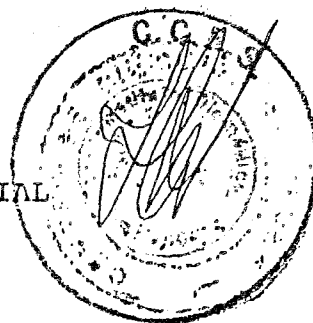


UNI-RIO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO BÁSICO

DEPARTAMENTO DE MEDICINA PREVENTIVA E SOCIAL



CURSO: NUTRICIONISTA

PROGRAMA DE EPIDEMIOLOGIA

Epidemiologia e Profilaxia: - Conceito, importância de seu estudo, sua relação com outras disciplinas.

Epidemiologia geral: - Princípios epidemiológicos. As variações na ocorrência das doenças: casos esporádicos, endemias, epidemias, pandemias. Incidência e prevalência.

Exercícios - Testes.

Doenças infecciosas, doenças transmissíveis. Portadores, resistência e imunidade. Espectro de infecção no indivíduo. Infecção inaparente.

A cadeia epidemiológica na transmissão de doenças. Exercício. Filme "Sepsis Hospitalar".

Epidemiologia das doenças transmissíveis. Classificação. Notificação.

Profilaxia - Princípios gerais.

Epidemiologia aplicada:

1 - Epidemiologia das doenças transmissíveis por via digestiva. Modelo epidemiológico.

Epidemiologia e profilaxia das doenças transmitidas por via respiratória .
- Modelo epidemiológico.

Epidemiologia e profilaxia das doenças transmitidas por vetores. Modelo epidemiológico.

Epidemiologia e profilaxia das doenças transmitidas por contato direto. Modelo epidemiológico.

Epidemiologia e profilaxia dos acidentes e mortes violentas.

Epidemiologia e profilaxia das doenças degenerativas.

Epidemiologia e profilaxia do Cancer.

/JSM.





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)
CENTRO:

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

DISCIPLINA: (ESTÁGIO) - ALIMENTAÇÃO DO PRÉ-ESCOLAR E ESCOLAR

OBJETIVOS GERAIS:

- Proporcionar ao aluno a oportunidade de reforçar os conhecimentos adquiridos nos anos anteriores, fazendo-o participar de programas de assistência e educação alimentar e sanitária.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Adquirir prática no planejamento de cursos, palestras e outras atividades, visando a educação e assistência alimentar para a comunidade atendida.

2. Desenvolver habilidade e destreza na verificação de alguns aspectos nutricionais para a avaliação da alimentação e estado nutricional do pré-escolar e escolar.

3. Avaliar e orientar, através de observações e supervisão, as atividades do atendimento da alimentação em creches, e escolas pertencentes à comunidade atendida.



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

(Atividades Práticas)

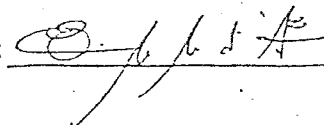
1. Planejamento de cursos, palestras e outras atividades, visando a educação alimentar para a comunidade atendida.
2. Observação e supervisão das atividades de atendimento da alimentação em creches e escolas, pertencentes à comunidade.
3. Avaliação Nutricional das crianças de faixa pré-escolar e escolar.
4. Participação ativa do estagiário em outros trabalhos desenvolvidos na área de alimentação escolar.

BIBLIOGRAFIA:

Todas as incluídas para as disciplinas básicas do estágio.

Assinatura do Titular

ou Professor Responsável:





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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

Curso de Graduação em Nutrição
Depto de Nutrição em Saúde Pública
Disciplina de Estágio Complementar em Alimentação Institucional

Créditos: 10 práticos

Pré-requisitos: Todas as disciplinas de estágio do 7º período

EMENTA: O aluno deverá aprofundar a observação, a participação e crítica dentro da rotina de um serviço de nutrição e dietética no que tange ao planejamento e operacionalização.

