

UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO - UNI-RIO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO FUNDAMENTAL
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PROGRAMA

Código: STA 0010

- 1- Disciplina: COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS
- 2- Carga Horária: 75 horas
- 3- Créditos: 03 (02 teóricos e 01 prático)
- 4- Objetivos:

Orientar os alunos no estudo dos alimentos, conhecer sua composição química e teor percentual dos principais componentes. Saber utilizar tabela de composição química quanto ao teor vitamínico, glicídico, lipídico e protéico (fazendo as respectivas conversões de nitrogênio para cálculo percentual de aminoácidos essenciais ou não).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - Manuseio de tabelas quanto à composição química.

- SUB-UNIDADE: - Conversão de unidades de peso e medidas
- Conversão do fator nitrogênio em proteínas e aminoácidos
 - Aminoácidos essenciais e não essenciais

UNIDADE II - Estudo detalhado da composição química dos alimentos protéicos.

- SUB-UNIDADE: a) carnes e derivados
- b) pescado e derivados
 - c) leite e derivados
 - d) ovos e derivados
 - e) leguminosas

UNIDADE III - Introdução, definição, classificação das Oses. Estudo detalhado da composição química dos alimentos glicídicos.

- SUB-UNIDADE: a) mel de abelha e geléia real
- b) cereais (arroz, trigo, centeio, cevada, milho)
 - c) tubérculos e raízes (batata doce, aipim, inhame, batata / inglesa, etc).



UNIDADE IV - Estudo detalhado da Composição Química dos Alimentos lipídicos.

SUB-UNIDADE: a) manteiga e margarina
b) banha e gordura hidrogenada
c) óleos de girassol, uva, arroz, soja, milho, gergelim, /
oliva, dendê

UNIDADE V - Composição de Alimentos Diversos.

SUB-UNIDADE: a) Alimentos estimulantes (café, cacau, chocolate, guaraná, chá, mate)
b) bebidas fermentadas (vinho e cerveja)
c) frutas e hortaliças
d) condimentos e especiarias

BIBLIOGRAFIA:

- 1- Haehn, Hugo - Bioquímica de las fermentaciones. Madrid, Aguillar, 1956.
- 2- Dicionário de los Alimentos. Barcelona, CEDEL, 1972.
- 3- TAVEIRA, Mário & TAVEIRA, Maria Luíza B. - Métodos de análise de alimentos.
- 4- FRANCO, Guilherme - Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, PLANUTE, 1974.
- 5- IBGE - Tabela de Composição Química dos Alimentos, 1977.

Rio de Janeiro, 21 de novembro de 1980.

Severina Feitosa Freire de Carvalho
Profa. Severina Feitosa Freire de Carvalho



UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO - UNI-RIO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO FUNDAMENTAL
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PROGRAMA

Código: STA 0010

- 1- Disciplina: COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS
- 2- Carga Horária: 75 horas
- 3- Créditos: 03 (02 teóricos e 01 prático)
- 4- Objetivos:

Orientar os alunos no estudo dos alimentos, conhecer sua composição química e teor percentual dos principais componentes. Saber utilizar tabela de composição química quanto ao teor vitamínico, glicídico, lipídico e protéico (fazendo as respectivas conversões de nitrogênio para cálculo percentual de aminoácidos essenciais ou não).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - Manuseio de tabelas quanto à composição química.

SUB-UNIDADE: - Conversão de unidades de peso e medidas

- Conversão do fator nitrogênio em proteínas e aminoácidos
- Aminoácidos essenciais e não essenciais

UNIDADE II - Estudo detalhado da composição química dos alimentos protéicos.

SUB-UNIDADE: a) carnes e derivados

b) pescado e derivados

c) leite e derivados

d) ovos e derivados

e) leguminosas

UNIDADE III - Introdução, definição, classificação das Oses. Estudo detalhado da composição química dos alimentos glicídicos.

SUB-UNIDADE: a) mel de abelha e geleia real

b) cereais (arroz, trigo, centeio, cevada, milho)

c) tubérculos e raízes (batata doce, aipim, inhame, batata inglesa, etc).



UNIDADE IV - Estudo detalhado da Composição Química dos Alimentos lipídicos.

