



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

PROGRAMA DE DISCIPLINA - OPTATIVA

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição em Saúde Pública

DISCIPLINA: Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência **CÓDIGO:** SNP0056

CARGA HORÁRIA: 45h **CRÉD. TÉOR.:** 03 **CRÉD.PRÁT.:** 00

PRÉ-REQUISITOS:

EMENTA

Estudo do pré-escolar, escolar e adolescente nos seus aspectos biológicos, psicológicos e sociais. Epidemiologia na infância e adolescência. Nutrição na infância e prevenção de doenças crônicas.

Formulações e produtos infantis industrializados voltados para o público Nutrição infanto-juvenil, marketing, em dietas não convencionais. Alimentação da criança e adolescente e a bio disponibilidade dos nutrientes

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

Capacitar o aluno na intervenção com crianças e adolescentes em ambulatórios, creches e escolas

Específicos

- Sensibilizar o aluno para a relevância de estudos epidemiológicos em crianças e adolescentes
- Habilitar o aluno no acompanhamento e evolução do crescimento e desenvolvimento de crianças e adolescentes e na identificação de agravos à saúde.
- Desenvolver no aluno o senso crítico quanto ao consumo de alimentos industrializados voltados para crianças e adolescentes.
- Capacitar o aluno a prescrever orientações nutricionais no âmbito individual e coletivo, relacionado com a biodisponibilidade dos nutrientes e dos riscos do consumo indiscriminado de alimentos industrializados

METODOLOGIA:

Aulas expositivas, casos clínicos, seminários, discussão de artigos científicos.



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I -Aspectos epidemiológicos do grupo pré-escolar, escolar e adolescente.

Unidade II -Fisiologia associada aos aspectos sociais e nutricionais.

Unidade III - Intervenções nutricionais em nível de ambulatório, creche e escola

Unidade IV - Fatores Intervenientes no desenvolvimento de doenças crônicas na vida adulta

Unidade V - Dietas não convencionais na infância e adolescência: vegetarianismo e macrobiótica

Unidade VI - Transtornos alimentares

Unidade VII - Deficiências qualitativas e quantitativas de macro e micronutrientes

Unidade VIII -Uso de suplementos medicamentosos e nutricionais

Unidade IX - Formulações Infantis e produtos Industrializados destinados ao grupo infantil

AVALIAÇÃO:

Trabalho I: Apresentação de artigo científico – peso1 (T1). Trabalho II: Formulações Infantis e Produtos Industrializados voltados para o público infantil– peso1 (T2). Verificação de Aprendizagem Teórica Individual – uma com peso 2 (P1). MÉDIA FINAL = média ponderada de todas as notas

BIBLIOGRAFIA:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. & LACERDA, E. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.

AUGUSTO, A. **Alimentação natural**. Salvador: Lothlorien, 1986, 47p. O que e como comer. Salvador: Lothlorien, 1987, 54p.

ANDRÉ, J. **O equilíbrio nutricional do vegetariano**. São Paulo: Manole Dois 1991. 201p.

BEHRMAN, R.; KLIEGMAN, R. & ARVIN, A. Nelson. **Textbook of Pediatrics**. Philadelphia, London, Toronto, Montreal, Sydney, Tokyo: W.B. Saunders Company, 1996.

BOOG, M.C.F. et alii. **Alimentação natural: prós e contas**. São Paulo, IBRASA, 1985, 132p.

BIRCHER-BENNER. **Alimentação natural para crianças**. Rio de Janeiro: Tecnoprint, 1983, 105p.

BRANDÃO, C.T.T. **Alternativas alimentares**. Londrina: Pastoral da criança, 1988, 59p.



CALUSNITZER, I. **Guia prático da alimentação macrobiótica ZEN Porto Alegre: Assoc. Macro.** De Porto Alegre, 1981.

