

## EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

### Semestre 1

#### 1. DISCIPLINA: **Nutrição Humana 1**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Estuda os fundamentos da Nutrição e Alimentação Humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Estuda as bases científicas para o estabelecimento das necessidades nutricionais e dos valores de referência dos nutrientes.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos básicos de nutrição humana
- Valor energético total (VET) dos alimentos e gasto energético total (GET) de indivíduos;
- Necessidades e recomendações de energia e proteína.
- Dieta normal e alterações da dieta normal
- Nutrição enteral e parenteral
- Metabolismo de carboidratos
- Metabolismo de proteínas
- Metabolismo de lipídeos
- Metabolismo de minerais
- Metabolismo de vitaminas
- Alimentação nos estágios fisiológicos: gestante, nutriz e lactente
- Alimentação nos estágios fisiológicos: Pré-escolar, escolar e adolescentes
- Alimentação nos estágios fisiológicos: Idoso
- Alimentação e nutrição em exercícios físicos e no esporte

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) TIRAPÉGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.
- 2) DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.
- 3) KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13ed. 2013.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. Disponível em [www.nap.edu/catalog/10490](http://www.nap.edu/catalog/10490)
- 2) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5 ed. 2016.
- 3) SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 9 ed. 2001.
- 4) WHO, FAO, United Nations University. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 2004. Disponível em [www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm](http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm)
- 5) TIRAPÉGUI, J. Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.

## 2. DISCIPLINA: **Bioquímica e biofísica**

Carga horária total: 90h

Carga horária teórica: 90h

Departamento de origem: CEL - Departamento de Biologia Celular

### EMENTA:

Características físico-químicas e funcionais das principais biomoléculas: carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas, nucleotídeos e ácidos nucleicos. Bioenergética. Enzimas e coenzimas. Conceitos fundamentais do metabolismo. Metabolismo de carboidratos. Ciclo de Krebs. Metabolismo de lipídeos. Metabolismo dos compostos nitrogenados. Cadeia de transporte de elétrons. Fosforilação oxidativa. Metabolismo de proteínas. Regulação e integração metabólica.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Bioenergética;

Estrutura de biomoléculas: proteínas, carboidratos e lipídeos.

- Enzimas;

Introdução ao metabolismo;

- Principais mecanismos de regulação do metabolismo;
- Glicólise e gliconeogênese; regulação;
- Metabolismo do glicogênio;
- Ciclo de Krebs;
- Via das Pentoses Fosfato;
- Cadeia de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa;
- Metabolismo dos lipídeos e sua regulação;

- Metabolismo dos aminoácidos e sua regulação;
- Integração do metabolismo.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) Marzzoco, A. & Baptista, B (1999), Bioquímica Básica, 2a.edição, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro
- 2) Lehninger, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) Principles of Biochemistry, 3rd edition, Worth Publishers
- 3) Voet, D. & Voet, J. (1995) Biochemistry, 2nd edition, John Wiley & Sons, Inc. Publication.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) Devlin, T. M. (2001) Textbook of Biochemistry with clinical correlations, 5th edition, John Wiley & Sons, Inc. Publication.
- 2) Stryer, L. (2001) Biochemistry, 5th edition, W. H. Freeman and Company, New York.
- 3) Lehninger, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) Principles of Biochemistry, 3rd edition, Worth Publishers
- 4) Champe, P. C. & Harvey, R. A. (1994) Biochemistry, 2nd edition, Lippincott's illustrated reviews, J. B. Lippincott Company.

### 3. DISCIPLINA: **Bioquímica e biofísica experimental**

Carga horária total: 90h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: CEL - Departamento de Biologia Celular

#### EMENTA:

Conceitos básicos de química geral. Água, soluções: equilíbrio ácido-base e sistemas tamponantes de pH. Características físico-químicas e funcionais das principais biomoléculas: carboidratos; lipídeos, aminoácidos, proteínas, nucleotídeos e ácidos nucleicos. Espectrofotometria: determinação qualitativa e quantitativa de biomoléculas bioenergética. Cinética enzimática. Fatores que alteram a velocidade das reações químicas catalisadas por enzimas. Termoestabilidade.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

##### **Parte Teórica:**

- Estrutura molecular: uma revisão;
- Átomos, ligação covalente, moléculas e íons;

- Tamanho, forma e polaridade das moléculas;
- Água, ácidos e bases;
- Estrutura e propriedades físico-químicas da água;
- Dissociação da água;
- Conceitos de pH e pOH;
- Conceito de ácido e base;
- Equilíbrio ácido-base;
- Sistemas tamponantes de interesse biológico;
- Princípios básicos das técnicas em bioquímica e biofísica;
- Vidrarias: função, utilização e conservação;
- Preparo de soluções;
- Titulação e soluções tampão;
- Espectrofotometria na faixa de comprimento de onda do visível, ultravioleta e infravermelho;
  - Enzimas: mecanismo de ação enzimática métodos de dosagem;
  - Aspectos nutricionais das biomoléculas: controle de qualidade dos alimentos, deficiência metabólica.

### **Parte prática:**

- Preparo de soluções; ácidos bases, soluções tamponantes de pH; potenciometria;
- Análise qualitativa e quantitativas das principais biomoléculas;
  - Controle de qualidade de alimentos;
  - Espectrofotometria e colorimetria: fundamentos teóricos e práticos;
  - Espectros de absorção na análise qualitativa e quantitativa de biomoléculas;
    - Curvas de calibração;
    - Aplicações bioquímicas.
  - Propriedades catalíticas das enzimas: atividade específica e unidade de atividade enzimática;
    - Curvas de saturação;
    - Determinação de  $K_m$  e  $v_{max}$ ; ação de fatores que afetam atividade enzimática;
  - Inibidores.
- Dosagens colorimétricas de glicose, lipídeos totais, triglicerídeos, hemoglobina (uso de kit diagnóstico).

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- 1) Marzzoco, A. & Baptista, B (1999), Bioquímica Básica, 2a. edição, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro
- 2) Lehninger, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) Principles of Biochemistry,

3rd edition, Worth Publishers

3) Voet, D. & Voet, J. (1995) Biochemistry, 2nd edition, John Wiley & Sons, Inc. Publication.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1) Devlin, T. M. (2001) Textbook of Biochemistry with clinical correlations, 5th edition, John Wiley & Sons, Inc. Publication.

2) Stryer, L. (2001) Biochemistry, 5th edition, W. H. Freeman and Company, New York.

3) Lehninger, A L.; Nelson, D. and Cox, M. M. (2000) Principles of Biochemistry, 3rd edition, Worth Publishers

4) Champe, P. C. & Harvey, R. A. (1994) Biochemistry, 2nd edition, Lippincott's illustrated reviews, J. B. Lippincott Company.

#### 4. DISCIPLINA: **Histologia básica.**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: GEM - Departamento de Genética e Morfologia

#### EMENTA:

Estudo morfofisiológico dos tecidos epiteliais, conjuntivos, propriamente dito, cartilaginoso, ósseo, musculares e nervoso. Estudo descritivo da anatomia microscópica com ênfase nas relações histofisiológicas dos sistemas: cardiovascular, sangue, imunitário, digestivo, respiratório, urinário, endócrino e reprodutores.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Tecido epitelial de revestimento e glandular;
- Tecido conjuntivo;
- Tecido cartilaginoso;
- Tecido ósseo;
- Tecido muscular;
- Tecido nervoso;
- Sistema cardiovascular e sangue;
- Sistema imunitário;
- Sistema digestório;
- Glândulas anexas do sistema digestório;
- Sistema urinário;

- Sistema respiratório - sistema endócrino;
- Sistema reprodutor feminino;
- Sistema reprodutor masculino.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) Junqueira, L. C.; Carneiro, J. Histologia Básica, 11a edição. Editora Guanabara Koogan., 2008.
- 2) Ross, M. H.; Pawlina, W. Histologia - texto e atlas: em correlação com a biologia celular e molecular, 5a edição. Editora Guanabara Koogan, 2008.
- 3) Sobotta, J. Atlas de Histologia, 7a edição. Editora Guanabara Koogan, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) Junqueira, L. C. U. Biologia Estrutural dos Tecidos - Histologia. Guanabara Koogan, 2005.
- 2) Cormark, D. H. Fundamentos de Histologia, 2ª edição. Editora Guanabara Koogan, 2003.
- 3) Young, B. Wheater - Histologia Funcional. Editora Elsevier, 2007.
- 4) Piezzi, R. S.; Fornés, M. W. Novo Atlas de Histologia/ de Di Fiori. Editora Guanabara Koogan, 2008.
- 5) Geneser, F. Histologia, 3ª edição. Editora Guanabara Koogan/Editorial Medica Panamericana, 2003.

### 5. DISCIPLINA: **Introdução à sociologia**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: SOL - Departamento de Sociologia

#### EMENTA:

Discussão das condições históricas e das grandes correntes do pensamento social que tornaram possível o surgimento da Sociologia como ciência; debate das polêmicas que constituem o campo de reflexão desta disciplina (objeto e método); visão geral e crítica das grandes correntes sociológicas e de seus respectivos conceitos.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Noções fundamentais da sociologia: A sociedade e o social; conceitos micro e macro sociológicos (controle social, estratificação, papel social, instituição, etc.);
- A Modernidade: Processos sociais, instituições fundamentais e a globalização;

- Sociologia da sociedade brasileira;
- Raça e desigualdade;
- Gênero e sociedade.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1.MARTINS, Carlos Benedito. *O que é sociologia?* Editora Brasiliense: São Paulo, 2010
- 2.IANNI, Octavio. A sociologia e o mundo moderno. *Tempo social*, v.1, n.1, p.7-27, 1989.
3. DURKHEIM, Émile. *Regras do método sociológico*. Martins Fontes: São Paulo, 1995

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. WEBER, Max. *Economia e sociedade. Vol1*. Editora UnB: São Paulo, 2004
- 2.MARX, Karl. *O Capital. Crítica da economia política. Livro 1. Vol1*. Civilização Brasileira: Rio de Janeiro, 2002
- 3.BERGER, Peter. *Perspectivas sociológicas: uma visão humanística*. Vozes: Petrópolis, 1973

#### 6. DISCIPLINA: **Elementos de anatomia**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: FMD – Faculdade de Medicina

#### EMENTA:

Estudo morfofuncional das diversas estruturas que formam o corpo humano, enfatizando a descrição e o valor funcional dos sistemas orgânicos, capacitando o aluno para as disciplinas associadas à Anatomia (Fisiologia, Patologia e Socorros de Urgência).

