



PPGSAN
Programa de Pós-Graduação em
Segurança Alimentar e Nutricional
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - UNIRIO

DISCIPLINAS 2024.1

QUADRO DE OFERTA DE DISCIPLINAS DO PPGSAN PARA 2024.1

Período: 11/03/2024 a 05/07/2024 – presencial

Período de inscrição em disciplinas: 01/03/2024 a 28/03/2024

Disciplina	Docente Responsável	Data Início	Horários	Vagas
Obrigatórias				
Seminários avançados em SAN I	Michelle Teixeira	21/03	9h as 11h Sala: 7	Turma 2024
Metodologia da pesquisa e dos processos de criação	Rafael Cadena	21/03	15h as 17h Sala: 7	Turma 2024 alunos cm pendências
Trabalhos de Dissertação I	orientadores	14/03/24	Com orientador	Toda turma 2023
Trabalhos de Dissertação II	coordenação	14/03/24	Com orientador	Pendentes da Turma 2022
Atividades Complementares	coordenação			
Exame de qualificação	coordenação			Pendentes da turma 2023
Trabalho de Conclusão de Curso	coordenação			Pendentes da turma 2022
Eletivas (2 créditos – 30 horas)				
Manipulação conservação de alimentos seguros e saudáveis	Silvia Mello	21/03	13-15h Sala: 7	alunos do PPGSAN 2 alunos especiais
Ambientes alimentares promotores de SAN	Alessandra Pereira	21/03	17h-19h Sala: 7	alunos do PPGSAN 4 alunos especiais
Tópicos especiais sobre fome e insegurança alimentar	Juliana Casemiro e Vanessa Schottz	abrirá em julho*	à definir	alunos do PPGSAN 4 alunos especiais
Gastronomia	Elaine Lima	28/03	11h às 12h	Até 4 vagas Projeto MTST



DISCIPLINAS 2024.1

aplicada à SAN	e Ellen Ayres	quartas e quintas-feiras	Sala: NEDA	
Outras disciplinas eletivas				
Tópicos profissionais em SAN	coordenação	à combinar	Com o docente	
Tópicos profissionais em SAN avançados	coordenação	à combinar	Com o docente	
Estágio Docente em SAN	Ellen Ayres – técnica dietética 1 integral	12/03/24 Terças Quartas	Escola de Nutrição 10-12h 13-17h	1 vaga
Estágio Docente em SAN	Rafael Cadena – técnica dietética 1 noturno	Terças Sextas	Escola de Nutrição 18-20h	1 vaga
Estágio Docente em SAN	Luana Aquino – avaliação nutricional	Segundas, Quartas e Sextas	Escola de Nutrição 18-22h 14-17h 18-20h	2 vagas
Estágio Docente em SAN	Vanessa Schottz – Educação Alimentar e Nutricional	26/03 Terças	UFRJ-Macaé 9h às 12h	1 vaga



PPGSAN
Programa de Pós-Graduação em
Segurança Alimentar e Nutricional
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - UNIRIO

DISCIPLINAS 2024.1

Seminários Avançados em Segurança Alimentar e Nutricional
Créditos: 2
Carga Horária: 30h
Ementa: A insegurança alimentar e nutricional (IAN) no contexto mundial e no Brasil. Processos históricos e decisivos da situação de IAN: produção, distribuição, comercialização, abastecimento e acesso de alimentos. Conceitos e pressupostos relativos à discussão contemporânea sobre Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), soberania alimentar e os impactos na saúde humana. Novas formas e novas tecnologias para produção/desenvolvimento de alimentos.
Metodologia: Aulas teóricas expositivas com utilização de multimídia e discussão de artigos científicos. Visitas de campo em áreas da construção do conhecimento sobre a temática de SAN.
Avaliação: Apresentação de trabalho e discussão das temáticas dos seminários.
Bibliografia: CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional. Brasília (DF): 2004. FAO. Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação. The state of food insecurity in the World.(SOFI) 2000. FELLOWS, P.J.Food Processing Technology - 4th Edition Principles and Practice.2016. 1152p.
Bibliografia Complementar: KAISER, M. & LIEN,M.E. Ethics and the politics of food. 2006 Pages: 592 KÖCHE, V. S.; BOFF, O. M. B.; MARINELLO, A. F. Leitura e produção textual. Petrópolis: Vozes, 2010. NESTLE,M. Safe food: Bacteria, biotechnology, and bioterrorism. California, USA. 2003. 356p. FRIEDMANN, H. Uma Economia Mundial de Alimentos Sustentável. In: BELIK, W.; MALUF, R.S. (Orgs.) Abastecimento e Segurança Alimentar – o s limites da liberalização. Campinas: IE/UNICAMP, 2000. p.01-21.



