



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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CICLO BÁSICO
DEPARTAMENTO: DE CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS
DISCIPLINA: FISIOLÓGIA Código: CFF 0023

1. FISIOLOGIA GERAL

1. HOMEOSTASIA
2. SISTEMAS BIOLÓGICO DE CONTROLE

2. FISIOLOGIA DO SISTEMA NERVOSO

- 2.1. ORGANIZAÇÃO FUNCIONAL GERAL DO SISTEMA NERVOSO
2. NEUROFISIOLOGIA GERAL
3. SISTEMA SENSORIAL
4. SISTEMAS MOTORES
5. SISTEMAS NEUROVEGETATIVAS
6. COMPORTAMENTOS

3. FISIOLOGIA DO APARELHO CIRCULATÓRIO

- 3.1. SISTEMAS DE ATIVAÇÃO CARDÍACA
2. CORAÇÃO COMO BOMBA
3. SISTEMAS VASCULARES
4. MICROCIRCULAÇÃO
5. SISTEMAS REGULADORES DO APARELHO CIRCULATÓRIO

4. FISIOLOGIA DO APARELHO RESPIRATÓRIO

- 4.1. MECÂNICA VENTILATÓRIA
2. RELAÇÃO VENTILAÇÃO/ PERFUSÃO
3. TRANSPORTE DOS GASES
4. REGULAÇÃO DO APARELHO RESPIRATÓRIO

5. FISIOLOGIA DO APARELHO RENAL

- 5.1. HEMODINÂMICA RENAL - FUNÇÃO DO NEFRON
2. PAPEL DO RIM NA REGULAÇÃO DO VOLUME E TONICIDADE DOS LÍQUIDOS CORPÓREOS

CFF
0023

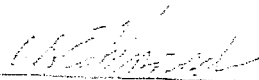
Carla Pinheiro



3. PAPEL DO RIM NA REGULAÇÃO DA PRESSÃO ARTERIAL SISTÊMICA
4. PAPEL DO RIM NA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ÁCIDO-BÁSICO
6. FISIOLOGIA DO APARELHO GÁSTRO INTESTINAL
 - 6.1. MOTILIDADE DO SISTEMA DIGESTIVO
 2. SECREÇÕES DO SISTEMA DIGESTIVO
 3. REGULAÇÃO NERVOSA E HORMONAL DO SISTEMA DIGESTIVO
7. METABOLISMO ENERGÉTICO
8. FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO
9. REGULAÇÃO DA TEMPERATURA CORPORAL
10. FISIOLOGIA DOS SISTEMA ENDÓCRINO
 - 10.1. ORGANIZAÇÃO- MECANISMOS GERAIS DA AÇÃO HORMONAL
 2. RELAÇÃO ANATÔMICA E FUNCIONAL- HIPOTÁLAMO- HIPÓFISE
 3. HORMÔNIOS TRÓFICOS DA ADENO-HIPÓFISE E DA NEURO-HIPÓFISE
 4. HORMÔNIOS SEXUAIS
 5. FISIOLOGIA DA REPRODUÇÃO
 6. REGULAÇÃO DA CALCEMIA
 7. REGULAÇÃO DA GLICEMIA
 8. HORMÔNIOS DA GLÂNDULA TIREÓIDE

Assinatura do Titular

ou Professor Responsável



ALFRED ESBERARD



UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO - UNI-RIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO APLICADA
DISCIPLINA: FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA INFANTIL
PROFESSORA RESPONSÁVEL: LÚCIA RODRIGUES
PROFESSORAS MINISTRANTES: LÚCIA RODRIGUES E MARIA LÚCIA POLÔNIO

Carga Horária: 60 horas (30 teóricas e 30 práticas)
Créditos: 3 (2 teóricos e 1 prático)



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*

OBJETIVOS

- **GERAL:** *Capacitar o aluno na avaliação do estado nutricional da criança portadora de agravos à saúde, bem como na prescrição dietoterápica adequada às suas condições clínicas e nutricionais.*
- **ESPECÍFICO:**
 - *Avaliar o estado nutricional das crianças portadoras de agravos à saúde*
 - *Capacitar o aluno a 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 a 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*
 - *Capacitar o aluno a identificar a necessidade da realização de exames laboratoriais para o esclarecimento, confirmação e evolução do diagnóstico clínico e nutricional da criança*



UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO - UNI-RIO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS
ESCOLA DE NUTRIÇÃO - EN
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO FUNDAMENTAL - DNF
DISCIPLINA: FUNDAMENTOS E EVOLUÇÃO DA NUTRIÇÃO (OPTATIVA)
PROFESSOR: CECILIA BAPTISTA DIAS
CARGA HORÁRIA: 45 horas
CRÉDITOS: T = 03
ANO: 1990
DURAÇÃO: 10.02.90 a 07.12.90

I - Ementa

Focaliza a nutrição como fenômeno não só biológico mas também sociológico e geopolítico, assim como os fatores intervenientes na mesma.

II - Clientela

Destina-se aos alunos do Curso de Graduação em Nutrição.

III- Objetivo Geral

Proporcionar aos alunos conhecimentos sobre a evolução da Ciência da Nutrição desde os primórdios até a atualidade enfatizando os movimentos internacionais de Alimentação e Nutrição e a inserção do Brasil no concerto das Nações.

IV - Objetivos Específicos:

- assinalar a importância da Nutrição como fenômeno bio-psico-social, geoeconômico e político.
- contrastar as diversas correntes alimentares de ordem regional, filosófica e religiosa, como fatores intervenientes na Nutrição.
- comparar a extensão dos programas de Nutrição e sua redefinição frente as perspectivas futuras.
- aplicar a reflexão crítica sobre a Ciência da Nutrição vista de modo global.

V - Unidades Programáticas

- 01 - Introdução à História da Nutrição
- 02 - Nutrição como fenômeno biológico
- 03 - Nutrição como fator de saúde
- 04 - Movimentos internacionais para Nutrição dos povos
- 05 - Experiências em Programas de Nutrição
- 06 - A Nutrição no Brasil da colonização à República
- 07 - A alimentação atual no Brasil
- 08 - A Nutrição como fator econômico
- 09 - Recursos Naturais - Água como elemento de sobrevivência
- 10 - Perspectivas futuras da Nutrição



VI - Avaliação

Os objetivos do domínio cognitivo serão avaliados através de trabalhos escritos durante o curso e no final

Os objetivos dos domínios afetivo e psicomotor serão avaliados através de observações realizadas pelo professor, quanto ao desempenho do aluno nos debates e trabalhos em grupo.

VII- Bibliografia:

- 01 - BRUSCO, Osvaldo J. - Compendio de Nutrición Normal. Buenos Aires, López Libreros, 1980.
- 02 - CÂMARA CASCUDO, Luis da - História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte, Editora Itatiaia Ltda. 1983 - 2vol. 926p.
- 03 - CASTRO, Josué de - Geografia da fome. Rio de Janeiro, Antares, 1982 361p.
- 04 - GEORGE, Susan - O mercado da fome. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1978 307p.
- 05 - MINAYO, Maria Cécília de Souza - Raízes da fome. Petrópolis, Vozes, 1985. 2ª ed. 185p.
- 06 - MULLER, Geraldo/et alii/ - Nutrição e desenvolvimento econômico. São Paulo IPE, 1983. 79p.
- 07 - ORNEILLAS, Lieselotte H. - A alimentação através dos tempos. Rio de Janeiro FENAME, 1978. 288p.
- 08 - CASTRO, Ana Maria de - Fome, um tema proibido. Petrópolis - Editora Vozes Ltda. 2ª edição - 1984.
- 09 - CHAVES, Nelson - A Nutrição, o cérebro e a mente. Rio de Janeiro, Gráfica O Cruzeiro S/A - 1971. 110p.
- 10 - TAVARES, Heloisa Machado - A luta pela saúde. Rio de Janeiro, Edições GRD 1964. 126p.
- 11 - Mc COLLUM, E.V. - Os novos conhecimentos da Nutrição. Rio de Janeiro Editora Guanabara - 1943. 775p.
- 12 - JUNIOR, Caio Prado - Formação do Brasil contemporâneo.
- 13 - SOBRINHO, Antonio E. de Lima - Fome, Agricultura e Política no Brasil. Petrópolis - Editora Vozes Ltda. 1981. 120p.
- 14 - VALENTE, Flávio Luiz Schieck - Fome e desnutrição - determinantes sociais. SP - Cortez Editora - 1986 - 107p.





