

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
BIOLOGIA CELULAR	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	60 H (Teórica:30 / Prática:30)
EMENTA			
Apresenta os conceitos básicos da biologia da célula eucarionte, fornecendo os conhecimentos da estrutura e ultra-estrutura celular estabelecendo a relação desta com as funções celulares. Discute as bases moleculares, seus fundamentos e funções, enfatizando o conhecimento das células, dos tecidos para o funcionamento dos órgãos, permitindo o desenvolvimento das especificidades nas atividades práticas, considerando as dimensões na saúde e sociedade.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organização molecular das células procarióticas e eucarióticas. Evolução da célula até o surgimento da pluricelularidade. Diversidade e classificação dos seres vivos.</li> <li>• A superfície celular. Organização e propriedades da membrana celular.</li> <li>• O trânsito transmembrana. Natureza das moléculas transportadas. Mecanismos de transporte de íons e pequenas moléculas. A sinalização celular. Os componentes extramembranosos e comunicações intercelulares.</li> <li>• Sistema de endomembranas: organização e dinâmica do retículo endoplasmático – endereçamento de proteínas.</li> <li>• Sistema de endomembranas: sistema de Golgi - glicosilação. Estruturas microtubulares. Sistema de endomembranas: estrutura e funções do lisossomo, peroxissomo e gliossomo. Os vacúolos da célula vegetal.</li> <li>• Citoesqueleto e a arquitetura da célula eucariótica. Componentes do citoesqueleto. Microtúbulos: organização molecular e funções - dinâmica de sua montagem. Filamentos intermediários e microfilamentos de actina.</li> <li>• Estrutura e função da mitocôndria na obtenção de energia. Importância no processo evolutivo.</li> <li>• Constituição e organização do material genético.</li> <li>• Reprodução. Noções sobre o ciclo celular. A divisão celular em eucariotos: mitose e meiose.</li> </ul>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>A. B.; BASTOS, M. C. F.; DE SÁ, M. H. B. <b>Microbiologia</b>. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008</p> <p>BRASIL, <b>Doenças infecciosas e parasitárias</b>. Guia de bolso. 6. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2006</p> <p>KIERSZENBAUM, Al., <b>Histologia e Biologia Celular</b> - Uma introdução à patologia, 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008</p> <p>SHAECHTER, M. et Al. <b>Microbiologia médica</b>. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006</p> <p>TRABULSI, L. R. ALBERTHUM, F. <b>Microbiologia: mecanismos das doenças infecciosas</b>. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<p>ABRAHAM L. KIERSZENBAUM. <b>Histologia e Biologia Celular</b>. Uma introdução à Patologia. Elsevier editora Ltda. Rio de Janeiro. 2004.</p> <p>JUNQUEIRA L. C. &amp; CARNEIRO, J. <b>Biologia Celular e Molecular</b>. 9.ed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>KARP, G. <b>Biologia Celular e Molecular</b>. 3a ed. Barueri: Manole, 2005.</p> <p>LODISH, H., BERK, A., MATSUDAIRA, P., KAISER, C. A., KRIEGER, M., SCOTT, M. P. <b>Biologia Celular e Molecular</b>. Rio de Janeiro: Revinter, 2002.</p>			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
ANATOMIA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	60 H (Teórica: 30 / Prática 30)
EMENTA			
Estuda o ser humano, sua morfologia e a relação entre as suas estruturas, a partir de uma abordagem da organização e constituição geral dos diversos órgãos e sistemas, com um enfoque voltado para a descrição morfofuncional do corpo humano, permitindo o desenvolvimento das especificidades nas atividades práticas, considerando as dimensões na saúde e sociedade.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
<p><b>1. Introdução ao Estudo da Anatomia:</b> Conceito, interação entre os segmentos orgânicos, etimologia e história da anatomia; Subdivisões da anatomia; métodos de estudo; nomenclatura anatômica; posição anatômica; planos e eixos anatômicos; termos de posição e direção do corpo humano; níveis estruturais básicos; planos de construção do corpo humano; divisão do corpo humano e regiões anatômicas.</p> <p><b>2. Sistema Esquelético:</b> Conceito; componentes e funções do esqueleto; tecido ósseo e tecido cartilágneo; tipos de tecido ósseo; osteogênese; periosteio; medula óssea; acidentes ósseos; classificação dos ossos; divisão do esqueleto.</p> <p><b>3. Sistema Articular:</b> Conceito, generalidades; características gerais das articulações; nomenclatura das articulações; classificação das articulações; articulações não sinoviais; estudo das articulações sinoviais (características, tipos de movimentos, eixos e planos de movimentos, tipos de articulações sinoviais).</p> <p><b>4. Sistema Muscular:</b> generalidades; característica do tecido muscular; propriedades dos músculos; funções do tecido muscular; tipos de músculos; constituição do músculo; tecido conjuntivo associado; fixações musculares; ação dos músculos nos movimentos; tônus muscular; crescimento, denominação dos músculos; principais grupos musculares.</p> <p><b>5. Sistema Circulatório:</b> características gerais; componentes do sistema circulatório; funções do sistema circulatório; características do sangue; história/curiosidades; circulações sanguíneas (pequena e grande circulação); mediastino; coração (descrição geral; estrutura do coração; anatomia externa: ápice, base, faces, margens, sulcos; anatomia interna: câmaras, septos, óstios, aparelho valvar, vascularização e inervação); vasos sanguíneos (tipos de vasos sanguíneos, estrutura da parede dos vasos); principais troncos arteriais e venosos; sistema porta hepático; seio coronário.</p> <p><b>6. Sistema Respiratório:</b> respiração (definição e funções); componentes do sistema respiratório: divisão estrutural e funcional; estudo da porção condutora (nariz, faringe, laringe, traquéia, brônquios e bronquíolos) e da porção respiratória (alvéolos pulmonares); seios paranasais; pleura; músculos da respiração.</p> <p><b>7. Sistema Digestório:</b> generalidades; atividades funcionais; componentes do sistema digestório; órgãos digestórios anexos; camadas do trato gastrointestinal; inervação; estudo dos diversos segmentos do trato gastrointestinal (cavidade oral, faringe, esôfago, estômago, intestino delgado e intestino grosso); glândulas salivares; fígado; vesícula biliar; pâncreas; cavidade abdominopélvica;</p>			

peritônio e cavidade peritoneal; mesentério; omento.

**8. Sistema Urinário:** generalidades; conceito; funções; fatos históricos; órgãos componentes do sistema urinário (rins, ureteres, bexiga e uretra); rim (características gerais, anatomia externa e interna); estudo das vias urinárias (ureteres, bexiga e uretra); diafragma urogenital.

**9. Sistema Genital Masculino:** generalidades; funções; características sexuais secundárias; períneo masculino; órgãos sexuais primários (testículos); órgãos sexuais secundários (epidídimos, ductos deferentes, ductos ejaculatórios, uretra; pênis; glândulas acessórias – glândulas seminais, próstata e glândulas bulbouretrais).

**10. Sistema Genital Feminino:** generalidades; funções; características sexuais secundárias; períneo feminino; órgãos sexuais primários (ovários); órgãos sexuais secundários (genitais externos ou vulva, vagina, tubas uterinas, útero; glândulas mamárias).

**11. Sistema Nervoso:** generalidades; conceito; divisão anatômica e funcional; funções; componentes do sistema nervoso (neurônio e células gliais); terminações nervosas; plexo nervoso; sistema nervoso central (encéfalo e medula espinal); substância branca e substância cinzenta; meninges (dura-máter, aracnoide-máter e pia-máter); ventrículos do encéfalo; líquido cerebrospinal; sistema nervoso periférico (receptores sensitivos, nervos, gânglios e plexos).