SUB-UNIDADE: a) manteiga e margarina
b) banha e gordura hidrogenada
c) óleos de girassol, uva, arroz, soja, milho, gergelim, /
oliva, dendê

UNIDADE V - Composição de Alimentos Diversos.

SUB-UNIDADE: a) Alimentos estimulantes (café, cacau, chocolate, guaraná, chá, mate)
b) bebidas fermentadas (vinho e cerveja)
c) frutas e hortaliças
d) condimentos e especiarias

BIBLIOGRAFIA:

- 1- Haehn, Hugo - Bioquímica de las fermentaciones. Madrid, Aguillar, 1956.
- 2- Dicionário de los Alimentos. Barcelona, CEDEL, 1972.
- 3- TAVEIRA, Mário & TAVEIRA, Maria Luíza B. - Métodos de análise de alimentos.
- 4- FRANCO, Guilherme - Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, PLANUTE, 1974.
- 5- IBGE - Tabela de Composição Química dos Alimentos, 1977.

Rio de Janeiro, 21 de novembro de 1980.

Severina Feitosa Freire de Carvalho
Profa. Severina Feitosa Freire de Carvalho





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)
UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO/UNI-RIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE/CCBS

PROGRAMA DE DISCIPLINA
INSTITUTO BIOMÉDICO/DPSC
DISCIPLINA: COMUNICAÇÃO/1994

Código: SCC 0002

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA

CURSOS: ENFERMAGEM-SEGUNDO PERÍODO

NUTRIÇÃO-PRIMEIRO PERÍODO

DURAÇÃO: UM SEMESTRE LETIVO

CARGA HORÁRIA: ENF.: 15 H/1 CRÉDITO TEÓRICO

NUT.: 30 H/2 CRÉDITOS TEÓRICOS

PROFESSOR: REGINA GUEDES MOREIRA GUIMARÃES

I- EMENTA

1 - Introduzir os conhecimentos da teoria da comunicação, que contribuam nas ações do profissional de saúde.

2 - Capacitar o aluno a identificar situações-problema relativas à comunicação nas relações interpessoais e a providenciar soluções, especialmente no âmbito de ação profissional.

3 - Facilitar a integração do aluno à vida universitária, de modo a propiciar vivências articuladas entre ensino, pesquisa e extensão.

II - JUSTIFICATIVA

O processo de comunicação pode ser facilitado, quando o profissional conhece os seus componentes em suas ações e quando o organiza mediante planejamento.

III - OBJETIVOS

1 - Introduzir a teoria da comunicação.

2 - Sensibilizar o aluno a reconhecer o campo da comunicação, estudá-lo e providenciar soluções aos problemas identificados, de acordo com o seu exercício profissional, em ação específica e/ou interdisciplinar.

3 - Identificar e estudar os níveis da comunicação, tais como: O self; paciente; familiares; equipe; equipe multi e interdisciplinar; instituição; comunidade e sua universidade.

IV - METODOLOGIA

1 - Atividades em Classe: Aulas teóricas (expositivas e com técnicas de dinâmica de grupo); seminários; palestras; e outras, de acordo com a estratégia de ensino estudada e indicada para o semestre.

2 - Atividades Extra-Classe: visitas a estabelecimento de saúde, às unidades de ensino da Universidade; entrevistas profissionais.



UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)

As atividades são avaliadas através de questionários, relatórios, projetos, desempenho do aluno, individualmente ou em grupo.

VI - UNIDADES DE ENSINO E CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 - Introdução: A disciplina de comunicação na área de saúde.

2 - A Comunicação e a Área de Saúde:

2.1 - Comunicação:

2.1.1 - Definição

2.1.2 - Etimologia

2.1.3 - Uso do Termo

2.1.4 - A Comunicação e Sua Aplicação

2.1.5 - A Comunicação e Seus Repertórios

2.2 - O Processo de Comunicação

2.2.1 - Funções da Comunicação

2.2.2 - O Repertório de Signos e Códigos

2.2.3 - O repertório de Meios

2.2.4 - O repertório de tratamento

2.2.5 - O processo de Recepção

3 - Como Melhorar a Comunicação nas Relações Profissionais: O problema e as soluções:

3.1 - Relação com os Compromissos Éticos, de Exercício Profissional e de Realização Pessoal.