Durante o período de estágio será facultado ao aluno, a observação de todo o funcionamento e estrutura física de um Serviço de Nutrição e Alimentação, dentro de uma empresa, Instituição ou restaurante comercial; tipo de clientela, tipo de serviço, tipo de distribuição, tipo de cardápio, política de compras, recepção e controle de estoque, custos. Previsão e manutenção de equipamentos, controle bacteriológico, de roedores e de pragas. Dimensionamento de pessoal, recrutamento e seleção de recursos humanos, treinamento, motivação, uniformização e controle de saúde. Planta física, *lay-out*. controle de pré-preparo, preparo e distribuição, sobras, aproveitamento e custo alimentar diário. Deverá concluir o estágio com uma visão abrangente de administração de um serviço de nutrição e dietética, compreendendo a situação do Nutricionista neste contexto.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA: Oportunizar ao aluno a observação, o acompanhamento e a participação no planejamento, administração e operacionalização dos serviços de Alimentação à nível institucional, comercial ou empresarial, analisando a composição dos cardápios oferecidos pela empresa aos usuários, de forma a detectar distorções que possam afetar a manutenção da saúde do trabalhador e/ou coletividade sadia.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Caracterização da Unidade de alimentação (estrutura organizacional)
- Aspectos físicos das unidades de alimentação e nutrição (ambiência)
- Recursos humanos para as U.A.N.
- Funcionamento das U.A.N. (planejamento e padrão dos cardápios, necessidades nutricionais , análise do cardápio e PAT)
- Planejamento das compras, fornecedores (estoque /armazenamento)
- Distribuição da refeição (sobras e resto)



- Satisfação do cliente
- Custos

METODOLOGIA:

O aluno deverá apresentar-se no local de estágio, munido do “kit” estagiário, composto de carta de apresentação, roteiro de relatório, folha de frequência e de avaliação. Deverá cumprir a carga horária da disciplina integralmente. No local de estágio deverá ser orientado pela nutricionista responsável pelo serviço. O aluno deverá observar, participar e colaborar na rotina do serviço, a fim de familiarizar-se com o exercício da profissão, colocando em prática os seus conhecimentos teóricos, integralizando e consolidando-os com a prática. Durante o período de estágio, o aluno deverá ter orientações agendadas junto ao professor, caso sinta necessidade. Ao término do estágio, deverá entregar relatório segundo o roteiro fornecido, ficha de frequência avaliada pelo preceptor e ficha de avaliação com a pontuação dada pelo orientador local nos itens: pontualidade, assiduidade, interesse, cooperação, iniciativa e independência, nível de conhecimento teórico, apresentação pessoal, sociabilidade e desembaraço, controle emocional e responsabilidade. A pontuação desses itens valem 30% da nota final. O relatório apresentado, vale 70% da nota final

AValiação: Ao término do estágio o aluno deverá apresentar trabalho elaborado por ele orientado pelo professor responsável, obedecendo a um roteiro elaborado e fornecido pelo professor da disciplina. Este trabalho deverá estar nos moldes de um trabalho científico dentro das normas da ABNT. Ao se reportar ao local de estágio o aluno levará para o preceptor uma ficha de avaliação fornecida pela Escola que deverá ser preenchida pelo mesmo e trazida pelo aluno à Escola, para ser apresentada juntamente com o trabalho. O aluno que apresentar trabalho deficiente dentro do prazo de entrega estabelecido pelo professor, será orientado a corrigir as deficiências do mesmo, a fim de que possa obter grau que o aprove na disciplina, como uma oportunidade a mais, uma vez que não há prova final no caso das disciplinas de estágio. Caso não o faça, será reprovado por nota e caso não cumpra a carga horária curricular será reprovado por falta.

BIBLIOGRAFIA RECOMENDADA:

FRANCO, Guilherme. *Tabela de composição Química dos Alimentos* – Atheneu. R. J. S. P. 1992

LIMA FILHO, Gerson Paula de. *Planejamento de Refeitórios*. Rio de Janeiro: G.N.A. 1980.

OLIVEIRA, Norita Wood. *Administração em Serviços de Nutrição*. Rio de Janeiro. Âmbito Cultural Edições Ltda. 1986, 2ª ed.

OENELLAS, Lieselotte Hoeschl. *Técnica Dietética. Seleção e preparo de alimentos*. Júlio Reis. 3ª ed.. 1979.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. *A Administração de serviços de Alimentação*. São Paulo. Terra, 1994. 4ª ed.



TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. São Paulo. Atheneu, 1990.



Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde
Escola de Nutrição
Departamento de Nutrição em Saúde Pública
Disciplina: Estágio Complementar em Nutrição Social

Carga horária total: 300 horas

Carga horária prática: 300 horas

Carga horária teórica: 0 horas

EMENTA: Aprofundamento discente, voluntário, das atividades práticas desenvolvidas no sétimo período do curso de graduação em nutrição, na área de nutrição social, tendo como subsídio os conhecimentos teóricos adquiridos ao longo dos três anos de disciplinas teóricas ministradas no curso.

OBJETIVO GERAL:

- Proporcionar ao aluno atividades práticas, junto a grupos populacionais saudáveis ou com patologias associadas, nas diversas faixas etárias: gestantes, lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos ou idosos

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Capacitar o aluno para o desenvolvimento de ações preventivas e curativas no âmbito da saúde com o intuito de contribuir para a melhoria do estado nutricional da população-alvo.
- Desenvolver no aluno o compromisso social, ético e político com a sociedade onde este está inserido.
- Aprofundar a dinâmica do atendimento nutricional em nível individual e coletivo.
- Planejar e executar atividades práticas de avaliação e educação nutricional.