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DRAKE, R; MITCHELL, A; VOGL, W. **Gray's Anatomia Clínica para Estudantes**.2 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.  
NETTER, F. **Atlas de Anatomia Humana**.5 ed. São Paulo: Saraiva, 2011.  
SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 32 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.  
TORTORA; GERARD, J.; DERRICKSON, B. **Princípios de Anatomia e Fisiologia**. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.  
VAN DE GRAAF. **Anatomia Humana**.6 ed. São Paulo: Manole, 2003.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. **Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos**. São Paulo: Atheneu, 2004.  
DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. **Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar**.3 ed. São Paulo: Atheneu, 2011.  
McMINN, R.M.H. **Atlas Colorido de Anatomia Humana**.5 ed. São Paulo: Manole, 2005.  
MOORE, K.L.; AGUR, A.M.R. **Fundamentos de Anatomia Clínica**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.  
MOORE, K.L.; DALLEY II, A.F.; AGUR, A.M.R. **Anatomia Orientada para a Clínica**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.  
PROMETHEUS; SHUNKE, M; SHULTE, E. **Prometheus / Atlas de Anatomia**.1 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
BIOSSEGURANÇA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	30 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Estuda as ações voltadas para prevenção, minimização ou eliminação dos riscos inerentes às atividades da área de saúde, proporcionando ao sujeito medidas de promoção, prevenção e proteção da saúde do homem, dos animais, a preservação do meio ambiente e a qualidade dos serviços.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conceitos, Importância e Terminologia;</li> <li>2. Legislação em Biossegurança / Política Nacional de Educação Ambiental</li> <li>3. Qualidade em Biossegurança</li> <li>4. Riscologia: Química, Física, Ergonômica, Mecânica e Biológica;</li> <li>5. Mapa de Riscos;</li> <li>6. Sinalização em Biossegurança;</li> <li>7. Biossegurança em Laboratórios de Saúde;</li> <li>8. Biossegurança em Radiologia - Exposição ocupacional a raios-X;</li> <li>9. Biossegurança - Precauções Universais (Limpeza e Desinfecção, Esterilização, Contenção biológica, Gerenciamento do Resíduo e Vigilância Sanitária) <i>versus</i> Infecção Hospitalar;</li> <li>10. Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva;</li> <li>11. Gerenciamento de Resíduos: Manuseio de resíduos/ Legislação/ Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde;</li> <li>12. Doenças ocupacionais por agentes biológicos, conduta e normas de Biossegurança (HIV e Hepatites);</li> <li>13. Animais de Laboratório: Aspectos legais, éticos e econômicos;</li> <li>14. Agentes quimioterápicos e imunoterápicos - Riscos profissionais;</li> <li>15. Biossegurança em ambientes de Responsabilidades Técnicas e/ou Direção dos profissionais de Saúde.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- BAHIA Secretaria da Saúde. UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA Instituto de ciências da Saúde. Manual de biossegurança para as áreas das ciências da saúde e biológicas. Salvador: SESAB, 2002.</li> <li>- CARVALHO, Paulo Roberto de. Boas práticas químicas em Biossegurança. Rio de Janeiro: Interciência, 1999.</li> <li>- HIRATA, Mario Hiroyuki &amp; FILHO, Jorge Mancini. Manual de Biossegurança. São Paulo: Manole, 2002.</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ADAMS, M. &amp; MOTARJEMI, Y. Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde. São Paulo: Rocca, 2002.</li> <li>- BOLICK, D. et al. Segurança e Controle de Infecção. Rio de Janeiro: Reichmann &amp; Affonso Editores, 2000.</li> <li>- BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 33, de 25 fevereiro 2003, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde. Diário Oficial da União, 05/03/2003, Seção I, p. 45-50.</li> <li>- CIENFUEGOS, Freddy. Segurança no laboratório. Rio de Janeiro: Interciência, 2001.</li> <li>- COSTA, M. A. F. da &amp; COSTA, M. F. B. da. Biossegurança de A a Z. Rio de Janeiro: Papel</li> </ul>			



Virtual, 2003.

- COSTA, M. A. F. da; COSTA, M. F. B. da & MELO, N. S. F. O. Biossegurança: Ambientes hospitalares e odontológicos. São Paulo: Livraria Santos, 2000.
- COSTA, Marco Antônio F. da. Qualidade em Biossegurança. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.
- LAJOLO, F. M.; NUTTI, M. R. Transgênicos: Bases Científicas da sua segurança. São Paulo: SBAN, 2003.
- MASTROENI, M. F. Biossegurança aplicada a laboratórios e serviços de saúde. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.
- SEGRE, Marco & COHEN, Claudio. Bioética. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo (USP), 1999.
- TEIXEIRA, P.; VALLE, S. Biossegurança: uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1996;
- VALLE, S. & TELLES, J. L. Bioética e Biorrisco: Abordagem Transdisciplinar. Rio de Janeiro: Interciência, 2003.

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
QUÍMICA ANALÍTICA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	60 H (Teórica: 30 / Prática 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a análise qualitativa, os fenômenos de equilíbrio e técnicas de reações da análise qualitativa. Analisa a separação e qualificação de cátions e ânions. Aborda a introdução à análise quantitativa, amostragem, tratamento dos dados analíticos e as técnicas gerais da análise qualitativa e volumetria.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
1. Introdução à Química Analítica. 1.1. Importância de Química Analítica. 1.2. Classificação. 1.3. Métodos de Análise Quantitativa. 2. Tratamentos de Dados Analíticos. 2.1. Precisão e Exatidão. 2.2. Erros. 2.3. Estimativas de Precisão e da Exatidão. 3. Equilíbrio Químico. 3.1. Reações Reversíveis. 3.2. Estado de equilíbrio. 3.3. Grau de Equilíbrio. 3.4. Constante de Equilíbrio. 3.5. Princípios de Le Chatelier. 4. Equilíbrio Ácido e Base. 4.1. Conceito de pH e pOH. 4.2. Autoionização da água. 4.3. Cálculo de pH e pOH. 5. Princípios Gerais de Volumetria. 5.1. Conceitos Básicos em Análise Volumétrica. 5.2. Classificação. 5.3. Solução Padrão. 5.4. Padrão Primário. 5.5. Ponto Final e Ponto de Equivalência. 5.6. Curva de Titulação. 5.7. Detecção de ponto final – Indicadores. 6. Volumetria de Neutralização. 6.1. Princípios gerais. 6.2. Indicadores Ácido-Básicos. 6.3. Curva de Titulação. 6.4. Aplicações. 7. Equilíbrio de Solubilidade. 7.1. Reações de Precipitações. 7.2. Cálculos envolvendo Kps. 7.3. Fatores que afetam a Solubilidade do Precipitado. 8. Volumetria de Precipitação. 8.1. Princípios Gerais. 8.2. Indicadores de Adsorção. 8.3. Curvas de Titulação. 8.4. Método de Mohr. 8.5. Método de Volhard. 8.6. Aplicações.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			



ALEXEEV, V. Análise Qualitativa. Porto : Lopes da Silva, 1982.  
ALEXEEV, V. Análise Quantitativa, 3 ed. Porto: Lopes da Silva, 1983.  
ATKINS, Peter; Jones, Loreta. Princípios de Química.: questionando a vida moderna. Trad. Ignez Caracelli... et al. Porto Alegre: Bookman, 2001.  
BOBBIO, F. O. BOBBIO. Química do Processamento de Alimento. São Paulo: Varela 1992.  
HARRIS, Daniel C. Quantitative Chemical Analysis. 5th ed. New York: W. H. Freeman and Company, 1999.  
\_\_\_\_\_. Análise Química Quantitativa. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC- Livros Técnicos e Científicos, 2001.  
JEFFERY, G. H. et al. Vogel- Análise Química Quantitativa. 5 ed. Rio de Janeiro: LTC- Livros Técnicos e Científicos, 1992.  
MENDHAM, J. Análise Química Quantitativa. 6 ed. Rio de Janeiro: LTC- Livros Técnicos e Científicos, 2002.  
OHLWEILER, Otto Alcides; Química Analítica Quantitativa. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, Volume I e II.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

QUAGLIANO, J. V. ; VALLARINO, L. M. Química. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Dois, 1979.  
SKOOG, D.A. ; WEST, D.M. e HOLLER, F. J. Fundamentals of analytical chemistry. 7th ed. Fort Worth: Saunders College, 1996.  
UCKO, David A. Química Para as Ciências da Saúde: Uma introdução à química geral, orgânica e biológica. 2 ed. São Paulo: Manole LTDA., 1992.  
VOGEL Arthur. Análise Inorgânica Quantitativa. Rio de Janeiro: Editora Guanabara.



Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
METODOLOGIA CIENTÍFICA E DO TRABALHO CIENTIFICO	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	60 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a evolução e processo de construção do conhecimento científico, desenvolvendo reflexões críticas sobre as formas de conhecimento e o conhecimento científico demonstrando as modalidades de trabalho científico e a construção da ciência moderna e contemporânea, subsidiando o profissional de saúde em formação na elaboração de produtos científicos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Evolução do conhecimento científico.</li> <li>2. Currículo Lattes.</li> <li>3. Levantamento de dados na área de saúde.</li> <li>4. Mapa Conceitual - uma ferramenta de estudo-aprendizado. Instrução e prática.</li> <li>5. Oficina de Power Point.</li> <li>6. Oficina de Pôster.</li> <li>7. Oficina de Word.</li> <li>8. Referências bibliográficas ABNT e Vancouver.</li> <li>9. Redação Científica. Texto leigo versus texto científico.</li> <li>10. Artigo Científico.</li> <li>11. Análise Crítica de artigos científicos.</li> <li>12. Leitura analítica - leitura e interpretação de texto.</li> <li>13. Elaboração de Resumo.</li> <li>14. Elaboração de Resenha.</li> <li>15. Projeto de pesquisa.</li> <li>16. Instrumentos de coleta: questionários, formulários, entrevistas.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
ARMANI, Domingos. <b>Como elaborar Projetos?</b> Guia prático para elaboração e Gestão de projetos sociais. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2004. GIL, Antonio Carlos. <b>Como elaborar Projetos de Pesquisa</b> . 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2002. KOCH, Jose Carlos. <b>Fundamentos de Metodologia Científica: Teoria da Ciência e Prática de Pesquisa</b> . Petrópolis – RJ: Vozes, 2000. LAVILLE, Christian, DIONNE, Jean. <b>A Construção do Saber: manual de metodologia da pesquisa em Ciências Humanas</b> . Porto Alegre: Editora Artes Médicas Sul LTDA, 1999. OLIVEIRA, Silvío Luiz de. <b>Tratado de Metodologia Científica</b> . São Paulo: Pioneira, 1997.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
BRASIL, <b>Normas para pesquisa envolvendo seres humanos – Resolução nº 196/96</b> . Comissão de ética em pesquisa. Série cadernos técnicos. Ministério da Saúde, Brasília, 2000. MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. <b>Metodologia do trabalho científico: procedimento básico, pesquisa bibliográfica, projeto, relatório, publicações e trabalhos científicos</b> . 6. ed São Paulo: Atlas, 2001. 219. SEVERINO, Antônio Joaquim. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . 23.ed., rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.			



Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
ESTUDOS SÓCIO-ANTROPOLÓGICOS	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	60 H (Teórica)
EMENTA			
Estuda os elementos constituintes da estrutura social, ressaltando o papel das Instituições Sociais, em destaque a concepção de homem enquanto ser individual e coletivo, discutindo sua inserção em família e suas relações determinantes a partir de conceitos contemporâneos sobre vida, saúde e sociedade com foco na atenção básica e nos princípios e diretrizes do SUS, explicitando como se efetiva a relação entre homem, instituições de saúde e sociedade.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
<p>Módulo I – Sociedade, Estado e Saúde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conceitos básicos nas ciências sociais (Contribuições das ciências sociais no estudo da saúde coletiva).</li> <li>• Estrutura social e processo de saúde.</li> <li>• Saúde e processo de trabalho.</li> <li>• Cidadania, Direito à Saúde e sociedade.</li> </ul> <p>Módulo II – A construção social do Processo Saúde-Doença.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A construção social do processo saúde-doença.</li> <li>• Concepções e representações da saúde-doença.</li> </ul> <p>Módulo III – Medicalização da Sociedade.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• As raízes do processo de medicalização da sociedade.</li> <li>• O papel dos medicamentos e da indústria farmacêutica sobre o processo de medicalização.</li> </ul>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>ARON, R. <b>As etapas do pensamento sociológico</b>. Brasília/São Paulo: EdUNB/Martins Fontes, 1990</p> <p>DAMATTA, R. <b>Relativizando</b>: uma introdução à antropologia social. Rio de Janeiro: Rocco, 1997</p> <p>GIDDENS, A. <b>Política, Sociologia e teoria social</b>. São Paulo: EdUnesp, 1998</p> <p>LAPLANTINE, François. <b>Aprender Antropologia</b>. São Paulo: ed. Brasiliense, 1999</p> <p>LEVINE, D. <b>Visões da tradição sociológica</b>. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<p>DONNANGELLO MCF. Saúde e sociedade. São Paulo (SP): Duas Cidades; 1976.</p> <p>GARCÍA JC. Pensamento social em saúde na América Latina. São Paulo (SP): Cortez; 1989.</p> <p>GOLDTHORPE, J. E. Sociologia e antropologia social: uma introdução. Rio de Janeiro: Zahar, 1977. 237 p.</p> <p>HELMAN, Cecil G. . Cultura, saúde e doença. 4. ed Porto Alegre: Artes Médicas, 2003 408p.</p> <p>PIGNARRE, Philippe. O que é o medicamento? Um objeto estranho entre ciência, mercado e sociedade. Editora 34. 1999. 152 pp.</p>			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
FILOSOFIA E ÉTICA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	45 H (Teórica)
EMENTA			
Estudo dos pressupostos filosóficos para a construção do saber abordando os clássicos e os teóricos contemporâneos e discutem as questões epistemológicas para as ciências da saúde e temáticas sobre a ética humana, o indivíduo e a sociedade com enfoque na bioética.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
<p>Filosofia, ciência e ensino de ciências da saúde;            Filosofia, gênese, contexto e implicações;            O saber dos povos antigos aos pré-socráticos;            Filosofia e conhecimento nos clássicos: Platão, Sócrates e Aristóteles;            O conhecimento no medievo: mentalidade, influências e surgimento da universidade;            Modernidade, as origens da ciência moderna;            Revolução científica, os paradigmas da ciência moderna;            Método científico: Francis Bacon;            Pensamento de René Descartes - o Discurso do Método;            Epistemologia nas ciências modernas e na área de saúde;            Epistemologia; Gaston Bachelard, Thomas Kuhn e Canguilhem;            Natureza do saber científico; linguagem, objeto, teoria, ideologia, política, financiamento e mentalidade da sociedade;            Racionalidade e lógica nas ciências da saúde;            Ética e sociedade;            Ética: o indivíduo e o profissional do campo da saúde;            Ética e as ciências da saúde;            A ciência moderna no Brasil; a institucionalização, desenvolvimento e difusão;            As ciências da saúde na Bahia, no século XIX; questões filosófica e política;            Filosofia da ciência, história da ciência e ensino de ciências; uma reflexão do saber científico.</p>			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
<p>ABBAGNAANO, Nicolas. <b>Dicionário de Filosofia</b>. Ed. Alianza: Madrid, 1966. 7ed, Rio de Janeiro, Zahar, 1979.            ARISTÓTELES. <b>Ética a Nicômaco</b>. In: <b>Aristóteles, Os Pensadores</b>. Trad.: Leonel Vallandro e Gerd Bornheim. São Paulo, Abril Cultural, 1973. pp. 249-436.            BACHELARD, G. <b>A formação do espírito científico</b>. Tradução de Estela dos Santos Abreu. Rio de Janeiro, Contraponto, 1996.            CANGUILHEM, G. <b>Ideologia e Racionalidade nas Ciências da Vida</b>. Trad. Portuguesa de E. Piedade. Lisboa, Edições 70, 1977.            CHASSOT, Attico. <b>A Ciência através dos tempos</b>. São Paulo, Moderna, 1994.            DESCARTES, R. <b>Discurso do Método</b>. São Paulo, Nova Cultural, 1987. (Coleção Os Pensadores).</p>			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
<p>____ &amp; tal. <b>O Estabelecimento das Ciências no Brasil: estudos de casos</b>. In: BELTRAN, H. M., SAITO, F., TRINDADE, S. L., (Orgs.). <b>História da Ciência: Tópicos Atuais</b>. Editora Livraria da Física, São Paulo, SP, 2010, p. 165-192.            HUME, David. <b>Uma investigação sobre os princípios da moral</b>. Trad.: José Oscar de Almeida Marques. Campinas, UNICAMP, 1995. 226p. (Col. Repertórios).            KUHN, T. <b>A Estrutura das Revoluções Científicas</b>. 5ª ed. Trad. B. V. Boeira e N. Boeira. São Paulo, Perspectiva, 2000.            MATHEWS, M. R. <b>História, Filosofia e Ensino de Ciências: a tendência atual de</b></p>			



