exemplificações, reflexões sobre vídeos, apresentação e discussão de artigos e documentos relacionados às temáticas em estudo. **Aulas práticas:** Estudos de Caso, mapas mentais, construção de padlets, seminários, dinâmicas, vivência em atendimento ambulatorial e elaboração de planos alimentares para indivíduos saudáveis. Ambas as abordagens (teóricas e práticas) serão complementadas com atividades disponibilizadas no Moodle incluindo fóruns, exercícios de fixação de aprendizagem e tarefas.

AVALIAÇÃO:

- Provas (n=04): 45 pontos
- Atividades práticas = 55 pontos --> Mural (padlet) sobre a vivência com a Pediatria (3,0 pontos); Estudo Dirigido sobre recomendações nutricionais (3,0 pontos), Estudo de Caso Gestante/Nutriz (5,0 pontos), Aconselhamento do Lactente (4,0 pontos), Dinâmicas sobre os pré-escolares/escolares (5,0 pontos), Seminários (5,0 pontos) e Planos Alimentares (n=3; 30 pontos)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

Módulo	Conteúdo Geral	Carga horária (horas)	
		Teoria	Prática
Guias Alimentares e Recomendações Nutricionais	Guias alimentares nacionais e internacionais O uso das diferentes recomendações nutricionais para indivíduos saudáveis	10h	4h A1 4h A2
Nutrição do Adulto	Metabolismo de macro e micronutrientes Biodisponibilidade de nutrientes A construção de um plano alimentar, lista de substituições, uso de softwares e aplicativos para o planejamento dietético	20h	16h A1 16h A2
Nutrição da Gestante e da Nutriz	Alterações fisiológicas na gestação e lactação Nutrição da mulher durante a gestação e puerpério	6h	4h A1 4h A2
	Aleitamento materno e peculiaridades		

Nutrição Infanto-Juvenil (lactente, pré-escolar, escolar e adolescente)	digestivas do lactente		
	Crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes		32h A1
	Nutrição do Lactente	29h	32h A2
	Nutrição do Pré-Escolar		(16h – PED
	Nutrição do Escolar	(12h - PED	16h - NUT)
	Nutrição do Adolescente	17h - NUT)	
Nutrição do Idoso	Características do envelhecimento e avaliação da funcionalidade de idosos.		
	Aspectos nutricionais no envelhecimento	10h	4h A1
	Necessidades nutricionais no envelhecimento		4h A2
		75 horas	60 horas A1 60 horas A2

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

- IOM. Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes. Livros e atualizações: <https://www.nap.edu/search/?term=DRI>
- LEHNINGER, T. M., NELSON, D. L. & COX, M. M. Princípios de Bioquímica. 6ª Edição, 2014. Ed. Artmed.
- SILVA, M. L. N; MARUCCI, M. F. N; ROEDIGER M. A. org. Tratado de Nutrição em Gerontologia. Barueri, SP: Manole, 2016. ISBN 978-85-204-3622-6.
- VÍTOLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014. 648 p.

Bibliografia Complementar

- ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria - 2ª EDIÇÃO. Cultura Médica. 2012. 656p. ISBN: 9788570064448.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2019. 265p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª edição.

Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2014. 236 p. Disponível

em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

- COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 6ª ed. Barueri, SP: Editora Manole, 2021. 960p. ISBN: 9788520457443.
- FUZARO JUNIOR, G., et al. Alimentação e nutrição no envelhecimento e na aposentadoria. In: COSTA, JLR., COSTA, AMMR., FUZARO JUNIOR, G., orgs. O que vamos fazer depois do trabalho? Reflexões sobre a preparação para aposentadoria [online]. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2016, pp. 103-116. ISBN 978-85-7983-763-0. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/n8k9y/epub/costa-9788579837630.epub>.
- MORAES, E. N. Atenção à saúde do Idoso: Aspectos Conceituais. / Edgar Nunes de Moraes. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2012. 98 p. Disponível em: <https://www.apsredes.org/pdf/Saude-do-Idoso-WEB1.pdf>.
- SBP. Sociedade Brasileira de Pediatria. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3ª. ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012. 148 p. Disponível em: https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/14617a-PDManualNutrologia-Alimentacao.pdf
- SOARES, N.T.; MAIA, F.M.M. Avaliação do consumo alimentar: recursos teóricos e aplicação das DRIs. Rio de Janeiro, RJ: MedBook, 2013. xvi, 223 p. ISBN 9788599977880 (broch.).
- *Artigos científicos e documentos institucionais atuais referentes às temáticas abordadas.*



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2983710** e o código CRC **78D7C3DB**.