- Elaborar pequenos trabalhos científicos, dentro da sua unidade de serviço, no sentido de contribuir com sugestões práticas para o referido local de estágio.

LOCAL DE ESTÁGIO: A seleção dos locais de estágio será feita pelos professores do Departamento de Nutrição em Saúde Pública, a partir de contato prévio com o responsável pelo serviço de nutrição do referido local que poderá ser um Estabelecimento Assistencial de Saúde municipal, estadual ou federal; escolas e creches públicas ou privadas; instituições filantrópicas e serviços de assistência social em geral.

FREQUÊNCIA: Será considerado apto se tiver pelo menos 75% de presença.

AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DO ALUNO:

⇒ Média das notas pela sua atuação prática no serviço, além do trabalho científico desenvolvido no mesmo, dado pelo docente responsável pela disciplina e pelo preceptor do local de estágio

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA: Ementa das disciplinas ministradas ao longo do curso teórico de graduação em Nutrição.



Lúcia Gomes Rodrigues Moraes Costa

Professora responsável





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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: DE NUTRIÇÃO APLICADA

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO NA ÁREA HOSPITALAR (ATIVIDADE
MULTISSENSÓRIA)

CARGA HORÁRIA TOTAL OBRIGATORIA - 720h

NÚMERO DE CRÉDITOS - 26

OBJETIVOS GERAIS:

Levar o Nutricionista em formação:

- 1º - à OBSERVAÇÃO DIRETA dos pormenores de funcionamento de uma unidade médico-assistencial de proteção e recuperação da saúde do ser humano, e da multiplicidade de aspectos que caracterizam esse problema;
- 2º - ao CONHECIMENTO das peculiaridades, dificuldades, e recursos dos programas de Educação Nutricional e Assistência Dietoterápica em nosso Estado;
- 3º - à PARTICIPAÇÃO DIRETA e ORIENTADA no desenvolvimento diário de tais programas;
- 4º - ao RECONHECIMENTO do papel e posição do Nutricionista neste setor de atividade.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Fossilibilita ao Nutricionista em formação o conhecimento, compreensão, aplicação, análise, síntese e avaliação (bases indispensáveis ao grau de interiorização que se deseja ver revelado, progressivamente, em sua conduta) para, de forma consciente, eficiente e responsável:

- 1º - prestar Assistência Dietoterápica e promover a Educação Nutricional de pacientes adultos internados nas várias clínicas médicas e cirúrgicas;
- 2º - promover a Educação Nutricional (orientação dietoterápica) de pacientes externos adultos no atendimento ambulatorial aos mesmos prestados, considerando a realidade geossocioeconômica cultural de cada indivíduo;
- 3º - prestar Assistência Dietoterápica e promover a Educação Nutricional da gestante, da nutriz, e da criança, quer em unidades de internação, quer nas ambulatoriais;
- 4º - observar e participar, como profissional-Nutricionista, do funcionamento de Lactários e Bancos de Leite Humano;



- 5º - planejar e supervisionar a produção de refeições em unidades médico-assistenciais, como suporte à conduta dietoterápica, especialmente nos casos de estudos
- 6º - participar, sempre que for possível, de programas comunitários de saúde, Clubes de pacientes congregados por patologia comum (ostomizados, diabéticos e outros) etc;
- 7º - realizar o acompanhamento minucioso de pacientes (s) internados (s), através de pesquisa bibliográfica e de campo, exames clínicos, revisão da fisiopatologia dos sistemas afetados e prescrição e acompanhamento da evolução clínico-dietoterápica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE 1 : TREINAMENTO BÁSICO ÀS ATIVIDADES NA ÁREA HOSPITALAR

- 1.1 - Objetivos do Serviço de Nutrição na área hospitalar, posicionando o profissional Nutricionista dentro da equipe multiprofissional de Saúde
- 1.2 - Localização e tipo de hospital; tipos de clínicas e tipo de clientela atendida
- 1.3 - Desempenho das atividades de rotina
 - 1.3.1 - Controle de altas e admissões
 - 1.3.2 - Preenchimento e atualização de mapas
 - 1.3.3 - Interpretação das prescrições médicas e avaliação das dietas terapêuticas
 - 1.3.4 - Cálculo e análise de dietas
 - 1.3.5 - Uso adequado de tabelas e fórmulas

UNIDADE 2 : ASSISTÊNCIA DIETOTERÁPICA E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DE PACIENTES INTERNOS NAS VÁRIAS CLÍNICAS MÉDICAS E CIRÚRGICAS