3.2 - Relação Profissional com :

a - Cliente/paciente;

b - Família;

c - Equipe Disciplinar;

d - Equipe Interdisciplinar;

e - Instituição;

f - Comunidade;

g - Universidade.

4 - Planejamento dos Modos de Facilitação dos Diferentes Níveis de Comunicação; modelo de projetos.

VII - BIBLIOGRAFIA

BION, W. R. *Estudos Psicanalíticos Revisados (Second Thoughts)*. Rio de Janeiro: Imago Ed., 1988.

BORDENAVE, Juan Diaz, PEREIRA, Martins. *Estratégias de Ensino-aprendizagem*. 12a.Ed. Petrópolis: Vozes, 1991.

COFEN. Código de Ética dos Profissionais de Enfermagem. 1993.

CFN. Código de Ética dos Profissionais de Nutrição. 1981.

LEIS DE EXERCÍCIO PROFISSIONAL/ENFERMAGEM E NUTRIÇÃO.

MOREIRA GUIMARÃES, Regina Guedes. *A Comunicação e Sua Aplicação à Área de Saúde*. Texto Didático/Local: DPSC/IB/CCBS/UNI-RIO, 1995.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CCBS
ESCOLA DE NUTRIÇÃO – DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO APLICADA

DISCIPLINA OPTATIVA: CUSTOS EM SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

CARGA HORÁRIA OBRIGATÓRIA: 45 horas

CRÉDITOS: 02 T=30H P= 15H

PROFESSOR RESPONSÁVEL: ROSA MARIA DE SÁ ALVES

EMENTA: Teoria de custos, classificação de custos, objetivos de custos – determinação de lucro, ponto de equilíbrio, relação volume/lucro, orçamento, implantação de sistema de custos, engenharia de cardápio – avaliação de estoques e apropriação de custos/ Curva ABC – aplicação de custos nas UAN'S

OBJETIVOS GERAIS: Capacitar o aluno a estruturar nas unidades de alimentação e nutrição um sistema de custos atendendo as peculiaridades de cada unidade.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- 1- Desenvolver com alunos técnicas de custeamento aplicadas ao UAN
- 2- Levar o aluno a trabalhar com os diversos processos e variáveis que incidem sobre custo.
- 3- Estabelecer uma sistemática de custeamento por responsabilidade
- 4- Desenvolver uma estrutura de controle de custo para tomada de decisões
- 5- Levar o aluno a estabelecer o valor (importância) da apuração de custos para o profissional nutricionista
- 6- Desenvolver no aluno o espírito de pesquisa sobre custeamento
- 7- Desenvolver no aluno técnica que incidam na redução de custos de refeições

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I : A TEORIA DE CUSTOS

- 1.1- Conceitos e importância na nutrição
- 1.2- Natureza dos custos
- 1.3- Diferenciações básicas

UNIDADE II: AVALIAÇÃO DE ESTOQUES

- 2.1- Apropriação de custos na UANS
- 2.2- Materiais diretos e indiretos



- 2.3- Métodos de controle dos estoques
- 2.4- Critérios de avaliação dos inventários
- 2.5 – Curva ABC

UNIDADE III: OBJETIVOS DA APLICAÇÃO DE CUSTO

- 3.1- Custo para determinação de lucro
- 3.2- Custo para tomada de decisões
- 3.3- Custo para controle

UNIDADE IV: SISTEMA DE CUSTEAMENTO – Adequação a UAN

- 4.1- Custo por ordem de produção
- 4.2- Custo por processo
- 4.3- Custo padrão
- 4.4- Análise do ponto de equilíbrio – Relação volume/produção/lucro
- 4.5- Custo unidade refeições

UNIDADE V: ORÇAMENTO/PROGRAMA

- 5.1- Orçamento e o profissional nutricionista
- 5.2- Vantagens e limitações
- 5.3- Orçamento programa

UNIDADE VI: ENGENHARIA DE CARDÁPIO

- 6.1- Aplicação nos restaurantes
- 6.2- Classificação dos cardápios
- 6.3- Soluções aplicadas