COSTA, C.E. & França, V. **Alternativas contra a fome.** São Paulo: Pólis, 1993, 74p. (publicação Pólis, 14)

ESTEVES, C.L.M. et alii. **Estudo sobre a utilização integral dos alimentos.** Rio de Janeiro, 1993, 52p.

FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S.W.; WAGNER, E. H. - **Epidemiologia Clínica: Elementos Essenciais** - 3ª Ed. - Artes Médicas - 1996

GAULL, G.E. **Nutrição Pediátrica. Clínicas Pediátricas da América do Norte, 42 (4).** Rio de Janeiro: Interlivros, 1995.

GUYTON, A. **Tratado de Fisiologia Médica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A, 1996.

JORNAL BRASILEIRO DE MEDICINA. DEF 2003/2004 - **Dicionário de Especialidades Terapêuticas.** EPUC - Editora de Publicações Científicas Ltda, 2004.

LOBATO, E. **Alimentação infantil vegetariana.** São Paulo: Ground s^a 62p.

MARTINS, M.H.S. **Macrobiótica, vegetarianismo: fundamento e crítica,** Recife s/e, 1988. 178p.

MARCONDES, E. **Pediatria Básica.** 8º ed. São Paulo: Sarvier, 1991.

MONTE, O & LONGUI, C. **Endocrinologia para o Pediatra.** São Paulo, Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.

MURRAY, R.; GRANNER, D.; MAYES, P. & RODWELL, V. Harper: **Bioquímica.** 7º ed. São Paulo: Atheneu, 1994.

NCEP (NATIONAL CHOLESTEROL EDUCATION PROGRAM). **Highlights of the Report of the Expert Panel on Blood Cholesterol Levels in Children and Adolescents.** Pediatrics, 89 (3): 495-500, 1992.

OMS. **Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humanas.** São Paulo: Roca, 1998.

ROTHMAN, K.J.; GREENLAND, S. - **MODERN EPIDEMIOLOGY** - 2ª Ed. - Lippincott - Raven - 1998

ROUQUAYROL, M.Z. - **EPIDEMIOLOGIA & SAÚDE** - 4ª Ed.- Medsi-1994

SESADF/DSP/SSA. **I Seminário sobre oligoelementos e alimentação alternativa.** Brasília, 1992. (Relatório final).

SESAB. **Abordagem sobre a utilização de alternativas alimentares em crianças de creche.** Salvador, 1991 (Relatório final).



TOMBINI, M. **Alimentação natural para bebês**. São Paulo: Ground 1987. 158p.

WILKINGSON, J. **O futuro do sistema alimentar**, São Paulo: Hucitec, 1989, 142p.

WHO (WORLD HEALTH ORGANIZATION). **Physical Status: The Use and Interpretation of Anthropometry - Report of a WHO Expert Committee**. Geneva: WHO Technical Report Series, 1995.

Assinatura do Professor: LÚCIA RODRIGUES





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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Saúde da Comunidade

DISCIPLINA: Sociologia da Saúde

CÓDIGO: SSC 0052

CARGA HORÁRIA: 30 horas **CRÉD. TEÓR. 02** **CRÉD. PRÁT.: 0**

PRÉ-REQUISITO: Ambiente e saúde.

EMENTA

A saúde em seu conceito ampliado, na vida dos indivíduos e da sociedade. Aspectos simbólicos e discursivos presentes em práticas e saberes. Saúde como construção histórica, social e biomédica. Marcos teóricos que configuram o campo da saúde coletiva, abordando as relações entre fenômenos de diferentes níveis de organização e complexidade (biológico-social-assistencial), temas e problemas emergentes (movimentos sociais, ciência e tecnologia, gênero, sexualidade).