- 2.1 - Características gerais do paciente internado
- 2.2 - Conduta adequada na visita ao paciente: anamnese alimentar, avaliação nutricional e educação nutricional
- 2.3 - Conduta dietoterápica nas diversas patologias (fundamentadas em dados laboratoriais, exames clínicos, diagnóstico e prognóstico):
 - 2.3.1 - do aparelho digestivo;
 - 2.3.2 - endócrinas;



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

- 2.3.3 - renais e do trato urinário
- 2.3.4 - cardiovasculares;
- 2.3.5 - do fígado e vias biliares;
- 2.3.6 - pancreáticas;
- 2.3.7 - dermatológicas;
- 2.3.8 - respiratórias;
- 2.3.9 - e outras
- 2.4 - Cálculo e análise das dietas empregadas nas patologias estudadas
- 2.5 - Dietoterapia no pré-operatório e pós-operatório: tipos de cirurgia. Preparo de exames

UNIDADE 3 : EDUCAÇÃO NUTRICIONAL (ORIENTAÇÃO DIETOTERÁPICA) DE PACIENTES EXTERNOS: ATENDIMENTO AMBULATORIAL

- 3.1 - Características gerais do ambulatório
- 3.2 - Características gerais do paciente externo
- 3.3 - Características gerais do atendimento ambulatorial:
 - 3.3.1 - Normas de avaliação nutricional do paciente externo
 - 3.3.2 - Procedimentos na anamnese alimentar do paciente externo
 - 3.3.3 - Procedimento didáticos para a Educação Nutricional do paciente externo
 - 3.3.4 - Conduta dietoterápica utilizada no atendimento ao paciente externo: dietas impressas, adaptadas, e personalizadas
- 3.4 - Esquema de atendimento individual: paciente inicial e paciente subsequente
- 3.5 - Técnicas utilizadas para atendimento grupal

MATERNAL INFANTIL

UNIDADE 4 : ASSISTÊNCIA DIETOTERÁPICA E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL DA GESTANTE, DA NUTRIZ, E DA CRIANÇA PACIENTES INTERNOS, E EXTERNOS). LACTÁRIOS E BANCO DE LEITE HUMANO

- 4.1 - Nutrição Materna
 - 4.1.1 - Assistência dietoterápica e educação nutricional à gestante sadia, à gestante em situação patológica, à puerpera, e à nutriz.
 - 4.1.2 - Fatores que interferem ocasionando a abstenção do aleitamento materno: conduta do Nutricionista
 - 4.1.3 - Atendimento ambulatorial: individual e grupal



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

4.2 - Nutrição Infantil

- 4.2.1 - Esquema alimentar da criança no primeiro ano de vida
- 4.2.2 - Dietoterapia aplicada à criança
- 4.2.3 - Atendimento ambulatorial: individual e grupal .
Educação Nutricional da criança, quando necessário, através da mãe ou responsável.

4.3 - Lactário

- 4.3.1 - O lactário na Unidade Médico-Assistencial
- 4.3.2 - Rotina do serviço: tipo de esterilização utilizada
- 4.3.3 - Técnica de preparo e manipulação das fórmulas lácteas e não lácteas mais usadas. Razão e indicação da escolha

4.4 - Banco de leite Humano

- 4.4.1 - O Banco de Leite Humano na Unidade Médico Assistencial e sua importância para a comunidade
- 4.4.2 - Rotina do serviço: técnica de colheita do leite; métodos de conservação utilizados; cliente preferencialmente atendida
- 4.4.3 - Conduta do Nutricionista (ação educativa) com o objetivo de conscientizar a nutriz para tornar-se uma doadora

UNIDADE 5: PLANEJAMENTO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM UNIDADES MÉDICO-ASSISTENCIAIS, COMO SUPORTE À CONDUTA DIETOTERÁPICA, ESPECIALMENTE NOS CASOS DE ESTUDO

100

5.1 - Administração do Serviço de Nutrição

- 5.1.1 - Recursos: físicos, humanos, e financeiros
- 5.1.2 - Tipo e estruturação do serviço

5.2 - Planejamento e produção de refeições

- 5.2.1 - Atuação do Nutricionista na supervisão, coordenação e controle do trabalho
- 5.2.2 - Critério adotado na elaboração dos cardápios
- 5.2.3 - Técnicas utilizadas no controle e seleção do material empregado na confecção dos cardápios
- 5.2.4 - Critério de avaliação da aceitabilidade das preparações oferecidas



UNIDADE 6 : PROGRAMAS COMUNITÁRIOS DE SAÚDE, CLUBES DE PACIENTES CONGREGADOS POR PATOLOGIA COMUM (COSTOMIZADOS, DIABÉTICOS, ETC)

