



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

[Handwritten signature]

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Código: SNT 0056

DISCIPLINA: QUÍMICA ANALÍTICA

30hs -prática

CARGA HORÁRIA : 45 horas

02 créditos

15hs -teórica

OBJETIVO GERAL

. Proporcionar aos alunos conhecimentos sobre QUÍMICA ANALÍTICA QUANTITATIVA, através de métodos gerais de análise de substâncias puras.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- . Ao final do Curso o aluno deverá ser capaz de :
 - . Identificar os compostos orgânicos e inorgânicos mais utilizados em análises químicas.
 - . Conhecer os principais tipos de misturas e formas adequadas de separação
 - . Preparar soluções para utilização em QUÍMICA ANALÍTICA QUANTITATIVA
 - . Interpretar resultados finais de análise

UNIDADE I

- CONCEITOS , MATÉRIA, MOLÉCULA E ELEMENTO QUÍMICO
- MISTURA E SOLUÇÕES
- MÉTODO DE SEPARAÇÃO

UNIDADE II

- FUNÇÕES INORGÂNICAS (ÁCIDO, BASE, SAL e ÓXIDO)

UNIDADE III

- REAÇÕES QUÍMICAS
REDOX
- EQUILÍBRIO QUÍMICO - FATORES FÍSICOS E QUÍMICOS QUE O ALTERAM



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

UNIDADE IV

- UNIDADES DE CONCENTRAÇÃO
 - . NORMALIDADE
 - . MOLARIDADE
 - . CONCENTRAÇÃO (P/P), P/V, V/V)

UNIDADE V

- PREPARO SOLUÇÕES ÁCIDA E BÁSICA (PRÁTICA)
- AFERIÇÃO SOLUÇÕES ÁCIDA E BÁSICA (PRÁTICA)

UNIDADE VI

- PREPARO E AFERIÇÃO SOLUÇÕES QUE SOFREM OXI-REDUÇÃO
- SOLUÇÃO DE PERMANGANATO DE POTÁSSIO (PRÁTICA)
- SOLUÇÃO DE SULFATO FERROSO (PRÁTICA)

UNIDADE VII

- INTRODUÇÃO QUÍMICA QUALITATIVA
- DETECÇÃO DE CÁTIONS (PRÁTICA)

UNIDADE VIII

- TITULAÇÃO ÁCIDO-BASE
 - . ESTUDO DO pH
 - . INTRODUÇÃO INDICADORES
 - . ANÁLISE SODA CAÚSTICA COMERCIAL (PRÁTICA)
 - . ANÁLISE % ÁCIDO ACÉTICO EM VINAGRE (PRÁTICA)
 - . ACIDEZ EM LEITE (PRÁTICA)

UNIDADE IX

- COMPLEXOMETRIA COM EDTA
 - . DETERMINAÇÃO MAGNÉSIO (PRÁTICA)
 - . DETERMINAÇÃO DUREZA H₂O (PRÁTICA)

UNIDADE X

- TITULAÇÃO DE PRECIPITAÇÃO
 - . DOSEAMENTO CLORETO (MOHR/VOLHARD) (PRÁTICA)
 - . DETERMINAÇÃO IODETO E BROMETO (PRÁTICA)



BIBLIOGRAFIA

1. MORITA, T - Assumpção, R.M.V . - Manual de Soluções, Reagentes e Solventes. São Paulo, E.Blucher, 1983.
2. EWING, G.W. - Métodos Instrumentais de Análise Química. São Paulo, E.Blucher, 1972, 2V
3. OHLWEILER, Q.A. - Química Analítica Quantitativa. Rio de Janeiro, Livro Técnico e Científico, 1976.
4. KING, E.J. Análise Qualitativa. Rio de Janeiro, E.Interamericana, 1981.
5. VOGEL, A.I. - Química Analítica Qualitativa. São Paulo , E. Mestre Jov. 1981.
6. VOGEL, A.I. - Análise Inorgânica Quantitativa. Rio de Janeiro, E. Guanabara Koogan, 1981.-
7. SKOOG, D.A - Fundamentals of Analytical Chemistry - NEW YORK , Sandders College Publishing, 1982.

