



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: Microbiologia e Parasitologia

DISCIPLINA: Imunologia

CÓDIGO: SMP 0050

CARGA HORÁRIA: 60 horas **CRÉD. TEÓR.:** 4 **CRÉD. PRÁT.:** 0

PRÉ-REQUISITOS: Introdução à Bioquímica; Citologia / Histologia e Anatomia Microscópica

EMENTA

Estudo dos eventos básicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune. Conhecimentos sobre os mecanismos de prevenção e controle de diferentes doenças infecciosas e desordens imunológicas e aplicabilidade das técnicas imunológicas na área de nutrição humana. Desenvolvimento de análise crítica sobre as carências nutricionais e suas implicações nas desordens imunológicas. Identificação e aplicação dos eventos imunomoduladores nutricionais na saúde das populações.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

- Entender os eventos básicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune frente a diferentes estímulos estranhos;
- Conhecer os mecanismos imunológicos de prevenção e controle de diferentes doenças infecciosas e desordens imunológicas;
- Adquirir conhecimento acerca da aplicabilidade das técnicas imunológica na área de nutrição humana;
- Adquirir conhecimento científico e crítico sobre a carência nutricional como via aferentes das desordens imunológicas.
- Reconhecer e aplicar as bases científicas dos eventos imunomoduladores nutricionais na saúde das populações.

METODOLOGIA

- aulas teóricas
- grupos de debate
- estudos dirigidos



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução ao Sistema Imune: propriedades que diferenciam a imunidade inata (natural) da adquirida (específica).
- Mecanismos inespecíficos de defesa. Parte I: barreiras físicas, químicas e biológicas;
- Eventos humorais locais e sistêmicos da resposta inflamatória.
- Mecanismos inespecíficos de defesa. Parte II: Eventos celulares locais e sistêmicos da resposta inflamatória.
- Tipos de antígenos e seus receptores.
- Tecidos e órgãos linfóides.
- Imunidade adquirida: Gênese dos Linfócitos
- Moléculas de Histocompatibilidade Principal (MHC)
- Processamento e apresentação de antígenos para os linfócitos T.
- Ativação e diferenciação dos linfócitos T CD4+ em Th1, Th2 e Th3
- Ativação e diferenciação dos linfócitos TCD8+ em TC1 e Tc2.
- Ativação dos linfócitos B-1 e B-2.
- Anticorpos: estrutura e função
- Resposta imune celular: função efetora dos linfócitos Th1/Tc-1
- Resposta imune humoral: função efetora dos linfócitos Th2 e Th3
- Regulação da resposta imune: indução de tolerância oral.
- Imunidade a agentes infecciosos. I e II
- Imunoprofexia de Doenças Infecto-contagiosas.
- Estudo anátomo-funcional do sistema imune associado à mucosa intestinal
- Reações de Hipersensibilidades. Alergia Alimentar
- Técnicas Imunológicas utilizadas na avaliação do poder imunomodulador dos nutrientes.
- Carências nutricionais e distúrbios imunes.

AVALIAÇÃO

1. avaliação escrita
2. avaliação continuada: estudos dirigidos

BIBLIOGRAFIA

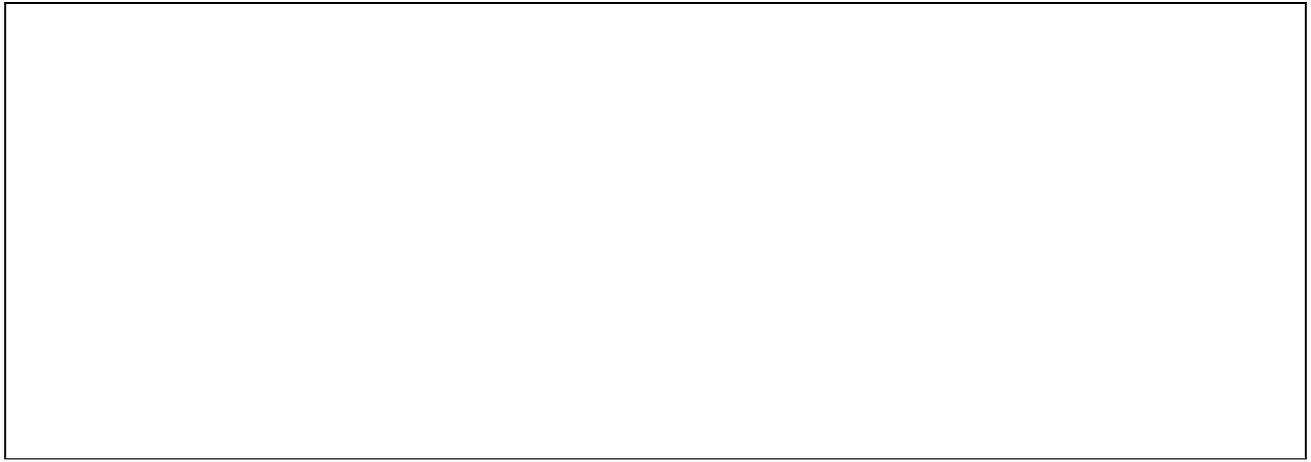
ABUL K. ABBAS, ANDREW H. LICHTMAN & JORDAN S . **Imunologia Celular e Molecular** -. Prober. Ed. Elsevier (2005)

CHARLES JANAWAY JR. ED. ARTMED .**Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença** — 6ª EDIÇÃO (2006)

CLEONICE ALVES DE MELO BENTO .**Imunonutrologia: Suporte nutricional e qualidade de vida.** (Apostila).