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

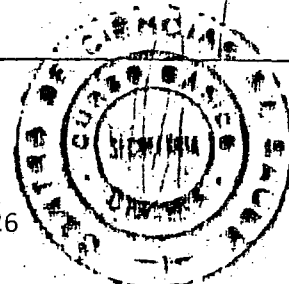
PROGRAMA DE DISCIPLINA

CICLO BÁSICO

DEPARTAMENTO: CIÊNCIAS MORFOLÓGICAS

DISCIPLINA: GENÉTICA E EVOLUÇÃO
(TURMA DE NUTRIÇÃO)

Código: CMG-0026



1. DNA, o material genético: estrutura e replicação
2. Os cromossomos de procariotos e eucariotos
3. RNA; transcrição do DNA
4. Síntese de proteínas em procariotos
5. O Código Genético
6. Erros inatos do metabolismo: conceito e classificação
7. Erros inatos do metabolismo dos carboidratos
8. Erros inatos do metabolismo de proteínas
9. Erros inatos do metabolismo de lipídeos
10. Transferência de genes: via plasmídeos e bacteriófagos
11. Transferência de genes em plantas
12. Divisões celulares: mitose e meiose
13. Gametogênese humana: ovogênese e espermatogênese
14. Estudo do cariótipo humano e suas aplicações em Genética Médica
15. Aberrações cromossômicas numéricas e estruturais
16. Aberrações cromossômicas dos autossomos: síndromes mais importantes
17. Aberrações dos cromossomos sexuais
18. Determinação e diferenciação sexuais na espécie humana
19. Alterações do desenvolvimento sexual
20. Bases genéticas da hereditariedade
21. Doenças de herança autossômica dominante
22. Doenças de herança autossômica recessiva
23. Doenças de herança ligada ao X, recessiva
24. Doenças de herança multifatorial
25. Distúrbios e Síndromes de etiologia não determinada
26. Aconselhamento Genético

Professora Responsável
pela disciplina de
Genética e Evolução





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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Código: STA 0003

DISCIPLINA: HIGIENE DOS ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA : 60 hs

CRÉDITOS : 02 Teóricos e 01 Prático

OBJETIVO GERAL :

- . Estudar o alimento sob o ponto de vista da estabilidade, da sanidade e da inocuidade.
- . Ressaltar a importância dos microrganismos e parasitos como agentes das alterações dos alimentos e das toxi-infecções alimentares.
- . Identificar as fontes e os veículos de toxi-infecções e diferenciar as intoxicações causadas por tóxicos biológicos e tóxicos químicos veiculados por alimentos.
- . Apreciar os métodos de manutenção do estado higiênico dos alimentos em Serviços de Alimentação e em Indústrias Alimentares, inclusive durante o armazenamento.
- . Transmitir noções básicas de Vigilância Sanitária de Alimentos relativos a : Legislação Alimentar e padrões microbiológicos, controle de qualidade sanitária e Inspeção Sanitária.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Ao fim do Curso o aluno deverá ser capaz de :

- . Reconhecer os alimentos quanto à qualidade sanitária.
- . Distinguir as alterações dos alimentos causadas por microrganismos, as enfermidades veiculadas pelos alimentos e os seus agentes.
- . Manter os alimentos em boas condições de higiene, utilizando racionalmente, nos locais de trabalho, métodos de limpeza e higienização adequados à preservação da Saúde Pública.
- . Lutar por medidas de preservação e proteção desejáveis no preparo e armazenamento de alimentos.
- . Avaliar a importância do Controle de Qualidade Sanitária dos Alimentos e observar as Normas de Vigilância Sanitária dos alimentos.



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

UNIDADE I - INTRODUÇÃO À HIGIENE DOS ALIMENTOS

Higiene. Conceito. Divisão. Higiene dos alimentos. Conceito. Objetivos. Alimentos. Conceito e qualidade. Alterações de qualidade. Estabilidade.

