

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 33	AULAS: 40
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: NUTRICAÇÃO EXPERIMENTAL			
<b>PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM</b>			
OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipular adequadamente animais de laboratório para pesquisas em nutrição.</li> <li>- Identificar técnicas de preparo de dietas para animais de laboratório.</li> <li>- Relacionar a ingestão de dietas com o estado nutricional de animais de laboratório.</li> <li>- Estabelecer a relação entre dieta e saúde/doença.</li> </ul>			
EMENTA: Conceitos em Nutrição Experimental. Aspectos éticos na pesquisa experimental. Necessidades nutricionais e dietas experimentais de roedores de laboratório. Avaliação da Qualidade Proteica. Desenhos experimentais para avaliação dos efeitos funcionais dos alimentos e biodisponibilidade de minerais.			
METODOLOGIA:			
Exposição Dialogada:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Estudo de caso:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
Trabalho de grupo:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Seminário:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
Debate:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Painel:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
TBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Fórum/Chat:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
PBL:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	PBLe:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
Aula invertida:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Tempestade Cerebral (Brainstorming):	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
Mapa Conceitual:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Dramatização/ Role Play:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
RECURSOS AUXILIARES:			
Computador:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	AVA*:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
Vídeos:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Atividades clínicas:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
Projektor Multimídia :	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Lousa:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
Álbuns Seriados:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Internet:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
Slides:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Laboratório:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
Manequins:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Video conferência:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
Lousa Eletrônica:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>	Prancheta Digitalizadora:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
*Ambiente Virtual de Aprendizagem			
AVALIAÇÃO:			
Discursiva:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Prática:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>
Múltipla escolha:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>	Trabalhos de pesquisa:	SIM <input checked="" type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>
Oral:	SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input checked="" type="checkbox"/>		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			
Philippi, Sônia Tucunduva. <b>Pirâmide dos alimentos - fundamentos básicos da nutrição</b> . 2. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2014. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448601 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
Champe, Pamela C.. <b>Bioquímica ilustrada</b> . 4 ed. ed. São Paulo - SP - Brasil: Artes Médicas, 2009.			
Philippi, Sônia Tucunduva. <b>Dietética - princípios para o planejamento de uma alimentação saudável</b> . Barueri - SP - Brasil: Manole, 2015. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520448670 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Cardoso, Marly Augusto. <b>Nutrição humana</b> . Belo Horizonte - MG - Brasil: Guanabara Koogan, 2006.			
Costa, Neuza Maria Brunoro. <b>Nutrição básica e metabolismo</b> . Viçosa - MG - Brasil: UFV - Universidade Federal de Viçosa, 2008.			
Philippi, Sônia Tucunduva. <b>Transtornos alimentares - uma visão nutricional</b> . Barueri - SP - Brasil: Manole, 2004. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520442234 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
Cozzolino, Sílvia M. Franciscato. <b>Biodisponibilidade de nutrient</b> . 5. ed. Barueri - SP - Brasil: Manole, 2016. Ebook. (1 recurso online). ISBN 9788520451113 Disponível em: . Acesso em: 15 de Abril de 2019.			
Mahan, L. Kathleen. <b>Krause, alimentos, nutrição e - alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 12. ed. Rio de Janeiro - RJ - Brasil: Elsevier, 2010.			

SEMESTRE: 2	ANO: 2020	C/H: 33	AULAS: 40
CURSO: NUTRIÇÃO		CAMPUS: ALFENAS	
DISCIPLINA: <b>NUTRICAÇÃO EXPERIMENTAL</b>			
<b>PLANO DE ENSINO-APRENDIZAGEM</b>			
<b>CONTEÚDOS</b>			
<b>CONTEÚDO TEÓRICO</b>			
1. CONCEITOS EM NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL			
1.1. Aspectos gerais da experimentação animal			
1.2. Animais de laboratório			
1.3. Bioterismo			
2. ASPECTOS ÉTICOS NA PESQUISA EXPERIMENTAL			
3. NECESSIDADES NUTRICIONAIS E DIETAS EXPERIMENTAIS DE ROEDORES DE LABORATÓRIO			
3.1. Dieta AIN-93			
3.2. Elaboração de dietas experimentais			
4. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PROTEICA			
4.1. Métodos in vitro			
4.2. Métodos in vivo			
4.2.1. Métodos in vivo: Métodos com base no crescimento dos animais			
4.2.2. Métodos in vivo: Métodos com base no balanço de nitrogênio e Método com base na retenção de nitrogênio			
4.3. Associação entre método in vivo e in vitro: PDCAAS			
5. DESENHOS EXPERIMENTAIS PARA AVALIAÇÃO DOS EFEITOS FUNCIONAIS DOS ALIMENTOS E BIODISPONIBILIDADE DE MINERAIS			
<b>CONTEÚDO PRÁTICO</b>			
1. APRESENTAÇÃO DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL			
2. IMPORTÂNCIA E PAPEL DA NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL			
3. PLANEJAMENTO DE PROJETO DE PESQUISA EM NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL			
4. TÉCNICAS DE PREPARO DE DIETAS			
5. ENSAIOS BIOLÓGICOS PARA A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PROTEICA			
6. APRESENTAÇÃO DOS DADOS DO ENSAIO BIOLÓGICO			