ECBA/AFM.

Assinatura do Titular
ou Professor Responsável: _____

11/01/89



UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO UNI-RIO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE SAÚDE DA COMUNIDADE
DISCIPLINA DE SANEAMENTO



CARG. HOR. 45 Cr.03

PROGRAMA DA DISCIPLINA DE SANEAMENTO APLICADA AOS ALUNOS
DO 3º PERÍODO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Código: SCS 0026

UNIDADES PROGRAMÁTICAS

1 - Introdução ao Saneamento

- 1.1 - Áreas de atuação do Saneamento
- 1.2 - Definições
- 1.3 - Saúde e meio ambiente

2 - Sistemas de Abastecimento de Água

- 2.1 - Importância Sanitária e Econômica
- 2.2 - Água na transmissão de doenças
- 2.3 - Caracterização da água de abastecimento
- 2.4 - Usos da água
- 2.5 - Abastecimento de água no meio rural
- 2.6 - Abastecimento de água no meio urbano
- 2.7 - Tratamento da água de abastecimento

3 - Águas Residuárias

- 3.1 - Importância sanitária e econômica
- 3.2 - Disposição dos dejetos em zona rural
- 3.3 - Soluções para o sistema estático e dinâmico
- 3.4 - Disposição de águas residuárias no meio urbano
- 3.5 - Tratamento de esgotos

4 - Resíduos Sólidos e Limpeza Pública

- 4.1 - Poluição ambiental
- 4.2 - Gerenciamento do lixo municipal
- 4.3 - Origem e composição do lixo



- 4.4 - Serviço de limpeza pública
- 4.5 - Disposição final do lixo
- 4.6 - Tratamento
- 4.7 - Reciclagem do lixo
- 4.8 - Lixo contaminado (hospitalar) e seu tratamento e destino final

5 - *Controle de Artrópodes e Roedores*

- 5.1 - Controle de mosquitos
- 5.2 - Controle de moscas
- 5.3 - Controle de baratas

6 - *Saneamento dos Alimentos*

- 6.1 - Importância sanitária e econômica
- 6.2 - Nocividade dos alimentos
- 6.3 - Fases de atuação do saneamento
- 6.4 - Controle da qualidade dos alimentos
- 6.5 - Controle dos manipuladores de alimentos

7 - *Poluição Atmosférica*

- 7.1 - Principais fontes
- 7.2 - Efeitos da poluição do ar
- 7.3 - Medidas dos poluentes
- 7.4 - Controle de poluentes atmosféricos





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

PROGRAMA DE DISCIPLINA (ANALÍTICO)

CICLO BÁSICO

Código: SCS 0040

DEPARTAMENTO: SAÚDE DA COMUNIDADE

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA

C.H. = 30 h.

CURSO: GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CRÉDITO: 02:00

- UNIDADE I - A SOCIOLOGIA COMO CIÊNCIA
- UNIDADE II - A SOCIOLOGIA E A SOCIEDADE MODERNA
- UNIDADE III - CONCEITOS BÁSICOS DE SOCIOLOGIA
III.1 - AÇÃO, RELAÇÃO E PROCESSOS SOCIAIS
III.2 - INTERAÇÃO E SOCIALIZAÇÃO
III.3 - ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA SOCIAL
III.4 - COMUNIDADE E SOCIEDADE
III.5 - CULTURA
- UNIDADE IV - IMPORTÂNCIA DO ESTADO EM SOCIEDADES COMPLEXAS
- UNIDADE V - MOVIMENTOS SOCIAIS URBANOS
- UNIDADE VI - CARACTERÍSTICAS HISTÓRICAS DO PROCESSO DE DESENVOLVIMENTO DA SOCIEDADE BRASILEIRA
- UNIDADE VII - ANÁLISE HISTÓRICA DAS INSTITUIÇÕES DE SAÚDE NO BRASIL
- UNIDADE VIII - CONDIÇÕES DE VIDA E DE TRABALHO NO BRASIL
- UNIDADE IX - CONDIÇÕES DE SAÚDE DA POPULAÇÃO BRASILEIRA
IX.1 - ECOLOGIA SOCIAL
IX.2 - NÍVEL SÓCIO-ECONÔMICO E SAÚDE
IX.3 - NOÇÕES DE PATOLOGIA SOCIAL
- UNIDADE X - POLÍTICAS DE ESTADO EM FACE DA SAÚDE