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução ao Estudo da Anatomia;
- Osteologia;
- Miologia;
- Sistema Tegumentar;
- Sistema Respiratório;
- Sistema Circulatório;
- Sistema Digestório;
- Sistema Urinário;
- Sistema Genital Masculino;
- Sistema Genital Feminino;

- Sistema Nervoso;

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. Dangelo&Fattini. Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos. Ed. Atheneu. 2009.
2. Netter. Atlas de Anatomia Humana. Ed. Artes Médicas. 2014
3. Sobotta. Atlas de Anatomia Humana. Ed. Guanabara Koogan. 1993

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. GRAY, Henry; GOSS, Charles Mayo (Ed.). **Anatomia**. 29. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1147 p
2. LOCKHART, R. D.; FYFE, F. W.; HAMILTON, G. F. **Anatomia do corpo humano**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1983. 669 p. ISBN 8522600252.
3. MARIEB, Elaine Nicpon; HOEHN, Katja. **Anatomia e fisiologia**/ Elaine N. Marieb, Katja Hoehn. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 1046 p. ISBN 9788536315508.

## Semestre 2

### 1. DISCIPLINA: **Fundamentos em ciência dos alimentos**

Carga horária total: 90h

Carga horária teórica: 90h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina apresenta conhecimentos básicos sobre alguns constituintes dos alimentos e sua funcionalidade durante o processamento ou produção, além das principais alterações provenientes da manipulação. Discute os conceitos sobre alimentos especiais e alimentos com substâncias bioativas. Conteúdo a ministrar por meio de aulas teóricas e práticas. Concluído o curso, o aluno deve ser capaz de avaliar as modificações na composição e nas características dos alimentos, decorrentes de sua manipulação. Deverá estar apto a propor soluções para manter e para melhorar propriedades nutricionais e propriedades funcionais dos alimentos.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Alimentos e nutrição;
- Composição de Alimentos;
- Água e tipos de água em alimentos;
- Carboidratos simples e complexos;



- Bioquímica pós-colheita;
- Proteínas alimentares (leite; carne; vegetais; ovo; alimentos alergênicos);
- Enzimas em alimentos;
- Lipídios;
- Vitaminas e minerais;
- Pigmentos;
- Alimentos para fins especiais, enriquecidos, com alegação de propriedade funcional;
- Aditivos alimentares;
- Análise sensorial;
- Fundamentos de biotecnologia; Qualidade em alimentos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L.A. Alquimia dos alimentos. 2ª edição, rev. E amp. Brasília: Senac, 2013, 496 p.
2. Ordonez, J. A. Tecnologia de Alimentos. Volume 1. Componentes dos Alimentos e Processos. Ed. Artmed, 2005.
3. Ordonez, J. A. Tecnologia de Alimentos Volume 2. Alimentos de Origem Animal. Artmed, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. FELLOWS, P. Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática. Artmed: 2006. (11 EXEMPLARES BCE)
2. MONTEBELLO, N. de P.; ARAÚJO, W.M.C. Carne & Cia. Editora Senac, p. 324. 2006. (4 EXEMPLARES BCE)
3. RIBEIRO, P. E. E SERAVALLI, E.G. Química de alimentos. Editora Edgar Blücher, Ltda, 2004. (2 EXEMPLARES BCE)
4. BOBBIO, F. A. & BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos, São Paulo: Varela, 1995. (2 EXEMPLARES BCE)
5. DAMODARAN, S., PARKIN, K.L., FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. 4a ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. (\*)

#### 2. DISCIPLINA: **Microbiologia básica**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: CEL - Departamento de Biologia Celular

#### EMENTA:

O mundo microbiano. Morfologia e fisiologia de microrganismos. Genética

microbiana. Antibióticos. Grupo de interesse microbiológico: protozoários, fungos, bactérias e vírus. Isolamento e caracterização de microrganismos.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- História da Microbiologia;
- Classificação dos seres vivos: os três domínios da vida;
- Estrutura e Morfologia;
- Fisiologia - nutrição, crescimento, reprodução, atividades metabólicas, provas bioquímicas;
- Ecologia Microbiana - Relações ecológicas dos microrganismos, biofilmes e Sistemas de Comunicação Intercelular;
- Controle Microbiano;
- Genética Microbiana;
- Caracterização e diagnose molecular;
- Vírus;
- Fungos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

PELCZAR, Michael J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, Noel R. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books Brasil, c1997. 2 v.  
TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. xxviii, 934 p.  
PRESCOTT, Lansing M.; HARLEY, John P.; KLEIN, Donald A. Microbiology. 6th ed. Boston: McGraw-Hill, 2005. xxii, 992 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Salyers, a. A. & Whitt, D. D.; Bacterial Pathogenesis - a Molecular Approach; Washington Edição: 1ª; ASM Press Ano: 1994.  
BURDON, Kenneth L.; WILLIAMS, Robert P. Microbiología. México, DF: Centro Regional de Ayuda Técnica, 1971.  
BARBOSA, Heloiza Ramos; TORRES, Bayardo Baptista. Microbiologia básica. São Paulo: Atheneu, c2000. xix, 196 p.  
TRABULSI, Luiz Rachid (Ed.). Microbiologia. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 1999. xvii, 586 p. ISBN 8573790717.  
TRABULSI, Luiz Rachid; ALTERTHUM, Flavio (Ed.). Microbiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, c2008. 760 p.

### 3. DISCIPLINA: **Elementos de fisiologia I**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: CFS - Departamento de Ciências Fisiológicas

## EMENTA:

A disciplina aborda aspectos da fisiologia do sistema nervoso e fisiologia do sistema endócrino humanos.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Células excitáveis: características morfofuncionais;
- Potencial de repouso da membrana;
- Potencial de ação: formação;
- Potencial de ação: propagação;
- Transmissão sináptica;
- Integração neural;
- Contração muscular;
- Propriedades gerais do sistemas sensoriais;
- Somestesia e dor;
- Audição;
- Visão;
- Gustação e olfação;
- Controle segmentar dos movimentos;
- Controle supra segmentar dos movimentos;
- Sistema nervoso autônomo;
- Sistema límbico;
- Sono e vigília;
- Funções neurais superiores: memória;
- Introdução ao sistema endócrino;
- Eixo hipotálamo-hipófise.
- Neuro-hipófise;
- Adeno-hipófise;
- Sistema reprodutor masculino;
- Sistema reprodutor feminino;
- Tireoide;
- Pâncreas e adrenais;
- Homeostase do cálcio.

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CURI, Rui; ARAUJO FILHO, Joaquim Procópio de. Fisiologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xxi, 857 p

BERNE, Robert M.; KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A.; LEVY, Matthew N. Berne & Levy: fisiologia .6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. xiv, 844 p.

AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. vii, 934 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARLSON, Neil R., Fisiologia do comportamento. 7. ed. Barueri: Manole, 2002. xix, 699 p.

BEAR, Mark F.; CONNORS, Barry W.; PARADISO, Michael A. Neurociências: desvendando o sistema nervoso. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

LENT, Roberto. Cem bilhões de neurônios: conceitos fundamentais de neurociência. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. xxvi, 765 p.

#### 4. DISCIPLINA: **Epidemiologia geral**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: DSC - Departamento de Saúde Coletiva

#### EMENTA:

Estuda conceitos, métodos e usos de epidemiologia. Estuda a quantificação de problemas de saúde. Analisa os elementos da epidemiologia descritiva e os métodos de estudos de agravos à saúde na população. Discute o enfoque de risco: grupos e fatores. Promove a realização de estudo epidemiológico de campo. Analisa a epidemiologia das doenças infecciosas e das não infecciosas em geral. Estuda particularmente a epidemiologia e o controle das grandes endemias de transmissão vetorial.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos, história e usos da epidemiologia;
- História natural das doenças e medidas de prevenção;
- Indicadores de saúde;
- Preenchimento correto da declaração de óbito;
- Notificação de doenças;
- Epidemiologia descritiva: características da pessoa, tempo e lugar de tempo;
- Transição epidemiológica e demográfica;
- Epidemiologia analítica: estudos experimentais e de observação;
- Epidemiologia das doenças infecciosas;
- Epidemiologia das doenças não infecciosas;
- Epidemiologia e controle das grandes endemias de transmissão vetorial;
- Vigilância epidemiológica;
- Elaboração de estudo epidemiológico de campo.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- PEREIRA, Mauricio Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. xviii, 596 p.
- ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da (Org.). Epidemiologia & saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2014. xv, 709 p.
- VIEIRA, Sônia. Introdução a bioestatística. 2. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Campus, 1991. 203 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- BEAGLEHOLE, Robert; KJELLSTROM, Tord; BONITA, Ruth. Epidemiologia basica. Washington: Organização Panamericana de Saúde, 1994. 186 p.
- ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zélia. Introdução à epidemiologia. 4. ed., rev. e amp. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282 p. ISBN 9788527711876.
- JEKEL, James F; KATZ, David L.; ELMORE, Joann G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2005. 432 p.
- LAURENTI, Rui. Estatísticas de saúde. 2. ed. Saopaulo: Editora Pedagógica e Universitária, 1987. 186 p.
- EPIDEMIOLOGIA. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 685 p.

#### 5. DISCIPLINA: **Elaboração de trabalho científico**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: DSC- Departamento de Saúde Coletiva

#### EMENTA:

Esta disciplina visa sobretudo despertar no aluno de graduação o interesse pela pesquisa científica e fornecer subsídios para melhorar o aproveitamento de trabalhos acadêmicos, de forma a dar a estes maior ênfase metodológica e cunho científico. Estimulação do senso crítico na leitura de artigos científicos.

