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).

Código	Disciplina	Carga Horária
5053	Bioquímica dos Alimentos	60

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 Outro 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>.

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>.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da saúde. **Alimentação saudável para a pessoa idosa**. Disponível em:< http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel_idosa_profissionais_saude.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentação saudável**. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_saudavel.pdf.

BRASIL. Ministério da saúde. **Glossário Temático Alimentação e Nutrição**. Disponível em:< http://bvsms.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://bvsms.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>.

PERIÓDICOS

JUNIOR, et al**. Carboidratos: Estrutura, propriedades e funções**. Disponível em :<http://qnesc.sbq.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>.

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 Tricarboxílocos. 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 saldável.

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

UNIDADE III
COMPREENDENDO O QUE SÃO PROTEÍNAS
ENZIMAS
METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS
CICLO DO ÁCIDO CÍTRICO OU CICLO DE KREBS

UNIDADE IV
COMPREENDENDO O METABOLISMO ENERGÉTICO
METABOLISMO DOS LIPÍDIOS
METABOLISMO DAS PROTEÍNAS
METABOLISMO MINERAL

REFERÊNCIA BÁSICA

CHARNEY, Pamela. Água, Eletrolitos e Equilibrio 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>.

HESSELBEIN. 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 acondicionam 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 MICROBIOLOGICOS 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 microbiologica 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>.

HACHLER, K et al. **Outbreak of listerosis due to imported cooked ham**, Switzerland, 2011. Euro Surveillence, 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 versos 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

HOSPITALARES

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/abcad20.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.; CARVALJO 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 cientifica**. 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 Agronômica**, 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 cientifica**. 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 Agronômica**, 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.