



**Universidade Federal do Ceará**  
**Instituto de Cultura e Arte**  
**Curso de Gastronomia**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

<b>1. Identificação</b>			
1.1. Unidade: Instituto de Cultura e Arte			
1.2. Curso: Gastronomia			
<b>1.3. Disciplina:</b> Nutrição	1.4. Código: ICA1342	1.5. Caráter e regime de oferta: Optativa / Semestral	<b>1.6. Carga Horária:</b> 64h (4cr) (64h teórica / 0h prática)
<b>1.7. Pré-requisito:</b>			
<b>1.8. Co-requisito:</b>			
<b>1.9. Equivalências:</b>			
<b>1.10. Professores:</b> Diana Valesca Carvalho			
<b>2. Justificativa</b>			
Promove o conhecimento dos fundamentos da nutrição. Capacita os alunos para realização de cálculos dietéticos e avaliação de cardápios de acordo com as normas estabelecidas pelas DRIs . Estuda a alimentação nos diferentes ciclos da vida.			
<b>3. Ementa</b>			
Nutrientes: classificação, estrutura química, funções, requerimentos diários, fontes. Digestão, absorção, transporte e metabolismo. Doenças nutricionais.			
<b>4. Objetivos – Geral e Específicos</b>			
I – GERAL Possibilitar o aluno capacidade de destrezas e habilidades para identificar os diversos grupos populacionais, quanto às suas características e necessidades; capacitar o aluno manejar as técnicas de elaboração de cardápios balanceados; conhecer os grupos populacionais, alimentação não convencional e regional, suplementação e fortificação de alimentos.			
II – ESPECÍFICOS			
<b>5. Bibliografia</b>			
5.1. Bibliografia Básica			
DUTRA DE OLIVEIRA, J. E. & MARCHINI, J. S. <b>Ciências Nutricionais</b> . São Paulo: Sarvier, 1998, 403p. MAHAN, L. Kathleen; KRAUSE, Marie V. <b>Krause alimentos, nutrição &amp; dietoterapia</b> . 12. ed. São Paulo, SP: Roca, 2010. xxvi, 1351 p. ISBN 9788535229844 (enc.).			

PECKENPAUGH, Nancy J; POLEMAN, Charlotte M. **Nutrição**: essência e dietoterapia . 7. ed. São Paulo: Roca, 1997. 589p. ISBN 857241195X.

## 5.2. Bibliografia Complementar

SILVA, S.M.C.S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2002.