**reaproximação.** Caderno Catarinense de Ensino de Física. Florianópolis, v.12, nº 3, p.164-214, dez. 1995.

SANTOS, F. A. “**Escola Tropicalista Baiana: Registro de uma nova ciência na Gazeta Médica da Bahia (1866-1889)**”. Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em História da Ciência, PUCSP, 2008, p. 42.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO ACADEMIA, SERVIÇO E COMUNIDADE– PIASC (I)	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	30 H (Teórica)
EMENTA			
Promove relações interdisciplinares, bem como a visualização prática e discussão crítica da influência dos fatores condicionantes e determinantes da saúde, definidos na Lei 8080/90, o reconhecimento da saúde como processo biológico, sócio-político e cultural. Desenvolve a compreensão do processo de implantação do SUS e da Estratégia de Saúde da Família, bem como os aspectos práticos do processo de territorialização e identidade das comunidades atendidas pelo programa. Considera-se que tais conhecimentos são requisitos para o PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO ACADEMIA, SERVIÇO, COMUNIDADE (PIASC II).			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
1- Evolução histórica do Conceito de Saúde. 2- Situação de saúde da população brasileira: problemas e determinantes. 3- O ser e o viver comunitário. 4- O papel da família no contexto da saúde. 5 - SUS: Princípios, Diretrizes e aspectos legais. 6- Modelos Assistenciais em Saúde. 7-Estratégia de Saúde da Família. 8- Território/territorialização. 9- Visita domiciliar como estratégia da assistência. 10- Atenção Básica no Sistema Único de Saúde. 11- Atenção ambulatorial especializada e Atenção Hospitalar.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. <b>Epidemiologia &amp; Saúde</b> . 6ª ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003 CAMPOS, C. W. de S.; MINAYO, M. C. de S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. de. <b>Tratado de Saúde Coletiva</b> . São Paulo: HUCITEC; Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2009. CAMPOS, C. W. de S.; MINAYO, M. C. de S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. de. <b>Tratado de Saúde Coletiva</b> . São Paulo: HUCITEC; Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2009. GOMES, A. de L.; MORAIS, M. do S. T. Um olhar sobre o aprendizado dos estudantes na extensão popular. In: VASCONCELOS, E. M.; CRUZ, P. J. S. C. (org.) <b>Educação Popular na Formação Universitária</b> : reflexões com base em uma experiência, São Paulo: HUCITEC; João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2011. HELMAN, C. G. <b>Cultura, Saúde e doença</b> . 5ª ed. Artmed, 2009. PAIM, J. S. <b>O que é o SUS</b> . Rio de Janeiro. Fiocruz, 2009. PASCHE, D. F.; CRUZ, I. B. M. da. (orgs.) <b>A saúde Coletiva</b> : diálogos contemporâneos. Ijuí: Ed. Unijuí, 2005. SERAPIONI, Mauro. O papel da família e das redes primárias na reestruturação das políticas sociais. <b>RevCiência &amp; Saúde Coletiva</b> 10 (sup):243-253,2005. SILVEIRA, M. M. da. <b>Política Nacional de Saúde Pública – A trindade desvelada: economia-saúde-população</b> . 2ª ed. Rio de Janeiro: Revan, 2008. SILVEIRA, M. M. da. <b>Política Nacional de Saúde Pública – A trindade desvelada: economia-saúde-população</b> . 2ª ed. Rio de Janeiro: Revan, 2008.			



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Guia de vigilância epidemiológica**. Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS/MS). 6ed. 2006.

Lei 8080 de 19/09/1990. Disponível em <http://www.saude.inf.br/legisl/lei8080.htm>

MENDES E.V. Distrito sanitário: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde 3 ed., Rio de Janeiro: Hucitec/Abrasco, 1995.

MINAYO M.C. **O desafio do conhecimento**. Pesquisa qualitativa em saúde. [S.l.]: Hucitec-Abrasco, 1996.

PEREIRA, MAURICIO GOMES, **Epidemiologia: Teoria e Prática**. Editora GuanabaraKoogan S.A. 7ª. Edição – Rio de Janeiro – 2003.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	60 H (Teórica: 30 / Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os tecidos que formam os principais órgãos do corpo correlacionando a organização estrutural dos mesmos com a funcionalidade e do desenvolvimento embrionário humano, nas fases iniciais, permitindo o desenvolvimento das especificidades nas atividades práticas, considerando as dimensões na saúde e sociedade.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>1. EMBRIOLOGIA:</b></p> <p>1.1. Órgãos da reprodução;</p> <p>1.2. Fecundação e segmentação do ovo;</p> <p>1.3. Fases do desenvolvimento embriológico inicial: mórula, blástula, gástrula e nêurula;</p> <p>1.4. Destino dos folhetos.</p> <p><b>2. HISTOLOGIA:</b></p> <p>2.1. Tecido epitelial de revestimento;</p> <p>2.2. Tecido epitelial glandular;</p> <p>2.3. Tecido conjuntivo propriamente dito;</p> <p>2.4. Tecido adiposo;</p> <p>2.5. Tecido cartilaginoso;</p> <p>2.6. Tecido ósseo;</p> <p>2.7. Tecido linfóide;</p> <p>2.8. Sangue;</p> <p>2.9. Tecido muscular;</p> <p>2.10. Tecido nervoso.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>GITIRANA, L. B. <b>Histologia: conceitos básicos dos tecidos</b>. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004</p> <p>JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. <b>Histologia básica</b>. 11ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>MAIA, G. D. <b>Embriologia humana</b>. 5ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2010.</p> <p>MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. <b>Embriologia Básica</b> 7ª ed. Rio Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>STEVENS, A.; LOWE, J. <b>Histologia Humana</b>. 2ª ed.: Manole, 2001.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>COCHARD, L. R. <b>Atlas de Embriologia Humana de Netter</b>. Porto Alegre: Artmed, 2003.</p> <p>GARTNER, L. P.; HIATTE, J. L. <b>Atlas colorido de Histologia</b>. 5º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</p> <p>GÓMEZ DUMM, C. <b>Embriologia Humana: atlas e texto</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. <b>Embriologia Clínica</b> 8ª ed. Rio Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>PIEZZI, R. S.; FORNÉS, M. W. <b>Novo atlas de histologia normal de Di Fiore</b>. 1ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p>			



Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
FISIOLOGIA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	90 H (Teórica: 60 / Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda o funcionamento normal do organismo humano. Analisa a função dos sistemas digestório, excretório, respiratório, cardiovascular, homeostático, endócrino e nervoso em situação basal, bem como durante as adaptações decorrentes de exercício, estresse e envelhecimento, permitindo o desenvolvimento das especificidades nas atividades práticas, considerando as dimensões na saúde e sociedade.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>Princípios gerais da Fisiologia</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Funções da membrana plasmática: bicamada lipídica e proteínas de membrana</li> <li>2. transporte passivo</li> <li>3. Transporte ativo</li> <li>4. Transportadores, Canais iônicos, Receptores de membrana.</li> <li>5. Eletrogênese em membrana</li> <li>6. Membranas excitáveis: excitabilidade e potencial de ação</li> </ol> <p><b>Fisiologia dos Músculos Esqueléticos, lisos e cardíacos.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Propriedades elétricas</li> <li>2. Propriedades mecânicas</li> <li>3. Metabolismo muscular</li> </ol> <p><b>Neurofisiologia</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sinapse</li> <li>2. Funções gerais dos sistemas sensoriais:</li> <li>3. Funções gerais dos sistemas motores</li> <li>4. Sistema nervoso Visceral: Simpático e Parassimpático</li> <li>5. Ritmos biológicos: ciclo vigília-sono.</li> <li>6. Memória, linguagem e atenção.</li> <li>7. Sistema límbico: emoções e comportamentos motivacionais, Alimentação e sede.</li> <li>8. Dor, nocicepção e vias analgésicas.</li> </ol> <p><b>Sistema Endócrino, Metabolismo e Reprodução.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bases moleculares da fisiologia endócrina</li> <li>2. Regulação hipotálamo-hipofisária</li> <li>3. Fisiologia do crescimento</li> <li>4. Fisiologia da tireóide</li> <li>5. Regulação endócrina do metabolismo hidroeletrólítico</li> <li>6. Regulação endócrina do homeostasia do cálcio e fósforo</li> <li>7. Regulação endócrina do metabolismo I: pâncreas endócrino</li> <li>8. Regulação endócrina do metabolismo II: adrenais</li> <li>9. Regulação endócrina da reprodução - gravidez, parto e lactação.</li> </ol> <p><b>Sistema cardiovascular</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Princípios físicos da circulação</li> <li>2. Eletrofisiologia do miocárdio: Gênese do ECG e regulação da frequência cardíaca</li> <li>3. Ciclo cardíaco e débito cardíaco</li> <li>4. Circulação arterial e distribuição regional do fluxo sanguíneo</li> <li>5. Microcirculação, retorno venoso e circulação linfática.</li> <li>6. Circulações especiais</li> <li>7. Regulação da pressão arterial</li> <li>8. Integração cardiovascular.</li> </ol> <p><b>Sistema Respiratório</b></p>			

1. Mecânica respiratória
2. Circulação pulmonar
3. Ventilação, perfusão e relação entre ventilação e perfusão
4. Transporte de oxigênio e gás carbônico pelo sangue
5. Controle da respiração

#### **Sistema Renal**

1. Regulação da Osmolalidade e Volume dos Líquidos Corporais
2. Regulação do Balanço Eletrolítico
3. Regulação do Balanço Ácido-Base
4. Excreção de Produtos Metabólicos e Substâncias Estranhas
5. Produção e Secreção de Hormônios
6. Integração com o sistema cardiorrespiratório

#### **CONTEÚDO PRÁTICO**

1. Reflexos Motores: Arco reflexo
2. Reflexos Viscerais/ Sentidos Especiais
3. Regulação da reprodução – anticoncepção
4. Avaliação da frequência cardíaca e da pressão arterial
5. Espirometria
6. Pneumografia extra-torácica
7. Mensuração da excreção urinária e fatores que interferem na excreção urinária
8. Motilidade gástrica e secreções gástricas

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

BRUCE MK, BERNE & LEVY Fisiologia;. 5ª ed., Rio de Janeiro - RJ, Elsevier, 2004.  
CINGOLANI, H. & col (vários) Fisiologia Humana de Houssay. 7ª ed, Porto Alegre – RS, ARTMED, 2004  
COSTANZO, L. S – Fisiologia – 3ª. Edição, Elsevier, Rio de Janeiro - RJ, 2007.  
GANONG, N.F. – Fisiologia Médica 18ª ed., Rio de Janeiro – RJ, Ed. Editora Guanabara Koogan, 1999.  
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 10ª ed., Rio de Janeiro – RJ, Guanabara Koogan, 2002.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

BERNE, R. M., LEVY, M. N.; BRUCE, M. K. Fisiologia. 6ª ed., Elsevier, 2010.  
GANONG N.F., – Fisiologia Médica 22ª Ed. Rio de Janeiro - RJ, Editora McGrawHill, 2006.  
IRA FOX, S - Fisiologia Humana – 7ª edição, Manole, Baurueri, SP 2007.  
MOURÃO CA, ABRAMOV DM. Fisiologia Essencial. 1ª Ed. Rio de Janeiro – RJ, Editora Guanabara Koogan, 2011..  
MULRONEY SE, MYERS AK. Netter. Bases da Fisiologia 1ª Ed. Rio de Janeiro – RJ Editora Elsevier, 2009  
SILVERTHORN, D - Fisiologia Humana: uma abordagem integrada - 2º Edição, Ed Manole, 2003  
SILVERTHORN, D - Fisiologia Humana: uma abordagem integrada - 5º Ed, Editora ARTMED, 2010

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
BIOQUÍMICA METABÓLICA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	75 H (Teórica: 45 / Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda o metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas, compreendendo a integração e regulação metabólica. Discute as deficiências metabólicas. Estuda a bioenergética, biossinalização, catabolismo e produção de energia, permitindo o desenvolvimento das especificidades nas atividades práticas, considerando as dimensões na saúde e sociedade.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>TEORICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução ao Metabolismo;</li> <li>2. Proteínas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição, Classificação, Funções, Estrutura, Propriedades, Desnaturação, Ligações peptídicas, Catabolismo do Nitrogênio Protéico, Transaminação, Desaminação, Formação de Amônia, Síntese de Ureia;</li> </ul> </li> <li>3. Enzimas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição, Classificação, Nomenclatura, Fatores que alteram a velocidade enzimática, Enzimas no diagnóstico clínico.</li> </ul> </li> <li>4. Carboidratos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição, Classificação, Funções, Estrutura;</li> </ul> </li> <li>5. Metabolismo Energético;</li> <li>6. Via Glicolítica: importância biomédica;</li> <li>7. Reações da Via Glicolítica;</li> <li>8. Ciclo do Ácido Cítrico - Reações;</li> <li>9. Estequiometria do Ciclo do Ácido Cítrico;</li> <li>10. Lipídios: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definição, Classificação, Funções;</li> </ul> </li> <li>11. Digestão de Lipídios;</li> <li>12. Lipídios no Sangue;</li> <li>13. Lípidos e Lipoproteínas;</li> <li>14. Regulação da Lipogênese, Mobilização de Gordura;</li> <li>15. Colesterol: Síntese, Transporte, Excreção;</li> <li>16. Triglicérides: síntese e Catabolismo;</li> <li>17. Regulação e Integração Metabólica no Jejum</li> <li>18. Regulação e Integração Metabólica no Período Absortivo.</li> </ol> <p><b>PRÁTICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução à prática laboratorial (Biossegurança);</li> <li>2. Espectrofotometria;</li> <li>3. Dosagem de Proteínas Totais no Soro;</li> <li>4. Dosagem de Albumina no Soro;</li> <li>5. Dosagem de Ureia no Soro;</li> <li>6. Dosagem de Fosfatase Alcalina no Soro;</li> <li>7. Dosagem de Glicose no Soro;</li> <li>8. Dosagem de Fósforo no Soro;</li> <li>9. Dosagem de Amilase no Soro;</li> <li>10. Dosagem de Colesterol Total no Soro;</li> <li>11. Dosagem do HDL- Colesterol no Soro;</li> <li>12. Dosagem do LDL-Colesterol no Soro;</li> <li>13. Dosagem de Triglicérides no Soro;</li> <li>14. Interpretação do Perfil Lipídico.</li> </ol>			

