



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

## DISCIPLINAS 2023.1

Disciplina	Docente Responsável	Datas	Horários	Formato
SASANI - Seminários Avançados em Segurança Alimentar e Nutricional (OBRIGATÓRIA)	Profa. Dra. Michelle Teixeira Teixeira	25/05; 01/06; 15/06; 22/06; 29/06; 06/07; 13/07	8h - 12h	Híbrido
METP - Metodologia da Pesquisa e dos Processos de Criação (OBRIGATÓRIA)	Prof. Dr. Rafael Silva Cadena	27/04; 04/05; 11/05; 18/05; 25/05; 01/06; 15/06; 22/06; 29/06; 06/07; 13/07	15h-17h	Presencial
PRATICAS - Práticas alimentares em grupos populacionais (ELETIVA)	Profa. Dra. Simone Augusta Ribas	30/03; 06/04(HIB); 13/04(HIB); 20/04(HIB); 27/04; 04/05; 11/05; 18/05;	8h-12h	Híbrido
MANIP - Manipulação e conservação de alimentos seguros e saudáveis (ELETIVA)	Profa. Dra. Sílvia Conceição Reis Pereira Melo	13/04; 20/04; 27/04; 04/05; 11/05; 18/05; 25/05; 01/06; 15/06; 22/06; 29/06; 06/07; 13/07	18h-20h	Híbrido
GESTAO - Gestão em Segurança Alimentar e Nutricional (ELETIVA)	Profa. Dra. Flávia Milagres Campos	13/04; 20/04; 27/04; 04/05; 11/05; 18/05; 25/05; 01/06; 15/06; 22/06; 29/06	13h-15h	Presencial
Neoliberalismo, nutrição e saúde mental (ELETIVA - ALUNO EXTERNO)	Profa. Dra. Juliana Pereira Casemiro	Consultar a docente	Consultar a docente	Consultar a docente

A disciplina "Neoliberalismo, nutrição e saúde mental" será oferecida em conjunto com o Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (INU/UERJ). Para mais informações sobre a disciplina, consulte a docente responsável pelo e-mail: [julianacasemiro@gmail.com](mailto:julianacasemiro@gmail.com).



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

## DISCIPLINAS 2023.1

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



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

## DISCIPLINAS 2023.1

<b>Metodologia da Pesquisa e dos Processos de Criação</b>
<b>Créditos:</b> 2
<b>Carga Horária:</b> 30h
<b>Ementa:</b> Estudos e pesquisas: instrumental teórico-metodológico. O conhecimento como compreensão e transformação da realidade. Pesquisa científica: conceito e paradigmas. Tipos de desenhos de Estudos. Análise dos Dados: quantitativa e qualitativa. Processos de criação e estratégias de criar. Pesquisa bibliográfica: execução e comunicação de resultados. O relatório científico e Normas da ABNT.
<b>Metodologia:</b> Aulas expositivas e leitura e discussão de artigos e textos. Manipulação e análise de dados no Laboratório de Informática.
<b>Avaliação:</b> Produção de texto ligado ao Projeto a ser desenvolvido no Mestrado.
<b>Bibliografia:</b> JUNIOR, C.F. Guia do trabalho científico – do projeto à redação final – monografia, dissertação e tese. São Paulo; Contexto, 2011.  MASCARO JL, ROTHMAN KJ, LASH T. Epidemiologia Moderna, 3ª Ed. Ed. Artmed, 2011.  MOORE, D.S. A Estatística Básica e a sua Prática. 5ª edição, Editora LTC, 688 p., 2010. REGO, S., Comitês de ética em pesquisa: Teoria e Prática. Rego S, Palácios M., Rio de Janeiro, RJ: EAD/Ensp, 2012.
<b>Bibliografia Complementar:</b>  DEMO, P. Pesquisa: princípio científico e educativo. 4ed. São Paulo: Cortez, 1996. KÖCHE, V. S.; BOFF, O. M. B.; MARINELLO, A. F. Leitura e produção textual. Petrópolis: Vozes, 2010.  MOSER, Antônio. Biotecnologia e bioética: para onde vamos? Petrópolis: Vozes, 2004 PEREIRA, M.G. Artigos Científicos – Como Redigir, Publicar e Avaliar. São Paulo; Guanabara Koogan, 2011 SCHRAMM, FR. 2010. Pensamento Complexo e Saúde Pública. In: Hortale VA et al. (org.). 2- Pesquisa em saúde coletiva: fronteiras, objetos e métodos. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, pp. 85-103. SPECTOR, N. Manual para Redação de Teses, Projetos de Pesquisa e Artigos Científicos. 2ª Ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2002. TREINTA, F.T.; FILHO, J.R.F.; SANT`ANNA, A.P.; RABELO, L.M. Metodologia de pesquisa bibliográfica com a utilização de método multicritério de apoio à decisão. Production, v. 24, n.3, p-508-520, July/Sept., 2014.