UNIDADE II - AGENTES DE ALTERAÇÕES DOS ALIMENTOS

Microorganismos em alimentos. Flora normal e anormal.

Sub-unidade 2.1 - LEVEDURAS : Características morfológicas, estruturais, de reprodução, de cultivo e fisiológicos. Classificação. Ação nos alimentos. Alimentos atacados.

Sub-unidade 2.2 - BOLORES : Características morfológicas, estruturais, de reprodução, de cultivo e fisiológicos. Classificação. Ação nos alimentos. Alimentos atacados.

Sub-unidade 2.3.- BACTERIAS : Características morfológicas, estruturais, de reprodução, de cultivo e fisiológicos. Classificação. Ação nos alimentos. Alimentos atacados.

Sub-unidade 2.4. - CONDIÇÕES DE CRESCIMENTO DE MICRORGANISMOS
Parametros intrínseco e extrínsecos .
Microorganismos como índice de qualidade de de higienica dos alimentos.

UNIDADE III - OS ALIMENTOS COMO VEÍCULOS DE MICRORGANISMOS

Sub-unidade 3.1.- ÁGUA : Água na natureza. Água potável. Critérios de potabilidade. Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle.

Sub-unidade 3.2. - LEITE E PRODUTOS LÁTEOS. Conceitos Gerais. Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle.



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

Sub-unidade 3.3. - CARNES E CONSERVAS DE CARNE. Carnes: Conceitos Gerais. Modificações post-mortem. Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle. Conservas de carne: Tipos de conservas, Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle.

Sub-unidade 3.4. - PESCADO E CONSERVAS DE PESCADO: Pescado: Conceitos Gerais. Modificações post-mortem. Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle. Conservas de pescado: Tipos de conserva. Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle.

Sub-unidade 3.5. - AVES E OVOS. Aves: Conceitos Gerais. Modificações post-mortem. Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle.

Sub-unidade 3.6. - ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL: Cereais e derivados, Hortaliças, frutas, sucos. Características Gerais. Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle.

Sub-unidade 3.7. - PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS: Conceitos Gerais, Apertizados, Conservados pelo frio. Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle. Conservados pelo frio - Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle.

PRODUTOS DE CONFEITARIA. Conceitos Gerais. Alterações. Reconhecimento. Medidas de prevenção e controle.

Handwritten signature



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

UNIDADE IV - TOXINFEÇÕES ALIMENTARES

Sub-unidade 4.1. Conceitos. Classificação. Toxi-infeções microbianas. Intoxicações químicas e biológicas. Identificação e controle. Infecções parasitárias e animais.

Sub-unidade 4.2. Fontes ou reservatórios de microrganismos e meios de transmissão. Fontes. Importância. Classificação. Vias de transmissão.

UNIDADE V - HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS PARA PRESERVAÇÃO DA SAÚDE.

Sub-Unidade 5.1. Higiene do manipulador de alimentos nos serviços de alimentação e indústrias alimentares.

Sub-Unidade 5.2. Higiene dos locais de processamento ou preparo, distribuição e consumo de alimentos: Higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios. Emprego de detergentes e desinfetantes.

Sub-Unidade 5.3. Controle de insetos, roedores e animais peçonhentos. Normas Gerais e específicas.

UNIDADE VI - PRESERVAÇÃO E PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS.

Sub-Unidade 6.1. Preservação: Métodos físicos de conservação e uso de conservadores químicos.

Sub-Unidade 6.2. Proteção: armazenamento. Normas gerais. Tipos de armazenamento. Higiene nos processos de armazenamento.

[Handwritten signature]



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

UNIDADE VII - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Sub-unidade 7.1. Vigilância sanitária - conceito
Legislação sanitária. Finalida
des. Padrões microbiológicos .
Normas vigentes.

Sub-unidade 7.2. Controle de qualidade dos ali-
mentos. Controle sanitário: obje
tivos e finalidades. Órgãos con
troladores do estado sanitário,
dos alimentos.

Sub-unidade 7.3. Inspeção sanitária. Normas vigen
tes.