Assinatura do Professor: Dra. Rosa Maria Tavares







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: Introdução à Bioquímica

CÓDIGO: SCF0017

CARGA HORÁRIA: 30 horas

CRÉD. TEÓR.: 2 **CRÉD. PRÁT.:** 0

PRÉ-REQUISITO:

EMENTA

Introdução a lógica molecular de organização dos seres vivos. Água e suas propriedades físico-químicas. Conceitos de interações químicas. Conceitos pH e pK. Proteínas, Carboidratos e Lipídeos. Nucleotídeos e ácidos nucléicos. Enzimologia. Estruturas das vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Introduzir ao aluno conceitualmente as principais estruturas responsáveis pela organização da vida, com suas particularidades e possibilidades. Tornar o aluno apto a reconhecer as interações químicas das biomoléculas possibilitando a compreensão futura dos processos metabólicos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas

Estudos dirigidos em grupo sobre questões do cotidiano que envolvem os conceitos abordados no curso

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Distribuição dos átomos na crosta terrestre e na matéria viva. Propriedades do C, N, P e O.
- Água o solvente universal. Propriedades físico-químicas
- Conceitos de ácido-base. pH e pK
- Definição, Classificação e Estrutura dos Aminoácidos.
- Estrutura e propriedades de Peptídios e Proteínas.
- Glicídios: Monossacarídios: conceito, classificação, estrutura e propriedades
- Glicídios: Estrutura e propriedades dos di e oligossacarídeos
- Glicídios: Polissacarídios
- Lipídios: Definição, classificação, importância e estrutura. Ac. graxo e colesterol



- Lipídios: Triacilgliceróis, ceras, fosfolipídios (esfigolipídios e gangliosídios). Membrana plasmática.
- Nucleotídeos. DNA e RNA
- Enzimas: Definição e classificação. Teoria de Michaelis-Menten e alosteria.
- Enzimas: Cinética, fatores que alteram a atividade Inibidores e moduladores
- Vitaminas hidrossolúveis
- Vitaminas lipossolúveis

AVALIAÇÃO

Duas avaliações escritas individuais e uma avaliação em grupo derivada do resultado dos estudos dirigidos (ED), conforme a equação abaixo:

$$\frac{1^{\text{a}} \text{ avaliação} + 2^{\text{a}} \text{ Avaliação} + (\sum \text{ das notas dos Eds/n}^{\circ} \text{ de Eds})}{3} = \text{nota final}$$

BIBLIOGRAFIA

Assinatura do Professor: _____
Prof. Jefferson J. O. Silva





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO –
UNIRIO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E SOCIAIS (CCH)
ESCOLA DE EDUCAÇÃO

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: Licenciaturas

DEPARTAMENTO: Didática

DISCIPLINA: Língua Brasileira de Sinais

CÓDIGO: HDI0142

CARGA HORÁRIA: 60 H **NÚMERO DE CRÉDITOS:** 04 T

EMENTA:

Língua Brasileira de Sinais e suas singularidades lingüísticas. Vivência da LIBRAS a partir do contato direto com um(a) professor(a) surdo(a). Implicações do Decreto nº 5.526 para a prática escolar e formação do(a) professor(a).

OBJETIVOS DA DISCIPLINA:

- Promover discussões sobre a Língua de Sinais Brasileira e seus aspectos que refletem no espaço escolar;
- Discutir implicações legais ao trabalho lingüístico educacional;
- Apresentar fatos históricos relevantes ao desenvolvimento das comunidades surdas e uso da Língua de Sinais.
- Trabalhar questões gramaticais, envolvendo práticas sociais de uso;

METODOLOGIA:

A disciplina será desenvolvida por meio de aulas expositivas, discussão de textos teóricos, realização de pesquisas, uso de mídias.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- Legislação e a Língua Brasileira de Sinais;
- História das línguas de sinais;
- Comunidades surdas brasileiras e as línguas de sinais;
- Mitos sobre as língua de sinais;



- Considerações lingüísticas sobre a língua de sinais brasileira;
- Fonologia da Libras;
- Morfologia da Libras: processo de formação de sinais;
- Sintaxe espacial;
- Surdez: Discussões e atualidades da comunidade surda;
- Construção de sentenças simples em língua de sinais brasileira.

AVALIAÇÃO:

Avaliação teórica: Prova escrita;

Apresentação de atividades e trabalhos, onde serão avaliados os conhecimentos dos aspectos apresentados da gramática da língua de sinais bem como vocabulário básico.

BIBLIOGRAFIA:

BRASIL. Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005. MEC: 2005

BRASIL. Lei nº 10.098 de 19 de dezembro de 2000.

BRASIL. Lei nº 10.436 de 24 de abril de 2002.

CAPOVILLA, F.C. e RAPHAEL, W. D. *Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira*. Volumes I e II. São Paulo, SP: Edusp, Fapesp, Fundação Vitae, Feneis, Brasil Telecom: 2000.

FELIPE, Tânia A. *Libras em contexto*. Brasília, MEC/SEESP, Ed. 7, 2007.

