



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, retroprojektor, 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 retroprojeter, “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

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 , industrias.
- 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 “Per capita “** , 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^a 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^a 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/estatura²) 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, ,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^a 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 χ^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.

Biotermologia:

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^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

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

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

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

GARCIA, EDUARDO A. C. **Biofísica**. 1^a ed. São Paulo: Sarvier Ltda, 1998.

GUYTON, ARTHUR C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 10^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

HENEINE, IBRAHIM F. **Biofísica Básica**. 2^a ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1995.

Assinatura do Professor: _____
Profª. Marly Pereira Lima





EMENTAS NUTRICAÇÃO UNIRIO

Data e Hora de Criação: 12/01/2023 às 11:09:06

Documentos que originaram esse envelope:

- Administracao Geral Aplicada a Nutricao_OBR_02.04.08.pdf (Arquivo PDF) - 6 página(s)
- Ambiente e saude_OBR_26.03.08.pdf (Arquivo PDF) - 4 página(s)
- Analises Epidemionlogicas_OBR_17.09.10.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Anatomia_OBR_07.04.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- ASA I_OBR_21.02.08.pdf (Arquivo PDF) - 5 página(s)
- ASA II_OBR_22.02.08.pdf (Arquivo PDF) - 5 página(s)
- Avaiacao Nutricional_OBR_17.09.10 -1.pdf (Arquivo PDF) - 5 página(s)
- AVALIACAO SENSORIAL DE ALIMENTOS_OPT_28.03.08.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Bioestatistica_OBR_22.02.08.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Biofisica_OBR_08.04.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 2a84b18b75b055ce6e25b9553aa85e318882a5d5cf057fa79acd24037c6e1618

[SHA512]: 0c6a613b8d0144730ed3121cdcf9dbe2228c7b4fd10cee232436e6e771be7f6c9e97b2b9232bd7a298961ee852284f27f788543a730b74b15a77116b6ece188d

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 12/01/2023 - 11:16:27, IP: 200.156.27.158

[SHA256]: 472701210b0b81e49a3debd55c2dc85c52254874677c1661941714370842d31e

Histórico de eventos registrados neste envelope

12/01/2023 11:16:28 - Envelope finalizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:16:27 - Assinatura realizada por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:16:23 - Envelope visualizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:09:50 - Envelope registrado na Blockchain por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:09:41 - Envelope encaminhado para assinaturas por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:09:23 - Envelope criado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