Desenvolvimento da capacidade de formulação e redação das diversas etapas de um trabalho científico.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Os principais tipos de pesquisa;
- As formas de apresentação dos trabalhos científicos;
- Os elementos de um projeto de pesquisa;
- A redação de um projeto de pesquisa (Introdução, Objetivos, Materiais e Métodos);
- Desenvolvimento de instrumentos para coleta de dados/Validação;
- Formas de apresentação gráfica/tabular de resultados;

- Apresentação textual dos resultados;
- Discussão de resultados;
- Conclusões;
- Referência bibliográficas;
- Resumos;
- Formatação de artigos científicos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 159 p. ISBN 8522431698.
2. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 1985. 198 p.
3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ; Normas para apresentação de trabalhos. Curitiba 1981. 183 f.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. Vitolo MR. COMO FAZER SEU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO. Editora Rubio. 2012.

### **Semestre 3**

#### 1. DISCIPLINA: **Nutrição Humana 2**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica:

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Estudo das vias metabólicas e mecanismos de homeostase de macronutrientes e micronutrientes no organismo humano. Abordagem de avanços científicos importantes para a compreensão do papel das vitaminas e minerais na saúde; estabelecimento de relações metabólicas entre micronutrientes. Conceito, uso e aplicações dos valores de Ingestão Dietética de Referência (IDR; Dietary Reference Intakes / IDRs) na avaliação e planejamento de consumo para indivíduos e grupos.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Metabolismo de carboidratos – índice glicêmico e carga glicêmica
- Metabolismo de proteínas
- Metabolismo de lipídeos

- Regulação metabólica
- Metabolismo de minerais
- Metabolismo de vitaminas
- Histórico e aspectos básicos das referências nutricionais
- Ingestão Dietética de Referência – aplicação na avaliação de indivíduos
- Ingestão Dietética de Referência – aplicação na avaliação de grupos

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005.  
www.nap.edu/catalog/10490
2. IOM. Dietary Reference Intakes Applications in Dietary Assessment. 2000.  
Disponível em www.nap.edu/catalog/9956
3. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. TIRAPÉGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.
2. LEHNINGER, A.L. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Savier, 6 ed. 2014.
3. SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 9 ed. 2001.
4. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5 ed. 2016.
5. DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.

#### 2. DISCIPLINA: **Higiene dos Alimentos I**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina estuda, através de aulas práticas, seminários, aulas expositivas e trabalho de campo os fundamentos da microbiologia, da parasitologia e de outras disciplinas que interferem na qualidade dos alimentos, prejudicando a sua conservação, ou contaminando-os, com graves prejuízos à saúde humana. Analisa também os princípios que fundamentam o Código Sanitário, assim como suas

aplicações na prática da Saúde Pública. Estuda as formas de prevenção das Doenças Transmitidas por Alimentos, (DTA), utilizando as Boas Práticas de Higiene (BP) e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Identificação da higiene dos alimentos como parte essencial na epidemiologia das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).
- Relação da microbiologia de alimentos na prática do nutricionista.
- Prevenção das DTA e ferramentas de qualidade.

Legislação sanitária.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SILVA JÚNIOR, E.A.da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6 ed. Ampl. São Paulo: Varela, 2007. 479 p.

BASTOS, M.doS.R. Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, Banco do Nordeste, 2008. 438 p.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para UAN. Brasília, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, 2002.

BRASÍLIA. VISA. SES/DF. Instrução Normativa nº 10, de 23 de março de 2016.



Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

### 3. DISCIPLINA: **Técnica Dietética 1**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Proporcionar contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Fornecer meios para a compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração dos cardápios. Capacitar o aluno ao conhecimento de ordem nutricional e uso culinário.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Técnica dietética e relação com outras disciplinas;
- Indicadores culinários;
- Métodos de cocção;
- Noções de planejamento de cardápios;
- Grupos de alimentos: leites, ovos, carnes bovinas , aves e pescados.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos alimentos. 2ª edição, rev. E amp. Brasília: Senac, 2013, 496 p.
2. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório. São Paulo. Atheneu. 2012.
3. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/09. Disponível em [www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoadevida/pof/2008\\_2009\\_composicao\\_nutricional/](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoadevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional/)

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ORDÓNEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Vol. 1. Artmed. 2004.
2. PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema. Artmed. 2010.
3. FRANCO, G. Tabela de Composição dos Alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 641.1F 825 t.
4. ORNELAS, L. H. Técnica Dietética. São Paulo: Atheneu, 1995.
5. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo. E. Manole, 2003.

#### 4. DISCIPLINA: **Avaliação Nutricional**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Estudo e interpretação dos métodos de avaliação do estado nutricional sob o ponto de vista dietético, antropométrico, bioquímico e clínico.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução ao estudo da avaliação nutricional (métodos diretos e indiretos, validade e reprodutibilidade de testes e métodos, escolha do método e técnicas para diagnóstico nutricional);
- Avaliação antropométrica e de composição corporal ( medidas e índices convencionais, índices, curvas de crescimento , circunferências, dobras cutâneas e equações de predição);
- Avaliação clínica e bioquímica Unidade;
- Avaliação do consumo alimentar (métodos quantitativos e qualitativos - inquéritos dietéticos, análise qualitativa do comportamento alimentar, validade e reprodutibilidade de métodos de avaliação consumo alimentar);
- Gestão da informação em saúde e nutrição (recursos computadorizados para avaliação nutricional de indivíduos e coletividades, SISVAN, Estudos epidemiológicos - diagnóstico coletivo usando métodos de avaliação nutricional).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1 - FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; Martini, L.A. Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005.

2 - TIRAPEGUI, J. RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional: Teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 326 p.

3 - DUARTE, A.C.G.D. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1 - KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D P. Epidemiologia Nutricional. ATHENEU. 2007.578 p.

2 - BUSNELLO, F.M. Aspectos nutricionais no processo de envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

3 - GUEDES, D.P.; GUEDES, J.E.R.P. Controle do peso corporal. 2ª Ed. Rio de Janeiro:

Shape, 2003.

4 - MONTEIRO *et al.* Consumo Alimentar. Visualizando porções. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.80p.

5 MONEGO, E; et AL. Alimentos Brasileiros e suas porções. Um guia para avaliação do consumo alimentar. RUBIO, 2013.118 p.

#### 5. DISCIPLINA: **Imunologia geral**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: CEL - Departamento de Biologia Celular

#### EMENTA:

Imunologia. Antígenos e imunogenicidade. Anticorpos. Sistema complementar. Interações antígeno anticorpo. "in vitro". Imunologia: as interações e as funções celulares, reações mediadas por células. Imunogenética. Imunomodulação. Modelo de integração dos processos imunológicos. Imunização. Mecanismo de lesão tecidual produzidos por reações imunológicas. O fenômeno da "aids" (sida). Anticorpos monoclonais. Imunologia dos transportes e dos tumores. Doenças auto-imunes.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Sistemas de defesa do organismo;
- Antígeno e indução da resposta imunitária;
- Atividades imunológicas dos linfócitos;
- Imunoglobulinas e anticorpos;
- Complemento: componentes e propriedades;
- Reação ag x ac - reações sorológicas;
- Teorias imunológicas;
- Ontogenia da resposta imunitária;
- Imunização;
- S i d a (aids);
- Imunologia dos transportes e dos tumores;
- Doenças autoimunes.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BIER, Otto. Imunologia básica e aplicada. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.

SILVA, Wilmar Dias da; MOTA, Ivan; BIER, Otto. Bier imunologia básica e aplicada. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. vii, 388 p.

ROITT, Ivan M.; RABSON, Arthur. Imunologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara

Koogan, 2015. 182 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

STITES, Daniel P.; TERR, Abba I. *Imunologia básica*. Rio de Janeiro: Prentice Hall Brasil 1991. 187 p.

ABBAS, Abul K; LICHTMAN, Andrew H. *Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 314 p.

**6. DISCIPLINA: Elementos da fisiologia II**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: CFS - Departamento de Ciências Fisiológicas

**EMENTA:**

A disciplina abordará aspectos da fisiologia humana referentes aos sistemas cardiovascular, respiratório, digestório e excretor.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Gases respiratórios;
- Mecânica da respiração;
- Transporte de gases respiratórios;
- Controle da respiração;
- Adaptações respiratórias - mergulho;
- Adaptações respiratórias - altitude;
- Atividade elétrica cardíaca;
- Ciclo cardíaco e controle;
- Sistema vascular e hemodinâmica;
- Retorno venoso e débito cardíaco;
- Hemostasia;
- Controle do fluxo e da pressão arterial;
- Mecanismos de transporte de águas e solutos;
- Mecanismos de micção/sistema excretor;
- Filtração glomerular;
- Formação de urina;
- Controle da função renal;
- Regulação do equilíbrio ácido-base;
- Visão geral do processo digestório;
- Fisiologia da musculatura lisa visceral;
- Motilidade gastrointestinal;

- Secreções digestórias;
- Controle da digestão;
- Absorção de nutrientes;
- Regulação da ingestão de alimento.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CURI, Rui; ARAUJO FILHO, Joaquim Procópio de. Fisiologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xxi, 857 p

BERNE, Robert M.; KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A.; LEVY, Matthew N. Berne & Levy: fisiologia .6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. xiv, 844 p.

AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. vii, 934 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CARLSON, Neil R., Fisiologia do comportamento. 7. ed. Barueri: Manole, 2002. xix, 699 p.

BEAR, Mark F.; CONNORS, Barry W.; PARADISO, Michael A. Neurociências: desvendando o sistema nervoso. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

LENT, Roberto. Cem bilhões de neurônios: conceitos fundamentais de neurociência. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010. xxvi, 765 p.