BIBLIOGRAFIA :

- 1 - BRASIL - Código Sanitário. Secretaria de Estado de Saúde de
São Paulo. Decreto nº 12.342, de 22 de setembro de 1978 e
Decreto nº 12.486, de 20 de outubro de 1978.
- 2 - CHEFTEL, J.C, CHEFTEL, H, & BESANÇON, P. Introducción a la
Bioquímica y Tecnología de los alimentos. Ed. Acribia. Za
ragoza. Espanha, 1977.
- 3 - CHRISTIE, A.B. & CHRISTIE, M. Higiene Alimentar e Riscos de
Alimentação. Livraria Lopes da Silva, Ed, Porto, 1973 .
- 4 - FRAZIER, W.C. Microbiología de los Alimentos. Ed. Acribia .
Zaragoza - Espanha, 1981.
- 5 - HOBBS, B. Higiene y Toxicología de los alimentos. Ed. Acribia.
Zaragoza - Espanha, 1971.



- 6 - JAY, J.M. Microbiologia moderna de los alimentos .Ed. Acribia. Zaragoza - Espanha , 1981.
- 7 - LONGREÉ, K. & BLAKER, G. Técnicas sanitárias en el manejo de los alimentos. Ed. Pax. México, 1972
- 8 - SNELL, H.J. Introducion a la higiene de los alimentos.Ed.Acribia. Zaragoza. Espanha, 1981.
- 9 - TATCHER, F.S. & CLARCK, D.S. Analisis microbiológico de los alimentos. Ed. Acribia. Zaragoza. Espanha, 1972.
- 10- NICKERSON, JOHN T . YSINSKIY. ANTHONY, J. Microbiologia de los alimentos y sus processos de elaboracion.

=====

Assinatura do Titular.

ou Professor Responsável:

Marysa Fajardo Villala de Andrade





PROGRAMA DE DISCIPLINA

CICLO BÁSICO

DEPARTAMENTO: CIÊNCIAS MORFOLÓGICAS

Código: CMH 0034

DISCIPLINA: HISTOLOGIA

CH:34 CR:02

FORMAS: NUTRIÇÃO E ENFERMAGEM

ANATOMIA MICROSCÓPICA

I - Aparelho Circulatório

Coração

Vasos arteriais e venosos

Comunicações arterio-venosas

Vasos linfáticos

II - Aparelho Respiratório

Vias aéreas superiores

Traquéia e pulmão

III - Aparelho Digestivo

Cavidade Oral

Lábio

Língua

Gengiva

Odontogênese

Glândulas salivares

Esôfago

Estômago

Intestino Delgado

Intestino Grosso

Apêndice

Reto

IV - Aparelho Genital Masculino

Testículo

Epidídimo

Canal Deferente

Próstata

Vesícula Seminal

Glândulas bulbo uretrais e pênis



V - Aparelho Genital Feminino

Ovário

Trompa

Útero

Vagina

Vulva

Ciclo Menstrual

Hormônios

VI - Aparelho Urinário

Rim

Uretra

Bexiga

Uretra

AULAS PRÁTICAS DE MICROSCOPIA

Estudo de lâminas referentes ao assunto das aulas expositivas de Tecidos.

Assinatura do Titular

ou Professor Responsável: _____





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

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CICLO BÁSICO: CURSO DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA

DISCIPLINA: IMUNOLOGIA

CARG.HOR. 45 03

Código: MPI 0005

- 1 - RELAÇÕES HOSPEDEIRO-PARASITA
 - 1.1 - Infecção
 - 1.2 - Resistência
- 2 - MECANISMOS DE DEFESA
 - 2.1 - Mecanismos de defesa específicos
 - 2.2 - Mecanismos de defesa não específicos
- 3 - BIOLOGIA DA RESPOSTA IMUNE
 - 3.1 - Órgãos linfóides primários
 - 3.2 - Órgãos linfóides secundários
- 4 - ANTÍGENOS
- 5 - IMUNOGLOBULINAS. ANTICORPOS
- 6 - COMPLEMENTO
- 7 - INTERAÇÕES ANTÍGENO-ANTICORPO
 - 7.1 - Reações de aglutinação
 - 7.2 - Reações de precipitação
 - 7.3 - Reações de neutralização
- 8 - REAÇÕES DE HIPERSENSIBILIDADE
 - 8.1 - Reações imediatas
 - 8.2 - Reações retardadas
 - 8.3 - Alergia alimentar
- 9 - IMUNOPROFILAXIA
- 10 - IMUNOHEMATOLOGIA
 - 10.1 - Grupos sanguíneos. Sistema ABO
 - 10.2 - Fator Rh. Eritroblastose fetal

