



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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Administração Geral Aplicada à Nutrição - AGAN

**CÓDIGO:** SNA00052

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas      **CRÉD. TEOR.:** 3      **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição Dietética I

#### EMENTA

Estudo da Teoria da Administração: as diferentes correntes do pensamento; Objeto de Estudo da Administração Geral e em Saúde; Funções administrativas e sua aplicação à Nutrição; Tipos de Estruturas e Departamentalização; Gestão da Qualidade e de Marketing; O “estado da arte” da Administração em Nutrição; Aplicação aos diferentes campos de atuação do nutricionista.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

##### Geral:

Fornecer elementos conceituais básicos de Administração para o desenvolvimento de uma reflexão teórico-empírica, com base no pensamento administrativo, de modo a aplicá-los aos diferentes campos de atuação do Nutricionista.

##### Específicos

- Definir e reconhecer a importância da Administração nos dias atuais e como ela se tornou uma atividade imprescindível na condução da sociedade moderna
- Relacionar as principais abordagens das teorias organizacionais com a atual administração;
- Descrever o efeito da Globalização na economia e nas organizações
- Desenvolver um senso crítico em relação a valores e atitudes profissionais do Gestor em Nutrição, baseados em suas experiências e novas abordagens adquiridas
- Elaborar as fases de um sistema de qualidade. Aplicar as ISO 9000 e 14000 às diferentes Empresas e Serviços



- Reconhecer os princípios e técnicas de marketing e planejar sua aplicação em UANs
- Debater sobre a qualidade de vida no trabalho e o meio ambiente em UANs.
- Aplicar, aos diferentes campos de trabalho da Nutrição, os elementos adquiridos na união de Teoria, em sala de aula e *Praxis* extra muros da Universidade..

## METODOLOGIA

Acompanhando as unidades programáticas, serão utilizadas as seguintes metodologias semi-estruturadas, através de técnicas de ensino básicas:

- Encontros Presenciais:** aulas expositivas com recursos diferenciados: datashow, retroprojetor, DVDs, vídeos, quadro de giz.
- Encontros Presenciais:** alunos, através de grupos, desenvolvem seminários, resumos, resenhas críticas e vivências do tipo: jogo de negócios e *reality show*..
- Encontros Presenciais Extra Campi:** visitas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), com entrevistas guiadas, relatórios e presença de nutricionista.
- Encontros Virtuais:** Trabalho orientado de busca na Internet de textos, a partir de debate e informações dadas em sala de aula e em Banco de Dados Científicos

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I : Introdução à Administração

- Conceitos, Evolução e Características
- Objetivo do Estudo; Histórico
- Tipos de Habilidades
- Conceitos básicos: Organização e Administração, Processos Administrativos e Áreas Funcionais, Conceito de Homem, O papel dos Gerentes, Tendências das Organizações, Globalização, Competitividade,
  - Relação entre objetivos organizacionais e individuais
  - Interrelações com a Gestão em Saúde e em Nutrição

### UNIDADE II: As Teorias de Administração

- Escola Clássica:
  - Administração Científica - Taylor
  - Administração Anatômica – Fayol
    - Escola de Relações Humanas:
- Escola Comportamentalista
- Teoria de Sistemas
- Abordagem Situacional ou Contingencial
- Administração Contemporânea
- Aplicações às Unidades de Alimentação e Nutrição

### UNIDADE III: OBJETO DE ESTUDO DA ADMINISTRAÇÃO E DA ADMINISTRAÇÃO EM NUTRIÇÃO

- Conceitos de Empresa
- Classificação na área da Nutrição
- Tipos de Estrutura Organizacional; características; aplicação.



- Departamentalização;
- Estrutura Matricial por Projetos
- A mudança organizacional para a melhoria contínua

#### UNIDADE IV: FUNÇÕES ADMINISTRATIVAS

- Planejamento: conceitos, tipos e instrumentos
- Planejamento; Plano; Programa e Projeto
- Etapas do Planejamento
- Planejamento Estratégico
  - Organização: um novo funcionário, uma nova Economia.
- Conceituação, alcance do controle, níveis administrativos.
  - Comando, Gestão e Liderança
  - Coordenação: relações intra e interdepartamentais
  - Controle, Avaliação e Supervisão: o sistema de *feedback*

#### UNIDADE V: GESTÃO DA QUALIDADE

- Conceito de qualidade. Fundamentos do modelo TQM (Total Quality Management)
- Evolução da gestão da qualidade.
- Planejamento, manutenção e melhoria da qualidade.
- Qualidade como Estratégia de Negócio.
- Modelos de melhoria da qualidade.
- Ferramentas da qualidade. O ciclo PDCA.
- ISO 9000 e ISO 14.000 seus aspectos gerais e motivação para adoção e evolução.
- Garantia da qualidade em diferentes tipos de UANs.

#### UNIDADE VI: Marketing

- Conceito e Evolução do Pensamento em Marketing
- Marketing Estratégico
- Sistemas de Informações e Pesquisa de Marketing
- Decisões de Marketing ; O sistema 4 Os (produto, preço, promoção e ponto)
- Gerenciamento de Produtos e Estratégias de Vendas
- Marketing de Relacionamento
- Tipos de Mercado e o Comportamento do Consumidor
- Plano de Marketing: conceituação. análise de oportunidades de marketing, previsão de demanda, planejamento do programa de marketing, formulação da estratégia de produto, custos do produto e administração do programa de marketing.

#### UNIDADE VII: LIDERANÇA E GESTÃO

- Evolução da Liderança nas diferentes abordagens
- Conceitos; tipos e métodos de Chefia e Supervisão
- Relações Interpessoais
- Equipe Multiprofissional em Saúde
- Técnicas de Negociação

#### UNIDADE VIII: O “ Estado da Arte “ na Administração

- A atual Administração, à luz das teorias estudadas
- O efeito da Globalização nas Organizações; Empregabilidade
- A “Empresa Feliz”



- Administração participativa e Empreendedora
- O processo empreendedor: identificando oportunidades
- Reflexão de abrir uma Empresa em Alimentação e Nutrição

#### UNIDADE IX: APLICAÇÃO DA TGA AOS SUBCAMPOS DA NUTRIÇÃO

- Em Unidades de Alimentação Institucional
- Em Unidades de Administração Hospitalar
- Em Unidades de Alimentação Comercial
- Em Unidades de Estética e SPAs
- Em Consultoria
- Em Unidades de Hotelaria
- Em Unidades de Desporto

#### AVALIAÇÃO

- Nota Composta:** conjunto de notas acumuladas, fruto de trabalhos das Unidades Programáticas.
- Seminário Temático:** a partir de visitas realizadas, teoria dada em aula e textos correlatos, com proposta de solução que agregue valor.
- Desenvolvimento de Produto com Valor Nutricional Diferenciado:** etapas; plano de marketing; custo do produto; exposição oral e trabalho escrito; avaliação de palatabilidade e análise sensorial.
- Prova Escrita Individual:** maioria de questões de cunho reflexivo, envolvendo tomada de decisões e proposta criativas.

#### BIBLIOGRAFIA

ABREU, Edeli S. e et. **Gestão de Unidades de Alimentação ;um modo de fazer**, 2ª edição revisada e ampliada : São Paulo, Metha, 2007

AGUIAR, SILVIO. **Integração das Ferramentas de Qualidade ao PDCA**. Belo Horizonte: Editora de Desenvolvimento Gerencial, 2002.

BROCKA, B.& BROCKA, M. S. **-Gerenciamento da Qualidade**. Rio de Janeiro: Makron Books, 1994

CHIAVENATO, IDALBERTO. **Teoria geral da administração**. 6.ed. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

\_\_\_\_\_. **Empreendedorismo: Dando Asa ao Espírito empreendedor**. São Paulo: Saraiva, 2004

\_\_\_\_\_. **Gestão de Pessoas: O Novo Papel dos Recursos Humanos nas Organizações**, Rio de Janeiro: Campus, 1999

CROSBY, P.B. **The Eternally Successful Organization**. New York: McGraw-Hill, 1988.

-----**Qualidade Sem Lágrimas: a arte da gerência descomplicada**. 2. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1994.



FALCONI CAMPOS, V. **Controle da Qualidade Total** .UFMG/QFCO, 1992.

FAYOL, HENRI. **Administração industrial e geral**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 1994

GRAMIGNA, MARIA RITA. **Jogos de Empresa e Técnicas Vivenciais**. São Paulo: Makron Books, 1999.

JURAN, J. M. -Quality Control Handbook. 5ª Edição. New York: Mac Graw Hill Books Company, 1998.

KENNEDY, CAROL. **O Guia dos Gurus do Gerenciamento**/Carol Kennedy; tradução de Maria Clara de Biasi.-Rio de Janeiro: Record, 2000

KOTLER, P,et all. **Marketing para serviços profissionais**. São Paulo: Atlas, 1998.

\_\_\_\_\_ **Marketing**. Ed.compacta. São Paulo: Atlas, 1998.

LACOMBE, FRANCISCO JOSÉ MASSET. **Administração: princípios e tendências**/Francisco José Masset Lacombe, Gilberto Luiz José Heilborn.-São Paulo: Saraiva, 2003.

LAS CASAS, ALEXANDRE LUZZI(COORD.). **Novos rumos da administração**. Petrópolis: Vozes, 1999.

LEONE, GEORGE S.G. , **Custos um Enfoque Administrativo** , Rio de Janeiro , FGV ,1998

MAXIMIANO, ANTÔNIO CÉSAR AMARU. **Teoria Geral da Administração: da revolução urbana à revolução digital**. -3º ed.-São Paulo: Atlas, 2002.

MCKENNA, REGIS. **Marketing de Relacionamento: estratégias bem sucedidas para a era do cliente**. Rio de Janeiro: Campus, 1996.

MELLO, CARLOS HENRIQUE ET ALL. **ISO 9001: 2000 Sistemas de Gestão de Qualidade para Operações de Produção e Serviços**. São Paulo: Atlas, 2002.

MEZOMO, IRACEMA DE BARROS .**Os Serviços de Alimentação ,Planejamento e Administração** , 5ª edição , São Paulo: Manole , 2002

MOTTA, FERNANDO C. P. **Teoria geral da administração**. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2002.

PALADINI, EDSON PACHECO. **Avaliação Estratégica da Qualidade**. São Paulo: Atlas, 2002

PARK, Kil H. (Coord). **Introdução ao estudo da administração**. São Paulo: Pioneira, 1999.

PEIXOTO, PAULO. **Gestão Estratégica de Recursos Humanos para a Qualidade e Produtividade**. Rio de Janeiro: UNIMÍDIA, 1998.

PROENÇA, ROSSANA P.C. E ET . **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de**



**Refeições.** Florianópolis /SC: UFSC, 2005

RIBEIRO, Osni Moura .**Contabilidade de Custo Fácil** ,5ª edição , São Paulo: Saraiva ,1997

ROBBINS, STEPHEN P; COULTER, MARY. **Administração**. 5. ed. Rio de Janeiro: Prentice-Hall, 1998.

ROBLES JR, ANTONIO. **Custos da Qualidade**. São Paulo: Atlas, 2003;

TAYLOR, FREDERICK W. **Princípios de administração científica**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 1990.

TEIXEIRA , SUSANA E ET . **Administração Aplicada à Unidades de Alimentação** , São Paulo: Saraiva , 2002.

CÉLIA SILVEIRA .**Alimentação de Coletividade :uma Abordagem Gerencial** , Brasília , 2003.

WANDELLI, ANA MARIA MENDES MONTEIRO. **Banco de Dados para Elaboração de Cardápios**. 2. ed. Rio de Janeiro: UNIRIO, 2006.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_

Ana Maria Mendes Monteiro Wandelli





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Saúde da Comunidade

**DISCIPLINA:** Ambiente e Saúde

**CÓDIGO:**SSC 0057

**CARGA HORÁRIA:** 45h

**CRÉD. TEÓR.:** 3

**CRÉD. PRÁT.:**0

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Estuda a saúde e o processo saúde-doença das populações e dos indivíduos, à luz de seus aspectos ambientais, sua estreita ligação com o meio ambiente em âmbito local, regional e geral, situando-os nos contextos político, econômico, social e biológico.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Levar o estudante a conhecer criticamente os principais fatores ambientais de importância para a geração e perpetuação dos agravos à saúde e das doenças.

Levar o estudante a reconhecer a questão ambiental como de importância na discussão da Saúde individual e coletiva.

Levar o estudante a conhecer os principais aspectos da legislação ambiental brasileira e sua aplicabilidade.

Levar o estudante a reconhecer o Saneamento Básico como um aspecto de fundamental importância para a Saúde das Comunidades em países em desenvolvimento, em especial no Brasil.

Levar o estudante a conhecer os principais aspectos da AGENDA 21, emanada da Conferência das Nações Unidas Para o Meio Ambiente.

Levar o estudante a reconhecer, dentro das disciplinas que integram o Ciclo Básico, quais os conhecimentos importantes para sua proteção individual e de sua família quando passar a frequentar os ambientes hospitalares.

### METODOLOGIA

Aulas expositivas ministradas no horário de 13:30 às 15:30 horas, no anfiteatro do terceiro período do curso de Nutrição. São utilizados recursos audiovisuais tais como retroprojeto, “slide show”, projetor de diapositivos e vídeos.



Visitas guiadas a locais de importância para o conhecimento dos temas abordados, tais como estações de tratamento de água e esgotos, experiências de desenvolvimento sustentado e ambientes hospitalares

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **Unidade I - SANEAMENTO BÁSICO**

#### **1- ÁGUAS**

1.1 – Ciclo Hidrológico

1.2 - Abastecimento de águas : soluções urbanas e rurais para abastecimento e tratamento das águas.

1.3 - Águas residuárias : soluções urbanas e rurais para abastecimento e tratamento de esgotos domiciliares e industriais.

#### **2 - RESÍDUOS SÓLIDOS**

2.1 – Resíduos assépticos : recolhimento, tratamento, destino final

2.2 – Resíduos sólidos dos serviços de saúde: acondicionamento, transporte e destino final correto

2.3 – Coleta seletiva

2.4 – Reciclagem e reaproveitamento

#### **3 - SANEAMENTO EM SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA**

#### **4 - SANEAMENTO DOS ALIMENTOS**

4.1 - Principais doenças provocadas pela contaminação dos alimentos

### **Unidade II - SAÚDE AMBIENTAL**

#### **1 - CONCEITOS BÁSICOS**

#### **2 - ABRANGÊNCIA DAS QUESTÕES AMBIENTAIS**

#### **3 - A QUESTÃO AMBIENTAL GLOBAL**

3.1 – Aquecimento global

3.2 - A Agenda 21 - principais compromissos

3.3 - Desenvolvimento sustentado



#### 4 - POLÍTICA AMBIENTAL NO BRASIL :

4.1 - Aspectos históricos

4.2 - Aspectos da legislação

#### 5 - PROBLEMÁTICA ESPECÍFICA DE SAÚDE AMBIENTAL NO RIO DE JANEIRO

### Unidade III - CONTROLE AMBIENTAL EM LOCAIS DE TRABALHO

#### 1 - CONCEITOS BÁSICOS DE SAÚDE DO TRABALHADOR

1.1 - QUESTÕES ESPECÍFICAS RELACIONADAS AO CONTROLE DA INFECÇÃO HOSPITALAR E DOENÇAS AMBIENTAIS NOSOCOMIAIS

1.2 - SEGURANÇA DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE

### AVALIAÇÃO

As avaliações serão feitas em 2 etapas de acordo com o Regimento Interno da UNIRIO. A primeira etapa será realizada uma prova com a matéria dada até aquela data. A segunda etapa será dado um trabalho de pesquisa com a turma dividida em grupos. Serão usados temas atuais e que contribuam para o desenvolvimento científico e intelectual do alunado. A soma das avaliações serão divididas e aluno que obtiver média 7 não faz prova final. Ao contrário ao aluno que não obtiver a nota 7 faz prova final.

### BIBLIOGRAFIA

MINISTÉRIO DA SAÚDE / FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE – **Manual de Saneamento** - 2ª edição, 5ª reimp., MS/FNS, Brasília, 1991

PHILIPPI JÚNIOR, ARLINDO, ORG. – **Saneamento do Meio** – 1ª edição, 3ª reimp., USP/Dep.Saúde Ambiental/FUNDACENTRO/MTb, São Paulo, 1988

BARBIERI, JOSÉ CARLOS – **Desenvolvimento e Meio Ambiente** : As Estratégias de Mudanças da Agenda 21, 2ª edição, Ed. Vozes, Petrópolis, 1997

FERNANDES, ANTÔNIO TADEU – **Infecções Hospitalares e suas Interfaces na Área da Saúde**, 1ª edição, Ed. Atheneu, 1998

COUTO, RC; PEDROSA TMG; NOGUEIRA, JN – **Infecção Hospitalar : Epidemiologia e Controle**, 1ª edição, Medsi, Rio de Janeiro, 1997

OLIVEIRA, A; ALBUQUERQUE, CP; ROCHA, LCM – **Infecção Hospitalar : Abordagem, Prevenção e Controle**, 1ª edição, Medsi, Rio de Janeiro, 1998

COSTA, M – **Biossegurança : Manual para Profissionais das Áreas Médicas e Biomédicas**, 1ª edição,



FioCruz, 1996

MIGUEZ, LA – **Notas de Aulas** – [www.luizazar.pro.br](http://www.luizazar.pro.br)

Assinatura do Professor: Getulio Vagner Fernandes de Jesus





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição em Saúde Pública

**DISCIPLINA:** Análises Epidemiológicas dos Problemas Nutricionais **CÓDIGO:** SNP 0055

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas **CRÉD. TEÓR. 2** **CRÉD. PRÁT. 0**

**PRÉ-REQUISITO:** Epidemiologia Aplicada à Nutrição

### EMENTA

Levantamento e manuseio de referências bibliográficas na área de saúde e epidemiologia; indicadores epidemiológicos e nutricionais; coleta e análise de dados em pesquisa de campo; apresentação de resultados de pesquisas em saúde.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

- Apresentar alguns conceitos da pesquisa epidemiológica;
- Instrumentalizar a realização de uma revisão bibliográfica, através de busca manual e eletrônica;
- Oferecer subsídios para a análise e interpretação de dados em epidemiologia nutricional

### METODOLOGIA

Aulas expositivas, leitura e estudo de artigos; seminários, palestras e ilustração com vídeos; visitas dirigidas.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1) Perfil epidemiológico e nutricional da população brasileira
- 2) Levantamento manual e em bases eletrônicas de dados epidemiológicos (IBGE, DATASUS)
- 3) Métodos – população/tempo/espço; instrumentos de pesquisa; coleta de dados em pesquisas na área de saúde
- 4) Análise e apresentação de dados – preparação de dados para análise, processamento dos dados e apresentação dos resultados em tabelas e gráficos.
- 5) Aspectos éticos em pesquisa na área de saúde.



## AVALIAÇÃO

1. Seminários (em grupo)
2. Trabalho de levantamento de dados sobre determinado grupo populacional (individual).

## BIBLIOGRAFIA

### Básica:

KAC, Gilberto, GIGANTE, D.P., SICHIERI, R. (orgs.). **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

BARROS, Fernando C., VICTORA, César. **Epidemiologia da Saúde Infantil: manual para diagnósticos comunitários**. HUCITEC/ABRASCO-UNICEF, 1991.

ALMEIDA FILHO, Naomar, ROUQUAYROL Maria Z. **Introdução à Epidemiologia**. Rio de Janeiro: GEN/Guanabara Koogan/MEDSI, 2008.

ARANGO, Héctor G. **Bioestatística: Teórica e Computacional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

### Complementares:

MEDRONHO, Roberto A et al. **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu, 2002.

PEREIRA, Mauricio G. **Epidemiologia: Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

VIDAL, Pedro Marques. **Estatística Prática para as Ciências da Saúde**. Rio de Janeiro: Lidel, 2005.

Professor Responsável: Marcelo Castanheira





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências Morfológicas

**DISCIPLINA:** Anatomia

**CÓDIGO:** SCM 0050

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas

**CRÉD TEÓR.: 3 CRÉD. PRÁT.: 1**

**PRÉ-REQUISITO:** -

#### EMENTA:

Conceituação de Anatomia e sua relevância para a nutrição. Metodologia do estudo anatômico. Nomenclatura anatômica básica. Organização geral do sistema orgânico, neuroanatomia e aparelho locomotor. Anatomia topográfica e sistêmica com ênfase nas questões que se relacionam ao aparelho digestório.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Fornecer ao aluno de nutrição as informações necessárias sobre a morfologia e funcionamento dos sistemas orgânicos e do corpo humano. Desenvolver no aluno a curiosidade científica, através de atividades dirigidas de estudo e seminários.

#### METODOLOGIA

O ensino é feito através de exposições teóricas sobre os sistemas, bem como através do estudo topográfico das regiões do corpo humano. Os alunos, juntamente com os monitores, e orientados pelos profissionais da disciplina, passam a estudar as cavidades, explorando os órgãos e vísceras que compõem os sistemas. O conhecimento da anatomia de cada estrutura é feito também através de estudos práticos expositivos em peças previamente preparadas por monitores e técnicos em anatomia.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução ao estudo da anatomia humana. Osteologia, Artrologia, Miologia. Sistema circulatório (sangüíneo e linfático). Sistema nervoso central, periférico e autônomo. Órgãos dos sentidos. Sistema respiratório. Sistema digestório. Sistema urinário. Sistema genital. Sistema endócrino. Sistema tegumentar. Pelve e períneo.



## **AVALIAÇÃO**

Provas teóricas, avaliações práticas no laboratório, estudos dirigidos e seminários.

## **BIBLIOGRAFIA**

MACHADO,A.; **Neuroanatomia Funcional**; RJ, Editora Atheneu

SPALTEHOLZ & SPANNER; **Anatomia Humana, Atlas e Texto**; SP, Editora Rocca

MOORE, K & DALLEY, A; **Anatomia Orientada para Clínica**; Ed. Guanabara Koogan

AFIFI E BERGMAN; **Neuroanatomia Funcional**; Editora Rocca

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_

Prof.Mário Fortes





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Administração de Serviços de Alimentação I **CÓDIGO:** SNA0054

**CARGA HORÁRIA:** 90 horas **CRÉD. TEÓR.:** 4 **CRÉD. PRAT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Administração Geral Aplicada a Nutrição

### EMENTA

Administração /gestão dos diversos serviços de alimentação, planejamento geral e físico, organização geral e estrutural dos recursos humanos, de materiais e dos serviços especiais nas unidades de alimentação .

### OBJETIVOS GERAIS DA DISCIPLINA

#### Geral

Aplicar as teoria de planejamento ,organização , comando, coordenação e controle nos diversos serviços de alimentação e nutrição nas diferentes coletividades.

Levar o aluno a compreender ao importância do NUTRICIONISTA como membro ativo da equipe da saúde na solução de problemas relacionados a alimentação e nutrição relacionados ao indivíduos e comunidades .

#### Específicos:

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Distinguir as diferentes funções ligadas à área administrativa e sua adequação aos serviços de alimentação e nutrição.
- Estabelecer metas para atender os objetivos dos serviços de alimentação e nutrição e suas relações dentro da empresa e como empresa
- Construir / implantar projetos sobre planta física , discriminando as áreas , espaços de construção,instalações , equipamentos e “layout “
- Listar os diferentes tipos de estruturas e suas utilização nas UANs e em serviços de Alimentação



- Organizar e operacionalizar um sistema de recursos humanos, com os principais sub-sistemas a ele pertinentes na área de alimentação e nutrição nos diversos tipos de serviços.
- Diferenciar vantagens e desvantagens dos serviços contratados à terceiros em função da especificação/ especialidades dos serviços de alimentação
- Estabelecer relação intra e interdepartamental que aumentem o nível de eficiência e eficácia das UANs.
- Exercer um controle concorrente de toda a UAN.
- Mostrar os princípios básicos de custos
- Operacionalizar os serviços especiais na área de alimentação e nutrição utilizando recursos técnicos e científicos e também éticos.
- Distinguir a disciplina dentro do curriculum, face as demais.

## **METODOLOGIA**

Aulas expositivas utilizando recursos como quadro de giz ,data show , retro projetor e projetor de slides , textos didáticos , pesquisa de campo e seminários relacionadas a temática de alimentação e nutrição.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I – ADMINISTRAÇÃO DAS UNIDADES E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- 1.1- Administração aplicadas nos serviços e unidades de alimentação e nutrição:Legislação , responsabilidade técnica .
- 1.2 – Objetivos dos serviços e unidades de alimentação e nutrição
- 1.3 – Condições e funcionamento dos serviços e unidades de alimentação e nutrição.
- 1.4 - Aplicabilidade da administração nos serviços e unidades de alimentação e nutrição e a integração com outras disciplinas

### **UNIDADE II- PLANEJAMENTO NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- 2.1- Planejamento físico de serviços e unidades de alimentação e nutrição.
- 2.2 – Orientação à planta física (área, localização , ambiência [revestimento, iluminação ,ventilação ,etc ] de hospitais e similares , restaurantes ,spas e lactários.
- 2.3 –Planejamento de cardápios (tipos , políticas de cardápios) aplicada a restaurantes de coletividades / institucionais , comerciais e similares
- 2.4 –Planejamentos das diversas áreas dos serviços e unidades de alimentação e nutrição e lactários .

### **UNIDADE III – ORGANIZAÇÃO NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

- 3.1- Estruturação : tipos , características , vantagens e aplicação
- 3.2- Organograma , fluxogramas nos serviços e unidades de alimentação e nutrição.



- 3.3-Aspectos modernos da departamentalização
- 3.4 – Administração de Recursos Humanos nos serviços e unidades da alimentação e nutrição :
  - 3.4.1 – Recrutamento e seleção
  - 3.4.2 – Treinamento
  - 3.4.3 - Política de Cargos e Salários
  - 3.4.4- Avaliação de desempenho
  - 3.4.5- Métodos de dimensionamento de pessoal

#### UNIDADE IV - COMANDO NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- 4.1 – Chefia , liderança e administração
- 4.2 – Tipos de lideranças e características
- 4.4- Atribuição geral e específica do nutricionista / Código de ética no enfoque administrativo
- 4.5- Relações Interpessoais nos serviços e unidades de alimentação e nutrição
- 4.6 – Terceirização e Serviços de auto gestão

#### UNIDADES V – SEMINÁRIOS EM TEMÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO , NUTRIÇÃO E AVALIAÇÃO DE SERVIÇOS.

#### UNIDADES VI – CONTROLE NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

- 6.1- Função controle nas diferentes áreas dos serviços e unidades de alimentação e nutrição
- 6.2- Utilização dos instrumentos de controle
- 6.3 Apuração de custos
  - 6.3.1 – Objetivos de custos
  - 6.3.2- A apuração de custos de serviços e unidades de alimentação e nutrição

#### UNIDADE VI -- TÓPICOS ESPECIAIS NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

- 7.1- Comportamento profissional , técnicas de apresentação , Marketing Pessoal.
- 7.2- Alimentação e cultura de outros povos.
- 7.3 –Análise e crítica nutricional dos cardápios internacionais .

#### **AVALIAÇÃO**

Prova escrita , seminários com apresentação escrita e oral , estudos dirigidos , apresentação de trabalhos científicos , trabalhos de extensão universitária.



## **BIBLIOGRAFIA**

ABREU , EDELI S. E ET . **Gestão de Unidades de Alimentação ;um modo de fazer**, 2ª edição revisada e ampliada , São Paulo ,Metha . 2007

CHIAVENATO, IDALBERTO . **Gestão de Pessoas : o novo papel dos recursos humanos nas organizações**, Rio de Janeiro ,Elsevier /Campus , 1999.

COLEÇÃO VOCÊ S.A , **Manual de Etiqueta no Trabalho** , São Paulo , Abril , 2003

MATARAZZO, CLAUDIA . **Negócios –Etiqueta Faz Parte** ,São Paulo , Melhoramentos, 2003.

MIRANDA , LUIZA. **NEGÓCIOS &FESTAS – Cerimonial e Etiquetas em Eventos**, BH/MG, Autêntica , 2001

MEZOMO , IRACEMA DE BARROS .**Os Serviços de Alimentação ,Planejamento e Administração** , 5ª edição , São Paulo , Manole , 2002 .

ORNELLAS , LIESELOTTE HOSCHL . **A alimentação Através dos Tempos** ,SC ,UFSC ,2003

PHILIPPI , SONIA TUCUNDUVA .**Nutrição e Técnica Dietética** , 2ª edição revisada e atualizada , São Paulo , Manole , 2006

RIBEIRO ,OSNI MOURA .**Contabilidade de Custo Fácil** , 5ª edição , São Paulo , Saraiva, 1997.

REGGIOLE , MÁRCIA REGINA E ET . **Planejamento de Cardápios e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição** , São Paulo ,Atheneu , 2000.

TEIXEIRA , SUSANE E ET . **Administração Aplicada à Unidades de Alimentação** , São Paulo , Saraiva , 2002.

SILVA FILHO , ANTONIO ROMÃO . **Manual Básico para Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais** , São Paulo , Varela , 1996

VAZ , CÉLIA SILVEIRA .**Alimentação de Coletividade :uma Abordagem Gerencial** , Brasília , 2003

ZANELLA , LUIZ CARLOS .**Instalação e Administração de Restaurantes**, São Paulo , Metha, 2007

Assinatura do Professor : Mônica Valle de Carvalho e Elka do Couto Coelho de Carvalho







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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Administração de Serviços de Alimentação II      **CÓDIGO:** SNA0057

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas   **CRÉD. TEÓR.:** 2   **CRÉD.PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Administração de Serviços de Alimentação I

### EMENTA

Alimentação em coletividades , programa de alimentação do trabalhador, Funcionamento das diversas áreas de produção dos serviços de alimentação e nutrição , controle em produção de refeições , segurança e higiene do trabalho , custeamento nos serviços de Alimentação e Nutrição.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### Geral

- Aplicar em situação prática as teorias ligadas ao planejamento ,organização e funcionamento dos diversos serviços de alimentação e nutrição .
- Aplicar toda a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador
- Compreender o valor do nutricionista como integrante da equipe de saúde ,na solução de problemas relacionados a alimentação e nutrição .

#### Específicos

- Distinguir as diversas coletividades que deverá atender.
- Distinguir as necessidades nutricionais de cada coletividade.
- Distinguir as diferentes funções técnicas e sua adequação nos serviços de alimentação e nutrição.
- Construir um fluxo de materiais nos serviços de alimentação e nutrição desde da licitação até o padrão de finalidade do produto
- Organizar e operacionalizar o funcionamento das áreas de produção de refeições.
- Conhecer a legislação de segurança e higiene do trabalho( saúde do trabalhador) ,utilizando-a na valorização do ser humano e o aumento da produtividade.
- Equacionar e operacionalizar a política de custeamento nos diversos serviços de



- alimentação e nutrição , sem detrimento de aspectos técnicos e científicos .
- Distinguir a disciplina ,dentro do curriculum ,face as demais.

## **METODOLOGIA**

Aulas expositivas utilizando recursos como : quadro de giz ,data-show, retro projetor e projetor de slides . Elaboração de trabalhos em grupos utilizando textos didáticos .Exercícios desenvolvidos em sala de aula . Promover pesquisa de campo e seminários relacionados à temática de alimentação e nutrição.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **Unidade I – Unidade de Alimentação e Nutrição**

- 1.1 Coletividade: Conceitos e importância, características de cada coletividade.
- 1.2 Tipos de unidades e serviços/ gestão
- 1.3 Objetivos : gerais e específicos
- 1.4 Condições de funcionamento :área física , dimensionamento de recursos , tipos de liderança, dimensionamento de recursos , tipos de liderança ,normas administrativas e sanitárias .
- 1.5 Finalidades da alimentação conforme ótica empresarial .
  - 1.5.1 – Alimentação e a empresa . Diversos tipos de gestão .
  - 1.5.2 –Alimentação balanceada e a produtividade
  - 1.5.3 – Alimentação para diversas atividades dos clientes das empresas e restaurantes.
- 1.6 P.A.T (Programa de alimentação do trabalhador) – Conceitos ,objetivos ,legislação operacionalização do programa.

### **Unidade II – Planejamento Funcional Aplicado aos Diversos Segmentos da Alimentação e Nutrição**

- 2.1- Aplicação do Planejamento operacional aplicada aos serviços e unidades de alimentação e nutrição
- 2.2- Planejamento físico no funcionamento das unidades e serviços de alimentação e nutrição .
- 2.3 – Estrutura organizacional das unidades e serviços de alimentação e nutrição no funcionamento dos serviços e unidades de alimentação e nutrição, relações intra departamentais (equipe de trabalho ) , relações inter departamentais equipe multiprofissionais nos hospitais , empresas públicas e privadas , indústrias.
- 2.4 –Planejamento de Cardápios, tipos e adequação as coletividades e gestões dos diversos serviços de alimentação e nutrição,
- 2.5- Operacionalização nos diversos serviços, cardápios para eventos e campanhas.

### **Unidade III – Áreas de Funcionamentos das Unidades de Alimentação**

- 3.1 – FUNCIONAMENTO e organização das áreas operacionais :
  - 3.1.1 –Área de RECEPÇÃO
    - 3.1.1.1.- Aplicação da teoria de administração de material : função compras;



objetivos de compras / atribuição da função compras

3.1.1.2- Requisição / rotinas da área de recepção

3.1.1.3 – Especificação de material : gêneros alimentícios , utensílios e equipamentos, material de limpeza e descartáveis.

3.1.1.4- Processo de licitação : convite , tomada de preços e concorrências

3.2 – Área de ESTOCAGEM

3.2.1 . Tipos de estoque / Critérios de avaliação de estoques/ Fichas de estoques/ Curva ABC / Cálculo de estoques

3.2.1 - Utilização de equipamentos específicos da área de estocagem

3.3- Área de PRE- PREPARO e COCÇÃO

3.3.1 –Aplicação de técnicas de pré-preparo e cocção , tipos de cocção nos diversos processos que envolve os diferentes tipos de gêneros alimentícios

3.3.2- utilização de equipamentos específicos das áreas de pré-preparo e cocção

3.3.3- Utilização de fichas de preparação e outros impressos da área

3.4- Área de DISTRIBUIÇÃO / RESTAURANTE

3.4.1- Adequação da distribuição em função do tipo de instituição/ restaurante/ clientela

3.4.1 – Indicadores para funcionamento de restaurantes institucionais e comerciais

3.4.1.1- Índice de utilização/ índice de rotação / tempo médio/ turnos de refeições

3.5- Área de HIGIENIZAÇÃO

3.5.1 –Equipamentos , utensílios utilizados na higienização

Unidade IV - Controle e Produção

4.1- Instrumentos de controle / legislação pertinente

4.2- Resto x Ingesta :Conceitos ,cálculos e aplicabilidade nos serviços

4.3 – Avaliação da Produção / Volume de Produção

4.4 - Qualidade x Produção

Unidades V - Legislação e Saúde do Trabalhador

5.1- Estudo de tempo e movimento :Ergonomia

5.1.1- Conceitos e aplicação

5.1.2- Produção x nutrição

5.2- Segurança do trabalho nas áreas de produção de refeições

5.2.1 –Noções básicas de segurança do trabalho

5.2.2- Conceitos de atos inseguros , condições inseguras e fatores de insegurança pessoal

5.2.3 – Agravo à saúde do trabalhador (doenças e acidentes )

Unidade VI – Administração Financeira

6.1- Custos como instrumento administrativo

6.2- Apuração de custos



- 6.2.1 – Objetivos de custos
- 6.2.1 – A apuração de custos de serviços e unidades de alimentação e nutrição
- 6.3- Sistema de custeamento ,ordem de produção e custo por processo
- 6.4- Fluxo de custos

## AVALIAÇÃO

Através de provas escritas , trabalhos realizados em grupos através de textos didáticos e temas desenvolvidos após exposição da teoria , pesquisa de campo e seminários .

## BIBLIOGRAFIA

ABREU,EDELI S. , SPINELLI, M.G.N., PINTO , A.M.S. , **Gestão de Unidades de Alimentação: um modo de fazer** , 2ª edição revisada e ampliada , São Paulo, Metha , 2007

ARAÚJO , MARIA ODETE D. E G. , THERBIA, MARIA M.; **Alimentos “Percapita “** , RN , Editora Universitária,UFRN, 1992

ARMESTO, FELIPE FERNANDEZ. **Comida ,Uma História** , São Paulo , Record, 2004

BARRETO , RONALDO L.P. ,**Passaporte Para o sabor ,Tecnologia de elaboração de cardápios** ,5ª edição, Senac, 2004

BARHAM, PETER.;TRADUÇÃO MARIA HELENA VILLAR. **A Ciência da Culinária** , São Paulo , Roca ,2002

BENEDICTO ,MARIA DE LOURDES E ET. **Manual de dietas para restaurante industrial** , São Paulo,Atheneu ,1997

BENSOUSSAN. EDDY, ALBIERI. SERGIO,.**Manual de Higiene , Segurança e Medicina do Trabalho**, São Paulo, Atheneu, 1997 .

8-Chiavenato ,Idalberto .**Gestão de Pessoas ,o novo papel dos recursos humanos nas organizações**,  
Rio de Janeiro , Elsevier/Campus ,1999

MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS –**Segurança e Medicina do Trabalho** –nº16 , São Paulo , Atlas,1999

MEZOMO ,IRACEMA DE BARROS . **Os Serviços de Alimentação ,Planejamento e Administração** ,5ª edição , São Paulo , Manole ,2002

ORNELLAS , LIESELOTTE HOSCHL .**A Alimentação Através dos Tempos** , SC, UFSC , 2003

ORNELLAS ,LIESELOTTE HOSCHL , **Técnica Dietética** , 10ª edição , São Paulo ,Atheneu Editora,2007

PHILIPPI , SONIA TUCUNDUVA . **Nutrição e Técnica Dietética** ,2ª edição revisada e



atualizada,São Paulo,Manole , 2006

PROENÇA ,ROSSANA P.C. E ET . **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições.** Florianópolis /SC , UFSC, 2005

RIBEIRO,OSNI MOURA .**Contabilidade de Custo Fácil** ,5<sup>a</sup> edição , São Paulo ,Saraiva ,1997

REGGIOLE , MÁRCIA REGINA E ET. **Planejamento de Cardápios e Receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição** ,São Paulo , Atheneu, 2000

TEIXEIRA ,SUSANE E ET. **Administração Aplicada à Unidades de Alimentação** , São Paulo ,Saraiva 2002

SILVA FILHO ,ANTONIO ROMÃO . **Manual Básico para Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais** ,São Paulo ,Varela , 1996.

VAZ ,CÉLIA SILVEIRA . **Alimentação de Coletividade uma Abordagem Gerencial** .Brasília . 2003

ZANELLA ,LUIZ CARLOS. **Instalação e Administração de Restaurantes** . São Paulo , Metha,2007.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_ROSA MARIA DE SÁ ALVES





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição em Saúde Pública

**DISCIPLINA:** Avaliação Nutricional

**CÓDIGO:** SNP 0050

**CARGA HORÁRIA:** 90 horas      **CRÉD. TEÓR.:** 04    **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITOS:** Bioestatística e Nutrição Dietética II

### EMENTA

Diagnóstico nutricional individual e de coletividades; indicadores do estado nutricional: sócio-econômicos, demográficos, antropométricos, bioquímicos, dietéticos e clínicos; avaliação do estado nutricional de adultos, gestantes, crianças, adolescentes, atletas e idosos.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Capacitar o aluno a discutir os conceitos e a importância da avaliação nutricional no diagnóstico individual e coletivo; construir o diagnóstico nutricional individual e de diferentes grupos populacionais através dos diversos métodos de avaliação nutricional, considerando suas aplicabilidades e limitações; analisar dados nutricionais.

### METODOLOGIA

Conteúdo Teórico(60h): ministrado através de preleção dialogada, estudos dirigidos, discussão de artigos científicos e apresentação de seminários.

Conteúdo Prático(30h): ministrado através de elaboração e aplicação de protocolos de coleta de informações sócio-econômicas, dietéticas, bioquímicas, clínicas e antropométricas segundo o grupo estudado; realização de medidas antropométricas (peso, estatura, dobras cutâneas e circunferências) indicadas para cada grupo estudado (gestante, criança, adolescente, atleta, adulto, idoso); elaboração de relatório com conclusão sobre o diagnóstico individual e coletivo do grupo estudado.