UNIDADE VII : IMPLANTAÇÃO DE UM SISTEMA DE CUSTOS EM UAN

Assinatura do Professor Responsável: _____



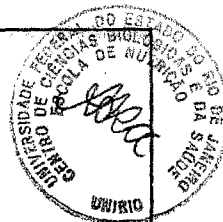
BIBLIOGRAFIA:

- 1- Arnold, JR.Tony. Administração de materiais, uma Introdução, Tradução de Remoti, Celso e Esteves, Lenila R> Atlas, SP, 1999.
- 2- Chiavenato, Idalberto. Empreendedorismo, dando asa ao espírito empreendedor. Sariaiva, São Paulo, 2004.
- 3- Chiavenato, Idalberto. Gestão de pessoas; o novo papel dos recursos humanos nas organizações, RJ, Elsevier, 1999
- 4-Jeolas, Roberto R. e Santos, Elias Gomes. O negócio em alimento e bebidas. Ponto Crítico, São Paulo. 200.
- 5- Kimura, Alice Yoshiko. Planejamento e administração de custos em Restaurantes Industriais
- 6- Knight, Juhn B & Kotschevar Lendal H. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurante – 3ª edição Roca, 2005
- 7- Leone, George S Guerra, Custos um enfoque administrativo, FGV, RJ, 1998
- 8- Ribeiro, Osni Moura – Contabilidade de custos fácil, Saraiva, 5ª edição, SP, 1997
- 9- Teixeira, Susana e et. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição, Atheneu, São Paulo – 2004.
- 10-Vaz, Célia Silveira. Alimentação de Coletividade, uma abordagem gerencial, Brasília, 2003.
- 11- Zanella, Luiz Carlos – Administração de Custos em Hotelaria – EDUCS – RS, 1993.





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)
CENTRO:



PROGRAMA DE DISCIPLINA

ESCOLA : DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO : DE NUTRIÇÃO APLICADA

CURSO : DE GRADUAÇÃO

DISCIPLINA: DEONTOLOGIA

CARGA HORÁRIA TOTAL OBRIGATÓRIA : 30H

NÚMERO DE CRÉDITOS:02

Código: SNA 0002

EMENTA

Desenvolver no aluno, dentro da concepção humanística da nutrição, a conscientização da necessidade de conhecimento e aplicação dos princípios éticos no cumprimento dos deveres e na preservação dos direitos inerentes à profissão.

OBJETIVOS Levar o aluno a :

- 1º. Conscientizar-se a cumprir as normas éticas e morais, estabelecidas pela sociedade, como cidadão e profissional da área da saúde.
- 2º. Conscientizar-se da importância na observância do código de ética profissional;
- 3º. Conhecer a evolução do ensino da nutrição no país, valorizando o esforço dos pioneiros neste campo;
- 4º. Conhecer as características e atribuições específicas das diversas entidades de classe;
- 5º. Conhecer, cumprir e fazer cumprir a legislação que rege a profissão do nutricionista.
- 6º. Conhecer as áreas de atuação do nutricionista, seu perfil profissional para cada área e suas atribuições.



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1. generalidades

- 1.1. Deontologia: definição, objetivos e funções
- 1.2. . Ética e moral: definições, objetivos e funções
- 1.3. Compreender e ser compreendido: importância
- 1.4. Caráter humano: importância

UNIDADE 2. Comportamento ético / profissional

- 2.1 O homem dentro da sociedade
- 2.2 O homem profissional
- 2.3 Predicados pessoais para o nutricionista

UNIDADE 3. Código de ética do nutricionista

UNIDADE 4. Evolução da profissão de nutricionista

- 4.1 A Lei nº 5276 e a Lei nº 84444

UNIDADE 5 : AS ENTIDADES DE CLASSE

- 5.1 Evolução
- 5.2 Características e atribuições específicas

UNIDADE 6: Atividades do profissional Nutricionista

- 6.1 – Pesquisa , através de entrevistas com profissionais, da postura, rotina e atribuições do nutricionista em cada área de atuação.
- 6.2 – Exposição oral interdisciplinar

DATA: JULHO DE 2004

Assinatura do Titular

Ou Professor Responsável: _____





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)
CENTRO: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

