

PPC A PARTIR DE 1/2019
EMENTARIO DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

Semestre 1

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.

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.
-

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.

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.

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.

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 GuanabaraKoogan/Editorial Medica Panamericana, 2003.

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).

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, KatjaHoehn. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 1046 p. ISBN 9788536315508.

DISCIPLINA: Fundamentos de Alimentação e Nutrição

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: NUT

EMENTA:

Comensalidade, cultura, etnia e soberania alimentar dos povos. Aspectos socioantropológicos da alimentação em sociedade na perspectiva histórica, cultural e ambiental. Nutrição como ciência e profissão. Evolução da profissão e dos cursos de Nutrição. Órgãos reguladores da profissão. Exercício profissional nas diversas áreas de atuação do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Canesqui, AM; Garcia, RWD (org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
2. CASCUDO, L C. História da alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004. 954p.
3. Kac G; Sichieri R. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro:Fiocruz/Atheneu, 2007.
4. Pollan, M. Cozinhar: uma história natural de transformação. Intrínseca, 2014.
5. Vasconcelos FAG; Calado CLA. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Rev. Nutr., Campinas, 24(4):605-617, jul./ago., 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. Contrera, J, Arnais, M.G. Alimentação , sociedade e cultura. FIOCRUZ, 2011.
2. Goés, JAW. Fast Food: um estudo sobre globalização alimentar. Salvador: EDUFBA,2010.
3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Histórico do nutricionista no Brasil. 1939-1989. São Paulo: Atheneu, 1991. 444p.
4. <http://ebocalivre.blogspot.com.br/>
5. <http://obha.fiocruz.br>
6. <http://www.cfn.org.br>
7. <http://www.crn1.org.br>
8. <http://www.asbran.org.br>

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1) TIRAPEGUI, 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, 13 ed. 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
 - 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
 - 5) TIRAPEGUI, J. Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.
-

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.

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.

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.

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.

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.

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.

DISCIPLINA: **Nutrição, alimentação e saúde: do biológico ao social.**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA: Diferenças culturais da alimentação, aspectos nutricionais, sociais e higiênico-sanitários. Consumo, Metabolização e utilização dos nutrientes pelo organismo na promoção da saúde do indivíduo. Equilíbrio qualitativo e quantitativo dos diferentes nutrientes na alimentação para a promoção da saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>

Semestre 3

DISCIPLINA: Fundamentos em ciência dos alimentos

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

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.

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. 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. (*)
-

DISCIPLINA: Nutrição Humana 2

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

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; DietaryReferenceIntakes / IDRs) na avaliação e planejamento de consumo para indivíduos e 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. TIRAPEGUI, 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.

DISCIPLINA: **Microbiologia e Higiene dos Alimentos**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Histórico da microbiologia dos alimentos. Contaminação dos alimentos. Micro-organismos de importância e suas interações com os alimentos. Crescimento microbiano nos alimentos. Epidemiologia das doenças transmitidas por água e alimentos. Conceito e objetivos da higiene dos alimentos. Prevenção e controle das principais doenças transmitidas por alimentos. Procedimentos de higienização em serviços institucionais de produção de alimentos. Avaliação da qualidade na produção de alimentos de acordo com parâmetros sanitários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.
2. FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 1996. 182 p.
3. JAY, James. Microbiologia de Alimentos. 6^a ed. Porto Alegre; editora ARTMED, 2005. 711p.

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.
6. SILVA, Neusely da. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. 3ª Edição, São Paulo: Varela, 2007.

DISCIPLINA: Avaliação Alimentar e 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 antropométrico, bioquímico, clínico, do consumo e segurança alimentar, de indivíduos e coletividades nas diferentes fases da vida. Gestão da Informação em Saúde e Nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; Martini, L.A. **Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.
- TIRAPEGUI, J. RIBEIRO, S.M.L. **Avaliação nutricional: Teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 326 p.
- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D P. **Epidemiologia Nutricional**. ATHENEU. 2007.578 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- DUARTE, A.C.G.D. **Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.
- BUSNELLO, F.M. **Aspectos nutricionais no processo de envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.
- GUEDES, D.P.; GUEDES, J.E.R.P. **Controle do peso corporal**. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.
- MONTEIRO *et al.* **Consumo Alimentar. Visualizando porções**. Série Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.80p.
- MONEGO, E; et AL. **Alimentos Brasileiros e suas porções**. Um guia para avaliação do consumo alimentar. RUBIO, 2013.118 p.
- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO -NEPA. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO – 2ª Versão**. Campinas: UNICAMP, 2006. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.
- ROSSI, L. CARUSO, L. GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: Novas perspectivas**. São Paulo: Roca, 2010. 422p.
- SOARES, N.T.; MAIA, F.M.M. **Avaliação do Consumo Alimentar. Recursos Teóricos e Aplicação das DRIS**. Rio de Janeiro. Med Book. 2013. 244p.

- TADDEI, J A ;LANG RMF; LONGO-SILVA,G;TOLONI, MHA. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro. RUBIO, 2011. 640 P.
- VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades**. 4ª ed. Ed da UFSC. Florianópolis, 2008.
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry**. Geneva, WHO,1995 (Technical Report Series, 854).
- ZABOTTO CB, VIANNA RPT, GIL MF. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções**. Goiânia: Nepa-Unicamp; 1996.

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.

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

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 pôr 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.

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: **Técnica Dietética I**

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.

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/

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.

DISCIPLINA: Nutrição e Dietética I

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.

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/condicaodevida/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 *DietaryReferenceIntakes* 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.

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.

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.