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Fundamentar e contextualizar a formação e a intervenção do aluno de Nutrição através do conhecimento das complexas relações entre saúde e sociedade, que interferem nas condições de produção da saúde dos indivíduos e da sociedade, da organização do sistema de saúde e dos saberes e práticas sociais em saúde numa conjuntura social. A disciplina objetiva desenvolver uma reflexão aprofundada sobre os aspectos sociais, em especial as políticas e instituições de saúde e as relações entre os profissionais do setor saúde e suas práticas, que recobrem a discussão sobre a saúde.

METODOLOGIA

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

Leitura e análise de textos obrigatórios para seminários e debates; “pesquisas” bibliográficas indicadas em cada capítulo; reuniões obrigatórias de pequenos grupos de trabalho, previamente organizados



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O curso encaminhará suas proposições e debates em torno da explicitação do processo sócio-histórico de “Instituições”, “políticas”, “racionalidades” e “saúde” no Brasil, constituídos a partir dos anos 60. O curso pretende utilizar documentos e fontes primárias para compreensão dos projetos e resistências sociais, que possuem como eixo o tema saúde.

- Ciência e Sociologia
- Principais metodologias e teorias em Ciências Sociais – Análise do Campo
- Os Desafios da Sociologia e a “Nova Ordem Mundial”

Globalização

Neoliberalismo

Políticas Sociais e Exclusão

Novos Padrões Relacionais em Sociedade

- As Racionalidades Científicas Contemporâneas
- Saúde no Brasil
- Políticas e Instituições de Saúde no Brasil

As Conjunturas Sócio-sanitárias no Brasil

- Os desafios Atuais da Saúde e o Papel Social da Nutrição

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA

BERTOLLI, CLÁUDIO., “**História da Saúde Pública no Brasil**”, São Paulo, Ed. Ática, 1996.

CANESQUI, A. M.(ORG), **Dilemas e Desafios das Ciências Sociais na Saúde Coletiva**”, Rio de Janeiro, HUCITEC-ABRASCO, 1996.

COHN, A. ELIAS, P., “**Saúde no Brasil, Políticas e Organização de Serviços**”, São Paulo, Cortez, 1996.

LUZ, Madel. T., “**As Instituições Médicas no Brasil**”, Rio de Janeiro, Ed. Graal, 1979.

GUIMARÃES, R., TAVARES, R.(ORG), “**Saúde e Sociedade no Brasil: Os Anos 80**”, Rio de Janeiro, Relume Dumará, 1995.

MORAES. N. A., “**Saúde no Brasil: 1984-1988 – Políticas e Discursos**”, Rio de Janeiro, Universidade do Rio de Janeiro, mimeo, 1997.

Assinatura do Professor: Nilson Moraes







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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição Fundamental

DISCIPLINA: Técnica Dietética II

CÓDIGO: SNF 0056

CARGA HORÁRIA: 90horas

CRÉD. TEÓR: 2

CRÉD.PRÁT.: 2

PRÉ-REQUISITO: Técnica Dietética I.

EMENTA

Operações fundamentais de preparação dos alimentos utilizados em dietas especiais para tratamento nutricional; enriquecimento de preparações; ênfase na prática de laboratório.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Demonstrar a importância do planejamento de cardápios especiais/ hospitalares considerando as transformações e perdas que os mesmos sofrem durante os processos de pré-preparo e preparo dos alimentos e a importância do enriquecimento nutricional dos cardápios das dietas especiais para a recuperação do paciente hospitalar/ambulatorial.

METODOLOGIA

Aulas expositivas- exercícios teórico-práticos - seminário- aulas práticas em laboratório dietético; visita técnica hospitalar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conceituação dieta normal e dieta especial e suas especificidades

Unidade I - Dietas especiais, por modificação química, sensorial e física de consistência: branda; pastosa; semi-líquida; líquida completa; líquida restrita; artesanal por sonda e formulações poliméricas, oligoméricas, semi-elementares e elementares disponibilizadas pela indústria alimentícia e farmacêutica.