PROGRAMA DE DISCIPLINA (ANALÍTICO)

CURSO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

Código: SCS 0040

DEPARTAMENTO: SAÚDE DA COMUNIDADE

DISCIPLINA: DESENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE

C.H = 15 h

CURSO: GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CRÉDITO: 01:00

UNIDADE I - COMUNIDADES HUMANAS

I.1 - A COMUNIDADE HUMANA COMO SISTEMA CULTURAL

I.1.1 - COMUNIDADES PRIMITIVAS

I.1.2 - COMUNIDADES EM DESENVOLVIMENTO

I.1.3 - COMUNIDADES DESENVOLVIDAS

I.2 - CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE

I.3 - SECULARIZAÇÃO DAS COMUNIDADES

UNIDADE II - OBSTÁCULOS AO DESENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE

II.1 - CARACTERES SÓCIO-CULTURAIS DO SUBDESENVOLVIMENTO

II.2 - ALTERAÇÕES AUTO E ALOPLÁSTICAS REGULADORAS DO SISTEMA COMUNITÁRIO

UNIDADE III - PADRÕES E MODELOS DE DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO

UNIDADE IV - O TRABALHO COMUNITÁRIO

IV.1 - PADRÕES DE COMPORTAMENTO SOCIAL

IV.2 - LIDERANÇA E CONTROLE DE GRUPO

IV.3 - PARTICIPAÇÃO DA SOCIEDADE NAS DECISÕES ADMINISTRATIVAS

IV.4 - PROGRAMAS DE "EDUCAÇÃO PARA A SAÚDE DA COMUNIDADE"

Assinatura do Titular

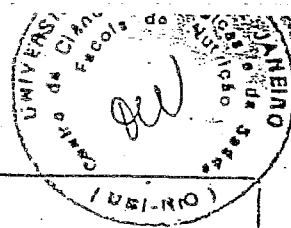
ou Professor Responsável:

Maria Aparecida Alvim de Rezende





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)
CENTRO:



PROGRAMA DE DISCIPLINA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: DE NUTRIÇÃO APLICADA

DISCIPLINA: DIETOTERAPIA

CH=45h

OBJETIVOS GERAIS:

Levar o aluno a identificar os esquemas dietoterápicos mais comuns e capacitá-lo a adaptar conhecimentos anteriores à nutrição de indivíduos em situação patológica, hospitalizados ou não.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Possibilitar ao nutricionista em formação conhecimento que possibilitem.

- 1º - prescrever dieta de acordo com o diagnóstico da criança ao adulto.
- 2º - avaliar a evolução do paciente hospitalizado e/ou ambulatorial.
- 3º - estabelecer conduta nutricional preventiva.
- 4º - habilitá-los para o desenvolvimento experimentos na área da nutrição clínica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE 1 : DIETAS HOSPITALARES

- 1.1 - Introdução - dietoterapia e conduta
- 1.2 - Modificações da dieta de acordo com estado físico-químico
- 1.3 - Dieta enteral
- 1.4 - Dieta parenteral

UNIDADE 2 : DIETOTERAPIA NAS ENFERMIDADES DO APARELHO DIGESTIVO

- 2.1 - Hernia de Hiato
- 2.2 - Gastrite, Úlcera
- 2.3 - Diverticulose, Diverticulite, Diarréia, Constipação, Doença Celíaca
- 2.4 - Pancreatite, Hepatite, Cirrose, Colelitite



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

UNIDADE 3 : DIETOTERAPIA DAS ENFERMIDADES DO APARELHO CARDIO-VASCULAR

- 3.1 - Hipertensão arterial
- 3.2 - Infarto do miocárdio
- 3.3 - Insuficiência cardíaca
- 3.4 - Dislipemias

UNIDADE 4 : DIETOTERAPIA NAS ENFERMIDADES DO APARELHO RENAL

- 4.1 - Litíase Renal
- 4.2 - Nefrose
- 4.3 - Glomerulonefrite
- 4.4 - Insuficiência renal aguda/crônica