FERREIRA, Lucinda. *Legislação e a Língua Brasileira de Sinais*. Ferreira & Bergoncci consultoria e publicações. São Paulo, 2003. p. 26-29.

QUADROS, R. M. & KARNOPP, L. B. *Língua de Sinais Brasileira: estudos lingüísticos*. Porto Alegre: Artmed, 2004.

QUADROS, Ronice Muller de. *Educação de Surdos: A Aquisição da Linguagem*. Porto Alegre: Artmed, 2007.

ROCHA, Solange. *O INES e a Educação de surdos no Brasil: aspectos da trajetória do Instituto Nacional de Educação de Surdos em seu percurso de 150 anos*. v. 01. dez. 2007. Rio de Janeiro: INES, 2007. 140p.

SKLIAR, Carlos. *A Surdez: um olhar sobre as diferenças*. Porto Alegre Editor: Mediação, 1998.

STROBEL, K.,L. *Aspectos lingüísticos da Libras*. Curitiba: Secretaria de Estado da Educação, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR



LABORIT, Emmanuelle. *O vôo da gaivota*. São Paulo: Best Seller, 1996.

STRNADOVÁ, Vera, *Como é ser surdo?* Editora Babel, Rio de Janeiro, 1995

INDICAÇÕES DE FILMES E SITES:

Dicionário de Língua de Sinais Brasileira. Disponível em meio eletrônico: <<http://www.acessobrasil.org.br/libras/>>

Dicionário de Língua de Sinais Brasileira do INES. Disponível em meio eletrônico: <<http://www.ines.gov.br/libras/index.htm>>

Som e Fúria (Sound and Fury). Josh Aronson. Aronson Films Associate. UK; EUA, 2000.

E Seu Nome é Jonas (And Your Name Is Jonah) -TV Film – USA, 1979.





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: Nutrição Materno-Infantil

CÓDIGO: SNP 0051

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

PRÉ-REQUISITO: Nutrição Dietética II, Embriologia, Fisiologia Humana.

EMENTA

Nutrição na gravidez e na lactação; análise de fatores epidemiológicos no prognóstico da gravidez e na lactação; gestação de risco; aleitamento materno: fisiologia da mama; técnicas e processo de aleitamento natural; excreção de drogas no leite humano; alimentação complementar; orientação para o desmame, desmame precoce; aleitamento artificial; alimentação no primeiro ano de vida e do recém-nascido prematuro; guia alimentar de crianças de seis a 24 meses, alimentação do pré-escolar e escolar; medidas preventivas e programas de assistência integral à saúde da mulher e da criança; doenças imuno-previníveis em crianças de zero a cinco anos, planejamento familiar

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

Capacitar o aluno para a orientação nutricional de gestantes, nutrizes e crianças buscando despertar o interesse pela área de saúde coletiva de forma a atuar na promoção da saúde.

Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Conhecer o desenvolvimento normal da gestação, inserindo-se no contexto socioeconômico e identificando as necessidades nutricionais da mãe e do feto.
- Reconhecer os diferentes estados patológicos mais comuns na gravidez capacitando o aluno a dar orientação nutricional específicas em tais intercorrências.
- Compreender a importância da prática de nutrição na promoção da saúde.



- Conhecer indicadores de morbidade e mortalidade do grupo materno-infantil.
- Proporcionar a alimentação adequada para o lactente à termo e prematuro considerando a sua fisiologia.

METODOLOGIA

A disciplina é constituída da seguinte forma: aulas expositivas utilizando recursos audiovisuais, leitura e análise de artigos científicos, exercícios (cálculo de dietas), realização de visitas a Banco de Leite Humano e Lactário. A disciplina apresenta a cada semestre uma apostila para auxiliar os alunos nos referidos conteúdos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I: Nutrição na Gravidez e Lactação.

Unidade II: Aleitamento Materno, Alimentação complementar, Guia alimentar para crianças de seis a 24 meses, Programa de assistência integral à saúde da criança.

Unidade III: Estudo do lactente e pré-escolar

AVALIAÇÃO

A avaliação é constituída pela média de duas provas, um seminário e dois estudos dirigidos. É aplicado a cada avaliação pesos diferentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ACCIOLY, E. et. Al. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.

BURROW, G. V.; FERRIS, T. F. **Complicações clínicas na gravidez**. 2ª ed. São Paulo: Roca, 1983.

EUCLIDES, M. P. **Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada**. Minas Gerais: Editora Viçosa, 1997.

MINISTÉRIO DA SAÚDE- PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA INTEGRAL À SAÚDE DA MULHER. **Assistência Institucional ao parto, ao puerpério e ao recém- nascido**. Série I: Normas e manuais técnicos. Brasília,2002.

---. **Gestação de alto risco**. Série A: Normas e manuais técnicos. Brasília, 2002.



---. **Assistência ao planejamento familiar.** Brasília: Cosni, 2000.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia para crianças menores de 2 anos.** Série A. Normas e manuais técnicos, nº 107, Brasília, 2002.

PINHEIRO, M. E. **Nutrição do lactente.** Minas Gerais: UFV, 2004.

VITOLLO, M. R. **Nutrição da gestação à adolescência.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003.