Assinatura do Titular

c Professor Responsável





UNIVERSIDADE DO RIO DE JANEIRO (UNI-RIO)

CENTRO: DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

PROGRAMA DE DISCIPLINA

CICLO BÁSICO: CURSO DE NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA

DISCIPLINA: IMUNOLOGIA

CARG.HOR. 45 03

Código: MPI 0005

- 1 - RELAÇÕES HOSPEDEIRO-PARASITA
 - 1.1 - Infecção
 - 1.2 - Resistência
- 2 - MECANISMOS DE DEFESA
 - 2.1 - Mecanismos de defesa específicos
 - 2.2 - Mecanismos de defesa não específicos
- 3 - BIOLOGIA DA RESPOSTA IMUNE
 - 3.1 - Órgãos linfóides primários
 - 3.2 - Órgãos linfóides secundários
- 4 - ANTIGENOS
- 5 - IMUNOGLOBULINAS. ANTICORPOS
- 6 - COMPLEMENTO
- 7 - INTERAÇÕES ANTIGENO-ANTICORPO
 - 7.1 - Reações de aglutinação
 - 7.2 - Reações de precipitação
 - 7.3 - Reações de neutralização
- 8 - REAÇÕES DE HIPERSENSIBILIDADE
 - 8.1 - Reações imediatas
 - 8.2 - Reações retardadas
 - 8.3 - Alergia alimentar
- 9 - IMUNOPROFILAXIA
- 10 - IMUNOHEMATOLOGIA
 - 10.1 - Grupos sanguíneos. Sistema ABO
 - 10.2 - Fator Rh. Eritroblastose fetal

Assinatura do Titular

Professor Responsável



METODOLOGIA DA PESQUISA EM SAÚDE

(disciplina optativa)

PROFESSOR MINISTRANTE: MARCELO CASTANHEIRA.

ÉPOCA DE OFERECIMENTO: 5º. e 6º PERÍODOS

PROGRAMA

1. EMENTA

Elementos de metodologia científica necessários à elaboração do projeto de pesquisa, manuseio de técnicas de análise e apresentação de dados em pesquisa; revisão bibliográfica sistematizada; seminários de pesquisa.

2. OBJETIVOS

Aprofundar alguns conceitos em pesquisa;

Instrumentalizar para a realização de uma revisão bibliográfica sistematizada.

Discutir elementos de metodologia científica necessários à construção de cada etapa do projeto de pesquisa.

Oferecer subsídios para a análise e interpretação de dados.

Possibilitar o contato com outros pesquisadores da área de Saúde e Nutrição.

3. METODOLOGIA

Aulas expositivas, leitura e discussão de textos, visitas orientadas, palestra e mesas redondas, ilustração com vídeos e textos.

4. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

DENIFINDO ALGUNS CONCEITOS EM PESQUISA

Causalidade, evidências, teoria e hipóteses

Aspectos básicos da pesquisa

Projeto x Relatório de pesquisa

ESCOLHA E FUNDAMENTAÇÃO DO TEMA

A delimitação de um assunto para pesquisa

Levantamento bibliográfico - busca exploratória e busca seletiva;

Revisão bibliográfica sistematizada - pesquisa em base de dados eletrônicas - MEDLINE, LILACS, DATASUS, IBGE,...

Leitura e redação - das idéias para o papel.

Justificando a escolha do tema



ELEMENTOS PARA A CONSTRUÇÃO DE UM PROJETO

Estrutura básica de um projeto de pesquisa
O projeto de monografia

TIPOS DE PESQUISA

Pesquisas observacionais
Pesquisas experimentais

PESQUISA QUALITATIVA

Abordagem qualitativa: potencialidades e limitações
Quantitativo - Qualitativo: oposição ou complementaridade?