DISCIPLINA: Marcadores Clínicos e Bioquímicos do Estado Nutricional

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: NUT

EMENTA:

Etapas de avaliação clínica e bioquímica de populações e de indivíduos. Análise e interpretação de exames bioquímicos comuns na prática clínica. Biomarcadores para avaliação do estado nutricional. Diagnóstico nutricional. Discussão de casos clínicos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CALIXTO-LIMA L, Reis NT. Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados à Nutrição Clínica. Rubio, 2012.

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

DA POIAN AT , CARVALHO-ALVES PC. Hormônios e metabolismo: Integração e correlações clínicas. Atheneu, 2005.

DUARTE ACG. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. Atheneu, 2007.

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

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

VANUCCHI H, MARCHINI JS. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Clínica. Guanabara Koogan, 2007.

DISCIPLINA: **Tecnologia e controle de qualidade dos produtos agropecuários**

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: FAV

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, J. M. A. QUÍMICA DE ALIMENTOS. 3ª ED. VIÇOSA. UFV, 2004. 478P.

FELLOW, P.J. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS

E PRÁTICA. 2ª ED. PORTO ALEGRE. ARTMED, 2006. 602P.
FENNEMA, O. R. QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS. 2ª ED. ZARAGOZA. ACRIBIA,
1993. 1095P.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MORETTO, E. & FETT, R. TECNOLOGIA DE ÓLEOS E GORDURAS VEGETAIS. SÃO PAULO. VARELA, 1998. 150P.
MORETTO, E. ET AL. INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DE ALIMENTOS. FLORIANÓPOLIS. ED. DA UFSC, 2002. 255P.
OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. FUNDAMENTOS DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO. MANOLE, 2006. 612P.
OGAWA, M. & MAIA, E. L. MANUAL DE PESCA: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PESCADO. VOL. 1. SÃO PAULO. VARELA, 1999. 430P.
PEREDA, J. A. O. ET AL. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: COMPONENTES DOS ALIMENTOS E PROCESSOS. PORTO ALEGRE. ARTMED, 2005. 294P. VOL. 1. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTO ALEGRE. ARTMED, 2005. 279P. VOL. 2
REGULY, J. C. BIOTECNOLOGIA DOS PROCESSOS FERMENTATIVOS: FUNDAMENTOS, MATÉRIAS-PRIMAS AGRÍCOLAS, PRODUTOS E PROCESSOS. VOL. 1. PELOTAS. ED. UFPEL, 1996. 327P.
RIBEIRO, E. P. & SERAVALLI, E. A. G. QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO. BLÜGHER, 2004. 184P.
SILVA, D. J. & QUEIROZ, A. C. ANÁLISE DE ALIMENTOS: MÉTODOS QUÍMICOS E BIOLÓGICOS. 3ª ED. VIÇOSA. UFV, 2002. 235P.
SILVA, P. H. F. ET AL. FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE E DERIVADOS: MÉTODOS ANALÍTICOS. JUIZ DE FORA. GRÁFICA, 1997. 190P.
SILVA, J. A. TÓPICOS DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO. VARELA, 2000. 227P.
WALSTRA, P. ET AL. CIENCIA DE LA LECHE Y TECNOLOGÍA DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS. ZARAGOZA. ACRIBIA, 2001. 730P.

DISCIPLINA: Alimentação: do campo à mesa

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: NUT

EMENTA:

Possibilitar a articulação entre as disciplinas do segundo eixo (Alimentos e Alimentação), visando o fortalecimento da interação homem x alimento x saúde. Acompanhamento e observação crítica dos processos pelos quais passam os alimentos desde o cultivo ou produção, até o consumo. Discutir sobre o Direito Humano à alimentação adequada e o papel do setor produtivo neste contexto, bem como o impacto ambiental da produção de alimentos e da utilização pelos consumidores. Demonstrar as diferenças e similaridades étnico-raciais na escolha alimentar nos diferentes setores produtivos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAVALCANTI, JEA; VIEIRA, WC. Política agrícola e segurança alimentar. Viçosa, MG : [s. n.],1996. 173p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BEGHIN, N; PELIANO, AM; IPEA. A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação no Brasil. Brasília : IPEA : SEDH : MRE, 2002. 69 p.

Sites de consulta:<http://www.ceasaminas.com.br>; <http://www.anvisa.gov.br>

Semestre 5

DISCIPLINA: Nutrição nas fases da vida

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Caracterização das condições fisiológicas da mulher durante os períodos de gestação, lactação, do lactente, da criança em idade pré-escolar e escolar, do adolescente, do adulto e do idoso no contexto da atenção nutricional em saúde pública. Fundamentos teóricos e práticos para atenção nutricional nessas fases do curso da vida na atenção básica à saúde. Contextualização das políticas públicas e determinantes psicossociais e culturais relacionados à promoção da alimentação saudável. Avaliação integral dos indivíduos nessas faixas etárias e estados fisiológicos especiais na sua realidade para promoção de uma prática contextualizada na atenção em Alimentação e Nutrição no âmbito da segurança alimentar e nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
2. ACCIOLY, Y.E.; SAUNDERS, C; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009
3. CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 1) CARVALHO, MARCUS RENATO; TAMEZ, RAQUEL N. Amamentação: bases científicas. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
- 2) BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)
- 3) BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- 4) BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, n. 33)

- 5) BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, 32)
- 6) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança : aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015.
- 7) 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.
- 8) BARBOSA, V.L.P. Prevenção da obesidade na infância e na adolescência. São Paulo: Manole, 2009.
- 9) CHEMIN, S.M.S.S.; PEREIRA, J.D. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. Rocca, 2007.
- 10) KAC, G.; SICHIERI, R. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.
- 11) KANE RL, OUSLANDER JG, ABRASS IB. Geriatria Clínica. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2004.
- 12) MAGNONI D, CUKIER C, OLIVEIRA PA. Nutrição na Terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2005.
- 13) MONTEIRO, J.P. Nutrição e metabolismo: consumo alimentar: visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- 14) WEFFORT, V. R.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em Pediatria - da Neonatologia à Adolescência. São Paulo: Manole, 2009.
- 15) BUSNELLO FM. ASPECTOS NUTRICIONAIS NO PROCESSO DE ENVELHECIMENTO. SÃO PAULO: ATHENEU, 2007.