Unidade II - Utilização dos alimentos conforme a aplicação dietética nos grupos populacionais específicos:

1. Lactentes (fórmulas lácteas e não lácteas); fórmulas infantis pediátricas para desnutrição grave: formulações caseiras e industrializadas; preparações infantis: hipoalergênicas;



isentas de açúcar; hipolipídicas e para obesidade.

2. Restrições em bases nitrogenadas; sódio; potássio; glúten; lipídeo; glicídio
3. Terceira idade

AVALIAÇÃO

Prova-teórica; prova-prática; seminário; exercícios

BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Básica

Watzberg, Dan L. **Nutrição Oral Enteral e Parenteral na prática clínica**. Editora Atheneu, São Paulo, 2000.

ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P. **Alquimia dos alimentos**. Senac, 2007.

ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética**. São Paulo: Atheneu, 2007.

Bibliografia Complemetar

ARAÚJO, M.O. D., GUERRA, T.M.M. Alimentos “per capita”. 2. ed Natal; Universitária (084) 215-3261 / (084) 215-3999, 1995.

LOPEZ R; BOTELHO R. *Álbum fotográfico de porções alimentares*. São Paulo: Metha, 2008.

Assinatura do Professor: Simone Van Boeckel Alexandre Marques





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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição Fundamental

DISCIPLINA: Técnica Dietética I **CÓDIGO:** SNF 0055

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

PRÉ-REQUISITOS: Estudo Experimental dos Alimentos.

EMENTA

Operações fundamentais da preparação dos alimentos básicos e produtos alimentícios: seleção e preparo. Rendimento dos alimentos: fator de correção, índices de rendimento, de cocção e outros; ênfase na prática de laboratório

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Demonstrar a importância do planejamento de cardápios e sua operacionalização nos diversos campos de aplicação profissional aplicando os métodos físico-químicos, biológicos e sensoriais ao pré-preparo e preparo dos alimentos, considerando as transformações e perdas que os mesmos sofrem durante os referidos processos.

METODOLOGIA

A disciplina será ministrada através de aulas expositivas, práticas em laboratório específico de técnica dietética, visitas técnicas e seminários; elaboração de relatórios e exercícios prático- teóricos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I-Dietética

I.1- Definições

I.2- Importância e Objetivos

I.3- Aplicação e Evolução

Unidade II-Alimentos



- II. 1- Características físicas e organolépticas dos alimentos in natura e processados
- II. 2- Safra
- II-3-Classificação comercial dos produtos “In Natura” e industrializados
- III-1- Critérios da Dietética: Quantitativo, Seletivo, Individual e Econômicos
- III-2- Aplicabilidade das Leis da Alimentação
- III-3-Terminologia
- III-4-Preparações

Conceito

Tipos de Preparações

B.1) Conforme a finalidade

B.2) Conforme a natureza dos alimentos:

Carnes-Ovos-Leite-Hortaliças –Frutos- Leguminosas-Cereais

B.3) Conforme os diferentes aspectos e tipos de cardápios para coletividades saudáveis

Composição de refeições e de cardápios:

Dietas e Refeições: Conceitos

Cardápio: conceito, estrutura, análise e elaboração.

Densidade

Enriquecimento de preparações

IV- Etapas do processo de preparação dos alimentos

IV. 1- Pré- preparo

Conceito

Tipos

Fator de correção

Adequação às preparações

Peso líquido

Peso líquido total

Peso bruto total

Per capita bruto

IV. 2- Preparo

Conceito

Comportamento Térmico: Índices de concentração, de absorção e perda térmica.

Fator de Cocção

Rendimento

Porção

AVALIAÇÃO



Provas Escritas
Provas Práticas

BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Básica

ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética**. São Paulo: Atheneu, 2007.

SILVA, S. M. C. S. da. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. Editora Atheneu/ CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, São Paulo, 2002.

NUCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO- NEPA. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO**. Versão 2- segunda Edição, Campinas, 2006.113p.

