



**Universidade Federal de Pernambuco**  
**Departamento Hotelaria e Turismo**  
**Curso de Bacharelado em Hotelaria**  
**Programa de Disciplina**

Código		Nome da Disciplina					
NU528		PRINCÍPIOS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO					
C H Teórica	2	C H Prática	2	Carga Horária Total	60	Créditos	3
Curso				Departamento			
Hotelaria				Nutrição			

**Ementa**

Introdução à nutrição: Tabus Alimentares, Pirâmide da Alimentação. Estudo dos macro e Micronutrientes: importância, metabolismo, função e fontes alimentares, distúrbios nutricionais. Hábitos Alimentares: variações geográficas e culturais. Problemas mais comuns em nutrição: obesidade, doenças cardiovasculares, diabetes, alcoolismo.

**Conteúdo Programático**

- 1ª UNIDADE
- 1 – Introdução à Nutrição: Conceitos de alimentação e Nutrição
  - 2 – Leis de Alimentação
  - 3 – Grupos Básicos da Alimentação
  - 4 – História Natural da Alimentação
  - 5 – Valor Energético dos Alimentos
  - 6 – Noções da Nutrição Normal e Dieta Adequada
- 2ª UNIDADE
- 1 – Assimilação e utilização de nutrientes: Hidratos de Carbono
  - 2 – Assimilação e utilização de nutrientes: Lipídios
  - 3 – Assimilação e utilização de nutrientes: Proteínas
  - 4 – Assimilação e utilização de nutrientes: Minerais-estudo dirigido
  - 5 – Assimilação e utilização de nutrientes: Vitaminas Hidrossol
  - 6 – Assimilação e utilização de nutrientes: Vitaminas Lipossolúveis
- 3ª UNIDADE
- 1 – Nutrição em diferentes Estágios Fisiológicos: Gestação
  - 2 – Nutrição em diferentes Estágios Fisiológicos: Infância e Adolescência
  - 3 – Nutrição em situações Especiais: Alcoolismo
  - 4 – Nutrição em situações Especiais: Diabetes
  - 5 – Nutrição em situações Especiais: Doenças Cardiovasculares
  - 6 – Nutrição em situações Especiais: Obesidade
- 4ª UNIDADE
- 1 – Pesquisa sobre Hábitos Alimentares e Variações

NU528	PRINCÍPIOS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
<b>B I B L I O G R A F I A</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- KRAUSE, M. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 8, Ed. São Paulo: Roca, 1995. 957p.</li><li>- CHAVES, N. Nutrição básica e aplicada. 2 Ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 1985. 370p.</li><li>- SHILLING, M. Qualidade em nutrição: método de melhoria.</li><li>- ORNELLAS, L. Técnica dietética.</li><li>- THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo. Ed. ----, 1996. 340p.</li></ul>	

**Professor(a) da Disciplina**

**Coordenação do Curso**



---

*Emitido em 11/04/2022*

**EMENTA Nº 684/2022 - DEPHT (11.34.29)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 11/04/2022 15:57 )*  
**ALEXANDRE CESAR BATISTA DA SILVA**  
COORDENADOR  
2675562

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número:  
**684**, ano: **2022**, tipo: **EMENTA**, data de emissão: **11/04/2022** e o código de verificação: **fc04b28704**