UNIDADE 5 : DIETOTERAPIA NAS ENFERMIDADES ENDÓCRINAS

- 5.1 - Magreza
- 5.2 - Obesidade
- 5.3 - Diabetes Mellitus*

UNIDADE 6 : DIETOTERAPIA EM CIRURGIA E EXAMES LABORATORIAS

- 6.1 - Cirurgia geral
- 6.2 - Cirurgia específica: gastrectomia, colecistectomia
- 6.3 - Preparo para exames radiológicos, dosagem de AVN, pesquisa de sangue oculto

UNIDADE 7 : DIETOTERAPIA NO PACIENTE COM CANCER

UNIDADE 8 : DIETOTERAPIA NAS ENFERMIDADES DO APARELHO RESPIRATÓRIO

- 8.1 - Tuberculose pulmonar
- 8.2 - Enfizema
- 8.3 - Pneumonia
- 8.4 - Bronquite
- 8.5 - DPOC

UNIDADE 9 : DIETOTERAPIA NAS PATOLOGIAS GRAVÍDICAS & PEDIATRIA

- 9.1 - Toxemias grávidas
- 9.2 - Fenilcetonúria
- 9.3 - Fibrose cística do pâncreas
- 9.4 - Diabetes infantil juvenil



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

UNIDADE 10 : DIETOTERAPIA DO PACIENTE QUEIMADO

UNIDADE 11 : DIETOTERAPIA NOS DISTÚRBIOS HEMATOLÓGICOS

UNIDADE 12 : DIETOTERAPIA NA DESNUTRIÇÃO E DESEQUILÍBRIO HIDROELETROLÍTICO

12.1. - Desnutrição

12.2 - Desidratação

UNIDADE 13 : DIETOTERAPIA NAS ENFERMIDADES NEURO-PSÍQUICAS

13.1 -Anorexia nervosa, :

13.2 - Epilepsia, esquizofrenia

/nmsm





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)

CENTRO: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

PROGRAMA DE DISCIPLINA (ANALÍTICO)

CICLO BÁSICO

DEPARTAMENTO: SAÚDE DA COMUNIDADE

DISCIPLINA: ECONOMIA

CURSO: GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

C.H = 30 h

CRÉDITO: 02:00

UNIDADE I - INTRODUÇÃO À ECONOMIA

I:1 - CONCEITOS

I:2 - A NATUREZA DA ECONOMIA

I:3 - PRINCÍPIOS ECONÔMICOS: FATORES DE PRODUÇÃO,
PREÇO, CUSTO DE VIDA, DISTRIBUIÇÃO DE RENDA

I:4 - PRINCIPAIS ESCOLAS ECONÔMICAS

UNIDADE II - PAPEL DO ESTADO NO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

II:1 - PLANEJAMENTO ECONÔMICO

II:2 - FUNÇÃO PRODUTIVA DO ESTADO

II:3 - CONTROLE SOCIAL DA PRODUÇÃO

UNIDADE III - SITUAÇÃO ECONÔMICA DO BRASIL

III:1 - PROCESSO HISTÓRICO: CICLOS ECONÔMICOS

III:2 - TENDÊNCIAS ATUAIS DA ECONOMIA

III:3 - INDUSTRIALIZAÇÃO E URBANISMO

UNIDADE IV - ECONOMIA E SAÚDE NO BRASIL

IV:1 - DIMENSÃO ECONÔMICA DA SAÚDE

IV:2 - SELEÇÃO DAS AÇÕES PRIORITÁRIAS EM SAÚDE

IV:3 - INTERFERÊNCIA DO SETOR PRIVADO NOS MODELOS DE
INTERVENÇÃO DE ATENÇÃO À SAÚDE

IV:4 - NUTRIÇÃO E ECONOMIA NOS PROGRAMAS ESTATAIS DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Assinatura do Titular

ou Professor Responsável:

[Assinatura manuscrita]





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

CARGA HORÁRIA TOTAL OBRIGATÓRIA: 90 horas

CURSO DE GRADUAÇÃO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

EMENTA: A disciplina de Educação Nutricional abrange o estudo das tendências educacionais que fundamentam a Educação Brasileira nas seguintes áreas: Educação Popular, Educação em saúde, Educação Nutricional; descrição e análise de comportamento alimentar (hábitos e práticas alimentares). Realção do estado nutricional com o fracasso escolar; Influência dos meios de comunicação de massa na formação dos hábitos e práticas alimentares; identificação da dimensão educativa que perpassa a prática do nutricionista nas diversas áreas de atuação; planejamento de programas de educação nutricional, bem como, seleção e indicação de atividades nesta área; métodos de planejamento didático.