Bibliografia Complementar

FAUSTO, M.A.; **Planejamento de dietas e da alimentação**. Ed. Revinter Ltda,137p. Rio de Janeiro, 2003

FENNEMA, O. R **Introducción a la ciencia de los alimentos**, Barcelona: Reverté. 2010, v. 1, p. 139- 142

COELHO, Therezinha – **Alimentos – propriedade físico químicas**. Rio de Janeiro, Ed. Cultura Médica, 2º edição, 2001

COENDERS, A **QUÍMICA CULINÁRIA**- Estudo de lo que lês sucede a los alimentos antes, durante y después de coccionados. Zaragoza: Ed. Acribia, S. A .1996. 290 p

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**, 9 ed., Rio de Janeiro: Atheneu, 1999

MENDEZ , M.H.M.; DERIVI, S.C.N.; RODRIGUES, M.C.R.; FERNANDES, M. L. **Tabela de composição dos alimentos- amiláceos, cereais e derivados, frutas, hortaliças, leguminosas, nozes e oleaginosas**. Niterói: EDUFF, 1995.41p

MEZOMO, I.F.B. **OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO: PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**. Ed. Manole,5ª. Ed. Barueri, São Paulo, 2002

NATIONAL RESEARCH COUNCIL (USA) **Recommended dietary allowances**.10 ed., Washington, D. C.; National Academic Press, 1989. 284p

WANDELLI, M.M.M.A.;Guia Prático para Elaboração de cardápios: **Tabela De Conversão Medidas Caseiras- Peso/Volume Para Avaliação de Consumo**. UNIRIO, Ed. Armazém das Letras , 1ª. ed. Rio de Janeiro, 2003.

Assinatura do Professor: _____

Lucilia da Gloria Afonso Caldas







PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Ciências dos Alimentos

DISCIPLINA: Tecnologia dos Alimentos

CÓDIGO: STA 0055

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

PRÉ-REQUISITO: Composição de Alimentos.

EMENTA

Introdução da Industrialização dos Alimentos. Principais métodos de conservação de alimentos. Estudo sobre fluxogramas de processamento de alimentos de origens vegetal e animal. Importância da embalagem para a vida útil do produto alimentício.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

- Estudar a Tecnologia de Alimentos, sua evolução e importância no aumento da vida útil do alimento.
- Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais.
- Conhecer os Métodos de Conservação de Alimentos (físicos, químicos e biológicos).

Específicos

- Identificar as etapas do processamento dos principais grupos de alimentos.
- Identificar os efeitos do processamento sobre o valor nutricional dos alimentos.
- Diferenciar métodos de conservação de alimentos.
- Conceituar e discernir as etapas evolutivas da Tecnologia de alimentos.



METODOLOGIA

O conteúdo programático da disciplina de Tecnologia dos Alimentos é desenvolvido, utilizando as seguintes técnicas de ensino:

- Estudo dirigido com leitura de textos e artigos extraídos de livro indicado pelo professor, revistas relacionadas aos assuntos de cada unidade, informativos fornecidos pelas Indústrias de alimentos acerca das diferentes linhas de processamento dos grupos de alimentos orientados através de questionário.
- Fichamento e resumos sobre os diferentes métodos de conservação de alimentos com exercício de fixação.
- Seminários técnico-científico com revisão da literatura sobre a Industrialização de cada grupo de alimentos descrito no conteúdo programático (alimentos de origem animal e vegetal).
- Visita a Indústria de Alimentos.
- Grupos de discussão.
- Discussão Circular.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – INTRODUÇÃO À TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

I.1 – Tecnologia de Alimentos: conceito, evolução, objetivo, importância da Industrialização.

I.2 – Conceito de alimento; alimento in natura, matéria – prima alimentar, produto alimentício, alimento enriquecido, alimento fortificado, alimento dietético, produto dietético e dietoterápico.

I.3 – Conceito de: Alteração, Adulteração, Falsificação e Fraudes.