### **Semestre 4**

#### 1. DISCIPLINA: **Patologia geral**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: FMD - Faculdade de Medicina

#### EMENTA:

Patologia Geral é disciplina obrigatória para os alunos dos Cursos de Enfermagem e Obstetrícia, de Nutrição e de Ciências Farmacêuticas tendo por objetivos capacitar o aluno a compreender os principais mecanismos de agressão e defesa, reconhecer as alterações patológicas básicas e discutir a fisiopatologia envolvida nesses processos. A metodologia de ensino compreende aulas teórico-práticas onde serão apresentados os diversos temas do programa da disciplina, com ênfase na sistematização dos assuntos e onde os alunos terão a oportunidade de consolidar os conhecimentos adquiridos através de exercícios fisiopatológicos e da observação de preparações macroscópicas ou de preparações microscópicas contendo alterações tissulares sobre os diversos assuntos em discussão e que serão projetadas na sala de aulas. A disciplina será ministrada com quatro

créditos, perfazendo um total de sessenta horas de atividades.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução à Patologia;
- Conceito de doença;
- Patologia - Definição, objetivos, abrangência e modalidades de estudo;
- Evolução histórica - Desenvolvimento da tecnologia e sua influência;
- Conceitos de homeostasia e doença;
- Mecanismos de agressão ou Injúria e defesa;
- Correlação dos dados morfológicos com os sinais e sintomas das doenças;
- Injúria e morte celulares;
- Alterações reversíveis e irreversíveis;
- A célula normal;
- Alterações ultraestruturais;
- Alterações detectáveis à microscopia óptica: alterações da circulação e dos fluidos orgânicos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo: patologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. xiv, 1328 p.

KUMAR, Vinay (Ed.). Robbins & Cotran: patologia : bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. xx, 1458 p.

MORAES, Mario Augusto Pinto de; MAGALHÃES, Albino Verçosa de; FRIEDMAN, Horácio; RAICK, Alberto N. Cadernos de patologia. Brasília : Editora Universidade de Brasília 97 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Montenegro MR & Franco M, ed. - Patologia-Processos Gerais. 4a.ed, São Paulo, Atheneu, 1999. 320p.

Lopes de Faria J, ed - Patologia Especial com Aplicações Clínicas. 2a.ed, Rio de Janeiro, Guanabara-Koogan, 1999. 687p.

Magalhães AV - Patologia Geral - Alterações tissulares básicas. Brasília, Funsaúde, 2001. 1 CD-ROM.

#### DISCIPLINA: **Nutrição e Dietética 1**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h  
Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

A disciplina visa estudar os conceitos relativos ao cálculo e dietas específicas para os diferentes estágios da vida, discutindo os princípios da alimentação e seus condicionantes nos diferentes estágios fisiológicos e de exercício físico de indivíduos saudáveis.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Cálculo de dietas para indivíduos saudáveis nos diferentes estágios da vida.
- Guia e pirâmide alimentar.
- Necessidade de suplementação em praticantes de exercícios físicos e atletas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PHILIPPI, S.T., LATTERZA, A.R., CRUZ, A.T.R. & RIBEIRO, L.C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. *Revista de Nutrição*, 12(1): 65-80, 1999.
2. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/09. Disponível em [www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicao\\_de\\_vida/pof/2008\\_2009\\_composicao\\_nutricional/](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicao_de_vida/pof/2008_2009_composicao_nutricional/)
3. DA COSTA, T.H.M. CalcNut: plataforma para cálculo de dieta. Disponível em <http://fs.unb.br/nutricao/calcnut/>

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A.; BENZECRY, E.H.; GOMES, M.C.S. & COSTA, V.M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo: Atheneu, 5 ed. 2005.
2. MARCHIONI, D.M.L., SLATER, B., FISBERG, R.M. Aplicação das *Dietary Reference Intakes* na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. *Revista de Nutrição*, 17(2):207-216, 2004
3. TIRAPEGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.
4. DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.
5. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.

## 2. DISCIPLINA: **Educação nutricional**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

### EMENTA:

Alimentação e cultura. Educação e processo educativo. O processo de comunicação. O comportamento alimentar: componentes cognitivos, afetivos e situacionais. Abordagens para mudança de comportamento. Planejamento de programas educacionais. Os diferentes instrumentos da ação informativa e educativa. A educação nutricional como instrumento de ação da nutrição aplicada individual e coletiva.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Alimentação Adequada e Saudável/ Educação Alimentar e Nutricional/ Promoção da Saúde;
- Princípios do Marco de Referência de EAN;
- Oficina de criação;
- Planejamento e avaliação de programas e ações de EAN;
- Determinantes da escolha alimentar e da mudança de comportamento;
- Alimentação e Cultura;
- Guias Alimentares;
- Ícones alimentares;
- Experiências de EAN;
- Comunicação em Saúde;
- Educação alimentar e nutricional em escolas e com escolares;
- EAN na Atenção Básica;
- EAN em nível ambulatorial/ aconselhamento nutricional.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar da população brasileira. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasileira-Miolo-PDF-Internet.pdf>
2. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.



Brasília, 2012. Disponível

em:[http://ideiasnamesa.unb.br/files/marco\\_EAN\\_visualizacao.pdf](http://ideiasnamesa.unb.br/files/marco_EAN_visualizacao.pdf)

3. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços sócio-assistenciais. Caderno Teórico (disponível em: [www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/publicacoes/cadernoteorico\\_sesan.pdf](http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/publicacoes/cadernoteorico_sesan.pdf).pagespeed.ce.CcSl5KlyvY.pdf) e Caderno de Atividades (disponível em: [www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/caderno,P20de,P20atividades,P20completo,P20editado.pdf](http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/caderno,P20de,P20atividades,P20completo,P20editado.pdf).pagespeed.ce.f65tX-IT3j.pdf). Brasília: MDS, 2014.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual operacional para profissionais de saúde e educação. Brasil. 2008. Disponível em:[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao\\_alimentacao\\_saudavel\\_escolas.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_alimentacao_saudavel_escolas.pdf).
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Instrutivo: metodologia de trabalhos em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. Brasil. 2016. Disponível em:[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo\\_metodologia\\_trabalho\\_alimentacao\\_nutricao\\_atencao\\_basica.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo_metodologia_trabalho_alimentacao_nutricao_atencao_basica.pdf)
3. CANESQUI AM, DIEZ GARCIA RW. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em:[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10\\_01.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf)
4. CONTENTO, I. R. Nutrition Education. Linking research, theory and practice. *AsiaPac J Clin Nutr* 2008;17(1):176-179.
5. GALISA, M.; NUNES, A.; GARCIA, L.; CHEMIN, S. Educação Alimentar e Nutricional – da teoria à prática. 1ª edição. São Paulo. Roca, 2014.

#### 3. DISCIPLINA: **Nutrição e ciclos da vida I**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina de Nutrição e Ciclos da Vida I envolve a caracterização das condições fisiológicas da mulher durante os períodos gestação e lactação, do lactente e da criança em idade pré-escolar e escolar, inserindo-as nos contextos psicológicos,

sociais e econômicos da atenção nutricional em saúde pública. Estuda os fundamentos teóricos e práticos para atenção nutricional nessas fases do curso da vida e a contextualização das políticas públicas e determinantes psicossociais e culturais relacionados à amamentação e promoção da alimentação saudável. Permite, assim, a compreensão integral dos indivíduos nessas faixas etárias e estados fisiológicos especiais na sua realidade, promovendo uma prática contextualizada na atenção em Alimentação e Nutrição no âmbito da segurança alimentar e nutricional.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Gestação: aspectos fisiológicos;
- Fatores de riscos, recomendações nutricionais e estratégias de intervenção nutricional para DMG e SHG;
- Planejamento da assistência nutricional no PN;
- Nutriz: avaliação e recomendações nutricionais;
- Aleitamento materno: fisiologia da lactação, características gerais do LM e contra indicações e aspectos legais;
- Manejo no AM: técnicas adequadas de amamentação, manejo nas dificuldades mais comuns e cuidados com as mamas;
- Alimentação de lactentes com fórmulas lácteas e os fatores de riscos associados;
- Ações de proteção ao AM e os fatores determinantes do desmame precoce;
- Alimentação de lactentes com fórmulas lácteas e os fatores de riscos associados;
- Planejamento da consulta de nutrição pediátrica;
- Nutrição do Lactente: fisiologia digestiva e necessidades nutricionais;
- Avaliação do estado nutricional lactente e manejo do refluxo e as diarreias infantis;
- Nutrição RNBP e RNPT: classificação da PT e BP, avaliação do crescimento e recomendações nutricionais;
- Nutrição da criança: alimentação complementar e recomendações nutricionais;
- Oficina: preparações de papas nos diferentes contextos culturais;
- Nutrição do Pré-escolar e Escolar: aspectos biopsicossociais e recomendações nutricionais;
- Estratégias nacionais de proteção da Alimentação Infantil.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ENPACS: Estratégia Nacional Para Alimentação Complementar Saudável / Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar – IBFAN Brasil. – Brasília, 2010. Disponível em: [www2.maringa.pr.gov.br/sistema/arquivos/estrategia.pdf](http://www2.maringa.pr.gov.br/sistema/arquivos/estrategia.pdf)
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Saúde da criança – acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil. Brasília, DF. 2002. (cadernos de atenção básica- nº11). Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos\\_ab/caderno\\_33.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos_ab/caderno_33.pdf)
3. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília-DF, 2009. 112p. (Cadernos de atenção básica nº23). Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude\\_crianca\\_nutricao\\_aleitamento\\_alimentacao.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_crianca_nutricao_aleitamento_alimentacao.pdf)

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. VITOLLO, R. M. Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
2. ACCIOLY, Y.E. Práticas de Nutrição Pediátrica. Atheneu, 2002.
3. CARVALHO, MARCUS RENATO; TAMEZ, RAQUEL N. Amamentação: bases científicas. 2ª ed. Rio de Janeiro: GuanabaraKoogan, 2005.
4. EUCLIDES, M.P. Nutrição do lactente. 2ª d. Viçosa, 2000.488p
5. WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves (coordenadores). Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri- SP: Manole, 2009. 1ª edição. 661p.