DISCIPLINA: Nutrição e Dietética II

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 45h

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 1 BARR, S.I., et al. Planning diets for individuals using the dietary reference intakes. *Nutrition Reviews*, 61(10): 352-60, 2003. Disponível em 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

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
 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
 4. 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.
 5. DA COSTA, T.H.M. CalcNut: plataforma para cálculo de dieta. Disponível em

DISCIPLINA: Técnica Dietética II

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.

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/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.

DISCIPLINA: Epidemiologia Nutricional

Carga horária total: 45 h

Carga horária teórica: 45 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Abordagens epidemiológicas sobre as relações entre fatores nutricionais e doenças específicas. Conceitos de Epidemiologia Geral com abordagem voltada à Nutrição. Métodos aplicados ao estudo epidemiológico nutricional. Transição Alimentar e Nutricional, Transição Demográfica e Epidemiológica. Perspectiva histórica das Pesquisas em Alimentação e Nutrição no Brasil. Análise epidemiológica das Enfermidades crônicas não transmissíveis de interesse em nutrição e carências nutricionais. Indicadores e análise situacional da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil e no mundo. Pesquisa na área de epidemiologia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. São Paulo: Editora FIOCRUZ, 2007.
- 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>.
- 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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos da Atenção Básica n. 20. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cadernos_atencao_basica_carencias_micronutrientes.pdf.
2. MEDRONHO, R. A. et al. Epidemiologia. 2ª edição. São Paulo: Atheneu, 2009.

3. PEREIRA, M. G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.
4. ROUQUAYROL, M. Z. Epidemiologia e saúde. Rio de Janeiro: Medsi, 2002.
5. 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
6. World Health Organization. Global Strategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003.

Semestre 6

DISCIPLINA: Educação Alimentar e Nutricional

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Educação e processo educativo. Informação e Comunicação. Alimentação e cultura. Modelos de comportamento em saúde. O comportamento alimentar: componentes cognitivos, afetivos e situacionais. Planejamento de ações. Estratégias e recursos para a ação informativa e educativa. Teorias da Educação. A educação alimentar e nutricional como instrumento de ação da nutrição aplicada individual e coletiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- 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>

- 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
- DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, AM. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- GALISA, M.; NUNES, A.; GARCIA, L.; CHEMIN, S. **Educação Alimentar e Nutricional – da teoria à prática**. 1ª edição. São Paulo. Roca, 2014.
- BOOG, M. C. F. **Educação em nutrição: integrando experiências**. Campinas-SP: Komedi, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Depto de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. **Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS)**. Diário Oficial União. 13 nov 2014; Seção 1: 68. Disponível em <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=68&data=13/11/2014>
- 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_e_scolas.pdf.
- 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
- 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: http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/publicacoes/cadernoteorico_sesan.pdf.pagespeed.ce.CcSl5KlyvY.pdf) e **Caderno de Atividades** (disponível em: <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/educacao-alimentar-e-nutricional/caderno,P20de,P20atividades,P20completo,P20editado.pdf.pagespeed.ce.f65tX-lT3j.pdf>). Brasília: MDS, 2014.

- CANESQUI AM, DIEZ GARCIA RW. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf
- CONTENTO, I. R. Nutrition Education. Linking research, theory and practice. Jones & Bartlett Learning; 3 edition (2015).
- CONTRERAS, J. & GRACIA, M. **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Rio de Janeiro. Editora Fiocruz, 2011.
- FAGLIOLI, D.; ADNAN, L. **Educação Nutricional na Infância e na Adolescência**. 1ª ed. São Paulo: RCN, 2006.
- FAO. **Manejo de projetos comunitários de alimentação e nutrição – Guia didático**. Recife, 2000.
- LINDEN, S. **Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino**. 1ª edição. Editora Varela, 2005.
- MENASCHE, R.; ALVAREZ, M.; COLLAÇO, J (org.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012.

DISCIPLINA: Nutrição em Saúde Coletiva

Carga horária total: 60h

Carga horária teórica: 60h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Segurança alimentar e nutricional, soberania alimentar, direito humano à alimentação adequada e saudável, sistema único de saúde, políticas e programas de alimentação e nutrição, sistema nacional de segurança alimentar e nutricional, participação social e intersetorialidade, abastecimento e sistema alimentar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. GIOVANELLA, L. (org.) Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ/CEBES, 2008
2. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. VEGA, J.B. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2016. https://issuu.com/editorarubio/docs/issuu_nutri_o_em_sa_de_p_blica
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>
4. MALUF, R. S.J. Segurança Alimentar e Nutricional – conceitos fundamentais. Petrópolis: Vozes, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- 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>.
- CONASS – Conselho Nacional do Secretário de Saúde . Para entender a gestão do SUS 1: Brasília, 2015.
- Brasil. Ministério da Saúde. GESTHOS Gestão Hospitalar: Capacitação a Distância em Administração Hospitalar para Pequenos e Médios Estabelecimentos de Saúde. Módulo I: Os Sistemas de Saúde e as Organizações Assistenciais / Ministério da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 96 p.
- CASTRO, J. Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