Unidade II – CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS.

II. 1 – Métodos de Conservação de Alimentos.

Conservação pelo uso de:

- Aquecimento;
- Resfriamento – Refrigeração e Congelamento;
- Secagem natural e artificial;
- Defumação;
- Concentração;
- Irradiação;



- Fermentação;
- Conservadores;
- Adição de Elementos – Sal, Açúcar;
- Alta Pressão Hidrostática;
- Ultra filtração.

II. 2 – Efeitos dos Métodos de conservação sobre o valor nutricional dos alimentos.

II. 3 – Aditivos e Coadjuvantes – Definição, importância, normas e padrões regulamentares para alimentos.

II. 4 – Embalagens para alimentos – Definição, função, importância, características dos diferentes tipos de materiais.

II. 5 – Alterações de Alimentos:

- Alimentos alterados;
- Causas de alterações de alimentos;
- Alterações por enzimas;
- Alterações por agentes físicos e químicos.

Unidade III – INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

III. 1 – Processamento de leite e derivados.

- Classificação e Tipos de Leite.
- Fases de Beneficiamento, Armazenamento e Comercialização.

III. 1. 1 – Processamento de leites fermentados e iogurtes.

- Classificação e tipos.
- Fases de beneficiamento e comercialização.

III. 1. 2 – Processamento de creme, manteiga e margarina.

- Classificação e Tipos.
- Fases de Beneficiamento, Conservação e Comercialização.

III. 1. 3 – Processamento de queijos

- Classificação e Tipos.
- Fases de Beneficiamento, Conservação e Comercialização.

III. 2 – Processamento de carnes e derivados.

- Tipos e classificação.
- Maturação e conservação.



- Cortes e preparo.

III. 2. 1 – Processamento de carnes e derivados salgados

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação (enlatados) e comercialização.

III. 2. 2 – Processamento de embutidos

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

III. 2. 3 – Processamento de frios

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

III. 3 – Processamento de aves e derivados

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

III. 3. 1 – Processamento de subprodutos avícolas.

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

III. 4 – Processamento de ovos e derivados.

- Tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.

III. 5 – Processamento de pescados e derivados.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do preparo.
- Conservação e comercialização.



Unidade IV – INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL.

IV. 1 – Processamento de cereais (arroz, milho, trigo, aveia e cevada) e subprodutos.

- Definição, tipos e classificação.
- Conservação e industrialização.
- Massas alimentícias e produtos de panificação.

IV. 2 – Processamento de grãos e leguminosas (feijão, soja, amendoim, ervilha, grão de bico).

- Definição, tipos e classificação.
- Conservação e industrialização.

IV. 3 – Processamento de hortaliças.

- Definição, tipos e classificação.
- Conservação, industrialização e comercialização.

IV. 4 – Processamento de frutas

- Definição, tipos e classificação.
- Conservação, industrialização e comercialização.

IV. 5 – Processamento de óleos e gorduras comestíveis.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do processamento.
- Conservação e industrialização.

IV. 6 – Processamentos do açúcar, mel e xaropes.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do processamento.
- Conservação, industrialização e comercialização.

IV. 7 – Processamento de cacau e derivados.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do processamento.
- Conservação, industrialização e comercialização.

IV. 8 – Processamento de Infusos.

- Definição e classificação.
- Aspectos tecnológicos dos diferentes tipos de chá e do café.
- Conservação, Industrialização e Comercialização.

IV. 9 – Processamento de bebidas alcoólicas, fermentadas, destiladas, semi-destiladas,



fermento-destiladas.

- Definição, tipos e classificação.
- Fases tecnológicas do processamento.
- Conservação, industrialização e comercialização.

IV. 10 – Água de consumo.

- Definição.
- Critérios de potabilidade.
- Padrões microbiológicos recomendados.
- Controle de qualidade.

Unidade V – SEGURANÇA ALIMENTAR E O EMPREGO DE ADITIVOS.