6.1 - Participação do estagiário nos programas desenvolvidos pela Unidade Médico-Assistencial, exercendo AÇÃO EDUCATIVA NO ÂMBITO DA NUTRIÇÃO e caracterizando, em cada situação:

- 6.1.1 - Área de atuação e objetivos
- 6.1.2 - Clientela atendida
- 6.1.3 - Assunto abordado
- 6.1.4 - Métodos, técnicas e demais recursos auxiliares de ensino.
- 6.1.5 - Reação da clientela alvo

UNIDADE 7 : ESTUDO DE PACIENTE(S): E PESQUISA, BIBLIOGRÁFICA E DE CAMPO, ATRAVÉS DOS EXAMES CLÍNICOS, DA FISIOPATOLOGIA DO(S) SISTEMA(S), E PRESCRIÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA EVOLUÇÃO CLÍNICO-DIETOTERÁPICA

7.1 - Pesquisa bibliográfica

- 7.1.1 - Fisiopatologia do(s) sistema(s) afetados
- 7.1.2 - Característica(s) da(s) dieta(s)

7.2 - Pesquisa de campo: acompanhamento do paciente

- 7.2.1 - Identificação do paciente
- 7.2.2 - Histórico e fatores pertinentes à(s) doença(s) e ao doente. Exame físico (avaliação antropométrica)
- 7.2.3 - Anamnese alimentar e avaliação nutricional do paciente
- 7.2.4 - Dieta(s) empregada(s): VCT e análise da(s) mais significativa(s)
- 7.2.5 - Educação Nutricional do paciente
- 7.2.5 - Evolução clínico-dietoterápica do caso

7.3 - Avaliação dos resultados do trabalho no campo dietoterápico com base na resposta ao tratamento dietético por parte do paciente, avaliação nutricional do mesmo, e adoção de hábitos alimentares higiênicos e compatíveis com suas necessidades.

/rar

Assinatura do Titular
ou Professor Responsável: _____





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

PROGRAMA DE DISCIPLINA

ESCOLA DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL (120h)

EMENTA: Participação no atendimento nutricional em atividades de Nutrição em postos de saúde, creches, escolas, asilos, academias e outros, com práticas de planejamento e aplicação de atividades de avaliação nutricional e de educação nutricional, destinadas a grupos de crianças, adolescentes, adultos, gestantes e idosos.

PRÉ-REQUISITOS: Por ser uma disciplina essencialmente prática, o aluno deverá ter concluído todas as disciplinas teóricas.

OBJETIVO GERAL: Proporcionar ao aluno a prática de conhecimentos adquiridos na sala de aula, capacitando-o para a vivência de ações preventivas e curativas, no sentido de contribuir para a melhoria do estado de saúde e de nutrição da população;

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Habilitar o aluno a:

- ⇒ avaliar nutricionalmente grupos de crianças, adolescentes, gestantes, adultos e idosos;
- ⇒ planejar e pôr em prática ações em alimentação e nutrição, com base em problemas de saúde diagnosticados na população;
- ⇒ Participar, junto à equipe de saúde, nos programas desenvolvidos nos postos de saúde.

ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS PELO ESTAGIÁRIO

- ⇒ Participação no atendimento nutricional em postos de saúde, creches, escolas, asilos, academias e outro.
- ⇒ Análise da adequação da alimentação servida em creches, escolas ou asilos.
- ⇒ A valiação nutricional dos grupos populacionais referidos.
- ⇒ Planejamento e execução de ações educativas em alimentação e nutrição, destinadas a crianças e/ou pais e/ou funcionários de creches, escolas e à população de asilos, academias e postos de saúde.
- ⇒ Participação em atividades desenvolvidas junto a grupos de gestantes, diabéticos, hipertensos, desnutridos, idosos e outros em postos de saúde e outros locais.
- ⇒ Elaboração de relatório sobre o estágio desenvolvido.





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

PROPOSTA DE ESTÁGIO

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição Aplicada

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições

CÓDIGO: SCE 0002

CARGA HORÁRIA: 150 horas **CRÉD. TEOR. 0 CRÉD. PRAT. 05**

PRÉ-REQUISITO: Administração Serviço de Alimentação II.

OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Oportunizar ao aluno a observação, o acompanhamento e a participação no planejamento, administração e operacionalização dos serviços de alimentação sob o ponto de vista Institucional, comercial ou empresarial, contribuindo para a melhoria da saúde do trabalhador e / ou coletividade sadia.