#### 4. DISCIPLINA: **Tecnologia dos produtos agropecuários**

Carga horária total: 90h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: FAV - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária

#### EMENTA:

A disciplina aborda a química dos principais macronutrientes alimentares, suas importâncias, funções, estruturas e principais reações. Discute aspectos químicos e funcionais dos componentes e sua influência na qualidade dos alimentos. Apresenta os princípios gerais de preservação e conservação de alimentos. Discute aspectos técnicos relacionados à tecnologia da produção de produtos agropecuários de origem animal e vegetal.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Bioquímica de Alimentos;
- Microbiologia dos Alimentos;
- Conservação de Alimentos;
- Tecnologia de leite;
- Tecnologia de óleos;
- Tecnologia de amido;
- Fermentação alcoólica;
- Processamento e Conservação de frutas;
- Escurecimento enzimático;
- Escurecimento não enzimático: importância; mecanismo da reação de Maillard, mecanismo do ácido ascórbico, mecanismo da teoria do aldeído ativo, inibição do escurecimento.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, Júlio Maria de Andrade. Química de alimentos: teoria e prática. 2. ed. Viçosa: UnivFed Viçosa, 1999. 411 p.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p.

FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 602 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. BRASÍLIA. ED. MS, 2005. 1018P.

FENNEMA, O. R. QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS. 2ª ED. ZARAGOZA. ACRIBIA, 1993. 1095P.

MORETTO, E. & FETT, R. TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS. SÃO PAULO. VARELA, 1998. 150P.

MORETTO, Eliane. Introdução à ciência de alimentos. 2. ed., ampl. e rev. Florianópolis: Editora UFSC, 2008. 237 p.

#### **Semestre 5**

##### 1. DISCIPLINA: **Nutrição e Dietética II**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Aborda os conceitos de cálculo e planejamento de dietas para os diferentes estágios de vida e condições fisiológicas específicas. A disciplina aprofunda a abordagem da alimentação e seus condicionantes nos diferentes estágios fisiológicos e de exercícios físicos de indivíduos. A proposta da disciplina parte do pressuposto da necessidade de aprofundamento, pelo discente, dos conceitos relativos à elaboração de dietas e esquemas dietéticos.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Medidas de Dispendio Energético;
- Cálculo do nível de atividade física (NAF) e dos equivalentes metabólicos (METs) de indivíduos adultos;
- Usos e Aplicações das DRIs;
- Avaliação e planejamento do consumo segundo as DRIs (EAR, AI, UL);
- Introdução ao programa de cálculos CalcNut; Prescrição de Suplementos Alimentares;
- Lista de substituição de alimentos.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1 BARR, S.I., et al. Planning diets for individuals using the dietary reference intakes. *NutritionReviews*, 61(10): 352-60, 2003. Disponível em [www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14604268](http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/14604268)
2. AINSWORTH, B.E., et al. 2011 Compendium of Physical Activities: a second update of codes and MET values. *MedSci Sports Exerc*, 43(8): 1575-1581, 2011. Disponível em <https://sites.google.com/site/compendiumofphysicalactivities/>
3. WHO, FAO, United Nations University. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 2004. Disponível em [www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm](http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm)

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. PINHEIRO ABV, LACERDA EMA, BENZECRY EH, GOMES MCS, COSTA VM. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo: Atheneu, 5 ed. 2005.
2. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/09. Disponível em [www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008\\_2009\\_composicao\\_nutricional](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional)
3. IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. Disponível

em [www.nap.edu/catalog/10490](http://www.nap.edu/catalog/10490)

4. MARCHIONI, D.M.L., SLATER, B., FISBERG, R.M. Aplicação das *DietaryReferenceIntakes* na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. *Revista de Nutrição*, 17(2):207-216, 2004.

5. DA COSTA, T.H.M. CalcNut: plataforma para cálculo de dieta. Disponível em <http://fs.unb.br/nutricao/calcnut/>

## 2. DISCIPLINA: **Técnica Dietética 2**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

### EMENTA:

Proporcionar contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as consequentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Fornecer meios para a compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração dos cardápios. Capacitar o aluno ao conhecimento de ordem nutricional e uso culinário.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Noções de planejamento de cardápios *self-service*;
- Grupos de alimentos: cereais, leguminosas, hortaliças, frutas, óleos e gorduras, açúcares, agentes de crescimento.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORG, L.A.

Alquimia dos alimentos. 2ª edição, rev. E amp. Brasília: Senac, 2013, 496 p.

2. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório. São Paulo. Atheneu. 2012.

3. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/09. Disponível em [www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008\\_2009\\_composicao\\_nutricional/](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional/)

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ORDÓNEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Vol. 1. Artmed. 2004.

2. PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema. Artmed. 2010.

3. FRANCO, G. Tabela de Composição dos Alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 641.1F 825 t.

4. ORNELAS, L. H. Técnica Dietética. São Paulo: Atheneu, 1995.

5. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo. E. Manole, 2003.

### 3. DISCIPLINA: **Gestão de Produção de Refeições I**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina tem por objetivo proporcionar conhecimentos básicos da Administração Geral e sua aplicação na Administração de Unidades de Alimentação. Leva o aluno ao conhecimento das diversas modalidades de Unidades de Alimentação, características e necessidades Técnico-Administrativas específicas. Deverá também capacitar o aluno, enquanto profissional de saúde, a promover a interação entre a prática administrativa em conformidade com os preceitos da Nutrição.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Qualidade Gestão de Produção;
- Ferramentas de qualidade;
- Planejamento de Cardápios;
- Administração como Ciência;
- Funções Administrativas;
- Instrumentos de análise de organização, do trabalho e do ambiente;
- Descrição de cargos e funções;
- Saúde Ocupacional;

Manual de Boas Práticas/APPC em UAN.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. TEIXEIRA, S.M.F. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.
2. ABREU, E.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
3. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
2. PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.

2.ed. Florianópolis: Insular, 2000.

3.PASSOS, C. M. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.

4.PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

5.BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

#### 4. DISCIPLINA: **Nutrição e ciclos da vida II**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A abordagem temática da disciplina de Nutrição e Ciclos da Vida 2 envolve a caracterização das condições fisiológicas do adolescente, do adulto e do idoso, inserindo-as nos contextos psicológicos, sociais e econômicos. Estudo dos fundamentos teóricos e práticos para o acompanhamento de sujeitos nessas etapas do curso da vida, a partir do diagnóstico nutricional nestas fases, das necessidades nutricionais, da análise e prescrição dietética e registros de informações. Identificação das enfermidades comuns no grupo, relacionados à Nutrição (carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis, obesidade e transtornos alimentares) e ações a serem desenvolvidas no âmbito da saúde pública.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Aspectos fisiológicos e psicossociais na adolescência;
- Carências nutricionais e doenças crônicas na adolescência;
- Planejamento da atenção alimentar e nutricional na adolescência;
- Aspectos fisiológicos e psicossociais do adulto e do idoso;
- Carências nutricionais e doenças crônicas do adulto e do idoso;
- Planejamento da atenção alimentar e nutricional do adulto e idoso;
- A PNAN e sua relação com a nutrição no curso da vida.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1.VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

2. WEFFORT, V. R.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria - da Neonatologia à



Adolescência. São Paulo: Manole, 2009.

3. KANE RL, OUSLANDER JG, ABRASS IB. Geriatria clínica. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2004.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BARBOSA, V.L.P. Prevenção da obesidade na infância e na adolescência. 2 ed. São Paulo: Manole, 2009.

2. PRIORE, S. P.; OLIVEIRA, R. M. S.; FARIA, E. R.; FRANCESCHINI, S. C. C.; PEREIRA, P. F. Nutrição e saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2010.

3. BUSNELLO FM. Aspectos nutricionais no processo de envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.

4. MAGNONI D, CUKIER C, OLIVEIRA PA. Nutrição na terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2005.

5. SILVA, SMCS; MURA, PEREIRA JD. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.

#### 5. DISCIPLINA: **Nutrição Clínica e Dietoterapia I**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Identifica as implicações nutricionais da fisiopatologia e do tratamento aplicado às diversas doenças sobre o indivíduo adulto enfermo. Destaca a importância da dieta como componente terapêutico em diferentes estados mórbidos. Estuda a atenção dietética na clínica aplicando, na prática, as etapas de: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações. Enfatiza a individualidade como critério básico da dietoterapia.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Atenção dietética;
- Modificações da dieta;
- Desnutrição no adulto;
- Repercussão nutricional e metabólica ao trauma;
- Terapia nutricional;
- Doenças do trato digestório.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.

WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.

CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. Manual De Nutrição Parenteral. Rubio, 2010.

CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.

VITOLLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.

## Semestre 6

### 1. DISCIPLINA: **Gestão da Produção de Refeições II**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina tem por objetivo capacitar o aluno a planejar, organizar, administrar, controlar e avaliar uma Unidade de Alimentação e Nutrição quanto a seus aspectos físicos e funcionais.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceito de meio ambiente, ecologia e sustentabilidade;
- Planejamento físico da UAN;
- Inovações tecnológicas;
- Equipamentos para UANs;
- Conceitos de motivação e dimensionamento de RH;
- Administração Financeira;
- Administração de Materiais.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. TEIXEIRA, S.M.F. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.