Assinatura do Professor: Maria Lucia Teixeira Polonio





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: Merceologia

CÓDIGO: SNF 0058

CARGA HORÁRIA: 45 horas

CRÉD. TÉOR.:1 **CRÉD. PRÁT.:** 1

PRÉ-REQUISITO:

EMENTA

Produção e conhecimento dos processos de pós colheita dos alimentos de origem vegetal e seu valor nutricional. Classificação, especificação, padronização, embalagem e abastecimento de gêneros alimentícios, comercializados no mercado interno.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

Proporcionar aos alunos conhecimento sobre aspectos importantes do processo produtivo de alimentação para coletividades, através do estudo aprofundado acerca da classificação, especificação, padronização, embalagens e abastecimento de gêneros alimentícios comercializados no mercado interno.

Específicos

- Descrever o processo de comercialização e distribuição de produtos de origem vegetal.
- Enumerar os trabalhos técnicos utilizados para acompanhamento de mercado.
- Enumerar as embalagens mais utilizadas para gêneros alimentícios comercializados no mercado interno.
- Citar as técnicas de classificação em uso para produtos agrícolas.
- Desenvolver a reflexão crítica sobre o uso de agrotóxicos.
- Apontar aspectos relevantes sobre a classificação e comercialização de hortaliças-folha, hortaliças-flor, hortaliças-haste, hortaliças-fruto, raízes, tubérculos, bulbos e rizomas.
- Apontar aspectos relevantes sobre a classificação e comercialização das frutas nacionais e tropicais; cítricas, sazonais e de clima temperado.
- Apontar aspectos relevantes sobre a classificação e comercialização dos cereais, leguminosas e outros grãos.



METODOLOGIA

Aulas expositivas, seminários, e visitas técnicas; leitura e discussão de artigos técnicos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Introdução ao Estudo da Merceologia

- 1.1 – Generalidade
- 1.2 – Objetivos
- 1.3 – Processo de comercialização e distribuição de produtos agrícolas
- 1.4 – Trabalhos técnicos e acompanhamento de mercado

Unidade II – Noções gerais sobre Agronomia

- 2.1 – Noções gerais sobre Botânica
- 2.2- Aspectos biológicos da deterioração de frutas e hortaliças, respiração, transformação química, transpiração e danos fisiológicos.
- 2.3- Técnicas de classificação em uso para produtos agrícolas
- 2.4- Embalagens em uso no mercado para produtos agrícolas
- 2.5- Informações gerais sobre o uso de agrotóxicos

Unidade III – Classificação e Comercialização de Hortaliças

- 3.1- Grupo das hortaliças-folha, flor e haste
- 3.2- Grupo das hortaliças – fruto
- 3.3- Grupo da raízes, tubérculos , bulbos e rizomas

Unidade IV – Classificação e comercialização de frutas

- 4.1- Grupo das frutas nacionais e tropicais
- 4.2- Grupo das frutas sazonais e de clima temperado
- 4.3- Grupo de frutas cítricas

Unidade V – Classificação e comercialização de grãos

- 5.1- Grupo dos cereais
- 5.2- Grupo das leguminosas

AVALIAÇÃO

Através de Provas Escritas



BIBLIOGRAFIA:

AMARAL, José Duarte. **Os citrinos**. Lisboa

AWAD, M. . **Fisiologia pós – colheita de frutos**: Nobel, 1993. 114p

CABRAL, L.C. **Propriedades físicas de cultivares de soja plantadas no Brasil para classificação como soja "Padrão Alimentação"**; XVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos; 1998; 3; 2094; 2097; XVI Congresso da SBCTA; Rio de Janeiro; BRASIL; Português; Impresso;

CEASA. **Análise de comercialização de produtos hortigranjeiros: - hortaliças raiz-bulbo-tubérculo-rizoma e aves e ovos**. Rio de Janeiro CEASA/RJ, 2000.

CHITARRA, M.I.F. **Pós Colheita de Frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio**. Lavras: ESAL/ FAEPE, 1990.

KADER, A. A.: **Postharvest technology of horticultural crops**. 535 páginas.3ª. edição Universidade da Califórnia, Califórnia, 2002.

LIVIA L. O. PINELI, ET ALL. **Caracterização química e física de batatas ágata e monalisa minimamente processadas**.Ciênc.Tecnol. Aliment., Campinas, 26(1): 127-134, jan.- mar. 2006

MARCÍLIO, R. ET ALL . **Fracionamento do grão de *Amaranthus cruentus* brasileiro por moagem e suas características composicionais** . Ciênc. Tecnol. Aliment. v.23 n.3 Campinas set./dez. 2003

STERTZ, S. C. ; FREITAS, R.J.S.: **Qualidade de alimentos orgânicos consumidos e/ou comercializados na região metropolitana de Curitiba..** Universidade Federal do Paraná; Curitiba - PR; BRASIL, 2001.

SOARES, L.M.V. 1996. **Micotoxinas e micotoxicoses na America Latina e no Caribe: Propostas para uma linha de ação - A situação brasileira**. In: Cruz, L.C.H. (ed) **Micotoxinas: Perspectiva Latinoamericana**, Editora Universidade Rural, Rio de Janeiro, R.J., 125-131.

SOARES, L.M.V.; FURLANI, R.P.Z. 1992. **Micotoxinas em milho para pipoca**. Boletim da S.B.C.T.A., Campinas, 26 (1) 33 – 3

VIEITES, R.L. **Qualidade do melão ‘Orange Flesh’ minimamente processado armazenado sob atmosfera modificada**. Ciências Agrárias, Londrina, v. 28, n. 3, p. 409-416, jul./set. 2007.