OBJETIVO GERAL: Reconhecer a prática da Educação Nutricional, como facilitadora do processo ensino-aprendizagem sobre os hábitos e práticas alimentares nutricionalmente adequadas e principalmente como instrumento de fortalecimento das populações na busca de melhoria das condições de vida e saúde.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: - Identificar a influência das diversas correntes pedagógicas na fundamentação da Educação Brasileira, e a consequente influência na prática educativa em Nutrição.

- Relacionar a determinação histórica, cultural, econômica e social dos hábitos alimentares.

- Analisar criticamente a influência do estado nutricional com o rendimento escolar

- Reconhecer criticamente a influência que os meios de comunicação de massa exercem sobre o comportamento alimentar

- Comparar os dois tipos de prática em educação Nutricional: Tradicional e Crítica

- Planejar e executar ações educativas na área de Alimentação e Nutrição, adequando métodos, técnicas e recursos didáticos.

D. D. D.



Módulo I- EDUCAÇÃO:

I.1- Conceituação

I.2- Teorias e correntes pedagógicas da educação brasileira:

- a) teorias não- críticas
- b) teorias críticas

Módulo II : EDUCAÇÃO NUTRICIONAL:

II. 1- Conceituação

II.2- Histórico/papel social da educação nutricional

II.3- Escolas educacionais e sua relação com a educação nutricional

II.4- Em busca de uma educação nutricional crítica:

- a) princípios básicos
- b) passos metodológicos
- c) objetivos da prática crítica

Módulo III- EDUCAÇÃO EM SAÚDE :

III.1- Conceituação

III.2- Aspectos políticos -ideológicos da educação em saúde

III.3- Inserção do profissional nutricionista em atividades de educação em saúde

III.4- Atividades Educativas com grupos vulneráveis:

- a) ação educativa na saúde da criança
- b) ação educativa na saúde da mulher
- c) ação educativa na saúde do escolar- Relação estado nutricional e fracasso escolar
- d) ação educativa na saúde do adolescente
- e) ação educativa na saúde do adulto
- f) ação educativa na saúde do idoso

III.5- Relação técnico / Clientela- aspectos da educação popular

Módulo IV- COMPORTAMENTO ALIMENTAR:

IV.1- Conceituação

IV.2- Como se forma o hábito alimentar

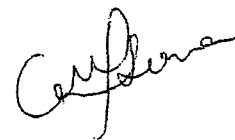
IV.3- Crenças e tabus alimentares

IV.4- Os hábitos alimentares nas diferentes fases do desenvolvimento humano

IV.-5 Os diversos aspectos que interferem nos hábitos alimentares

IV.6- Mídia e hábitos alimentares: a contra-educação

IV.7- O papel do Educador na mudança do comportamento alimentar



V.1- Etapas do processo de planejamento

V.2- Tipos de métodos e técnicas em educação nutricional:

- a) Individuais
- b) grupais
- c) de Público

V.3- Seleção e adequação de métodos e técnicas utilizados em uma ação educativa

V.4- Recursos audiovisuais:

- a) finalidades
- b) os diversos tipos
- c) vantagens e desvantagens dos R.A.V.
- d) Como e quando utilizar