AVALIAÇÃO

Ao término do estágio o aluno deverá apresentar relatório elaborado por ele orientado pelo professor responsável, apresentando todas as características da Unidade em questão. Este relatório obedece a um roteiro elaborado e fornecido pelo professor da disciplina. Ao se reportar ao local de estágio o aluno levará para o preceptor uma ficha de avaliação fornecida pela Escola que deverá ser preenchida pelo mesmo e trazida pelo aluno à Escola, para ser apresentada juntamente com o relatório. O aluno que apresentar relatório deficiente dentro do prazo de entrega estabelecido pelo professor, será orientado a corrigir as deficiências do relatório a fim de que possa obter grau que o aprove na disciplina, como uma oportunidade a mais, uma vez que não há prova final. Caso não o faça, será reprovado por nota e caso não cumpra a carga horária curricular será reprovado por falta. Durante o período de estágio, o aluno deverá ter orientações agendadas junto ao professor que contarão como frequência. Ao término do estágio, deverá entregar relatório segundo o roteiro fornecido, ficha de frequência avalizada pelo preceptor e ficha de avaliação com a pontuação dada pelo orientador local nos itens: pontualidade, assiduidade, interesse, cooperação, iniciativa e independência, nível de conhecimento teórico, apresentação pessoal, sociabilidade e desembaraço, controle emocional e responsabilidade. A pontuação desses itens valem 30% da nota final. O relatório apresentado, vale 70% da nota final



BIBLIOGRAFIA

- FRANCO, GUILHERME. **Tabela de composição Química dos Alimentos** – Atheneu. R. J. S. P., 1992
- LIMA FILHO, GERSON PAULA DE. **Planejamento de Refeitórios**. Rio de Janeiro: G.N.A. 1980.
- OLIVEIRA, NORITA WOOD. **Administração em Serviços de Nutrição**. Rio de Janeiro. Âmbito Cultural Edições Ltda. 1986. 2ª ed.
- ORNELLAS, LIESELOTTE HOESCHL. **Técnica Dietética. Seleção e preparo de alimentos**. Júlio Reis. 3ª ed., 1979.
- MEZOMO, IRACEMA F. DE BARROS. **A Administração de serviços de Alimentação**. São Paulo. Terra, 1994. 4ª ed.
- TEIXEIRA, SUZANA MARIA FERREIRA GOMES ET AL. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo. Atheneu, 1990.
- ZANELLA, LUIZ CARLOS. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha. 2007.

Assinatura do Professor: _____

Profª. Sandra Goulart Magalhães



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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO : GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO: NUTRIÇÃO FUNDAMENTAL
DISCIPLINA: ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS
CRÉDITOS: 3 TEÓRICOS
2 PRÁTICOS

Código: SNF 0010

PRÉ-REQUISITOS: COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS
CO-REQUISITOS :

EMENTA : Estudo das operações a que são submetidos os alimentos observando e conhecendo as modificações que os mesmos sofrem.

OBJETIVO GERAL: Mostrar ao aluno as modificações que sofrem os alimentos nas operações de pré preparo e preparo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Distinguir os diferentes métodos físicos, químicos e biológicos aplicáveis ao pré preparo e preparo de alimentos.
- Identificar as transformações e perdas que os alimentos sofrem durante seu pré preparo.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO :

UNIDADE I - Dietética : - Definição
- Importância e Objetivos

UNIDADE II - Operações Fundamentais utilizadas no pré preparo e preparo de alimentos:

- Operações de Divisão e União
- Operações térmicas
- Definição de peso bruto, peso líquido, fator de correção, percapita, porção, exercícios.

UNIDADE III - Laboratório Dietético: - Requisitos básicos para as atividades no Laboratório Dietético.

- Apresentação dos utensílios e instrumentos
- Prática de pesos e medidas



UNIDADE IV - Alimentos de origem animal: Definição, estrutura, valor nutritivo, modificações ocorridas pela aplicação do calor e propriedades utilizadas em dietética de :

- Carnes (bovina, aves e pescado)
- Ovos
- Leite e Derivados

UNIDADE V - Alimentos de origem vegetal: Definição, estrutura, valor nutritivo, modificações no pré preparo e preparo, propriedades utilizadas em dietética de :

- Cereais e derivados
- Leguminosas
- Hortaliças
- Frutas

UNIDADE VI - Utilização integral dos alimentos: Elaboração, análise de rendimento e características organolépticas de preparações que utilizam cascas e talos de hortaliças e frutas.

UNIDADE VII - Açúcares: classificação, propriedades, usos, modificações pela cocção e adoçantes artificiais.

UNIDADE VIII - Óleos e Gorduras : Classificação, propriedades, usos e modificação pela cocção.

UNIDADE IX - Bebidas e Infusos: classificação, características e preparo.