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

## DISCIPLINAS 2023.1

<b>Práticas alimentares em grupos populacionais</b>
<b>Créditos:</b> 2
<b>Carga Horária:</b> 30h
<b>Ementa:</b> Ações de monitoramento das práticas alimentares. Métodos de avaliação das práticas alimentares. Comportamento alimentar no campo da sociologia, economia, psicologia e sustentabilidade; Práticas alimentares, marketing e mídia. Aleitamento materno e introdução alimentar em crianças menores de um ano. Alimentação e Nutrição no crescimento e desenvolvimento infantil. Hábitos alimentares, consumo alimentar e nutrição do adolescente. Alimentação e nutrição e sua relação com as DCNT na população adulta. Práticas alimentares de idosos e sua relação com aspectos fisiológicos, patológicos, neuromotores. Guias alimentares populacionais.
<b>Metodologia:</b> Aulas expositivas, dinâmicas, leitura e discussão de artigos científicos.
<b>Avaliação:</b> Prova didática e discussão das temáticas dos seminários.
<b>Bibliografia:</b>
BRASIL. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2015.
BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Básica, 2014.
Edmond KM, Zandoh C, Quigley MA, Amenga-Etego S, Owusu-Agyei S, Kirkwood BR. (2009). Delayed breastfeeding initiation increases risk of neonatal mortality. <i>Pediatrics</i> , 117: 380e-386e.
Monteiro CA, Levy RB, Claro RM, Castro IRR, Cannon G. (2011). Increasing consumption of ultraprocessed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. <i>Public Health Nutrition</i> , 14 (1): 5-13.
MINAYO MCS. Saúde e Ambiente: uma relação necessária. In: CAMPOS GWS, MINAYO MCS, AKERMAN M, JUNIOR MD, CARVALHO YM.
SAWAYA, A. L. et al. (Org.). Desnutrição, Pobreza e Sofrimento Psíquico. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2011. 360p
BRASIL. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher - PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. (Ministério da Saúde, Ed.). Brasília: Ministério da Saúde, Centro Brasileiro de Análise e Planejamento, 2009.
<b>Bibliografia Complementar:</b>
Mozaffarian D, Hao T, Rimm EB, Willett WC, Hu FB. Changes in Diet and Lifestyle and Long- Term Weight Gain in Women and Men. <i>N Engl J Med</i> 2011;364:2392-404.
Gilberto Kac, RoselySichieri, Denise PetrucciGigante (orgs.) <i>Epidemiologia Nutricional</i> . Rio de Janeiro, Fiocruz/Atheneu, 2007.
Willett WC, Ludwig DS. The 2010 Dietary Guidelines — The Best Recipe for Health? <i>N Engl J Med</i> 365; 17. 2011



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

## DISCIPLINAS 2023.1

### **Manipulação e conservação de alimentos seguros e saudáveis**

**Créditos:** 2

**Carga Horária:** 30h

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

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

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

#### **Bibliografia:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Bibliografia Complementar:**

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

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

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

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

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

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



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

## DISCIPLINAS 2023.1

### Gestão em SAN

**Créditos:** 2

**Carga Horária:** 30h

**Ementa:** Módulo I: Fundamentos Básicos da Gestão da Segurança de Alimentos, Normas Internacionais de Gestão da Segurança de Alimentos, Liderança e Gestão Organizacional, Lideranças de Pessoas e Equipes, Planejamento e Gestão Estratégica, Gestão da Qualidade Aplicada à Área de Alimentos e Gestão Financeira. Módulo II: Programa de Aquisição de Alimentos, compras diretas e institucionais de agricultura Familiar. Circuitos curtos de produção, abastecimento, distribuição e consumo de alimentos. Equipamentos públicos e comunitários de preparo e distribuição de alimentos. Preços de alimentos e os impactos na oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis. Avaliação das perdas e desperdício de alimentos. Desenvolvimento de tecnologias que diminuam as perdas e desperdícios no âmbito de SAN.

**Metodologia:** Aulas expositivas, leitura e discussão de artigos científicos.

**Avaliação:** Leitura prévia de artigos com base em roteiro; Apresentação de artigos (em grupos); Avaliação escrita.

#### **Bibliografia:**

EFSA - European Food Safety Authority - Disponível em Lakhal, L. (2009). Impact of quality on competitive advantage and organizational performance. The Journal of the Operational Research Society, 60(5), 637-645.

SOUZA, F.P., MONTEIRO, I.P. Liderança de Equipes na resolução de problemas complexos - Um guia para a inovação organizacional. Lisboa: Ed Sílabo, 2017, 234p.

BAIARDI, A. & ALENCAR, CMM. Agricultura familiar, seu interesse acadêmico, sua lógica constitutiva e sua resiliência no Brasil. Rev. Econ. Sociol. Rural vol.52 supl.1 Brasília 2014.

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DEPARTAMENTO DE APOIO À AQUISIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO FAMILIAR. ORIENTAÇÕES E MARCO LEGAL Modalidade Compra Institucional do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar – PAA, julho, 2016.

CENTRO DE EXCELÊNCIA CONTRA A FOME. ABASTECIMENTO ALIMENTAR E COMPRAS PÚBLICAS NO BRASIL: UM RESGATE HISTÓRICO Série Políticas Sociais e de Alimentação.

#### **Bibliografia Complementar:**

ABNT NBR ISO 19011:2002- Diretrizes para auditorias de sistema de gestão da qualidade e/ou ambiental. 25p.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produtos Orgânicos: O olho do consumidor. Brasília, MAPA/ACS, 2009, 34p.

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR ISO 9001:2008 Sistemas de gestão da qualidade - Requisitos. Rio de Janeiro, 2008, 28 p. .

NBR ISO 22000 Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos. Rio de Janeiro, 2006, 35 p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Método 5SANVISA- REBLAS. Gerência Geral de Laboratório de Saúde Pública. Disponível em: [http://www.anvisa.gov.br/reblas/procedimentos/metodo\\_5S.pdf](http://www.anvisa.gov.br/reblas/procedimentos/metodo_5S.pdf)

GARVIN, D. Gerenciando A Qualidade - A Visão Estratégica e Competitiva. QualityMark, 2002, 376p.