- Alimentos diet x light
- Definição, classes dos aditivos, função dos aditivos.
- Legislação, resoluções, portarias (ANVISA)
- Importância, vantagens e desvantagens do uso em alimentos.
- Necessidade de ordem tecnológica.

AVALIAÇÃO

Aplicação de duas provas de caráter somativo, sendo os resultados comunicados em notas de 0 a 10. Valerá também de 0 a 10 um fichamento sobre método de Conservação de Alimentos e um trabalho de pesquisa bibliográfica sobre Processamento de Alimentos a ser realizado durante o semestre. Média aritmética entre as provas das aulas práticas e teóricas, incluindo os Seminários.

BIBLIOGRAFIA:

BARBOSA, J.J. – **Introdução à Tecnologia de Alimentos**, R.J. Kosmos, 1976 – 116 p.

SIMÃO, A. M. – **Aditivos para alimento**

BEHMER, M.L. A – **Tecnologia do Leite**, 1987.

REIS, F. M. – **A utilização do frio alimentar**.

CAMARGO, R. et al., **Tecnologia Dos Produtos Agropecuários**, 1984.

CHEFTEL, J.C. – **Introdução a la bioquímica y tecnologia de los alimentos**, vol.1 e 2,1992.

Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.



PARDI, C.M; SANTOS, I. F; SOUZA, E.R; PARDI H.S. – **Ciência, higiene e tecnologia da carne**, vol. 1 e 2, 1993.

MADRID.A; CENZANO I; VICENTE J.M. – **Manual de Indústrias dos Alimentos**, 1996.

RIEDEL, G. – **Controle Sanitário dos Alimentos**, 1996.

BRASIL, Ministério da Agricultura. **Decreto nº 30.691, de 29/03/1952**, alterada pelo Decreto nº 1255, de 25/06/1968.

BRASIL, Ministério da Saúde SNVS. **Decreto nº 986 de 21/10/1969** – Normas básicas sobre alimentos.

BELITZ,H. D.; GROSCH, W. **Química de los alimentos**, Ed. Acribia,1985.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática**. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. I: 294 p., v. II: 279 p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005. 674 p.

SILVA, J. A. **Tópicos de Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2000. 227 p.

HERSOM, A. C.; HULLAND, E. D. **Conservas Alimentícias**. Zaragoza: Acribia, 1974. 360 p.

Assinatura do Professor: Maria Aparecida Campos





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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO(S): Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição Aplicada

DISCIPLINA: Tópicos Especiais em Nutrição

CÓDIGO: SNA 0051

CARGA HORÁRIA: 45 horas

CRÉD. TEÓR. : 3

CRÉD.PRÁT.: 0

PRÉ-REQUISITOS:

EMENTA

A Nutrição em suas dimensões biológicas, sociais e culturais. Focaliza esse campo do saber em seu caráter dinâmico nos diversos campos de atuação.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Específicos

- Proporcionar aos discentes conhecimentos sobre a evolução da ciência da Nutrição, das práticas profissionais, bem como trazer uma reflexão sobre a urgência da produção de conhecimento nesse campo do saber.
- Analisar as diversas interfaces entre a Ciência da Nutrição e os aspectos biológicos, sociais, políticos e culturais
- Despertar nos discentes a consciência da importância de atualização científica
- Conhecer as diversas correntes filosóficas e religiosas da alimentação e suas influências na alimentação humana.
- Abordar temas da atualidade que envolvam a Ciência da Nutrição.
- Refletir sobre a história/Memória dos nutricionistas e seus reflexos sobre a prática profissional.
- Desenvolver nos discentes uma visão crítica sobre publicações científicas e não científicas.

METODOLOGIA

Conteúdo Teórico(45h): ministrado através de preleção dialogada, discussão de artigos científicos e não científicos, apresentação de filmes e apresentação de seminários.



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – A QUESTÃO DA FOME NO BRASIL.