BIBLIOGRAFIA

- 1 - COELHO, Therezinha - Alimentos - Propriedades Físico Químicas. Rio de Janeiro, Ed. Cultura Médica, 1991.
- 2 - CRAWFORD, Aleta McDowell - Alimentos : Seleção e preparo. Rio de Janeiro, Ed. Record, 1986.
- 3 - EVANGELISTA, JOSÉ - Alimentos um estudo abrangente. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 1992.
- 4 - FRANCO, Guilherme - Dietas e Receitas - Valores calóricos e Propriedades Gerais dos Alimentos. Rio de Janeiro, 3ª Ed. Ed. Atheneu, 1992.
- 5 - GRISWOLD, Ruth Mary - Estudo Experimental dos Alimentos. São Paulo, Blucher Ed. Universal, 1979.
- 6 - ORNELLAS, Lieselotte H. - Técnica Dietética: Seleção e preparo de Alimentos. 3ª Ed. Rio de Janeiro, J.C. Reis, 1979.

Assinatura do Titular:

ou Professor Responsável: Sandra M. M. Rodrigues Pereira





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)
CENTRO:

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CICLO BÁSICO NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS

DISCIPLINA: FARMACOLOGIA

Código: CFF 0015

TÓPICO = I = FARMACOLOGIA GERAL

- 01- Vias de Introdução de medicamentos e formas farmacêuticas. Importância das vias de introdução na latência, intensidade e recuperação dos efeitos farmacológicos.
- 02- Absorção dos medicamentos:
Destino dos medicamentos no organismo
Fatores que interferem na absorção
Peso molecular, lipossolubilidade, grau de ionização, vascularização, ligação a proteínas plasmáticas.
- 03- Distribuição e eliminação dos medicamentos
Fluxo sanguíneo, permeabilidade capilar, barreiras fisiológicas.
Vias de eliminação: Primárias e secundárias.
- 04- Princípios de ação das drogas:
Mecanismo de ação dos medicamentos
Período de latência e duração de ação
Dose. Relação dose/efeito. Índice terapêutico.
Conceito de receptores: Drogas (Medicamentos) agonistas e antagonistas.
Efeitos colaterais e tóxicos.
- 05- Metabolismo dos medicamentos.
- 06- Fatores que modificam a natureza e/ou intensidade do efeito dos medicamentos no organismo.
Causas intrínsecas e extrínsecas
Interações medicamentosas (Sinergismo e Antagonismo)
Conceitos de : Afinidade e eficácia.

TÓPICO- II = FARMACOLOGIA ESPECIAL SISTEMAS E APARELHOS:

- 01- Farmacologia do sistema nervoso autônomo:
Introdução ao estudo do sistema nervoso autônomo
Noções básicas
Transmissão colinérgica e adrenérgica
Adrenérgicos e aminas simpaticomiméticas
Bloqueadores adrenérgicos
Colinérgicos ação direta e indireta
Bloqueadores colinérgicos
- 02- Farmacologia da placa motora:
Noções gerais de transmissão neuromuscular esquelética



Cont. TÓPICO - II

Bloqueadores neuromusculares

- 03- Farmacologia da excitabilidade celular:
Noções de excitabilidade celular
Anestésicos locais
- 04- Farmacologia do sangue
Drogas anticoagulantes
Drogas antianêmicas
- 05- Farmacologia cardiovascular:
Cardiotônicos
Antihipertensivos
Antianginosos
- 06- Farmacologia renal
Diurese hídrica
Diurese osmótica
Inibidores da anidrase carbonica
Saluréticos moderados e potentes
Diuréticos poupadores de potássio
- 07- Farmacologia do aparelho digestivo.
Antiácidos
Antieméticos
Laxantes e catárticos
Antidiarreicos e antifiséticos
- 08- Farmacologia do aparelho respiratório
Broncodilatadores
Expectorantes
Sedativos da tosse
- 09- Farmacologia do Sistema nervoso central
Ansiolíticos
Hipnóticos
Hipnoanalgésicos
Antitérmicoanalgésicos
Neurolépticos e antidepressivos.
- 10- Grupos especiais de medicamentos:
Hormônios: Corticosteroides
Insulina e Antidiabéticos orais
Vitaminas: Lipossolúveis
Hidrossolúveis
Histamina e Antihistamínicos
Antibióticos e Quimioterápicos:
Noções gerais

Assinatura do Titular

ou Professor Responsável: _____

Roberto Luiz de Almeida



UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)

CENTRO: CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: NUTRIÇÃO FUNDAMENTAL

DISCIPLINA: FISIOLÓGIA DA NUTRIÇÃO

Código: SNF 0001

CH=60

CR=04

OBJETIVO GERAL:

