

## **NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

### **INFORMAÇÕES GERAIS**

#### **APRESENTAÇÃO**

O curso de Pós-graduação Lato Sensu EAD em Nutrição e Dietética objetivando atender às demandas em relação à saúde individual e coletiva contribuindo na formação de profissionais capazes de conscientizar a população quanto aos malefícios trazidos pelo aumento do consumo de alimentos industrializados, contaminados por agrotóxicos, com baixa qualidade nutricional e escolhas por maus hábitos de vida que promovem a disseminação de doenças crônicas não infecciosas.

A Nutrição e Dietética envolve ações voltadas para a alimentação humana, considerando estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, em todos os momentos biológicos da vida. Essas ações incluem o transporte, a estocagem, a seleção e o preparo de alimentos, visando ao seu aproveitamento integral, à sua distribuição e segurança alimentar. Pouca atenção se dava, até a Segunda Guerra Mundial, às estimativas de oferta e consumo de alimentos. Com a escassez dos alimentos, em consequência da guerra, os governos passam a se preocupar com a oferta e com o controle da distribuição de alimentos, o que contribuiu no conhecimento, por parte dos países, de sua capacidade de produzir e estocar mantimentos. Posteriormente, importantes progressos metodológicos foram alcançados e muitos indicadores de consumo alimentar pôde ser construído (CAVALCANTE, PRIORE e FRANCESCHINI, 2004). Os estudos sobre consumo alimentar evoluíram e foram realizados em muitos países por organismos oficiais, a fim de estabelecer as recomendações de energia e demais nutrientes, além de orientar as políticas governamentais no campo da Saúde Pública, sobretudo nos programas de fortificação de alimentos, suplementação alimentar e educação nutricional para as populações (LUSTOSA, 2000).

#### **OBJETIVO**

Formar profissionais com sólido e amplo conhecimento técnico, na área da Nutrição e Dietética, exacerbando nestes profissionais um espírito ético e de gestão nutricional, atendendo assim as exigências e tendências da nutrição clínica e reeducação alimentar.

#### **METODOLOGIA**

Em termos gerais, a metodologia será estruturada e desenvolvida numa dimensão da proposta em EAD, na modalidade online ou semipresencial, visto que a educação a distância está consubstanciada na concepção de mediação das tecnologias em rede, com momentos presenciais e atividades a distância em ambientes virtuais de aprendizagens, que embora, acontece fundamentalmente com professores e alunos separados fisicamente no espaço e ou no tempo, mas que se interagem através das tecnologias de comunicação. Assim, todo processo metodológico estará pautado em atividades nos Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA).

<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>5053</b>	<b>Bioquímica dos Alimentos</b>	<b>60</b>

## **APRESENTAÇÃO**

Aplicação dos conhecimentos da bioquímica dos Alimentos na Nutrição. Consideração da bioquímica e fisiologia dos tecidos vegetais e animais usados como alimentos. Biossíntese e degradação dos constituintes alimentares. Transformação após a colheita e após a morte. Mecanismos de Controle das transformações bioquímicas e fisiológicas dos alimentos. Integração entre a bioquímica dos alimentos e o processamento de alimentos.

## **OBJETIVO GERAL**

O Curso foca no nutricionista, e tem como objetivo que o egresso entenda as relações dos processo biológicos e a químicos dos alimentos na pratica profissional para o mesmo tenha a competência dietas adequadas.

## **OBJETIVO ESPECÍFICO**

- Classificar a água: estrutura da molécula, ligações de hidrogênio, composição, propriedades químicas, físicas e arranjo da água nos alimentos.
- Interpretar sobre reações de escurecimento enzimático e não enzimático na indústria de alimento.
- Definir a bioquímica do leite e seus derivados e os processos industriais na produção desse alimento.
- Identificar o conceito, classificação e o uso na indústria alimentícia dos conservantes e sobre a técnica de mercado análise sensorial.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I**

O PAPEL DO NUTRICIONISTA E A BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS  
PRINCIPAIS NUTRIENTES ENVOLVIDOS NA COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS  
PROPRIEDADES DA ÁGUA  
ÁGUA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

### **UNIDADE II**

CONCEITO, CLASSIFICAÇÃO E ATIVIDADE ÓPTICA DOS CARBOIDRATOS  
PROPRIEDADES FUNCIONAIS DOS CARBOIDRATOS  
PROPRIEDADES DO AMIDO  
REAÇÕES DE ESCURECIMENTO ENZIMÁTICO E NÃO ENZIMÁTICO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

### **UNIDADE III**

ASPECTOS E PROPRIEDADES FUNCIONAIS DAS PROTEÍNAS  
CLASSIFICAÇÃO E PROPRIEDADES DOS LIPÍDEOS  
PROPRIEDADES DA CARNE E SEUS DERIVADOS NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA  
BIOQUÍMICA DO LEITE E SEUS DERIVADOS NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

### **UNIDADE IV**

COMPOSIÇÃO E ESTRUTURA DE GRÃOS E CEREAIS  
BIOQUÍMICA DOS PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO  
COMPOSIÇÃO E PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS  
CONCEITO, CLASSIFICAÇÃO E USO DE CONSERVANTES NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

## REFERÊNCIA BÁSICA

ABREU, L.R de. **Tecnologia de leite e derivados. Processamento e controle de qualidade em carne, leite, ovos e lescado.** Lavras: UFLA/FAEPE, 2000.