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERG, J.M, J. L. T. e L. STRYER. **Biochemistry**. 5 ed. New York: Editora W.H. Freeman and Co, 2002  
CAMPBELL, M.K. **Biochemistry**. 3 ed. [s.l]: Editora Saunders College Pub, 1999.  
D. VOET, J. G. VOET, C.W. PRATT. **Fundamentos de Bioquímica**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2002  
LEHNINGER, A. L. **Princípios de Bioquímica**. São Paulo: Ed. Savier, 2002  
MARZZOCCO, A. e TORRES, B. B. **Torres - Bioquímica Básica**. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BETTELHEIM, F. A; BROWN W. H; CAMPBELL, M. K; FARRELL S. O. **Introdução à bioquímica**. 9ª ed. São Paulo: Editora Cengage Learning, 2011.  
CHAMPE, P.C; HARVEY, R.A. **Bioquímica ilustrada**. 4ª ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2008.  
DEVLIN, T.M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 7ª ed. São Paulo: Edgard BlücherLtda, 2011.  
HARPER, Harold A. **Manual de química fisiológica**. 5ª ed. São Paulo: Roca, 1985.  
LEHNINGER, A. L. et al. **Princípios de bioquímica**. 4ª ed. São Paulo: Sarvier, 2006.  
MARZZOCO, A.; BAYARDO, B. T. **Bioquímica básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.  
SMITH, C; MARKS A.D; Lieberman M. **Bioquímica médica básica de Marks – uma abordagem clínica**. 2ª ed. São Paulo: Artmed, 2007.  
VIEIRA, Enio C. et al. **Bioquímica celular**. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 1983.  
VOET, D.; VOET J.G.; PRATT, C.W. **Fundamentos de bioquímica**. 1ª reimpressão. Porto Alegre: Artmed, 2000.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
ESTATÍSTICA EM SAÚDE	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Apresenta e demonstra os aspectos principais da estatística descritiva e inferencial. Prioriza a interpretação da estatística em artigos científicos e textos acadêmicos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>Estatística Descritiva, aplicada à área da saúde:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrição gráfica;</li> <li>• Proporções;</li> <li>• Medidas de tendência central;</li> <li>• Posição e dispersão.</li> </ul> <p><b>Estatística inferencial:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testes de hipóteses;</li> <li>• Erros tipo I e tipo II com ênfase na interpretação dos principais testes estatísticos paramétricos e não paramétricos.</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>CALLEGARI-JACQUES, SM. Bioestatística – Princípios e Aplicações – 1ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2003. 264p;</p> <p>EMILIO, S. Bioestatística: princípios fundamentais, metodologia estatística, aplicação às ciências biológicas, 3ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1985. 315 p.</p> <p>GUEDES, ML, GUEDES JS. Bioestatística para profissionais da saúde. Rio de Janeiro :Brasília : Ao Livro Técnico, CNPq, 1988, 200p.</p> <p>PAGANO, M. &amp; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística – 2a ed. São Paulo: Editora Pioneira Thomson Learning, 2004. 506p.</p> <p>VIEIRA, S. Introdução a Bioestatística. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2001. 216p.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>FRANCA, E; ALVES, JGB. Dislipidemia entre crianças e adolescentes de Pernambuco. Arq. Bras. Cardiol., São Paulo, v. 87, n. 6, dez. 2006.</p> <p>LOPES, RD et al . Homocisteína plasmática total e fator vonWillebrand no diabete melito experimental. Arq. Bras. Cardiol., São Paulo, v. 88, n. 4, Apr. 2007 .</p> <p>MARQUES, RMB; FORNES, NS; STRINGHINI, MLF. Fatores socioeconômicos, demográficos, nutricionais e de atividade física no controle glicêmico de adolescentes portadores de diabetes melito tipo 1. ArqBrasEndocrinolMetab, São Paulo, v. 55, n. 3, abr. 2011.</p> <p>MENEZES, CA et al. Diagnóstico clínico e laboratorial da deficiência isolada do hormônio do crescimento em crianças e adolescentes portadores da mutação no gene do receptor do hormônio liberador do hormônio de crescimento em Itabaianinha, Sergipe. J. Bras. Patol. Med. Lab., Rio de Janeiro, v. 40, n. 6, Dec. 2004.</p> <p>VIEIRA, EA. Razão triglicérides/HDL-C e proteína C reativa de alta sensibilidade na avaliação do risco cardiovascular. J. Bras. Patol. Med. Lab., Rio de Janeiro, v. 47, n. 2, Apr. 2011 .</p>			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
PSICOLOGIA E SAÚDE	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os processos psicológicos que acompanham a incorporação de medidas de promoção, prevenção e proteção à saúde por parte do sujeito de modo a possibilitar a compreensão da relação profissional de saúde e usuários dos serviços, considerando os aspectos psicológicos do ser humano, inerentes às relações interpessoais e a subjetividade da relação entre os sujeitos localizando-os no contexto social da sua saúde.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
A Psicologia como ciência, seu objeto de estudo e sua aplicação na área da saúde. Principais teorias psicológicas e suas contribuições na área da saúde. O desenvolvimento humano e sua multideterminação. A dor e o sofrimento humano e suas manifestações psicológicas.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
COSTA, Antonio Carlos Gomes da; LIMA, Isabel Sampaio Oliveira. <b>Programa cuidar</b> . s.l: [s. n.], 2002 . DAVIDOFF, Linda L; PEREZ ,Lenke; LÔMACO, José Fernando Bittencourt. . <b>Introdução a psicologia</b> . 3. ed São Paulo: Makron Books, 2001. 798 p. GOFFMAN, Erving. . <b>A representação do eu na vida cotidiana</b> . 12. ed. Petrópolis: Vozes, 2004 233 p MANZOLLI, Maria Cecília. Formação do enfermeiro: contribuições da psicologia. São Paulo: Sarvier, 1985. 94p. WHALEY, Donald L; MALOTT, Richard W. . <b>Princípios elementares do comportamento</b> . São Paulo: EPU, 1980.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
MANZOLLI, Maria Cecília. Formação do enfermeiro: contribuições da psicologia. São Paulo: Savier, 1985. 94p. WHALEY, Donald L; MALOTT, Richard W. Princípios elementares do comportamento. São Paulo: EPU, 1980.			



Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E NUTRIENTES	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a nutrição em seu processo histórico e evolutivo, destacando sua importância para a qualidade de vida das populações, focando a análise nos alimentos como fonte de nutrientes nas dimensões macro e micro e metabolismo energético, considerando as dimensões na saúde e sociedade.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução ao estudo da nutrição- Conceitos básicos.</li> <li>- Etapas da Nutrição (Digestão, Absorção, Metabolismo).</li> <li>- Alimentação (Dieta) Equilibrada, Grupos dos alimentos. Leis da Alimentação.</li> <li>- Macronutrientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carboidratos: Definição, fontes, funções, classificação, digestão, absorção, recomendação dietética, fibras alimentares na nutrição humana: conceito, classificação, funções, excessos, recomendação de consumo.</li> <li>• Lipídeos: Gorduras saturadas, insaturadas, monoinsaturadas, ácidos graxos poliinsaturados, ácidos graxos trans, gordura hydrogenada, funções, fontes, recomendação de consumo. Digestão, absorção. Colesterol (LDL, HDL) triglicérides.</li> <li>• Proteínas: classificação, funções, fontes, valor biológico, aminoácidos essenciais e não essenciais, balanço de nitrogênio, recomendação de consumo, deficiências, excessos, digestão e absorção. Catabolismo protéico.</li> </ul> </li> <li>- Água: funções, fontes, compartimentos, equilíbrio hídrico, deficiência, recomendação de consumo.</li> <li>- Energia e balanço energético.</li> <li>- Micronutrientes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vitaminas – Classificação: Lipossolúveis (A,D,E,K) e Hidrossolúveis(Complexo B e C) fontes, funções, recomendação dietética, deficiências, excessos.</li> <li>• Minerais: Macrominerais e Microminerais: fontes, funções, recomendação dietética, deficiências e excessos.</li> </ul> </li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>ANGELIS, R. C.; TIRAPEGUI, J. <b>Fisiologia da Nutrição Humana</b>. Atheneu Editora, 2007.</p> <p>CHAMPE, P.C; HARVEY, R.A. <b>Bioquímica ilustrada</b>. 5ª ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2012.</p> <p>COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. <b>Biodisponibilidade de Nutrientes</b>. SãoPaulo: Manole, 2007.</p> <p>CUPPARI, Lilian. <b>Guia de Nutrição: Nutrição Clínica do Adulto - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar</b>. Manole, Barueri- São Paulo, 2002.</p> <p>MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. <b>Krause - Alimentos, nutrição e dietoterapia</b>. 13ª ed. São Paulo: Roca, 2013.</p> <p>ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. <b>Elementos traço na nutrição e saúde humanas</b>. São Paulo: Roca, 1998.</p> <p>SHILS, M. E.; OLSON, J. A; SHIKE, M; ROSS, A, C. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b>. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>WAITZBERG, Dan L. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b>. Vol 1 e 2. 3ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.</p>			



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira. Promovendo a Alimentação Saudável.** Brasília: Ministério da Saúde, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Cadernos de atenção básica. Carência de Micronutrientes.** Brasília. Ministério da Saúde, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. **TACO - Tabela brasileira de composição de alimentos.** 2ª ed. Campinas, São Paulo: NEPA-UNICAMP, 2006.

DEVLIN, T.M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas.** 7ª ed. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2011.

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
COMUNICAÇÃO E SAÚDE	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Estuda o saber popular e o saber científico sobre a saúde. Discute aspectos da cultura popular e sua influência sobre as práticas educativas dos profissionais de saúde. Relaciona a saúde com as políticas públicas de comunicação no Brasil contemporâneo. Estuda a comunicação e sua relação com a saúde, a comunicação de massa, a influência da mídia na saúde, reconhecendo os meios e as dinâmicas de comunicação e educação: redes e fluxo de comunicação, dinâmicas comunicacionais e dialógicas em saúde.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p>Conceitualização das Terminologias Informação e Cultura.            Estabelecimento do Processo Comunicativo Eficiente no Sistema Único de Saúde.            Informação e Comunicação – desenvolvimento do processo comunicativo na sociedade civil e no SUS.            Atuação Fonoaudiológica em Práticas Comunicativas: perspectivas das práticas nesse cenário.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>ARAÚJO, IS. Comunicação e Saúde. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007. 152 p. (Coleção Temas em Saúde)            BERLO, DK. O processo da comunicação: introdução à teoria e à prática. Tradução Jorge Arnaldo Fontes. 10ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 2003. 330 p.            BRASIL, Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Coletânea de Comunicação e Informação em Saúde para o exercício do controle social. Brasília, 2ed: Editora do Ministério da Saúde, 2007. 162 p.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>AYRES, J.R.C.M. O cuidado, os modos de ser (do) humano e as práticas de saúde. Revista Saúde e Sociedade, São Paulo, v.13,p.16-29, set-dez, 2004.            BORGES, C.C.;JAPUR, M. Promover e recuperar saúde: sentidos produzidos em grupos comunitários no contexto do Programa de Saúde da Família. Interface-Comunicação, Saúde, Educação, botucatu, v.9, n.18, set-dez, 2005.            BUSS, P. M. Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência &amp; Saúde coletiva, Rio de Janeiro, v.5, n.1,p. 163-177, 2000.            GOMES, M.C.P.A.; PINHEIRO,R. Acolhimento e vínculo: práticas de integralidade na gestão do cuidado em saúde em grandes centros urbanos. Interface – Comunicação, Saúde, Educação, v.9,n.17,p.287-301, mar-ago, 2005.            LOPES, D.B. Fonoaudiologia na atenção primária à saúde. São Paulo, Ed. Lovise, 1997.</p>			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO ACADEMIA, SERVIÇO E COMUNIDADE– PIASC (II)	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	30 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Compreende o funcionamento da rede de atenção à saúde e diagnostica as condições de saúde da população da área em intervenção. Considera-se que tais conhecimentos são requisitos básicos para cursar Programa de Integração Academia, Serviço e Comunidade – PIASC (III).			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diagnóstico da condição de saúde em populações.</li> <li>2. Diagnóstico de funcionamento da Unidade e da rede de atenção à Saúde.</li> <li>3. O método da estimativa rápida.</li> <li>4. Indicadores Sociais e de saúde das populações.</li> <li>5. Fontes de informação de saúde.</li> <li>6. Sistema de informação em Saúde/Sistema de Informação da Atenção Básica – SIAB.</li> <li>7. Papel do profissional de saúde na produção de informações de saúde.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. <b>Epidemiologia &amp; Saúde</b> . 6ª ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de vigilância epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS/MS). 6ed. 2006. CAMPOS, F. C. C; FARIA, H. P. de; SANTOS, M. A. dos. Planejamento e Avaliação das ações em saúde. 2ª ed. - Belo Horizonte: Nescon/UFMG, Coopmed, 2010. DUARTE, Elisabeth Carmen. et al. Epidemiologia das desigualdades em saúde no Brasil: um estudo. Exploratório. Brasília: Pan-Americana da Saúde, 2002. PEREIRA, MAURICIO GOMES, <b>Epidemiologia: Teoria e Prática</b> . Editora GuanabaraKoogan S.A. 7ª. Edição – Rio de Janeiro – 2003.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
ARSEGO DE OLIVEIRA, Francisco; PELLANDA, Lucia Campos. A consulta ambulatorial. In medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. Bruce, B. Duncan; Maria Inês Schimdt; Elsa R.J. Giugliani [et al.] – 3 ed. – Porto Alegre: Artmed, 2004. MENDES E.V. Distrito sanitário: o processo social de mudança das praticas sanitárias do Sistema Único de Saúde 3 ed., Rio de Janeiro: Hucitec/Abrasco, 1995.			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
BIOLOGIA MOLECULAR E GENÉTICA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	60 H (Teórica: 30 / Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os princípios gerais da Biologia Molecular e seus mecanismos moleculares que regem a função celular, estabelecendo relações com os conceitos básicos de genética e sua instrumentalização, permitindo o desenvolvimento das especificidades nas atividades práticas, considerando as dimensões na saúde e sociedade.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>A - Teórico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estrutura e Função do Material Genético.</li> <li>• Replicação do DNA.</li> <li>• Transcrição do Material Genético.</li> <li>• Biossíntese de proteínas – Tradução.</li> <li>• Regulação da Expressão Gênica.</li> <li>• Tecnologia do DNA Recombinante.</li> <li>• Regulação e Integração Metabólica.</li> <li>• Importância do estudo da genética para a área de saúde.</li> <li>• Dificuldades e vantagens no estudo de genética humana.</li> <li>• Natureza e funções do material genético.</li> <li>• Bases físicas da herança: Mitose e meiose.</li> <li>• Constituição cromossômica normal e alterada.</li> <li>• Padrões de herança: Herança monogênica autossômica dominante e recessiva; ligada ao X dominante e recessiva, ligada ao Y e herança mitocondrial.</li> <li>• Herança Multifatorial.</li> <li>• Polimorfismos dos grupos sanguíneos e sistema microssomal hepático.</li> <li>• Genética bioquímica humana: Erros inatos do metabolismo.</li> <li>• Farmacogenética.</li> </ul> <p><b>B- Prático:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extração de DNA de Sangue Total Humano.</li> <li>• Digestão do DNA com Enzimas de Restrição e Eletroforese de DNA em Gel.</li> <li>• Apresentação e discussão de artigos.</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
ALBERTS, B; et al. <b>Biologia molecular da célula</b> , Ed Artes Médicas, 1997 COOPER, GM. <b>The Cell: a molecular approach</b> , Oxford University Press, 1997 JUNQUEIRA, LC; CARNEIRO, J. <b>Biologia celular e molecular</b> , Ed. Guanabara Koogan, 2000 NUSSBAUM, RL; MCINNES, RR; WILLARD, HF. <b>THOMPSON &amp; THOMPSON – Genética Médica</b> , Ed GuanabaraKoogan, 2002 THOMPSON MW, MCINNES RR, WILLARD HF. <b>Genética Médica</b> . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2008			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
BORGES-OSÓRIO MR & ROBINSON WM. Genética Humana. 2ª ed. ARTMED. PoA. 2001. BROWN, T. A. Clonagem gênica e análise de DNA – uma introdução. RS.4 ed. Artmed, 2003. CHAMPE, Pamela, C.; HARVEY, Richard, A.; FERRIER, Denise, R. Bioquímica ilustrada.3.ed. SP: Artmed, 2006. DEVLIN, Thomas M. Manual de bioquímica com correlações clínicas 5ed.SP : Edgard Blücher, 2003. KOOLMAN, J.; RÖHM, K-H. Bioquímica : textos e atlas. 3ed.SP: Artmed, 2006. LEWIN, B. Genes IX. USA 9 ed. Jones and Bartlett, 2008. NELSON, D. L.; COX, M. M. Lehninger princípios de bioquímica. 3 ed. RS: Salvier, 2002.. PASTERNAK JJ. Genética molecular humana. Manole. 1ª ed. 2002.			