.Proporcionar aos alunos conhecimento sobre as transformações físico-químicas que se processam no ser vivo pela constante absorção de substâncias do meio ambiente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

O aluno deverá saber analisar:

- .O papel fisiológico dos nutrientes
- .O metabolismo geral e energético
- .O papel regulador dos hormônios

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I

Conceitos básicos da fisiologia

- 1.1. Conceitos básicos fisiológicos
- 1.2. Aplicação dos conceitos básicos à nutrição

Unidade II

Aspectos particulares de fisiologia da nutrição

- 2.1. Fisiologia do Aparelho Digestivo: Boca. Esôfago. Estômago . Duodeno. Intestino.
- 2.2. Digestão dos Alimentos: O papel dos alimentos. O papel fisiológico da mastigação e da saliva. Digestão a nível
denalé intestinal



- 2.3. Controle do processo digestivo: O papel do sistema nervoso. Controle hormonal dos movimentos dos órgãos digestivos.
- 2.4. Mecanismo de absorção intestinal de alimentos: Glicídios . Lipídios. Aminoácidos. Sais minerais. Água.

Unidade III

Aspectos Gerais da Fisiologia

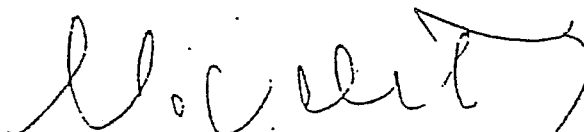
- 3.1. Fisiologia do sangue: Composição. Papel do sangue no transporte dos alimentos e dos excretas.
- 3.2. Respiração: Transporte de O_2 . Transporte de CO_2 . Trocas gasosas ao nível dos pulmões e dos tecidos.
- 3.3. Noções de Fisiologia Renal: Formação da urina. Papel do rim no controle do equilíbrio com hidro-eletrolítico e ácido-básico.
- 3.4. Noções de Fisiologia do Sistema Nervoso: Transmissão de impulso nervoso. Sinapses mediadores químicos.
- 3.5. Fisiologia das glândulas de Secreção interna: Glândulas produtoras de hormônios protéicos. Glândulas produtoras de hormônios esteróides. Modo e ação de hormônios.
- 3.6. Aspectos Metabólicos Globais de Interesse na Nutrição: A regulação do metabolismo geral. A influência da situação nutricional no metabolismo. Produção de calor e sua regulação. Metabolismo basal e suas alterações. Papel fisiológico de substâncias essenciais na alimentação.



BIBLIOGRAFIA:

01. BEST, Charles Herbert. Fisiologia humana. São Paulo, Atheneu, 1965.
02. BEVILACQUA, Fernando. Manual de fisiopatologia clínica. Rio de Janeiro, Atheneu, 1975.
03. DE ANGELIS, Rebeca Carlota. Fisiologia da nutrição... São Paulo, EDART, Ed. da Univ. de São Paulo, 1977.
04. GUYTON, Arthur C. Tratado de fisiologia médica. 5. ed. Rio de Janeiro, Interamericana, 1977.
05. HARPER, Harold A. Manual de química fisiológica. 3. ed. São Paulo, Atheneu, 1973.

Assinatura do Titular
ou Professor Responsável: _____





Epidemiologia

Data e Hora de Criação: 08/12/2022 às 10:17:24

Documentos que originaram esse envelope:

- Epidemiologia.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Estágio Alimentação do Pré Escolar e Escolar.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Estágio Complementar em Alimentação Institucional.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Estágio Complementar em Nutrição Social.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Estágio Supervisionado na área Hospitalar.pdf (Arquivo PDF) - 5 página(s)
- Estágio supervisionado Nutrição Social.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Estudo Experimenta dos Alimentos.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Farmacologia.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Fisiologia da Nutrição 4p.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 0d165afb2a7caaa490b1d9afbace039ba86f92e2d7dd2e2cde3e005df3630f53

[SHA512]: 2b2b26c988ecc27e70edfa1e61ae159ba5f29d849187c7b6d95c5aec97cd6687f7d855192763e7ea98eb3ba3cb525ad20aff7bcce3a2b9b7d59ece41e527aa2

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 08/12/2022 - 10:19:14, IP: 200.156.27.158, Geolocalização: [-22.958341, -43.165019]

[SHA256]: 9805d2d510061b6fcfe6651a8903bb92297f9c783cc38aa2c5e2cf1d7eab649d

Histórico de eventos registrados neste envelope

08/12/2022 10:19:14 - Envelope finalizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:19:14 - Assinatura realizada por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:19:09 - Envelope visualizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:18:17 - Envelope registrado na Blockchain por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:18:08 - Envelope encaminhado para assinaturas por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:17:53 - Envelope criado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