PPGSAN
Programa de Pós-Graduação em
Segurança Alimentar e Nutricional
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - UNIRIO

DISCIPLINAS 2024.1

Metodologia da Pesquisa e dos Processos de Criação

Créditos: 2

Carga Horária: 30h

Ementa: Estudos e pesquisas: instrumental teórico-metodológico. O conhecimento como compreensão e transformação da realidade. Pesquisa científica: conceito e paradigmas. Tipos de desenhos de Estudos. Análise dos Dados: quantitativa e qualitativa. Processos de criação e estratégias de criar. Pesquisa bibliográfica: execução e comunicação de resultados. O relatório científico e Normas da ABNT.

Metodologia: Aulas expositivas e leitura e discussão de artigos e textos. Manipulação e análise de dados no Laboratório de Informática.

Avaliação: Produção de texto ligado ao Projeto a ser desenvolvido no Mestrado.

Bibliografia:

JUNIOR, C.F. Guia do trabalho científico – do projeto à redação final – monografia, dissertação e tese. São Paulo; Contexto, 2011.

MASCARO JL, ROTHMAN KJ, LASH T. Epidemiologia Moderna, 3ª Ed. Ed. Artmed, 2011.

MOORE, D.S. A Estatística Básica e a sua Prática. 5ª edição, Editora LTC, 688 p., 2010.

REGO, S., Comitês de ética em pesquisa: Teoria e Prática. Rego S, Palácios M., Rio de Janeiro, RJ: EAD/Ensp, 2012.

Bibliografia Complementar:

DEMO, P. Pesquisa: princípio científico e educativo. 4ed. São Paulo: Cortez, 1996.

KÖCHE, V. S.; BOFF, O. M. B.; MARINELLO, A. F. Leitura e produção textual. Petrópolis: Vozes, 2010.

MOSER, Antônio. Biotecnologia e bioética: para onde vamos? Petrópolis: Vozes, 2004

PEREIRA, M.G. Artigos Científicos – Como Redigir, Publicar e Avaliar. São Paulo; Guanabara Koogan, 2011

SCHRAMM, FR. 2010. Pensamento Complexo e Saúde Pública. In: Hortale VA et al. (org.). 2- Pesquisa em saúde coletiva: fronteiras, objetos e métodos. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, pp. 85-103.

SPECTOR, N. Manual para Redação de Teses, Projetos de Pesquisa e Artigos Científicos. 2ª Ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2002.

TREINTA, F.T.; FILHO, J.R.F.; SANT'ANNA, A.P.; RABELO, L.M. Metodologia de pesquisa bibliográfica com a utilização de método multicritério de apoio à decisão. Production, v. 24, n.3, p-508-520, July/Sept., 2014.



PPGSAN
Programa de Pós-Graduação em
Segurança Alimentar e Nutricional
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - UNIRIO

DISCIPLINAS 2024.1

Ambientes alimentares como promotores de SAN
Créditos: 2
Carga Horária: 30h
Ementa: Referenciais teóricos para pensar o ambiente alimentar. Estudo da interação entre ambiente (contexto) e saúde. Modelos da epidemiologia social, território, modelo ecológico, saúde urbana. Abordagens metodológicas utilizadas no estudo do ambiente alimentar e na análise de sua relação com a saúde e nutrição. Estudos epidemiológicos (observacionais e de intervenção). Relevância, oportunidade e potencialidades para a implementação de ações locais e políticas públicas voltadas ao ambiente alimentar.
Metodologia: Seminário com pesquisadores nacionais e internacionais que trabalham com tema; Exposição dialogada dos tópicos do curso; Apresentação Gestão em SAN e discussão de artigos correlatos ao tema do curso e, quando oportuno, de instrumentos utilizados nos projetos de pesquisa dos estudantes; e Atividade prática de observação de ambientes alimentares..
Avaliação: Leitura prévia de artigos com base em roteiro; Apresentação de artigos (em grupos); Avaliação escrita.
Bibliografia:
Lytle LA, Sokol RL. Measuresofthefoodenvironment: A systematicreviewofthefield, 2007-2015. Health Place. 2017 Mar;44:18-34. doi: 10.1016/j.healthplace.2016.12.007. Epub 2017 Jan 27. Review.
MCKINNON, R.A., REEDY, J., MORRISSETTE, M.A., Lytle LA, YAROCH, A.L. Measuresofthefoodenvironment: a compilationoftheliterature, 1990-2007. Am J Prev Med. 2009 Apr;36(4 Suppl):S124-33. doi: 10.1016/j.amepre.2009.01.012. Review.
CORRÊA, E. N.; PADEZ, C. M. P. ; ABREU, A. H. ; VASCONCELOS, F. A. G. . Geographicandsocioeconomicdistributionoffoodvendors: a case studyof a municipality in the Southern Brazil. Cadernos de Saúde Pública (Online), v. 33, p. e00145015, 2017
Bibliografia Complementar:
Charreire H, Casey R, Salze P, Simon C, Chaix B, Banos A, Badariotti D, Weber C, Oppert JM. Measuringthefoodenvironmentusinggeographicalinformation systems: a methodologicalreview. Public Health Nutr. 2010 Nov;13(11):1773-85. doi: 10.1017/S1368980010000753.
Ohri-Vachaspati P, Leviton LC. Measuringfoodenvironments: a guidetoavailableinstruments. Am J Health Promot. 2010 Jul-Aug;24(6):410-26. doi: 10.4278/ajhp.080909-LIT-190. Review.