- POLLAN, M. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, 272 p.
- GIOVANELLA, L. (org.) Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ/CEBES, 2008.
- Vasconcelos, F.A.G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. Revista de Nutrição, Campinas, 18(4):439-457, jul./ago., 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n4/25843.pdf>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasil, 2012. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/pnab.pdf>
- 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

DISCIPLINA: Terapia Nutricional

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Etapas de atenção dietética em diferentes situações clínicas, com descrições das bases para tomada de decisão das vias de administração da dieta (oral, enteral, parenteral), indicações, contra-indicações e características. Procedimentos para identificação de risco nutricional de indivíduos enfermos. Modificações da dieta normal em termos de consistência e propriedades nutricionais. Princípios para a prescrição e cálculo de dietas por via enteral e parenteral, evolução dietética e manejo diante de complicações. Discussão de casos clínicos.

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.

DISCIPLINA: **Ética e Formação Profissional**

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Ética no campo da alimentação e nutrição e o conflito de interesse neste contexto. Dilemas éticos na atuação do nutricionista em sua prática profissional. Código de ética e sua aplicação prática em exemplos de casos. Diferenciação entre ética, moral e bioética.

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.

DISCIPLINA: **Nutrição, Saúde e Comunidade**

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Determinantes sociais da saúde. Multi-dimensionalidade da alimentação. Diagnóstico territorial. Segurança Alimentar e Nutricional. Direito Humano à Alimentação Adequada. Sustentabilidade. Dimensões étnico-raciais e de gênero para a promoção da alimentação adequada e saudável. Planejamento de ações em alimentação e nutrição para indivíduos e coletividades. Planejamento Dietético

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 13ª Ed.. Roca, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Regina Maria Ferreira Lang e Juliana Bergamo Vega. Editora Rubio Ltda. Rio de Janeiro, 2016.

Olivier De Schutter. Report of the Special Rapporteur on the right to food. Final report: The transformative potential of the right to food. 2014

http://www.srfood.org/images/stories/pdf/officialreports/20140310_finalreport_es.pdf

IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients),

2005. www.nap.edu/catalog/10490

Barr SI, et al. Planning Diets for Individuals Using the Dietary Reference Intakes.

Nutrition Reviews. 2003;61(10):352-60.

Semestre 7

DISCIPLINA: Nutrição Clínica e Dietoterapia

Carga horária total: 90h

Carga horária teórica: 45h

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.

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.

DISCIPLINA: Gestão de Produção de Refeições I

Carga horária total: 75h

Carga horária teórica: 45h

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.

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.

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, objetivos e de interesse para nutrição.

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.

DISCIPLINA: Nutrição Clínica em Pediatria

Carga horária total: 30h

Carga horária teórica: 30h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Repercussões clínico nutricionais das doenças sobre a criança. Importância da terapia nutricional como componente profilático e terapêutico em diferentes estados mórbidos. Implementação das etapas de atenção dietética no atendimento à criança doente: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações.

BIBLIOGRAFIA

BASICA

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

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

BRASIL Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças menores de 2 anos

Semestre 8

DISCIPLINA: Gestão de Produção de Refeições II

Carga horária total: 75h

Carga horária teórica: 45h

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.

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.
-

DISCIPLINA: Prática em Nutrição

Carga horária total: 90h

Carga horária teórica: 0h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Prática da Atenção Nutricional, abrangendo: vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral de agravos. Atenção Nutricional com abordagem em nível individual e/ou coletivo, para todas as fases do curso da vida, com assistência especializada ou atenção básica. Ações de promoção da alimentação saudável, com vistas à garantia do direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional, nos diferentes cenários e públicos para atuação do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Brasília; Ministério da Saúde; 2009. 76 p. Livro. (A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série G. Estatística e Informação em Saúde)

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia. Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Cadernos de atenção básica (diabetes, hipertensão arterial, obesidade, crescimento e desenvolvimento, saúde da criança, nutrição infantil, entre outros e Cadernos de Atenção Domiciliar). Disponíveis em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php>

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ENPACS: Estratégia Nacional Para Alimentação Complementar Saudável: Dez passos para alimentação saudável para crianças brasileira menores de dois anos / Rede Internacional em Defesa do Direito de Amamentar – IBFAN Brasil. – Brasília, 2010.

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, objetivos e de interesse para nutrição.

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.

DISCIPLINA: Nutrição em Indivíduos e Coletividades

Carga horária total: 45h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Articulação das disciplinas do quarto eixo, integração dos conteúdos estudados ao longo do curso, com foco na interação nutrição, saúde e doença em âmbito individual e coletivo. Cenários de práticas da Nutrição que foquem a vivência nas realidades sociais e profissionais. Interação entre a teoria e a prática assistencial contextualizada no âmbito da segurança alimentar e nutricional no processo saúde-doença.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CAVALCANTI, JEA; VIEIRA, WC. Política agrícola e segurança alimentar. Viçosa, MG : [s. n.],1996. 173p.

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

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 13ª Ed.. Roca, 2012.

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BEGHIN, N; PELIANO, AM; IPEA. A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação no Brasil. Brasília : IPEA : SEDH : MRE, 2002. 69 p.

Sites de consulta: <http://www.ceasaminas.com.br> ; <http://www.anvisa.gov.br>

. Alves-Mazzotti A, Gewandsznajder F. O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa. São Paulo: Pioneira; 1998.