Unidade II – ALIMENTAÇÃO EM SUAS DIMENSÕES SOCIOLÓGICAS E ANTROPOLÓGICAS:

- Leituras sobre Câmara Cascudo
- Correntes filosóficas da alimentação
- Influências Religiosas, tabus e hábitos alimentares

Unidade III – Seminários com temas da atualidade e Perspectivas da Nutrição.

Unidade IV- História e Memória da Formação profissional e formação da identidade

AVALIAÇÃO

Os objetivos do domínio cognitivo serão avaliados por intermédio de trabalhos escritos e apresentações orais, além do processo de auto avaliação

BIBLIOGRAFIA

BOSI.M.L.M. et all **Transtornos do Comportamento. Um problema de Saúde Coletiva?**. In Congresso Brasileiro de Saúde Coletiva, Ciência e Saúde Coletiva, RJ, ABRASCO, 2003. v8.

BOSI.M.L.M. **A Face Oculta da Nutrição: Ciência e Ideologia**. Ed. Espaço e Tempo, RJ.. v1.220p.1988.

BOSI.M.L.M., **Profissionalização e Conhecimento: A Nutrição em Questão**. São Paulo, Ed Hucitec. V1. 214p.1996.

CASCUDO CÂMARA, L. **História da Alimentação no Brasil**. B.H. Ed Itatiaia Ltda. 2v. 926p.1983.

CASTRO, JOSUÉ. **Geografia da Fome**, RJ, Ed Antares, 361p.1982.

CASTRO, A M de, **Fome, Um Tema Proibido**. Petrópolis, Ed Vozes. 2ª ed, 1984.

FLANDRIN J.L. et all, **história da Alimentação**, Sp, Ed Espaço Liberdade.v1.904p2002.

HELMAN C. G, **Cultura e Saúde e Doença**, SP.4ª ed.408p.2003.

Vídeo com a Biografia de Josué de Castro produzido pela FIOCRUZ.

Obs: Utilizamos diversas fontes bibliográficas on-line, nos principais meios eletrônicos de divulgação de artigos científicos, assim como de meios com artigos de divulgação.

Assinatura do Professor: _____

Mônica Valle de Carvalho





Saude e Nut. na inf. e adolescencia_OPT_18.02

Data e Hora de Criação: 12/01/2023 às 11:55:09

Documentos que originaram esse envelope:

- Saude e Nut. na inf. e adolescencia_OPT_18.02.pdf (Arquivo PDF) - 4 página(s)
- Sociologia da Saude_OBR_30.03.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Tec.Dietetica II_OBR_13.09.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Tecnica Dietetica I_OBR_13.09.pdf (Arquivo PDF) - 4 página(s)
- Tecnologia dos Alimentos _OBR_28.03.08.pdf (Arquivo PDF) - 7 página(s)
- Topicos Especiais Nutricao_OPT_28.03.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: f13d227241830ce400830742c55bdf2b168c0c1d52e97741fed1827cee39e151

[SHA512]: 628c093eb912349998d383a14b4002506c442eaf2d2cc0af649136321ffc0c5f2c569e88cad84428b026a795dff8adf3923979ecea2ad97c3951d25586a7a040

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 12/01/2023 - 11:58:22, IP: 200.156.27.158

[SHA256]: 8fa6cfd690a86b2407674c694a9a12e900025ce353b7d77dad9fff76be9dc2a1

Histórico de eventos registrados neste envelope

- 12/01/2023 11:58:22 - Envelope finalizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158
- 12/01/2023 11:58:22 - Assinatura realizada por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158
- 12/01/2023 11:58:18 - Envelope visualizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158
- 12/01/2023 11:55:40 - Envelope registrado na Blockchain por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158
- 12/01/2023 11:55:35 - Envelope encaminhado para assinaturas por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158
- 12/01/2023 11:55:18 - Envelope criado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