Locais de Prática: Escola de Nutrição, Instituto Benjamim Constant, Casa Gerontológica da Aeronáutica e Hospital Universitário Gaffré Guinle.



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### Unidade I – **Introdução a Avaliação Nutricional**

1. Histórico e conceitos básicos do estado nutricional
2. Protocolo mínimo de Avaliação Nutricional (Ato CRN-4 nº 78/2005)
3. Métodos e Sistemas de avaliação do Estado Nutricional

### Unidade II – **Indicadores Nutricionais**

1. Antropometria
2. Indicadores Sócio-Econômicos e Demográficos
3. Consumo Alimentar
4. Bioquímica/Exames Laboratoriais
5. Ectoscopia/Exame Físico

### Unidade III – **Avaliação Nutricional de Grupos Populacionais**

1. Adultos
2. Atletas
3. Gestantes
4. Crianças
5. Adolescentes
6. Idosos

## AVALIAÇÃO

### Composição da 1ª AVALIAÇÃO:

- Prova (**P8**): avaliação formativa com questões abertas e fechadas;
- Apresentação de Artigo sobre métodos de avaliação nutricional, apresentado por 7 grupos (bioquímico, dietético, sócio-econômicos, demográficos, antropométrico, clínico e composição corporal)(**P2**);

$$1^{\text{a}} \text{ AVALIAÇÃO} = \frac{\text{Prova (P8)} + \text{Artigo (P2)}}{10}$$

### Composição da 2ª AVALIAÇÃO:

- Prova (**P7**): avaliação formativa com questões abertas e fechadas;
- Apresentação de trabalho sobre avaliação nutricional de grupos populacionais específicos (gestantes, crianças, adolescentes, atletas, adultos e idosos), apresentado por 6 grupos com apresentação oral e entrega de trabalho escrito (**P3**).

$$2^{\text{a}} \text{ AVALIAÇÃO} = \frac{\text{Prova (P7)} + \text{Trabalho Avaliação Nutricional de Grupos (P3)}}{10}$$



## BIBLIOGRAFIA

### Básica

ENGSTROM, E.M. (org). **SISVAN: Instrumento para o combate dos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O diagnóstico nutricional.** 2.ed. Rio de Janeiro: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição – Região Sudeste. Fundação Oswaldo Cruz. 2002.

ENGSTROM, E.M. (org). **SISVAN: Instrumento para o combate dos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O diagnóstico Coletivo.** 2.ed. Rio de Janeiro: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição – Região Sudeste. Fundação Oswaldo Cruz. 2002.

GIBSON, R. S. **Principles of nutritional assessment.** 2<sup>a</sup> ed. Oxford: Oxford University Press, 2005.

LOHMAN TG, ROCHE AF, MARTORELL R. **Anthropometric standardization reference manual.** Champaign/Illinois: Human Kinetics Books; 1988.

WHO Study Group. **Physical status: the use and interpretation of anthropometry.** Geneva: WHO, 1995

### Complementar

ANDRIOLO, A. **Guia de Medicina Laboratorial.** Barueri,SP: Manole, 2005

ANJOS, L. A. Índice de Massa Corporal (massa corporal/estatura<sup>2</sup>) como indicador do estado nutricional de adultos: revisão de literatura. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.26, n.6, p.431-436, 1992.

BARROS, F.C., VICTORA, C.G. **Epidemiologia da saúde infantil: um manual para diagnósticos comunitários.** 2.ed. São Paulo: HUCITEC/UNICEF, 1994.

BRAY, G. A. Obesidad. In: Instituto Internacional de Ciencias de la Vida. **Conocimientos actuales sobre nutrición.** 6.ed. Washington: Organización Panamericana de la Salud, ILSI, 1991.

CONTANDRIOPOULOS A. P. et al. **Sabe preparar uma pesquisa: definição, estrutura e financiamento.** 2ed. São Paulo/Rio de Janeiro: HUCITEC/ABRASCO, 1997.

COSTA, J.C.O.; SOUZA, R.P. **Adolescência: aspectos clínicos e psicossociais.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. **Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicos.** Barueri,SP: Manole, 2005.

GUEDES D.P.; GUEDES J.E.R.P. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição.** Londrina: Midiograf, 1998.

GIBSON, R. S. **Principles of nutritional assessment.** Oxford: Oxford University Press, 1990.

GOUVEIA, E. L. **Nutrição, saúde e comunidade.** Rio de Janeiro: Editora Revinter, 1990.



- HEYWARD V.H.; STOLARCZYK L.M. **Avaliação da composição corporal aplicada.** Barueri, São Paulo: Manole, 2000.
- INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Pesquisa nacional sobre saúde e nutrição: 0 a 25 anos.** Brasília: Ministério da Saúde, 1991.
- INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição.** Brasília: Ministério da Saúde, 1991.
- JELLIFFE, D. B. **Evaluación del estado de nutrición de la comunidad: con especial referència a las encuestas en las regiones en desarrollo.** Ginebra: Organización Mundial de La Salud, 1968.
- KATCH, F.I., McARDLE, W.D. **Nutrição, exercício e saúde.** 4.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1996. Ver *Análise da Composição Corporal – cap.14*
- LEÃO, LSCS. ARAÚJO, LMB, MORAES, LTLP, ASSIS AM. **Prevalência de Obesidade em Escolares de Salvador, BA.** Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia, 2003, vol. 47, nr.2, abril 2003.
- MONTEIRO, C. A. (org). **Velhos e novos males da saúde no Brasil.** 2.ed. São Paulo: Editora HUCITEC, 2000.
- NORTON, K. **Antropométrica: um livro sobre medidas corporais para o esporte e cursos da área de saúde.** Porto Alegre: Artmed, 2005.
- SICHERI, R. **Epidemiologia da Obesidade.** Rio de Janeiro: EdUERJ; 1998. (Coleção Saúde e Sociedade).
- TAVARES, E. L.; ANJOS, L. A. DOS. Perfil antropométrico da população idosa brasileira: Resultado da pesquisa sobre saúde e nutrição. **Cadernos de Saúde Pública**, Outubro 1999, vol.15 no.4.
- VALENTE, F.L.S. (org.) **Fome e desnutrição: determinantes sociais.** São Paulo: Cortez, 1986.
- VÍTOLO, M.R. **Nutrição da gestação à adolescência.** Rio de Janeiro: Reichmann & Autores Editores, 2003.
- VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação nutricional de coletividades.** 3.ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2000.
- WHO. **Obesity: preventing, and managing the global epidemic.** Report of a WHO Consultation on Obesity. Geneva; 1998.

Assinatura do Professor: Leila Sicupira Carneiro de Souza Leão







UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO(S):** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Avaliação Sensorial de Alimentos    **CÓDIGO:** SNF 0053

**CARGA HORÁRIA:** 45 horas    **CRÉD. TEÓR.:** 1    **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:**

**EMENTA**

Noções de Fisiologia sensorial, percepção e sentidos humanos. Tecnologia sensorial, condução, classificação e aplicação dos testes de análise sensorial. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia e Estatística aplicada em análise sensorial.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Conhecer e interpretar reações às características dos alimentos através dos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. Avaliar e medir as características sensoriais de cor, aroma, sabor e textura dos alimentos e/ou produtos alimentícios através de Testes Sensoriais.

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas  
Aulas práticas em Laboratório  
Seminário

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Noções de Fisiologia Sensorial
- Características sensoriais medidas em alimentos
- Substâncias presentes nos alimentos responsáveis pelas características sensoriais
- Terminologia em Avaliação Sensorial de Alimentos
- Definição; Aplicação; Fatores a considerar na metodologia da avaliação sensorial.
- Testes Sensoriais Analíticos Discriminativos
- Testes Sensoriais Afetivos
- Estatística aplicada em testes sensoriais

**AVALIAÇÃO:**

Trabalhos na forma de exercícios e Seminários.



## **BIBLIOGRAFIA:**

CHAVES, J. B. P. **Análise sensorial: histórico e desenvolvimento.** Imprensa Universitária, Viçosa, Minas Gerais, 1993. 31 p.

\_\_\_\_\_. **Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas.** Imprensa Universitária, Viçosa, Minas Gerais. 1993. 81 p.

DELLA MODESTA, R. **Manual de análise sensorial de alimentos e bebidas: geral.** Rio de Janeiro: EMBRAPA – CTAA, 1994. t1.

MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. **Sensory Evaluation Techniques.** 2 ed., Flórida: CRC Press, 1991. 216p.

ALMEIDA, T. C. A. **Avanços em Análise Sensorial.** 1<sup>a</sup> ed., São Paulo, Varela, 286 p.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Profa. Simone Silveira Van Boekel A. Marques





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

### **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Matemática e Estatística

**DISCIPLINA:** Bioestatística

**CÓDIGO:**TME 0050

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas **CRÉD. TEÓR.:** 4 **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITOS:**

#### **EMENTA**

O Papel da Estatística na Nutrição, Análise Exploratória de Dados, Noções de Probabilidade, Distribuição Gaussiana, Intervalo de Confiança, Noções de Amostragem, Noções de Correlação e Regressão, Comparação de dois Grupos.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Apresentar um conjunto de métodos estatísticos que permitam ao estudante Ter uma noção das técnicas envolvidas na coleta, apresentação, análise e interpretação de dados tanto na área de planejamento, como na de pesquisa.

#### **METODOLOGIA**

Aulas expositivas, exercícios em sala de aula e trabalhos para casa.

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade I: O papel da estatística na área da saúde

- . Exemplos de utilização da estatística na área da saúde.

Unidade II: Análise exploratória de dados

- . Variáveis qualitativas e quantitativas
- . Forma de um conjunto de dados
  - . Ramo e folhas; Tabela de distribuição de frequências; Histograma; Polígono de frequências
- . Resumo de um conjunto de dados
  - . Média; Mediana; Desvio Padrão; Coeficiente de variação; Quartis e percentis

Unidade III: Noções de Amostragem

- . População e amostra



- . Técnicas de amostragem
  - . Amostra aleatória simples
  - . Amostra sistemática
  - . Amostra estratificada

#### Unidade IV: Noções de probabilidade

- . Conceitos fundamentais
  - . Espaço amostral
  - . Eventos
- . Cálculo de probabilidades
  - . Probabilidade condicional
  - . Independência
  - . Variáveis aleatórias
  - . Distribuição de variável aleatória

#### Unidade V: Distribuição Gaussiana Normal

- . A curva de Gauss (Normal)
- . A distribuição Gaussiana (Normal) Padronizada
  - . Cálculo de probabilidades utilizando a tabela da distribuição normal
- . Faixa de referência para medidas laboratoriais
  - . Cálculo de probabilidades utilizando a tabela da distribuição normal
  - . Método da curva de Gauss
  - . Método dos percentis

#### Unidade VI: Noções de correlação e regressão

- . Diagrama de dispersão
- . Medida de correlação
- . Regressão linear

#### Unidade VII: Comparação de dois grupos

- . Resposta qualitativa
  - . O teste  $\chi^2$
- . Resposta quantitativa
  - . O teste t

### AVALIAÇÃO

Ao longo do curso serão realizadas duas ou três provas escritas (fica a critério do professor).

### BIBLIOGRAFIA

DIÁZ, FRANCISCA E LÓPEZ, FRANCISCO – **Bioestatística** – Thomson – São Paulo – SP

VIEIRA, SONIA - **Introdução à Bioestatística** - Editora Campus - Rio de Janeiro – RJ

MEYER, PAUL L. - **Probabilidade: Aplicações à Estatística** - Livros Técnicos e Científicos Editora - Rio de Janeiro – RJ

COSTA NETO, PEDRO LUIZ DE OLIVEIRA - **Estatística** - Edgar Blücher - São Paulo – SP



SOARES, JOSÉ FRANCISCO E SIQUEIRA, ARMINDA LÚCIA - **Introdução à Estatística Médica**  
- COOPMED- Cooperativa Médica da UFMG

Assinatura do Professor: Maria Tereza Serrano Barbosa





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências Fisiológicas

**DISCIPLINA:** Biofísica

**CÓDIGO:** SCF 0050

**CARGA HORÁRIA:** 45 horas

**CRÉD. TEÓR.: 1 CRÉD. PRÁT.: 1**

**PRÉ-REQUISITO:**

**EMENTA**

A Biofísica estuda os aspectos físicos e físico-químicos dos fenômenos biológicos; propicia o conhecimento dos seus campos de interesse, sua metodologia e aplicações nas práticas e pesquisas relativas às Ciências da Saúde.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

O aluno deverá ser capaz de identificar e analisar os fenômenos físicos e físico-químicos das estruturas e funções orgânicas, visando à sua integração com as demais disciplinas, adquirindo conhecimentos necessários à formação e à prática profissional.

**METODOLOGIA**

Participação em atividades teóricas (15 h): aulas expositivas, seminários, estudos dirigidos.  
Participação em atividades práticas (30 h): aulas práticas e teórico-práticas ministradas visando conhecer, compreender e aplicar os métodos de aferição da pressão arterial e de medidas antropométricas.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Água e sua Importância Biológica:

- Propriedades e consequências biológicas;
- Estrutura molecular;
- Compartimentos líquidos corporais;
- Mensuração dos volumes líquidos corporais; e
- Constituintes dos líquidos extra e intracelular.



**Biomecânica:**

**Biofísica da respiração:**

Estrutura e função do aparelho respiratório;  
Mecânica da respiração;  
Complacência pulmonar;  
Tensão superficial;  
Volumes e capacidades pulmonares;  
Medidas espirográficas;  
Ventilação alveolar;  
Princípios físicos das trocas gasosas através da membrana respiratória; e  
Efeitos da descompressão atmosférica.

**Biofísica da Circulação**

Estrutura e função do sistema circulatório;  
Hemodinâmica e a física da circulação;  
O coração como bomba;  
Circulação arterial;  
Circulação venosa;  
Pressão arterial e suas técnicas para aferição;  
Resistência vascular periférica;  
Viscosidade sanguínea; e  
Fluxo sanguíneo

**Bioeletricidade:**

Membrana celular;  
Potencial de repouso;  
Bomba de sódio e potássio;  
Difusão de íons e formação do potencial de repouso da membrana celular;  
Potencial de ação do axônio;  
Potencial de ação do coração.

**Bietermologia:**

Temperatura corporal;  
Termogênese biológica;  
Termólise biológica;  
Controle da temperatura corporal;  
Termometria clínica.

**Bioenergética:**

Calorimetria biológica; e  
Metabolismo energético e sua avaliação.

**Biofísica das Radiações não ionizantes:**

Infra-vermelha: propriedades e aplicações;  
Ultra-violeta: propriedades e aplicações; e  
Efeitos do ultra-violeta no organismo.

**AValiação:**

São realizadas 02 (duas) avaliações parciais (P1 e P2) ao longo do semestre letivo, contendo questões discursivas e objetivas.



## **BIBLIOGRAFIA**

AIRES, MARGARIDA M. **Fisiologia**. 2<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

BERNE, Robert M. & LEVY, Matthew N. **Fisiologia**. 4<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

CARVALHO, ANTÔNIO P. & COSTA, AYRES F. **Circulação e Respiração: Fundamentos de Biofísica e Fisiologia**. 9<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1997.

DOUGLAS, CARLOS ROBERTO. **Fisiologia Aplicada à Nutrição**. 2<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

GARCIA, EDUARDO A. C. **Biofísica**. 1<sup>a</sup> ed. São Paulo: Sarvier Ltda, 1998.

GUYTON, ARTHUR C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 10<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

HENEINE, IBRAHIM F. **Biofísica Básica**. 2<sup>a</sup> ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1995.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Profª. Marly Pereira Lima





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências dos Alimentos

**DISCIPLINA:** Bioquímica de Alimentos      **CÓDIGO:** STA 0051

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas      **CRÉD. TEÓR.:** 4    **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Composição química dos alimentos e as transformações naturais que ocorrem nos mesmos em sua formação, deterioração e nos processos de produção dos mesmos.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

- conhecimentos básicos para compreender as modificações químicas e físico-químicas de um alimento;
- avaliar as diferentes deteriorações dos gêneros alimentícios;
- determinar as perdas e alterações nutricionais nos alimentos processados ;

### METODOLOGIA

Aulas expositivas, seminários, trabalhos dirigidos, discussão de artigos científicos

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### **Unidade I – COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS**

Unidade, micronutrientes, glicídios, lipídios, proteínas, vitaminas

#### **Unidade II – AGUA**

A molécula da água; a relação água/alimentos; atividade água; influência da água nos



processos de deterioração dos alimentos.

#### **Unidade II – MICRONUTRIENTES**

Classificação dos micronutrientes; interações químicas e influência na biodisponibilidade; ação dos micronutrientes nos processos de deterioração dos alimentos

#### **Unidade III – GLICÍDIOS**

Classificação dos glicídios; propriedades físicas e químicas dos glicídios e sua relação nos processos de conservação e deterioração dos alimentos. Reação de Maillard.

#### **Unidade IV – LIPÍDIOS**

Classificação dos lipídios; propriedades físicas e químicas dos lipídios e sua relação nos processos de conservação e deterioração dos alimentos. Rancificação hidrolítica e oxidativa.

#### **Unidade V - PROTEÍNAS**

Classificação dos aminoácidos; propriedades físicas e químicas dos aminoácidos e sua relação nos processos de conservação e deterioração dos alimentos. Putrefação protéica.

#### **Unidade VI – ENZIMAS**

Características gerais; influência das enzimas nos processos de deterioração e conservação dos alimentos; escurecimento enzimático.

#### **Unidade VII – VITAMINAS**

Classificação das vitaminas; propriedades físicas e químicas das vitaminas e sua relação nos processos de conservação e deterioração dos alimentos.

#### **Unidade VIII – MODIFICAÇÕES BIOQUÍMICAS NOS ALIMENTOS**

CARNES - rigor mortis;

FRUTAS E HORTALIÇAS - amadurecimento

#### **AVALIAÇÃO**

Provas abrangendo todo o conteúdo programático; interpretação de artigos científicos; elaboração de artigo sob a forma de revisão bibliográfica; seminário com apresentação de artigo elaborado



## **BIBLIOGRAFIA**

ANDRADE, ÉDIRA C.B.A ., **Análise de Alimentos – uma visão química da nutrição**, Livraria Varela, São Paulo, 2006.

BERLITZ, H.D., **Química de Los Alimentos**, Editorial Acribia, S.A ., Zaragoza, 1988.

## **PERIÓDICOS:**

Ciência e Tecnologia de Alimentos; Nutrição Brasil; Revista de Higiene Alimentar; Alimentos e Nutrição; Revista da Nutrição

## **SITES :**

[www.pubmed.com](http://www.pubmed.com), [www.scielo.com.br](http://www.scielo.com.br)

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_

Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências Fisiológicas

**DISCIPLINA:** Bioquímica **CÓDIGO:** SCF 0018

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas **CRÉD. TEÓR.:** 4 **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITOS:** Introdução à Bioquímica

### EMENTA

Os principais compostos de interesse biológico, biomoléculas seus papeis na manutenção na vida, no desenvolvimento celular. Compreensão dos processos de fixação e transferência de energia. Os principais processos fisiológicos sobre a óptica química.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### Geral

Propiciar ao acadêmico a compreensão dos padrões moleculares e metabólicos comuns nas diversas expressões da vida.

#### Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Compreender os processos de transferência de energia nos meios biológicos, sob a óptica das leis da termodinâmica.
- Conhecer as diferenças dos processos oxidativos que se processam na ausência e na presença do oxigênio.
- Conhecer as diferenças nos processos oxidativos envolvendo lipídios, carboidratos e proteínas.
- Reconhecer as principais vias metabólicas e as enzimas atuantes, analisando a importância de sua regulação para o organismo;
- Discutir o metabolismo como um todo, obtendo uma visão integrada das diferentes vias metabólicas.



## METODOLOGIA

- Aulas expositivas com o uso dos recursos de ensino
- Exposição dialógica
- Dinâmica de grupo
- Estudo de situações-problema

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Bioenergética princípios de termodinâmica. Ciclo do ATP
- Glicólise e Fermentação
- Metabolismo do glicogênio
- Gliconeogênese
- Degradação dos ácidos graxos -  $\beta$  oxidação – cetogênese
- Síntese dos ac. Graxos
- Ciclo de Krebs
- Cadeia respiratória e produção do ATP na mitocôndria
- Proteínas: transporte e destino do N. Uréia e metabolitos nitrogenados
- Integração metabólica e influência dos hormônios
- Digestão de proteínas
- Digestão de carboidratos
- Digestão de lipídios
- Metabolismo do colesterol
- Lipoproteínas transporte de lipídios no sangue
- Sangue: função, composição, equilíbrio ácido-base
- Metabolismo Hidroeletrolítico

## AVALIAÇÃO

Provas abrangendo todo o conteúdo programático; interpretação de artigos científicos e trabalho de interpretação teatral dos conteúdos da disciplina sob a óptica do cotidiano

## BIBLIOGRAFIA

LEHNINGER – NELSON – COX ; **Principios de Bioquímica** – 3ª edição – Ed.sarvier ; 2002.

CAMPBELL ; MARY FARRELL ; Shawn – **Bioquímica** - Combo – 5a edição norte Americana – Ed.thomson ; 2006-2007.



STRYER;LUBERT ; **Bioquímica** – 4ª edição – Ed.Guanabara Koogan ; 1996.

DELVIN, THOMAS.; **Manual de Bioquímica com correlações clínicas** – 4ª Ed. Editora Edgard Blucher LTDA, 1998.

GUYTON & HALL ,**Tratado de Fisiologia Medica** – 10a edição - Ed. Guanabara Koogan ; 2003

Assinatura do Professor Responsavel: \_\_\_\_\_

**Jefferson J. O. Silva**





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO(S):** Bacharelado em Nutrição e Ciências Biológicas (Optativa)

**DEPARTAMENTO:** Ciências dos Alimentos

**DISCIPLINA:** Bromatologia **CÓDIGO:** STA 0056

**CARGA HORÁRIA:** 90 h **CRÉD. TEÓR.:** 2 **CRÉD. PRÁT.:** 2

**PRÉ-REQUISITO:** Composição de Alimentos e Bioestatística

### EMENTA

Preparar o aluno para uma avaliação crítica das qualidades físico-químicas de um alimento com base no conhecimento das características bioquímicas e funcionais dos mesmos.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

- conhecimentos básicos para determinar a composição centesimal de gêneros alimentícios;
- avaliar fraudes e alterações físico químicas em gêneros alimentícios;
- interpretar os resultados das análises físicas e químicas aplicadas em gêneros alimentícios face à legislação vigente;
- elaborar um processo de análise físico química de gêneros alimentícios;

### METODOLOGIA

Aulas práticas, seminários e trabalhos dirigidos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### I – TEORIA

#### Unidade I – ALIMENTOS GLICÍDICOS

AÇUCAR – definição e composição; classificação dos açúcares, processo geral de fabricação; fraudes e deteriorações; avaliação de laudos frente à legislação vigente; rotulagem nutricional.

MEL – definição e composição; classificação; processos de obtenção; fraudes e deteriorações; avaliação de laudos frente à legislação vigente; rotulagem nutricional.

CEREAIS – definição e composição; classificação das farinhas; processos de



obtenção; fraudes e deteriorações; avaliação de laudos frente à legislação vigente; rotulagem nutricional.

## **Unidade II – ÁGUA**

Classificação e tratamento de águas para abastecimento público; avaliação de laudos frente à legislação vigente; rotulagem nutricional.

## **Unidade III – BEBIDAS ESTIMULANTES**

Definição e composição; processos de obtenção; fraudes e deteriorações; avaliação de laudos frente à legislação vigente; rotulagem nutricional.

## **Unidade IV – PRODUTOS A BASE DE FRUTOS**

Composição química; processo geral de fabricação; fraudes e deteriorações; avaliação de laudos frente à legislação vigente; rotulagem nutricional.

## **Unidade V – CARNES E DERIVADOS**

Composição química; fraudes e deteriorações; avaliação de laudos frente à legislação vigente; rotulagem nutricional.

## **Unidade VI – LEITE E DERIVADOS**

Composição química; classificação quanto aos processos de obtenção; avaliação de laudos frente à legislação vigente; rotulagem nutricional.

## **Unidade VII – ÓLEOS E GORDURAS**

Composição química; processo geral de fabricação; avaliação de laudos frente à legislação vigente; rotulagem nutricional.

## **II – PRÁTICA**

**Unidade I** – Composição centesimal – determinação da umidade (método direto); determinação do resíduo mineral fixo (digestão via seca); determinação da fração lipídica (método de Soxhlet); determinação da fração protéica (método de Kjeldahl); determinação da fração glicídica por diferença percentual; determinação do valor calórico.

### **Unidade II – CONTROLE DE QUALIDADE FÍSICO QUÍMICO DE ALIMENTOS GLICÍDICOS**

**AÇÚCAR** – determinação da umidade; RMF; acidez; substâncias insolúveis, prova dos branqueadores ópticos; determinação da sacarose e do AI (método de Fehling e método polarimétrico ); determinação da COR ICUMSA. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

**MEL** – determinação da umidade, acidez, AI e sacarose pelo método de Fehling, reação de Lund; Provas de Lugol, Fiehe e fermentos diastásicos. Interpretação dos



resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

FARINHA DE TRIGO – determinação da umidade, RMF, acidez, glúten úmido e glúten seco, amido ( método polarimétrico ); branqueadores; pesquisa de bromato e iodato, pesquisa de ácido ascórbico. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

MASSAS ALIMENTÍCIAS - determinação do teor de colesterol através da espectrofotometria.

### **Unidade III – ÁGUA**

Determinação da alcalinidade, dureza, oxigênio consumido, pH, CO<sub>2</sub> livre, ferro e cloretos. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

### **Unidade IV – REFRIGERANTES, BEBIDAS ESTIMULANTES E BEBIDAS ALCOÓLICAS**

Determinação dos teores de acidez (titulável, fixa e livre); determinação do teor de açúcares totais (método de Fehling). Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

Determinação dos teores de extrato aquoso em bebidas estimulantes e do teor de cafeína. Determinação do RMF e umidade. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

### **Unidade V - SUCOS DE FRUTAS**

Determinação do teor de vit C, pH, índice de refração, densidade relativa, sólidos solúveis em °Brix; acidez. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

### **Unidade VI – PRODUTOS CÁRNEOS ENLATADOS, VINAGRE E SAL**

Avaliação das características higiênico sanitárias através das provas de Éber; determinação de amido ( método de Fehling ), sulfito e ácido ascórbico. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

Avaliação do teor de ácido acético, separação corantes por cromatografia de papel. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

Determinação dos teores de iodo sob a forma de iodato e cloretos. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

### **Unidade VII – LEITE E DERIVADOS**

Determinação da acidez (provas de alizarol, álcool e método volumétrico), densidade (lactodensímetro de Gerber), lactose (polarimetria e método de Fehling); gordura (lactobutirômetro de Gerber), reconstituintes da densidade (amido, sal e açúcar); provas da água oxigenada, urina, formol e peroxidase; extrato se co (disco Ackermann), extrato seco desengordurado. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

### **Unidade VIII – ÓLEOS E GORDURAS**



Determinação dos índices de saponificação, iodo, Polenske, Reichert-Meissl, acidez e peróxido. Provas da clorofila e reação de Kreiss. Interpretação dos resultados com elaboração de laudo face à legislação vigente.

### **AValiação**

Provas abrangendo todo o conteúdo programático; seminários com apresentação de temas elaborados a partir do tratamento de gêneros alimentícios, contendo uma análise laboratorial; seminários com apresentação de propostas de projetos de pesquisa; provas práticas que permitam avaliar a desenvoltura analítica em laboratório.

### **BIBLIOGRAFIA:**

ALMEIDA, T.C.A ., **Avanços em análise sensorial**, Livraria Varela, São Paulo, 1999.

ANDRADE, ÉDIRA C.B.A ., **Análise de Alimentos – uma visão química da nutrição**, Livraria Varela, São Paulo, 2006.

AOAC, Analysis official of Agricultural Chemists, 14 ed, 1984.

BERLITZ, H.D., **Química de Los Alimentos**, Editorial Acribia, S.A ., Zaragoza, 1988.

BRASIL, DNPA, DIPOA – Regulamento da Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, Rio de Janeiro, 1953.

MADRID, A. , **Nuevo Manual de Industrias Alimentarias**, AMV, Ediciones, Madrid, 1994.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico Químicos para Análise de Alimentos, 2ª ed, São Paulo, 2007

PAINE, F., **Manual de Envasado de Alimentos**, A . Madrid Vicente Ediciones, Madrid, 1994.

SÃO PAULO, Secretaria de Estado da Saúde – Código sanitário. Decreto No 12342 de 27/09/78< São Paulo, 1979.

VOGEL, **Análise Química Quantitativa**, 6ª ed, LTC editora, Rio de Janeiro, 2002.

### **PERIÓDICOS:**

Ciência e Tecnologia de Alimentos; Nutrição Brasil; Revista de Higiene Alimentar; Alimentos e Nutrição

### **SITES :**

[www.anvisa.br](http://www.anvisa.br), [www.pubmed.com](http://www.pubmed.com), [www.scielo.com.br](http://www.scielo.com.br)

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_



Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências Morfológicas

**DISCIPLINA:** Citologia , Histologia e Anatomia Microscópica **CÓDIGO:** SCM 0051

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas **CRÉD. TEÓR:** 3 **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Visão geral da Biologia Celular. Os componentes químicos da célula. Técnicas histológicas. Histologia dos tecidos epitelial de revestimento e glandular; Histologia dos tecidos conjuntivos; cartilaginoso; ósseo, (osteogênese) e sanguíneo (hematopoiese). Histologia dos tecidos musculares e nervoso. Histologia do sistema hemolinfopoietico; dos aparelhos circulatórios; digestivo; respiratório; urinário; genital feminino e masculino; das glândulas endócrinas, da pele.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Estudar os componentes da célula, dos tecidos e dos órgãos

### METODOLOGIA

São usadas aulas teóricas para apresentar o conteúdo

1. Quadro de giz,
2. transparências,
3. projeção de slides e
4. projeção de multimídias produzidas no Power-point a partir de imagens colhidas em: microscópio óptico, acoplado à uma câmera digital e à um computador; scaneamento de fotomicrografias, eletromicrografias de transmissão e varredura.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Visão geral da biologia Celular

Unidade II - Os componentes químicos da célula

Unidade III - Componentes do Citosol



#### Unidade IV - Citoesqueleto:

- 4.1- Componentes do Citoesqueleto
- 4.2- Filamentos de actina – estrutura e funções
- 4.3 - Filamentos intermediários – Tipos, estrutura e funções
- 4.4 - Microtúbulos - estrutura e funções
- 4.5 Motilidade celular
- 4.6 Microvilos

---

#### 4.7 Cílios

- 4.8 Contratilidade muscular
- 4.9 -Corpos basais e centríolos

#### Unidade V - Retículo endoplasmático granular e agranular:

- 5.1 -Componentes estruturais
- 5.2 - Aspectos funcionais.
- 5.3 -Ultra-estrutura e composição química

#### Unidade VI - Retículo endoplasmático granular e agranular:

- 6.1 -Componentes estruturais
- 6.2 - Aspectos funcionais.
- 6.3- Ultra-estrutura e composição química

#### Unidade VII - Golgi:

- 7.1 Ultra-estrutura e composição química
- 7.2 -Aspectos funcionais

#### Unidade VIII - Secreção celular

#### Unidade IX - Digestão celular

#### Unidade X -Lisossomas e outras inclusões celulares:

- 10.1- Componentes
- 10.2 -Aspectos funcionais
- 10.3 - Ultra-estrutura e composição química

#### Unidade XI -Vesículas transportadoras

#### Unidade XII - Peroxisomas:

- 12.1 Componentes



## 12.2 Aspectos funcionais

## 12.3 Ultra-estrutura e composição química

### Unidade XIII - Núcleo celular

#### 13.1 Componentes

##### 13-2 Aspectos funcionais

- Técnicas histológicas: Visão geral do laboratório de Histologia; coleta de material; fixação do material; inclusão e microtomia; coloração
- Classificação geral dos tecidos: Características gerais dos tecidos; origem embrionária dos tecidos; diferenciação tecidual; potencialidade tecidual.
- Tecido epitelial de revestimento: Características gerais dos tecidos epiteliais de revestimento; origem embrionária; classificação dos tecidos epiteliais; aspectos funcionais; localização.
- Tecido conjuntivo propriamente dito: Características gerais dos tecidos conjuntivos; origem embrionária; classificação dos tecidos conjuntivos propriamente ditos; aspectos estruturais e funcionais das células e da matriz extracelular; distribuição.
- Tecido cartilaginoso: Características gerais do tecido cartilaginoso; origem embrionária; classificação das cartilagens; aspectos estruturais e funcionais das células e da matriz extracelular; distribuição.
- Tecido ósseo: Características gerais dos tecidos ósseos; origem embrionária; classificação do tecido ósseo; aspectos estruturais e funcionais das células e da matriz extracelular; distribuição.
- Osteogênese: Características gerais dos processos de formação óssea; tipos de osteogênese; aspectos estruturais e funcionais das células e da matriz extracelular durante o processo.
- Articulações: Características gerais das articulações; classificação histológica das articulações; distribuição
- Tecido sangüíneo: Características gerais do sangue; classificação; aspectos estruturais e funcionais dos elementos figurados e do plasma.
- Hematopoiese: Características gerais dos processos de formação dos elementos figurados do sangue; aspectos estruturais e funcionais da medula óssea durante o processo de formação; potencialidade e diferenciação celular.
- Tecido muscular: Características gerais dos tecidos musculares; origem embrionária; classificação histológica do tecido muscular; aspectos estruturais e funcionais das células musculares; contração muscular; distribuição.
- Tecido nervoso: Características gerais do tecido nervoso; origem embrionária; organização



estrutural do sistema nervoso; aspectos estruturais e funcionais dos neurônios e das células gliais.

- -Tecido linfóide:
  - 1.formações linfóides
  - 2.histofisiologia do timo
  - 3.histofisiologia do baço
  - 4.histofisiologia do linfonodo
  - 5.histofisiologia das tonsilas
- Aparelho respiratório:
  - 1- histofisiologia das vias aéreas superiores
  - 2- histofisiologia dos pulmões
  - 1- histofisiologia da faringe

#### Aparelho digestivo

- 1 histofisiologia do esôfago
- 2- histofisiologia do estômago
- 3- histofisiologia dos intestinos
- 4- histofisiologia do fígado
- 5- histofisiologia do pâncreas
- 6- histofisiologia da vesícula biliar

- Glândulas endócrinas:
  - 1- histofisiologia da hipófise
  - 2- histofisiologia da suprarrenal
  - 3- histofisiologia da tireóide
  - 4- histofisiologia da paratireóide

- Aparelho Urinário:
  - 1- histofisiologia do rim
  - 2- histofisiologia das vias urinárias

- Aparelho Genital Masculino:
  - 1- histofisiologia do testículo
  - 2- histofisiologia do epidídimo
  - 3- histofisiologia dos ductos genitais
  - 4- histofisiologia do pênis
  - 5- histofisiologia das glândulas acessórias

- Aparelho Genital Feminino:
  - 1- histofisiologia do ovário
  - 2- histofisiologia dos ovidutos
  - 3- histofisiologia do útero
  - 4- histofisiologia da vagina



- 5- histofisiologia da genitália externa
- 6- histofisiologia da mama

- Histofisiologia da pele e anexos

## AVALIAÇÃO

A disciplina usa os seguintes métodos de avaliação:

- 1- Três avaliações semestrais de aferição do conhecimento teórico
- 2- Avaliações teóricas finais;

## Bibliografia Básica

JUNQUEIRA E CARNEIRO. **Histologia Básica**. 11<sup>a</sup> ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2008.

GARTNER E HIATT. **Tratado de Histologia**. 2<sup>a</sup> ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2004.

ROSS E ROMMEL. **Histologia Texto e Atlas**. 2<sup>a</sup> ed. Editora Médica Panamericana, Rio de Janeiro, 1997.

DI FIORE. **Novo Atlas de Histologia normal**. 1<sup>a</sup> ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2008.

## Complementar

FINN E GENESER. **Histologia com bases biomoleculares**. Rio de Janeiro; Guanabara Koogan 3<sup>a</sup> edi. 2003

Professor da disciplina: João Carlos de Souza Cortes





I

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

### **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO: Bacharelado em Nutrição**

**DEPARTAMENTO: Ciências de Alimentos**

**DISCIPLINA: Composição de Alimentos**

**CÓDIGO: STA 0052**

**CARGA HORÁRIA: 90 horas CRÉD. TEÓR.: 4 CRÉD. PRÁT.: 1**

**PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica dos alimentos**

**CO-REQUISITOS: Química Analítica**

### **EMENTA**

Conhecimentos teóricos e práticos a cerca da composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos dos alimentos. Conhecer os diversos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem com o valor nutritivo dos alimentos *in natura* e processados.

### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

#### **Geral**

Estudar a composição, características e propriedades das frações que compõem os alimentos, apresentando métodos e técnicas utilizadas na determinação das frações que compõe os alimentos, bem como possibilitar a avaliação do valor nutritivo aproximado e valor Calórico dos alimentos

#### **Específicos**

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Ao final do curso, o aluno deverá ser capaz de Conhecer a composição química dos alimentos, por grupos, expressa em Composição Centesimal, e propriedade de seus constituintes;
- Utilizar Tabelas de Composição de Alimentos, para elaboração ou análise de preparações e dietas;
- Calcular o valor percentual de cada fração que compõe o alimento, a partir de dados fornecidos ou obtidos experimentalmente;
- Avaliar o Valor Nutritivo aproximado e o Valor Calórico do Alimento Integral;
- Avaliar o Valor Nutritivo do Alimento Dessecado, fazendo conversão do produto seco a integral;



- Fazer conversões das unidades internacionais de vitaminas;
- Possibilitar a avaliação do valor nutritivo aproximado e valor Calórico dos alimentos;
- Observar os teores de vitaminas em alimentos e sua representação por unidades internacionais;
- Estudar métodos de determinação das frações que compõem os alimentos;
- Organizar, compreender e utilizar tabela de composição de alimentos;
- Compreender e elaborar Rotulagem Nutricional de produtos alimentícios;
- Correlacionar o conhecimento adquirido na disciplina, com sua aplicação futura.

## METODOLOGIA

Aulas expositivas – uso de recursos didáticos como quadro negro, data show e projetor de slides; aulas práticas – permitir a execução das técnicas por todos os alunos mantendo grupos de trabalho com 2 ou 3 alunos por bancada; promoção de trabalhos em campo com avaliação da qualidade e rotulagem nutricional de gêneros alimentícios; promover seminários com desenvolvimento de análises em laboratório e apresentação expositiva de resultados;

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I -**Introdução à disciplina. Conceito de Bromatologia.** Bromatologia e sua relação com a Nutrição

Unidade II -**Composição Centesimal** : Frações dos Alimentos e Valor Calórico. **Recomendações Nutricionais. Pirâmide Alimentar.**

Unidade III -**Fração Água** : importância, qualidade e classificação; Atividade de água; reações de deterioração relacionadas com a atividade de água (escurecimento enzimático e não enzimático, oxidação de lipídeos; deterioração microbiana); isotermas de adsorção e desorção; métodos de determinação de umidade e atividade de água. Exercícios.

Unidade IV -**Vitaminas** : definição; Lipo e Hidrossolúveis ; características físico-químicas, importância, fontes, carências, perdas no processamento; conversão de padrões internacionais; suplementos .

Unidade V -**Minerais**: definição, característica físico-químicas, classificação, fontes, carências. Definição de biodisponibilidade; interações entre minerais e a influência destas na biodisponibilidade. Minerais Quelados; método de determinação de mineral. Exercícios.

**SEMINÁRIOS:** oito temas relevantes e atuais, com a finalidade de complementar as aulas (OGM's; substâncias tóxicas em alimentos; fatores antinutricionais; rotulagem nutricional; alimentos para fins especiais; pigmentos; alterações em alimentos; alimentos funcionais)

### 1ª PROVA

**Proteínas:** definição, importância, estrutura, classificação; aminoácidos essenciais, estados carenciais; adição, suplementação e complementação; fontes alternativas; método de determinação de nitrogênio e sua conversão à proteínas. Exercícios.