Luna S. Planejamento de pesquisa: uma Introdução. São Paulo: EDUC; 1996.

Minayo MCS. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 11. ed. Petrópolis: Vozes; 1999.

Diez-Garcia RW. A comida, a dieta, o gosto: mudanças na cultura alimentar urbana [tese de doutorado]. São Paulo: Instituto de Psicologia da USP; 1999.

Diez-Garcia RW. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre mudanças na alimentação urbana. Rev Nutr. 2003; 16 (3). Disponível em:

<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a11v16n4.pdf>

Monteiro CA, Mondini L, Costa RBL. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). Rev Saúde Publica. 2000; 34: 251-258. Disponível em:

<http://www.scielo.br/pdf/rsp/v34n3/2226.pdf>

Patton MQ. How to use qualitative methods in evaluation. Neubury Park: Sage; 1987

Pollan M. Em defesa da comida. 1.ed. Rio de Janeiro: Intrínseca; 2008.

Poulain JP, Proença R. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. Rev Nutr. 2003; 16 (4): 365-386. Disponível em:

<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a01v16n4.pdf>

Schon D. Educando o profissional reflexivo: um novo design para o ensino e a aprendizagem. Porto Alegre: Artmed; 2000.

Tripp D. Pesquisa-ação: uma introdução metodológica. Educação e pesquisa. 2005; 31(3):443-466. Disponível em:

<http://www.scielo.br/pdf/ep/v31n3/a09v31n3.pdf>

Volpato GL. Método lógico para redação científica. Botucatu: Best Writing; 2010.

Institute of Medicine. Dietary reference intakes: applications in dietary planning.

Washington, DC: National Academies Press; 2003. Disponível em:

http://www.nal.usda.gov/fnic/DRI//DRI_Application_Dietary_Planning/dietary_planning_full_report.pdf

Monteiro CA. Nutrition and health: the issue is not food, nor nutrients, so much as processing. Pub Health Nutr. 2009; 12(5), 729–731. Disponível em:

http://journals.cambridge.org/download.php?file=%2FPHN%2FPHN12_05%2FS1368980009005291a.pdf&code=c454787f5652b55fad870197ef071dd8

Barreto SM, et al. Análise da estratégia global para alimentação saudável, atividade física e saúde, da OMS. Epidemiol Serv Saúde. 2005; 14 (1): 41-62. [Documento elaborado pelo Grupo Técnico Assessor instituído pela Portaria do MS nº 596, de 8 abr 2004]. Disponível em:

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

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, DF, 2006. Disponível em:

http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf

Diez-Garcia RW. Representações sociais da alimentação e saúde. Rev Saúde Colet. 1997; 7(2): 51-68.

Fisberg RM, Slater B, Marchioni DML, Martini LA, organizadoras. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. 1 ed. Barueri: Manole; 2005.

Semestre 9

DISCIPLINA: **Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

Carga horária total: 210h

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 do 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 mutiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.

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.

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Gestão de produção de refeições

Carga horária total: 210h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e a 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.

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.

Semestre 10

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva

Carga horária total: 210h

Carga horária teórica: 15h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Atuação em atividades de saúde pública que compõem a Atenção Nutricional e Segurança Alimentar e Nutricional. Atuação em espaços de gestão, políticas públicas, controle social e atenção primária.

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

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: Estágio Complementar em Nutrição

Carga horária total: 180h

Carga horária teórica: 0h

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.

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, 12^a Ed.. Roca, 2010.
2. MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. 5^a 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.

EMENTARIO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS PELO NUT

SEMESTRE 4

DISCIPLINA: PESQUISA QUALITATIVA EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Apresentação e desenvolvimento de habilidades e interesses para pesquisa qualitativa em alimentação e nutrição. A alimentação como um fato social complexo e determinado por influências antropológicas, culturais, políticas e econômicas, além da dimensão biológica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MINAYO, M. C. de S. (org.). Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001. Disponível em: http://www.faed.udesc.br/arquivos/id_submenu/1428/minayo_2001.pdf

CANESQUI, AM; GARCIA, RWD (org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MINAYO, M.C.S. *O desafio do conhecimento. Pesquisa qualitativa em saúde*. 9ª edição revista e aprimorada. São Paulo: Hucitec; 2006. 406 p.

SEMESTRE 5

DISCIPLINA: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NA PRÁTICA CLÍNICA

Carga horária total:60h

Carga horária teórica: 30 h

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CUPPARI, L São Paulo 2a edição Nutrição Clínica no Adulto Manole 2005

WAITZBERG, D.L. RJ 3a Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica Atheneu. 2001

SHILLS, M.E. e cols. Philadelphia, 9a Modern Nutrition in Health and Disease vol. 1, 2 e 3 Lippincott Williams & Wilkins, 1999

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FAVIEN, J.C.; RIPERT, J.I.; TOQUE, C. & FEINBERG, M. São Paulo 1a Repertório Geral dos Alimentos - Tabela de Composição ROCA 1999.

SILVA, M.R. e NAVES, M.M.V. - Organizadoras Goiânia-GO 2a Manual de Nutrição e Dietética UFGO. 1998.

DEVLIN, T.M São Paulo 1a Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas Edgar Blücher 1998.

HALPERN, A; MATOS, A.F.G.; SUPPLY, H.L.; MANCINI, M.C. & ZANELLA, M.T. São Paulo 1a Obesidade Lemos 1998.

KRAUSE, M.V. e MAHAN, L.K. São Paulo 9a Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, Roca 1998.