Assinatura do Titular
ou Professor Responsável:





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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: DE NUTRIÇÃO APLICADA

DISCIPLINA: TÉCNICA DE CERIMONIAL E SERVIÇOS ESPECIAIS

CARGA HORÁRIA TOTAL OBRIGATORIA - 60h NÚMERO DE CRÉDITOS - 03

OBJETIVOS GERAIS:

Oferecer aos alunos a oportunidade de adquirir conhecimentos a respeito das normas de convívio social e de técnicas de cerimonial. Conscientizar os alunos da importância da aplicação desses conhecimentos em ocasiões especiais a fim de que, como profissionais Nutricionistas, mobilizem a opinião pública quanto ao verdadeiro papel da Nutrição, qualquer que seja a situação.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- 1º - Conhecer as normas e a importância do comportamento social, bem como sua aplicação em ocasiões especiais.
- 2º - Identificar os vários tipos de serviços e as ocasiões em que devem ser utilizados.
- 3º - Conhecer o serviço dos garçons em almoços e jantares cerimoniais.
- 4º - Conhecer a classificação dos vinhos e demais bebidas servidas em banquetes.
- 5º - Combinar as bebidas com as preparações adequadas.
- 6º - Planejar almoços e jantares especiais, calculando os custos operacionais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE 1 : COMPORTAMENTO SOCIAL

- 1.1 - Comportamento social:
Histórico e importância
- 1.2 - Técnicas de cerimonial:
Regras de apresentação
- 1.3 - Tratamento de cortesia às autoridades
- 1.4 - Convites: Redação formal e informal
- 1.5 - Normas de Cerimonial Público:
Regras de precedência
- 1.6 - Hierarquia:
Social, eclesialística e nas forças armadas



UNIDADE 2 : SERVIÇOS ESPECIAIS

- 2.1 - Esquemas de mesas para almoços e jantares
- 2.2 - Tipos de serviços
- 2.3 - Serviço dos garçons em almoços e jantares de cerimônia

UNIDADE 3 : BEBIDAS E SEUS PROCESSOS DE FABRICAÇÃO

- 3.1 - Classificação dos vinhos
- 3.2 - Champagne: histórico, produção e tipos de champagne
- 3.3 - Licores: histórico e produção
- 3.4 - Cognac: produção e classificação
- 3.5 - Queijos: histórico e regras de degustação

UNIDADE 4 : PLANEJAMENTO DE BANQUETES

- 4.1 - Planejamento de almoços e jantares cerimoniais
- 4.2 - Escolha e argumento de cardápios especiais
- 4.3 - Escolha e combinação de bebidas
- 4.4 - Planejamento e organização do almoço exame
- 4.5 - Distribuição de tarefas para o almoço exame.

MCL/rar

Assinatura do Titular
ou Professor Responsável: _____



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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO: NUTRIÇÃO FUNDAMENTAL
DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA

Código: SNF 0009

CH = 90 CR = 05

OBJETIVO GERAL:

Proporcionar ao aluno conhecimento de caráter científico para identificar as transformações que ocorrem nos alimentos de origem animal e nos de origem vegetal.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Preservar o valor nutritivo dos alimentos, assegurando suas condições sanitárias e higiênicas.
- Analisar as modificações que se processam nos alimentos para melhor adaptá-los ao organismo.
- Planejar cardápios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I

Introdução à Técnica Dietética

- 1.1. Técnica Dietética: Finalidade do seu estudo. Seleção e aquisição de alimentos.
- 1.2. Laboratório Dietético: Classificação. Características.
- 1.3. Operações fundamentais utilizadas nas preparações dos alimentos: Divisão. União.
- 1.4. Aplicação do calor: Métodos e processos de cocção. Efeitos da cocção sobre alimentos.