COLETA DE DADOS

Instrumentos de coleta - a construção do questionário
Cuidados na entrevista
Validação de medidas - validade e fidedignidade

TRABALHANDO OS DADOS

Criação de um banco de dados - *EPI-INFO 6.0*
Construção de tabelas e gráficos
Relação entre duas ou mais variáveis

TÓPICOS ESPECIAIS EM PESQUISA

Comunicação científica - apresentação oral de trabalhos e montagem de painéis
Veículos de publicação, eventos científicos.
Aspectos éticos da pesquisa em Saúde.

5. AVALIAÇÃO

A avaliação será feita através de um trabalho prático que constará do planejamento de uma pesquisa sobre determinado tema na área de saúde e nutrição, ou relatório de pesquisa. As apresentações nos seminários de pesquisa também servirão para avaliação.

6. BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

1. Brandão CR (org). *Pesquisa participante*. 6ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.
2. Chauí M. *Introdução à história da filosofia: dos pré-socráticos a Aristóteles*. São Paulo: Brasiliense, vol 1, 1994.
3. Demo P. *Introdução à metodologia da ciência*. São Paulo: Atlas, 1986.
4. Demo P. *Pesquisa: princípio científico e educativo*. 4ed. São Paulo: Cortez, 1996.
5. Demo P. *Pesquisa e construção de conhecimento*. 2ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1996.
6. Minayo, MCS (org). *Pesquisa social: teoria, método e criatividade*. Petrópolis: Vozes, 1994.
7. Pereira O. *O que é teoria*. 7ed. São Paulo: Brasiliense, 1990.
8. Rey L. *Planejar e redigir trabalhos científicos*. 2ed. São Paulo: Edgar Blücher, 1997.
9. Rudio FV. *Introdução ao projeto de pesquisa científica*. 26ed. Petrópolis: Vozes, 1999.
10. Salomon DV. *Como fazer uma monografia*. 9ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
11. Severino, AJ. *Metodologia do trabalho científico*. 20ed. São Paulo: Cortez, 1996.





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

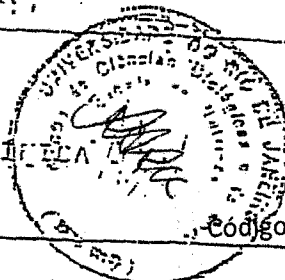
PROGRAMA DE DISCIPLINA

CURSO: NUTRIÇÃO

DEPARTAMENTO: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA

CH = 30 CR = 02



Código: STA 0007

OBJETIVO GERAL :

Dar condições ao alunado de desenvolver estudos e pesquisas com a necessária profundidade nas diversas disciplinas optativas ou obrigatórias, objetivando a capacitação profissional pleno.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS :

- Apresentar àqueles que se iniciam na vida científica universitária, alguns subsídios para as várias tarefas com que se defrontarão durante o desenvolvimento de seu trabalho intelectual.
- Apresentar algumas orientações que visem fornecer ao estudante uma visão global de como deve organizar sua vida de estudos na Universidade.
- Contribuir para a formação e aprimoramento dos hábitos de estudo científico, tais como devam ser instaurados na vida universitária.
- Auxiliar no estudo, elaboração e apresentação de trabalhos científicos.
- Ensinar como pesquisar e como redigir trabalhos científicos.
- Examinar diretrizes aptas a instrumentar o universitário para que possa, em qualquer situação, tirar proveito do tempo dedicado a leituras, a planejamento e a desenvolvimento de pesquisa; em suma, ao seu desempenho em crescer culturalmente.



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

CONTEUDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I : INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA METODOLOGIA CIENTÍFICA