Módulo VI- Planejamento Didático

Prof. Glaucê Molinari Amaral Lima



PROGRAMA DE DISCIPLINA

CICLO BÁSICO : NUTRIÇÃO e ENFERMAGEM

DEPARTAMENTO: CIÊNCIAS MORFOLÓGICAS

Código: CME 0022

DISCIPLINA: EMBRIOLOGIA

CARG HOR: 70 CR 02

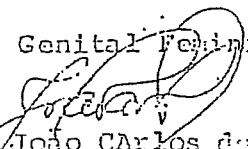
1. Aparelho Genital Masculino
 - 1.1 - Generalidades
 - 1.2 - Espermatogênese
 - 1.3 - O espermatozoide
2. Aparelho Genital Feminino
 - 2.1 - Generalidades
 - 2.2 - Ovogênese
 - 2.3 - O Óvulo
3. Ovulação
 - 3.1 - Fecundação
 - 3.2 - Anfinixia
4. Segmentação do Óvo
 - 4.1 - Implantação normal do Óvo
 - 4.2 - Prêñez ectópica
5. As vesículas amniótica e vitelina
 - 5.1 - A placa embrionária dérmica
6. Mesoderma Primário
 - 6.1 - Magma reticulado
 - 6.2 - Celoma extraembrionário
 - 6.3 - Primeiros vasos sanguíneos
 - 6.4 - Gonócitos
7. O Germe Tridêrmico
 - 7.1 - Mesoderma secundário. Sua resolução
 - 7.2 - Mesotêlio
 - 7.3 - Mesênquima difuso
8. Curvatura e Fechamento do Corpo do Embrião



- 9.1 - O amniós
- 9.2 - O c6rion
- 9.3 - O conduto e o saco vitel6ino
- 9.4 - O alant6ide
- 9.5 - O c6rd6o umbelical
- 10. Caducas e Placenta - Tipos
- 11. Arcos e Fendas Branquiais
 - 11.1 - Seio cervical
 - 11.2 - Malforma66es
 - 11.3 - Os plac6ides da extremidade cef6lica e suas contribui66es
- 12. Bolsas Faring6ias - Seus Derivados

EMBRIOLOGIA ESPECIAL

- B. O Maciço Facial - Seu desenvolvimento e forma66o da face.
 - 13.1 - Malforma66es
- 14. Forma66o da Cavidade Bucal
 - 14.1 - Separa66o da cavidade nasal e destas entre si
- 15. G6nese do Tubo Digestivo
- 16. G6nese das Gl6ndulas Anexas ao tubo Digestivo: salivares, P6ncreas e f6gado.
- 17. Odontog6nese
- 18. G6nese do Aparelho Respirat6rio
- 19. G6nese dos 6rg6os Linf6ides: am6dalas, g6nglios; timo e baço
- 20. G6nese do Cora66o - Malforma66es
- 21. G6nese dos Vas6s Sangu6ncos - Malforma66es
- 22. G6nese das Gl6ndulas End6crinas: hip6fise, tire6ide, paratire6ides e suprarenal
- 3. G6nese do Aparelho Urin6rio - Malforma66es
- 4. G6nese do Aparelho Genital Masculino - Malforma66es
- 5. G6nese do Aparelho Genital Feminino - Malforma66es


Prof. João Carlos de Souza Côrtes
Respons6vel Pela disciplina de Embriologia



**Composição 3**

Data e Hora de Criação: 08/12/2022 às 10:07:30

Documentos que originaram esse envelope:

- Composição 3.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Composição dos Alimentos.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Comunicação.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Custos.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Deontologia.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Desenvolvimento da Comunidade.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Dietoterapia.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Economia.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Educação nutricional.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Embriologia.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)

**Hashs únicas referente à esse envelope de documentos**

[SHA256]: 69f98e77044cc9f492b63af269b5d8221070c0cf9cc00fa2c80e9ff80c3b4566

[SHA512]: ab5edc297361b2f2bd58068603170ec7e2b62e7838456e241de9cac4d0621b6097c3f051ff12a8d7c2b55ab013cad19bcadb492279f7aaabeafaddf4d74b59a

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope**ASSINADO - Secretaria Curso Integral (secretaria.nutintegral@unirio.br)**

Data/Hora: 08/12/2022 - 10:10:57, IP: 200.156.27.158, Geolocalização: [-22.958341, -43.165019]

[SHA256]: 276e52c146d020a21b427b5d657b069500b7d7a5ed1d9e45a634f29ed8442b4e

Histórico de eventos registrados neste envelope

08/12/2022 10:10:57 - Envelope finalizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:10:57 - Assinatura realizada por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:10:50 - Envelope visualizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:08:15 - Envelope registrado na Blockchain por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:08:07 - Envelope encaminhado para assinaturas por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:07:56 - Envelope criado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