**Lipídios:** definição, importância, estrutura, classificação e nomenclatura. Ácidos Graxos Essenciais. Ácidos Graxos Trans. Método de determinação do Extrato Etéreo.

Correção de Exercícios

## 2<sup>a</sup> PROVA

**Glicídios I :** definição, importância, estrutura, classificação e nomenclatura. Monossacarídeos : definição, estrutura, classificação, configuração, propriedades físicas, reações químicas mais importantes; Mutarrotação e Isomeria Óptica. Oligossacarídeos : definição, estrutura, classificação ; redutores e não redutores.; inversão da sacarose;

**Glicídios II :** Polissacarídeos : definição, estrutura, classificação; Amido, Glicogênio, Fibras, Gomas, Mucilagens. NIFEXT.

**Fibras:** histórico, definição, importância, estrutura, componentes e classificação ; Fibra da Dieta; Fibra Solúvel e Insolúvel; utilização na indústria de alimentos; utilização no tratamento e prevenção de enfermidades crônicas. Métodos de determinação das frações que compõem a Fibra da Dieta. Exercícios.

**Tabelas de Composição de Alimentos:** elaboração e utilização.

**Rotulagem Nutricional.** Análise crítica; compreensão e elaboração.

**Estudo da Composição Química dos principais grupos de alimentos:**

Leite e derivados,

Ovos,

Carnes de Aves,

Carnes Bovina, Suína, Caprina,

**Estudo da Composição Química dos principais grupos de alimentos:**

Pescado,

Cereais,

Leguminosas,

Frutas e Hortaliças.

Correção de Exercícios

## 3<sup>a</sup> PROVA

## PROVA FINAL

## AValiação

Provas abrangendo todo o conteúdo programático; seminários com apresentação de temas elaborados a partir do tratamento de gêneros alimentícios, contendo uma análise laboratorial; provas práticas que permitam avaliar a desenvoltura analítica em um laboratório



## **BIBLIOGRAFIA**

ADOLFO LUTZ. **Normas Analíticas do instituto Adolfo Lutz** . v.1, 38 ed. São Paulo, 2006.

AOAC. **Official methods of analysis**. 16 ed. Virginia : AOAC, 1995.

ARAÚJO, J.M.A. **Química de alimentos: teoria e pratica**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1995. 335p

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. **Manual de Orientação às Indústrias de Alimentos**. 2ª versão atualizada. Universidade de Brasília, 2005. 44p.

BRAVERMAN, J.B.S. **Introducción a la bioquímica de los alimentos**. México: Manual moderno, 1990.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à Química de Alimentos**. 3ªed. Editora Varela. 2003. 238 p.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. 3ªed. Editora Varela. 2001. 143 p

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Editora: Unicamp, 2003. 212 p.

CHEFTEL, J.C. & CHEFTEL, H. **Introduccion a la bioquímica y tecnologia de los alimentos**. V. I Zaragoza: Acribia, 1992. 299 p.

COUTATE, T.P. **Alimentos, química de seus componentes**. 3 ED. Zaragoza: Acribia, 2004. 368 p.

DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo : Sarvier, 1988.

FENNEMA, O. R.; **Food Chemistry** . 3ed. University of Winsconsin, 1996. 1067 p.

KRAUSE, M . **Alimentos Nutrição e Dietoterapia**. 11ª ed. São Paulo : Roca , 2005.1242 p.

MENDEZ.M.H.M. et.al. **Tabela de Composição de alimentos**.4 ed. Niterói: EDUFF. 2004. 40 p.

MORETTO, E.; KUSKOSKI, E.M.; GONZAGA, L.V.; FETT, R. **Introdução à ciência dos alimentos**. Santa Catarina: UFSC, 2002. 255 p.

ORDÓÑEZ, J.A. & COLS.**Tecnologia de Alimentos : Componentes dos alimentos e processos** - Vol. 1. São Paulo: ArtMed, 2005. 294 p.

ORDÓÑEZ, J.A. & COLS.**Tecnologia de Alimentos : alimentos de origem animal** - Vol. 2. São Paulo: ArtMed, 2005. 280 p.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G.**Química de Alimentos**. 1 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2004. 184 p.

SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição : Introdução à bromatologia** - 3.ed. São Paulo: Artmed.



2002. 280 p.

SGARBIERI, Valdomiro C. **Proteínas em alimentos: propriedades, degradações, modificações**. São Paulo: Livraria Varela, 1996. 517 p.

UNICAMP. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos –TACO**. Campinas: NEPA/UNICAMP, 2006. 113 p.

PERIÓDICOS RELACIONADOS AO TEMA DA DISCIPLINA.

Assinatura do Professor: Marcia Barreto da Silva Feijó





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Saúde da Comunidade / Instituto Biomédico

**DISCIPLINA:** Comunicação e Saúde **CÓDIGO:** SSC 0050

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas **CRÉD. TEÓR.:** 2 **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Os principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos de atuação do nutricionista, no campo da saúde. Estudo crítico sobre campos discursivos e seus sentidos, tendo em vista a compreensão da rede que constitui os territórios de comunicação-saúde.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Introduzir a teoria da comunicação em relação ao campo da saúde, sensibilizando o aluno a reconhecer a sua inter-relação.
- Identificar e estudar os níveis da comunicação ('mass media' e comunicação interpessoal), problematizando e criticando como o processo de comunicação se apresenta nos contextos onde os profissionais de nutrição atuam.
- Iniciar o envolvimento do aluno nos contextos de atuação do nutricionista, envolvendo-o, desde o início do curso de graduação, com o processo de comunicação que se dá na relação com: o cliente/paciente e sua família; as equipes profissional e multiprofissional; a instituição; a comunidade / sociedade.
- Introduzir conhecimentos sobre extensão universitária, que se constitui em importante prática para o desenvolvimento de habilidades comunicacionais, preparando-o para a participação em projetos.
- Integrar o aluno à vida universitária, propiciando reflexão sobre a articulação entre ensino, pesquisa e extensão.

### METODOLOGIA

1 – Técnica da problematização, com identificação dos territórios de comunicação-saúde e proposição de soluções com aplicação da teoria da comunicação.



- 2 – Técnica de desenvolvimento de projetos de ação.
- 3 – Técnicas de dinâmica de grupo:
- a) Atividades em Classe: aulas expositivas; seminários; palestras; e outras.
- b) Atividades Extra-Classe: visitas a estabelecimentos de saúde e a espaços de atuação do nutricionista; entrevistas com profissionais de nutrição; modelo de projeto de ação.
- 4 - Seminário integrado com outras disciplinas do período em curso.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – O processo de comunicação- saúde e seus distintos paradigmas. A Comunicação e sua aplicação. A Comunicação e seus Repertórios. Os dois níveis de comunicação: ‘mass media’ e comunicação interpessoal.

Unidade II– A dinâmica de construção de sentidos e a necessidade de reflexão crítica: a produção de materiais em comunicação-saúde; a construção de significados e o ‘olhar’ sobre os sentidos nos processos de comunicação-saúde; o lugar do sujeito nas práticas de saúde – subjetividade, intersubjetividade e relação dialógica. Linguagem e emoção nos processos de comunicação-saúde: o fundamento emocional do social.

Unidade III – A Comunicação nas Relações Profissionais com: Cliente / paciente; Família; Equipe profissional; Equipe Multiprofissional; Instituição; Comunidade / Sociedade; Universidade. Planejamento dos modos de facilitação da comunicação. As metodologias participativas nos processo de comunicação-saúde.

## AValiação

O processo de avaliação se dá ao longo do curso por meio de: questionários, relatórios, construção de projeto, com apresentação escrita e oral, em grupo. Observa-se a participação do aluno, individualmente e em grupo, e no seminário integrado, ao final do semestre.

## BIBLIOGRAFIA

AYRES, J.R.C.M. Sujeito, intersubjetividade e práticas de saúde. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro 6(1), pp. 63-72, 2001.

BORDENAVE, Juan Diaz, PEREIRA, Martins. **O que é Comunicação**. São Paulo: Brasiliense, 1982.

\_\_\_\_\_. **O que é Participação**. São Paulo: Brasiliense, 1994.

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/saude>.

ROZEMBERG, Brani. Comunicação e participação em saúde. In: CAMPOS, Gastão Wagner de S. ...[et al.]. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2006. pp. 741-66.

CAPRA, F. O Modelo Biomédico. In: **O ponto de mutação**, São Paulo: Cultrix, 1982, p. 155.

\_\_\_\_\_. **A teia da vida** - uma compreensão científica dos sistemas vivos. São Paulo : Cultrix, 1998.



**FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS  
BRASILEIRAS - FORPROEX. RENEX – Rede Nacional de Extensão Universitária.** Disponível em: <http://www.renex.org.br>.

FREIRE, PAULO. **Extensão ou comunicação.** 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1975.

\_\_\_\_\_. **A importância do ato de ler:** em três artigos que se completam. 41.ed. São Paulo: Cortez, 2001. (p. 20-21).

MATURANA, Humberto R. **A ontologia da realidade.** Organização de Cristina Magro, Miriam Graciano e Nelson Vaz. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1997.

\_\_\_\_\_.  **Emoções e Linguagem na Educação e na Política,** Belo Horizonte: UFMG, 2002.

**METODOLOGIA PARTICIPATIVA PARA PROJETOS DE EXTENSÃO – SEMPE.** Disponível em: <http://www.itoi.ufrj.br/sempe/index.htm> Acesso em: 27/ago./2003.

PITTA, Áurea Maria da R. Interrogando os campos da Saúde e da Comunicação: notas para o debate. In: PITTA, A. M. R (org.). **Saúde & Comunicação:** visibilidades e silêncios. São Paulo: Hucitec / Abrasco, 1995. pp 239-66.

FUNDAÇÃO OSVALDO CRUZ – ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA - RADIS (Reunião, Análise e Difusão de Informações sobre Saúde). Revista RADIS. Disponível em: <http://www.ensp.fiocruz.br/radis/index.html>.

ROZEMBERG, Brani. Comunicação e participação em saúde. In: CAMPOS, Gastão Wagner de S. ...[et al.]. **Tratado de Saúde Coletiva.** São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2006. pp. 741-66.

ROZEMBERG, B.; SILVA, A.P.P.& VASCONCELLOS-SILVA, P.R. **Impressos hospitalares e a dinâmica de construção de seus sentidos: o ponto de vista dos profissionais de saúde.** Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 18(6), pp. 1685-94, 2002.

SILVA, M.J.P. **Comunicação tem remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde.** 2. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2003.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação.** 9. ed. São Paulo: Cortez, 2000.

THIOLLENT, M.; BRANCO, A. L. C.; GUIMARÃES, R. G. M.; ARAÚJO FILHO, T. de. (Orgs.) **Extensão Universitária: conceitos, métodos, práticas.** Rio de Janeiro: SR5/UFRJ, 2003. 174p.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
REGINA GUEDES MOREIRA GUIMARÃES





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Saúde da Comunidade

**DISCIPLINA:** Comunicação, Informação e Novas Tecnologias **CÓDIGO:**

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas **CRÉD.TEÓR.:** 2 **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Convivem diferentes e tensas relações entre saúde, instituições de saúde, políticas de saúde e modelos de racionalidades no campo da saúde. Comunicação, Informação e Novas tecnologias modificam as relações de conhecimento, de produção e organização de serviços e de poder. A disciplina pretende apresentar os marcos teóricos que configuram o campo da saúde coletiva, abordando as relações entre fenômenos de diferentes níveis de organização e complexidade e introduzir o conhecimento da disciplina em temas e problemas emergentes.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Articular e complementar a formação do aluno do campo da Saúde através do conhecimento das complexas relações entre saúde, sociedade e novos problemas colocados pela sociedade do conhecimento. Elementos que interferem nas condições de produção da saúde dos indivíduos e da sociedade, da organização do sistema de saúde e dos saberes e práticas sociais em saúde numa conjuntura social. A disciplina objetiva desenvolver uma reflexão aprofundada sobre os aspectos sociais, culturais, tecnológicos e simbólicos que recobrem a discussão sobre a saúde na sociedade de complexidade tecnológica

### METODOLOGIA

A disciplina será marcada pelos encontros e atividades presenciais e informacionais. O curso será oferecido em duas horas semanais. Todas as unidades temáticas serão desenvolvidas em duas semanas. A primeira aula será dedicada à exposição oral, pelo professor, do tema; a segunda aula, será em forma de seminário, ações virtuais e projetos de saúde.



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Comunicação e Informação na Sociedade de Massas  
Comunicação e Informação na Sociedade Brasileira  
Comunicação, Informação e Novas tecnologias  
Comunicação, Informação e Nutrição

## AValiação

A avaliação será composta de três elementos de peso equitativo. Um seminário de leitura e produção teoria e metodológica, de uma prova escrita com o conteúdo discutido ao longo do curso e de atribuição de valores pelo comportamento, atitudes e participação ao longo da Disciplina.

## BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA FILHO, NAOMAR. **Intersetorialidade, transdisciplinaridade e saúde coletiva: atualizando um debate aberto**. Revista de Administração Pública, v. 34, n. 6, p. 11-34, nov./dez, 2000.

ARAÚJO, I.S. **A reconversão do olhar. Prática discursiva e produção de sentido na intervenção social**. São Leopoldo: Ed. UNISINOS, 2000.

\_\_\_\_\_; CARDOSO, J. **Comunicação e saúde**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2007.

BOURDIEU, P. **O poder simbólico**. Lisboa: DIFEL, 1989.

CARDOSO, J.M. **Comunicação, Saúde e Discurso Preventivo: reflexões a partir de uma leitura das campanhas nacionais de Aids veiculadas pela TV (1987 - 1999)**. Rio de Janeiro, 2001. Dissertação (Mestrado em Comunicação) - ECO/UFRJ. Cap. 2

CASTELLS, M. **A sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, 1999. (A Era da Informação: economia, sociedade e cultura, 1). Disponível em: <<http://www.ies.ufpb.br/ojs2/index.php/ies/article/view/337/259>> Acesso em: 2 jan. 2008.

LEVY, P. **As tecnologias da inteligência**. São Paulo: Editora 34, 1995.

MATTELART, A.; MATTELART, M. **História das teorias da comunicação**. São Paulo: Edições Loyola, 1999.

PITTA, A.M. R. (org.). **Saúde e Comunicação: visibilidades e silêncios**. Rio: HUCITEC-ABRASCO, 1995

Assinatura do Professor: Nilson Alves de Moraes







**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciência dos Alimentos

**DISCIPLINA:** Controle Microbiológico de Alimentos **CÓDIGO:** STA 0054

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas **CRÉD. TEOR:** 2 **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Microbiologia e Composição dos Alimentos

**EMENTA**

Evolução da Microbiologia de Alimentos na Saúde Pública, nos processos tecnológicos inerentes à atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário dos processos de industrialização e comércio dos alimentos. A microbiologia na segurança alimentar, na transmissão de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). Padrões e legislação sanitária vigente. Interpretação de resultados laboratoriais.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

**Geral**

Capacitar o aluno a identificar a inocuidade de matérias primas, alimentos prontos e águas de consumo no concernente à contaminação microbiológica, ressaltando a importância dos microrganismos como agentes de alterações dos alimentos e de doenças transmitidas por estes.

Permitir ao aluno, entender e aplicar os padrões microbiológicos no controle de qualidade para manutenção do estado higiênico dos alimentos em Serviços de Alimentação e Nutrição, de forma a prevenir riscos ou agravos à saúde dos consumidores.

**Específico**

Ao fim do curso o aluno deverá ser capaz de:

- Reconhecer os alimentos quanto à qualidade microbiológica e as alterações inerentes.
- Distinguir as alterações dos alimentos e suas consequências, causadas por causas biológicas,



como os microrganismos, agentes químicos ou físicos, e possíveis associações com as doenças transmitidas por alimentos, ou outros agravos à saúde.

- Solicitar, coletar e analisar amostras para análise microbiológica de matérias primas alimentares, alimentos e águas de consumo.
- Interpretar os laudos analíticos laboratoriais e as medidas de prevenção quando necessários.
- Entender a importância do Controle Microbiológico de Alimentos na avaliação da qualidade sanitária dos alimentos e nos locais de preparo.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **AULAS TEÓRICAS**

#### **Unidade I - MICRORGANISMOS E ALIMENTOS:**

- 1.1- Importância e fontes de contaminação
- 1.2- Microrganismos de interesse em alimentos

#### **Unidade II - FATORES QUE INTERFEREM NO DESENVOLVIMENTO MICROBIANO:**

- 2.1- Fatores intrínsecos e extrínsecos

#### **Unidade III - MICRORGANISMOS INDICADORES:**

- 3.1- Indicadores de contaminação fecal ou qualidade higiênico-sanitário

#### **Unidade IV - DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR CAUSADAS POR MICRORGANISMOS:**

- 4.1- Características dos microrganismos
- 4.2- Características das doenças
- 4.3- Mecanismos de patogenia

#### **Unidade V - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS E ÁGUAS DE CONSUMO:**

- 5.1- Comissão Internacional sobre Especificações Microbiológicas para alimentos ICMSF
- 5.2- Planos de amostragem
- 5.3- Limites microbiológicos

#### **Unidade VI - MÉTODOS DE COLETA E ANÁLISE:**

- 6.1- Métodos e normas aplicadas à coleta de amostras
- 6.2- Métodos convencionais e rápidos
- 6.3- Outros métodos

#### **Unidade VII - REGULAMENTOS SANITÁRIOS APLICADOS AO CONTROLE MICROBIOLÓGICO:**

- 7.1- Os diferentes atos administrativos de caráter sanitário



## 7.2- Normas Sanitárias aplicadas ao controle microbiológico

### Unidade VIII - ANÁLISE DO RISCO MICROBIOLÓGICO:

8.1- Objetivos da segurança alimentar

8.2- Avaliação, gerenciamento e comunicação do risco

8.3- A Vigilância Sanitária e os programas de controle microbiológico.

### AULAS PRÁTICAS

Efetuada nos laboratórios ou como práticas demonstrativas.

### AVALIAÇÃO

O método avaliativo da disciplina inclui duas provas teóricas com questões dissertativas e/ou de múltipla escolha; seminários abordando o conteúdo da disciplina com a utilização de artigos científicos. A média final da disciplina é obtida pela soma das duas provas teóricas e divididos por dois.

### METODOLOGIA

Aulas teóricas, com uso de manuais, artigos científicos e livros. Recursos audio-visuais, como transparências, slides e uso de data show sobre assuntos gerais relacionados à disciplina. Estudo dirigido com leitura de artigos científicos pré-selecionados e seminários com apresentação de temas relacionados com a microbiologia de alimentos.

### BIBLIOGRAFIA:

#### BÁSICA:

FORSYTHE, S.J. 2013. Microbiologia da Segurança dos Alimentos, 2ª Edição, Artmed, 607p.

JAY, J.M. 2005. Microbiologia de Alimentos, 6ª Edição, Artmed, 711p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A. ; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. 2010. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4ª Edição, Varela, 625p.



## **COMPLEMENTAR:**

ANVISA. Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes. Gerência de Produtos Especiais. Gerência Geral de Alimentos. Brasília/DF. Fevereiro de 2013.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Oficializar os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 101, de 11 de agosto de 1993. Aprovar e oficializar os métodos analíticos para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes - métodos microbiológicos (anexo) determinando seu emprego em todas as atividades desenvolvidas pela rede oficial do sistema coordenado pela Coordenação Geral de Laboratório Animal – CGLA do Departamento de Defesa Animal - DDA.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010.

Assinatura do Professor Responsável: \_\_\_\_\_  
Prof. Dr. Victor Augustus Marin





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Custos em Serviços de Nutrição      **CÓDIGO:** SNA0055

**CARGA HORÁRIA:** 45 Horas    **CRÉD.TEÓR.:** 1    **CRÉD.PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Técnica Dietética I

### EMENTA

Teoria, classificação e objetivos de custos, determinação de lucro, ponto de equilíbrio, relação volume/lucro, orçamento, implantação de sistema e apropriação de custos, engenharia de cardápio, avaliação de estoques, Curva ABC e aplicação nas UAN's e nas gestões de serviços de alimentação.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### Geral

Capacitar o aluno a estruturar nas unidades de alimentação e nutrição e nas um sistema de custos atendendo as peculiaridades de cada unidade ou da gestão em questão.

#### Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Desenvolver com os alunos técnicas de custeamento aplicada aos diversos serviços
- Levar o aluno a trabalhar com os diversos processos e variáveis que incidem sobre custos
- Estabelecer uma sistemática de custeamento por responsabilidade
- Desenvolver uma estrutura de controle de custos para tomada de decisão
- Estabelecer uma sistemática de aplicabilidade de Curva ABC e Engenharia de Cardápios nos serviços de alimentação
- Levar o aluno a estabelecer o valor (importância) da apuração de custos para o profissional Nutricionista
- Desenvolver no aluno técnicas que incidam na redução de custos de refeições
- Desenvolver no aluno o espírito da pesquisa sobre custeamento.



## **METODOLOGIA**

Através de aulas teóricas , exercícios desenvolvidos em sala de aula , leitura e discussão de textos , estudos de casos .

## **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 : OBJETIVOS DA APURAÇÃO DE CUSTOS**

- 2.1 – Custos por determinação de lucro
- 2.2- Custos para tomada de decisão
- 2.3 - Custos para controle

### **Unidade III : AVALIAÇÃO DE ESTOQUE**

- 3.1- Apropriação de custos nas UANs e outras gestões de alimentação
- 3.2- Materiais diretos e indiretos
- 3.3-Métodos de controle dos estoques
- 3.4- Critérios de avaliação dos inventários
- 3.5- Curva ABC

### **Unidade IV : SISTEMA DE CUSTEAMENTO**

- 4.1- Custos por ordem e produção
- 4.2- Custos por processo
- 4.3- Custo Padrão
- 4.4- Análise do ponto de equilíbrio—Relação volume/produção/lucro
- 4.5-Custo unidade refeição
- 4.6- Elaboração de preços

### **Unidade V : ORÇAMENTO / ORÇAMENTO PROGRAMA**

- 5.1 – Orçamento e o profissional nutricionista
- 5.2- Vantagens e limitações de um orçamento
- 5.3- Orçamento Programa

### **Unidade VI : ENGENHARIA DE CARDÁPIO**

- 6.1- Aplicação nos restaurantes e gestões de alimentação
- 6.2- Classificação dos cardápios em gestão financeira
- 6.3- Soluções aplicadas

### **Unidade VII : IMPLANTAÇÃO DE UM SISTEMA DE CUSTOS NOS SERVIÇOS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**



## **AVALIAÇÃO**

Através de prova escritas ,trabalhos realizados em grupos através de textos didáticos e exercícios / casos de estudos desenvolvidos em sala de aula , pesquisa de campo e seminários..

## **BIBLIOGRAFIA**

ARNOLD ,J.R.TONY . **Administração de Materiais ,Uma Introdução**. Tradução de Remoti, Celso e Esteves,Lenila R. São Paulo, Atlas, 1999

CHIAVENATO ,IDALBERTO . **Empreendedorismo ,Dando Asa ao Espírito Empreendedor**. São Paulo, Saraiva , 2004

\_\_\_\_\_. **Gestão de Pessoas : O Novo Papel dos Recursos Humanos nas Organizações**, Rio de Janeiro,Elsevier,1999

JEOLAS, R.R E SANTOS, ELIAS G. ; **O Negócio em Alimentos e Bebidas** .São Paulo. Ponto Crítico, 1999

KIMURA , ALICE YOSHIKO . **Planejamento e Administração de custos e Restaurantes Industriais**, São Paulo ,1999

KIMURA , ALICE YOSHIKO . **Planejamento e Administração de custos e Restaurantes Industriais**, São Paulo ,1999

KNIGHT, JUHN B & KOTSCHEVAR , L. H.; **Gestão ,Planejamento e Operação de Restaurante** ,São Paulo, Roca , 2005

LEONE ,GEORGE S.G. , **Custos um Enfoque Administrativo** , Rio de Janeiro , FGV ,1998

RIBEIRO ,OSNI MOURA , **Contabilidade de Custos Fácil** , 5ª edição , São Paulo ,Saraiva ,1997

TEIXEIRA ,SUSANA E ET .**Administração Aplicada às unidades de Alimentação e Nutrição** , São Paulo,Atheneu , 2004

VAZ , CÉLIA SILVEIRA , **Restaurantes : Controlando Custos e Aumentando Lucros** , Brasília , CSV, 2006

ZANELLA ,LUIZ CARLOS . **Administração de Custos em Hotelaria** , RG , EDUCS, 1993.

\_\_\_\_\_.**Instalação e Administração de Restaurantes**, São Paulo, Metha,2007

Profa. Responsável: Rosa Maria de Sá Alves







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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Deontologia

**CÓDIGO:** SNA 0050

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas

**CRÉD. TEÓR.:** 2

**CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO**

### EMENTA

Fundamentação teórica dos conceitos básicos sobre ética, moral e valor. Estudo da Ética Profissional dos nutricionistas, tendo como base o código de ética e as leis que regem a profissão. Levantamento das atribuições e da competência técnica dos nutricionistas nos campos de atuação. Análise da postura ética dos nutricionistas no ambiente de trabalho. Conhecimento das entidades de classe dos nutricionistas.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Desenvolver, no aluno, dentro da concepção humanista da Nutrição, a conscientização da necessidade do conhecimento e aplicação dos princípios éticos na preservação dos direitos e deveres inerente da profissão, observado no código de ética. Identificar as atribuições e as competências técnicas dos nutricionistas e o seu perfil em cada área. Conhecer os seus órgãos de classe: sindicato, conselho e associação

### METODOLOGIA

Aulas expositivas, debates, dinâmica de grupo, pesquisa de campo através de entrevistas com profissionais nutricionistas. Visitas às entidades de classe.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Deontologia (definição, objetivos e funções); Ética, moral e valores (definição, objetivo e função); Comportamento ético/profissional; O homem dentro da sociedade, o homem profissional, predicados pessoais para o nutricionista. Código de ética do nutricionista. Leis que regem a profissão; Entidades de classe: sindicato, conselho e associação (características, atribuições). Atribuições do profissional nutricionista.



## AVALIAÇÃO

Seminários, trabalhos em grupo e individual

## BIBLIOGRAFIA

ARISTÓTELES, **Ética a Nicômaco**. Coleção *Os Pensadores*. Abril Cultural, 1979, SP

CHALITA, Gabriel. **Vivendo a Filosofia**. 2ª Ed. Ed. Ática, 2005, SP.

SÁ, Antonio Lopes de. **Ética e valores humanos**. Ed. Juruá, 2006. Curitiba-Paraná

CAMARGO, Marcelino. **Fundamentos de Ética geral e profissional**. Ed. Vozes, 2006, Rio de Janeiro.

VALL, Álvaro LM. **O que é Ética?** Ed. Brasiliense, São Paulo.

BOFF, Leonardo. **Ética e Moral**. Ed. Vozes, 2003, RJ

do Professor: Elka do Couto Coelho de Carvalho \_\_\_\_\_





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Didática Aplicada à Nutrição      **CÓDIGO:** SNF 0060

**CARGA HORÁRIA:** 45 horas      **CRÉD. TEÓR.:** 1      **CRÉD. PRAT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Contextualização da Didática enquanto disciplina articuladora das diferentes dimensões do processo ensino-aprendizagem, bem como disciplina de mediação entre o conhecimento científico no campo da Nutrição e a divulgação científica na atuação do futuro profissional

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

### METODOLOGIA

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### AValiação

### BIBLIOGRAFIA

Assinatura do Professor: Maria Lucia Costa de Vasconcelos Chaves







**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciência dos Alimentos

**DISCIPLINA:** Plantas Medicinais Aplicadas à Nutrição

**CÓDIGO:** STA0013

**CARGA HORÁRIA:** 30 HORAS (2 créditos teóricos e 0 prático)

**PRÉ-REQUISITOS:** Controle Microbiológico de Alimentos e Nutrição Dietética I

**EMENTA:** Os procedimentos adotados para cultivo, manejo, produção, distribuição e uso de plantas medicinais e fitoterápicos, implicam em capacitação técnico-científica dos profissionais envolvidos em toda a cadeia produtiva. Para tanto, os centros de ensino e pesquisa devem elaborar cursos no sentido de incluir a formação/capacitação em Plantas Medicinais/Fitoterapia em todas as áreas de conhecimento relacionadas ao tema. A Resolução CFN nº 525/2013 que “a prática da fitoterapia pelo nutricionista, atribuindo-lhe competência para, nas modalidades que especifica, prescrever plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos como complemento da prescrição dietética e, dá outras providências”, estabelece no Art. 3º “A competência para a prescrição de plantas medicinais e drogas vegetais é atribuída ao nutricionista sem especialização, enquanto a competência para prescrição de fitoterápicos e de preparações magistrais é atribuída exclusivamente ao nutricionista portador de título de especialista ou certificado de pós-graduação lato sensu nessa área”. A Resolução - RDC nº 10 de 9 de março de 2010 dispõe sobre a notificação de drogas vegetais junto à ANVISA e da outras providências e em seu anexo I encontra-se uma lista de fitoterápicos que, de acordo com o Art. 2º, são produtos isentos de prescrição médica. Além disso, na Instrução Normativa nº 5 de 2008 da ANVISA, que publica a “Lista de Medicamentos Fitoterápicos de Registro Simplificado”, há outra lista de fitoterápicos que não necessitam de prescrição médica, juntamente com a via de administração, devendo ser observada pelo nutricionista a fim de direcionar a respeito de quais fitoterápicos podem ser prescritos por ele. Portanto devemos implementar a Política Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos no âmbito do Sistema Único de Saúde - SUS, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares no SUS e pela Política Nacional de Assistência Farmacêutica.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA:**

**Objetivo Geral:** Fornecer ao aluno de nutrição subsídios para prescrever as plantas medicinais com um embasamento científico.

**Objetivos Específicos:** a) Capacitação de Recursos Humanos em Nutrição na área das Plantas



Medicinais; b) Legislação acerca das plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos; c) Autenticidade Genética das Plantas Medicinais; d) Plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos utilizados como antimicrobianos; e) Identificar a evidência científica dos benefícios e riscos das Plantas Medicinais através de revisões sistemáticas; f) Avaliação da qualidade microbiológica das plantas medicinais e dos produtos fitoterápicos.

**METODOLOGIA:** A disciplina é constituída da seguinte forma: aulas expositivas utilizando recursos audiovisuais; leitura e análise de artigos científicos.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

**UNIDADE I:** Utilização da revisão sistemática para a verificação da evidência científica dos benefícios e dos riscos das plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos;

**UNIDADE II:** Legislação acerca das plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos;

**UNIDADE III:** Autenticidade genética das plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos;

**UNIDADE IV:** Utilização dos antimicrobianos oriundos das plantas medicinais; controle da qualidade microbiológica das plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos.

**UNIDADE V:** Interação plantas x medicamentos;

**AValiação:** A avaliação é constituída pela média das notas de dois trabalhos de revisão.

### **BIBLIOGRAFIA:**

1. Artigos em periódicos nacionais e internacionais.
2. Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Formulário de Fitoterápicos da Farmacopéia Brasileira / Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2011. 126p.
3. Brasil. Farmacopeia Brasileira, volume 1 / Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2010. 546p., 1v/il.
4. Brasil. Farmacopeia Brasileira, volume 2 / Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Brasília: Anvisa, 2010. 904p., 2v/il.
5. Brasil. Ministério da Saúde. RENISUS - Relação Nacional de Plantas Medicinais de Interesse ao SUS Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/RENISUS.pdf> Acessado em 30/05/2012
6. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5/2008. Determina a publicação da "LISTA DE MEDICAMENTOS FITOTERÁPICOS DE REGISTRO SIMPLIFICADO". (D.O.U. 12/12/2008).



7. LORENZI, H. & MATOS, F.J.A. 2008. Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas. 2ª ed. Nova Odessa: Plantarum. 544p.
8. Legislação sobre plantas medicinais e fitoterápicos.
9. Panizza, S.T. Como prescrever ou recomendar plantas medicinais e fitoterápicos. Editora do CONBRAFITO, 2010. 247P.
10. PARECER CRN-3. A Prática da Fitoterapia Disponível em: <http://www.nutritotal.com.br/diretrizes/files/198--ParecerCRNFitoterapia.pdf> Acessado em 30/05/2012
11. RESOLUÇÃO CFN nº 525/2013. Regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista, atribuindo-lhe competência para, nas modalidades que especifica, prescrever plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos como complemento da prescrição dietética e, dá outras providências. (DOU 25/6/2013, SEÇÃO I)
12. RESOLUÇÃO-RDC Nº 10/2010. Dispõe sobre a notificação de drogas vegetais junto à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e dá outras providências. (DOU 10/03/2010, SEÇÃO I)
13. WHO Quality control methods for herbal materials. Updated edition of Quality control methods for medicinal plant materials, 1998. 2011. 173p.

Assinatura do Professor: Victor Augustus Marin





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Saúde da Comunidade

**DISCIPLINA:** Economia da Saúde

**CÓDIGO:** SSC 0051

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas      **CRÉD. TEÓR.:** 2      **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:**

#### EMENTA

Saúde em seu conceito ampliado: um conjunto de equipamentos, ações, serviços e condições gerais de existência que influenciam a vida dos indivíduos e da sociedade. Papel do Estado na produção econômica e na formulação e oferta de políticas sociais. Aspectos simbólicos e discursivos de práticas e saberes. A Nutrição como construção histórica, social e biomédica. ;marcos teóricos da saúde coletiva, conhecimento da disciplina em temas e problemas emergentes; diferentes impactos das novas tecnologias e do processo de globalização econômica. Visão crítica

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Fundamentar e analisar a economia brasileira no período pós-1930 quando ela acelera o seu processo de desenvolvimento capitalista no Brasil. A Economia no Brasil conhece profundas modificações na estrutura social, ocupacional e produtiva. Os condicionantes externos e internos cedem maior espaço à dinâmica emprestada pelas agências internacionais de desenvolvimento e as políticas de Estado são crescentemente articuladas ao cenário internacional. A análise destas políticas e deste processo demonstra e antecipa tendências e impactos sobre o processo de alimentação e nutrição.

#### METODOLOGIA

O curso –por ser introdutório- será oferecido em duas horas semanais, de frequência obrigatória. Todas as unidades temáticas serão desenvolvidas em duas semanas. A primeira aula será dedicada à exposição oral, pelo professor, do tema; a segunda aula, será em forma de seminário ou outra forma de apresentação e debate dos temas em análise.

Leitura e análise de textos obrigatórios para seminários e debates; “pesquisas” bibliográficas indicadas em cada capítulo; reuniões obrigatórias de pequenos grupos de trabalho, previamente organizados. Ao final da Disciplina será desenvolvida uma atividade de estudo programada.



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Economia como problema e como campo do conhecimento
- O modelo de “Industrialização por Substituição de Importações”
- O pós-guerra até 1955
- O Governo JK: Plano de Metas
- Crise político-econômica da substituição de importações
- A retomada do crescimento acelerado e as distorções do "Milagre Econômico"
- Última etapa da substituição de importações
- Ajuste externo e desequilíbrio interno: 1980/1984
- Os planos de estabilização fracassados
- Análise de Conjuntura: Plano Real – Histórico, Situação Atual e Perspectivas
- .O Governo Lula: o modelo econômico e o modelo de desenvolvimento
- Alimentação, Nutrição e Saúde: as diferentes conjunturas e especificidades de um enfrentamento

## AValiação

A avaliação será composta de três elementos de peso equitativo. Um seminário de leitura e produção teoria e metodológica, de uma prova escrita com o conteúdo discutido ao longo do curso e de atribuição de valores pelo comportamento, atitudes e participação ao longo da Disciplina.

## BIBLIOGRAFIA

Assinatura do Professor: Nilson Moraes





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

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição em Saúde Pública

**DISCIPLINA:** Educação Alimentar e Nutricional

**CÓDIGO:** SNP 0053

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas

**CRÉD. TEÓR.:** 3 **CRÉD.PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Psicologia Aplicada à Saúde; Comunicação e Saúde; Nutrição Dietética II.

**EMENTA**

Tendências pedagógicas da educação brasileira; conceituação, objetivos, histórico e papel social da educação nutricional no Brasil; a prática do educador nutricional nas diversas áreas de atuação; relação profissional de saúde-paciente e sua atuação na perspectiva da educação crítica; complexidade alimentar e determinantes das práticas e comportamentos alimentares; alimentação e percepção corporal; promoção da alimentação saudável e da saúde nas diversas fases do ciclo de vida; planejamento de práticas educativas em alimentação e nutrição; técnicas de abordagem educativa nas diversas fases do ciclo de vida.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

**Geral**

Promover a reflexão sobre conceitos e práticas da educação alimentar e nutricional, incentivando a construção de olhar crítico sobre suas funções e possibilidades como ação facilitadora do processo de ensino-aprendizagem, de indivíduos e coletividades, sobre as práticas alimentares saudáveis, oferecendo subsídios para o planejamento, realização e avaliação das ações.

**Específicos**

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Debater as concepções e as tendências pedagógicas da Educação e da Educação em Saúde, e as possíveis influências no campo da Educação Nutricional;
- Reconhecer o papel de educador do nutricionista nas diferentes áreas e locais de atuação, junto a diferentes públicos.
- Compreender a relevância da relação profissional de saúde-paciente/cliente,



identificando aspectos facilitadores e dificultadores para a adesão às práticas alimentares saudáveis;

- Analisar criticamente os determinantes biológicos, sócio-culturais, econômicos, históricos, psicológicos e ambientais que configuram a complexidade das práticas e comportamentos alimentares;
- Planejar, realizar e avaliar práticas educativas na área de alimentação e nutrição, adequando métodos, técnicas e recursos didáticos.

## **METODOLOGIA**

Aulas expositivas com uso de data-show; leitura de textos para debates; dinâmicas de grupo para introdução e reflexão de temáticas; projeção de vídeos para debate; apresentação de seminários com temas pertinentes e atualizados (utilizando a metodologia da problematização); prática educativas em campo (planejamento, realização e avaliação de práticas educativas em diferentes instituições, junto a grupos nas diversas fases do ciclo de vida).

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### Unidade I – Fundamentos da Educação

O que é educação?

Conceitos e reflexões sobre Educação na sociedade

Tendências pedagógicas da educação brasileira: da educação tradicional à educação crítica

### Unidade II – Educação em saúde / Educação Alimentar e Nutricional

O que é saúde?

Diferença entre “prevenção” e “promoção”

Educação em saúde: conceitos e práticas

Educação Alimentar e Nutricional (EAN):

. Trajetória e papel social

. Cenário favorável da EAN nas políticas públicas

Relação profissional de saúde-paciente e sua atuação na perspectiva da educação crítica

Contribuições da comunicação para a reflexão e a prática da educação alimentar e nutricional

### Unidade III – A multidimensionalidade da alimentação: aspectos biológicos, sócio-culturais, psicológicos, históricos, econômicos e ambientais

Aspectos simbólicos da alimentação

Comportamento alimentar

Cultura alimentar: religiões, regiões brasileiras e mídia

### Unidade IV – O planejamento de práticas educativas em alimentação e nutrição

Recursos audiovisuais: finalidades, tipos, como e quando utilizá-los

Análise de propagandas e materiais educativos

Planejamento de práticas educativas

. Etapas, métodos, técnicas e recursos didáticos



## Unidade V – Prática Educativa Integrada em Alimentação e Nutrição (PEIAN)

Diagnóstico, planejamento, realização e avaliação da prática

Relatório final

Avaliação da disciplina

### AVALIAÇÃO

Prova escrita, podendo conter questões abertas e fechadas (P10); Seminário sobre cultura alimentar: religiões, regiões brasileiras e mídia, com análise da apresentação oral e trabalho escrito (P5); Simulação de práticas educativas (P5); Prática Educativa Integrada em Alimentação e Nutrição, com análise individual e coletiva da prática educativa e relatório final (P10).

Média final = prova (P10) + seminário (P5) + simulação (P5) + PEIAN (P10) ÷ 3

### BIBLIOGRAFIA

#### Bibliografia básica

Boog, MCF. Educação Nutricional: por que e para quê? Jornal da UNICAMP, 2 a 8 de agosto de 2004, p.2.

Da Matta, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. Correio da Unesco, v.15, n.7, p.22-23, 1987.

Daniel, JMP; Cravo, VZ. Valor social e cultural da alimentação. In: Canesqui, AM (org.) Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2005, p.57-68.