DISCIPLINA: **SEMINÁRIO AVANÇADO EM NUTRIÇÃO BÁSICA**

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

Ementa

Leitura e discussão de textos científicos de temas atuais ou emergentes na área de produção de refeições e alimentos, objetivando conhecimento do seu estado da arte. Objetiva, ainda, apresentar conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas científicas. A disciplina tem como finalidade o

desenvolvimento de habilidade na busca de informações técnico-científicas sobre temas emergentes na área e na análise crítica das informações apresentadas. A disciplina será conduzida na forma de módulos temáticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TIRAPEGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5 ed. 2016.

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**.

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

TIRAPEGUI, J. Nutrição, Metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.

DISCIPLINA: FUNDAMENTOS DA ANÁLISE DOS ALIMENTOS

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas-SP, Editora da UNICAMP, 2001.

POMERANZ, Y.; MELOAN, C.E. Food Analysis. Theory and Practice. Third Edition. Chapman & Hall. New York, 1994.

BELITZ. Química de los Alimentos. Zaragoza, Acríbia, 1997.

Bobbio, F.O. & Bobbio, P. Manual de Laboratório de Química de Alimentos. São Paulo, Varela, 1995.

ASCAR, J.M. Alimentos: Aspectos Bromatológicos e Legais. Análise Percentual. Unisinos Editora, São Leopoldo, Rio Grande do Sul, 1985.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

FENNEMA, O.R. Química de Los Alimentos. Acríbia, Zaragosa, 1999.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química de Alimentos. 9 ed. Rio de Janeiro, 1997.

HOLME, D.J. AND PECK, H. Analytical Biochemistry. 2 ed. Longman Singapore Publishers, Singapore, 1994.

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

Métodos Oficiais da AOAC, 1998.

SEMESTRE 6

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO NO ESPORTE

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

Ementa:

Bases fisiológicas e bioquímicas do exercício físico. Princípios da nutrição aplicada aos exercícios físicos e esportes. Necessidades nutricionais e prescrição dietética para desportistas e atletas em diversas modalidades físicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.

AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE. Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. *Med Sci Sports Exerc*, 48(3): 543-568, 2016.

McARDLE, W.D., KATCH, F.I., KATCH, V.L. Fisiologia do Exercício: Energia, Nutrição e Desempenho Humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 7 ed. 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

LANHAM-NEW, A.S., STEAR, J.S., SHIRREFFS, S.M., COLLINS, A.L. Sport and Exercise Nutrition. Oxford: Wiley-Blackwell, 1 ed. 2011.

HIRSCHBRUCH, M.D., CARVALHO, J.R. Nutrição esportiva: uma visão prática. São Paulo: Manole, 2 ed. 2008.

BACURAU, RF. Nutrição e suplementação esportiva. São Paulo: Phorte, 5 ed. 2007.

KLEINER SM, GREENWOOD-ROBINSON M. Nutrição para o Treinamento da Força. São Paulo: Manole, 4 ed. 2016.

DE MELLO, M.T., WINCKLER, C. Esporte paralímpico. São Paulo: Atheneu, 1 ed. 2012.

DISCIPLINA: SEMINÁRIO AVANÇADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Temas atuais de Nutrição em Saúde Coletiva em diálogo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Depto de Atenção

Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>

BRASIL. Presidência da República. DECRETO Nº 7.272, DE 25 DE AGOSTO DE 2010. Institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm

TADDEI, J A ;LANG RMF; LONGO-SILVA,G;TOLONI, MHA.VEGA, J.B. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro. RUBIO, 2016. https://issuu.com/editorarubio/docs/issuu_nutri___o_em_sa_de_p_blica

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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>.

CONASS – Conselho Nacional do Secretário de Saúde . Para entender a gestão do SUS 1: Brasília, 2015.

PAIM, J. O que é o SUS. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

CASTRO, J. Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

POLLAN, M. Em defesa da comida: um manifesto. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008, 272 p.

GIOVANELLA, L. (org.) Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ/CEBES, 2008.

Vasconcelos, F.A.G. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. Revista de Nutrição, Campinas, 18(4):439-457, jul./ago., 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n4/25843.pdf>

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasil,2012.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/1391508593dhaasi_san_miolo_030413.pdf

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

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.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MINIM, V.P.R. Análise sensorial. Estudos com consumidores. 1º ed. Viçosa: UFV, 2006 (3 EXEMPLARES BCE)

MEILGAARD, M; CIVILLE, GV; CARR.BT. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton: CRC Press (2 EXEMPLARES BCE)

LAWLESS, H.T.; HEYMANN, H. Sensory Evaluation of food. Principles and Practices. Norwell: Kluwer.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 2º ed. Curitiba: Champagnat, 2007 (1 EXEMPLAR BCE)

STONE, H. SIDEL, J. Sensory Evaluation Practices. 3º ed. San Diego: Elsevier Academic Press, 2004

SEMESTRE 7

DISCIPLINA: HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Histórico da vigilância sanitária e seu papel na segurança alimentar. Legislação de alimentos. Padrão microbiológico dos alimentos para consumo humano. Protagonismo dos manipuladores de alimentos na segurança dos alimentos. Instrumentos para o controle da qualidade sanitária dos alimentos empregados em sistemas institucionais de produção de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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)

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)

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

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.