1.1 - Introdução

1.2 - Universidade e Metodologia Científica

1.2.1. O valor da Metodologia Científica no desenvolvimento da pesquisa

1.2.2. Posição da Metodologia Científica na estrutura curricular

1.3 - Natureza do conhecimento científico

1.3.1. - O conhecimento e seus níveis

1.3.2. - O método científico; importância, finalidades, espécies, etapas

UNIDADE II : ASPECTOS PRÁTICOS DA METODOLOGIA CIENTÍFICA

2.1.- A disciplina do estudo e fluxograma da vida de estudos

2.2.- Estudo pela leitura trabalhada

2.2.1. Diretrizes para leitura, análise e interpretação de textos

2.2.2. Normas para sublinhar textos com inteligência

2.2.3. Passos essenciais para compor um resumo

2.3.- A técnica bibliográfica

2.3.1. Orientação para elaboração de referências bibliográficas

2.3.2. A técnica de tomada de apontamentos em fichas

2.3.2.1- Composição das fichas

2.3.2.2- Tipos de fichas

2.3.2.3- Elaboração de cabeçalhos



PROGRAMA DE DISCIPLINA - CONTINUAÇÃO

- 2.4. Orientação para realização de Seminário
- 2.5. Orientação para elaboração de relatórios

UNIDADE III : COMO ELABORAR TRABALHOS CIENTÍFICOS

3.1. A Pesquisa

- 3.1.1 - Conceito
- 3.1.2 - Noções Gerais
- 3.1.3 - Modalidades
- 3.1.4 - Teoria Metodológica

3.2. Estrutura de trabalhos científicos

3.3. Fases da pesquisa

- 3.3.1 - Etapas da investigação
- 3.3.2 - Etapas da transmissão dos conhecimentos adquiridos

3.4. Aspectos gráficos e materiais para apresentação de trabalhos científicos

- 3.4.1 - Aspectos exteriores
- 3.4.2 - Apresentação das partes

BIBLIOGRAFIA :

- 1 - CERVO, Amado Luiz & BERVIAN, Pedro Alcino. Metodologia científica; para uso dos estudantes universitários . 3. ed. São Paulo, Mc Grãw Hill do Brasil, 1983. 249p.
- 2 - LAKATOS, Eva Maria & MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do trabalho científico : procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. São Paulo, Atlas, 1983.
- 3 - RUIZ, João Alvaro. Metodologia científica; guia para eficiência nos estudos. São Paulo, Atlas, 1982. 170 p.



4- SALVADOR, Ângelo Domingos. Métodos e técnicas de pesquisa bibliográfica, elaboração de trabalhos científicos. 9. ed. Porto Alegre, Sulina, 1981- 237p.

5- SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico; diretrizes para o trabalho didático - científico na Universidade. 2. ed. São Paulo, Cortez, 1983. 195p.

=====

/afm.

Assinatura do Titular

ou Professor Responsável

Maria Lúcia Costa de Vasconcelos





Fisiologia

Data e Hora de Criação: 08/12/2022 às 10:20:59

Documentos que originaram esse envelope:

- Fisiologia.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Fisiopatologia e Dietoterapia Infantil.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Fundamentos e Evolução da Nutrição OPT.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Genética e Evolução.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Higiene dos alimentos.pdf (Arquivo PDF) - 6 página(s)
- Histologia.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Imunologia 3 p.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Imunologia.pdf (Arquivo PDF) - 1 página(s)
- Metodologia da Pesquisa em saúde.pdf (Arquivo PDF) - 2 página(s)
- Metodologia da Pesquisa Científica.pdf (Arquivo PDF) - 4 página(s)



Hashs únicas referente à esse envelope de documentos

[SHA256]: e35220132090f2af3ed36fb444083a0625a0a7308fde5fb568cd9e256ed8b606

[SHA512]: 2d0c5ea4bdc3677f38d1af704e16968138c0ae462942859006d7721497b1d2301df15ed13bb6c2424aa8df19ebeb060e6d68de8b8d6843beacb081ad3f4c07

Lista de assinaturas solicitadas e associadas à esse envelope



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

Data/Hora: 08/12/2022 - 10:23:17, IP: 200.156.27.158, Geolocalização: [-22.958341, -43.165019]

[SHA256]: 1ad0c617f6c96f288176c7b530737a329e70707a10fd8daa6db3262baab3a033

Histórico de eventos registrados neste envelope

08/12/2022 10:23:17 - Envelope finalizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:23:17 - Assinatura realizada por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:23:09 - Envelope visualizado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:21:45 - Envelope registrado na Blockchain por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:21:36 - Envelope encaminhado para assinaturas por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

08/12/2022 10:21:26 - Envelope criado por secretaria.nutintegral@unirio.br, IP 200.156.27.158