Garcia, RWD. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Revista de Nutrição, Campinas, v.16, n.4, p.483-492, 2003.

Guareschi, Pedrinho A. No início, no meio e no fim... está a educação. In: Mídia, educação e cidadania: tudo o que você deve saber sobre mídia. Petrópolis: Ed. Vozes, 2005, p.13-35. (20/08)

Jara, O. Concepção dialética da educação popular. CEPIS. São Paulo, 1985.

Linden, S. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.

Luckesi, CC. Tendências pedagógicas na prática escolar. In: Filosofia da Educação. SP: Ed. Cortez, 1994, p.53-74. (25/08)

Minner, H. O ritual do corpo entre os Sonacirema. In: American Anthropologist, v.58: 503-507, 1956. Tradução: Eduardo B. Viveiros de Castro (texto resumido).

Rodrigues, LPF; Roncada, MJ. Educação Nutricional no Brasil: evolução e descrição de proposta metodológica para escolas. Revista Ciência da Saúde, v. 19, n.4, p.315-322, 2008.

Santos, LAS. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Revista de Nutrição. Campinas, v.18, n.5, p.681-692, 2005.

Vasconcelos, EM (org.). A espiritualidade do cuidado e na educação em saúde. In: A espiritualidade no trabalho em saúde. São Paulo: Hucitec, 2006, p. 52-65, 109-126.

#### Bibliografia complementar

Alencar, MSS et. al.. Os aportes sócio-políticos da educação nutricional na perspectiva de um envelhecimento saudável. Revista de Nutrição, Campinas, v.21, n.4, p. 369-381, 2008.

Andrade, A; Bosi, MLM. Mídia e subjetividade: impacto no comportamento alimentar feminino. Revista de Nutrição, v.16, n.1, p.117-125, 2003.

Ávila, BO et. al. Relação mídia/saúde: análise de propagandas de alimentos direcionadas ao público infanto-juvenil. Nutrição Brasil, v.3, p.143-149, 2003.

Baiao, MR; Deslandes, SF. Alimentação na gestação e puerpério. Rev. de Nut. Campinas, v.19, n.2, p. 245-253, 2006.



Bleil, SI. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre as mudanças de hábitos no Brasil. Cadernos de debates, v.6, p.1-25, 1998.

Boog, MCF et al.. Utilização de vídeo como estratégia de educação nutricional com adolescentes: “comer... o fruto ou o produto?”. Revista de Nutrição, Campinas, v.16, n.3, p.281-293, 2003.

Brandão, C. O que é educação. 15ª ed. São Paulo: Ed. Brasiliense, 1985.

Caprara, A; Rodrigues, J. A relação assimétrica médico-paciente: repensando o vínculo terapêutico. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.9, n.1, p.139-146, 2004.

Cervato, AM et. al. Educação Nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta da Terceira Idade. Revista de Nutrição, Campinas, v.18, n.1, p.41-52, 2005.

Costa, EQ et.al.. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento.

Czeresnia, D (org.). O conceito de promoção da saúde e a diferença entre promoção e prevenção. In: Promoção da Saúde: conceitos reflexão, tendências. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2003, p.39-53.

Dunkler, KLL et. al. Transtornos alimentares e gestação: uma revisão. J. Bras. de Psiquiatria, v.58, n.1, p. 60-68, 2009.

Ferreira, VA; Magalhães, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. Cad. Saúde Pública [online]. 2007, vol.23, n.7, pp. 1674-1681.

Francioni, FF; Silva, DGV. O processo de viver saudável de pessoas com diabetes mellitus através de um grupo de convivência. Texto Contexto Enfermagem, Florianópolis, v.16, n.1, p.105-111, 2007.

Freire, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2001.

Freitas, MCS. Educação nutricional e alimentar: algumas considerações sobre o discurso. In: Freitas, MCS (orgs.). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: UDFB, 2008.

Gabriel, CG et.al. Avaliação de um programa para promoção de hábitos alimentares saudáveis em escolares de Florianópolis, Santa Catarina, Brasil. Revista Brasileira de Saúde Materno-Infantil, v.8, n.3, p. 299-308, 2008.

Garcia, RWD. A culinária subvertida pela ordem terapêutica: um modo de se relacionar com a comida. Simpósio Sul-Brasileiro de Alimentação e Nutrição: História, Ciência e Arte. Florianópolis, 2000.

Garcia, RWD. Alimentação e Saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. In: Canesqui, AM (org.) Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. RJ: Ed. Fiocruz, 2005, p.211-225.

Garcia, RWD. Aspectos psicossociais dos hábitos alimentares da população brasileira. I workshop Instituto Danone. Florianópolis, 1998, p.89-99.

Mello, ED et.al.. Atendimento ambulatorial individualizado versus programa de educação em grupo: qual oferece mais mudança de hábitos alimentares e de atividade física em crianças obesas? Jornal de Pediatria, Rio de Janeiro, v.80, n.6, p. 468-474, 2004.

Oliveira, N; Freitas, MCS. Fast-food: um aspecto da modernidade alimentar. In: Freitas, MCS (orgs.). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: UDFB, 2008, p.239-260.

Pacheco, SSM. O hábito alimentar enquanto comportamento culturalmente construído. In: Freitas, MCS (orgs.). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: UDFB, 2008, p.239-260.

Pekelman, R. Caminhos para uma Ação Educativa Emancipadora: a prática educativa no cotidiano dos serviços de atenção primária em saúde. Rev. APS, v.11, n.3, p.295-302, 2008.

Ramos, CV; Almeida, JAG. Alegações maternas para o desmame: estudo qualitativo. Jornal de Pediatria, Rio de Janeiro, v.79, n.5, p. 385-90, 2003.

Reis, DC. Educação em Saúde: aspectos históricos e conceituais. In: Gazinelli, MF et.al. (orgs.) Educação em Saúde: Teoria, Método e Imaginação. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2006, p. 19-24. Revista de Nutrição, v.14, n.3, p. 225-229, 2001.

Rodrigues, DP et. al. O domicílio como espaço educativo para o autocuidado de puérperas: binômio mãe-filho. Texto contexto - Enfermagem, v.15, n.2, p. 277-286, 2006.

Rodrigues, EM; Boog, MCF. Problematização como estratégia de educação nutricional com



adolescentes obesos. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 22, n.5, p.923-931, 2006.

Serra, GMA. Saúde e mídia na construção da obesidade e do corpo perfeito. Ciênc Saúd Col, v.8, n.3, p.691-701, 2006.

Stolte, D et.al. Sentidos da alimentação e da saúde: contribuições para a análise do Programa de Alimentação do Trabalhador. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.22, n.9, p.1915-1924, 2006.

Torres, HC et.al. A experiência de jogos em grupos operativos na educação em saúde para diabéticos. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.19, n.4, p.1039-1047, 2003.

Villa, E. Educação em Saúde: a prática educativa no cotidiano do trabalho. In: Gazinelli, MF et.al. (orgs.) Educação em Saúde: Teoria, Método e Imaginação. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2006, p. 43-51.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Thais Salema Nogueira de Souza





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências Morfológicas

**DISCIPLINA:** Embriologia

**CÓDIGO:** SCM 0052

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas

**CRÉD. TEOR.:** 2

**CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Visão geral da embriologia. Gametogênese. Embrião didérmico. Embrião tridérmico. Fechamento do embrião. Anexos embrionários. Embriologia e patologias embrionárias dos aparelhos circulatório, digestivo, genital, respiratório, urinário. Embriologia e patologias embrionárias da face e das extremidades.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

O aluno deverá ser capaz de conhecer as diferentes etapas do desenvolvimento humano e entender a reprodução humana. Diagnosticar e reconhecer estruturalmente as patologias embrionárias de órgãos e sistemas.

### METODOLOGIA

Método expositivo com recursos tais como:

Quadro de giz ,

Transparências,

Projeção de Slides e de multimídias produzidas no Power point através de escaneamento de imagens

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

.

1. Aparelho Genital Masculino

Generalidades

Espermatogêneses

O espermatozóide

2. Aparelho Genital Feminino

Generalidades



Ovogênese

O óvulo

3. Ovulação

Fecundação

Anfimixia

4. Segmentação do Ovo

Implantação normal do ovo

Prenhez ectópica

5. As vesículas amniótica e vitelina

A placa embrionária didérmica

6. Mesoderma Primário

6.1 Magma reticulado

6.2 Celoma extraembrionário

6.3 Primeiros vasos sanguíneos

6.4 Gonócitos

7. O germe tridérmico

7.1 Mesoderma secundário sua resolução

7.2 Mesotélio

7.3 Mesênquima difuso

8. Curvatura e fechamento do corpo do embrião

8.1 O âmnios

8.2 O córion

8.3 O conduto e o saco vitelino

8.4 O alantóide

8.5 O cordão umbilical

9. Caducas e placenta – Tipos

10. Arcos e Fendas branquiais

10.1 Seio cervical

10.2 Malformações

10.3 Os placóides da extremidade cefálica e suas contribuições

11. Bolsas Faringéias – Seus derivados

EMBRIOLOGIA ESPECIAL

12. O Maciço Facial – seu desenvolvimento e formação da face.

12.1 – Malformações

13. Formação da cavidade bucal

13.1 separação da cavidade nasal e destas entre si

14. Gênese do tubo digestivo



15. Gênese das glândulas anexas ao tubo digestivo: salivares, pâncreas e fígado.
16. Odontogênese
17. Gênese do aparelho respiratório
18. Gênese dos órgãos linfóides: amídalas, gânglios, timo e baço
19. Gênese do coração – Malformações
20. Gênese dos vasos sanguíneos – Malformações
21. Gênese das glândulas Endócrinas: hipófise, tireóide, paratireóides suprarenal
22. Gênese do aparelho urinário – Malformações
23. Gênese do aparelho genital masculino – Malformações
24. Gênese do aparelho genital feminino - Malformações

## **AVALIAÇÃO**

A disciplina usa os seguintes métodos de avaliação:

- 1- Três avaliações semestrais de aferição do conhecimento teórico
- 2- Avaliações teóricas finais;

## **BIBLIOGRAFIA**

### **Básica:**

MOORE E PERSAUD. **Embriologia Clínica**. 8ª edição Elsevier, Rio de Janeiro, 2008

LANGMAN. **Embriologia Médica**, 9ª edição, Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2005

### **Complementar:**

BRUCE M. CARLSON. **Embriologia Humana Y Biologia Del Desarrollo**, 2ª edição, Mosby, Madri, 2000.

ROMAN O RAHILLY. **Embriologia E Teratologia Humanas**, 3ª EDIÇÃO, Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2005

Assinatura do Professor: João Carlos de Souza Cortes







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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição em Saúde Pública

**DISCIPLINA:** Nutrição na Saúde da Mulher

**CÓDIGO:**

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas    **CRÉD.TEÓR.:** 2    **CRÉD.PRÁT.:** -

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição Dietética II, Embriologia, Fisiologia Humana.

### EMENTA

Assistência nutricional na prevenção, promoção e recuperação da saúde da mulher nas diferentes fases da vida, como modificações fisiológicas e intercorrências no ciclo menstrual; reprodução humana: concepção, anticoncepção e infertilidade; patologias do aparelho genital feminino; climatério e menopausa; políticas de saúde: o Programa de Assistência Integral a Saúde da Mulher – PAISM, como eixo norteador da assistência à mulher

### OBJETIVOS

#### Geral

Desenvolver nos alunos habilidades para prestar assistência nutricional à Mulher durante seu desenvolvimento biológico, ações de saúde reprodutiva e climatério, patologias inerentes ao sexo feminino no processo saúde-doença.

#### Específicos

Habilitar o aluno a:

- . Conhecer indicadores de morbidade e mortalidade da Mulher.
- Reconhecer os diferentes estados patológicos na vida da Mulher, capacitando o aluno a dar orientação nutricional específicas em tais intercorrências.
- Compreender a importância da prática de nutrição na promoção da saúde da Mulher.

### METODOLOGIA

A disciplina será ministrada da seguinte forma: aulas expositivas utilizando recursos audiovisuais, leitura e análise de artigos científicos.



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Fisiologia do ciclo menstrual e a influência nutricional
- Conceito, fisiopatologia e tratamento nutricional da tensão pré menstrual
- Fisiologia da reprodução feminina (embriologia, fisiologia e anatomia)
- Fertilidade feminina
- Disfunções menstruais (estresse, endometriose, síndrome do ovário policístico)
- Candidíase de repetição
- Uso de anticoncepcionais
- Modulação nutricional na menopausa
- Osteoporose

## AVALIAÇÃO

A avaliação será constituída pela média de duas provas e um seminário

## BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pré-natal e puérpério. Atenção Qualificada e Humanizada: Normas e manuais técnicos. Brasília, 2006.

MINISTERIO DA SAÚDE Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas Gestação de alto risco. Manual Técnico nº5. Edição Serie A. Normas e Manuais Técnicos, Brasília – DF, 2010.

BEREK, J.S. et al. Tratado de Ginecologia, 13 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde. Política nacional de Atenção à Saúde da Mulher. Brasília. 2004.

## BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACCIOLY, E. *et. al.* **Nutrição em obstetrícia e pediatria.** Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.



Assinatura do Professor: Michelle Teixeira Teixeira





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO(S):** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I **CÓDIGO:** SNF \_\_\_\_\_

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas **CRÉD. TÉOR.:** 1 **CRÉD. PRÁT.:** 2

**PRÉ-REQUISITO:** -

#### EMENTA:

Elaboração do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), com a definição de um professor orientador; fundamentação teórica sobre o tema selecionado; desenho do caminho metodológico do TCC.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA:

- Auxiliar os alunos na identificação do professor orientador;
- Subsidiar a busca bibliográfica do projeto e a elaboração da revisão de literatura inicial do TCC;
- Apoiar a elaboração do seu projeto de TCC, com vista ao desenvolvimento na disciplina de TCC II.
- Promover espaços de discussão dos projetos de TCC, entre alunos e orientadores.

#### METODOLOGIA:

Orientações coletivas e individuais; palestras com egressos da instituição (TCCs, dissertações ou teses de egressos); sessões para apresentação dos projetos de TCC.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Diagnóstico dos temas de interesse da turma.
- Apresentação do Regulamento do TCC da Escola de Nutrição.
- Estrutura geral do projeto de TCC.
- Revisão da literatura. Tipos de revisão. Seleção e utilização do material bibliográfico.
- Redação de artigos científicos
- Espaço para apresentação de Nutricionistas egressos da UNIRIO - temas diversos
- Sessões de apresentação dos projetos de TCC

#### AValiação:

1. Participação do aluno:
  - em reuniões com o orientador;
  - nas palestras;
  - em defesas de monografias em TCC II, ao final do semestre (ficando até os comentários da banca).



- nas apresentações dos projetos da turma de TCC I.
2. Projeto de TCC (escrito), segundo as normas estipuladas pelo Regulamento do TCC da Escola de Nutrição. OBS. o projeto não requer resultados, mas se o aluno já tiver dados parciais e queira trazer como ensaio para TCC 2, sem problema.
  3. Apresentação oral:
    - Inicial: sobre a delimitação do tema
    - Final: defesa do projeto.

## BIBLIOGRAFIA:

### Básica:

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 14724:2011: Informação e documentação - Trabalhos acadêmicos - Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
2. BREVIDELLI, M. M; SERTORIO, S. C. M. **TCC - Trabalho de Conclusão de Curso - Guia Prático para Docentes e Alunos da Área de Saúde**. 4ed. São Paulo: Iatria, 2011. 232p.
3. SALOMON, D. V. **Como fazer uma monografia**. 13ed. São Paulo: Martins Fontes, 2014. 432p.

### Complementares:

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. **NBR 15287:2011: Informação e documentação - Projeto de Pesquisa - Apresentação**. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.
2. CONTANDRIOPOULOS, A. P. et al. **Saber preparar uma pesquisa: definição, estrutura e financiamento**. 3ed. São Paulo/Rio de Janeiro: HUCITEC/ABRASCO, 1999.
3. GOLDIM, J. R. Desenvolvido pelo Núcleo Interinstitucional de Bioética da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1997-2018. Apresenta textos para pesquisa e ensino em Biotética. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/bioetica/>>. Acesso em: 26 fev. 2019.
4. GUERRA, E. L. A. **Manual de pesquisa qualitativa**. Belo Horizonte: Grupo Ânima Educação. 2014. 47p.
5. MACHADO, M. N. M. **Entrevista de Pesquisa: a interação pesquisador / entrevistado**. Ed. ARTE, 2002. 151p.
6. MALTA, M et al. Iniciativa STROBE: subsídios para a comunicação de estudos observacionais. **Rev Saúde Pública**, 2010;44(3):559-65.
7. MARTINS, G. A. **Estudo de Caso: uma estratégia de pesquisa**. ATLAS, 2008. 106p.
8. MINAYO, M. C. S. (org). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2006.
9. MINAYO, M. C. S; SANCHES, O. Quantitativo-Qualitativo: Oposição ou Complementaridade? **Cadernos de Saúde Pública**., 1993;9 (3): 239-262.
10. MALTA, M et al. Iniciativa STROBE: subsídios para a comunicação de estudos observacionais. **Rev Saúde Pública** 2010;44(3):559-65.



11. MOHER, D.; LIBERATI A.; TETZLAFF J.; ALTMAN D. G. The PRISMA Group. Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses: The PRISMA Statement. **PLoS Med** 6(7): e1000097. <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1000097>2009.

Professores Responsáveis: Marcelo Castanheira (Integral) / Rafael Cadena (Noturno).



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

|                                                                                                          |                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Escola:</b> CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE                                                  |                                             |
| <b>Curso:</b> Bacharel em Nutrição                                                                       |                                             |
| <b>Departamento:</b> Nutrição Fundamental                                                                |                                             |
| <b>Disciplina:</b> Alimentação e Nutrição Vegetariana                                                    | <b>Código:</b> XXXX                         |
| <b>Pré-Requisito:</b> Nutrição e Dietética 2; Técnica Dietética 1                                        |                                             |
| <b>Carga Horária:</b> 45 h                                                                               | Créditos totais: 2<br>1 Teórico e 1 Prático |
| <b>Responsáveis:</b> Elaine Cristina de Souza Lima; Alessandra Pereira da Silva; Luciana Trajano Manhães |                                             |

**EMENTA:** Conceitos e Definições vegetarianismo. Impactos da dieta vegetariana no meio ambiente. Análise de consumo e interpretação de exames laboratoriais voltados para o público vegetariano. Prescrição para pacientes vegetarianos nos diferentes ciclos da vida. Técnicas de preparo e gastronomia vegetariana.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA:** Apresentar ao aluno conhecimentos e práticas para a promoção de práticas que possam assegurar a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional de indivíduos vegetarianos, nas diferentes áreas de atuação do profissional de nutrição.

## METODOLOGIA

A disciplina será ministrada através de aulas expositivas, teórico-práticas, visitas técnicas e seminários; elaboração de relatórios e exercícios prático-teóricos.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### Unidade 1- Vegetarianismo

- 1.1 Conceitos e Definições
- 1.2 Histórico Nacional e Internacional
- 1.3 Principais motivos de adesão à dieta vegetariana
- 1.4 Tipos de Vegetarianismo

### Unidade 2 –Meio Ambiente e Vegetarianismo

- 2.1 Principais tipos de produção de alimentos (hidropônicos, orgânicos, etc)
- 2.2 Sustentabilidade
- 2.3 Impactos ambientais do consumo de alimentos
- 2.4 Políticas ambientais e vegetarianismo



### **Unidade 3 – Análise de Consumo, Interpretações Laboratoriais e Prescrição para vegetarianos em diferentes ciclos da vida**

6.1- Análise de consumo para vegetarianos.

6.2- Interpretação de exames laboratoriais voltados para vegetarianos

6.3 - Alimentação e Nutrição Vegetariana para Adultos e Idosos

6.4- Alimentação e Nutrição Vegetariana na gestação, infância e adolescência

6.5 – Alimentação e Nutrição Vegetariana para praticantes de atividade física e atletas

### **Unidade 4- Técnicas Dietéticas e Gastronomia aplicadas ao Vegetarianismo**

4.1 – Principais materias primas, modificações e produtos vegetais

4.2 –Aplicação gastronômica e dietética de Cogumelos e seus subprodutos

4.3 – Aplicação gastronômica e dietética de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)

4.4 – Gastronomia Floral e vegetariana

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ALBERTS, Bruce. **Fundamentos da biologia celular**. 2.ed. -. Porto Alegre: Art Med, 2006. 1v.

BAYNES, J.; DOMINICZACK, M. H. **Bioquímica médica**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

DAMODARAN, Srinivasan, PARKIN, Kirk L. (Kirk Lindsay), 1955-. **Química de alimentos de Fennema**. 4.ed. -. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p.

DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. São Paulo : Edgard Blucher, 2007. 1186 p.

DOMENE, Semiramis Martins Alvares. **Técnica dietética : teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. x, 249 p.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 5 ed. rev. e atual. São Paulo: Manole, 2016.

ELLIOT, R. **A autêntica cozinha vegetariana**. São Paulo: Manole, 1995. 160 p.

LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica**. 3.ed. -. São Paulo: Sarvier, 2006. 975p.

POIAN, A. P. **Hormônios e metabolismo: integração e correlações clínicas**. São Paulo: Atheneu, 2005. 353p.

SOUZA, E.C.G.; DUARTE, M.S.L.; CONCEIÇÃO, L.L. **Alimentação Vegetariana – Atualidades na Abordagem Nutricional**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

STRYER, L. **Bioquímica**. 4.ed. -. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1996. 1000p.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, Nutrição e dietoterapia**. 12 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.







**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA**

**PLANO DE ENSINO**

**Curso:** Biologia, Biomedicina, Enfermagem, Nutrição e Medicina.

**Departamento:** Departamento de Educação Permanente e Integralidade em Saúde

**Eixo:** Saúde Coletiva e Humanidades

**Módulo:** -

**Disciplina:** Tópicos especiais em Vigilância Sanitária

**Pré-Requisito:** os alunos interessados devem ter cursado as disciplinas do ciclo básico, em especial, saúde pública, epidemiologia, microbiologia.

Número de vagas: 30 a serem distribuídas equitativamente as graduações do CCBS

**Carga Horária** 30 h

**Créditos:**

**Código:**

**EMENTA**

O conteúdo programático da disciplina visa introduzir o debate sobre a vigilância sanitária buscando compreender os pressupostos norteadores, competência, organização, atribuição e áreas de atuação no Sistema Único de Saúde. A referida disciplina visa promover a reflexão crítica sobre as dimensões social, política, técnica e jurídica da vigilância sanitária na promoção e defesa da saúde coletiva e sua interface com outros setores sociais no desenvolvimento de ações capazes de minimizar os riscos sanitários de produtos e serviços relacionados com a saúde.

**OBJETIVO GERAL**

Apresentar a Vigilância Sanitária como área importante da saúde coletiva na proteção e defesa da vida, buscando compreender sobre os elementos que fundamentam e organizam as áreas de competência para atuação de vigilância sanitária no Brasil.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Estimular a reflexão sobre o desenvolvimento das ações de Vigilância Sanitária estimulando a compreensão sobre diferentes dimensões: política, ideológica, tecnológica e jurídica.
- Discutir a atuação da vigilância sanitária de produtos e serviços de interesse à saúde na defesa e proteção à saúde.
- Estimular a reflexão sobre os procedimentos de normatização e fiscalização sanitária.

**COMPETÊNCIAS, HABILIDADES E ATITUDES**

O aluno deve obter conhecimento capaz de estimulá-lo a refletir criticamente sobre as informações relacionadas à vigilância sanitária, a saber:

- Compreender a importância sobre a qualidade sanitária de produtos, processos, ambientes e serviços de interesse da saúde;
- Estimular a investigação, monitoramento e avaliação de riscos e os determinantes dos agravos e danos à saúde e ao meio ambiente relacionados a





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA**

produtos, processos e serviços de interesse à saúde;

- Utilizar dados e informações em saúde para identificar e intervir em situações de risco, de vulnerabilidade e de suscetibilidade de grupos populacionais e ambientes, conforme normas e protocolos estabelecidos pelo Ministério da Saúde e pelas políticas públicas.
- Compreender sobre as ações e procedimentos técnicos específicos da vigilância sanitária em articulação com outros atores sociais no sentido da proteção, prevenção e controle de doenças e de agravos e riscos relacionados a produtos, ambientes, serviços de interesse da saúde.

#### **INTERDISCIPLINARIDADE**

Os conteúdos programáticos ministrados têm por finalidade a priorização de metodologia ativa de ensino com discussão de textos, resolução de exercícios, estudo de casos, trabalhos em grupo e seminários.

Aulas expositivas e visitas técnicas em cenários de atuação da vigilância sanitária.

#### **CORPO DOCENTE**

Profa. Bianca Ramos Marins Silva (responsável)/ ISC/UNIRIO – Biomédica – Doutora em Vigilância Sanitária/INCQS/FIOCRUZ

Profa. Marcia Sarpa (colaboradora)/ IB/UNIRIO – Biomédica – Doutora em Vigilância Sanitária/INCQS/FIOCRUZ

Profa. Rinaldini C. P. Tancredi (colaboradora)/ DCA/EN/UNIRIO – Médica Veterinária – Doutora em Vigilância Sanitária/INCQS/FIOCRUZ

Profa. Gloria Regina da Silva e Sá (colaboradora)/ ISC/UNIRIO – Médica, Doutora em Saúde Pública/ENSP/FIOCRUZ

Profa. Cristiane Novaes (colaboradora)/ ISC/UNIRIO – Psicóloga – Doutora em Saúde Pública ENSP/FIOCRUZ

#### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Fundamentos da Vigilância Sanitária. Aspectos históricos da Vigilância Sanitária.
- Vigilância Sanitária no SUS. Vigilância Sanitária e Administração Pública.
- Área de abrangência e intersectorialidade na perspectiva da Vigilância em Saúde. Aspectos epidemiológicos de relevância para a Vigilância Sanitária.
- Toxicologia aplicada a Vigilância Sanitária
- Gestão da Qualidade Laboratorial. Boas Práticas de Produção. Biossegurança.
- Vigilância Sanitária de Serviços de Saúde
- Vigilância Sanitária de Medicamentos
- Vigilância Sanitária de Cosméticos
- Vigilância Sanitária de Saneantes





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA**

- Vigilância Sanitária de Alimentos
- Vigilância Sanitária de Sangue e Hemoderivados
- Vigilância Sanitária de Produtos para Saúde
- Vigilância Sanitária de Portos, Aeroportos e Fronteiras
- Processo de Trabalho em Vigilância Sanitária
- Planejamento, Informação, Comunicação e Vigilância Pós-Comercialização

### REFERÊNCIAS

ARAÚJO, I. S. & CARDOSO, J. M., **Comunicação e Saúde**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2007, 152p.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretarias Estaduais de Saúde. Coordenações de Portos, Aeroportos e Fronteiras/ANVISA. **Censo Nacional dos Trabalhadores da Vigilância Sanitária**. Brasília, DF, 131p, 2004. Disponível em: [http://anvisa.gov.br/hotsite/censo\\_2004/historico/historico.htm](http://anvisa.gov.br/hotsite/censo_2004/historico/historico.htm). Acessado em: 01 set. 2009

Costa, E. A. Conhecimento e formação profissional em Vigilância Sanitária. **Revisa**, v. 1, n. 2, p. 141-146, 2005.

COSTA, E. A. Vigilância Sanitária e a Saúde do Consumidor. In: SILVA, L. M. V. (Org.). **Saúde Coletiva- Textos Didáticos**. Salvador: UFBA, 1994. p.125 – 148.

COSTA, E. A., Políticas de Vigilância Sanitária: balanço e perspectivas. In: I Conferência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, 2001. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/divulga/conavisa/cadernos/eixo1\\_texto04.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/conavisa/cadernos/eixo1_texto04.pdf). Acesso em: 21 mar. 2009.

COSTA, E. A.; ROZENFELD, S., **Constituição da Vigilância Sanitária no Brasil**. In: ROZENFELD, S. (Org.). **Fundamentos da Vigilância Sanitária**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2000. p. 15-40.

FORTES, P. A. C., Vigilância Sanitária, ética e construção da cidadania. In: SETA, M. H. DE; PEPE, V. L. E.; OLIVEIRA, G. O' D. (Orgs.). **Gestão e Vigilância Sanitária: modos atuais do pensar e fazer**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006, p. 61-70.

GUILAM, M. C. R.; CASTIEL, L. D., Risco e Saúde. In: SETA, M. H. DE; PEPE, V. L. E.; OLIVEIRA, G. O' D. (Orgs.). **Gestão e Vigilância Sanitária: modos atuais do pensar e fazer**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006, p. 15-32.

LUCCHESI, G., A Vigilância Sanitária no Sistema Único de Saúde. In: SETA, M. H. DE; PEPE, V. L. E.; OLIVEIRA, G. O' D. (Orgs.). **Gestão e Vigilância Sanitária: modos atuais do pensar e fazer**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006, p. 33-48.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA**

LUCCHESE, G., **Globalização e Regulação Sanitária: os rumos da Vigilância Sanitária no Brasil**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2001. 325p. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – Fundação Oswaldo Cruz, Escola Nacional de Saúde Pública, Rio de Janeiro.

MARQUES, M. C. da C. Tema em Debate: Apresentação. **Revista de Direito Sanitário**, v.5, n.3, p. 82 – 84, nov., 2004.

MARQUES, T. & JESUS, A. M. B., **Práticas de Comunicação em Vigilância Sanitária: experiências e desafios**. In: COSTA, E. A & RANGEL-S, M. L. (Orgs.). **Comunicação em Vigilância Sanitária: princípios e diretrizes para uma política**. Salvador: EDUFBA, 2007, p. 135-150.

MEDRONHO, R. A. & outros **Epidemiologia**. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

NASCIMENTO, A., **“Ao persistirem os sintomas, o médico deverá ser consultado” Isto é regulação?** São Paulo: Sobravime, 2005, 152p.

PAIM, J. S., **Formulação de políticas de saúde: comunicação em vigilância sanitária**. In: COSTA, E. A; RANGEL-S, M. L. (Orgs.). **Comunicação em Vigilância Sanitária: princípios e diretrizes para uma política**. Salvador: EDUFBA, 2007, p. 43-58.

PINHEIRO, R.; GUIZARDI, F. L.; MACHADO, F. R. S.; GOMES, R. S. **Demanda em Saúde e Direito em Saúde: Liberdade ou Necessidade? Algumas Considerações sobre os nexos constituintes das práticas de integralidade**. In: PINHEIRO, R.; MATTOS, R. A. (Orgs.). **Construção Social da demanda: direito à saúde, trabalho em equipe, participação e espaços públicos**. Rio de Janeiro: CEPESC/UERJ: ABRASCO, 2005, p. 11-32.

PIOVESAN, M. F. et al. **Vigilância Sanitária: uma proposta de análise de contextos locais**. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 8, n.1, p. 83 – 95, 2005.

PIOVESAN, M. F. *et al.* **Vigilância Sanitária: uma proposta de análise de contextos locais**. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 8, n.1, p. 83-95, 2005.

RANGEL, S. M. L. **Interdisciplinaridade e transversalidade: operacionalizando o conceito de risco no âmbito da vigilância sanitária**. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v.30, n.2, p. 322-331, 2006.

RANGEL, S. M. L., **Risco, cultura e comunicação na proteção e promoção da saúde**. In: COSTA, E. A; RANGEL-S, M. L. (Orgs.) **Comunicação em Vigilância Sanitária: princípios e diretrizes para uma política**. Salvador: EDUFBA, 2007. p. 97-116.

ROUQUARIOL, M.Z, ALMEIDA FILHO, N **Epidemiologia e saúde**. MEDSI, 2013.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**INSTITUTO DE SAÚDE COLETIVA**

TEIXEIRA, C. F.; PAIM, J. S. & VILASBÔAS, A.L. SUS, Modelos Assistenciais e Vigilância da Saúde. Informe Epidemiológico do SUS, D.F., v. VII n.2 p. 7-28, 1998.

TEIXEIRA, C.F. & COSTA, E. A. Vigilância da Saúde e Vigilância Sanitária: concepções, estratégias e práticas. *Seminário Temático da Agência Nacional de Vigilância Sanitária*, 2003. Acesso: [http://www.anvisa.gov.br/institucional/SNVS/coprh/seminario/semn\\_20.pdf](http://www.anvisa.gov.br/institucional/SNVS/coprh/seminario/semn_20.pdf) Recuperado em 30 de março de 2009.

VALLA, V., **Controle Social ou Controle Público?** In: De SETA, M. H.; PEPE, V. L. E.; OLIVEIRA, G. O'DWYER (Orgs.). *Gestão e Vigilância Sanitária: modos atuais do pensar e fazer*. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2006. p. 49-60.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**Ministério da Saúde:** <http://portal.saude.gov.br/saude>

Biblioteca virtual: <http://bvsmms.saude.gov.br/php/index.php>

**Indicadores:** DATASUS - [www.datasus.gov.br/idb](http://www.datasus.gov.br/idb)

**Secretaria de Estado de Saúde e Defesa Civil (SESDEC) -**  
<http://www.saude.rj.gov.br/>

**Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil do Rio de Janeiro (SMSDC)**  
<http://www.rio.rj.gov.br/sms>

**SUS:**

[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/cartilha\\_entendendo\\_o\\_sus\\_2007.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/cartilha_entendendo_o_sus_2007.pdf)

[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/sus\\_3edicao\\_completo.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/sus_3edicao_completo.pdf)

**Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA):**

<http://portal.anvisa.gov.br/>

**Vigilância em Saúde:**

[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/reorganizacao\\_svs\\_sus20anos.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/reorganizacao_svs_sus20anos.pdf)

[http://portal.saude.gov.br/portal/saude/area.cfm?id\\_area=962](http://portal.saude.gov.br/portal/saude/area.cfm?id_area=962)





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Saúde da Comunidade

**DISCIPLINA:** Epidemiologia Aplicada à Nutrição      **CÓDIGO:** SSC 0053

**CARGA HORÁRIA:** 45 horas    **CRÉD. TEÓR. 3**    **CRÉD. PRÁT.: 0**

**PRÉ-REQUISITO:** Bioestatística e Ambiente e Saúde.

### EMENTA

Processo saúde e doença; o objeto do estudo da epidemiologia e sua aplicabilidade à nutrição; as medidas de morbidade e mortalidade ao estudo de quesitos nutricionais no Brasil, os modelos utilizados na prática profissional de nutrição

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Propiciar aos alunos a compreensão da epidemiologia com ciência que estuda a relação do processo de agravos à saúde e sua relação com as medidas preventivas.

### METODOLOGIA

Exposição dialogada  
Leitura e discussão de texto  
Estudo dirigido  
Seminário

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I -Conceito e fundamentos da epidemiologia

Unidade II - Processo saúde-doença; História Natural da doença e Níveis de prevenção

Unidade III - Variáveis de pessoa, lugar e tempo

Unidade IV - Indicadores de saúde: morbidade



Unidade V - Indicadores de saúde: mortalidade

Unidade VI - Os Sistemas de informação em Saúde no Brasil

Unidade VII - Vigilância Epidemiológica

Unidade VIII - Transição epidemiológica e demográfica

Unidade IX - Transição nutricional e Vigilância alimentar e nutricional

Unidade X - Método epidemiológico: tipos de estudo

Unidade XI - Epidemiologia das doenças endêmicas aguda Epidemiologia das doenças endêmicas crônicas

Unidade XII -Epidemiologia das doenças crônicas degenerativas Epidemiologia dos agravos não transmissíveis

## **AVALIAÇÃO**

Os alunos serão avaliados pela participação nas aulas, assiduidade, elaboração de trabalhos e prova escrita.

## **BIBLIOGRAFIA**

### **Básica**

MEDRONHO R., CARVALHO,D.M.,BLOCH, K.V., WERNECK,G.L. **Epidemiologia**. Rio de Janeiro:Atheneu, 2003

### **Complementar**

BARRETO, ML. **Papel da epidemiologia no desenvolvimento do sistema Único de Saúde no Brasil: histórico, fundamento e perspectivas**. *Revista Brasileira de Epidemiologia* 5 (supl 1): 4-17, 2002

HELENE, LMF; SALUM, MJL. **A reprodução social da hanseníase: um estudo do perfil de doentes com hanseníase no Município de São Paulo**. *Cad. Saúde Pública*, 18 (1):101-113, 2002.

EIS, AC. SANTOS, EM., CRUZ, MM. **Mortalidade por Aids no Brasil: um estudo exploratório da sua evolução temporal**”. *Rev Epidemiologia e Serviços de Saúde*, Brasília, vol. 16, nº 3, 195-205, 2007

HAMMAN EM, TAUIL, PL, COSTA MP. **Terminologia das Medidas e Indicadores em Epidemiologia: subsídios para uma possível padronização da nomenclatura**. *Informe Epidemiológico do SUS*. 9(4):273-284,2000.

BRANCO, MAF. **Informação em Saúde como Elemento Estratégico para gestão**. Brasil. Ministério da Saúde. *Gestão Municipal de Saúde: textos básicos*. Rio de Janeiro: Brasil. Ministério da Saúde, 2001



HAMMAN EM, LAGUARDIA, J. **Reflexões sobre a vigilância epidemiológica: mais além da notificação compulsória.** *Informe Epidemiológico do SUS*. 9(3):211-219, 2000.

PAES-SOUSA, R. **Diferenciais intra-urbanos de mortalidade em Belo Horizonte**, Minas Gerais, Brasil, 1994: revisitando o debate sobre transições demográfica e epidemiológica. *Cad. Saúde Pública*, 18(5):1411-1421, 2002

BATISTA FILHO, M. e RISSIN, A. **A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais.** *Cadernos de Saúde Pública*, 19(supl.1):S181-S191, 2003

Texto I – KLEIN CH, SOUZA e SILVA NA, NOGUEIRA AR, BLOCH KV, CAMPOS LH. **Hipertensão Arterial na Ilha do Governador**, Rio de Janeiro, Brasil. II Prevalência. *Cad. Saúde Pública*, 11 (3):389-394, 1995.

Texto II – CALDEIRA, AP; FRANÇA, E; PERPÉTUO, IH & GOULART, MA. **Evolução da mortalidade infantil por causas evitáveis**, Belo Horizonte, 1984-1998. *Rev. Saúde Pública*, 2005;39(1):67-74

Texto III – GAMBA, MA; GOTLIEB, SLD; BERGAMASCHI, DP & VIANA, LC. **Amputações de extremidades inferiores por diabetes mellitus: estudo caso-controle.** *Rev. Saúde Pública* 2004;38(3):399-404

Texto IV – GIGANTE DP, VICTORA CG e BARROS FC. **Nutrição materna e duração da amamentação em uma coorte de nascimento de Pelotas**, RS. *Rev. Saúde Pública*, 34 (3): 259-65, 2000

Assinatura do Professor: Elizabeth Moreira dos Santos





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

## PROPOSTA DE ESTÁGIO

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

**CÓDIGO:** SCE 0001

**CARGA HORÁRIA:** 220 horas

**CRÉD. TEOR. 0 CRÉD. PRAT. 07**

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição Clínica e Pediátrica, Nutrição Clínica I I .

### OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Capacitar o aluno na avaliação do estado nutricional do paciente portador de agravo à saúde, bem como na prescrição dietoterápica adequadas às suas condições clínicas e nutricionais.

- Avaliar o estado nutricional dos pacientes portadores de agravos à saúde
- Capacitar o aluno a realizar uma minuciosa anamnese clínica, social e nutricional.
- Correlacionar a fisiopatologia e o quadro clínico e nutricional apresentado pelo paciente com a dietoterapia adequada.
- Habilitar o aluno no acompanhamento e evolução do quadro clínico e nutricional do paciente
- Capacitar o aluno a identificar a necessidade da realização de exames laboratoriais para o esclarecimento, conformação e evolução do diagnóstico clínico e nutricional do paciente

### AVALIAÇÃO

- Apresentação de artigo Científicos – peso I
- Nota de desempenho no estágio ( postura profissional, conhecimentos teóricos, iniciativa) – peso I

MÉDIA FINAL= média ponderada de todas as notas.



## BIBLIOGRAFIA

### Básica

MAHAN,L.K. & ESCOTT-STUMP,S. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 10.ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157p.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição enteral e parenteral na prática clínica**. 2.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1995.642p.

### Complementar

BEVILACQUA, F. **Fisiopatologia clínica**. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 646p.