Assinatura do Professor: Lucília da Glória Afonso Caldas







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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO(S): Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Nutrição Fundamental

DISCIPLINA: Metodologia da Pesquisa II

CÓDIGO: SNF 0059

CARGA HORÁRIA: 60 horas

CRÉD. TÉOR.: 2

CRÉD. PRÁT.: 1

PRÉ-REQUISITO: Metodologia da Pesquisa I.

EMENTA:

Levantamento e manuseio de referências bibliográficas; elementos de metodologia científica necessários à elaboração de um anteprojeto de pesquisa; técnicas de coleta e análise de dados; apresentação de resultados; e aspectos éticos em pesquisa.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA:

- Apresentar alguns conceitos de pesquisa;
- Oferecer elementos mínimos necessários à construção de um anteprojeto de pesquisa;
- Instrumentalizar a realização de uma revisão bibliográfica, através de busca manual e eletrônica;
- Oferecer subsídios para a análise e interpretação de dados;
- Expor os resultados de uma pesquisa e discuti-los, à luz de princípios científicos e éticos que regem a pesquisa.

METODOLOGIA:

Aulas expositivas, leitura e estudo de artigos; seminários, palestras e ilustração com vídeos; visitas dirigidas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I - Tipos de pesquisa

Unidade II - Delimitação de um tema para pesquisa

Unidade III - Revisão bibliográfica. Levantamento manual e em bases de dados eletrônicas.



Unidade IV - Estrutura básica de um anteprojeto de pesquisa

Unidade V - Métodos – população/tempo/espaco; instrumentos de pesquisa; coleta de dados

V.1 -Análise e apresentação de dados – preparação de dados para análise; processamento dos dados e apresentação dos resultados em tabelas e gráficos.

V.2-Aspectos éticos em pesquisa

V.3 -Comunicação científica

AVALIAÇÃO:

- 1) Seminários (em grupo)
- 2) Elaboração de uma proposta (ante-projeto) para o trabalho de conclusão de curso.

BIBLIOGRAFIA:

Básica:

DEMO, Pedro. **Pesquisa: princípio científico e educativo**. 4ed. São Paulo: Cortez; 1996.

MINAYO, Maria C.S. (org). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2006.

RUDIO, F.V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. Petrópolis: Vozes, 2003.

Complementares:

BOSI, Maria Lúcia M. **A Face Oculta da Nutrição: Ciência e Ideologia**, Rio de Janeiro: Editora Espaço e Tempo/UFRJ, 1988.

CONTANDRIOPOULOS Andrés P. et al. **Saber preparar uma pesquisa: definição, estrutura e financiamento**. São Paulo/Rio de Janeiro: HUCITEC/ABRASCO, 1999.

SEVERINO, Antonio J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2007.

Assinatura do Professor: Marcelo Castanheira





PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: Bacharelado em Nutrição

DEPARTAMENTO: Microbiologia e Parasitologia

DISCIPLINA: Microbiologia

CÓDIGO: SMP 0051

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

PRÉ-REQUISITOS: Introdução à Bioquímica; Citologia / Histologia e Anatomia Microscópica.

EMENTA

Caracterização de bactérias, fungos e vírus. Estudo das características morfológicas e fisiológicas da célula bacteriana. Microbiota do Homem e dos Alimentos. Métodos de Controle Microbiano. Principais doenças do homem causadas por microrganismos. Técnicas laboratoriais básicas empregadas em microbiologia.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Descrever as características gerais das bactérias, fungos e vírus;
- Descrever a estrutura e o funcionamento da célula bacteriana;
- Analisar a microbiota do homem e dos alimentos;
- Conhecer os métodos de controle microbiano nos alimentos;
- Conhecer as principais doenças do homem causadas por microrganismos;
- Conhecer as técnicas básicas empregadas em laboratório de microbiologia;

METODOLOGIA

- Aula teórica;
- Aula prática;
- Estudo dirigido;
- Exercícios de fixação;



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - MICROBIOLOGIA GERAL:

- Conceituação de Bactérias, Fungos e Vírus.
- Citologia Bacteriana;
- Fisiologia Bacteriana;
- Microbiota do Homem e dos Alimentos;
- Principais doenças do homem causadas por microrganismos;

Unidade II - MICROBIOLOGIA PRÁTICA:

- Meios de Cultura Bacteriológicos;
- Técnicas de Semeadura;
- Método de Coloração de Gram;
- Avaliação da eficácia do calor sobre bactérias;
- Avaliação da eficácia de agentes químicos sobre bactérias;
- Avaliação da microbiota da pele e pesquisa de indivíduos portadores de *Staphylococcus aureus*;
- Técnica de Contagem de Microrganismos;

AVALIAÇÃO

São realizadas 3 (três) Avaliações Escritas e uma Prova Final.

BIBLIOGRAFIA

TORTORA, G.J., FUNKE, B.R., CASE, C.L. – **Microbiologia**, 2005 - Artmed Editora.

TRABULSI, L.R., ALTERTHUM, F. - **Microbiologia** . 2004. Atheneu Editora.

