



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 Higiénico-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 Phillipi 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 científicas**. 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 n° 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.

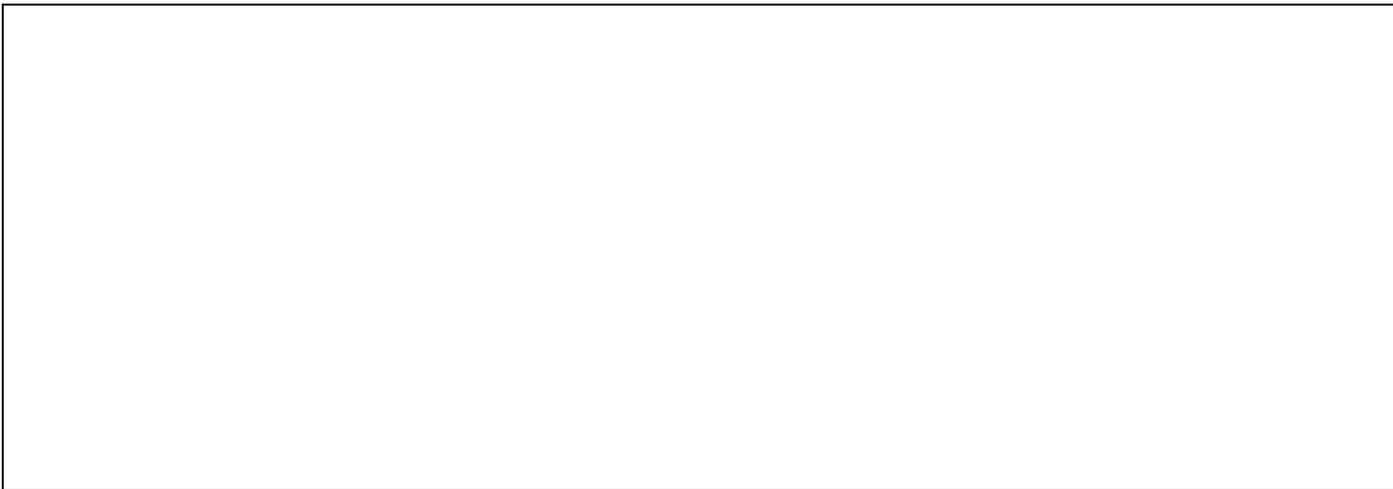
WHO. **Obesity**: preventing, and managing the global epidemic. Report of a WHO Consultation on Obesity. Geneva; 1998.

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 minitests, estudos dirigidos, programa de auto avaliação, relatórios, A MÉDIA FINAL SERÁ CALCULADA COMO SE SEGUE



$$\text{MÉDIA FINAL} = \frac{\text{PP1} + \text{PP2} + \text{GT}}{3} + \text{NAC}$$

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**

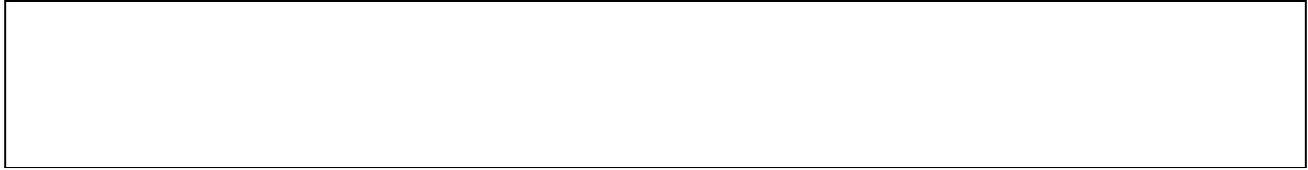
GOODMAN, GOODMAN, L.S. & GILMAN, A. - **As Bases Farmacológicas da Terapêutica**. McGraw Hill - 10ª edição, 2003.

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. Educus,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 áudio-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.