CECIL, R. L. **Tratado de medicina interna**. 21.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 2v.

DANI, R. **Gastroenterologia Clínica** 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 2v.

DANI, R. **Gastroenterologia essencial** 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1006p.

FRANCO,G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 1997.307p.

GUYTON, A.C. **Fisiologia humana**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c1988.563p.

GOODHART, R.S. & SHILS, M.E. **Modern nutrition in health and disease**. 7ed. Philadelphia: Lea & Febiger, 1988.1370p.

GOODMAN, L. S. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 9.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 1996. 1436p.

ESCOTT-STUMP,S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 4.ed. São Paulo: Manole, 1999.760p.

HARRISON, T. R. **Medicina interna**. 15.ed.Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2002. 2v.

LEHNINGER, A. L.**Princípios de bioquímica**.3.ed. São Paulo: Sarvier, 2002.973p.:i1[574.192]

MAGNONI, D & CUKIER,C. **Perguntas e respostas em nutrição clínica**. São Paulo: Roca, 2001.462p.

MILLER, O. **Laboratório para o clínico**. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 1995.607p.

PINHEIRO, A.V. B. ET AL. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2001.81p.

REIS, N.T. **Nutrição clínica: interações**. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.294.p.

REIS,N.T. **Nutrição clínica sistema digestório**. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.294p.

RIELLA, M.C. **Suporte nutricional parenteral e enteral**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 472p.

WILLIAMS, S.R.**Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6.ed. Porto Alegre: Artes médicas, 1997.662p.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_

Profa. Fernanda Jurema Medeiros







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

## PROPOSTA DE ESTÁGIO

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências dos Alimentos

**DISCIPLINA:** Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade de Alimentos.

**CÓDIGO:** SCE 0003

**CARGA HORÁRIA:** 220 horas      **CRÉD. TEÓR. 0**      **CRÉD. PRÁT.: 07**

**PRÉ-REQUISITO:** Bromatologia, Higiene dos Alimentos e Parasitologia.

### OBJETIVOS DO ESTÁGIO

#### GERAL:

Capacitar o aluno a controlar a qualidade dos alimentos, através de técnicas metodológicas, analíticas e sensoriais, com base nos conhecimentos adquiridos nas disciplinas afins e relativas à Ciência dos Alimentos, bem como ainda na legislação sanitária vigente.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Ao fim do curso e/ou estágio o aluno deverá ser capaz de:

- . Reconhecer e aplicar métodos e/ou sistemas de Controle de Qualidade;
- . Identificar por exames organolépticos ou sensoriais, físicos, químicos, bioquímicos ou microbiológicos o estado de higidez das matérias primas alimentares e produtos alimentícios;
- . Conhecer e aplicar as legislações gerais e específicas vigentes, interpretando resultados analíticos ou ser capaz de proceder a inspeção sanitária sobre serviços e produtos alimentícios, e desta forma elaborar ou interpretar laudos conclusivos;
- . Conhecer, entender e aplicar Métodos de Controle de qualidade, em particular o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC, e seus princípios;
- . Identificar e preconizar as Boas Práticas de Fabricação, ( BPF), e os Procedimentos Operacionais Padrão, (POPs), em Serviços de Alimentação e Nutrição.

### AVALIAÇÃO

É realizada em parceria com os preceptores no campo de estágio, que avaliam a apresentação pessoal, assiduidade, interesse, cooperação, responsabilidade, sociabilidade, controle emocional, iniciativa e independência e ainda o nível de conhecimento teórico frente as atividades práticas no estágio. O professor orientador avalia o relatório que descreve as atividades desenvolvidas, frente os conceitos e métodos de Controle de Qualidade, de acordo com as normas da ABNT, conteúdo e pontualidade na entrega.



## BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA, C. R.; O Sistema HACCP como instrumento para Garantir a Inocuidade dos Alimentos. **Higiene Alimentar**, vol.12, n.53, p.12-20, 1998.

ARRUDA, G.A ;**Manual de Boas Práticas**, vol.I,II. São Paulo, Ed. Ponto Crítico, 1998.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDUSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO (ABIA). Compêndio da Legislação de Alimentos - Atos do Ministério da Saúde, São Paulo, 199

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). **Manual ABERC de práticas de elaboração de refeições para coletividades**, São Paulo, 2003.

IAMFES; **Guia de Procedimentos para Implantação do Método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**, São Paulo, Ponto Crítico Consultoria em Alimentação, 1997.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA. **Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura**, Brasília, 1967.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos. **DOU** , 2001.

SENAI/SN- PROJETO APPCC:. Elementos de Apoio Para o Sistema APPCC, Guia para Elaboração do Plano APPCC. **Série Qualidade e Segurança Alimentar**, Brasília, 1999.

SILVA, E. A Jr. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 4º Ed., São Paulo, Ed. Varela, 2001.

TANCREDI, R.C.P. ;SILVA, Y.; MARIN, V.A. **Regulamentos Técnicos sobre condições higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPs para Indústrias/Serviços de Alimentação**. Rio de Janeiro, L.F. Livros, 2006.

Prof. Responsável ; Profa.Rinaldini Coralini Phillipo Tancredi





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

## PROPOSTA DE ESTÁGIO

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Saúde Pública

**DISCIPLINA:** Estágio Supervisionado em Nutrição Social

**CÓDIGO:** SCE 0004

**CARGA HORÁRIA:** 220 horas

**CRÉD. TEOR. 0 CRÉD. PRAT. 07**

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição em Saúde Coletiva e Educação Alimentar e Nutricional.

### OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Proporcionar ao aluno a prática de conhecimentos adquiridos no curso de Nutrição, capacitando-o para a vivência de ações de promoção da saúde da população.

### AVALIAÇÃO

Avaliação do estagiário realizada pelo preceptor, discriminada em dez itens (apresentação pessoal, assiduidade, pontualidade, interesse, cooperação, responsabilidade, sociabilidade e desembaraço, controle emocional, iniciativa e independência e nível de conhecimento teórico), totalizando 3 pontos, e avaliação do trabalho final realizado pelo professor orientador, correspondendo a 7 pontos.

### BIBLIOGRAFIA

ABRANTES, M. M.; LAMOUNIER, J. A.; COLOSIMO, E. A. Prevalência de sobrepeso e obesidade nas regiões nordeste e sudeste do Brasil. **Rev Assoc Med Bras.** 2003, 49(2):162-166. Disponível em:

ACUÑA K.; CRUZ, T.. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional da população brasileira. **Arq Bras de Endocrinologia e Metabologia**, vol.48, n 3, São Paulo Junho, 2004. Disponível em:  
[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-27302004000300004](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-27302004000300004)

ANDRADE, A.; BOSI, M. L. M.. Mídia e subjetividade: impacto no comportamento alimentar feminino. **Revista de Nutrição**, Jan 2003, vol.16, no.1, p.117-125.

ANJOS, L. A. Índice de Massa Corporal (massa corporal/estatura<sup>2</sup>) como indicador do estado nutricional de adultos: revisão de literatura. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v.26, n.6, p.431-436, 1992.

AZEVEDO, Ana Maria Ferreira; SZTAJNMAN, Flora. **O programa de alimentação escolar no município do Rio de Janeiro** Instituto de Nutrição Annes Dias/SMS/RJ.



- ATALAH Samur E, CASTILLO L C, CASTRO Santoro R, ALDEA P A. Propuesta de un nuevo estándar de evaluación nutricional en embarazadas. **Rev Med Chile** 1997;125 (12):1429-36.
- BARROS, F. C.; VICTORA, C. G. **Epidemiologia da saúde infantil: um manual para diagnósticos comunitários**. São Paulo: Hucitec- Unicef, 1991.
- BISSOLI, Marcos Coelho; LANZILLOTTI, Haydeé Serrão. Educação Nutricional como forma de intervenção: avaliação de uma proposta para pré escolares **Revista Nutrição**, PUCCAMP, Campinas, 10(2): 107-113, jul/dez, 1997. n
- BOOG, MARIA CRISTINA FABER. Educação Nutricional: passado, presente, futuro. **Revista Nutrição**, PUCCAMP, Campinas, 10(1):5-19, jan/jun, 1997.
- \_\_\_\_\_. Educação Nutricional em serviços públicos de saúde. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 15 (sup 2):139-147, 1999.
- \_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa nacional por amostra de domicílios (PNAD). Rio de Janeiro; 1999.IBGE (). **Pesquisa de Orçamentos Familiares: 2002-2003**. Disponível em URL: [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br) [2006 Set 15].
- \_\_\_\_\_. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística: **Pesquisa de orçamentos familiares 2002 – 2003: Antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil**. Rio de Janeiro, 2006. 140p.
- \_\_\_\_\_. Pesquisa nacional por amostra de domicílios (PNAD). Rio de Janeiro; 1999. 1995? 1996?
- \_\_\_\_\_. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Diretoria de Pesquisas, Censos Demográficos, IBGE. Brasília; 2001.
- Disponível em <http://www.ibge.gov.br>
- BRASIL. MS. **Guia para crianças menores de 2 anos**. Série A. Normas e manuais técnicos, nº 107, Brasília, 2002. Disponível em: [http://www.fef.br/biblioteca/arquivos/data/guia\\_crianças.pdf](http://www.fef.br/biblioteca/arquivos/data/guia_crianças.pdf)
- \_\_\_\_\_. **Promoção da Saúde: Declaração de Alma Ata**. Brasília:MS/PNUD, 2002.
- \_\_\_\_\_. Secretaria De Políticas de Saúde. **Promoção da Saúde: Documento Preliminar**, 2002.
- \_\_\_\_\_. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. Brasília: MS, 2006.
- \_\_\_\_\_. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Vigilância Alimentar e Nutricional-SISVAN. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Norma Técnica Material preliminar, 2008. <http://www.saude.gov.br/nutricao/>. Acesso: 10/03/2008.
- \_\_\_\_\_. MINISTÉRIO DA SAÚDE- Programa de Assistência Integral à Saúde da Mulher: assistência institucional ao parto, ao puerpério e ao recém- nascido. Série I: Normas e manuais técnicos. Brasília, 2002.
- CHAVES, N. **Nutrição básica e aplicada**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.
- CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 2.ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.
- ENGSTROM, E.M. (org). **SISVAN: Instrumento para o combate dos distúrbios nutricionais em serviços de saúde: o diagnóstico coletivo**. 2.ed. Rio de Janeiro: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição – Região Sudeste. Fundação Oswaldo Cruz. 2002.
- ou
- FISBERG, R. M. et al. Lipid profile of nutrition students and its association with cardiovascular disease risk factors. **Arq. Bras. Cardiol.**, São Paulo, v. 76, n. 2, feb. 2001.
- <http://www.scielo.br/pdf/abc/v76n2/a05v76n2.pdf>
- \_\_\_\_\_. **Obesidade na infância e na adolescência**. São Paulo: Fundo Editorial BYK, 1995.
- \_\_\_\_\_. et al. **Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicos**. Barueri,SP: Manole, 2005.
- GAMBARDELLA, A. M. D.; FRUTUOSO, M. F. P.; FRANCHI, S. R.. **Consumo alimentar no município do Rio de Janeiro**
- GOUVEIA, E. L. **Nutrição, saúde e comunidade**. Rio de Janeiro: Revinter, 1990.
- INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Pesquisa nacional sobre saúde e nutrição: 0 a 25 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 1991.
- \_\_\_\_\_. **Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos**. Pesquisa Nacion



Saúde e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 1991.

JELLIFE, D. B. **Evaluacion del estado de nutrición de la comunidad**. Ginebra: Organización Mundial de la Salud (OMS), 1968. 291p. (série de Monografias, 53).

KRAUSE, M. V.; MAHAN, K. L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10 ed. São Paulo: Roca, 2003.  
LEÃO, L. S. C. S. et al. **Prevalência de Obesidade em Escolares de Salvador**, BA. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia, 2003, vol. 47, n.2, abril, 2003.

MARCONDES, E. **Pediatria Básica**. Volumes 1 e 2. 3. ed. São Paulo: Sarvier, 1991.

MELLO, E. D.; LUFT, V.C.; MEYER, F. Obesidade infantil: como podemos ser eficazes? **J. Pediatr.** 2004; 80(3): 173-182.

MONTEIRO, C. A. (org). **Velhos e novos males da saúde no Brasil**. 2.ed. São Paulo: HUCITEC, 2000.

MUST, A.; DALLAL, G. E.; DIETZ, W. H. Reference data for obesity: 85th and 95th percentiles of body mass index (wt/ht<sup>2</sup>) and triceps skinfold thickness. **Am J Clin Nutr** 1991; 53:839-46.

OLIVEIRA, S. P. de; THÉBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Revista de Saúde Pública** v.31 n.2, São Paulo, abr.1997

OPS/OMS. **Estratégia mundial sobre alimentação saudável, atividade física e saúde**. Brasília:OPS, 2003.

OMS. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Grupo Científico de Anemias Nutricionais**.

Genebra: Organização Mundial da Saúde; 1968. Série de Informes Técnicos nº 405.

PEREIRA, R. A.; SICHIERI, R. & MARINS, V. M. R. Razão cintura/quadril como preditor de hipertensão arterial. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 15(2):333-344, abr-jun, 1999. Disponível em:

<http://www.scielo.br/pdf/csp/v15n2/0318.pdf> Ok

SERRA, G. M. A. Saúde e Nutrição na adolescência: o discurso sobre dietas na Revista Capricho **Dissertação (Mestrado)** Escola Nacional de Saúde Pública da Fundação Oswaldo Cruz . Rio de Janeiro, 2001. Ok

SHILS, M. E., OLSON, J. A., SHIKE, M., ROSS, A. C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9ª edição, São Paulo: Manole, 2003.

SIGULEM, D. M; DEVINCENZI, M. U.; LESSA, A. C.. Diagnóstico do estado nutricional da criança e do adolescente. **Jornal de Pediatria**, vol. 76, Supl.3, 2000.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Consenso brasileiro de conceitos e condutas para o diabetes mellitus**: recomendações para a prática clínica. Disponível em: [www. anad. org.br/ consenso. htm](http://www.anad.org.br/consenso.htm)

VALENTE, F.L.S. **Fome e desnutrição**: determinantes sociais. Cortez, São Paulo, 1986.

VASCONCELOS F. A. G. **Avaliação Nutricional de Coletividades**. Florianópolis: Editora da UFSC; 2000. 154p.

Victora CG, Barros FC, Vaughan JP. **Epidemiologia da desigualdade**. São Paulo: HUCITEC, 1998.

WHO. **Obesity**: preventing, and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation on Obesity. Geneva; 1998.

WHO. World Health Organization. **Physical status**: the use and interpretation of anthropometry. Geneva: World Health Organization; 1995. (WHO Technical Report Series, 854-452). ok

WORTHINGTON- ROBERTS, B. S. et al. **Nutrição na gravidez e na lactação**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1988.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Prof.a Zelinda Santos de Andrade







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

## PROPOSTA DE ESTÁGIO

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Saúde Pública

**DISCIPLINA:** Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições

**CÓDIGO:** SCE 0002

**CARGA HORÁRIA:** 220horas

**CRÉD. TEOR:** 0 **CRÉD. PRAT:** 07

**PRÉ-REQUISITO:** Administração Serviço de Alimentação II.

### OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Oportunizar ao aluno a observação, o acompanhamento e a participação no planejamento, administração e operacionalização dos serviços de alimentação sob o ponto de vista Institucional, comercial ou empresarial, contribuindo para a melhoria da saúde do trabalhador e / ou coletividade sadia.

### AVALIAÇÃO

Ao término do estágio o aluno deverá apresentar relatório elaborado por ele orientado pelo professor responsável, apresentando todas as características da Unidade em questão. Este relatório obedece a um roteiro elaborado e fornecido pelo professor da disciplina. Ao se reportar ao local de estágio o aluno levará para o preceptor uma ficha de avaliação fornecida pela Escola que deverá ser preenchida pelo mesmo e trazida pelo aluno à Escola, para ser apresentada juntamente com o relatório. O aluno que apresentar relatório deficiente dentro do prazo de entrega estabelecido pelo professor, será orientado a corrigir as deficiências do relatório a fim de que possa obter grau que o aprove na disciplina, como uma oportunidade a mais, uma vez que não há prova final. Caso não o faça, será reprovado por nota e caso não cumpra a carga horária curricular será reprovado por falta. Durante o período de estágio, o aluno deverá ter orientações agendadas junto ao professor que contarão como frequência. Ao término do estágio, deverá entregar relatório segundo o roteiro fornecido, ficha de frequência avalizada pelo preceptor e ficha de avaliação com a pontuação dada pelo orientador local nos itens: pontualidade, assiduidade, interesse, cooperação, iniciativa e independência, nível de conhecimento teórico, apresentação pessoal, sociabilidade e desembaraço, controle emocional e responsabilidade. A pontuação desses itens valem 30% da nota final. O relatório apresentado, vale 70% da nota final



## **BIBLIOGRAFIA**

### **Bibliografia básica:**

FRANCO, GUILHERME. **Tabela de composição Química dos Alimentos** – Atheneu. R. J. S. P..1992

LIMA FILHO, GERSON PAULA DE.**Planejamento de Refeitórios**. Rio de Janeiro: G.N.A. 1980.

OLIVEIRA, NORITA WOOD. **Administração em Serviços de Nutrição**. Rio de Janeiro. Âmbito Cultural Edições Ltda. 1986, 2ª ed.

ORNELLAS, LIESELOTTE HOESCHL. **Técnica Dietética. Seleção e preparo de alimentos**. Júlio Reis. 3ª ed.. 1979.

MEZOMO, IRACEMA F. DE BARROS. **A Administração de serviços de Alimentação**. São Paulo. Terra, 1994. 4ª ed.

TEIXEIRA, SUZANA MARIA FERREIRA GOMES ET AL. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo. Atheneu, 1990.

ZANELLA, LUIZ CARLOS. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha. 2007.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Profa. Sandra Goulart Magalhães





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Estudo Experimental dos Alimentos

**CÓDIGO:** SNF 0051

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas

**CRÉD. TEÓR.:** 3

**CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Composição de Alimentos.

#### EMENTA

A disciplina consiste no estudo das operações a que são submetidos os alimentos observando e conhecendo as modificações que acontece com os mesmos.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

##### Geral

Mostrar ao aluno as modificações que sofrem os alimentos nas operações de pré- preparo e preparo.

##### Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Distinguir os diferentes métodos físicos, químicos e biológicos aplicáveis ao pré-preparo e preparo dos alimentos;
- Identificar as transformações e as perdas que os alimentos podem sofrer no pré-preparo e preparo.

#### METODOLOGIA

Aulas expositivas, aulas praticas no laboratório dietético.  
Leituras, discussões de textos e vídeos.



## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade I: Dietética: definição, importância e objetivos.

Unidade II: Operações fundamentais utilizadas no pré-preparo e preparo dos alimentos

Operações de divisão e união

Operações térmicas

Definições: peso bruto, peso líquido, fator de correção, per capita e porção.

Exercícios de fixação

Unidade III: Laboratório dietético

Requisitos básicos para as atividades no laboratório

Apresentação de utensílios e instrumentos

Práticas de pesos e medidas

Unidade IV: Alimentos de Origem Animal

Definição

Estrutura

Valor nutritivo

Modificações ocorridas pela aplicação de calor e propriedades utilizadas em dietéticas de

Carnes

Ovos

Leite e derivados

Unidade V: Alimentos de Origem Vegetal

Definição

Estrutura

Valor nutritivo

Modificações no pré-preparo e preparo, propriedades utilizadas em dietéticas de

Cereais e derivados

Leguminosas

Hortaliças

Frutas

Unidade VI: Utilização Integral dos Alimentos

Elaboração de preparações; análise de rendimento.

Características organolépticas de preparações que utilizam cascas e talos de hortaliças e frutas.

Unidade VII: Açúcares

Propriedades, uso, modificação pela cocção

Unidade VIII: Óleos e Gorduras

Classificação, propriedades, uso, modificação pela cocção

Unidade IX: Bebidas e Infusos: Classificação, características e preparo



## **AVALIAÇÃO**

Prova escrita; seminários, participação em aulas praticas.

## **BIBLIOGRAFIA:**

ARAÚJO, Wilma M. C. e col. **Alquimia dos Alimentos**. Série Alimentos e bebidas volume 2. Editora Senac. Brasília, 2009.

COELHO, THEREZINHA. **Alimentos – Propriedades Físico-Químicas**. Rio de Janeiro, Ed. Cultura medica, 2 edição.

GRISWOLD, RUTH MARY. **Estudo Experimental de Alimentos**. São Paulo, Bluncher, 1979.

ORNELLAS, LIESELOTTE H. **Técnica Dietética – Seleção e Preparo dos Alimentos**. Rio de Janeiro, Atheneu, 8 edição.

PHILIPPI, SONIA TUCUNDUVA. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo, manole, 1 edicao.

PINHEIRO, A.B.V. E COL. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**. Rio de Janeiro, atheneu, 4 edição.

Assinatura do Professor: Sandra Pereira





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências Fisiológicas

**DISCIPLINA:** Farmacologia

**CÓDIGO:** SCF 0051

**CARGA HORÁRIA :** 45 horas

**CRÉD. TÉOR.:** 3 **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:** Patologia Geral.

#### EMENTA:

Conceito e classificação das drogas quanto a origem e usos. Farmacocinética . Farmacodinâmica no sistema nervoso periférico

-

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA:

- Conhecer os aspectos moleculares, farmacocinéticos e farmacodinâmicos dos principais grupos farmacológicos
- Aplicar seus conhecimentos na escolha das vias de administração dos medicamentos, no reconhecimento dos efeitos desejáveis e suas aplicações, assim como estar atento quanto a possibilidade de ocorrências de efeitos indesejáveis e de estabelecer uma estratégia para evitá-las.
- Considerar o uso racional e científico dos fármacos.
- Ter uma atitude de análise crítica a respeito dos conhecimentos recebidos a través das mais diferentes fontes que o permita por si mesmo prosseguir em sua capacitação e aperfeiçoamento.

#### METODOLOGIA:

O estudo da farmacologia para os alunos de nutrição será baseado em aulas expositivas, seminários, estudos dirigidos, programa de auto-avaliação e grupos de trabalhos



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I - Introdução ao estudo da farmacologia

Unidade II - Absorção

Unidade III - Vias de administração

Unidade IV - Distribuição

Unidade V - Mecanismo de ação

Unidade VI - Interações farmacológicas e alimentos

Unidade VII - Biotransformação e influência dos alimentos

Unidade VIII - Eliminação renal

Unidade IX - Reações adversas

Unidade X - Colinomiméticos

Unidade XI - Bloqueadores muscarínicos

Unidade XII - Bloqueadores neuromusculares

Unidade XIII - Agonistas adrenérgicos

Unidade XIV - Bloqueadores adrenérgicos

## AValiação:

A avaliação dos alunos do curso de nutrição será feita pela média aritmética das obtidas em duas provas (não cumulativas) baseadas nos módulos Farm I (farmacologia geral) e Farm II (farmacologia do sistema nervoso periférico).

$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{\text{PP1} + \text{PP2}}{2}$$

**OBSERVAÇÃO:** caso a disciplina realize no decorrer do período letivo outras atividades visando motivar a participação dos alunos nas diversas atividades da disciplina. Tais como :

1. GT (nota de conceito): será baseado nos grupos de trabalho cuja nota representará uma terceira nota que será acrescida ao cálculo da média final
2. NAC (nota de atividade complementar) o aluno poderá obter até um ponto que será somado a média final. NAC será a média das notas obtidas nos minitestes, estudos dirigidos, programa de auto avaliação, relatórios, A MÉDIA FINAL SERÁ CALCULADA COMO SE SEGUIE



$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{\text{PP1} + \text{PP2} + \text{GT}}{3} + \text{NAC}$$

Mini-testes (MT) são pequenas provas (que serão aplicadas sem datas pré-estabelecidas);  
relatórios (R) sobre aulas práticas, vídeos, etc. ;  
programa de auto avaliação (PAA) baseado na discussão de casos clínicos

**ATENÇÃO: EXCETUANDO AS PROVAS PARCIAS TODAS AS DEMAIS ATIVIDADES VISANDO A OBTENÇÃO DE NOTAS PARA CONCEITO (GT E NAC) NÃO TÊM SEGUNDA CHAMADA**

#### **BIBLIOGRAFIA:**

##### **Básica**

RANG, H.P. & DALE M.M. - **Farmacologia** . Elsevier, 5ª edição, 2004

KATZUNG, B. G. **Farmacologia Básica & Clínica**. Guanabara Koogan, 9ª edição, 2005

##### **Complementar**

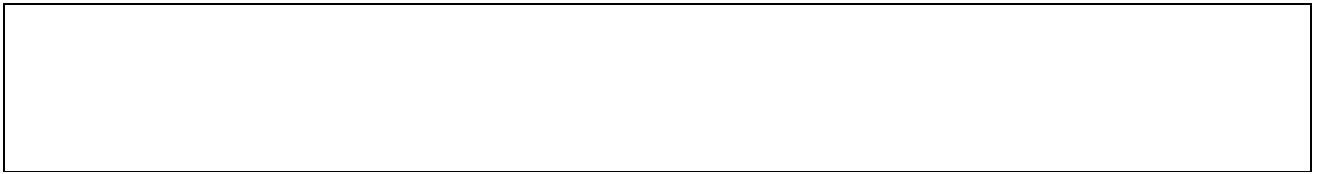
GOODMAN, GOODMAN, L.S. & GILMAN, A. - **As Bases Farmacológicas da Terapêutica**. McGraw Hill - 10ª edição, 2003.

CRAIG, C. R. & STITZEL, R. E. – **Farmacologia Moderna com aplicações clínicas**. Guanabara Koogan, 6ª edição, 2004.

PENILDON SILVA – **Farmacologia**. Guanabara Koogan, 7ª edição, 2006.

Assinatura do Professor: Roberto Sanchez Dornelles de Oliveira







UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências Fisiológicas

**DISCIPLINA:** Fisiologia Humana

**CÓDIGO:** SCF 0052

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas

**CRÉD. TEÓR.: 3 CRÉD. PRÁT.: 1**

**PRÉ-REQUISITOS:** Biofísica; Anatomia; Citologia/Histologia e Anatomia Microscópica

### EMENTA

Homeostase celular e sistêmica. Bioeletrogênese. Fisiologia do sistema nervoso autônomo. Fisiologia Cardiovascular. Fisiologia respiratória. Fisiologia Renal. Fisiologia digestiva. Fisiologia endócrina. Fisiologia reprodutiva. Neurofisiologia.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Propiciar a aquisição de conhecimentos teóricos e teórico-práticos indispensáveis à compreensão dos fenômenos e processos em Fisiologia Humana, visando à formação do profissional em Nutrição. Capacitar as habilidades de raciocínio do aluno dentro da Ciência Fisiológica, no âmbito teórico assim como no experimental.

### METODOLOGIA

O conteúdo é apresentado em aulas teóricas, expondo os temas básicos e incentivando o aluno à discussão dos mesmos. Além das aulas teóricas o entendimento dos mecanismos fisiológicos será complementado em aulas práticas, com o intuito de promover a fixação do conhecimento teórico. A expansão do conhecimento, obtido nas aulas, é feita em atividades como estudos dirigidos e seminários; com temas que contemplam, sempre que possível, os avanços recentes no campo da Fisiologia. Os alunos são ainda encorajados a discutir os diversos assuntos tanto nos estudos dirigidos e seminários quanto em aulas de revisão.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução geral ao curso;
- Homeostase celular e sistêmica;
- Fisiologia de membranas biológicas;
- Fisiologia do potencial de ação neuronal e da sinapse eletroquímica;



- Fisiologia do músculo esquelético;
- Fisiologia do sistema nervoso autônomo;
- Eletrofisiologia cardíaca e fisiologia do ciclo mecânico cardíaco;
- Fisiologia circulatória e regulatória da pressão arterial;
- Fisiologia ventilatória pulmonar ;
- Fisiologia dos gases respiratórios e regulação neuro-humoral da respiração;
- Fisiologia glomerular renal;
- Fisiologia tubular renal e da regulação osmolar renal;
- Fisiologia do equilíbrio hidrossalino;
- Fisiologia regulatória ácido-básica;
- Bases gerais da fisiologia digestiva ;
- Fisiologia da digestão na cavidade oral;
- Fisiologia da digestão gástrica;
- Fisiologia da digestão duodenal;
- Fisiologia absorptiva intestinal;
- Fisiologia dos cólons e da defecação;
- Bases gerais da fisiologia endócrina ;
- Fisiologia hipotálamo-hipofisária;
- Fisiologia tireoidiana;
- Fisiologia metabólica do cálcio e do fósforo;
- Fisiologia adrenocortical;
- Fisiologia regulatória da glicemia sistêmica;
- Fisiologia reprodutiva masculina;
- Fisiologia reprodutiva feminina;
- Fisiologia do comportamento alimentar;
- Apresentação dos Seminários.

## **AVALIAÇÃO**

Provas teóricas, estudos dirigidos e seminários

## **BIBLIOGRAFIA**

GUYTON, A.C. E HALL, J.E.: **Tratado De Fisiologia Médica** – Rio de Janeiro: Ed. Elsevier - 11a. ed., 2006.

BERNE, LEVY ET COL.: **Fisiologia** - Rio de Janeiro: Ed. Elsevier - 5a. ed., 2004.

GANOG, W.F.: **Fisiologia Médica** - Rio de Janeiro: Prentice-Hall - 17a. ed., 1998.

SILVERTHORN, D.U.: **Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada** - São Paulo: Ed. Manole - 2a. ed., 2003.

CONSTANZO, L.S.: **Fisiologia** - Rio de Janeiro: Ed. Elsevier - 2a. ed., 2004.

Professor responsável: Giuseppe A. Presta

Professor ministrante: Angelo T. Malaquias







**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**  
**INSTITUTO BIOMÉDICO**

### **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências Morfológicas

**DISCIPLINA:** Genética Aplicada à Nutrição **CÓDIGO:** SGB0050

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas **CRÉD. TEÓR.:** 2 **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITOS:** Introdução à Bioquímica; Citologia/Histologia e Anatomia Microscópica; Embriologia

#### **EMENTA**

Organização da célula eucariótica. Ciclo celular: interfase, mitose, meiose e gametogênese humana. Citogenética humana. Doenças genéticas e multifatoriais. Erros Inatos do Metabolismo. Tecnologia do DNA recombinante (engenharia genética). Bioética

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

##### **Geral**

Levar os alunos de Nutrição a obterem noções básicas de Genética Humana e Médica;

##### **Específicos**

- Conhecer os principais tipos de herança de algumas doenças genéticas, com ênfase nos erros inatos do metabolismo, além de noções de Biologia Molecular e alimentos transgênicos;
- Levar os alunos a discutirem as questões éticas relativas ao emprego da tecnologia do DNA recombinante para produção de alimentos

#### **METODOLOGIA**

Aulas teóricas com uso de recursos audiovisuais e seminários em grupos sobre erros inatos do metabolismo, engenharia genética e nutrigenômica



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Ciclo Celular: Mitose, Meiose. Gametogênese
- Cariótipo Humano
- Anomalias Cromossômicas Numéricas e Estruturais
- Principais Síndromes com Anomalias Cromossômicas
- Herança Monogênica
- Herança não-mendeliana
- Padrões de Transmissão dos Caracteres Hereditários
- Erros Inatos do Metabolismo
- O Material Genético.
- Replicação do DNA em Procariotos e Eucariotos
- Transcrição em Procariotos e Eucariotos
- Código Genético. Biossíntese Protéica
- Tecnologia do DNA recombinante
- Alimentos Transgênicos
- Nutrigenômica
- Dietética

## AVALIAÇÃO

São realizadas 4 avaliações: 3 provas individuais e 1 seminário em grupo com igual peso das provas. Os alunos com média igual ou maior que 7,0 e com mais de 75% de frequência serão aprovados sem prova final.

Os alunos com nota entre 4,0 e 6,9, e 75% de frequência, farão prova final, e serão aprovados os que obtiverem média igual ou superior a 5,0, fazendo-se a média entre a nota obtida na prova final e a média das demais avaliações.

## BIBLIOGRAFIA

THOMPSON & THOMPSON. **Genética Médica**. 6ª edição. Rio de Janeiro. Editora Guanabara Koogan S.A. 2002.

JORDE, L. B.; CAREY, J.C.; BAMSHAD, M.J.; WHITE, R.L. **Genética Médica**. 3ª edição. Rio de Janeiro. Elsevier. 2004

HOFFE, P.A. **Genética Médica Molecular**. Editora Guanabara Koogan, 1ª edição, Rio de Janeiro, 2000.

VOGEL, F & Motulsky, A.G. **Genética Humana: Problemas e Abordagens**. Editora Guanabara Koogan, 3ª edição, Rio de Janeiro, 2000.

GRIFFITHS, A.J.F.; MILLER, J.H.; SUZUKI, D.T.; LEWONTIN, R.C.; GELBART, W.M. **Introdução à Genética**. Editora Guanabara Koogan, 7ª edição, Rio de Janeiro, 2002.



ALBERTS,B; BRAY,D; LEWIS,J; ROBERTS,K E WATSON,JD. **Biologia Molecular da Célula**. Editora Guanabara Koogan, 4ª edição, Rio de Janeiro, 2005.

STANBURY,JB; WINGAARDEN,JB; FREDRICKSON,DS. **Bases Metabólicas das doenças Hereditárias**. Editora Guanabara Koogan, 4ª edição, Rio de Janeiro, 1981.

OMIM, Online Mendelian Inheritance in Man. Center for Medical Genetics, John Hopkins University (Baltimore, MD) and National Center for Biotechnology Information. National Library of Medicine (Bethesda, MD), (1998). World Wide Web URL: <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi?db=OMIM>

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Sônia Regina Middleton





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação      **CÓDIGO:** SNA 0056

**CARGA HORÁRIA:** 45 horas      **CRÉD. TEÓR.:** 3      **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO :**

### EMENTA

Fundamentação teórica dos serviços especiais nas unidades de alimentação e nutrição; Conhecimento das técnicas de planejamento de eventos utilizados nas áreas de alimentação. Aplicação das regras comportamentais e cerimoniais em ocasiões especiais.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Desenvolver, no aluno, dentro da concepção humanista da Nutrição, a conscientização da necessidade do conhecimento e aplicação dos serviços especiais na área de alimentação, vendo o alimento como status social, afim de que possam atuar como profissionais nutricionistas em qualquer situação.

### METODOLOGIA

Aulas expositivas, vídeos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Eventos (conceito, importância na carreira dos nutricionistas, Planejamento de eventos nas unidades de alimentação (classificação, etapas, tipos, recursos, instrumentos utilizados de controle.)

Unidade II - Serviços, em alimentação, de longa e curta duração (à francesa, à americana, à inglesa, cocktails), adequação, dos utensílios, com a decoração e com o tipo de evento.

Unidade III - Comportamento, mise-en-place e distribuição hierárquica nas mesas formais.



Unidade IV -Papel dos garçons nos serviços apresentados.

Unidade V - Bebidas utilizadas em eventos ( tipo, temperatura e adequação com alimentos).

## **AVALIAÇÃO**

Seminários, trabalhos em grupo e individual

## **BIBLIOGRAFIA**

DAVIES,CARLOS ALBERTO.**Alimentos &Bebidas.** Ed. Educsc,Caxias do Sul,1999.

FREUND,FRANCISCO T **Festas & Recepções- gastronomia,organização e cerimonial.**Ed. Senac, RJ,2002.

MATARAZZO,CLAUDIA.**Negócios& negócios-etiqueta faz parte.** Ed Melhoramento,São Paulo,2003

MATIAS,MARLENE.**Organização de Eventos- Procedimentos e Técnicas.**Ed. Manolo, São Paulo.2002.

MIRANDA,LUIZA.**Negócio&festas-cerimonial e etiqueta em eventos.**Ed Autêntica,MG,2001

PACHECO,ARISTIDES DE OLIVEIRA.**Manual de serviço do garçom.**Ed. Senac,São Paulo,2002.

SPEERS,NELSON.**Cerimonial para industria hoteleira.** Ed.Hexagono, São Paulo,1996.

Assinatura do Professor: \_Elka do Couto Coelho de Carvalho\_\_\_\_\_





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências de Alimentos

**DISCIPLINA:** Higiene de Alimentos **CÓDIGO:** STA 0057

**CARGA HORÁRIA:** 90 horas **CRÉD. TEÓR:** 4 **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Controle Microbiológico de Alimentos; Tecnologia de Alimentos; Estudo Experimental de Alimentos.

### EMENTA

Evolução da Higiene dos Alimentos no cenário mundial e nacional; áreas de atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário dos alimentos. Classificação dos alimentos quanto à estabilidade e aspectos sanitários. A higiene dos estabelecimentos produtores, nos aspectos estruturais, nos procedimentos higiênicos com os produtos alimentícios e higiene do manipulador. Controle através das BPF e Sistema APPCC. Legislações sanitárias vigentes e suas aplicabilidades. Investigação epidemiológica de doenças transmitidas por alimentos ou águas de consumo. Vigilância Sanitária na área de alimentos

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### Geral

- Capacitar o aluno a identificar os alimentos sob o ponto de vista da estabilidade, da sanidade e da inocuidade, ressaltando a importância dos microrganismos e parasitas como agentes de alterações dos alimentos e de doenças transmitidas por estes (DTAs).
- Permitir ao aluno, entender e aplicar os métodos de controle de qualidade para manutenção do estado higiênico dos alimentos em Serviços de Alimentação e Nutrição, de forma a prevenir riscos ou agravos à saúde dos consumidores.
- Identificar as fontes e os veículos na transmissão de DTAs, diferenciar as infecções das intoxicações alimentares, causadas pelos diferentes perigos biológicos, químicos e físicos.
- Transmitir as noções básicas de Vigilância Sanitária na área de alimentos, e das regulamentações sanitárias pertinentes, bem como sobre sua aplicabilidade.

#### Específicos



Habilitar o aluno a ser capaz de:

- .Reconhecer os alimentos quanto à qualidade sanitária;
- .Distinguir as alterações dos alimentos e suas conseqüências, causadas por causas biológicas, como os microrganismos, agentes químicos ou físicos, e possíveis associações com as doenças transmitidas por alimentos, ou outros agravos à saúde.
- .Aplicar métodos de controle de Qualidade, de modo a manter os alimentos em boas condições de higiene, preconizando procedimentos adequados nos locais de trabalho, métodos de limpeza e controle de vetores adequados à preservação da saúde pública.
- .Saber impor, medidas adequadas de preservação e proteção, desejáveis, no preparo, armazenamento e exposição ao consumo de matérias primas alimentares e alimentos semiprontos e prontos.
- .Entender a importância do Controle de Qualidade Sanitária dos alimentos e observar o cumprimento das normas sanitárias vigentes, no sentido de preservar a inocuidade dos alimentos.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade I – HIGIENE DOS ALIMENTOS E SAÚDE PÚBLICA:

- 1.1- Evolução e conceituações
- 1.2-Objetivos gerais e específicos.
- 1.3- Campos de atuação

Unidade II - QUALIDADE DOS ALIMENTOS E ASPECTOS SANITÁRIOS:

- 2.1- Classificação dos alimentos
- 2.2- Alterações, contaminações e fraudes
- 2.3- Alimentos veículos de microrganismos
- 2.4- Ação dos microrganismos nos alimentos
- 2.5- Fontes de contaminação

Unidade III - HIGIENE DOS AMBIENTES DE PREPARO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS E DO MANIPULADOR:

- 3.1- Métodos de limpeza e desinfecção
- 3.2- Controle de insetos e roedores
- 3.3- Higiene do ambiente, dos processos e produtos e dos manipuladores.
- 3.4-Normas Sanitárias Vigentes

Unidade IV -CONTROLE SANITÁRIO DOS ALIMENTOS: Métodos e operacionalidade.



- 4.1- Principais objetivos e finalidades do controle
- 4.2- Formas e métodos de controle
- 4.3- Recursos humanos e materiais
- 4.4- Indicadores sanitários e avaliação

#### Unidade V - PRINCÍPIOS HIGIÊNICOS NA OBTENÇÃO, PREPARO E CONSUMO DOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS:

- 5.1- Carnes e derivados.
- 5.2- Leite e produtos lácteos.
- 5.3- Pescados e derivados.
- 5.4- Aves, Ovos e derivados.
- 5.5- Conservas industrializadas.
- 5.6- Legumes, verduras, frutas e derivados.
- 5.7- Produtos de Panificação.
- 5.8- Águas de consumo.