BLACK, J. - **Microbiologia – Fundamentos e Perspectivas**, 2002 - Editora Guanabara Koogan.

MURRAY, P.R., ROSENTHAL, K.S., PFALLER, M.A. – **Microbiologia Médica**, 2006 - Elsevier.

Assinatura do Professor: Renato Geraldo da Silva Filho





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: Nutrição Clínica II **CÓDIGO:** SNA 0059

CARGA HORÁRIA: 120 horas **CRÉD.TÉOR.:**4 **CRÉD. PRÁT.:** 2

PRÉ-REQUISITO: Nutrição Clínica I .

EMENTA

Aspectos fisiopatológicos, avaliação do estado nutricional e tratamento nutricional nas enfermidades cardiovasculares, renais, respiratórias, neurológicas, na obesidade, no diabetes mellitus, no paciente hipermetabólico, no câncer, na AIDS, e nas enfermidades das glândulas tireóide e supra renais.

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

Orientar os alunos no estudo das enfermidades, com a profundidade necessária para a identificação dos fatores etiológicos e patogênicos, dos mecanismos fisiopatológicos, dos quadros clínicos, e das condições mórbidas decorrentes destes e levá-los a conhecer a conduta terapêutica dietética adequada a estas enfermidades, para casos individuais e coletivos.

Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Realizar anamnese alimentar e coleta de dados da história clínica e nutricional.
- Identificar os mecanismos fisiopatológicos, bem como o quadro clínico, que apoiam a prescrição dietoterápica.
- Solicitar e interpretar dados de análise laboratoriais.
- Compreender a interpretação e laudo de exames laboratoriais, exames radiológicos e outros específicos para o diagnóstico de morbidades agudas e crônicas.
- Diagnosticar o estado nutricional dos pacientes.
- Prescrever dieta.
- Proceder a evolução clínico-nutricional



METODOLOGIA

Aulas expositivas, casos clínicos, seminários, discussão de artigos científicos e visitas práticas ao HUGG.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Cardiovascular

Hipertensão arterial, Hipercolesterolemia, Dislipemias, Infarto do miocárdio, Insuficiência cardíaca, Transplante – Definição, Etiopatogenia, Fatores de risco, Tratamento clínico-nutricional, Tratamento medicamentoso (interação medicamento x nutriente), Antropometria, Exames Laboratoriais .

Unidade II- Renal

Nefrose, Insuficiência Renal, Diálise, Litiase Renal- Definição, Etiopatogenia, Quadro clínico, Terapêutica Medicamentosa (Interação Droga x nutriente), Tratamento nutricional, Transplante renal, Exames Laboratoriais para diagnóstico e evolução.

Unidade III-Pneumologia

Doenças infecto-contagiosas (pneumonias, tuberculose pulmonar), Doenças crônico-restritivas (DPOC), Alergia- Definição, Etiopatogenia, Epidemiologia, Quadro-clínico, Terapêutica medicamentosa (interação droga x nutriente), Tratamento nutricional, Exames Laboratoriais para diagnóstico e evolução, Exames Radiológicos.

Unidade IV- Neurologia

Aspectos gerais de neuro-anatomia, Patologias Neurológicas de origem Nutricional, Doença de Alzheimer, Mal de Parkinson, Esclerose Múltipla, Miastenia Gravis , Epilepsia, Acidente Vascular Encefálico- Definição, Etiopatogenia, Terapêutica medicamentosa (Interação droga x nutriente), Quadro clínico, tratamento medicamentoso, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

Unidade V – Obesidade

Definição, Fisiopatologia, avaliação da composição corporal, doenças associadas, terapia nutricional, terapia medicamentosa, cirurgia bariátrica e exames laboratoriais de interesse.

Unidade VI- Endocrinologia

Diabetes

Definição, Fisiopatologia, Epidemiologia, Quadro-clínico, Terapêutica medicamentosa (hipoglicemiantes orais e insulino-terapia), Tratamento nutricional, Exames Laboratoriais para diagnóstico e evolução. Recomendações da ADA.

Adrenal

Doença de Addison, Doença de Conn, Feocromocitoma e Síndrome de Cushing.- Definição, Etiopatogenia, Terapêutica medicamentosa (Interação droga x nutriente), Quadro clínico, tratamento



medicamentoso, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

Tireóide

Hipotireoidismo, Hipertireoidismo, tireoidites e Câncer da Tireóide.

Definição, Etiopatogenia, Terapêutica medicamentosa (Interação droga x nutriente), Quadro clínico, tratamento medicamentoso, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

Unidade VII- AIDS

Definição, formas de contágio, soroconversão, testes diagnósticos, a terapia Antiretroviral de Alta Atividade, a Síndrome da Lipodistrofia

Quadro clínico, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

Unidade VIII- O doente crítico

Alterações endócrinas no paciente crítico, resposta de fase aguda, avaliação nutricional e balanço nitrogenado do doente crítico, Trauma X Sepse X SIRS.

Definição, Terapêutica medicamentosa (Interação droga x nutriente), Quadro clínico, tratamento medicamentoso, terapia nutricional, exames Laboratoriais de interesse.

Unidade IX - Câncer

Alterações da proliferação celular no Câncer.

Invasão e Metástases.

Estresse Oxidativo.

Considerações nutricionais na radioterapia.