DISCIPLINA: TÓPICOS EM ALIMENTOS

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Histórico e importância das bactérias lácticas na produção de alimentos fermentados. Estudo da biodiversidade e taxonomia das bactérias lácticas. Metabolismo fermentativo das bactérias lácticas. Probióticos, prebióticos e simbióticos. Critérios de seleção *in vitro* e *in vivo* de bactérias lácticas com potencial probiótico. Controle de qualidade das culturas lácticas e produção de probióticos. Efeitos alegados sobre a saúde dos consumidores. Desenvolvimento de novos produtos probióticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. FERREIRA, L. L. F. Prebióticos e probióticos: Atualização e prospecção. 1ª Ed., Editora Rubio, 2010.
2. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS/WORLD HEALTH ORGANIZATION. Joint of FAO/WHO Working Group. Report on drafting guidelines for the evaluation of probiotics in food. London, 2002. p.1-9.
3. SAAD, M. I. Probióticos e prebióticos em alimentos: Fundamentos e aplicações tecnológicas. Editora Varela, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa Nº 46 de 23 de outubro de 2007: Regulamento técnico de identidade e qualidade de leites fermentados. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**.
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Alimentos com alegação de propriedades funcionais e ou de saúde, novos alimentos/ingredientes, substâncias bioativas e probióticos, atualizado em julho de 2008. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**.
3. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS/WORLD HEALTH ORGANIZATION. Joint of FAO/WHO Working Group. Report on drafting guidelines for the evaluation of probiotics in food. London, 2002. p.1-9.
4. OLIVEIRA, M. N. Tecnologia de produtos lácteos funcionais. Editora Atheneu, 2009.

DISCIPLINA: **NUTRIÇÃO APLICADA**

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

A disciplina introduz o aluno aos princípios de nutrição. Estuda os principais problemas nutricionais nos seus aspectos clínicos e epidemiológicos, e os programas de nutrição em saúde pública. Estuda, também, as patologias e suas interferências com a alimentação e nutrição, mostra a importância da alimentação na recuperação e manutenção da saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

IOM. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids,

Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). 2005.
www.nap.edu/catalog/10490

IOM. Dietary Reference Intakes Applications in Dietary Assessment. 2000.
Disponível em www.nap.edu/catalog/9956

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 13 ed. 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

TIRAPÉGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.

LEHNINGER, A.L. Princípios de Bioquímica. São Paulo: Savier, 6 ed. 2014.

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.**

COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. São Paulo: Manole, 5 ed. 2016.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier, 2 ed. 2008.

DISCIPLINA: **SEMINÁRIO AVANÇADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA**

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Leitura e discussão de textos científicos de temas atuais ou emergentes em nutrição clínica, objetivando conhecimento do seu estado da arte. Objetiva, ainda, apresentar conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas científicas. A disciplina tem como finalidade o desenvolvimento de habilidade na busca de informações técnico-científicas sobre temas emergentes em nutrição clínica e a capacitação na análise crítica das informações apresentadas. A disciplina será conduzida na forma de módulos temáticos de 1 a 2 temas por semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: 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.

COMPLEMENTARES:

- BRASIL. MS-INCA. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica, Volume 2. Rio de Janeiro, INCA, 2011.
- CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. Manual De Nutrição Parenteral. Rubio, 2010.
- CALIXTO-LIMA L, Reis NT. Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados à Nutrição Clínica. Rubio, 2012.
- CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.
- CUPPARI L, AVESANI CM, KAMIMURA MA. Nutrição na Doença Renal Crônica. Manole, 2013.
- DA POIAN AT , CARVALHO-ALVES PC. Hormônios e metabolismo: Integração e correlações clínicas. Atheneu, 2005.
- DUARTE ACG. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. Atheneu, 2007.
- GARRIDO Jr AB. Cirurgia da Obesidade. Atheneu, 2003.
- KOPPLE JD, MASSRY SG. Cuidados Nutricionais das Doenças Renais, 2ª Ed. Guanabara, 2006.
- MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.
- MAGNONI D, CUKIER C. Nutrição na Insuficiência Cardíaca. Sarvier, 2002.
- MENDELSSONH P. Barbosa: Controle clínico do paciente cirúrgico, 7ª Ed. Atheneu, 2009.
- MERKLE, C J (org). Manual de fisiopatologia, 2ª. Ed.Roca, 2007.
- PALMA D, ESCRIVÃO M A M S, OLIVEIRA F L C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Manole, 2009.
- RIELLA MC, MARTINS C. Nutrição e o Rim, 1ª Ed. Guanabara Koogan, 2001.
- ROSADO A F. Dietoterapia- Uma abordagem prática. Guanabara-Koogan. Rio de Janeiro- RJ, 2007.
- SILVA M C S , MURA J P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia , 2ª Ed .ROCA, 2011.
- SOBTKA, L. Bases da Nutrição Clínica. Rubio, 2008.
- VANUCCHI H, MARCHINI JS. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Clínica. Guanabara Koogan, 2007.
- VITOLLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.
- WAITZBERG DL. Dieta, Nutrição e Câncer. Atheneu, 2004.

SEMESTRE 8

DISCIPLINA: **GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO**

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Conhecimentos complementares sobre os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e a relação com a gastronomia. Fornecer meios para a compreensão e utilização dos conhecimentos em estabelecimentos gastronômicos. Capacitar o aluno ao conhecimento de relação da nutrição, da gastronomia e da culinária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAUJO, W.M.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGO, L.A. Alquimia dos alimentos. 1 ed. Senac. Brasília. 2007.

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

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.

<http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

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

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

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

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

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

DISCIPLINA: **SEMINÁRIO AVANÇADO EM GESTÃO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES**

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 30 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Leitura e discussão de textos científicos de temas atuais ou emergentes na área de produção de refeições e alimentos, objetivando conhecimento do seu estado da arte. Objetiva, ainda, apresentar conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas científicas. A disciplina tem como finalidade o desenvolvimento de habilidade na busca de informações técnico-científicas sobre temas emergentes na área e na análise crítica das informações apresentadas. A disciplina será conduzida na forma de módulos temáticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

ABREU, E.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.