#### Unidade VI - REGULAMENTAÇÕES SANITÁRIAS APLICADAS À HIGIENE DOS ALIMENTOS.

- 6.1- Leis, Decretos, Resoluções e Portarias.
- 6.2- Normas Sanitárias nas diferentes esferas de governo

#### Unidade VII -SISTEMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS:

- 7.1- Controle de Qualidade – Conceituações e objetivos
- 7.2 - Sistema de Controle de Qualidade: BPF- APPCC X Método tradicional
- 7.3 - Pré-requisitos, medidas preliminares e princípios.

#### Unidade VIII - DOENÇAS VEICULADAS OU TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

- 8.1- Principais doenças relacionadas com alimentos
- 8.2- Zoonoses e Toxinfecções alimentares
- 8.3- Investigação epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos.

#### Unidade IX -VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA ÁREA DE ALIMENTOS

- 9.1 Aspectos históricos, legislativos e conceituais.
- 9.2- Interação nos três níveis de governo.
- 9.3- Organização e atividades executadas.

### **AVALIAÇÃO**

O método avaliativo da disciplina inclui provas teóricas com questões dissertativas e de múltipla escolha.

Na segunda avaliação é aplicado exercício sobre cálculo de taxa de ataque e períodos de incubação, parte do conteúdo sobre investigação epidemiológica de doenças transmitidas por alimentos. A média final da disciplina é obtida pela soma das duas provas teóricas e nota do seminário, divididos por três.



## METODOLOGIA

Aulas teóricas, com uso de apostilas e capítulos de livros. Recursos audio-visuais, como transparências, slides e uso de , data show com apresentação de imagens ilustrativas através de CDs e Fitas K7 sobre assuntos gerais relacionados à disciplina. Estudo dirigido com leitura em grupo de textos ou artigos científicos pré-selecionados. Seminários com apresentação de temas relacionados com a higiene de alimentos.

## BIBLIOGRAFIA:

ABERC, **MANUAL de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividade**. 8º Edição, São Paulo, 2003.

ALMEIDA, C. R.; O Sistema HACCP como instrumento para Garantir a Inocuidade dos Alimentos. **Higiene Alimentar**, vol.12, n.53, p.12-20, 1998.

ARRUDA, G.A ;**Manual de Boas Práticas**, vol.I,II. São Paulo, Ed. Ponto Crítico, 1998.

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S.; **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 2º Edição. São Paulo, Ed. Varela, 2003.

IAMFES; **Guia de Procedimentos para Implantação do Método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)**, São Paulo, Ponto Crítico Consultoria em Alimentação, 1997.

HOBBS, B.C.& ROBERTS, D. **Toxinfecções e controle higiênico-sanitário de alimentos**. São Paulo, Varela, 1999.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA. RIISPOA -Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura, Brasília, 1967.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos. DOU , 2001.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. São Paulo, Edições Loyola, 1987.

SENAI/SN- PROJETO APPCC:. Elementos de Apoio Para o Sistema APPCC, Guia para Elaboração do Plano APPCC. **Série Qualidade e Segurança Alimentar**, Brasília, 1999.

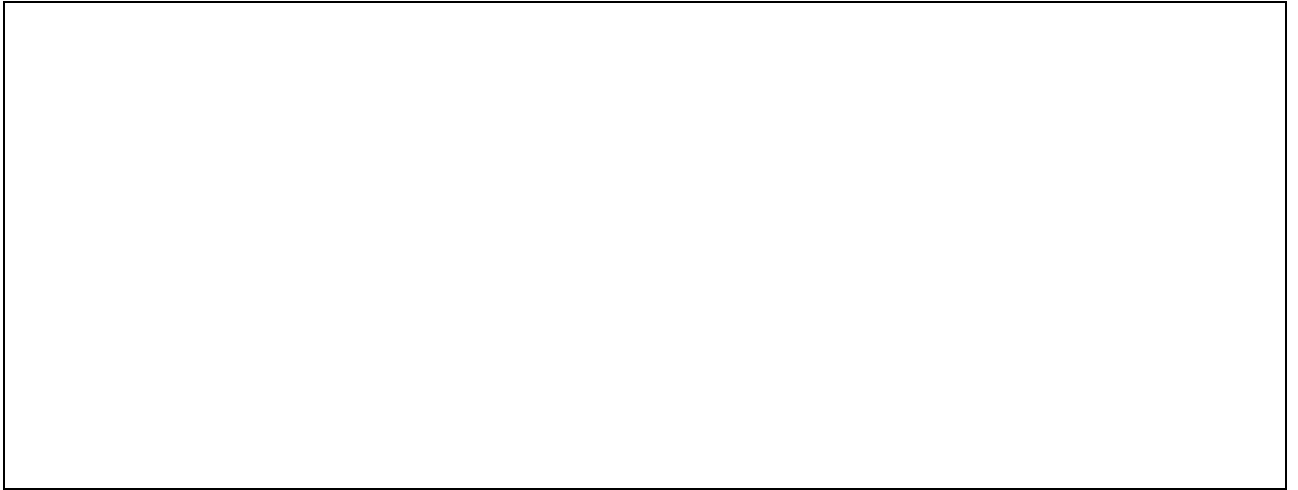
SILVA, E. A Jr. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 4º Ed., São Paulo, Ed. Varela, 2005.

TANCREDI, R.C.P. ;SILVA, Y.; MARIN, V.A. **Regulamentos Técnicos sobre condições higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPs para Indústrias/Serviços de Alimentação**. Rio de Janeiro, L.F. Livros, 2006.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_

Rinaldini Coralini Phillipa Tancredi







UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Microbiologia e Parasitologia

**DISCIPLINA:** Imunologia

**CÓDIGO:** SMP 0050

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas **CRÉD. TEÓR.:** 4 **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITOS:** Introdução à Bioquímica; Citologia / Histologia e Anatomia Microscópica

#### EMENTA

Estudo dos eventos básicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune. Conhecimentos sobre os mecanismos de prevenção e controle de diferentes doenças infecciosas e desordens imunológicas e aplicabilidade das técnicas imunológicas na área de nutrição humana. Desenvolvimento de análise crítica sobre as carências nutricionais e suas implicações nas desordens imunológicas. Identificação e aplicação dos eventos imunomoduladores nutricionais na saúde das populações.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

- Entender os eventos básicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune frente a diferentes estímulos estranhos;
- Conhecer os mecanismos imunológicos de prevenção e controle de diferentes doenças infecciosas e desordens imunológicas;
- Adquirir conhecimento acerca da aplicabilidade das técnicas imunológica na área de nutrição humana;
- Adquirir conhecimento científico e crítico sobre a carência nutricional como via aferentes das desordens imunológicas.
- Reconhecer e aplicar as bases científicas dos eventos imunomoduladores nutricionais na saúde das populações.

#### METODOLOGIA

- aulas teóricas
- grupos de debate
- estudos dirigidos



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao Sistema Imune: propriedades que diferenciam a imunidade inata (natural) da adquirida (específica).
- Mecanismos inespecíficos de defesa. Parte I: barreiras físicas, químicas e biológicas;
- Eventos humorais locais e sistêmicos da resposta inflamatória.
- Mecanismos inespecíficos de defesa. Parte II: Eventos celulares locais e sistêmicos da resposta inflamatória.
- Tipos de antígenos e seus receptores.
- Tecidos e órgãos linfóides.
- Imunidade adquirida: Gênese dos Linfócitos
- Moléculas de Histocompatibilidade Principal (MHC)
- Processamento e apresentação de antígenos para os linfócitos T.
- Ativação e diferenciação dos linfócitos T CD4<sup>+</sup> em Th1, Th2 e Th3
- Ativação e diferenciação dos linfócitos TCD8<sup>+</sup> em TC1 e Tc2.
- Ativação dos linfócitos B-1 e B-2.
- Anticorpos: estrutura e função
- Resposta imune celular: função efetora dos linfócitos Th1/Tc-1
- Resposta imune humoral: função efetora dos linfócitos Th2 e Th3
- Regulação da resposta imune: indução de tolerância oral.
- Imunidade a agentes infecciosos. I e II
- Imunoprofexia de Doenças Infecto-contagiosas.
- Estudo anátomo-funcional do sistema imune associado à mucosa intestinal
- Reações de Hipersensibilidades. Alergia Alimentar
- Técnicas Imunológicas utilizadas na avaliação do poder imunomodulador dos nutrientes.
- Carências nutricionais e distúrbios imunes.

## AValiação

1. avaliação escrita
2. avaliação continuada: estudos dirigidos

## BIBLIOGRAFIA

ABUL K. ABBAS, ANDREW H. LICHTMAN & JORDAN S . **Imunologia Celular e Molecular** -. Prober. Ed. Elsevier (2005)

CHARLES JANAWAY JR. ED. ARTMED .**Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença** — 6ª EDIÇÃO (2006)

CLEONICE ALVES DE MELO BENTO .**Imunonutrologia: Suporte nutricional e qualidade de vida..** (Apostila).

Assinatura do Professor: Dra. Rosa Maria Tavares







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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências Fisiológicas

**DISCIPLINA:** Introdução à Bioquímica

**CÓDIGO:** SCF0017

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas

**CRÉD. TEÓR.: 2 CRÉD. PRÁT.: 0**

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Introdução a lógica molecular de organização dos seres vivos. Água e suas propriedades físico-químicas. Conceitos de interações químicas. Conceitos pH e pK. Proteínas, Carboidratos e Lipídeos. Nucleotídeos e ácidos nucleicos. Enzimologia. Estruturas das vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Introduzir ao aluno conceitualmente as principais estruturas responsáveis pela organização da vida, com suas particularidades e possibilidades. Tornar o aluno apto a reconhecer as interações químicas das biomoléculas possibilitando a compreensão futura dos processos metabólicos.

### METODOLOGIA

Aulas expositivas

Estudos dirigidos em grupo sobre questões do cotidiano que envolvem os conceitos abordados no curso

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Distribuição dos átomos na crosta terrestre e na matéria viva. Propriedades do C, N, P e O.
- Água o solvente universal. Propriedades físico-químicas
- Conceitos de ácido-base. pH e pK
- Definição, Classificação e Estrutura dos Aminoácidos.
- Estrutura e propriedades de Peptídios e Proteínas.
- Glicídios: Monossacarídios: conceito, classificação, estrutura e propriedades
- Glicídios: Estrutura e propriedades dos di e oligossacarídeos
- Glicídios: Polissacarídios
- Lipídios: Definição, classificação, importância e estrutura. Ac. graxo e colesterol



- Lípidios: Triacilgliceróis, ceras, fosfolípidios (esfigolipídios e gangliosídios). Membrana plasmática.
- Nucleotídeos. DNA e RNA
- Enzimas: Definição e classificação. Teoria de Michaelis-Menten e alosteria.
- Enzimas: Cinética, fatores que alteram a atividade Inibidores e moduladores
- Vitaminas hidrossolúveis
- Vitaminas lipossolúveis

## **AVALIAÇÃO**

Duas avaliações escritas individuais e uma avaliação em grupo derivada do resultado dos estudos dirigidos (ED), conforme a equação abaixo:

$$\frac{1^{\text{a}} \text{ avaliação} + 2^{\text{a}} \text{ Avaliação} + (\sum \text{ das notas dos Eds/n}^{\text{o}} \text{ de Eds})}{3} = \text{nota final}$$

## **BIBLIOGRAFIA**

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Prof. Jefferson J. O. Silva





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO –  
UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS (CCH)  
ESCOLA DE EDUCAÇÃO**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Licenciaturas

**DEPARTAMENTO:** Didática

**DISCIPLINA:** Língua Brasileira de Sinais

**CÓDIGO:** HDI0142

**CARGA HORÁRIA:** 60 H    **NÚMERO DE CRÉDITOS:** 04 T

**EMENTA:**

Língua Brasileira de Sinais e suas singularidades lingüísticas. Vivência da LIBRAS a partir do contato direto com um(a) professor(a) surdo(a). Implicações do Decreto nº 5.526 para a prática escolar e formação do(a) professor(a).

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA:**

- Promover discussões sobre a Língua de Sinais Brasileira e seus aspectos que refletem no espaço escolar;
- Discutir implicações legais ao trabalho linguístico educacional;
- Apresentar fatos históricos relevantes ao desenvolvimento das comunidades surdas e uso da Língua de Sinais.
- Trabalhar questões gramaticais, envolvendo práticas sociais de uso;

**METODOLOGIA:**

A disciplina será desenvolvida por meio de aulas expositivas, discussão de textos teóricos, realização de pesquisas, uso de mídias.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Legislação e a Língua Brasileira de Sinais;
- História das línguas de sinais;
- Comunidades surdas brasileiras e as línguas de sinais;
- Mitos sobre as língua de sinais;



- Considerações lingüísticas sobre a língua de sinais brasileira;
- Fonologia da Libras;
- Morfologia da Libras: processo de formação de sinais;
- Sintaxe espacial;
- Surdez: Discussões e atualidades da comunidade surda;
- Construção de sentenças simples em língua de sinais brasileira.

### **AVALIAÇÃO:**

Avaliação teórica: Prova escrita;

Apresentação de atividades e trabalhos, onde serão avaliados os conhecimentos dos aspectos apresentados da gramática da língua de sinais bem como vocabulário básico.

### **BIBLIOGRAFIA:**

BRASIL. Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005. MEC: 2005

BRASIL. Lei nº 10.098 de 19 de dezembro de 2000.

BRASIL. Lei nº 10.436 de 24 de abril de 2002.

CAPOVILLA, F.C. e RAPHAEL, W. D. *Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira*. Volumes I e II. São Paulo, SP: Edusp, Fapesp, Fundação Vitae, Feneis, Brasil Telecom: 2000.

FELIPE, Tânia A. Libras em contexto. Brasília, MEC/SEESP, Ed. 7, 2007.

FERREIRA, Lucinda. Legislação e a Língua Brasileira de sinais. Ferreira & Bergoncci consultoria e publicações. São Paulo, 2003. p. 26-29.

QUADROS, R. M. & KARNOPP, L. B. *Língua de Sinais Brasileira: estudos lingüísticos*. Porto Alegre: Artmed, 2004.

QUADROS, Ronice Muller de. Educação de Surdos: A Aquisição da Linguagem. Porto Alegre: Artmed, 2007.

ROCHA, Solange. O INES e a Educação de surdos no Brasil: aspectos da trajetória do Instituto Nacional de Educação de Surdos em seu percurso de 150 anos. v. 01. dez. 2007. Rio de Janeiro: INES, 2007. 140p.

SKLIAR, Carlos. A Surdez: um olhar sobre as diferenças. Porto Alegre Editor: Mediação, 1998.

STROBEL, K.,L. *Aspectos lingüísticos da Libras*. Curitiba: Secretaria de Estado da Educação, 1998.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**



LABORIT, Emmanuelle. *O vôo da gaivota*. São Paulo: Best Seller, 1996.

STRNADOVÁ, Vera, *Como é ser surdo?* Editora Babel, Rio de Janeiro, 1995

### **INDICAÇÕES DE FILMES E SITES:**

Dicionário de Língua de Sinais Brasileira. Disponível em meio eletrônico: <<http://www.acessobrasil.org.br/libras/>>

Dicionário de Língua de Sinais Brasileira do INES. Disponível em meio eletrônico: <<http://www.ines.gov.br/libras/index.htm>>

Som e Fúria (Sound and Fury). Josh Aronson. Aronson Films Associate. UK; EUA, 2000.

E Seu Nome é Jonas (And Your Name Is Jonah) -TV Film – USA, 1979.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

## **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição em Saúde Pública

**DISCIPLINA:** Nutrição Materno-Infantil

**CÓDIGO:** SNP 0051

**CARGA HORÁRIA:** 90 horas    **CRÉD.TEÓR.:** 4    **CRÉD.PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição Dietética II, Embriologia, Fisiologia Humana.

### **EMENTA**

Nutrição na gravidez e na lactação; análise de fatores epidemiológicos no prognóstico da gravidez e na lactação; gestação de risco; aleitamento materno: fisiologia da mama; técnicas e processo de aleitamento natural; excreção de drogas no leite humano; alimentação complementar; orientação para o desmame, desmame precoce; aleitamento artificial; alimentação no primeiro ano de vida e do recém-nascido prematuro; guia alimentar de crianças de seis a 24 meses, alimentação do pré-escolar e escolar; medidas preventivas e programas de assistência integral à saúde da mulher e da criança; doenças imuno-previníveis em crianças de zero a cinco anos, planejamento familiar

### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

#### **Geral**

Capacitar o aluno para a orientação nutricional de gestantes, nutrizes e crianças buscando despertar o interesse pela área de saúde coletiva de forma a atuar na promoção da saúde.

#### **Específicos**

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Conhecer o desenvolvimento normal da gestação, inserindo-se no contexto socioeconômico e identificando as necessidades nutricionais da mãe e do feto.
- Reconhecer os diferentes estados patológicos mais comuns na gravidez capacitando o aluno a dar orientação nutricional específicas em tais intercorrências.
- Compreender a importância da prática de nutrição na promoção da saúde.



- Conhecer indicadores de morbidade e mortalidade do grupo materno-infantil.
- Proporcionar a alimentação adequada para o lactente à termo e prematuro considerando a sua fisiologia.

## **METODOLOGIA**

A disciplina é constituída da seguinte forma: aulas expositivas utilizando recursos audiovisuais, leitura e análise de artigos científicos, exercícios (cálculo de dietas), realização de visitas a Banco de Leite Humano e Lactário. A disciplina apresenta a cada semestre uma apostila para auxiliar os alunos nos referidos conteúdos.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade I: Nutrição na Gravidez e Lactação.

Unidade II: Aleitamento Materno, Alimentação complementar, Guia alimentar para crianças de seis a 24 meses, Programa de assistência integral à saúde da criança.

Unidade III: Estudo do lactente e pré-escolar

## **AValiação**

A avaliação é constituída pela média de duas provas, um seminário e dois estudos dirigidos. É aplicado a cada avaliação pesos diferentes.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ACCIOLY, E. et. Al. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.

BURROW, G. V.; FERRIS, T. F. **Complicações clínicas na gravidez**. 2ª ed. São Paulo: Roca, 1983.

EUCLIDES, M. P. **Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada**. Minas Gerais: Editora Viçosa, 1997.

MINISTÉRIO DA SAÚDE- PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA INTEGRAL À SAÚDE DA MULHER. **Assistência Institucional ao parto, ao puerpério e ao recém- nascido**. Série I: Normas e manuais técnicos. Brasília, 2002.

---. **Gestação de alto risco**. Série A: Normas e manuais técnicos. Brasília, 2002.



---. **Assistência ao planejamento familiar.** Brasília: Cosni, 2000.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia para crianças menores de 2 anos.** Série A. Normas e manuais técnicos, nº 107, Brasília, 2002.

PINHEIRO, M. E. **Nutrição do lactente.** Minas Gerais: UFV, 2004.

VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação à adolescência.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003.

Assinatura do Professor: Maria Lucia Teixeira Polonio





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Merceologia

**CÓDIGO:** SNF 0058

**CARGA HORÁRIA:** 45 horas

**CRÉD. TÉOR.:** 1 **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:**

#### EMENTA

Produção e conhecimento dos processos de pós colheita dos alimentos de origem vegetal e seu valor nutricional. Classificação, especificação, padronização, embalagem e abastecimento de gêneros alimentícios, comercializados no mercado interno.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

##### Geral

Proporcionar aos alunos conhecimento sobre aspectos importantes do processo produtivo de alimentação para coletividades, através do estudo aprofundado acerca da classificação, especificação, padronização, embalagens e abastecimento de gêneros alimentícios comercializados no mercado interno.

##### Específicos

- Descrever o processo de comercialização e distribuição de produtos de origem vegetal.
- Enumerar os trabalhos técnicos utilizados para acompanhamento de mercado.
- Enumerar as embalagens mais utilizadas para gêneros alimentícios comercializados no mercado interno.
- Citar as técnicas de classificação em uso para produtos agrícolas.
- Desenvolver a reflexão crítica sobre o uso de agrotóxicos.
- Apontar aspectos relevantes sobre a classificação e comercialização de hortaliças-folha, hortaliças-flor, hortaliças-haste, hortaliças-fruto, raízes, tubérculos, bulbos e rizomas.
- Apontar aspectos relevantes sobre a classificação e comercialização das frutas nacionais e tropicais; cítricas, sazonais e de clima temperado.
- Apontar aspectos relevantes sobre a classificação e comercialização dos cereais, leguminosas e outros grãos.



## **METODOLOGIA**

Aulas expositivas, seminários, e visitas técnicas; leitura e discussão de artigos técnicos.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **Unidade I – Introdução ao Estudo da Merceologia**

- 1.1 – Generalidade
- 1.2 – Objetivos
- 1.3 – Processo de comercialização e distribuição de produtos agrícolas
- 1.4 – Trabalhos técnicos e acompanhamento de mercado

### **Unidade II – Noções gerais sobre Agronomia**

- 2.1 – Noções gerais sobre Botânica
- 2.2- Aspectos biológicos da deterioração de frutas e hortaliças, respiração, transformação química, transpiração e danos fisiológicos.
- 2.3- Técnicas de classificação em uso para produtos agrícolas
- 2.4- Embalagens em uso no mercado para produtos agrícolas
- 2.5- Informações gerais sobre o uso de agrotóxicos

### **Unidade III – Classificação e Comercialização de Hortaliças**

- 3.1- Grupo das hortaliças-folha, flor e haste
- 3.2- Grupo das hortaliças – fruto
- 3.3- Grupo da raízes, tubérculos , bulbos e rizomas

### **Unidade IV – Classificação e comercialização de frutas**

- 4.1- Grupo das frutas nacionais e tropicais
- 4.2- Grupo das frutas sazonais e de clima temperado
- 4.3- Grupo de frutas cítricas

### **Unidade V – Classificação e comercialização de grãos**

- 5.1- Grupo dos cereais
- 5.2- Grupo das leguminosas

## **AVALIAÇÃO**

Através de Provas Escritas



## **BIBLIOGRAFIA:**

AMARAL, José Duarte. **Os citrinos**. Lisboa

AWAD, M. . **Fisiologia pós – colheita de frutos**: Nobel, 1993. 114p

CABRAL, L.C. **Propriedades físicas de cultivares de soja plantadas no Brasil para classificação como soja "Padrão Alimentação"**.; XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos; 1998; 3; 2094; 2097; XVI Congresso da SBCTA; Rio de Janeiro; BRASIL; Português; Impresso;

CEASA. **Análise de comercialização de produtos hortigranjeiros: - hortaliças raiz-bulbo-tubérculo-rizoma e aves e ovos**. Rio de Janeiro CEASA/RJ, 2000.

CHITARRA, M.I.F. **Pós Colheita de Frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio**. Lavras: ESAL/ FAEPE, 1990.

KADER, A. A.: **Postharvest technology of horticultural crops**. 535 páginas.3ª. edição Universidade da Califórnia, Califórnia, 2002.

LIVIA L. O. PINELI, ET ALL. **Caracterização química e física de batatas ágata e monalisa minimamente processadas**.Ciênc.Tecnol. Aliment., Campinas, 26(1): 127-134, jan.- mar. 2006

MARCÍLIO, R. ET ALL . **Fracionamento do grão de *Amaranthus cruentus* brasileiro por moagem e suas características composicionais** . Ciênc. Tecnol. Aliment. v.23 n.3 Campinas set./dez. 2003

STERTZ, S. C. ; FREITAS, R.J.S.: **Qualidade de alimentos orgânicos consumidos e/ou comercializados na região metropolitana de Curitiba..** Universidade Federal do Paraná; Curitiba - PR; BRASIL, 2001.

SOARES, L.M.V. 1996. **Micotoxinas e micotoxícoses na América Latina e no Caribe: Propostas para uma linha de ação - A situação brasileira**. In: Cruz, L.C.H. (ed) **Micotoxinas: Perspectiva Latinoamericana**, Editora Universidade Rural, Rio de Janeiro, R.J., 125-131.

SOARES, L.M.V.; FURLANI, R.P.Z. 1992. **Micotoxinas em milho para pipoca**. Boletim da S.B.C.T.A., Campinas, 26 (1) 33 – 3

VIEITES, R.L. **Qualidade do melão ‘Orange Flesh’ minimamente processado armazenado sob atmosfera modificada**. Ciências Agrárias, Londrina, v. 28, n. 3, p. 409-416, jul./set. 2007.

Assinatura do Professor: Lucília da Glória Afonso Caldas







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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO(S):** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Metodologia da Pesquisa II

**CÓDIGO:** SNF 0059

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas

**CRÉD. TÉOR.:** 2

**CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Metodologia da Pesquisa I.

#### EMENTA:

Levantamento e manuseio de referências bibliográficas; elementos de metodologia científica necessários à elaboração de um anteprojeto de pesquisa; técnicas de coleta e análise de dados; apresentação de resultados; e aspectos éticos em pesquisa.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA:

- Apresentar alguns conceitos de pesquisa;
- Oferecer elementos mínimos necessários à construção de um anteprojeto de pesquisa;
- Instrumentalizar a realização de uma revisão bibliográfica, através de busca manual e eletrônica;
- Oferecer subsídios para a análise e interpretação de dados;
- Expor os resultados de uma pesquisa e discuti-los, à luz de princípios científicos e éticos que regem a pesquisa.

#### METODOLOGIA:

Aulas expositivas, leitura e estudo de artigos; seminários, palestras e ilustração com vídeos; visitas dirigidas.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I - Tipos de pesquisa

Unidade II - Delimitação de um tema para pesquisa

Unidade III - Revisão bibliográfica. Levantamento manual e em bases de dados eletrônicas.



Unidade IV - Estrutura básica de um anteprojeto de pesquisa

Unidade V - Métodos – população/tempo/espço; instrumentos de pesquisa; coleta de dados

V.1 -Análise e apresentação de dados – preparação de dados para análise; processamento dos dados e apresentação dos resultados em tabelas e gráficos.

V.2-Aspectos éticos em pesquisa

V.3 -Comunicação científica

#### **AVALIAÇÃO:**

- 1) Seminários (em grupo)
- 2) Elaboração de uma proposta (ante-projeto) para o trabalho de conclusão de curso.

#### **BIBLIOGRAFIA:**

##### **Básica:**

DEMO, Pedro. **Pesquisa: princípio científico e educativo**. 4ed. São Paulo: Cortez; 1996.

MINAYO, Maria C.S. (org). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2006.

RUDIO, F.V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. Petrópolis: Vozes, 2003.

##### **Complementares:**

BOSI, Maria Lúcia M. **A Face Oculta da Nutrição: Ciência e Ideologia**, Rio de Janeiro: Editora Espaço e Tempo/UFRJ, 1988.

CONTANDRIOPOULOS Andrés P. et al. **Saber preparar uma pesquisa: definição, estrutura e financiamento**. São Paulo/Rio de Janeiro: HUCITEC/ABRASCO, 1999.

SEVERINO, Antonio J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2007.

Assinatura do Professor: Marcelo Castanheira





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**INSTITUTO BIOMÉDICO**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Microbiologia e Parasitologia

**DISCIPLINA:** Microbiologia

**CÓDIGO:** SMP 0051

**CARGA HORÁRIA:** 90 horas **CRÉD. TEÓR.:** 4 **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITOS:** Introdução à Bioquímica; Citologia / Histologia e Anatomia Microscópica.

**EMENTA**

Caracterização de bactérias, fungos e vírus. Estudo das características morfológicas e fisiológicas da célula bacteriana. Microbiota do Homem e dos Alimentos. Métodos de Controle Microbiano. Principais doenças do homem causadas por microrganismos. Técnicas laboratoriais básicas empregadas em microbiologia.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Descrever as características gerais das bactérias, fungos e vírus;
- Descrever a estrutura e o funcionamento da célula bacteriana;
- Analisar a microbiota do homem e dos alimentos;
- Conhecer os métodos de controle microbiano nos alimentos;
- Conhecer as principais doenças do homem causadas por microrganismos;
- Conhecer as técnicas básicas empregadas em laboratório de microbiologia;

**METODOLOGIA**

- Aula teórica;
- Aula prática;
- Estudo dirigido;
- Exercícios de fixação;



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### Unidade I - MICROBIOLOGIA GERAL:

- Conceituação de Bactérias, Fungos e Vírus.
- Citologia Bacteriana;
- Fisiologia Bacteriana;
- Microbiota do Homem e dos Alimentos;
- Principais doenças do homem causadas por microrganismos;

### Unidade II - MICROBIOLOGIA PRÁTICA:

- Meios de Cultura Bacteriológicos;
- Técnicas de Semeadura;
- Método de Coloração de Gram;
- Avaliação da eficácia do calor sobre bactérias;
- Avaliação da eficácia de agentes químicos sobre bactérias;
- Avaliação da microbiota da pele e pesquisa de indivíduos portadores de *Staphylococcus aureus*;
- Técnica de Contagem de Microrganismos;

## AVALIAÇÃO

São realizadas 3 (três) Avaliações Escritas e uma Prova Final.

## BIBLIOGRAFIA

TORTORA, G.J., FUNKE, B.R., CASE, C.L. – **Microbiologia**, 2005 - Artmed Editora.

TRABULSI, L.R., ALTERTHUM, F. - **Microbiologia** . 2004. Atheneu Editora.

BLACK, J. - **Microbiologia – Fundamentos e Perspectivas**, 2002 - Editora Guanabara Koogan.

MURRAY, P.R., ROSENTHAL, K.S., PFALLER, M.A. – **Microbiologia Médica**, 2006 - Elsevier.

Assinatura do Professor: Renato Geraldo da Silva Filho





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Nutrição Clínica II      **CÓDIGO:** SNA 0059

**CARGA HORÁRIA:** 120 horas **CRÉD.TÉOR.:** 4 **CRÉD. PRÁT.:** 2

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição Clínica I .

### EMENTA

Aspectos fisiopatológicos, avaliação do estado nutricional e tratamento nutricional nas enfermidades cardiovasculares, renais, respiratórias, neurológicas, na obesidade, no diabetes mellitus, no paciente hipermetabólico, no câncer, na AIDS, e nas enfermidades das glândulas tireóide e supra renais.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### Geral

Orientar os alunos no estudo das enfermidades, com a profundidade necessária para a identificação dos fatores etiológicos e patogênicos, dos mecanismos fisiopatológicos, dos quadros clínicos, e das condições mórbidas decorrentes destes e levá-los a conhecer a conduta terapêutica dietética adequada a estas enfermidades, para casos individuais e coletivos.

#### Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Realizar anamnese alimentar e coleta de dados da história clínica e nutricional.
- Identificar os mecanismos fisiopatológicos, bem como o quadro clínico, que apoiam a prescrição dietoterápica.
- Solicitar e interpretar dados de análise laboratoriais.
- Compreender a interpretação e laudo de exames laboratoriais, exames radiológicos e outros específicos para o diagnóstico de morbididades agudas e crônicas.
- Diagnosticar o estado nutricional dos pacientes.
- Prescrever dieta.
- Proceder a evolução clínico-nutricional



## **METODOLOGIA**

Aulas expositivas, casos clínicos, seminários, discussão de artigos científicos e visitas práticas ao HUGG.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### Unidade I – Cardiovascular

Hipertensão arterial, Hipercolesterolemia, Dislipemias, Infarto do miocárdio, Insuficiência cardíaca, Transplante – Definição, Etiopatogenia, Fatores de risco, Tratamento clínico-nutricional, Tratamento medicamentoso ( interação medicamento x nutriente), Antropometria, Exames Laboratoriais .

### Unidade II- Renal

Nefrose, Insuficiência Renal, Diálise, Litiase Renal- Definição, Etiopatogenia, Quadro clínico, Terapêutica Medicamentosa (Interação Droga x nutriente), Tratamento nutricional, Transplante renal, Exames Laboratoriais para diagnóstico e evolução.

### Unidade III-Pneumologia

Doenças infecto-contagiosas (pneumonias, tuberculose pulmonar), Doenças crônico-restritivas (DPOC), Alergia- Definição, Etiopatogenia, Epidemiologia, Quadro-clínico, Terapêutica medicamentosa (interação droga x nutriente), Tratamento nutricional, Exames Laboratoriais para diagnóstico e evolução, Exames Radiológicos.

### Unidade IV- Neurologia

Aspectos gerais de neuro-anatomia, Patologias Neurológicas de origem Nutricional, Doença de Alzheimer, Mal de Parkinson, Esclerose Múltipla, Miastenia Gravis , Epilepsia, Acidente Vascular Encefálico- Definição, Etiopatogenia, Terapêutica medicamentosa (Interação droga x nutriente), Quadro clínico, tratamento medicamentoso, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

### Unidade V – Obesidade

Definição, Fisiopatologia, avaliação da composição corporal, doenças associadas, terapia nutricional, terapia medicamentosa, cirurgia bariátrica e exames laboratoriais de interesse.

### Unidade VI- Endocrinologia

#### Diabetes

Definição, Fisiopatologia, Epidemiologia, Quadro-clínico, Terapêutica medicamentosa (hipoglicemiantes orais e insulinoterapia), Tratamento nutricional, Exames Laboratoriais para diagnóstico e evolução. Recomendações da ADA.

#### Adrenal

Doença de Addison, Doença de Conn, Feocromocitoma e Síndrome de Cushing.- Definição, Etiopatogenia, Terapêutica medicamentosa (Interação droga x nutriente), Quadro clínico, tratamento



medicamentoso, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

#### Tireóide

Hipotireoidismo, Hipertireoidismo, tireoidites e Câncer da Tireóide.

Definição, Etiopatogenia, Terapêutica medicamentosa (Interação droga x nutriente), Quadro clínico, tratamento medicamentoso, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

#### Unidade VII- AIDS

Definição, formas de contágio, soroconversão, testes diagnósticos, a terapia Antiretroviral de Alta Atividade, a Síndrome da Lipodistrofia

Quadro clínico, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

#### Unidade VIII- O doente crítico

Alterações endócrinas no paciente crítico, resposta de fase aguda, avaliação nutricional e balanço nitrogenado do doente crítico, Trauma X Sepse X SIRS.

Definição, Terapêutica medicamentosa (Interação droga x nutriente), Quadro clínico, tratamento medicamentoso, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

#### Unidade IX - Câncer

Alterações da proliferação celular no Câncer.

Invasão e Metástases.

Estresse Oxidativo.

Considerações nutricionais na radioterapia.

Alterações metabólicas no Câncer

Síndrome da Anorexia e Caquexia em Câncer

Dieta, nutrição e Câncer.

### **AVALIAÇÃO**

As avaliações são realizadas por Prova escrita (mínimo de 02) e eventualmente conceito atribuído a execução de exercícios e/ou trabalhos escritos, apresentação de seminários.



## BIBLIOGRAFIA

### Básica

MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição enteral e parenteral na pratica clinica**. 2.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1995. 642p.

### Complementar

BEVILACQUA, F. **Fisiopatologia clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 646p.

CECIL, R. L. **Tratado de medicina interna**. 21. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2001. 2v.

DANI, R. **Gastroenterologia clínica**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 2v.

DANI, R. **Gastroenterologia essencial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1006p.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 1997. 307p.

GUYTON, A. C. **Fisiologia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1988. 563p.

GOODHART, R. S. & SHILS, M. E. **Modern nutrition in health and disease**. 7.ed. Philadelphia: Lea & Febiger, 1988. 1370p.

GOODMAN, L. S. **As bases farmacologicas da terapêutica**. 9.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 1996. 1436p.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 4. ed. São Paulo: Manole, 1999. 760p.

HARRISON, T. R. **Medicina interna**. 15. ed. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2002. 2v.

LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica**. 3. ed. Sao Paulo : Sarvier, 2002. 973p. : il. [574.192].

MAGNONI, D. & CUKIER, C. **Perguntas e respostas em nutrição clínica**. São Paulo: Roca, 2001. 462 p.

MILLER, O. **Laboratorio para o clinico**. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 607p.

PINHEIRO, A.V.B. *et al.* **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 81p.

REIS, N. T. **Nutrição clínica: interações**. Rio de Janeiro : Rubio, 2004. 580p.



REIS, N. T. **Nutrição clínica sistema digestório**. Rio de Janeiro: Rubio, 2003. 294p.

RIELLA, M. C. **Suporte nutricional parenteral e enteral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 472p.

WILLIAMS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6.ed. Porto Alegre: Artes médicas, 1997. 664p.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_

Profa. Gloria Regina Mesquita





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Nutrição Dietética II

**CÓDIGO:** SNF 0054

**CARGA HORÁRIA:** 90 horas    **CRÉD. TEÓR.:** 4    **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição e Dietética I.

### EMENTA

Análise e planejamento alimentar para indivíduos e coletividades sadias ; bases nutricionais e ferramentas para estimativa dos requerimentos e recomendações nutricionais de grupos com diferentes características fisiológicas

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- realizar o inquérito nutricional de um indivíduo sadio com vista ao planejamento alimentar;
- estimar as necessidades energéticas e protéicas do indivíduo sadio em diferentes faixas etárias, períodos fisiológicos e nível de atividade física;
- prescrever e elaborar dietas para indivíduos sadios, considerando os diferentes fatores fisiológicos, nutricionais, culturais e sociais, que interferem sobre a nutrição humana;
- desenvolver a reflexão crítica sobre os conhecimentos atuais no campo Nutrição e Dietética.

### METODOLOGIA:

Aulas expositivas, estudos dirigidos, seminários, palestras e ilustração com vídeos. Materiais de apoio didático: capítulos de livros, artigos científicos e apostila.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Alimentos, Nutrientes e Planejamento Nutricional

1. Grupos de alimentos, equivalência e leis da alimentação; fontes de nutrientes
2. Recomendações nutricionais: aplicações e limitações
3. Estimativa do requerimento energético e protéico de indivíduos sadios



4. Proteínas: digestibilidade e cômputo de aminoácidos
5. Biodisponibilidade de micronutrientes na dieta
6. Fibras alimentares: tipos e efeitos fisiológicos

## Unidade II – Recomendações Nutricionais e Planejamento Alimentar para Diferentes Grupos

1. Pré-escolar
2. Escolar
3. Adolescente
4. Adulto
5. Idoso

## AVALIAÇÃO

1. Planejamento alimentar para cada grupo etário/período fisiológico (individual)
2. Seminários (em grupo)
3. Prova teórica (individual)

## BIBLIOGRAFIA

### Básica:

1. SHILS, Maurice E. et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. Volumes 1 e 2.
2. COZZOLINO, Sylvia M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. São Paulo: Manole, 2005.
3. FAUSTO, Maria A. **Planejamento de dietas e da alimentação**. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.

### Complementares:

1. PRIORES, Sílvia et al. **Nutrição e saúde na adolescência**. Belo Horizonte: Rubio, 2010.
2. FRANK, Andrea A., SOARES, Eliane A. **Nutrição no envelhecer**. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.
3. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Obesidade: prevenindo e controlando a epidemia global**. ROCA, 2005.

Assinatura do Professor: Marcelo Castanheira e Ana Paula Fernandes





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Nutrição Clínica Pediátrica      **CÓDIGO:** SNA 0060

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas      **CRÉD.TEÓR.:** 5 **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição Materno-Infantil; Nutrição Clínica I.

#### EMENTA

- Anamnese clínica, nutricional e social em pediatria
- Prescrição dietoterápica em pediatria
- Avaliação individual do estado nutricional de crianças com agravos à saúde
- Fisiopatologia dos agravos à saúde infantil
- Adequação dos requerimentos nutricionais para crianças de acordo com o seu estado nutricional e com o agravo à saúde apresentado.
- Conhecimento de formulações e produtos infantis industrializados

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

##### Geral

Capacitar o aluno na prescrição dietoterápica de crianças com agravos à saúde, adequado a fisiopatologia e ao diagnóstico nutricional.

##### Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Avaliar o estado nutricional das crianças portadoras de agravos à saúde
  - Realizar uma minuciosa anamnese clínica, social e nutricional com a criança e/ou responsáveis.
  - Conhecer a fisiopatologia dos agravos à saúde infantil de maior relevância em nível de interferência no seu crescimento e desenvolvimento
  - Correlacionar a fisiopatologia e o quadro clínico e nutricional apresentado pela criança com a dietoterapia adequada
  - Habilitar o aluno no acompanhamento e evolução do quadro clínico e nutricional da criança
- Identificar a necessidade da realização de exames laboratoriais para o esclarecimento, confirmação e



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| evolução do diagnóstico clínico e nutricional da criança.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>METODOLOGIA</b><br><br>Aulas expositivas, casos clínicos, seminários, discussão de artigos científicos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b><br><br>Unidade I -Avaliação Nutricional em Pediatria<br><br>Unidade II –Diarreias<br><br>Unidade III -Desnutrição Infantil<br><br>Unidade IV -Hipersensibilidade Alimentar<br><br>Unidade V -Refluxo Gastro-esofágico<br><br>Unidade VI- Anemias: ferropriva e hemolítica<br><br>Unidade VII -Baixa Estatura<br><br>Unidade VIII -Constipação Intestinal<br><br>Unidade IX- Obesidade e dislipidemia na infância<br><br>Unidade X- Síndrome Metabólica<br><br>Unidade XI -Diabetes Mellitus na Infância<br><br>Unidade XII- Cardiopatia<br><br>Unidade XIII - Patologias do Trato Respiratório<br><br>Unidade XIV-AIDS<br><br>Unidade XV- Patologias Renais na infância<br><br>Unidade XVI- Oncologia em Pediatria |
| <b>AVALIAÇÃO</b><br><br>A avaliação consiste na apresentação de seminários e casos clínicos com peso 1 e provas teóricas com peso dois.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. & LACERDA, E. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

FARRET, J. **Nutrição e Doenças Cardiovasculares: Prevenção Primária e Secundária**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

GUYTON, A. **Tratado de Fisiologia Médica**. São Paulo: Elsevier, 2006.

OMS. **Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humanas**. São Paulo: Roca, 1998.

REIS, N. **Nutrição Clínica: Interações**. 1ª edição. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2004

SHILS, M.; OLSON, J. & SHIKE, M. **Modern Nutrition in Health and Disease**. 10º ed. Philadelphia, Baltimore, Hong-Kong, London, Munich, Sidney, Tokyo: Lippincott Williams & Wilkins, 2006.

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

A.A.P. (AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS). **Statement on Cholesterol**. *Pediatrics*, 90 (3): 469-473, 1992.

JORNAL BRASILEIRO DE MEDICINA. *DEF 2009/2010* - **Dicionário de Especialidades Terapêuticas**. EPUC - Editora de Publicações Científicas Ltda, 2009.

MARCONDES, E. **Pediatria Básica Tomo I**. 9º ed. São Paulo: Sarvier, 2002.

MARCONDES, E., VAZ, F.A., RAMOS, J.L.A. & OKAY, Y. **Pediatria Básica Tomo II**. 9º ed. São Paulo: Sarvier, 2003.

MARCONDES, E., VAZ, F.A.C. & RAMOS, J.L.A. **Pediatria Básica Tomo III**. 9º ed. São Paulo: Sarvier, 2005.

NCEP (NATIONAL CHOLESTEROL EDUCATION PROGRAM). Highlights of the Report of the Expert Panel on Blood Cholesterol Levels in Children and Adolescents. *Pediatrics*, 89 (3): 495-500, 1992.

TANNER, J. **Growth at Adolescence**. Oxford: Blackwell Scientific Publication, 1962.

WHO (WORLD HEALTH ORGANIZATION). **Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry - Report of a WHO Expert Committee**. Geneva: WHO Technical Report Series, 1995.

Assinatura do Professor: LÚCIA RODRIGUES





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Nutrição Dietética I

**CÓDIGO:** SNF 0052

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas    **CRÉD. TEÓR.:** 5    **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:** Fisiologia Humana e Composição de Alimentos.

### EMENTA

Reconhecer as propriedades e os efeitos fisiológicos dos nutrientes no funcionamento do organismo humano, e o metabolismo energético.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Caracterizar as propriedades dos macro e micronutrientes de interesse fisiológico.
- Identificar o efeito fisiológico dos macro e micronutrientes.
- Identificar o efeito fisiológico da água.
- Discutir os efeitos dos nutrientes no organismo.
- Discutir o metabolismo energético.

### METODOLOGIA

Aulas expositivas utilizando quadro, retro-projetor e datashow

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Energia
  - ✓ Conceito, fundamento e componentes das necessidades energéticas.
- Macronutrientes
  - ✓ Caracterização química e efeitos fisiológicos gerais e específicos
  - ✓ Digestão, absorção e metabolismo
- Água
  - ✓ Necessidade hídrica e efeitos fisiológicos
- Micronutrientes

Identificação de macro e microelementos, efeitos fisiológicos, mecanismos de ação e



toxicidade.

## **AVALIAÇÃO**

Prova teórica

## **BIBLIOGRAFIA**

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição Humana: nutrição e metabolismo. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

WHITNEY, Ellie; ROLFES, Sharon Rady. Nutrição, vol. 1: entendendo os nutrients. 10. ed. americana. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

DE ANGELIS, Rebeca Carlota; TIRAPEGUI, Julio. Fisiologia da Nutrição Humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

Artigos científicos indicados e selecionados durante a disciplina

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Profa. Ana Paula Fernandes





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Nutrição e Condicionamento Físico

**CÓDIGO:** SNF 0057

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas

**CRÉD. TEÓR.:** 2

**CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição e Dietética II

**EMENTA**

Teoria e prática de fisiologia do exercício, antropometria e nutrição na atividade física programada.

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Reconhecer a importância da nutrição aliada ao exercício físico programado, na promoção da saúde e no desempenho atlético;
- Utilizar os instrumentos técnico-científicos, fornecidos, para a orientação nutricional, individual e coletiva de participantes de programas de condicionamento físico para a saúde e/ou atividades competitivas.

**METODOLOGIA**

Aulas expositivas, aulas práticas, visitas técnicas em centros de condicionamento físico de abordagem preventiva, academias de ginástica e clubes esportivos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

- Alimentos e Nutrientes;
- Integração Metabólica durante o exercício;
- Fundamentos do treinamento esportivo;
- Macronutrientes no Metabolismo energético;
- Micronutrientes: participação de Vitaminas e Minerais no Metabolismo energético;
- Hidratação e rendimento físico
- Avaliação da Composição Corporal e Avaliação Dietética;



- Tópicos Especiais em Nutrição e Atividade Motora: formação de Radicais Livres e mecanismos de defesa do organismo; Overtraining: consequências metabólicas e nutricionais; Ginástica em Academias: saúde e estética; Doping: legislação e prevenção;; Suplementação Nutricional.

## **AVALIAÇÃO**

Avaliação escrita, trabalho individual, relatórios das visitas técnicas.

## **BIBLIOGRAFIA**

MCARDLE, WILLIAM - KATCH, FRANK I. - KATCH, VICTOR L. **Fisiologia do Exercício - Energia, Nutrição e Desempenho Humano**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003, 1175 p.

MCARDLE, WILLIAM - KATCH, FRANK I. - KATCH, VICTOR L. **Nutrição para o Desporto e o Exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001, 794 p.

GUERRA, ISABELA; BIESEK, SIMONE; ALVES, LETÍCIA AZEN. **Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte**. São Paulo: Manole, 2005, 536p.

MAUGHAN, RON; GLEESON, MICHAEL; GREENHAFF, PAUL L. **Bioquímica do Exercício e do Treinamento**. São Paulo: Manole, 2000. 264p.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Profª. Maria Lucia de Araújo Gomes





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

## **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição em Saúde Pública

**DISCIPLINA:** Nutrição em Saúde Coletiva      **CÓDIGO:** SNP 0054

**CARGA HORÁRIA:** 75 horas      **CRÉD.TEÓR.:** 5      **CRÉD.PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:** Avaliação Nutricional, Sociologia da Saúde.

### **EMENTA**

Evolução na organização da atenção à saúde e sua aplicação na ciência da nutrição. Diagnóstico dos principais problemas nutricionais. Planejamento como instrumento de intervenção nutricional em coletividades. Atuação do nutricionista na atenção básica.

### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

- Identificar as práticas do planejamento descentralizado do Sistema Único de Saúde, seus preceitos constitucionais, as formas de financiamento e sua aplicabilidade nos Programas de Saúde/Nutrição
- Diagnosticar os principais problemas nutricionais e conhecer os programas de alimentação e nutrição vigentes.
- Elaborar programas de intervenção usando como base da metodologia o modelo causal

### **METODOLOGIA**

Aulas expositivas. Textos básicos para subsidiar discussões em sala acompanhadas de ficha síntese para registrar as idéias fundamentais. Seminários acompanhados de trabalho escrito. Elaboração de um projeto de intervenção

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade I: A construção dos conceitos saúde/doença. A organização dos serviços de saúde. A Constituição de 1988 e o Sistema Único de Saúde. Descentralização e Municipalização, NOBs e NOAS. Financiamento do SUS e formas de repasse de recursos. As ações básicas de saúde. O impacto da distribuição de renda, do saneamento básico e da disponibilidade de alimentos sobre a saúde coletiva.



Unidade II: O diagnostico nutricional brasileiro segundo o Ministério da Saúde (SISVAN), IBGE (Pesquisa de Orçamento Familiar) e Índice de Desenvolvimento Humano. Políticas e programas governamentais de alimentação e nutrição. Programa de assistência integral à saúde da criança e da mulher, do adolescente, do adulto, do idoso. Alimentação Escolar, Segurança Alimentar e Projeto Fome Zero.

Unidade III: A teoria do Modelo Causal. O planejamento dos projetos de intervenção em nutrição. Execução de um modelo.

## **AVALIAÇÃO**

Fichas síntese dos textos. Apresentação seminário e trabalho escrito. Avaliação informativa. Elaboração de projeto e modelo causal em grupos de trabalho.

## **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

COHN, AMÉLIA & ELIAS, PAULO E.. **Saúde no Brasil. Políticas e Organização de Serviços**. 4 ed. São Paulo: Cortez : CEDEC, 2001

FINKELMAN, JACOBO. **Caminhos da Saúde Publica no Brasil**. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2002.

SICHIERY, R; KAC, G; GIGANTE, DP. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2008.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **SUS – Princípios e Conquistas**. Brasília. 2001

NOBs. Disponível em < URL: <http://saude.gov.br>

## **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

CASTRO, INES RUGANI RIBEIRO DE. **Vigilância Alimentar e Nutricional: Limitações e Interfaces com a rede de saúde**. Rio de Janeiro. Fiocruz. 1995.

INSTITUTO CIDADANIA, **Projeto fome Zero uma proposta de política se segurança alimentar para o Brasil**, São Paulo Fundação Dejalma Guimarães, outubro de 2001.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília.1999



SICHERI, ROSALY. **Epidemiologia da Obesidade**. Rio de Janeiro, UERJ. 1998.

VALENTE, F. L. SCHIECK. **Direito Humano á Alimentação. Desafios e Conquistas**. São Paulo, Cortez Editora , 2002.

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL. **Constituição Brasileira 1988**. Brasília

Assinatura do Professor: ELAINE MARLY MASINI d'ÁVILA





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**INSTITUTO BIOMÉDICO**

## **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Microbiologia e Parasitologia

**DISCIPLINA:** Parasitologia      **CÓDIGO:** SMP 0052

**CARGA HORÁRIA:** 60 horas   **CRÉD. TEÓR.:** 2   **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITOS:** Anatomia; Citologia / Histologia e Anatomia Microscópica.

### **EMENTA**

Conceito de Parasitismo. Associações biológicas. Noções de Taxonomia. Estudo dos agentes parasitários, taxonomia, morfologia, biologia, epidemiologia, ações parasitárias e reações dos hospedeiros, diagnóstico, e profilaxia nas unidades Protozoologia, Helminologia e Artropodologia.

### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Identificar os parasitos que infectam o homem pela observação macro/microscópica dos organismos e seus estágios evolutivos. Analisar, compreender e descrever os ciclos evolutivos e os mecanismos de transmissão das principais parasitoses. Relacionar o diagnóstico das infecções endêmicas parasitárias. Avaliar os fatores que contribuem para a ocorrência e distribuição das infecções nos indivíduos e nas populações. Recomendar e executar as principais medidas profiláticas aplicáveis ao controle de endo e ectoparasitoses.

### **METODOLOGIA**

Realização de aulas teóricas expositivas, discussões de artigos científicos, estudos dirigidos, trabalhos em grupo, aulas práticas laboratoriais com demonstração dos agentes, assim como técnicas para o diagnóstico parasitológico

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I - PARTE GERAL**

1. Parasitologia Humana: definição, divisões e objetivos.
2. Associações entre os seres vivos.
3. Graus e modalidades de parasitismo.



4. Estudo geral da relação parasito-hospedeiro.
5. Estudo geral da epidemiologia das doenças parasitárias.
6. Princípios gerais da nomenclatura Zoológica.

#### Unidade II- PROTOZOOLOGIA

1. Introdução a Protozoologia - morfologia, biologia e sistemática dos protozoários em geral.
- 2 Doença de Chagas e seu agente etiológico e seus vetores.
- 3 Leishmanioses Tegumentares e seus agentes etiológicos.
- 4 Leishmanioses viscerais e seus agentes etiológicos.
5. Flagelados do sistema digestivo e vias genitourinárias - Tricomoníase e Giardíase, flagelados não patogênicos.
6. Amebídeos parasitos do homem - Amebíase.
7. Balantidíase e seu agente etiológico.
8. Malária e seus agentes etiológicos.
9. Toxoplasmose e seu agente etiológico.
10. Outras protozooses.

#### Unidade III - HELMINTOLOGIA

1. Introdução a Helmintologia - morfologia, biologia e sistemática dos helmintos em geral.
2. Trematódeos de interesse em Parasitologia Humana- Esquistossomoses e seus agentes etiológicos, Fasciolíase e seu agente etiológico.
3. Cestódeos – Teníases e Cisticercose e seus agentes etiológicos.
4. Estrongiloidíase e seu agente etiológico.
5. Ancilostomíase, Larva Migrans Tegumentar, e seus agentes etiológicos.
6. Ascaríase, Larva Migrans Visceral, e seus agentes etiológicos.
7. Enterobíase, Tricuríase e seus agentes etiológicos.
8. Outras helmintíases.

#### Unidade IV- ARTROPODOLOGIA

1. Principais Artrópodes de interesse humano.

### AVALIAÇÃO

A avaliação de conhecimentos será realizada através de provas teóricas e práticas, relatórios de atividades práticas, estudos dirigidos desenvolvidos ao longo do semestre.

### BIBLIOGRAFIA

CINERMAN, B. & CINERMAN, S. **Parasitologia humana e seus fundamentos gerais**. 2ª ed. São Paulo, Atheneu, 2002.

COURA, J.RODRIGUES. **Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2v. 2005.

NEVES, D.P., MELO, A.L. de, GENARO, O. & LINARDI, P.M. **Parasitologia humana**. 11ª ed. Rio de Janeiro, Atheneu, 2005.



PESSOA, S.B. & MARTINS, A.V. **Parasitologia médica**. 11<sup>a</sup>. ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1982.

REY, L. **Parasitologia**. 3<sup>a</sup>. ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2005.

REY, L. **Bases da parasitologia**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1991.

Assinatura do Professor: MARCELO XAVIER SAMPAIO





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Microbiologia e Parasitologia

**DISCIPLINA:** Patologia Geral

**CÓDIGO:** SMP 0053

**CARGA HORÁRIA:** 45 horas

**CRÉD. TEOR.: 1 CRÉD. PRÁT.: 1**

**PRÉ-REQUISITO:** Fisiologia Humana.

### EMENTA

Conhecimento dos Mecanismos Básicos das Doenças; Estudo Morfológico macro e microscópico dos Processos Patológicos gerais, Patologia Nutricional e Patologia Ambiental. Conhecimento de Técnicas Laboratoriais de Histopatologia.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Aprender os Mecanismos Patológicos Gerais e reconhecer na Macroscopia as principais lesões, assim como os mecanismos de Patologia Nutricional e Patologia Ambiental. Conhecer as técnicas histopatológicas de rotina.

### METODOLOGIA

-São ministradas aulas expositivas sobre os assuntos de Patologia Geral dirigidas para toda a turma.

. No final faz-se breve repertorização junto aos alunos dos assuntos abordados.

- Para tais aulas são utilizados como recursos audiovisuais retroprojeter e projetor de diapositivos.

2- Segue-se estudo dirigido e teste complementar para sedimentar aprendizado.

3- Num terceiro tempo, há aula prática de macroscopia com demonstração das peças cirúrgicas ou de necropsias apresentando as lesões que são assuntos das aulas expositivas.

4-Os alunos são divididos em grupos e apresentam seminários que versam sobre assuntos das aulas apresentadas direcionando o raciocínio para melhor compreensão da instalação da doença e a sua evolução



## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

### **Unidade I :**

#### **Transtornos locais do crescimento e da diferenciação celular (Noções gerais, classificação e nomenclatura).**

- Adaptação celular ( hipertrofia, hipotrofia, hiperplasia, hipoplasia, metaplasia, displasias; classificações, mecanismos ).
- Lesão e morte celular (alterações ultraestruturais e visíveis à microscopia de luz: tipos, causas e patogênese).

#### **Distúrbios circulatórios:**

- Hiperemia (mecanismos, classificação, evolução e conseqüências ).
- Edema ( patogênese, fatores envolvidos, classificação, nomenclatura ).
- Hemorragia e coagulação ( causas, mecanismos, classificação, coagulopatias).
- Trombose, embolia e infarto ( causas, mecanismos, classificações conseqüências ).

#### **Inflamação:**

- ( conceito, causas, classificações, sinais cardinais da inflamação aguda localizada e generalizada, mediadores químicos, inflamação crônica inespecífica e específica, cura e reparo ).

#### **Neoplasias:**

- Epidemiologia, Carcinogênese, bases moleculares do câncer, biologia do crescimento tumoral, imunidade, características das neoplasias benignas e malignas, nomenclatura, características clínicas dos tumores, diagnóstico laboratorial das neoplasias, lesões pré-malignas, prevenção do câncer.

#### **Doenças carenciais:**

- Carência protéica ( kwashiorkor )
- Carência protéico-calórica ( marasmo )
- Kwashiorkor-marasmático.
- Carência das vitaminas hidrossolúveis (causas, lesões e clínicas).
- Carência das vitaminas lipossolúveis ( causas, lesões e clínicas )

### **Unidade II:**

#### **Macroscopia:**

- Apresentação de peças cirúrgicas mostrando lesões macroscópicas relativas às patologias estudadas nas aulas expositivas.

### **Unidade III:**

#### **Seminários:**

- Apresentação e discussão dos temas abordados nas aulas teóricas e temas afins aos Processos Patológicos Gerais complementando o objetivo da Disciplina.



## AVALIAÇÃO

As avaliações são feitas com duas provas escritas versando sobre os assuntos temas das aulas expositivas; as questões das avaliações podem ser discursivas, preenchimento de lacunas, correlação de colunas e marcas de parênteses. Apresentação de um seminário por todos os componentes dos grupos previamente formados. Cada avaliação tem peso 2.

As apresentações dos seminários são avaliadas com notas que poderão variar de zero a dez pontos e peso 1.

A média corresponderá à soma de cada avaliação teórica multiplicado pelo peso 2, somado à nota do seminário e o resultado deverá ser dividido por 5.

\*Os alunos que não obtiverem a média exigida deverão se submeter à prova final.

## BIBLIOGRAFIA

### Básica

KING, THOMAS CHARLES. Patologia, 2007, Ed. Elsevier

ROBBINS, STANLEY L; COTRAN RAMZI S; KUMAR, VINCY; COLLINS, TUCKER. **Fundamentos de Robbins – Patologia Estrutural e Funcional**. 2004, 7ª ed.. Ed. Elsevier

SPRINGHOUSE CORPORATION. **Anatomical Chart Company - Atlas de Fisiologia**. 2004, 1ª ed., Ed. G-Koogan

### Complementar

ANTEZAC, SUSAN E. **Fisiopatologia Básica – Série Práxis**. 2005, 1ª ed.; Ed. G- Koogan

FARIA, JOSÉ LOPES . **Patologia Geral – Fundamentos das Doenças com aplicações clínicas**. 2003, 4ª ed.; Ed. G-Koogan

Assinatura do Professor: Gilda Maria Martins Santos.





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

## **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Saúde da Comunidade

**DISCIPLINA:** Política Pública de Saúde

**CÓDIGO:** SSC 0056

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas    **CRÉD. TEÓR.:** 2    **CRÉD. PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:**

### **EMENTA**

Pretende ajudar a compreender e constituir os instrumentos de análise e de gestão das políticas públicas em saúde; relações entre Estado e sociedade na definição de políticas de saúde; as relações entre diferentes setores envolvidos no processo de saúde e as condições de exercício e as experiências que envolvem instituições públicas e privadas; análise crítica dos programas de fomento em saúde; desdobramento do marco legal no setor saúde, análise das experiências internacionais de ações inovadoras.

### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

O estudo das Políticas públicas em Saúde considerando os interesses, estratégias e dimensões históricas e conceituais presentes em sua formulação e implementação. Considera que a Nutrição deve ser compreendida como uma dimensão e um saber transdisciplinar e mult institucional e instância de transformação humana e social

### **METODOLOGIA**

A disciplina será marcada pelos encontros e atividades presenciais e informacionais. O curso será oferecido em dias horas semanais. Todas as unidades temáticas serão desenvolvidas em duas semanas. A primeira aula será “a exposição oral, pelo professor, sobre o tema, a segunda aula, será em forma de seminário, ações virtuais e projetos de saúde

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Políticas Públicas e Capitalismo  
Políticas Públicas na Sociedade Brasileira  
Políticas Públicas e Nutrição  
Políticas Públicas e Nutrição – do Plano SALTE ao Fome Zero



## **AValiação**

A avaliação será composta de três elementos de peso equitativo. Um seminário de leitura e produção teoria e metodológica, de uma prova escrita com o conteúdo discutido ao longo do curso e de atribuição de valores pelo comportamento, atitudes e participação ao longo da Disciplina

## **BIBLIOGRAFIA**

ARAÚJO, J. D. **Polarização epidemiológica no Brasil**. *Informe Epidemiológico do SUS*. Brasília: Cenepi, 1992.

ARRUDA, B. K. G. **Saúde e nutrição: os grandes desafios**. *Revista do IMIP*, v. 9, n. 1, jun. 1995.

BEZERRA, L. **Panorama geral de uma política nacional de alimentação e nutrição: subsídios básicos**. Brasília: [s.n.], 1997.

*CONFERENCIA NACIONAL DE SAÚDE, 2007, Brasília. Anais... Brasília: Ministério da Saúde, 2007.*

MONTEIRO C. A. (Coord.). **A Trajetória da saúde infantil como medida do desenvolvimento social: o caso da cidade de São Paulo ao longo de cinco décadas**. Relatório Técnico. Nupens: USP, 1997.

MONTEIRO et al. **Melhoria em indicadores de saúde associados à pobreza o Brasil dos anos 90: descrição, causas e impacto sobre desigualdades regionais**. Nupens:USP, 1997.

VALENTE, F. L. S. **Do Combate à fome à segurança alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada**. *R. Nutr. Puccamp*, Campinas, v. 10, n. 1, p. 20-36, jan./jun. 1997.

Assinatura do Professor: Nilson Alves de Moraes





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Metodologia da Pesquisa I

**CÓDIGO:** SNF 0050

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas

**CRÉD. TEÓR.:** 2

**CRÉD. PRAT.:** 0

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Introdução ao trabalho científico. Orientações sobre a organização da vida de estudos na Universidade. Aspectos práticos da Metodologia Científica: estudo pela leitura trabalhada – diretrizes para análise e interpretação de textos, normas para sublinhar, passos essenciais para compor resumos; a técnica bibliográfica – fichamento, seminário, relatório, referências bibliográficas. A pesquisa: conceito, noções gerais, modalidades, teoria metodológica – fases e etapas. Trabalhos científicos: aspectos gráficos e apresentação das partes. Normas da ABNT.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### Geral

Dar condições ao alunado de desenvolver estudos e pesquisas com a necessária profundidade nas diversas disciplinas obrigatórias ou optativas, objetivando a capacitação profissional plena.

#### Específicos

- Apresentar aqueles que se iniciam na vida científica universitária, alguns subsídios para as várias tarefas com que se defrontarão durante o desenvolvimento de seu trabalho intelectual.
- Apresentar algumas orientações que visem fornecer ao estudante uma visão global de como deve organizar sua vida de estudos na Universidade.
- Contribuir para a formação e aprimoramento dos hábitos de estudo científico, tais como devem ser instaurados na vida universitária.
- Auxiliar no estudo, elaboração e apresentação de trabalhos científicos.
- Ensinar como pesquisar e como redigir trabalhos científicos.
- Examinar diretrizes aptas a instrumentar o universitário para que possa, em qualquer situação, tirar proveito do tempo dedicado à leituras, a planejamento e a desenvolvimento de pesquisas, em suma, ao seu desempenho em crescer culturalmente.



## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **Unidade I: INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA METODOLOGIA CIENTÍFICA**

- 1.1 Introdução
- 1.2 Universidade e Metodologia Científica na Universidade
  - 1.2.1 O valor da Metodologia Científica no desenvolvimento da pesquisa
  - 1.2.2 Posição da Metodologia Científica na estrutura curricular
- 1.3 Natureza do conhecimento científico
  - 1.3.1 O conhecimento e seus níveis
  - 1.3.2 O método científico, importância, finalidades, espécies, etapas

### **Unidade II: ASPECTOS PRÁTICOS DA METODOLOGIA CIENTÍFICA**

- 2.1 A disciplina de estudo: fluxograma da vida de estudos
- 2.2 Estudo pela leitura trabalhada
  - 2.2.1 Diretrizes para leitura, análise e interpretação de textos
  - 2.2.2 Normas para sublinhar textos com inteligência
  - 2.2.3 Passos essenciais para compor um resumo
- 2.3 A técnica bibliográfica
  - 2.3.1 Orientação para elaboração de referências
- 2.4 Orientação para realização de seminário
- 2.5 Orientação para elaboração de relatórios

### **Unidade III: COMO ELABORAR TRABALHOS CIENTÍFICOS**

- 3.1 A pesquisa
  - 3.1.1 Conceito
  - 3.1.2 Noções gerais
  - 3.1.3 Modalidades
  - 3.1.4 Teoria metodológica
- 3.2 Estrutura de trabalhos científicos
- 3.3 Fases da pesquisa
  - 3.3.1 Etapas da investigação
  - 3.3.2 Etapas da transmissão dos conhecimentos adquiridos
- 3.4 Aspectos gráficos e materiais para apresentação de trabalhos científicos
  - 3.4.1 Aspectos exteriores
  - 3.4.2 Apresentação das partes

## **METODOLOGIA**

Exposições dialogadas; aplicação de técnicas de dinâmica de grupo e de estudo e pesquisa; desenvolvimento de ação integrada com a disciplina de Deontologia – pesquisa de campo e realização, ao final do período letivo, de Seminário Integrado (disciplinas de Deontologia e Metodologia da Pesquisa I): Atuação do Profissional Nutricionista nos Campos Pesquisados.



## AVALIAÇÃO

O desempenho dos alunos na disciplina Metodologia da Pesquisa I será avaliado mediante a apreciação de um Relatório Técnico-Científico, apresentado pelos diversos grupos, referente à pesquisa de campo por eles desenvolvida, e também, pela realização de um Seminário Integrado (disciplinas de Deontologia e Metodologia da Pesquisa I ) pelos referidos grupos.

Tanto o Relatório Técnico-Científico quanto o Seminário Integrado valerão 10,0 (dez) pontos, sendo a média final obtida mediante o cálculo da média aritmética dos valores atribuídos nas duas avaliações realizadas durante o período letivo.

## BIBLIOGRAFIA

### Básica

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino. **Metodologia científica:** para uso dos estudantes universitários. 4. ed. São Paulo: Mc Graw Hill do Brasil, 1996.

GALLIANO, A.G. **O método científico:** teoria e prática. São Paulo: Habra, 1986.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do trabalho científico:** procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2012.

### Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6028:** Informação e documentação – Resumo – Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT 10520:** Informação e documentação – Citações em documentos – Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6023:** Informação e documentação – Referências – Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 14724:** Informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 10719:** Informação e documentação – Relatório técnico e/ou científico – Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2015.

BASTOS, Lilia da Rocha; PAIXÃO, Lyra; FERNANDES, Lucia Monteiro. **Manual para a elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses e dissertações.** 3.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1982.

CRUZ, Anamaria da Costa; MENDES, Maria Tereza Reis. **Estrutura e apresentação de projetos, trabalhos acadêmicos, dissertações e teses.** Rio de Janeiro: Interciência; Niterói: Intertexto, 2007.

\_\_\_\_\_;\_\_\_\_\_; PEROTA, Maria Luiza Loures Rocha. **Elaboração de referências. (NBR 6023/2002).** 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência; Niterói: Intertexto, 2002.



FERREIRA, Haroldo da Silva. **Redação de trabalhos acadêmicos nas áreas das ciências biológicas e da saúde**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI Marina de Andrade. **Fundamentos de Metodologia científica**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

REY, Luis. **Planejar e redigir trabalhos científicos**. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Ed.Blucher, 1993.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**: diretrizes para o trabalho didático-científico na Universidade. 23. ed. rev.e atual.6 reimpr. São Paulo: Cortez, 2007.

VIEIRA, Sonia. **Metodologia científica para a área de saúde**. São Paulo; Campinas, SP: Sarvier: Ed. da Unicamp, 1984.

Assinatura do Professor: Maria Lucia Costa de Vasconcelos Chaves

---





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Nutrição Clínica I

**CÓDIGO:** SNA 0053

**CARGA HORÁRIA:** 135 horas

**CRÉD. TEÓR.:** 5

**CRÉD. PRÁT.:** 2

**PRÉ-REQUISITO:** Nutrição e Dietética II ; Técnica Dietética I; Avaliação Nutricional; Imunologia.

### EMENTA

Coleta de dados adequados para realizar a avaliação e o diagnóstico do estado nutricional individual e nas morbidades crônicas e agudas; elaboração do plano dietético terapêutico específico e individual, no risco nutricional, no estado clínico para todos os casos de morbidades do tubo digestório e das suas glândulas digestivas anexas, e nos estágios pré-cirúrgicos e pós-cirúrgicos do mesmo.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### Geral

Orientar os alunos no estudo das enfermidades, com a profundidade necessária para a identificação dos fatores etiológicos e patogênicos, dos mecanismos fisiopatológicos, dos quadros clínicos, e das condições mórbidas decorrentes destes e levá-los a conhecer a conduta terapêutica dietética adequada a estas enfermidades, para casos individuais e coletivos.

#### Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Realizar anamnese alimentar e coleta de dados da história clínica e nutricional.
- Identificar os mecanismos fisiopatológicos, bem como o quadro clínico, que apoiam a prescrição dietoterápica.
- Solicitar e interpretar dados de análise laboratoriais.
- Compreender a interpretação e laudo de exames laboratoriais, exames radiológicos e outros específicos para o diagnóstico de morbidades agudas e crônicas.
- Diagnosticar o estado nutricional dos pacientes.
- Prescrever dieta.
- Proceder a evolução clínico-nutricional



## **METODOLOGIA**

Aulas expositivas, casos clínicos, seminários, discussão de artigos científicos e visitas práticas ao HUGG.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade I – Avaliação Nutricional Individual nas Morbidades Crônicas e Agudas

Unidade II – Resposta Metabólica ao Jejum e ao Trauma

Unidade III - Desnutrição protéico-calórica

Unidade IV- Modificações nas Características Físicas e Químicas da Dieta para Atendimento ao Enfermo.

Unidade V – Nutrição e Patologias do Aparelho Digestório:

5.1 – Nutrição e enfermidades do esôfago.

5.2 – Nutrição e enfermidades do estômago.

5.3 – Nutrição e enfermidades do intestino delgado e grosso.

5.4 – Nutrição e enfermidades do fígado e vias biliares.

5.5 – Nutrição e enfermidades do pâncreas.

## **AVALIAÇÃO**

Prova escrita

Seminários

Casos clínicos

## **BIBLIOGRAFIA**

### **Básica**

MAHAN, L.K., & ESCOTT-STUMP, S. & RAYMOND, J.L. **Krause: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia**. 13<sup>a</sup>. ed. Elsevier Editora Ltda. Rio de Janeiro, 2012. 1351p. ISBN 978-85-352-5512-6

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 4<sup>a</sup>.ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. Volume I e II. 1289p. ISBN 978-85-388-0045-3.

SHILS, M. E., OLSON J.A., SHIKE, M. & ROSS, A.C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10a. ed. Editora Manole Ltda. São Paulo, 2009. Volume I e II. ISBN 85-204-1120-7.

### **Complementar**

CECIL, R. L. **Tratado de medicina interna**. 23. ed. Rio de Janeiro: ed. Elsevier, 2009. 2v.

RENATO, D. **Gastroenterologia Essencial** - 4<sup>a</sup> ed. Editora: Guanabara Koogan, 2011. 1324p. ISBN-10:



85-277-1834-.0

COELHO, J.C.U. **Aparelho Digestivo: Clínica e Cirurgia**. 3ª ed. Editora: Atheneu, 2004. 2024p. Volume 1 e 2. **ISBN:** 8573797096

GUYTON, A. C. & HALL, J. E. - **Tratado de Fisiologia Médica** - 12ª ed. Editora: Elsevier, 2011. 1216p. ISBN: 97-885-3523-7351

STRYER, L. **Bioquímica** - 6ª ed. Editora Guanabara Koogan, 2008. 1114p. ISBN: 9788527713696

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
Profa. Maria Inês Barreto Silva





| PROGRAMA DE DISCIPLINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>CURSO:</b> Bacharelado em Nutrição</p> <p><b>DEPARTAMENTO:</b> Saúde da Comunidade – Instituto Biomédico</p> <p><b>DISCIPLINA:</b> Psicologia Aplicada à Saúde    <b>CÓDIGO:</b> SSC 0054</p> <p><b>CARGA HORÁRIA:</b> 45 horas    <b>CRÉD. TEÓR.:</b> 3    <b>CRÉD. PRÁT.:</b> 0</p> <p><b>PRÉ-REQUISITO:</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>EMENTA</b></p> <p>Psicologia do Desenvolvimento, enfocada no CICLO VITAL, na perspectiva da saúde coletiva, da humanização no âmbito do Sistema Única de Saúde - SUS e dos programas de saúde pública</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <p><b>OBJETIVOS DA DISCIPLINA</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 Introduzir os conhecimentos de Psicologia em relação ao campo da saúde, problematizando os conteúdos no âmbito das vivências do aluno, tendo em vista o auto-conhecimento e a identificação dos componentes da teoria nas relações interpessoais da vida cotidiana e da prática de saúde.</li><li>2 Contribuir para que o aluno utilize o ensino como um modelo microcosmo, em que ele possa aplicar a crítica e, conseqüentemente, possibilitar sua aplicação na futura prática de saúde.</li><li>3 Ajudar o aluno no reconhecimento crítico das finalidades e meios implicados no estudo da psicologia, tornando o conhecimento emancipador e reflexivo sobre a vida.</li><li>4 Estudar a Psicologia do Desenvolvimento – Ciclo Vital, desde o pré-natal até a vida adulta, e os Transtornos Alimentares.</li><li>5 Estimular o interesse sobre temas como: Bioética; Psicossomática; Comunicação e Educação em Saúde.</li></ol> |
| <p><b>METODOLOGIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 - Técnica da problematização, com identificação dos componentes de psicologia na prática do nutricionista.</li><li>2 - Dinâmicas de grupo com aulas expositivas, construção de trabalho escrito sobre as fases do ciclo vital. Observação de campo e entrevistas, com relatórios.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



2 – Técnica de construção de artigo.

3 – Técnicas de dinâmica de grupo: aulas expositivas; seminários; palestras; e outras.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I: História da Psicologia. As principais escolas do séc. XX.

Unidade 2 - A Psicologia do Desenvolvimento: a subjetividade e a intersubjetividade. O Inconsciente e a Subjetividade. O sujeito e sua história. As relações objetais e as relações parentais e sua conexão com as relações sociais. Psicologia do Desenvolvimento / Ciclo Vital: Do pré-natal à idade adulta. A experiência de vínculo, os afetos, a angústia, a separação e a morte. Relação profissional-paciente. Casos Clínicos.

Unidade 3 - Distúrbios Alimentares Transtornos Alimentares – Casos Clínicos

## AValiação

As atividades são avaliadas por meio de questionários, relatórios, projetos, no desempenho do aluno, individualmente ou em grupo, ao longo do processo de ensino-aprendizagem, havendo preocupação com seu caráter formativo. As dinâmicas de grupo concorrem para as habilidades comunicativas e a capacidade para o trabalho em equipe. A observação de campo e as entrevistas, com seus respectivos relatórios, permitem reconhecer as condições dos alunos quanto às possibilidades de investigação sobre dada realidade. Mediante exercícios de reflexão individual e a construção de projeto, os alunos associam suas experiências aos textos lidos, demonstrando suas condições de articulação e associação de idéias, ao mesmo tempo que mostram a organização do pensamento científico e pensamento crítico sobre suas ações.

## BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Censo 2000**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br> Acesso em: 27/ago./2003.

\_\_\_\_\_. **Ministério da Saúde**. Disponível em: <http://portal.saude.gov.br/saude/> Acesso em: 27/ago./2003.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. **DATASUS**. Disponível em: <http://www.datasus.gov.br/> Acesso em: 27/ago./2003.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Secretarias Estaduais**. Disponível em: [http://portalweb01.saude.gov.br/saude/aplicacoes/links/link\\_categoria.cfm?cat=19](http://portalweb01.saude.gov.br/saude/aplicacoes/links/link_categoria.cfm?cat=19) Acesso em: 27/ago./2003.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Secretarias Municipais**. Disponível em: [http://portalweb01.saude.gov.br/saude/aplicacoes/links/link\\_categoria.cfm?cat=20](http://portalweb01.saude.gov.br/saude/aplicacoes/links/link_categoria.cfm?cat=20) Acesso em: 27/ago./2003.

CORDÁS, T. A. **Transtornos alimentares em discussão**. Rev. Bras. Psiquiatr., 23 (4): 178-179, 2001.



DAMIÃO, A. O. M. C., MORAES-FILHO, J. P. P. DE, **Diagnóstico e tratamento da síndrome do intestino irritável.** Psiquiatria, 34(2): 54-59, 2001.

FADIMAN, J.; FRAGER, R. Teorias da Personalidade. São Paulo: Harbra, 1986.

FREITAS, S., LOPES, C. S., COUTINHO, W., APOLLINÁRIO, J. C. **Tradução e adaptação para o português da Escala de Compulsão Alimentar Periódica.** Rev. Bras. Psiquiatr., 23 (4): 215-220, 2001.

GUIMARÃES, D. B. S., CORDÁS, T. A. **Os tratamentos psicoterápicos da bulimia nervosa.** Rev. Psiquiatr. Clin. 29 (3): 150-157, 2002.

KAPLAN, H.I., SADOCK, B.J., GREBB, J.A. **O Desenvolvimento Humano ao Longo do Ciclo Vital (cap. 2).** In: **Compêndio de Psiquiatria - Ciências do Comportamento e Psiquiatria Clínica.** Porto Alegre: Artes Médicas, 1997, p. 31-93.

\_\_\_\_\_. **Transtornos Alimentares (cap. 22).** In: **Compêndio de Psiquiatria - Ciências do Comportamento e Psiquiatria Clínica.** Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

LEBOYER, FRÉDÉRIC. **Nascer Sorrindo.** São Paulo: Brasiliense, 1974.

MATARAZZO, E. B. **Anorexia Nervosa: aspectos clínicos e terapêuticos.** Revista de Psiquiatria Clínica, 15 a 19: 30-35, 1992.

MATURANA, HUMBERTO R. **A ontologia da realidade.** Organização de Cristina Magro, Miriam Graciano e Nelson Vaz. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1997.

\_\_\_\_\_. **Emoções e Linguagem na Educação e na Política.** Belo Horizonte: UFMG, 2002.

NUNES, M.A., OLINTO, M. T. A., BARROS, F. C., CAMEY, S. **Influência da percepção do peso e do índice de massa corporal nos comportamentos alimentares anormais.** Rev. Bras. Psiquiatr., 23 (1): 21-27, 2001.