AZEREDO et al. **Perspectivas do profissional nutricionista no mercado de trabalho.** Revista de trabalhos acadêmicos - Universo campos dos Goytacazes. Disponível em <<http://revista.universo.edu.br/index.php?journal=1CAMPOSDOSGOYTACAZES2&page=article&op=viewFile&>>

BIRCH, G. G.; GREEN, L. F. **Molecular structure and function of food carbohydrate.** New York: John Wiley, 1973.

CARNEIRO et al. **Escurecimento enzimático em alimentos: ciclodextrinas como agente antiescurecimento.** Alim. Nutr., Araraquara, 17(3): 345-352. 2006.

Castro, V. G. **Utilização da água na indústria de alimentos.** 2006. 45f. Trabalho de conclusão de curso - Universidade Castelo Branco, São Paulo, 2006.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. **Bioquímica Ilustrada**, 2 ed. Editora Artes Médicas, 1997.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CHAVES, J.B.P. **Análise sensorial: glossário.** Viçosa: Editora UFV, 1998. 28 p, (caderno 31).

COLA DA WEB. **Proteínas.** Cola da web. Disponível em <<https://www.coladaweb.com/biologia/bioquimica/proteinas>>.

CURSOS CP. **Quais as características da água destinada ao uso industrial?** Cursos CP. Disponível em <<https://www.cpt.com.br/cursos-meioambiente/artigos/quais-as-caracteristicas-da-agua-destinada-ao-uso-industrial>>.

GAVA, A. **Princípios de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Nobel, 1984.

INFOESCOLA. **Lipídios.** InfoEscola. Disponível em <<https://www.infoescola.com/bioquimica/lipidios/>>.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica.** 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2007.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2007.

## PERIÓDICOS

MORETTO, E. FETT, R. **Óleos e gorduras vegetais: processamento e análises.** 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 1989.

OLETO, F. et al. **Propriedades emulsificantes de complexos de proteínas de soro de leite com polissacarídeos.** Braz. J. Food Technol., 2006.

ORDOÑEZ, J.A. et al. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos.** Porto Alegre: Artmed, 2005, v.1.

PORTAL EDUCAÇÃO. **Carboidratos em bioquímica.** Portal Educação. Disponível em <<https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/farmacia/carboidratos-em-bioquimica/33777>>.

SILVA et al. **Características físico-químicas de amidos modificados de grau alimentício comercializados no Brasil**. Ciênc. Tecnol. Aliment. Campinas, 26(1): 188-197. 2006.

ZAMBIAZI, R.C. **Análises físico-químicas de frutas e hortaliças**. Pelotas: Editora Universitária UFPel, 2009. 58 p.

4839	Introdução à Ead	60
------	------------------	----

## **APRESENTAÇÃO**

Fundamentos teóricos e metodológicos da Educação a distância. Ambientes virtuais de aprendizagem. Histórico da Educação a Distância. Avaliação em ambientes virtuais de aprendizagem apoiados pela Internet.

## **OBJETIVO GERAL**

Aprender a lidar com as tecnologias e, sobretudo, com o processo de autoaprendizagem, que envolve disciplina e perseverança.

## **OBJETIVO ESPECÍFICO**

Analisar e entender EAD e TIC (Tecnologia de Informação e Comunicação), Ambiente virtual de ensino e Aprendizagem, Ferramentas para navegação na internet.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I – AMBIENTAÇÃO NA APRENDIZAGEM VIRTUAL**

PRINCIPAIS CONCEITOS DA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA  
GERENCIAMENTO DOS ESTUDOS NA MODALIDADE EAD  
AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM  
RECURSOS VARIADOS QUE AUXILIAM NOS ESTUDOS

### **UNIDADE II – APRIMORANDO A LEITURA PARA A AUTOAPRENDIZAGEM**

A LEITURA E SEUS ESTÁGIOS  
OS ESTÁGIOS DA LEITURA NOS ESTUDOS  
ANÁLISE DE TEXTOS  
ELABORAÇÃO DE SÍNTESES

### **UNIDADE III – APRIMORANDO O RACIOCÍNIO PARA A AUTOAPRENDIZAGEM**

O RACIOCÍNIO DEDUTIVO  
O RACIOCÍNIO INDUTIVO  
O RACIOCÍNIO ABDUTIVO  
A ASSOCIAÇÃO LÓGICA

### **UNIDADE IV – FERRAMENTAS DE PRODUTIVIDADE PARA A EAD**

INTERNET E MANIPULAÇÃO DE ARQUIVOS  
COMO TRABALHAR COM PROCESSADOR DE TEXTO?  
COMO FAZER APRESENTAÇÃO DE SLIDES?  
COMO TRABALHAR COM PLANILHAS DE CÁLCULO?