Alterações metabólicas no Câncer

Síndrome da Anorexia e Caquexia em Câncer

Dieta, nutrição e Câncer.

AVALIAÇÃO

As avaliações são realizadas por Prova escrita (mínimo de 02) e eventualmente conceito atribuído a execução de exercícios e/ou trabalhos escritos, apresentação de seminários.



BIBLIOGRAFIA

Básica

MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição & dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157p.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição enteral e parenteral na prática clínica**. 2.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1995. 642p.

Complementar

BEVILACQUA, F. **Fisiopatologia clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 646p.

CECIL, R. L. **Tratado de medicina interna**. 21. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2001. 2v.

DANI, R. **Gastroenterologia clínica**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 2v.

DANI, R. **Gastroenterologia essencial**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1006p.

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 1997. 307p.

GUYTON, A. C. **Fisiologia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, c1988. 563p.

GOODHART, R. S. & SHILS, M. E. **Modern nutrition in health and disease**. 7.ed. Philadelphia: Lea & Febiger, 1988. 1370p.

GOODMAN, L. S. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 9.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 1996. 1436p.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 4. ed. São Paulo: Manole, 1999. 760p.

HARRISON, T. R. **Medicina interna**. 15. ed. Rio de Janeiro: McGraw Hill, 2002. 2v.

LEHNINGER, A. L. **Princípios de bioquímica**. 3. ed. Sao Paulo : Sarvier, 2002. 973p. : il. [574.192].

MAGNONI, D. & CUKIER, C. **Perguntas e respostas em nutrição clínica**. São Paulo: Roca, 2001. 462 p.

MILLER, O. **Laboratório para o clínico**. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 607p.

PINHEIRO, A.V.B. *et al.* **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 81p.

REIS, N. T. **Nutrição clínica: interações**. Rio de Janeiro : Rubio, 2004. 580p.



REIS, N. T. **Nutrição clínica sistema digestório**. Rio de Janeiro: Rubio, 2003. 294p.

RIELLA, M. C. **Suporte nutricional parenteral e enteral**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 472p.

WILLIAMS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6.ed. Porto Alegre: Artes médicas, 1997. 664p.

Assinatura do Professor: _____

Profa. Gloria Regina Mesquita





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: Nutrição Dietética II

CÓDIGO: SNF 0054

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

PRÉ-REQUISITO: Nutrição e Dietética I.

EMENTA

Análise e planejamento alimentar para indivíduos e coletividades sadias ; bases nutricionais e ferramentas para estimativa dos requerimentos e recomendações nutricionais de grupos com diferentes características fisiológicas

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- realizar o inquérito nutricional de um indivíduo sadio com vista ao planejamento alimentar;
- estimar as necessidades energéticas e protéicas do indivíduo sadio em diferentes faixas etárias, períodos fisiológicos e nível de atividade física;
- prescrever e elaborar dietas para indivíduos sadios, considerando os diferentes fatores fisiológicos, nutricionais, culturais e sociais, que interferem sobre a nutrição humana;
- desenvolver a reflexão crítica sobre os conhecimentos atuais no campo Nutrição e Dietética.

METODOLOGIA:

Aulas expositivas, estudos dirigidos, seminários, palestras e ilustração com vídeos. Materiais de apoio didático: capítulos de livros, artigos científicos e apostila.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I – Alimentos, Nutrientes e Planejamento Nutricional

1. Grupos de alimentos, equivalência e leis da alimentação; fontes de nutrientes
2. Recomendações nutricionais: aplicações e limitações
3. Estimativa do requerimento energético e protéico de indivíduos sadios



4. Proteínas: digestibilidade e cômputo de aminoácidos
5. Biodisponibilidade de micronutrientes na dieta
6. Fibras alimentares: tipos e efeitos fisiológicos

Unidade II – Recomendações Nutricionais e Planejamento Alimentar para Diferentes Grupos

1. Pré-escolar
2. Escolar
3. Adolescente
4. Adulto
5. Idoso

AVALIAÇÃO

1. Planejamento alimentar para cada grupo etário/período fisiológico (individual)
2. Seminários (em grupo)
3. Prova teórica (individual)

BIBLIOGRAFIA

Básica:

1. SHILS, Maurice E. et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. Volumes 1 e 2.
2. COZZOLINO, Sylvia M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. São Paulo: Manole, 2005.
3. FAUSTO, Maria A. **Planejamento de dietas e da alimentação**. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.

Complementares:

1. PRIORES, Sílvia et al. **Nutrição e saúde na adolescência**. Belo Horizonte: Rubio, 2010.
2. FRANK, Andrea A., SOARES, Eliane A. **Nutrição no envelhecer**. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.
3. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Obesidade: prevenindo e controlando a epidemia global**. ROCA, 2005.

Assinatura do Professor: Marcelo Castanheira e Ana Paula Fernandes





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: Nutrição Clínica Pediátrica **CÓDIGO:** SNA 0060

CARGA HORÁRIA: 75 horas **CRÉD.TEÓR.:** 5 **CRÉD. PRÁT.:** 0

PRÉ-REQUISITO: Nutrição Materno-Infantil; Nutrição Clínica I.