Unidade II

Seleção e Aquisição de Alimentos

- 2.1. Grupo de Alimentos: Os quatro grupos básicos de alimentos. Utilização dos alimentos em cardápios.



Unidade III

Modificações que ocorrem nos alimentos

- 3.1. Bebidas e Infusos: Classificação. Características principais. Propriedades gerais. Método de preparo.
- 3.2. Frutas: Classificação. Valor nutritivo. Modificações naturais. Modificações pela cocção. Formas de preparação.
- 3.3. Leite: Tipos de leites. Características gerais. Modificações físicas, químicas e físico-químicas. Derivados do leite: Manteiga, creme de leite, queijos.
- 3.4. Hortaliças: Classificação dietética. Valor nutritivo. Modificações naturais. Modificações que ocorrem pela cocção.
- 3.5. Cereais: Valor nutritivo. Digestibilidade. Cereais mais utilizados como alimento. Princípios de cocção. Cocção de cereais.
- 3.6. Leguminosas: Valor nutritivo. Digestibilidade. Leguminosas mais utilizadas como alimento. Modificações que ocorrem pela cocção.
- 3.7. Carnes: Valor nutritivo. Seleção e preparo. Cortes de carne bovina. Modificações naturais. Modificações que ocorrem pela cocção. Digestibilidade.
 - 3.7.1. Vísceras: Valor nutritivo. Método de preparo.
 - 3.7.2. Aves: Valor nutritivo. Método de preparo e cocção de aves. Modificações que ocorrem pela cocção. Digestibilidade
 - 3.7.3. Pescado: Classificação. Valor nutritivo. Seleção e cuidados com o pescado. Modificações que ocorrem pela cocção. Digestibilidade.
- 3.8. Ovos: Valor nutritivo. Modificações que ocorrem após a postura. Modificações que ocorrem pela aplicação de calor. Preparações com ovos. Digestibilidade.
- 3.9. Misturas farináceas: Conceituação. Ingredientes utilizados nas misturas farináceas. Modificações que ocorrem pela aplicação de calor.



- 3.10. Açúcares: Classificação. Valor nutritivo. Propriedades do açúcar. Preparações em que o açúcar é o ingrediente principal.
- 3.11. Gorduras: Classificação. Valor nutritivo. Propriedades da gordura. Gorduras alimentícias. Emprego das gorduras no preparo de alimentos.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Código: STA 0004

CH= 90 CR= 05

OBJETIVO GERAL : A DISCIPLINA SE PROPÕE A

- Estudar a Tecnologia de Alimentos, sua evolução e importância no aumento da vida útil do alimento
- Identificar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais
- Avaliar os métodos de conservação de alimentos utilizando meios físicos, químicos e biológicos
- Estudar a industrialização de Alimentos desde a seleção da matéria-prime até o produto acabado

OBJETIVOS ESPECÍFICOS : AO FINAL DO CURSO O ALUNO DEVERÁ

- Reconhecer a importância da Industrialização de Alimentos
- Conhecer os diferentes métodos e técnicas de Conservação de Alimentos
- Identificar as etapas do processamento dos principais grupos de alimentos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO :

UNIDADE I : INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

1.1. Tecnologia de Alimentos

1.1.1. Evolução e Importância

1.1.2. Objetivo e Importância da Industrialização de Alimentos

1.1.3. Conceito de Alimento: matéria-prima alimentar, produto alimentício



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

- 1.2. Conceito de ALTERAÇÃO, ADULTERAÇÃO, FALSIFICAÇÃO e FRAUDES

UNIDADE II : CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

2.1. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

- 2.1.1. Microrganismos mais importantes na Tecnologia de Alimentos
- 2.1.2. Fatores que regulam o crescimento de microrganismos em alimentos
- 2.1.3. Curva de crescimento de microrganismos