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

VALENZA, Giovanna M.; COSTA, Fernanda S.; BEJA, Louise A.; DIPP, Marcelo D.; DA SILVA, Sílvia C. **Introdução à Ead**. Editora TeleSapiens, 2020.

SANTOS, Tatiana de Medeiros. **Educação a Distância e as Novas Modalidades de Ensino**. Editora TeleSapiens, 2020.

MACHADO, Gariella E. **Educação e Tecnologias**. Editora TeleSapiens, 2020.

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

DUARTE, Iria H. Q. **Fundamentos da Educação**. Editora TeleSapiens, 2020.

DA SILVA, Jessica L. D.; DIPP, Marcelo D. **Sistemas e Multimídia**. Editora TeleSapiens, 2020.

#### PERIÓDICOS

DA SILVA, Andréa C. P.; KUCKEL, Tatiane. **Produção de Conteúdos para EaD**. Editora TeleSapiens, 2020.

THOMÁZ, André de Faria; BARBOSA, Thalyta M. N. **Pensamento Científico**. Editora TeleSapiens, 2020.

5052	Nutrição e Dietética	60
------	----------------------	----

#### APRESENTAÇÃO

Funções, fontes e características dos nutrientes: proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e água. Leis da Alimentação. Conhecimento quanto a planejamento, cálculo e análise de dietas. Índices para avaliar a qualidade da dieta. Interpretação e uso das recomendações dietéticas. Grupos Básicos da Alimentação. Tabelas de composição dos alimentos. Hábitos alimentares regionais, culturais e religiosos. Dietas alternativas.?

#### OBJETIVO GERAL

Esta disciplina tem por finalidade introduzir o futuro profissional de nutrição e dietética no universo desta área, abordando de forma abrangente seus fundamentos e conceitos, bem como os procedimentos básicos do planejamento alimentar.

#### OBJETIVO ESPECÍFICO

- Reconhecer a importância da nutrição como ciência.
- Ponderar a respeito da importância e benefícios da água no organismo humano.
- Exemplificar como deve ser a alimentação da criança.
- Sumarizar os passos para o planejamento dietético.

#### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

##### UNIDADE I – FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

CONCEITOS BÁSICOS ABORDADOS NA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

ALIMENTAR X NUTRIR

IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO COMO CIÊNCIA

RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS

## **UNIDADE II – ÁGUA E NUTRIENTES NO ORGANISMO HUMANO**

OS NUTRIENTES E SUA IMPORTÂNCIA

PROTEÍNAS E SUA IMPORTÂNCIA

LIPÍDIOS E SUA IMPORTÂNCIA

IMPORTÂNCIA E BENEFÍCIOS DA ÁGUA NO ORGANISMO HUMANO

## **UNIDADE III – ALIMENTAÇÃO E OS CICLOS DA VIDA HUMANA**

ALIMENTAÇÃO DURANTE OS CICLOS DA VIDA

ALIMENTAÇÃO INFANTIL

ALIMENTAÇÃO NA FASE ADULTA

ALIMENTAÇÃO NA FASE IDOSA

## **UNIDADE IV – ALIMENTAÇÃO E A ENERGIA VITAL**

LEIS DA ALIMENTAÇÃO

FONTES DOS ALIMENTOS

DENSIDADE ENERGÉTICA

PLANEJAMENTO ENERGÉTICO

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

ANTUNES, A. **Influência da qualidade da água destinada ao consumo humano no estado nutricional de crianças com idades entre 3 e 6 anos, no município de Ouro Preto-MG.** Dissertação (Mestrado em Engenharia Ambiental). Instituto de Ciências Exatas e Biológicas – Núcleo Pró-Água, Universidade Federal de Ouro Preto. Ouro Preto, 2004.

ANVISA. **Resolução RDC 269, de 22 de setembro de 2005.** Disponível em : [http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC\\_269\\_2005.pdf/2e95553c-a482-45c3-bdd1-f96162d607b3](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/394219/RDC_269_2005.pdf/2e95553c-a482-45c3-bdd1-f96162d607b3)>.

BAIAO, M.R.; DESLANDES, S.F. **Alimentação na gestação e puerpério.** Rev. Nutr., Campinas, v. 19, n. 2, p. 245-253, abril de 2006. Disponível em <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732006000200011&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732006000200011&lng=en&nrm=iso)>.

## **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

BRASIL. Ministério da saúde. **Alimentação saudável para a pessoa idosa.** Disponível em:< [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao\\_saudavel\\_idosa\\_profissionais\\_saude.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel_idosa_profissionais_saude.pdf)>.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentação saudável.** Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao\\_saudavel.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel.pdf).

BRASIL. Ministério da saúde. **Glossário Temático Alimentação e Nutrição.** Disponível em:< [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario\\_alimenta.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/glossario_alimenta.pdf)>

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2 ed. Brasília, 2014. Disponível em:< [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). >

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 210p. 2006.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M.; AS, N. G. **Nutrição: conceitos e aplicações.** São Paulo: M.books, 2008.