2. ABREU, E.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
3. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
2. PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2.ed. Florianópolis: Insular, 2000.
3. PASSOS, C. M. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.
4. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
5. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

#### 2. DISCIPLINA: **Nutrição em Saúde Pública**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Epidemiologia nutricional. Sistema Único de Saúde. Segurança alimentar e nutricional. Políticas públicas e programas sociais de alimentação e nutrição.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Transição Alimentar e Nutricional (TAN);
- Pesquisas de Alimentação e Nutrição no Brasil (ENDEF, PNSN, PNDS, MULTICÊNTRICO, POF, VIGITEL);
- Epidemiologia das Carências Nutricionais;
- Epidemiologia das Doenças Crônicas Não Transmissíveis;
- Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva;
- SUS: princípios doutrinários e organizativos (gestão da atenção em saúde);
- Política Nacional de Atenção Básica: ESF /NASF;
- Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição;
- Segurança Alimentar e Nutricional: conceito e significado

(apresentar atividade);

- Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional: estrutura e desafios;
- PNAN - Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
- Políticas de Saúde: o cenário das ações de saúde e nutrição no DF.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. São Paulo: Editora FIOCRUZ, 2007.
2. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2010.
3. Brasil. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 2010. Disponível em:  
<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social. Cadernos do SISAN – nº01/2011: Estruturando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2011. Disponível em:  
<http://bibspi.planejamento.gov.br/handle/iditem/163>.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil (2011 – 2022). Disponível em:  
[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_2011.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf)
3. World Health Organization. Global Strategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003.
4. MALUF, R. S.J. Segurança Alimentar e Nutricional – conceitos fundamentais. Petrópolis: Vozes, 2007.
5. CASTRO, J. Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

### 3. DISCIPLINA: **Nutrição nos Ciclos da Vida - Prática Ambulatorial**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 0h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A abordagem temática da Disciplina de Nutrição e Ciclos da Vida - Prática Ambulatorial envolve o desenvolvimento do aluno junto à comunidade para a caracterização das condições fisiológicas durante a gestação, lactação, primeira infância, inserindo-as nos contextos psicológicos, sociais e econômicos. Possibilita

a prática ambulatorial para diagnóstico nutricional, determinação das necessidades nutricionais, análise e cálculo de dietas, prescrição de esquemas alimentares e registro de informações. Compreensão integralizada dos indivíduos sem ignorar a realidade em que vivem.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Gestante: avaliação antropométrica, diagnóstico nutricional, prescrição dietética, desenvolvimento de práticas educativas em alimentação saudável e atendimento ambulatorial.
- Criança: avaliação antropométrica, diagnóstico e prescrição em atendimento ambulatorial.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ENPACS: Estratégia Nacional Para Alimentação Complementar Saudável / Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar – IBFAN Brasil. – Brasília, 2010. Disponível em: [www2.maringa.pr.gov.br/sistema/arquivos/estrategia.pdf](http://www2.maringa.pr.gov.br/sistema/arquivos/estrategia.pdf)
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Saúde da criança – acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil. Brasília, DF. 2002. (cadernos de atenção básica- nº11). Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos\\_ab/caderno\\_33.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos_ab/caderno_33.pdf)
3. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília-DF, 2009. 112p. (Cadernos de atenção básica nº23). Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude\\_crianca\\_nutricao\\_aleitamento\\_alimentacao.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_crianca_nutricao_aleitamento_alimentacao.pdf)

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. VITOLLO, R. M. Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
2. ACCIOLY, Y.E. Práticas de Nutrição Pediátrica. Atheneu, 2002.
3. CARVALHO, MARCUS RENATO; TAMEZ, RAQUEL N. Amamentação: bases científicas. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
4. EUCLIDES, M.P. Nutrição do lactente. 2ª d. Viçosa, 2000.488p
5. WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves (coordenadores). Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri- SP: Manole, 2009. 1ª edição. 661p.

#### 4. DISCIPLINA: **Nutrição Clínica e Dietoterapia II**

Carga horária total: 60h  
Carga horária teórica: 30h  
Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Identifica as implicações nutricionais da fisiopatologia e do tratamento aplicado às diversas doenças crônicas e críticas sobre o indivíduo adulto enfermo. Destaca a importância da dieta como componente terapêutico em diferentes estados mórbidos. Estuda a atenção dietética na clínica em pacientes com doenças crônicas e críticas. Enfatiza a individualidade como critério básico da dietoterapia.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Doenças crônicas como obesidade, diabetes mellitus, cardiovasculares, renais e câncer;
- Doenças críticas como HIV/AIDS;
- Principais doenças na pediatria relacionadas à atenção dietética.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.

WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.

CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. Manual De Nutrição Parenteral. Rubio, 2010.

CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.

VITOLLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.

**5. DISCIPLINA: Ética e Formação Profissional**

Carga horária total: 30h  
Carga horária teórica: 30h  
Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

Problematiza a ética no campo da alimentação e nutrição e o conflito de interesse neste contexto. Aborda os dilemas éticos na atuação do nutricionista em sua

prática profissional. Estuda o código de ética e sua aplicação prática em exemplos de casos. Diferencia ética, moral e bioética.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Ética, moral e bioética
- A ética da alimentação e o sistema alimentar
- O nutricionista e as implicações éticas na prática profissional: papel do código de ética do nutricionista
- A prática profissional e os conflitos de interesses na relação público x privado (individual e coletivo).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução 334. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Brasília, 2004.
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução 380. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Brasília, 2005.
3. SINGER, P. & MASON, J. A ética da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ARNAIZ, M.G. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, A.M., GARCIA, R.W.D. (org) Antropologia e Nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. <http://books.scielo.org/id/v6rkd/09>
2. VASCONCELOS, G.M.N. Diálogo com Humberto Maturana: interpelações sobre a ética. Revista Tessituras, n. 1, 2010.  
<http://www.docentesfsd.com.br/artigos.php?id=167>
3. DINIZ, D. O que é Bioética. São Paulo: Brasiliense, 2005.
4. HABERMAS, J. A ética da discussão e a questão da verdade. São Paulo: Martins Fortes, 2004.
5. MIGUELOTE, V.R.S; CAMARGO JR, K. R. de Indústria do conhecimento: uma poderosa engrenagem, Rev Saúde Pública, v.44, n.1, p. 190-6, 2010.

#### **Estágios – Semestre 7**

##### **1. DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

Carga horária total: 180h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

O estágio em nutrição clínica permite o treinamento, em serviço, das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas (pediatria, cirurgia e clínica médicas, principalmente). Oportuniza o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma independente e à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso. Enfatiza o estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos de repercussão nutricional, com a aplicação prática na dietoterapia. Favorece a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Observação geral do serviço;
- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas;
- Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, incluindo acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais;
- Participação nas sessões clínicas;
- Elaboração, implementação e avaliação de projetos de atenção dietética na prática clínica;
- Palestras e demais atividades peculiares à área de nutrição clínica;
- Promoção de educação nutricional em todas as etapas de desenvolvimento da atenção dietética para o paciente e seus familiares e/ou responsáveis;
- Programas de capacitação de pessoal da Unidade de Alimentação e nutrição hospitalar;
- Elaboração de relatórios versando sobre todas as atividades realizadas.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.
2. SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.
3. CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.



#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.
2. WAITZBERG DL. Dieta, Nutrição e Câncer. Atheneu, 2004.
3. VANUCCHI H, MARCHINI JS. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Clínica. Guanabara Koogan, 2007.
4. PALMA D, ESCRIVÃO M A M S, OLIVEIRA F L C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Manole, 2009.
5. DUARTE ACG. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. Atheneu, 2007.

#### 2. DISCIPLINA: **Estágio Supervisionado em Gestão da produção de refeições**

Carga horária total: 180h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos ea gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Uso das legislações brasileiras relacionadas a área de atuação. Ferramentas de qualidade e outros preceitos teóricos na rotina de uma UAN.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Atividades de orientação dietética individual a comensais da produção dietética;
- Verificação, acompanhamento e supervisão do processo de recebimento de gêneros e outros materiais;
- Verificação, acompanhamento e supervisão do processo de armazenamento de gêneros alimentícios e outros materiais (condições e regras de conservação, rotinas e instrumentos de controle);
- Previsão dos gêneros alimentícios, elaboração de requisições de acordo com os cardápios vigentes;
- Acompanhamento e avaliação da aceitação das refeições pelos clientes;
- Acompanhamento e avaliação dos processos técnicos de higienização, bem como dos produtos usados na mesma;
- Acompanhamento de processos de aquisição de gêneros alimentícios e outros materiais;
- Execução de testes em amostras de produtos concorrentes em

processos de licitação;

- Observação dos métodos de estimativa e cálculo dos custos dos cardápios;
- Acompanhamento e avaliação dos percentuais de sobras e restos alimentares, verificação de condições ideais de armazenamento, para posterior utilização;
- Acompanhamento das rotinas de trabalho da equipe responsável pela produção de refeições;
- Atividades de culinária experimental, voltadas para o aprimoramento, inovação e racionalização dos cardápios;
- Degustação das preparações;
- Controle e supervisão adequada de horários de distribuição;
- Supervisão e orientação do processo de distribuição e higienização;
- Supervisão e orientação do processo de recebimento de gêneros.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. TEIXEIRA, S.M.F. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.
2. ABREU, E.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
3. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
2. PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2.ed. Florianópolis: Insular, 2000.
3. PASSOS, C. M. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.
4. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
5. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

#### 3. DISCIPLINA: **Estágio Supervisionado em Nutrição Social**

Carga horária total: 180h

Carga horária teórica: 30h  
Departamento de origem: Nutrição

**EMENTA:**

O estágio em Nutrição Social permite o treinamento em serviço do estagiário em nutrição nas atividades que compõem a Atenção Nutricional. O plano de trabalho é desenvolvido em unidades básicas de saúde e também em outros serviços de nutrição em saúde coletiva como creches, escolas, entre outros. As atividades compreendem desde ações de diagnóstico, identificação de prioridades, planejamento, cuidado, monitoramento e avaliação, ou seja, o ciclo de gestão e ação que atendam às necessidades identificadas no território.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Diagnóstico territorial de necessidades de saúde e nutrição;
- Priorização de ações
- Planejamento, implementação, monitoramento e avaliação de ações no nível individual, familiar e comunitário a depender das necessidades e possibilidades do serviço;
- Atenção dietética individual ou coletiva nos serviços públicos (saúde, educação, assistência social, entre outros), incluindo atendimento a grupos de risco nutricional
- Desenvolvimento de estratégias de promoção da saúde e educação alimentar e nutricional; ;
- Atividades intersetoriais articuladas a diferentes equipamentos públicos e não governamentais locais (escolas, serviços de assistência, organizações comunitárias, restaurantes populares, instituições religiosas e/ou filantrópicas, etc);
- Participação em ações de formação e atualização de profissionais, pessoal auxiliar e/ou voluntários compreendendo aspectos de nutrição básica aplicados à Saúde Coletiva e outros de interesse específico;
- Identificar e analisar diferentes políticas públicas de alimentação e nutrição e outras políticas, nas diferentes áreas, que tenham impactos e/ou relações com a agenda de alimentação e nutrição em saúde coletiva.
- Elaboração de relatório e/ou projeto específico relacionado ao plano de trabalho.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. São Paulo: Editora FIOCRUZ, 2007.
2. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. Nutrição em Saúde

Pública. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2010.