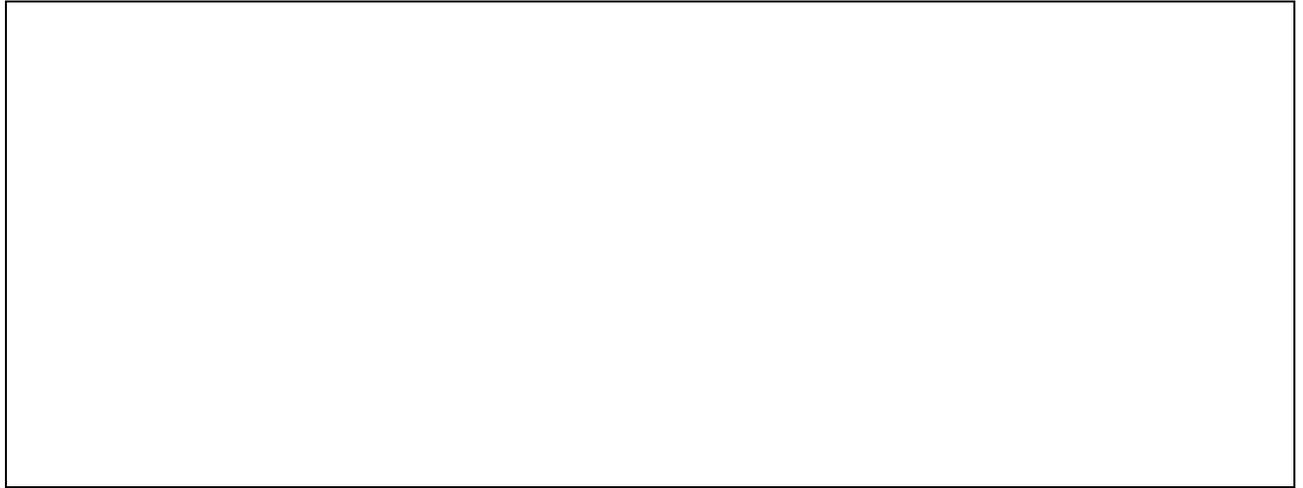
SILVA, E. A Jr. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. 4º Ed., São Paulo, Ed. Varela, 2005.

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







## Estagio Sup.Nutricao Clinica\_OBR-25.06.08

Data e Hora de Criação: 12/01/2023 às 11:34:31

### Documentos que originaram esse envelope:

- Estagio Sup.Nutricao Clinica\_OBR-25.06.08.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Estagio Superv. em Controle de Qualidade de Alimentos\_OBR\_25.06.08.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Estagio Supervisionado em Nutricao Social\_OBR\_25.06.08.pdf (Arquivo PDF) - 4 página(s)
- Estagio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeicoes\_OBR\_25.06.08.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Estudo Experimental dos Alimentos\_OBR\_17.09.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Farmacologia\_OBR\_18.02.pdf (Arquivo PDF) - 4 página(s)
- Fisiologia Humana\_OBR\_26.02.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Genetica Aplicada a Nutricao\_OBR\_26.02.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Gestao dos Serv Esp em Aliment\_OPT\_21.02.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Higiene de Alimentos\_OBR\_28.03.08 -1.pdf (Arquivo PDF) - 5 página(s)



### Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 421359aa1f0113279874204df8edbdc0fb9e42eb9579ebe005fa4b5b5e6ad7b

[SHA512]: 08eef37e0d5be9b0e39e95772c801f32fd54d3f40fccb8e80d3a97be99e8f0d685725e385785d5b671124fb621d90a524dcf432ff3536e994d9bb8be17b5334a

### Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



#### ASSINADO - Secretaria Curso Integral (secretaria.nutintegral@unirio.br)

Data/Hora: 12/01/2023 - 11:37:37, IP: 200.156.27.158

[SHA256]: e0d0622dfc258b7876b31f899947697e14c08eaeacb81e8e09f4702a2c85bfbb

### Histórico de eventos registrados neste envelope

12/01/2023 11:37:37 - Envelope finalizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:37:37 - Assinatura realizada por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:37:24 - Envelope visualizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:35:16 - Envelope registrado na Blockchain por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:35:09 - Envelope encaminhado para assinaturas por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:34:44 - Envelope criado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