JESUS, Alison Karina de et al. **Estado de Hidratação e Principais Fontes de Água em Crianças em Idade Escolar**. Acta Port Nutr, Porto, n. 10, p. 08-11, set. 2017. Disponível em <[http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2183-59852017000300002&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2183-59852017000300002&lng=pt&nrm=iso)>.

## PERIÓDICOS

JUNIOR, et al. **Carboidratos: Estrutura, propriedades e funções**. Disponível em :<<http://qnesc.s bq.org.br/online/qnesc29/03-CCD-2907.pdf>>. Acesso em 12 fev. 2020.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J.L. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1228 p. 2013.

MARCHIONI, D.M.L. **Densidade energética da dieta e fatores associados: como está a população de São Paulo?**. Arq Bras Endocrinol Metab, São Paulo , v. 56, n. 9, p. 638-645, Dec. Disponível em<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-27302012000900007&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-27302012000900007&lng=en&nrm=iso)>.

5055	Bioquímica Humana Aplicada à Nutrição	60
------	---------------------------------------	----

## APRESENTAÇÃO

Vias metabólicas. Bioenergética e metabolismo oxidativo. Sistema de produção e utilização de energia. Metabolismo de carboidratos. Ciclo dos Ácidos Tricarboxílicos. Cadeia Transportadora de Elétrons. Fosforilação Oxidativa. Digestão e absorção de constituintes nutricionais básicos. Digestão e absorção de carboidratos. Digestão e absorção de proteínas. Digestão e absorção de lipídios. Interrelações metabólicas: Ciclo jejum-alimentação. Efeitos metabólicos da insulina e glucagon. Minerais.

## OBJETIVO GERAL

O curso tem como objetivo entender como o corpo humano interage com os alimentos para que assim o nutricionista possa orientar da melhor forma possível uma nutrição saudável.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

- Explicar a importância da célula.
- Descrever e compreender como é a digestão e absorção dos lipídios e vitaminas lipossolúveis.
- Identificar como ocorre as atividades enzimáticas e coenzimas.
- Interpretar o metabolismo das proteínas.
- Descrever como ocorre o metabolismo e as funções dos minerais.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I

COMPREENDENDO COMO FUNCIONA UMA CÉLULA

MEMBRANA PLASMÁTICA

ÁGUA

SISTEMA TAMPÃO

## **UNIDADE II**

COMPREENENDO O QUE SÃO CARBOIDRATOS  
LIPÍDIOS  
VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS  
DIGESTÃO E ABSORÇÃO DOS LIPÍDIOS NA DIETA

## **UNIDADE III**

COMPREENENDO O QUE SÃO PROTEÍNAS  
ENZIMAS  
METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS  
CICLO DO ÁCIDO CÍTRICO OU CICLO DE KREBS

## **UNIDADE IV**

COMPREENENDO O METABOLISMO ENERGÉTICO  
METABOLISMO DOS LIPÍDIOS  
METABOLISMO DAS PROTEÍNAS  
METABOLISMO MINERAL

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

CHARNEY, Pamela. Água, Eletrolitos e Equilíbrio Ácido-Básico. KRAUSE, MV, MAHAN L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Roca, 12ª edição, p.144. 2010.

DE ANDRADE, JC. **Química Analítica Básica: Os conceitos ácido-base e a escala de pH**. Revista Chemkeys, n. 1, p. 1-6, 2010.

JUNQUEIRA LC, Carneiro J. **Biologia celular e molecular**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, p. 1-17, 2012.

## **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

JUNQUEIRA LC, CARNEIRO J. **Histologia Básica**. 11ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. p.23-50. 2008.

KRAUSE, MV, MAHAN L. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. Roca, 12ª edição, p.144. 2010.

LEVY, Matthew N. et al. **Princípios da função celular**. Elsevier. p.3-19. 2006.

LEVY, MN. et al. **Fisiología: Berne y Levy**. Elsevier. p.3-19. 2006.

MARZZOCO A, TORRES BB. **Bioquímica Básica**, Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koohan, p.3-10, 1999.

MARZZOCO, A; TORRES, BB. **Sistemas tampão**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koohan,p.3-10, 1999.

## **PERIÓDICOS**

OH, MS.; URIBARRI, JM. SHILS, ME. et al. **Nutrição Moderna na saúde e na doença**. 10ª edição.p.161-162. 2009.

SHILS, ME. et al. **Nutrição Moderna na saúde e na doença**. 10ª edição. 2009.

TOLEDO, K. **Estudo confirma como organismo regula níveis elevados de CO2 no sangue.** 2014. <http://agencia.fapesp.br/estudo-confirma-como-organismo-regula-niveis-elevados-de-co2-no-sangue/19110/>.

5054

Gestão de Serviços em Nutrição e Dietética

60

## APRESENTAÇÃO

Planejamento e confecção de alimentação. Padronização e atualização de dietas. Nutrição e controle de infecção hospitalar. Recepção, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos. Educação e orientação dietética. Sistemas de avaliação nutricional.