3. Brasil. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 2010. Disponível em:  
<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social. Cadernos do SISAN – nº01/2011: Estruturando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2011. Disponível em:  
<http://bibspi.planejamento.gov.br/handle/iditem/163>.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil (2011 – 2022). Disponível em:  
[http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_2011.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf)
3. World Health Organization. Global Strategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003.
4. MALUF, R. S.J. Segurança Alimentar e Nutricional – conceitos fundamentais. Petrópolis: Vozes, 2007.
5. CASTRO, J. Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

#### DISCIPLINA: **Trabalho de Conclusão de Curso I**

Carga horária total: 15h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Leitura e discussão de textos científicos, objetivando a construção de um trabalho de conclusão de curso do tema escolhido. A disciplina tem como finalidade o desenvolvimento de habilidades na busca de informações técnico-científicas sobre o tema de estudo e a capacitação na análise crítica das informações, bem como a construção de textos claros, objetivas e de interesse para nutrição.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Redação de um projeto de pesquisa (Introdução, Objetivos, Materiais e Métodos)

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 159 p. ISBN 8522431698.
2. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório,

publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 1985. 198 p.  
3.UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ;. Normas para apresentação de trabalhos. Curitiba 1981. 183 f.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1.Vitolo MR. COMO FAZER SEU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO. Editora Rubio. 2012.

### **Semestre 8**

#### DISCIPLINA: **Estágio Complementar**

Carga horária total: 0h

Carga horária teórica: 180h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Fornece ao aluno a experiência prática em uma área de atuação do nutricionista, conforme sua afinidade e disponibilidade. Poderá executar as atividades de atenção dietética em ambiente hospitalar, atuar junto às unidades de produção de refeições ou locais de desenvolvimento de atividades da nutrição e Saúde Pública. Além dessas possibilidades, o estudante ainda poderá desenvolver projetos e atividades em laboratórios de Bioquímica da Nutrição, laboratório de alimentos e de microbiologia dos alimentos, sempre com a supervisão de um professor orientador.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Vivência prática em diferentes áreas de atuação do nutricionista.
- Integração dos conhecimentos de pesquisa, ensino e extensão.
- Reflexões sobre o processo de trabalho cotidiano do nutricionista nos diferentes cenários de práticas em que ele está inserido.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. Brasil. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília,2010. Disponível em:

<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>

2. CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

3. TEIXEIRA, S.M.F. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.
2. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.
3. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. São Paulo: Editora FIOCRUZ, 2007.
4. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

#### DISCIPLINA: **Trabalho de Conclusão de Curso II**

Carga horária total: 15h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Leitura e discussão de textos científicos, objetivando a construção de um trabalho de conclusão de curso do tema escolhido. A disciplina tem como finalidade o desenvolvimento de habilidades na busca de informações técnico-científicas sobre o tema de estudo e a capacitação na análise crítica das informações, bem como a construção de textos claros e objetivos e de interesse para nutrição.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Redação de um projeto de pesquisa (Introdução, Objetivos, Materiais e Métodos, Resultados, Discussão e Conclusão)

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 159 p. ISBN 8522431698.
2. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo: Atlas, 1985. 198 p.
3. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ; Normas para apresentação de trabalhos. Curitiba 1981. 183 f.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. Vitolo MR. COMO FAZER SEU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO. Editora Rubio. 2012.

## 11.6 LISTAGEM DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS PELO NUT:

### 1. DISCIPLINA: Introdução à nutrição

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Diferentes áreas de atuação do nutricionista no mercado de trabalho.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- A ciência da nutrição;
- O profissional nutricionista;
- Mercado de trabalho.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.
- 2) CFN. Conselho Federal de Nutrição. Resolução CFN nº380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. 2005. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>.
- 3) CFN. Conselho Federal de Nutrição. Resolução CFN nº418/2008. Dispõe sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista e dá outras providências. 2008. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2008/res419.pdf>.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. Disponível em [www.nap.edu/catalog/10490](http://www.nap.edu/catalog/10490).
- 2) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5 ed. 2016.
- 3) SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 9 ed. 2001.
- 4) WHO, FAO, United Nations University. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 2004. Disponível em [www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm](http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm).
- 5) TIRAPEGUI, J. Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.

### 2. DISCIPLINA: Fundamentos da Análise dos Alimentos

Carga horária total: 60h  
Carga horária teórica: 30h  
Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina aborda aspectos práticos e teóricos sobre a análise dos principais componentes dos alimentos tais como: proteínas, carboidratos, lipídeos, vitaminas e minerais. Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de identificar a população da qual se deseja realizar a dosagem de nutrientes, realizar corretamente o procedimento de amostragem e identificar as principais metodologias de dosagem destas, assim como determinar aquela que melhor se adéqua a matriz do alimento. O aluno deverá ainda expressar corretamente os resultados obtidos e estabelecer comparação com os valores citados na literatura.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução à análise de alimentos
- Preparo de soluções
- Análise de composição centesimal: umidade e cinzas
- Análise de composição centesimal 2: proteínas pelo método de Kjeldhal-
- Análise de composição centesimal 3: análise de lipídios totais-
- Análise de composição centesimal 4: análise de fibra bruta
- Cálculo de carboidratos e de VET-
- Titulometria e análises de controle de qualidade
- Princípios de espectrofotometria
- Curva padrão
- Princípios de cromatografia – tipos de cromatografia, tipos de equipamentos/detectores

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) Cecchi, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas-SP, Editora da UNICAMP, 2001.
- 2) Pomeranz, Y. and Meloan, C.E. Food Analysis. Theory and Practice. Third Edition. Chapman & Hall. New York, 1994.
- 3) Belitz. Química de los Alimentos. Zaragoza, Acríbia, 1997.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) Bobbio, F.O. & Bobbio, P. Manual de Laboratório de Química de Alimentos. São Paulo, Varela, 1995.
- 2) Fennema, O.R. Química de Los Alimentos. Acríbia, Zaragosa, 1999.
- 3) Franco, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. 9 ed. Rio de Janeiro, 1997.



4) Holme, D.J. and Peck, H. Analytical Biochemistry. 2 ed. Longman Singapore Publishers, Singapore, 1994.

5) IBGE, ENDEF. Tabela de Composição Química de Alimentos. Rio de Janeiro, 1992.

Métodos Oficiais da AOAC, 1998. 10. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz.

### 3. DISCIPLINA: Higiene dos Alimentos II

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina estuda a legislação sobre Boas Práticas, as formas de avaliar a adequação de um local de alimentação às normas utilizando *checklist* e criação de esquemas de correção para os itens não conformes.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Vigilância sanitária e legislação brasileira sobre qualidade microbiológica de alimentos e Boas Práticas;
- Aplicação de instrumentos de controle e fiscalização: critérios para aplicação de Checklist e ensaios microbiológicos;
- Capacitação de manipuladores de alimentos para qualidade. Elaboração e uso do Manual de Boas Práticas;
- Controle e fiscalização do uso do Manual de Boas Práticas (treinamentos, organização funcional, etc.).
- Educação Ambiental no contexto da segurança alimentar e nutricional.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1) SILVA JÚNIOR, E.A.da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6 ed. Ampl. São Paulo: Varela, 2007. 479 p. (21 EXEMPLARES NA BCE)

2) BASTOS, M.doS.R. Ferramentas da ciência e tecnologia para a segurança dos alimentos. Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, Banco do Nordeste, 2008. 438 p. (3 EXEMPLARES NA BCE)

3) FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p. (4 EXEMPLARES NA BCE)

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1) BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para UAN. Brasília, 2004.

2) BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos

Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.. Brasília, 2002.

3) BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 2002.

4) BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução - RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília, 2002.

5) BRASÍLIA. VISA. SES/DF. Instrução Normativa nº 10, de 23 de março de 2016. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

#### 4. DISCIPLINA: Toxicologia dos Alimentos

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina tem por objetivo fornecer aos alunos conhecimentos relacionados às toxinas que podem ser encontradas nos alimentos e originadas do meio ambiente, de plantas, de bactérias e de animais, bem como o metabolismo e a ação destas toxinas nos organismos superiores. Deverá também oferecer aos alunos informações sobre segurança alimentar e toxicologia regulatória. Ao final do curso o aluno deverá identificar as principais toxinas e suas origens. Deverá também reconhecer os mecanismos de ação destas toxinas nos organismos vivos e os meios e normas para evitar contaminações ambientais e incidentes de intoxicações em seres vivos.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Absorção, distribuição, excreção, biotransformação de substâncias veiculadas por alimentos;
- Micotoxinas presentes em alimentos;
- Pesticidas que contaminam alimentos;
- Toxinas de peixes e moluscos presentes após o processamento dos alimentos;
- Identificação de metais pesados em alimentos e fontes de contaminação;
- Aditivos alimentares: identificação e avaliação do risco químico;
- Relação dos micro-organismos presentes nos alimentos e toxicologia de alimentos;
- Relação toxicologia e meio ambiente.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) BRASIL. SVS/MS - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 540, de 27 de outubro de 1997. Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares - definições, classificação e emprego. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 28 de outubro de 1997.
- 2) CASARETT, Louis J; AMDUR, Mary O; KLAASSEN, Curits D; DOULL, John. Casarett and doull's toxicology: The basic science of poisons. 2. ed. New york: MacmillanandCo. 2000. 778 p.
- 3) SIMAO, Antonia Mattos. Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico. 2. ed. São Paulo, SP: Nobel, 1989. 274 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) GOLDBLATT, Herausgegeben von.fAflatoxin. Scientific Background, Control, and Implications. L. A.. 472 S. Academic Press, London, New York 1969.
- 2) HARDEGREE, M Carolyn; TU, Anthony T. Bacterial toxins. New york: Marcel Dekker. 1995. 473 p. (Handbook of natural toxins;0004).
- 3) Food and Drug Administration. FDA. Bad Bug Book: Handbook of Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxins. Secondedition. Disponível em: <https://www.fda.gov/downloads/food/foodsafety/foodborneillness/foodborneillness/foodborne pathogens/naturaltoxins/badbugbook/ucm297627.pdf>.