2.2. MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

- 2.2.1. Princípios em que se baseia a Conservação de Alimentos
- 2.2.2. Métodos Bacteriostáticos
- 2.2.3. Métodos Bactericidas
- 2.2.4. Aditivos químicos
- 2.2.4.1. Definição
- 2.2.4.2. Legislação
- 2.2.4.3. Normas e padrões para alimentos

2.3. EMBALAGEM PARA ALIMENTOS

- 2.3.1. Sua importância na Conservação de Alimentos
- 2.3.2. Tipos de Embalagens e Materiais Empregados

UNIDADE III : INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

- 3.1. Processamento de Produtos de Origem Animal
- 3.1.1. Leite e Derivados
- 3.1.2. Ovos
- 3.1.3. Massas
- 3.1.4. Carne e produtos cárneos
- 3.1.5. Pescado e sub-produtos



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

3.2. Processamentos de Produtos de Origem Vegetal

3.3. Classificação

3.3.1. Derivados de Cereais

3.3.2. Derivados de Frutas

3.3.. Processamento de Óleos e Gorduras Comestíveis

3.4. Processamento do Açúcar

3.5. Processamento do Cacau e do Chocolate

3.6. Processamento de Infusos e Bebidas

3.6.1. Processamento do Chá

3.6.2. Processamento do Mate

3.6.3. Processamento do Café

3.6.4. Processamento de Bebidas Alcoólicas:
Fermentadas, Destiladas e Fermento-desti-
lados

3.7. ENZIMAS

3.7.1. Principais enzimas utilizadas na Tecno-
logia de Alimentos

3.7.2. Importância das Enzimas na Industriali-
zação de Alimentos

BIBLIOGRAFIA:

1. BARBOSA, J.J. Introdução à Tecnologia de Alimentos - R.J.KOSMOS, 1976. 116p.
2. CHEFTEL, J.C. & CHEFTEL, H. Introducción a la Bioquímica de los Alimentos. Espanha, Ed.Acribia, 1976.
3. DES ROSIER, N.W. Conservação de Alimentos. Cia.Ed. Continental 5. ed. 1978. México.
4. GAVA, Altair J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. 2^ª ed. S.P. Nobel, 1979. 284 p.

/AFM.



4
5. MAGRO, Francisco. A utilização do frio alimentar. Lisboa, Clássica, /s.d./, 259 p.

6. SIMÃO, Antonia Mattos. Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico. São Paulo, Nobel, 1985. 274 p.

Assinatura do Titular

ou Professor Responsável: Guilherme Lourenço de A. Gomes





Química analítica

Data e Hora de Criação: 08/12/2022 às 10:28:43

Documentos que originaram esse envelope:

- Química analítica.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Saneamento.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Sociologia.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Técnica de Cerimonial e Serviços Especiais.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Técnica Dietética.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Tecnologia dos Alimentos.pdf (Arquivo PDF) - 4 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: a8bd9603e9cbfaa02a782a09c40f664cb96b1502a499f9234361ec889cc9164d

[SHA512]: 2db9f493bf8d7d6d623a6c49fa2799d2c456cdc7bd4f1089c3183671662d7a0e0926a934ab0017f7ea63c2b5946e0b568ee7e6cab201777771007805bc0a933b

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 08/12/2022 - 10:30:16, IP: 200.156.27.158, Geolocalização: [-22.958341, -43.165019]

[SHA256]: 3906eb0e52319ba9cde9d624f5e85646c9dacf5e5ba7c4cd43a4de4834402f6a

Histórico de eventos registrados neste envelope

08/12/2022 10:30:16 - Envelope finalizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:30:16 - Assinatura realizada por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:30:12 - Envelope visualizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:29:21 - Envelope registrado na Blockchain por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:29:15 - Envelope encaminhado para assinaturas por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:29:00 - Envelope criado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