## OBJETIVO GERAL

Esta disciplina visa formar, no estudante ou profissional de nutrição e dietética, as competências necessárias à operacionalização e gestão dos serviços básicos para esta atividade.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

- Explicar os conceitos de administração aplicados aos serviços de nutrição e dietética, bem como os objetivos desses serviços.
- Interpretar o planejamento da estrutura física das unidades de nutrição e dietética.
- Explicar os conceitos e aplicações de terceirização e serviços de auto-gestão nas unidades de nutrição e dietética.
- Reconhecer a função de controle nas diferentes áreas das unidades de nutrição e dietética.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### **UNIDADE I – SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: UMA VISÃO GERAL**

ADMINISTRAÇÃO APLICADA AOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

ASPECTOS DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

DEPARTAMENTALIZAÇÃO E RECURSOS HUMANOS EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

### **UNIDADE II – PLANEJAMENTO EM SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

PLANEJAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DAS UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

FLUXOGRAMA DO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

PARTICULARIDADES DA OPERACIONALIZAÇÃO DOS CARDÁPIOS

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

### **UNIDADE III – O PROFISSIONAL DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

CONCEITOS DE LIDERANÇA, CHEFIA E ADMINISTRAÇÃO

CÓDIGO DE ÉTICA DO PROFISSIONAL NUTRICIONISTA

CARACTERÍSTICAS DAS RELAÇÕES INTERPESSOAIS

SERVIÇOS DE AUTOGESTÃO NAS UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

### **UNIDADE IV – CONTROLE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

CONTROLE DAS UNIDADES DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

INSTRUMENTOS DE CONTROLE NA ÁREA DA NUTRIÇÃO

CUSTOS E OBJETIVOS NOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS NOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

## REFERÊNCIA BÁSICA

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003. ??

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. (2004). **Resolução RDC no 216**, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

BRASIL. Resolução – **RDC nº275**, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre os procedimentos operacionais padronizados e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Brasília, DF, 6 nov. 2002. Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275\\_02rdc.htm](http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm)>.

HESELBEIN, F., GOLDSMITH, BECKHARD, R. **O Líder do futuro**. Organização the Peter F. Durcker Foundation; Tradução Cynthia Azevedo. São Paulo: Futura, 1996.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

KOONTZ, H. & O'DONNELL, C. **Princípios de administração; uma análise das funções administrativas**, 5.ed. São Paulo, Pioneira, 1971. v.1, p. 639-662.-. v. 2, p. 708-718.??

MARQUES, W. L. **Recursos humanos**. Cianorte: W. L. Marques, 2005.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2006. ?

## PERIÓDICOS

SACCOL, A. L. F. et al. **Instrumentos de apoio para implantação das Boas Práticas em empresas alimentícias**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

STEVENSON, W. J. **Administração das Operações de Produção**. 6.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2001.

TEIXEIRA, S. M. F. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004. p.15, 81-99;

5056	Microbiologia dos Alimentos	60
------	-----------------------------	----

## APRESENTAÇÃO

Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. Contaminação dos alimentos. Fatores que condicionam a presença e multiplicação dos microrganismos. Principais grupos de microrganismos em alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos por fermentação. Microbiologia do leite e derivados, da carne e dos vegetais. Surtos Alimentares.?

## OBJETIVO GERAL

Esta disciplina visa capacitar o profissional da área de saúde, mais especificamente em nutrição e dietética, a lidar com a microbiologia dos alimentos, entendendo todo o processo de deterioração nos mais variados tipos de alimentos, bem como os micro-organismos que atuam como vetores para esse fenômeno.

## **OBJETIVO ESPECÍFICO**

- Apontar as fontes de contaminação e sobre os conceitos de contaminação cruzada, direta e indireta.
- Exemplificar as doenças transmitidas por vírus em água e alimentos.
- Classificar mecanismos de controle do crescimento microbiano nos alimentos.
- Reconhecer padrões microbiológicos de alimentos e da água para consumo.

## **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

### **UNIDADE I – CONTAMINAÇÃO MICROBIANA DOS ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR**

CONCEITOS DE MICROBIOLOGIA

FONTES DE CONTAMINAÇÃO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA

FATORES QUE CONTROLAM O CRESCIMENTO MICROBIANO NOS ALIMENTOS

SEGURANÇA ALIMENTAR E AS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

### **UNIDADE II – DOENÇAS ALIMENTARES**

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR BACTÉRIAS

AMINAS BIOGÊNICAS

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR VÍRUS EM ÁGUA E ALIMENTOS

MICOTOXINAS NOS ALIMENTOS

### **UNIDADE III – PRODUÇÃO E DETERIORAÇÃO ALIMENTÍCIA MICROBIANA**

DETERIORAÇÃO MICROBIANA

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PELOS MICRO-ORGANISMOS

MECANISMOS DE CONTROLE E CRESCIMENTO MICROBIANO NOS ALIMENTOS

NOÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR

### **UNIDADE IV – SEGURANÇA ALIMENTAR**

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS E DA ÁGUA PARA CONSUMO

MÉTODOS DE COLETA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

REGULAMENTOS SANITÁRIOS NACIONAIS DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO

AVALIAÇÃO DO RISCO MICROBIOLÓGICO

## **REFERÊNCIA BÁSICA**

ALVES, A. R. F. **Doenças alimentares de origem bacteriana**. 87f. Dissertação (Mestrado em Ciências Farmacêuticas). Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade Fernando Pessoa, Porto, 2012.