PPGSAN
Programa de Pós-Graduação em
Segurança Alimentar e Nutricional
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - UNIRIO

DISCIPLINAS 2024.1

Manipulação e conservação de alimentos seguros e saudáveis

Créditos: 2

Carga Horária: 30h

Ementa: Evolução da manipulação e processamentos alimentares. Segurança do alimento, com foco nas resoluções Sul Americanas. Normas legais para o processo de elaboração e as formas de armazenamento e conservação de alimentos. Reconhecimentos dos cuidados com higiene e manipulação de alimentos para a prevenção de doenças e intoxicações alimentares. Aplicação de conhecimentos de microbiologia na garantia de higiene e segurança na produção de alimentos. Aplicação dos conhecimentos em tecnologia na conservação dos alimentos.

Metodologia: Aulas teóricas expositivas com utilização de multimídia; Aulas práticas a serem realizadas nos laboratórios de Tecnologia dos Alimentos, Laboratório de Higiene dos Alimentos e Restaurante Escola da UNIRIO; Leitura e discussão de artigos científicos.

Avaliação: Elaboração e apresentação de projeto científico relacionado à temática da disciplina; Prova escrita.

Bibliografia:

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. Porto Alegre, Artmed, 2006.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed. 2013, 424p.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, U. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005, 196p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; GAVA J. R. F. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

JAY, James M. Microbiologia de Alimentos. 6ª edição, Porto Alegre: Artmed, 2005.

NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION (2009). Restaurant Industry. EUA. SACCOL, A.L.F., STANGARLIN, L., RICHARDS, N.S., HECKTHEUER, L.H.

Avaliação das boas práticas em duas visões: técnica e da empresa. Brazilian Journal of Food Technology, jan, 2009.

SCHLUNDT, J. New directions in foodborne disease prevention. International Journal of Food Microbiology. Geneva – Switzerland, n.78, p. 3-17. 2002.

SILVA JR, E. A. da. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 4. ed. São Paulo: Varela, 2012. 625 p.

Bibliografia Complementar:

AELEN, B.E.; GLANZ, K.; SALLIS, J.F.; FRANK, L.D. Nutrition Environment Measures Study in Restaurants (NEMS-R) Development and Evaluation. American Journal Prev Med, v.32, n.4, p.273-281, 2007.

FORTES, H.B.S. Projeto "Parceiros na Cozinha": Avaliação de um treinamento para manipuladores de alimentos das creches de Porto Alegre conveniados com a ONG parceiros voluntários. Monografia de pós-graduação. UFRG, 2005.

GERMANO, M. I. S. et al. Manipuladores de alimentos: Capacitar? É preciso. Regular? Será preciso? Higiene Alimentar, São Paulo, v. 14, n. 78/79, p. 18-22, nov/ dez. 2000.

GÓES, J. A. W.; SANTOS, J. M.; VELOSO, I. S. Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida. Higiene Alimentar, São Paulo, v. 15, n. 82, p.20-22, mar. 2001.

ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, Vol. II, 2005.

ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. São Paulo: Artmed, Vol I, 2005.



PPGSAN
Programa de Pós-Graduação em
Segurança Alimentar e Nutricional
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - UNIRIO

DISCIPLINAS 2024.1

Gastronomia aplicada a SAN

Créditos: 2

Carga Horária: 30h

Ementa: Evolução histórica e cultural da culinária brasileira. Prática culinária tradicional brasileira e técnica dietética com enfoque em sustentabilidade. Habilidades culinárias como prática de autonomia e emancipação.

Metodologia: Aulas teóricas utilizando a técnica de exposição, com abordagem de problematizarão dos conteúdos a partir de experiências práticas. Aulas práticas em cozinha experimental.

Avaliação: Avaliação prática sensorial. Avaliação de atitude.

Bibliografia:

MELO EA, JAIME PC, MONTEIRO CA. Guia alimentar para a população brasileira [Internet]. 2014; Available from:<http://portalsaude.saude.gov.br/>

TEICHMANN, Ione Mendes. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2010. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. Le Cordon bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Editora Marco Zero, 1998.