#### 5. DISCIPLINA: Avaliação nutricional na prática clínica.

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Estuda os procedimentos de atenção dietética, com ênfase aos aspectos clínicos, bioquímicos e dietéticos da avaliação do estado nutricional direcionada ao indivíduo doente, internado ou em acompanhamento ambulatorial.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos fundamentais e importância da avaliação nutricional do paciente hospitalizado - Avaliação subjetiva global;
- Inquéritos dietéticos aplicados ao paciente hospitalizado;
- Avaliação antropométrica na prática clínica;
- Semiologia nutricional;
- Bioquímica nutricional;
- Avaliação da composição corporal e do gasto energético em diferentes situações clínicas;
- Calorimetria indireta;

- Diagnostico Nutricional e Índices de prognóstico nutricional.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; Martini, L.A. Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicos. São Paulo: Manole, 2005.
- 2) TIRAPEGUI, J. RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional: Teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 326 p.
- 3) DUARTE, A.C.G.D. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D P. Epidemiologia Nutricional. ATHENEU. 2007.578 p.
- 2) BUSNELLO, F.M. Aspectos nutricionais no processo de envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.
- 3) GUEDES, D.P.; GUEDES, J.E.R.P. Controle do peso corporal. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.
- 4) MONTEIRO *et al.* Consumo Alimentar. Visualizando porções. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.80p.
- 5) MONEGO, E; et AL. Alimentos Brasileiros e suas porções. Um guia para avaliação do consumo alimentar. RUBIO, 2013.118 p.

#### 6. DISCIPLINA: Ambulatório especialidade em nutrição

Carga horária total: 15h

Carga horária teórica: 45h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A abordagem da disciplina de Ambulatório de Especialidades envolve atividade prática, conduzida sob a forma de estágio, desenvolvida em ambulatório, onde os alunos aplicam os conhecimentos teóricos de nutrição infantil, avaliação nutricional e técnica dietética no atendimento ao grupo de pré-escolares, escolares e adolescentes.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Composição Corporal na Infância e Adolescência;
- Aspectos psicológicos do comportamento alimentar;
- Obesidade: Etiologia, Prevalência, Prognóstico, Repercussões, Tratamento;
- Dislipidemias: Etiologia, Repercussões e Tratamento;
- Distúrbios do Apetite - Mecanismos Neuro-endócrinos que regulam a ingestão alimentar;

- Parâmetros Bioquímicos para Diagnóstico Nutricional em Pediatria;
- Anamnese Alimentar específica para Distúrbios Nutricionais na Infância;
- Estratégias e Intervenção nos Distúrbios Nutricionais na Infância.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10ª Ed, Manole, 2009.
- 2) WAITZBERG DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica, 4ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2009.
- CUPPARI L. Nutrição Clínica no Adulto, 3ª Ed. Manole, 2014.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. Manual De Nutrição Parenteral. Rubio, 2010.
- 2) CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.
- 3) MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.
- 4) VITOLLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.

#### 7. DISCIPLINA: Seminário Avançado em Nutrição Social

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Segurança alimentar e nutricional. Sistema Alimentar. Determinantes sociais, econômicos e políticos da situação alimentar e nutricional da população brasileira.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Sistema alimentar.
- Dimensões, fluxos, processos e interações das diferentes etapas do sistema alimentar.
- Relações entre sistema alimentar e nutrição
- Políticas públicas de segurança alimentar e nutricional

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) Abrandh - Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. *O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional*. Brasília, DF: Abrandh, 2013. Disponível em: <http://www.ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaIdeias/1391508593dhaasisan>

[miolo\\_030413.pdf](#)

**2)** BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Lei Nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vista a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2006.

**3)** BRASIL. [Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010](#). Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

**1)** Burlandy L, Salles-Costa R., Segurança Alimentar e Nutricional: concepções e desenhos de investigação. In: KAC, G.; SCHIERI, R.; GIGANTE, D. (Orgs). *Epidemiologia nutricional*. 1. Ed. Rio de Janeiro: Fiocruz. 485-502, 2007.

**2)** MALUF, R.S. Segurança alimentar e nutricional. 2ª ed. Petrópolis, Vozes, 2009. 147p.

**3)** Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition. Food Systems and Diets. 2016. Disponível em: <http://glopan.org/sites/default/files/ForesightReport.pdf>

**4)** BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. 2016-2019. Brasília, 2016. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2016/05/PLANSAN-2016.pdf>

**5)** BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Relatório final da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2016. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes/relatorio-da-5a-conferencia-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional/view>

**8. DISCIPLINA:** Seminário avançado na gestão da produção de refeições

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Temas atuais ou emergentes na área de produção de refeições e alimentos. Conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas científicas na área de gestão de produção de refeições.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Leitura e discussão de textos científicos de temas atuais ou emergentes na área de produção de refeições e alimentos;
- Conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas;

- Módulos temáticos em gestão da produção de refeições.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) TEIXEIRA, S.M.F. et alli. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.
- 2) ABREU, E.S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
- 3) MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996.
- 2) PROENÇA, R. P. C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2.ed. Florianópolis: Insular, 2000.
- 3) PASSOS, C. M. Organização de Cozinhas Hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.
- 4) PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
- 5) BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 52, de 29 de Setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

#### 9. DISCIPLINA: Gastronomia e Nutrição

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Conhecimentos no preparo de alimentação para coletividades sadias e enfermas.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Relação da gastronomia e nutrição;
- Gastronomia nacional;
- Gastronomia internacional;
- Molhos, sopas e condimentos;
- Alimentação não convencional;

- Micro-ondas;
- Bebidas não alcoólicas.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos alimentos. 2ª edição, rev. E amp. Brasília: Senac, 2013, 496 p.
- 2) CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório. São Paulo. Atheneu. 2012.
- 3) ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; BOTELHO, Raquel Braz Assunção; GINANI, Verônica Cortez. Da alimentação à gastronomia. Brasília : Editora Universidade de Brasília, 2005. 101 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Vol. 1. Artmed. 2004.
- 2) PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema. Artmed. 2010.
- 3) FRANCO, G. Tabela de Composição dos Alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 641.1F 825 t.
- 4) ORNELAS, L. H. Técnica Dietética. São Paulo: Atheneu, 1995.
- 5) PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo. E. Manole, 2003.

#### 10. DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Introdução à análise sensorial. Princípios de fisiologia sensorial. Introdução à psicofísica. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Correlação entre medidas instrumentais e sensoriais.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Introdução à análise sensorial: Histórico e conceitos básicos;
- Receptores sensoriais;
- Condições de realização de testes sensoriais;
- Métodos de diferença;
- Limiares de detecção;
- Métodos afetivos;
- Métodos descritivos;
- Correlação entre medidas instrumentais e sensoriais;
- Montagem e execução de um protocolo de análise sensorial.



#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) MINIM, V.P.R. Análise sensorial. Estudos com consumidores. 1º ed. Viçosa: UFV, 2006.
- 2) MEILGAARD, M; CIVILLE, GV; CARR.BT. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton: CRC Press.
- 3) LAWLESS, H.T.; HEYMANN, H. Sensory Evaluation of food. Principles and Practices. Norwell: Kluwer.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 2º ed. Curitiba: Champagnat, 2007.
- 2) STONE, H. SIDEL, J. Sensory Evaluation Practices. 3º ed. San Diego: Elsevier Academic Press, 2004.
- 3) Indicação de revistas para busca de artigos/teses:
  - Food Quality and Preference
  - Journal of Sensory Studies
  - Appetite
  - Ciência e Tecnologia de Alimentos
  - Journal of Food Science
  - Brazilian Journal of Food Technology

#### 11. DISCIPLINA: Nutrição aplicada

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

A disciplina aprofunda o aluno nos princípios da nutrição aplicada aos exercícios físicos. Estuda as bases fisiológicas e bioquímicas do exercício associadas às necessidades nutricionais de seus praticantes e de atletas. Revisa os princípios de necessidades nutricionais para atletas e desportistas, além de avaliar o uso de suplementos nutricionais. A disciplina apresenta ao aluno, utilizando abordagem problematizada de ensino, os conhecimentos básicos para a prática profissional na área de nutrição esportiva e aborda temas polêmicos com amplo material bibliográfico para discussão.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Conceitos básicos da fisiologia e bioquímica aplicada aos exercícios físicos, e os mecanismos fisiológicos (vias metabólicas) que atuam no metabolismo energético e da utilização de nutrientes durante o exercício;
- Necessidades nutricionais de atletas e desportistas;
- Prescrição dietética em condições determinadas de treinamento, composição alimentar e quantidades de nutrientes;
- Desenvolvimento de um produto de material informativo ou de divulgação do tema da disciplina.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 4) TIRAPÉGUI, J. *Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais*. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.
- 5) DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. *Ciências Nutricionais*. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.
- 6) KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. *Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 6) IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005. Disponível em [www.nap.edu/catalog/10490](http://www.nap.edu/catalog/10490).
- 7) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5 ed. 2016.
- 8) SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 9 ed. 2001.
- 9) WHO, FAO, United Nations University. Human energy requirements. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation Rome, 2004. Disponível em [www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm](http://www.fao.org/docrep/007/y5686e/y5686e00.htm).
- 10) TIRAPÉGUI, J. Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.

12. DISCIPLINA: Seminário avançado em nutrição clínica

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

#### EMENTA:

Temas atuais ou emergentes na área de nutrição clínica. Conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas científicas na área de nutrição clínica

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Leitura e discussão de textos científicos de temas atuais ou emergentes na área de nutrição clínica;
- Conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas;
- Módulos temáticos em nutrição clínica.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) SHILLS, M.E. e cols. *Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença*, 10<sup>a</sup> Ed, Manole, 2009.