BANDEIRA, M. T. P. S. **Qualidade Microbiológica da Carne Bovina**. Brasília – DF, 2004. Originalmente apresentada para obtenção do grau de especialista no curso de especialização em qualidade de alimentos, Universidade de Brasília, 2004.

BORGES, Belimar Cleyde da Silva. **Produção do salame e principais defeitos: uma revisão**. Brasília, 2007.

BOURNE, M. C. **Texture profile analysis**. Food Technology, v. 32, n. 7, p. 62-66, 72, 1978.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

CARVALHO, I.T. **Microbiologia Básica**. Recife: EDUFRPE, 2010.

CHOUMAN K, PONSANO EHG, MICHELIN AF. **Qualidade microbiológica de alimentos servidos em restaurantes self-service**. Rev Inst Adolfo Lutz. Sao Paulo, 2010; 69(2):261-6.

COSTA, EA., and ROZENFELD, S. **Constituição da vigilância sanitária no Brasil**. In: ROZENFELD, S., org. Fundamentos da Vigilância Sanitária [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, pp. 15-40. ISBN 978-85-7541-325-8. Available from SciELO Books. 2000.

DIAS, M.C. **Utilização de diferentes substratos e culturas lácteas comerciais empregadas na produção de bebidas lácteas**. Piracicaba, 2008.

FONG, T.; LIPP, E. K. **Enteric Viruses of Humans and Animals in Aquatic Environments: Health Risks, Detection, and Potential Water Quality Assessment Tools**. Rev. of Microbiological and Molecular Biology, 69(2), 357–371. 2005

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention**: Rome, 2011.

## PERIÓDICOS

FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FRANCO, B.D.G de M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

FRANCO, B.D.G.M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011.

GREENFIELD, H., SOUTHGATE, D.A.T. **Food Composition Data** 2nd Edition: Production, Management and Use. Elsevier Science Publishers, FAO, Rome. 2003

GUIMARÃES, A. D. et al. **Tecnologia em gastronomia: levain, panificação e processo de fermentação natural**. Maio 2014. Disponível em: [http://famesp.com.br/novosite/wp-content/uploads/2014/tcc/famesp\\_annalia\\_d\\_guimaraes\\_ferreira.pdf](http://famesp.com.br/novosite/wp-content/uploads/2014/tcc/famesp_annalia_d_guimaraes_ferreira.pdf)>.

HACHLER, K et al. **Outbreak of listeriosis due to imported cooked ham**, Switzerland, 2011. Euro Surveillance, v. 18, n. 18, p. 20469, 2013.

HOFFMAN e ALEXANDRE. **Sistema de produção de destilado de vinho**. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Vinho/SistemaProducaoDestiladoVinho/index.htm>

4847

Pensamento Científico

60

## APRESENTAÇÃO

A ciência e os tipos de conhecimento. A ciência e os seus métodos. A importância da pesquisa científica. Desafios da ciência e a ética na produção científica. A leitura do texto teórico. Resumo. Fichamento. Resenha. Como planejar a pesquisa científica. Como elaborar o projeto de pesquisa. Quais são os tipos e as técnicas de pesquisa. Como elaborar um relatório de pesquisa. Tipos de trabalhos científicos. Apresentação de trabalhos acadêmicos. Normas das ABNT para Citação. Normas da ABNT para Referências.

## OBJETIVO GERAL

Capacitar o estudante, pesquisador e profissional a ler, interpretar e elaborar trabalhos científicos, compreendendo a filosofia e os princípios da ciência, habilitando-se ainda a desenvolver projetos de pesquisa.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

- Compreender a importância do Método para a construção do Conhecimento.
- Compreender a evolução da Ciência.
- Distinguir os tipos de conhecimentos (Científico, religioso, filosófico e prático).

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

### UNIDADE I – INICIAÇÃO CIENTÍFICA

A CIÊNCIA E OS TIPOS DE CONHECIMENTO

A CIÊNCIA E OS SEUS MÉTODOS

A IMPORTÂNCIA DA PESQUISA CIENTÍFICA

DESAFIOS DA CIÊNCIA E A ÉTICA NA PRODUÇÃO CIENTÍFICA

### UNIDADE II – TÉCNICAS DE LEITURA, RESUMO E FICHAMENTO

A LEITURA DO TEXTO TEÓRICO

RESUMO

FICHAMENTO

RESENHA

### UNIDADE III – PROJETOS DE PESQUISA

COMO PLANEJAR A PESQUISA CIENTÍFICA?

COMO ELABORAR O PROJETO DE PESQUISA?

QUAIS SÃO OS TIPOS E AS TÉCNICAS DE PESQUISA?

COMO ELABORAR UM RELATÓRIO DE PESQUISA?