PAPELBAUM, M., APOLINÁRIO, J. C. **Transtornos da compulsão alimentar periódica e transtorno obsessivo-compulsivo: partes de um mesmo espectro?** Rev. Bras. Psiquiatr., 23 (1): 38-40, 2001.

ROZEMBERG, B. & MINAYO, M.C.S. **A experiência complexa e os olhares reducionistas.** Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro 6(1), pp. 115-23, 2001.

SÉRIE MINI-IMAGO (do recém-nascido à adolescência). Rio de Janeiro: Imago, 1995.

WILHEIM, JOANNA. **A Caminho do Nascimento - uma ponte entre o Biológico e o Psíquico.** Rio de Janeiro: Imago, 1988.

\_\_\_\_\_. **O que é Psicologia Pré-natal.** São Paulo: Brasiliense, 1992.

WINNICOTT, DONALD, W. **Os bebês e suas mães.** São Paulo: Martins Fontes, 1988.



Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_  
REGINA GUEDES MOREIRA GUIMARÃES





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

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências de Alimentos

**DISCIPLINA:** Química Analítica Quantitativa

**CÓDIGO:** STA 0050

**CARGA HORÁRIA:** 75horas

**CRÉD. TEÓR.:** 3

**CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:**

### EMENTA

Átomos, moléculas e íons. Fórmulas químicas, nomenclatura e reações químicas. Soluções. Equilíbrio químico. Ácidos, bases e sais. Equilíbrio ácido-base. Análise volumétrica ou volumetria. Técnicas da análise química quantitativa. Tratamento estatístico dos resultados de análise. Acidimetria e alcalimetria. Titulações de oxidação-redução. Complexometria. Titulações de precipitação. Espectrofotometria UV-VIS.

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

#### Geral

Fazer com que o aluno compreenda os princípios básicos da Química Analítica Quantitativa focados na análise de alimentos e saiba utilizar de modo correto as técnicas a eles associadas, destacando a importância desta disciplina na sua formação e na ampliação da sua área de atuação profissional.

#### Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Conhecer e entender os princípios de Química Geral de modo a ter uma melhor compreensão dos métodos clássicos utilizados na Química Analítica Quantitativa.
- Conhecer, entender e saber utilizar, de modo correto, os princípios básicos da Química Analítica Quantitativa compreendendo a importância da mesma para a sua área de atuação profissional.
- Conhecer as técnicas de trabalho relativas à Análise Química Quantitativa e as noções básicas de segurança e de garantia da qualidade.
- Realizar análises químicas quantitativas utilizando técnicas corretas com base em roteiros padrões, com especial ênfase na análise de alimentos.
- Realizar cálculos estequiométricos relativos às análises químicas, visando a obtenção de



resultados.

- Saber realizar de modo correto o tratamento estatístico dos resultados de análises

## METODOLOGIA

Aulas expositivas sobre a teoria da química analítica quantitativa e aulas práticas nas quais os alunos executarão em laboratório os métodos de análise apresentados e discutidos nas aulas teóricas.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### AULAS TEÓRICAS

| Aula | Teoria                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Átomos, íons e moléculas; substâncias simples e substâncias compostas; massa atômica e massa molecular; formulas e nomenclatura das substâncias químicas.                                                                                                                                                        |
| 2    | Definições de reação e de equação química; estequiometria; balanceamento de equações químicas; classificação das reações químicas; tipos de reações químicas; equações iônicas. Exercícios.                                                                                                                      |
| 3    | Reações de oxi- redução; oxidação e redução; agente oxidante e agente redutor; balanceamento de reações redox. Exercícios.                                                                                                                                                                                       |
| 4    | Definição de solução; tipos de soluções; solubilidade, efeito da temperatura sobre a solubilidade; unidades de concentração; interconversão entre as unidades de concentração.Exercícios.                                                                                                                        |
| 5    | O conceito de equilíbrio químico; a constante de equilíbrio; $K_C$ e $K_P$ ; relação entre $K_C$ e $K_P$ ; informações associadas a constante de equilíbrio.                                                                                                                                                     |
| 6    | Relações entre constantes de equilíbrio; efeitos externos sobre o equilíbrio (efeito da concentração, da temperatura e do volume do sistema). Exercícios.                                                                                                                                                        |
| 7    | Ácidos e bases de Brønsted; propriedades ácido-base da água; $pH$ ; forças de ácidos e bases; sais; classificação dos sais.                                                                                                                                                                                      |
| 8    | Ácidos e bases fracos; constnsntes de ionização de ácidos e bases fracos; propriedades ácido-base dos sais (hidrólise); soluções tampão. Exercícios.                                                                                                                                                             |
| 9    | Análise volumétrica ou volumetria; vidraria volumétrica; erro absoluto e erro relativo associados à vidraria volumétrica; características das reações químicas empregadas na volumetria; classificação das reações químicas empregadas na volumetria.                                                            |
| 10   | Titulação; preparo e padronização de soluções; padrão primário. Exercícios                                                                                                                                                                                                                                       |
| 11   | Exatidão e precisão; erros casuais, sistemáticos e grosseiros; a distribuição de Gauss; a lei da distribuição normal dos erros casuais; parâmetros da distribuição normal dos erros.                                                                                                                             |
| 12   | Média e mediana; desvio padrão; o número mais adequado de determinações em paralelo; eliminação de resultados estranhos. Exercícios.                                                                                                                                                                             |
| 13   | Técnicas da análise química quantitativa                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 14   | Teoria da acidimetria e da alcalimetria; indicadores de neutralização; curvas de titulação;neutralização de ácidos fortes com bases fortes; neutralização de ácidos fracos com bases fortes; neutralização de bases fracas com ácidos fortes; escolha de indicadores em titulações de neutralização. Exercícios. |
| 15   | Titulações de oxidação-redução; considerações gerais. Iodimetria. Exercícios                                                                                                                                                                                                                                     |
| 16   | Iodometria; emprego da N bromo succinimida (NBS). Exercícios.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 17   | Teoria da complexometria; titulações com o ácido etilenodiaminotetraácetico (EDTA); complexos                                                                                                                                                                                                                    |



|    |                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | metal-EDTA; indicadores metalocrômicos. Exercícios.                                                                                                                              |
| 18 | Titulações de precipitação; considerações gerais; determinação de cloretos pelos métodos de Mohr e de Volhard. Exercícios.                                                       |
| 19 | Espectrofotometria; a natureza da energia radiante; regiões do espectro eletromagnético; absorção de radiações visível e ultravioleta; lei de Lambert- Beer; espectrofotômetros. |
| 20 | Curva de calibração; regressão linear. Exercícios.                                                                                                                               |

## AULAS PRÁTICAS

| Aula      | PRÁTICA                                                                                          |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>1</u>  | <u>Apresentação do material usado no laboratório. Regras de segurança.</u>                       |
| <u>2</u>  | <u>Reações químicas.</u>                                                                         |
| <u>3</u>  | <u>Equilíbrio químico.</u>                                                                       |
| <u>4</u>  | <u>Ácidos, bases e sais.</u>                                                                     |
| <u>5</u>  | <u>Determinação de umidade e de resíduo mineral fixo.</u>                                        |
| <u>6</u>  | <u>Padronização de soluções de HCl e NaOH</u>                                                    |
| <u>7</u>  | <u>Alcalimetria: Determinação do teor de acidez em leite, vinagre e refrigerante</u>             |
| <u>8</u>  | <u>Acidimetria: Determinação das frações alcalinas presentes em uma água mineral</u>             |
| <u>9</u>  | <u>Determinação do teor de dióxido de enxofre em alimentos por iodimetria</u>                    |
| <u>10</u> | <u>Determinação do teor de iodato em sal por iodometria</u>                                      |
| <u>11</u> | <u>Determinação do teor de ácido ascórbico pelo método da NBS</u>                                |
| <u>12</u> | <u>Determinação dos teores de cálcio e magnésio em água por complexometria</u>                   |
| <u>13</u> | <u>Determinação de sal em produtos alimentícios pelo método de Mohr e pelo método de Volhard</u> |
| <u>14</u> | <u>Determinação espectrofotométrica de fósforo em produtos alimentícios</u>                      |
| <u>15</u> | <u>Determinação espectrofotométrica de nitrito em produtos alimentícios</u>                      |

## AValiação

Será feita através de notas atribuídas a provas relacionadas à teoria da disciplina, à relatórios relativos as práticas realizadas e a uma prova prática.

A nota da parte teórica será a média simples calculada com base nas notas atribuídas à duas provas.

A nota da parte prática será a média ponderada calculada com base na média dos relatórios relativos as práticas realizadas a qual será atribuída peso um (1) e na nota da prova prática a qual será atribuída peso dois (2).

A nota final será a média ponderada calculada com base na nota da parte teórica a qual será atribuída peso dois (2) e na nota da parte prática a qual será atribuída peso um (1).



## BIBLIOGRAFIA

HARRIS D. C., **Análise Química Quantitativa**, 7ª Ed., Editora LTC, Rio de Janeiro, RJ, 2008.

MENDHAM, J et AL, Vogel/**Química Analítica Quantitativa**, 6ª edição, Editora LTC, Rio de Janeiro, RJ, 2008.

SKOOG, A.D. et al. **Fundamentos de Química Analítica**, 8ª edição, Editora Thomson Learning, São Paulo, SP, 2005.

Assinatura do Professor: Orlando Marino Gadas de Moraes





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA - OPTATIVA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição em Saúde Pública

**DISCIPLINA:** Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência **CÓDIGO:** SNP0056

**CARGA HORÁRIA:** 45h **CRÉD. TÉOR.:** 03 **CRÉD.PRÁT.:** 00

**PRÉ-REQUISITOS:**

#### EMENTA

Estudo do pré-escolar, escolar e adolescente nos seus aspectos biológicos, psicológicos e sociais. Epidemiologia na infância e adolescência. Nutrição na infância e prevenção de doenças crônicas.

Formulações e produtos infantis industrializados voltados para o público Nutrição infanto-juvenil, marketing, em dietas não convencionais. Alimentação da criança e adolescente e a bio disponibilidade dos nutrientes

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

##### Geral

Capacitar o aluno na intervenção com crianças e adolescentes em ambulatórios, creches e escolas

##### Específicos

- Sensibilizar o aluno para a relevância de estudos epidemiológicos em crianças e adolescentes
- Habilitar o aluno no acompanhamento e evolução do crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes e na identificação de agravos à saúde.
- Desenvolver no aluno o senso crítico quanto ao consumo de alimentos industrializados voltados para crianças e adolescentes.
- Capacitar o aluno a prescrever orientações nutricionais no âmbito individual e coletivo, relacionado com a biodisponibilidade dos nutrientes e dos riscos do consumo indiscriminado de alimentos industrializados

#### METODOLOGIA:

Aulas expositivas, casos clínicos, seminários, discussão de artigos científicos.



### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

Unidade I -Aspectos epidemiológicos do grupo pré-escolar, escolar e adolescente.

Unidade II -Fisiologia associada aos aspectos sociais e nutricionais.

Unidade III - Intervenções nutricionais em nível de ambulatório, creche e escola

Unidade IV - Fatores Intervenientes no desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta

Unidade V - Dietas não convencionais na infância e adolescência: vegetarianismo e macrobiótica

Unidade VI - Transtornos alimentares

Unidade VII - Deficiências qualitativas e quantitativas de macro e micronutrientes

Unidade VIII -Uso de suplementos medicamentosos e nutricionais

Unidade IX - Formulações Infantis e produtos Industrializados destinados ao grupo infantil

### **AVALIAÇÃO:**

Trabalho I: Apresentação de artigo científico – peso1 (T1). Trabalho II: Formulações Infantis e Produtos Industrializados voltados para o público infantil– peso1 (T2). Verificação de Aprendizagem Teórica Individual – uma com peso 2 (P1). MÉDIA FINAL = média ponderada de todas as notas

### **BIBLIOGRAFIA:**

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. & LACERDA, E. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.

AUGUSTO, A. **Alimentação natural**. Salvador: Lothlorien, 1986, 47p. O que e como comer. Salvador: Lothlorien, 1987, 54p.

ANDRÉ, J. **O equilíbrio nutricional do vegetariano**. São Paulo: Manole Dois 1991. 201p.

BEHRMAN, R.; KLIEGMAN, R. & ARVIN, A. Nelson. **Textbook of Pediatrics**. Philadelphia, London, Toronto, Montreal, Sydney, Tokyo: W.B. Saunders Company, 1996.

BOOG, M.C.F. et alii. **Alimentação natural: prós e contas**. São Paulo, IBRASA, 1985, 132p.

BIRCHER-BENNER. **Alimentação natural para crianças**. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1983, 105p.

BRANDÃO, C.T.T. **Alternativas alimentares**. Londrina: Pastoral da criança, 1988, 59p.



CALUSNITZER, I. **Guia prático da alimentação macrobiótica ZEN Porto Alegre: Assoc. Macro.** De Porto Alegre, 1981.

COSTA, C.E. & França, V. **Alternativas contra a fome.** São Paulo: Pólis, 1993, 74p. (publicação Pólis, 14)

ESTEVES, C.L.M. et alii. **Estudo sobre a utilização integral dos alimentos.** Rio de Janeiro, 1993, 52p.

FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S.W.; WAGNER, E. H. - **Epidemiologia Clínica: Elementos Essenciais** - 3ª Ed. - Artes Médicas - 1996

GAULL, G.E. **Nutrição Pediátrica. Clínicas Pediátricas da América do Norte, 42 (4).** Rio de Janeiro: Interlivros, 1995.

GUYTON, A. **Tratado de Fisiologia Médica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A, 1996.

JORNAL BRASILEIRO DE MEDICINA. DEF 2003/2004 - **Dicionário de Especialidades Terapêuticas.** EPUC - Editora de Publicações Científicas Ltda, 2004.

LOBATO, E. **Alimentação infantil vegetariana.** São Paulo: Ground s/a 62p.

MARTINS, M.H.S. **Macrobiótica, vegetarianismo: fundamento e crítica,** Recife s/e, 1988. 178p.

MARCONDES, E. **Pediatria Básica.** 8º ed. São Paulo: Sarvier , 1991.

MONTE, O & LONGUI, C. **Endocrinologia para o Pediatra.** São Paulo, Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.

MURRAY, R.; GRANNER, D.; MAYES, P. & RODWELL, V. Harper: **Bioquímica.** 7º ed. São Paulo: Atheneu, 1994.

NCEP (NATIONAL CHOLESTEROL EDUCATION PROGRAM). **Highlights of the Report of the Expert Panel on Blood Cholesterol Levels in Children and Adolescents.** Pediatrics, 89 (3): 495-500, 1992.

OMS. **Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humanas.** São Paulo: Roca, 1998.

ROTHMAN, K.J.; GREENLAND, S. - **MODERN EPIDEMIOLOGY** - 2ª Ed. - Lippincott - Raven - 1998

ROUQUAYROL, M.Z. - **EPIDEMIOLOGIA & SAÚDE** - 4ª Ed.- Medsi-1994

SESADF/DSP/SSA. **I Seminário sobre oligoelementos e alimentação alternativa.** Brasília, 1992. (Relatório final).

SESAB. **Abordagem sobre a utilização de alternativas alimentares em crianças de creche.** Salvador, 1991 (Relatório final).



TOMBINI, M. **Alimentação natural para bebês**. São Paulo: Ground 1987. 158p.

WILKINGSON, J. **O futuro do sistema alimentar**, São Paulo: Hucitec, 1989, 142p.

WHO (WORLD HEALTH ORGANIZATION). **Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry - Report of a WHO Expert Committee**. Geneva: WHO Technical Report Series, 1995.

Assinatura do Professor: LÚCIA RODRIGUES





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE  
INSTITUTO BIOMÉDICO

## PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Saúde da Comunidade

**DISCIPLINA:** Sociologia da Saúde

**CÓDIGO:** SSC 0052

**CARGA HORÁRIA:** 30 horas      **CRÉD. TEÓR. 02**    **CRÉD. PRÁT.: 0**

**PRÉ-REQUISITO:** Ambiente e saúde.

### EMENTA

A saúde em seu conceito ampliado, na vida dos indivíduos e da sociedade. Aspectos simbólicos e discursivos presentes em práticas e saberes. Saúde como construção histórica, social e biomédica. Marcos teóricos que configuram o campo da saúde coletiva, abordando as relações entre fenômenos de diferentes níveis de organização e complexidade (biológico-social-assistencial), temas e problemas emergentes (movimentos sociais, ciência e tecnologia, gênero, sexualidade).

### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Fundamentar e contextualizar a formação e a intervenção do aluno de Nutrição através do conhecimento das complexas relações entre saúde e sociedade, que interferem nas condições de produção da saúde dos indivíduos e da sociedade, da organização do sistema de saúde e dos saberes e práticas sociais em saúde numa conjuntura social. A disciplina objetiva desenvolver uma reflexão aprofundada sobre os aspectos sociais, em especial as políticas e instituições de saúde e as relações entre os profissionais do setor saúde e suas práticas, que recobrem a discussão sobre a saúde.

### METODOLOGIA

O curso –por ser introdutório– será oferecido em duas horas semanais, de frequência obrigatória. Todas as unidades temáticas serão desenvolvidas em duas semanas. A primeira aula será dedicada à exposição oral, pelo professor, do tema; a segunda aula, será em forma de seminário ou outra forma de apresentação e debate dos temas em análise.

Leitura e análise de textos obrigatórios para seminários e debates; “pesquisas” bibliográficas indicadas em cada capítulo; reuniões obrigatórias de pequenos grupos de trabalho, previamente organizados



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O curso encaminhará suas proposições e debates em torno da explicitação do processo sócio-histórico de “Instituições”, “políticas”, “racionalidades” e “saúde” no Brasil, constituídos a partir dos anos 60. O curso pretende utilizar documentos e fontes primárias para compreensão dos projetos e resistências sociais, que possuem como eixo o tema saúde.

- Ciência e Sociologia
- Principais metodologias e teorias em Ciências Sociais – Análise do Campo
- Os Desafios da Sociologia e a “Nova Ordem Mundial”

Globalização

Neoliberalismo

Políticas Sociais e Exclusão

Novos Padrões Relacionais em Sociedade

- As Racionalidades Científicas Contemporâneas
- Saúde no Brasil
- Políticas e Instituições de Saúde no Brasil

As Conjunturas Sócio-sanitárias no Brasil

- Os desafios Atuais da Saúde e o Papel Social da Nutrição

## AVALIAÇÃO

A avaliação será composta de três elementos de peso equitativo. Um seminário de leitura e produção teoria e metodológica, de uma prova escrita com o conteúdo discutido ao longo do curso e de atribuição de valores pelo comportamento, atitudes e participação ao longo da Disciplina.

## BIBLIOGRAFIA

BERTOLLI, CLÁUDIO., “**História da Saúde Pública no Brasil**”, São Paulo, Ed. Ática, 1996.

CANESQUI, A. M.(ORG), **Dilemas e Desafios das Ciências Sociais na Saúde Coletiva**”, Rio de Janeiro, HUCITEC-ABRASCO, 1996.

COHN, A. ELIAS, P., “**Saúde no Brasil, Políticas e Organização de Serviços**”, São Paulo, Cortez, 1996.

LUZ, Madel. T., “**As Instituições Médicas no Brasil**”, Rio de Janeiro, Ed. Graal, 1979.

GUIMARÃES, R., TAVARES, R.(ORG), “**Saúde e Sociedade no Brasil: Os Anos 80**”, Rio de Janeiro, Relume Dumará, 1995.

MORAES. N. A., “**Saúde no Brasil: 1984-1988 – Políticas e Discursos**”, Rio de Janeiro, Universidade do Rio de Janeiro, mimeo, 1997.

Assinatura do Professor: Nilson Moraes







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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Técnica Dietética II

**CÓDIGO:** SNF 0056

**CARGA HORÁRIA:** 90 horas

**CRÉD. TEÓR:** 2

**CRÉD.PRÁT.:** 2

**PRÉ-REQUISITO:** Técnica Dietética I.

#### EMENTA

Operações fundamentais de preparação dos alimentos utilizados em dietas especiais para tratamento nutricional; enriquecimento de preparações; ênfase na prática de laboratório.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Demonstrar a importância do planejamento de cardápios especiais/ hospitalares considerando as transformações e perdas que os mesmos sofrem durante os processos de pré-preparo e preparo dos alimentos e a importância do enriquecimento nutricional dos cardápios das dietas especiais para a recuperação do paciente hospitalar/ambulatorial.

#### METODOLOGIA

Aulas expositivas- exercícios teórico-práticos - seminário- aulas práticas em laboratório dietético; visita técnica hospitalar.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conceituação dieta normal e dieta especial e suas especificidades

Unidade I - Dietas especiais, por modificação química, sensorial e física de consistência: branda; pastosa; semi-líquida; líquida completa; líquida restrita; artesanal por sonda e formulações poliméricas, oligoméricas, semi-elementares e elementares disponibilizadas pela indústria alimentícia e farmacêutica.

Unidade II - Utilização dos alimentos conforme a aplicação dietética nos grupos populacionais específicos:

1. Lactentes (fórmulas lácteas e não lácteas); fórmulas infantis pediátricas para desnutrição grave: formulações caseiras e industrializadas; preparações infantis: hipoalergênicas;



isentas de açúcar; hipolipídicas e para obesidade.

2. Restrições em bases nitrogenadas; sódio; potássio; glúten; lipídeo; glicídio
3. Terceira idade

## **AVALIAÇÃO**

Prova-teórica; prova-prática; seminário; exercícios

## **BIBLIOGRAFIA**

### **Bibliografia Básica**

Watzberg, Dan L. **Nutrição Oral Enteral e Parenteral na prática clínica**. Editora Atheneu, São Paulo, 2000.

ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P. **Alquimia dos alimentos**. Senac, 2007.

ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética**. São Paulo: Atheneu, 2007.

### **Bibliografia Complementar**

ARAÚJO, M.O. D., GUERRA, T.M.M. Alimentos “per capita”. 2. ed Natal; Universitária (084) 215-3261 / (084) 215-3999, 1995.

LOPEZ R; BOTELHO R. *Álbum fotográfico de porções alimentares*. São Paulo: Metha, 2008.

Assinatura do Professor: Simone Van Boeckel Alexandre Marques





**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

**PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Fundamental

**DISCIPLINA:** Técnica Dietética I      **CÓDIGO:** SNF 0055

**CARGA HORÁRIA:** 90 horas      **CRÉD. TEÓR.:** 2      **CRÉD. PRÁT.:** 2

**PRÉ-REQUISITOS:** Estudo Experimental dos Alimentos.

**EMENTA**

Operações fundamentais da preparação dos alimentos básicos e produtos alimentícios: seleção e preparo. Rendimento dos alimentos: fator de correção, índices de rendimento, de cocção e outros; ênfase na prática de laboratório

**OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

Demonstrar a importância do planejamento de cardápios e sua operacionalização nos diversos campos de aplicação profissional aplicando os métodos físico-químicos, biológicos e sensoriais ao pré-preparo e preparo dos alimentos, considerando as transformações e perdas que os mesmos sofrem durante os referidos processos.

**METODOLOGIA**

A disciplina será ministrada através de aulas expositivas, práticas em laboratório específico de técnica dietética, visitas técnicas e seminários; elaboração de relatórios e exercícios prático- teóricos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade I-Dietética

I.1- Definições

I.2- Importância e Objetivos

I.3- Aplicação e Evolução

Unidade II-Alimentos



II. 1- Características físicas e organolépticas dos alimentos in natura e processados  
II. 2- Safra  
II-3-Classificação comercial dos produtos “In Natura” e industrializados  
III-1- Critérios da Dietética: Quantitativo, Seletivo, Individual e Econômicos  
III-2- Aplicabilidade das Leis da Alimentação  
III-3-Terminologia  
III-4-Preparações

Conceito

Tipos de Preparações

B.1) Conforme a finalidade

B.2) Conforme a natureza dos alimentos:

Carnes-Ovos-Leite-Hortaliças –Frutos- Leguminosas-Cereais

B.3) Conforme os diferentes aspectos e tipos de cardápios para coletividades  
sadias

Composição de refeições e de cardápios:

Dietas e Refeições: Conceitos

Cardápio: conceito, estrutura, análise e elaboração.

Densidade

Enriquecimento de preparações

IV- Etapas do processo de preparação dos alimentos

IV. 1- Pré- preparo

Conceito

Tipos

Fator de correção

Adequação às preparações

Peso líquido

Peso líquido total

Peso bruto total

Per capita bruto

IV. 2- Preparo

Conceito

Comportamento Térmico: Índices de concentração, de absorção e perda térmica.

Fator de Cocção

Rendimento

Porção

**AVALIAÇÃO**



Provas Escritas  
Provas Práticas

## **BIBLIOGRAFIA**

### **Bibliografia Básica**

ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética**. São Paulo: Atheneu, 2007.

SILVA, S. M. C. S. da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. Editora Atheneu/ CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, São Paulo, 2002.

NUCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO- NEPA. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO**. Versão 2- segunda Edição, Campinas, 2006.113p.

### **Bibliografia Complementar**

FAUSTO, M.A.; **Planejamento de dietas e da alimentação**. Ed. Revinter Ltda,137p. Rio de Janeiro, 2003

FENNEMA, O. R **Introducción a la ciencia de los alimentos**, Barcelona: Reverté. 2010, v. 1, p. 139- 142

COELHO, Therezinha – **Alimentos – propriedade físico químicas**. Rio de Janeiro, Ed. Cultura Médica, 2ª edição, 2001

COENDERS, A **QUÍMICA CULINÁRIA**- Estudo de lo que lês sucede a los alimentos antes, durante y después de coccionados. Zaragoza: Ed. Acribia, S. A .1996. 290 p

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**, 9 ed., Rio de Janeiro: Atheneu, 1999

MENDEZ , M.H.M.; DERIVI, S.C.N.; RODRIGUES, M.C.R.; FERNANDES, M. L. **Tabela de composição dos alimentos- amiláceos, cereais e derivados, frutas, hortaliças, leguminosas, nozes e oleaginosas**. Niterói: EDUFF, 1995.41p

MEZOMO, I.F.B. **OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**. Ed. Manole,5ª. Ed. Barueri, São Paulo, 2002

NATIONAL RESEARCH COUNCIL ( USA ) **Recommended dietary allowances**.10 ed., Washington, D. C.; National Academic Press, 1989. 284p

WANDELLI, M.M.M.A.;Guia Prático para Elaboração de cardápios: **Tabela De Conversão Medidas Caseiras- Peso/Volume Para Avaliação de Consumo**. UNIRIO, Ed. Armazém das Letras , 1ª. ed. Rio de Janeiro, 2003.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_

Lucilia da Gloria Afonso Caldas







**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO**  
**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE**  
**ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

### **PROGRAMA DE DISCIPLINA**

**CURSO:** Bacharelado em Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Ciências dos Alimentos

**DISCIPLINA:** Tecnologia dos Alimentos

**CÓDIGO:** STA 0055

**CARGA HORÁRIA:** 90 horas **CRÉD. TEÓR.:** 4 **CRÉD. PRÁT.:** 1

**PRÉ-REQUISITO:** Composição de Alimentos.

#### **EMENTA**

Introdução da Industrialização dos Alimentos. Principais métodos de conservação de alimentos. Estudo sobre fluxogramas de processamento de alimentos de origens vegetal e animal. Importância da embalagem para a vida útil do produto alimentício.

#### **OBJETIVOS DA DISCIPLINA**

##### **Geral**

- Estudar a Tecnologia de Alimentos, sua evolução e importância no aumento da vida útil do alimento.
- Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais.
- Conhecer os Métodos de Conservação de Alimentos (físicos, químicos e biológicos).

##### **Específicos**

- Identificar as etapas do processamento dos principais grupos de alimentos.
- Identificar os efeitos do processamento sobre o valor nutricional dos alimentos.
- Diferenciar métodos de conservação de alimentos.
- Conceituar e discernir as etapas evolutivas da Tecnologia de alimentos.



## **METODOLOGIA**

O conteúdo programático da disciplina de Tecnologia dos Alimentos é desenvolvido, utilizando as seguintes técnicas de ensino:

- Estudo dirigido com leitura de textos e artigos extraídos de livro indicado pelo professor, revistas relacionadas aos assuntos de cada unidade, informativos fornecidos pelas Indústrias de alimentos acerca das diferentes linhas de processamento dos grupos de alimentos orientados através de questionário.
- Fichamento e resumos sobre os diferentes métodos de conservação de alimentos com exercício de fixação.
- Seminários técnico-científico com revisão da literatura sobre a Industrialização de cada grupo de alimentos descrito no conteúdo programático (alimentos de origem animal e vegetal).
- Visita a Indústria de Alimentos.
- Grupos de discussão.
- Discussão Circular.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Unidade I – INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

I.1 – Tecnologia de Alimentos: conceito, evolução, objetivo, importância da Industrialização.

I.2 – Conceito de alimento; alimento in natura, matéria – prima alimentar, produto alimentício, alimento enriquecido, alimento fortificado, alimento dietético, produto dietético e dietoterápico.

I.3 – Conceito de: Alteração, Adulteração, Falsificação e Fraudes.

Unidade II – CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS.

II. 1 – Métodos de Conservação de Alimentos.

Conservação pelo uso de:

- Aquecimento;
- Resfriamento – Refrigeração e Congelamento;
- Secagem natural e artificial;
- Defumação;
- Concentração;
- Irradiação;



- Fermentação;
- Conservadores;
- Adição de Elementos – Sal, Açúcar;
- Alta Pressão Hidrostática;
- Ultra filtração.

II. 2 – Efeitos dos Métodos de conservação sobre o valor nutricional dos alimentos.

II. 3 – Aditivos e Coadjuvantes – Definição, importância, normas e padrões regulamentares para alimentos.

II. 4 – Embalagens para alimentos – Definição, função, importância, características dos diferentes tipos de materiais.

II. 5 – Alterações de Alimentos:

- Alimentos alterados;
- Causas de alterações de alimentos;
- Alterações por enzimas;
- Alterações por agentes físicos e químicos.

Unidade III – INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

III. 1 – Processamento de leite e derivados.

- Classificação e Tipos de Leite.
- Fases de Beneficiamento, Armazenamento e Comercialização.

III. 1. 1 – Processamento de leites fermentados e iogurtes.

- Classificação e tipos.
- Fases de beneficiamento e comercialização.

III. 1. 2 – Processamento de creme, manteiga e margarina.

- Classificação e Tipos.
- Fases de Beneficiamento, Conservação e Comercialização.

III. 1. 3 – Processamento de queijos

- Classificação e Tipos.
- Fases de Beneficiamento, Conservação e Comercialização.

III. 2 – Processamento de carnes e derivados.

- Tipos e classificação.
- Maturação e conservação.



- Cortes e preparo.

### III. 2. 1 – Processamento de carnes e derivados salgados

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação (enlatados) e comercialização.

### III. 2. 2 – Processamento de embutidos

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

### III. 2. 3 – Processamento de frios

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

### III. 3 – Processamento de aves e derivados

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

### III. 3. 1 – Processamento de subprodutos avícolas.

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

### III. 4 – Processamento de ovos e derivados.

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

### III. 5 – Processamento de pescados e derivados.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.



## Unidade IV – INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL.

### IV. 1 – Processamento de cereais (arroz, milho, trigo, aveia e cevada) e subprodutos.

- Definição, tipos e classificação.
- Conservação e industrialização.
- Massas alimentícias e produtos de panificação.

### IV. 2 – Processamento de grãos e leguminosas (feijão, soja, amendoim, ervilha, grão de bico).

- Definição, tipos e classificação.
- Conservação e industrialização.

### IV. 3 – Processamento de hortaliças.

- Definição, tipos e classificação.
- Conservação, industrialização e comercialização.

### IV. 4 – Processamento de frutas

- Definição, tipos e classificação.
- Conservação, industrialização e comercialização.

### IV. 5 – Processamento de óleos e gorduras comestíveis.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do processamento.
- Conservação e industrialização.

### IV. 6 – Processamentos do açúcar, mel e xaropes.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do processamento.
- Conservação, industrialização e comercialização.

### IV. 7 – Processamento de cacau e derivados.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do processamento.
- Conservação, industrialização e comercialização.

### IV. 8 – Processamento de Infusos.

- Definição e classificação.
- Aspectos tecnológicos dos diferentes tipos de chá e do café.
- Conservação, Industrialização e Comercialização.

### IV. 9 – Processamento de bebidas alcoólicas, fermentadas, destiladas, semi-destilladas,



fermento-destiladas.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do processamento.
- Conservação, industrialização e comercialização.

#### IV. 10 – Água de consumo.

- Definição.
- Critérios de potabilidade.
- Padrões microbiológicos recomendados.
- Controle de qualidade.

#### Unidade V – SEGURANÇA ALIMENTAR E O EMPREGO DE ADITIVOS.

- Alimentos diet x light
- Definição, classes dos aditivos, função dos aditivos.
- Legislação, resoluções, portarias (ANVISA)
- Importância, vantagens e desvantagens do uso em alimentos.
- Necessidade de ordem tecnológica.

#### **AVALIAÇÃO**

Aplicação de duas provas de caráter somativo, sendo os resultados comunicados em notas de 0 a 10. Valerá também de 0 a 10 um fichamento sobre método de Conservação de Alimentos e um trabalho de pesquisa bibliográfica sobre Processamento de Alimentos a ser realizado durante o semestre. Média aritmética entre as provas das aulas práticas e teóricas, incluindo os Seminários.

#### **BIBLIOGRAFIA:**

BARBOSA, J.J. – **Introdução à Tecnologia de Alimentos**, R.J. Kosmos, 1976 – 116 p.

SIMÃO, A. M. – **Aditivos para alimento**

BEHMER, M.L. A – **Tecnologia do Leite**, 1987.

REIS, F. M. – **A utilização do frio alimentar**.

CAMARGO, R. et al., **Tecnologia Dos Produtos Agropecuários**, 1984.

CHEFTEL, J.C. – **Introdução a la bioquímica y tecnologia de los alimentos**, vol.1 e 2, 1992.

Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.



PARDI, C.M; SANTOS, I. F; SOUZA, E.R; PARDI H.S. – **Ciência, higiene e tecnologia da carne**, vol. 1 e 2, 1993.

MADRID,A; CENZANO I; VICENTE J.M. – **Manual de Indústrias dos Alimentos**, 1996.

RIEDEL, G. – **Controle Sanitário dos Alimentos**, 1996.

BRASIL, Ministério da Agricultura. **Decreto nº 30.691, de 29/03/1952**, alterada pelo Decreto nº 1255, de 25/06/1968.

BRASIL, Ministério da Saúde SNVS. **Decreto nº 986 de 21/10/1969** – Normas básicas sobre alimentos.

BELITZ,H. D.; GROSCH, W. **Química de los alimentos**, Ed. Acribia,1985.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. I: 294 p., v. II: 279 p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 674 p.

SILVA, J. A. **Tópicos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2000. 227 p.

HERSOM, A. C.; HULLAND, E. D. **Conservas Alimentícias**. Zaragoza: Acribia, 1974. 360 p.

Assinatura do Professor: Maria Aparecida Campos





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

### PROGRAMA DE DISCIPLINA

**CURSO(S):** Nutrição

**DEPARTAMENTO:** Nutrição Aplicada

**DISCIPLINA:** Tópicos Especiais em Nutrição

**CÓDIGO:** SNA 0051

**CARGA HORÁRIA:** 45 horas

**CRÉD. TEÓR. :** 3

**CRÉD.PRÁT.:** 0

**PRÉ-REQUISITOS:**

#### EMENTA

A Nutrição em suas dimensões biológicas, sociais e culturais. Focaliza esse campo do saber em seu caráter dinâmico nos diversos campos de atuação.

#### OBJETIVOS DA DISCIPLINA

##### Específicos

- Proporcionar aos discentes conhecimentos sobre a evolução da ciência da Nutrição, das práticas profissionais, bem como trazer uma reflexão sobre a urgência da produção de conhecimento nesse campo do saber.
- Analisar as diversas interfaces entre a Ciência da Nutrição e os aspectos biológicos, sociais, políticos e culturais
- Despertar nos discentes a consciência da importância de atualização científica
- Conhecer as diversas correntes filosóficas e religiosas da alimentação e suas influências na alimentação humana.
- Abordar temas da atualidade que envolvam a Ciência da Nutrição.
- Refletir sobre a história/Memória dos nutricionistas e seus reflexos sobre a prática profissional.
- Desenvolver nos discentes uma visão crítica sobre publicações científicas e não científicas.

#### METODOLOGIA

Conteúdo Teórico(45h): ministrado através de preleção dialogada, discussão de artigos científicos e não científicos, apresentação de filmes e apresentação de seminários.



## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – A QUESTÃO DA FOME NO BRASIL.

Unidade II – ALIMENTAÇÃO EM SUAS DIMENSÕES SOCIOLÓGICAS E ANTROPOLÓGICAS:

- Leituras sobre Câmara Cascudo
- Correntes filosóficas da alimentação
- Influências Religiosas, tabus e hábitos alimentares

Unidade III – Seminários com temas da atualidade e Perspectivas da Nutrição.

Unidade IV- História e Memória da Formação profissional e formação da identidade

## AVALIAÇÃO

Os objetivos do domínio cognitivo serão avaliados por intermédio de trabalhos escritos e apresentações orais, além do processo de auto avaliação

## BIBLIOGRAFIA

BOSI.M.L.M. et all **Transtornos do Comportamento. Um problema de Saúde Coletiva?**. In Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva, Ciência e Saúde Coletiva, RJ, ABRASCO, 2003. v8.

BOSI.M.L.M. **A Face Oculta da Nutrição: Ciência e Ideologia**. Ed. Espaço e Tempo, RJ.. v1.220p.1988.

BOSI.M.L.M., **Profissionalização e Conhecimento: A Nutrição em Questão**. São Paulo, Ed Hucitec. V1. 214p.1996.

CASCUDO CÂMARA, L. **História da Alimentação no Brasil**. B.H. Ed Itatiaia Ltda. 2v. 926p.1983.

CASTRO, JOSUÉ. **Geografia da Fome**, RJ, Ed Antares, 361p.1982.

CASTRO, A M de, Fome, **Um Tema Proibido**. Petrópolis, Ed Vozes. 2ª ed, 1984.

FLANDRIN J.L. et all, **história da Alimentação**, Sp, Ed Espaço Liberdade.v1.904p2002.

HELMAN C. G, **Cultura e Saúde e Doença**, SP.4ª ed.408p.2003.

Vídeo com a Biografia de Josué de Castro produzido pela FIOCRUZ.

Obs: Utilizamos diversas fontes bibliográficas on-line, nos principais meios eletrônicos de divulgação de artigos científicos, assim como de meios com artigos de divulgação.

Assinatura do Professor: \_\_\_\_\_

Mônica Valle de Carvalho





### Ementas Nutricao

Data e Hora de Criação: 05/02/2026 às 10:17:30

Documentos que originaram esse envelope:

- Ementas Nutricao.pdf (Arquivo PDF) - 219 página(s)



### Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: d5d4e3f35241389ee81b494d7bdb7117d28cc2e6736b1743a5f8f5a9c5a5cb33

[SHA512]: 7a515cb3af774616faa914823d5385cd2dab7a1ccf0e390e625fd1091f5376e0b57b5b763416a4e201075c719faf424c5b02acecaad593fdc82d03db959d67fa

### Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



#### ASSINADO - Secretaria Curso Integral (secretaria.nutintegral@unirio.br)

Data/Hora: 05/02/2026 - 10:20:25, IP: 186.244.137.106, Geolocalização: [-23.015027, -43.454742]

[SHA256]: 6d33b7ea5a26eba6134c9afa37bc7577b3075d9a62b180f08d23b80a65fd4bd7

Assinatura Eletrônica Avançada (Conforme Lei nº 14.063/20, art. 4º, II)

### Histórico de eventos registrados neste envelope

05/02/2026 10:20:25 - Envelope finalizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 186.244.137.106

05/02/2026 10:20:25 - Assinatura realizada por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 186.244.137.106

05/02/2026 10:20:17 - Envelope visualizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 186.244.137.106

05/02/2026 10:19:05 - Envelope registrado na Blockchain por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 186.244.137.106

05/02/2026 10:17:56 - Envelope encaminhado para assinaturas por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 186.244.137.106

05/02/2026 10:17:41 - Envelope criado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 186.244.137.106