EMENTA

- Anamnese clínica, nutricional e social em pediatria
- Prescrição dietoterápica em pediatria
- Avaliação individual do estado nutricional de crianças com agravos à saúde
- Fisiopatologia dos agravos à saúde infantil
- Adequação dos requerimentos nutricionais para crianças de acordo com o seu estado nutricional e com o agravo à saúde apresentado.
- Conhecimento de formulações e produtos infantis industrializados

OBJETIVOS DA DISCIPLINA

Geral

Capacitar o aluno na prescrição dietoterápica de crianças com agravos à saúde, adequado a fisiopatologia e ao diagnóstico nutricional.

Específicos

Habilitar o aluno a ser capaz de:

- Avaliar o estado nutricional das crianças portadoras de agravos à saúde
- Realizar uma minuciosa anamnese clínica, social e nutricional com a criança e/ou responsáveis.
- Conhecer a fisiopatologia dos agravos à saúde infantil de maior relevância em nível de interferência no seu crescimento e desenvolvimento
- Correlacionar a fisiopatologia e o quadro clínico e nutricional apresentado pela criança com a dietoterapia adequada
- Habilitar o aluno no acompanhamento e evolução do quadro clínico e nutricional da criança

Identificar a necessidade da realização de exames laboratoriais para o esclarecimento, confirmação e



evolução do diagnóstico clínico e nutricional da criança.

METODOLOGIA

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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I -Avaliação Nutricional em Pediatria

Unidade II –Diarréias

Unidade III -Desnutrição Infantil

Unidade IV -Hipersensibilidade Alimentar

Unidade V -Refluxo Gastro-esofágico

Unidade VI- Anemias: ferropriva e hemolítica

Unidade VII -Baixa Estatura

Unidade VIII -Constipação Intestinal

Unidade IX- Obesidade e dislipidemia na infância

Unidade X- Síndrome Metabólica

Unidade XI -Diabetes Mellitus na Infância

Unidade XII- Cardiopatia

Unidade XIII - Patologias do Trato Respiratório

Unidade XIV-AIDS

Unidade XV- Patologias Renais na infância

Unidade XVI- Oncologia em Pediatria

AVALIAÇÃO

A avaliação consiste na apresentação de seminários e casos clínicos com peso 1 e provas teóricas com peso dois.



BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. & LACERDA, E. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. 2º edição. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

FARRET, J. **Nutrição e Doenças Cardiovasculares: Prevenção Primária e Secundária**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.

GUYTON, A. **Tratado de Fisiologia Médica**. São Paulo: Elsevier, 2006.

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

REIS, N. **Nutrição Clínica: Interações**. 1ª edição. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2004

SHILS, M.; OLSON, J. & SHIKE, M. **Modern Nutrition in Health and Disease**. 10º ed. Philadelphia, Baltimore, Hong-Kong, London, Munich, Sidney, Tokyo: Lippincott Williams & Wilkins, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A.A.P. (AMERICAN ACADEMY OF PEDIATRICS). **Statement on Cholesterol**. *Pediatrics*, 90 (3): 469-473, 1992.

JORNAL BRASILEIRO DE MEDICINA. *DEF 2009/2010 - Dicionário de Especialidades Terapêuticas*. EPUC - Editora de Publicações Científicas Ltda, 2009.

MARCONDES, E. **Pediatria Básica Tomo I**. 9º ed. São Paulo: Sarvier, 2002.

MARCONDES, E., VAZ, F.A., RAMOS, J.L.A. & OKAY, Y. **Pediatria Básica Tomo II**. 9º ed. São Paulo: Sarvier, 2003.

MARCONDES, E., VAZ, F.A.C. & RAMOS, J.L.A. **Pediatria Básica Tomo III**. 9º ed. São Paulo: Sarvier, 2005.

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.

TANNER, J. **Growth at Adolescence**. Oxford: Blackwell Scientific Publication, 1962.

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





Imunologia_OBR_26.02

Data e Hora de Criação: 12/01/2023 às 11:42:28

Documentos que originaram esse envelope:

- Imunologia_OBR_26.02.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Introducao a bioquimica_OBR_08.04.08.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- LIBRAS.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Materno_Infantil_OBR.17.09.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)
- Merceologia_OPT_18.02.pdf (Arquivo PDF) - 4 página(s)
- Metodologia da Pesquisa II_OBR_17.09.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Microbiologia_OBR_26.02.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Nut clinica II_OBR_18.02.pdf (Arquivo PDF) - 5 página(s)
- Nutricao Dietetica II_OBR_17.09.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Nutricao clinica pediatrica_OBR_17.09.pdf (Arquivo PDF) - 3 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: 584ba96cfde1af00534eafa0d642aaef8537ac75f58158c5b8f594783d00b170

[SHA512]: 23c4825894d754bc038bb2cef2903cdd67c6d73bcdea3c654d08a16ca90f7168a13132c86090eb08af950550a3c670b6f41774b0c9ceb1d69727bbe18d05967

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 12/01/2023 - 11:46:36, IP: 200.156.27.158

[SHA256]: da9c296663bc5e98693d039598ca8ad84c9f7a743db365c0f881935fe1f3c39d

Histórico de eventos registrados neste envelope

12/01/2023 11:46:37 - Envelope finalizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:46:36 - Assinatura realizada por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:46:32 - Envelope visualizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:43:09 - Envelope registrado na Blockchain por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:43:02 - Envelope encaminhado para assinaturas por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

12/01/2023 11:42:40 - Envelope criado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