### UNIDADE IV – TRABALHOS CIENTÍFICOS E AS NORMAS DA ABNT

TIPOS DE TRABALHOS CIENTÍFICOS

APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS

NORMAS DAS ABNT PARA CITAÇÃO

NORMAS DA ABNT PARA REFERÊNCIAS

## REFERÊNCIA BÁSICA

THOMÁZ, André de Faria; BARBOSA, Thalyta M. N. **Pensamento Científico**. Editora TeleSapiens, 2020.

VALENTIM NETO, Adauto J.; MACIEL, Dayanna dos S. C. **Estatística Básica**. Editora TeleSapiens, 2020.

FÉLIX, Rafaela. **Português Instrumental**. Editora TeleSapiens, 2019.

## REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

VALENZA, Giovanna M.; COSTA, Fernanda S.; BEJA, Louise A.; DIPP, Marcelo D.; DA SILVA, Silvia Cristina. **Introdução à EaD**. Editora TeleSapiens, 2020.

OLIVEIRA, Gustavo S. **Análise e Pesquisa de Mercado**. Editora TeleSapiens, 2020.

## PERIÓDICOS

CREVELIN, Fernanda. **Oficina de Textos em Português**. Editora TeleSapiens, 2020.

DE SOUZA, Guilherme G. **Gestão de Projetos**. Editora TeleSapiens, 2020.

5057	Técnica Dietética Avançada	60
------	----------------------------	----

### APRESENTAÇÃO

Técnica de planejamento, estruturação e controle de cardápios. Padronização quantitativa de preparações. Análise da relação custo/valor nutricional dos alimentos e controle de custos na alimentação. Os tipos mais usuais de planejamento: convencional, básico e opcional. Cardápios cotidianos e formais. Planejamento, execução e avaliação de cardápios.

### OBJETIVO GERAL

Fornecer uma refeição nutricionalmente equilibrada, com bom nível de sanidade para manutenção e/ou recuperação da saúde daqueles que a consumirem e auxiliando no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis.

### OBJETIVO ESPECÍFICO

- Explicar as características e aplicações de alimentos funcionais.
- Explicar as diferenças que norteiam cardápios para indivíduos enfermos versus sadios.
- Definir as características importantes da técnica dietética para elaboração de cardápios em alimentação escolar.
- Explicar as definições e características da dieta para portadores de patologias do sistema digestivo - gastrite, doença celíaca, diarreia e constipação.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### UNIDADE I

PRINCIPAIS TERMOS E CONCEITOS RELACIONADOS À TÉCNICA DIETÉTICA AVANÇADA (TDA)  
GASTRONOMIA HOSPITALAR: HISTÓRICO E APLICAÇÃO NOS DIAS ATUAIS  
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS  
ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA E MACROBIÓTICA: PRINCÍPIOS, CARACTERÍSTICAS E APLICAÇÃO

#### UNIDADE II

OS PRINCIPAIS CONCEITOS, CRITÉRIOS E PADRÕES DE CARDÁPIOS  
AS FORMAS DE AVALIAÇÃO DO PLANEJAMENTO, FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO  
AS CARACTERÍSTICAS DOS CARDÁPIOS DE COLETIVIDADES  
AS DIFERENÇAS QUE NORTEIAM CARDÁPIOS PARA INDIVÍDUOS ENFERMOS VERSOS SADIOS

#### UNIDADE III

CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
FORTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS NO BRASIL E NO MUNDO: CARACTERÍSTICAS, IMPORTÂNCIA E FINALIDADE  
CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS PARA TRABALHADORES  
CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DA TÉCNICA DIETÉTICA PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

#### UNIDADE IV

DEFINIÇÕES E CARACTERÍSTICAS DA DIETA PARA INDIVÍDUOS COM OBESIDADE E DIABETES MELLITUS  
CARACTERÍSTICAS RELACIONADAS À DIETA PARA HIPERTENSÃO, DOENÇAS CARDIOVASCULARES E  
DISLIPIDEMIAS

CARACTERIZANDO O PACIENTE RENAL E SUAS PARTICULARIDADES VOLTADAS À ALIMENTAÇÃO

OBJETIVOS DA DIETA PARA PORTADORES DE PATOLOGIAS DO SISTEMA DIGESTIVO: GASTRITE, DOENÇA  
CELÍACA, DIARREIA E CONSTIPAÇÃO

#### REFERÊNCIA BÁSICA

ABREU, E. S. SPINELLI, M. G. N. PINTO, A. M. de S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um Modo de Fazer**. 4 ed. São Paulo: Metha, 2011.

BENTO, A. P. L. **Manual do Paciente em Terapia Nutricional. Dissertação: Elaboração de dietas enterais manipuladas, análise de sua composição nutricional e qualidade microbiológica**. Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, USP. Ribeirão Preto, 2010.

BRASIL - MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Resolução - RDC N 275, de 21 de outubro de 2002**. Anvisa, v. 2002, p. 1–23, 2002.

BRASIL, M. DA E. **Alimentação e nutrição no Brasil**. [s.l: s.n.].

BRASIL. **Carências de micronutrientes**. Ministério da Saúde. Brasília-DF, 2007. Acesso em < <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/abccad20.pdf>>.

#### REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. **Cartilha nacional de alimentação escolar**. Ministério da saúde. Brasília-DF. 2015. Acesso em < <https://bit.ly/38WKrk> >.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **NutriSUS: guia de evidências: estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Gestão e Incorporação de Tecnologias em Saúde. **Suplemento alimentar com múltiplos micronutrientes em pó para implantação do NutriSUS**. Relatório de Recomendação da Comissão Nacional de Incorporação de Tecnologias no SUS – CONITEC. 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. **Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição**. Alimentos Regionais Brasileiros. Brasília, 2002.

BRASIL. Ministério do Trabalho. **Decreto n. 5, de 14 de janeiro de 1991**. Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abr. de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador, revoga o Decreto nº 78.676, de 8 de Nov. de 1976, e dá outras providências.

CUKIER, V. **Técnica Dietética**. Londrina-PR: Editora e Distribuidora Educacional, 2018.

DUTRA E.; CARVALHO K.M. **Planejamento e Preparo de refeições saudáveis na Alimentação Escolar**. 4.ed. atualizada e revisada – Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso/Rede e-Tec Brasil, 2013.

#### PERIÓDICOS

ENNS, S.E. "Why Eat the Rainbow?—Inviting Students to Voluntarily Eat More Vegetables and Fruit." Issues and Directions for Home Economics/Family Studies/Human Ecology Education February 24-26, London, Ontario (2017): 112. 2017.

GASTRONOMÍA, L. A. et al. a **Gastronomia No Contexto Da Hotelaria Hospitalar?: Um Estudo De Caso Na Cidade Do Rio De Janeiro**, Rj, Brasil Gastronomy in the Context of the Hospital Hotels?: a Case Study in Rio De Janeiro, Rj, Brazil Estudio De Caso En La Ciudad Del Río De Janeiro. v. 14, p. 1–13, 2017.

HOME FORTIFICATION-TECHNICAL ADVISORY GROUP. **Programatic Guidance Brief on use of Micronutrient Powder (MNP) for Home Fortification**. HF-TAG: 2011.

INTERNATIONAL FOOD INFORMATION COUNCIL **Eat a Rainbow: Functional Foods and Their Colorful Components**. 2015.

NASIR, M.U., HUSSAIN S. "Tomato processing, lycopene and health benefits: A review." Sci Lett 3.1: 1-5. 2015.

ORNELLAS, L. H.; **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**, 8ª ed., São Paulo: Atheneu, 2001.

4872	Trabalho de Conclusão de Curso	80
------	--------------------------------	----

## APRESENTAÇÃO

Elaboração do Trabalho de conclusão de curso pautado nas Normas aprovadas pelo Colegiado do Curso, utilizando conhecimentos teóricos, metodológicos e éticos sob orientação docente. Compreensão dos procedimentos científicos a partir de um estudo de um problema de saúde; desenvolvimento de habilidades relativas às diferentes etapas do processo de pesquisa; aplicação de um protocolo de pesquisa; elaboração e apresentação do relatório de pesquisa.

## OBJETIVO GERAL

Construir conhecimentos críticos reflexivos no desenvolvimento de atitudes e habilidades na elaboração do trabalho de conclusão de curso.

## OBJETIVO ESPECÍFICO

- Revisar construindo as etapas que formam o TCC: artigo científico.
- Capacitar para o desenvolvimento do raciocínio lógico a realização da pesquisa a partir do projeto de pesquisa elaborado.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A Pesquisa Científica;

Estrutura geral das diversas formas de apresentação da pesquisa;

Estrutura do artigo segundo as normas específicas;

A normalização das Referências e citações.

## REFERÊNCIA BÁSICA

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR 6028**: informação e documentação – resumo, resenha e recensão - apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2021.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 1991.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed., rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

VOLPATO, Gilson Luiz. Como escrever um artigo científico. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônoma**, Recife, v. 4, p.97-115, 2007. Disponível em:

<http://www.journals.ufrpe.br/index.php/apca/article/view/93>. Acesso em 04 jul. 2018.

#### **REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. 3. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 1991.

SEVERINO, Antonio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed., rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

#### **PERIÓDICOS**

VOLPATO, Gilson Luiz. Como escrever um artigo científico. **Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agrônoma**, Recife, v. 4, p.97-115, 2007. Disponível em:

<http://www.journals.ufrpe.br/index.php/apca/article/view/93>. Acesso em 04 jul. 2018.

Avaliação será processual, onde o aluno obterá aprovação, através de exercícios propostos e, atividades programadas, para posterior. O aproveitamento das atividades realizadas deverá ser igual ou superior a 7,0 (sete) pontos, ou seja, 70% de aproveitamento.

### **SUA PROFISSÃO NO MERCADO DE TRABALHO**

O curso é destinado aos profissionais da saúde e, em específico, aos profissionais da saúde nutricional ou de áreas afins, tais como: nutricionistas, professores dos cursos de nutrição, estudantes, pesquisadores, médicos e demais interessados no estudo da área. Ressalta-se que o curso de Pós-Graduação em Nutrição e Dietética não habilita para o exercício da profissão de Nutricionista, exceto quando o profissional possui Graduação em Nutrição.