MEZOMO, I. F. B. **A administração de serviços de alimentação**. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

AKUTSU, R.C., BOTELHO, R.A., CAMARGO, E.B., SÁVIO, K.E.O., ARAÚJO, W.C. **Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação**. Revista de Nutrição de Campinas, 18(3):419-427, maio/jun., 2005.

ANTUNES, R. Os sentidos do Trabalho: ensaio sobre a afirmação e a negação do trabalho. (3ª ed). São Paulo: Boitempo, 2000.

BENDASSOLLI, P. F. Trabalho e identidade em tempos sombrios. Aparecida, SP: Idéias&Letras, 2007.

BIRCHFIELD, John C.; SPARROWE, Raymond T. Design and layout of foodservice facilities. 2 nd ed. New Jersey : John Wiley& Sons, 2003.

BORGES, L.O.; YAMAMOTO, O. H. O mundo do trabalho. In: J.C. Zanelli, J. E. BORGES-ANDRADE; BASTOS, A. V. B. (Orgs), **Psicologia, organizações e trabalho no**

Brasil, Porto Alegre: Artmed, 2004.

BRASIL, Agencia Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Resolução - RDC no. 50 de 21 de fevereiro de 2002. Dispõe sobre o regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de Estabelecimentos Assistenciais de Saúde. **Diário Oficial da União**, 06 mar. 2002A.

BRASIL, Ministério da Saúde. ANVISA. 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. **Diário Oficial da União**, 06 nov. 2002B.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria no. 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico: condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, 14 set. 2004a.

DISCIPLINA: **AMBULATÓRIO DE ESPECIALIDADES EM NUTRIÇÃO 1**

Carga horária total: 60 h

Carga horária teórica: 00 h

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.

Básica:

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

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

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

COMPLEMENTARES:

- BRASIL. MS-INCA. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica, Volume 2. Rio de Janeiro, INCA, 2011.
- CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. Manual De Nutrição Parenteral. Rubio, 2010.
- CALIXTO-LIMA L, Reis NT. Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados à Nutrição Clínica. Rubio, 2012.
- CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis, Manole, SP, 2009.
- CUPPARI L, AVESANI CM, KAMIMURA MA. Nutrição na Doença Renal Crônica. Manole, 2013.
- DA POIAN AT , CARVALHO-ALVES PC. Hormônios e metabolismo: Integração e correlações clínicas. Atheneu, 2005.
- DUARTE ACG. Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. Atheneu, 2007.
- GARRIDO Jr AB. Cirurgia da Obesidade. Atheneu, 2003.
- KOPPLE JD, MASSRY SG. Cuidados Nutricionais das Doenças Renais, 2ª Ed. Guanabara, 2006.
- MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 12ª Ed.. Roca, 2010.
- MAGNONI D, CUKIER C. Nutrição na Insuficiência Cardíaca. Sarvier, 2002.
- MENDELSSONH P. Barbosa: Controle clínico do paciente cirúrgico, 7ª Ed. Atheneu, 2009.
- MERKLE, C J (org). Manual de fisiopatologia, 2ª. Ed.Roca, 2007.
- PALMA D, ESCRIVÃO M A M S, OLIVEIRA F L C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Manole, 2009.
- RIELLA MC, MARTINS C. Nutrição e o Rim, 1ª Ed. Guanabara Koogan, 2001.
- ROSADO A F. Dietoterapia- Uma abordagem prática. Guanabara-Koogan. Rio de Janeiro- RJ, 2007.
- SILVA M C S , MURA J P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia, 2ª Ed .ROCA, 2011.
- SOBTKA, L. Bases da Nutrição Clínica. Rubio, 2008.
- VANUCCHI H, MARCHINI JS. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Clínica. Guanabara Koogan, 2007.
- VITOLLO MR. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.
- WAITZBERG DL. Dieta, Nutrição e Câncer. Atheneu, 2004.

DISCIPLINA: OFICINA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Carga horária total: 30 h

Carga horária teórica: 10 h

Departamento de origem: Nutrição

EMENTA:

Recursos pedagógicos para promoção da alimentação adequada e saudável. Aprendizagem ativa. Problemática. Recursos educacionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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

DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, AM. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

GALISA, M.; NUNES, A.; GARCIA, L.; CHEMIN, S. **Educação Alimentar e Nutricional – da teoria à prática**. 1ª edição. São Paulo. Roca, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BOOG, M. C. F. **Educação em nutrição: integrando experiências**. Campinas-SP: Komedi, 2013.

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>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Depto de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em:

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. **Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS)**. Diário Oficial União. 13 nov 2014; Seção 1: 68. Disponível em <http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=68&data=13/11/2014>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Manual operacional para profissionais de saúde e**

educação. Brasil. 2008. Disponível em:
http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/promocao_alimentacao_saudavel_escolas.pdf.

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://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo_metodologia_trabalho_alimentacao_nutricao_atencao_basica.pdf

CANESQUI AM, DIEZ GARCIA RW. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Disponível em:
http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf

• CONTENTO, I. R. **Nutrition Education. Linking research, theory and practice.** Jones & Bartlett Learning; 3 edition (2015).

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, Sociedade e Cultura.** Rio de Janeiro. Editora Fiocruz, 2011.

FAGLIOLI, D.; ADNAN, L. **Educação Nutricional na Infância e na Adolescência.** 1ª ed. São Paulo: RCN, 2006.

LINDEN, S. **Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino.** 1ª edição. Editora Varela, 2005.