STRACHAN T & READ AP. Genética molecular humana. 1a. ed. Ed. Artmed. 2001.  
THOMPSON & THOMPSON. Genética médica. 6ª ed. RJ: Ed. Guanabara Koogan, 2002.



Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
PARASITOLOGIA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	60H (30T + 30P)
<b>EMENTA</b>			
<p>Estuda os fundamentos do fenômeno de parasitismo que acomete a saúde do homem, discutindo os diferentes tipos de parasitos, sua posição sistemática, morfologia, biologia, e relações parasito-hospedeiro - meio ambiente. Estuda a epidemiologia, patogenia, diagnóstico, controle e profilaxia, para compreensão das doenças parasitárias, possibilitando uma compreensão das doenças prevalentes nas comunidades carentes atendidas no Sistema de Saúde, permitindo o desenvolvimento das especificidades nas atividades práticas, considerando as dimensões na saúde e sociedade.</p>			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p>- Apresentação da disciplina; Introdução e Conceitos importantes na Parasitologia; Fundamentos de epidemiologia.</p> <p>-Filo Nematelminthes Superfamília Ascaroidea. <i>A. lumbricoides</i> e <i>Toxocara canis</i>; <i>Enterobius vermicularise</i> e <i>Trichuris trichiura</i>. Caracterização, biologia, relação parasito-hospedeiro. Importância médica.</p> <p>- Família Ancylostomatidae. <i>Ancylostoma duodenale</i>, <i>Necator americanus</i>, <i>A. caninum</i> e <i>A. braziliense</i>; Superfamília Rabdisoidea. <i>Strongyloides stercoralis</i>. Caracterização, biologia, relação parasito-hospedeiro, importância médica.</p> <p>- Superfamília Filarioidea. <i>Wuchereria bancrofti</i>, <i>Onchocerca volvulus</i>, e <i>Mansonella ozzardi</i>. Caracterização, biologia, relação parasito-hospedeiro e importância médica. Ordem Díptera. Família Simuliidae e Culicidae. Caracterização, biologia, principais espécies e importância médica.</p> <p>- Classe Cestoda. <i>Taenia solium</i>, <i>T. saginata</i> e <i>Echinococcus granulosus</i>. Caracterização, biologia, relação parasito-hospedeiro e importância médica.</p> <p>- Classe Trematoda. Gêneros <i>Schistosoma</i> e <i>Fasciola</i>: caracterização e biologia. Hospedeiros intermediários. Caracterização e biologia; Epidemiologia e controle da esquistossomose mansônica.</p> <p>- Amebídeos; <i>Entamoeba histolytica</i>; <i>Giardia lamblia</i> e <i>Trichomonas vaginalis</i>. Caracterização, biologia, relação parasito-hospedeiro importância médica.</p> <p>- Filo Apicomplexa. Classe Coccida. Coccídeos intestinais; <i>Toxoplasma gondii</i>. Caracterização, biologia, relação parasito-hospedeiro e importância médica.</p> <p>- Gênero <i>Plasmodium</i>. Caracterização, biologia, relação parasito-hospedeiro e importância médica. Epidemiologia da Malária.</p> <p>- Filo Sarcomastigophora. Sub-filo Mastigophora. Ordem Kinetoplastida. Gênero <i>Trypanosoma</i>: Hospedeiros intermediários do <i>T. cruzi</i>. Caracterização e biologia. <i>T. rangeli</i>. Epidemiologia da doença de Chagas.</p> <p>- Gênero <i>Leishmania</i>. Caracterização, classificação das espécies. Hospedeiros intermediários. Caracterização, biologia e importância médica. Epidemiologia das leishmanioses.</p> <p>- Artrópodes de Importância Médica. Ordens Siphonaptera e Anoplura. Caracterização, biologia, importância médica.</p> <p>- Classe Arachnida. Ordem Acarina. Ácaros da poeira, <i>Sarcoptes scabiei</i>, carrapatos. Caracterização, biologia, importância médica.</p> <p>- Ordem Cyclorapha. Caracterização, biologia, importância médica.</p> <p>- Programas de Controle de Doenças Parasitárias</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>NEVES, David Pereira, 2002. Parasitologia Humana. 10ª Edição, Editora Atheneu, São Paulo, 428p.il.</p> <p>REY, Luis, 2001. Parasitologia. 3ª Edição, Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 856p. il.</p> <p>REY, Luis, 2002. Bases da Parasitologia Médica. 2ª Edição, Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 379p. il.</p> <p>BATISTA, Rodrigo Siqueira et al., 2001. Medicina Tropical: abordagem atual das doenças</p>			



infecciosas e parasitárias. Editora Cultura Médica, Rio de Janeiro, 2 volumes.  
DE CARLI, Geraldo Atilio, 2001. Parasitologia Clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas. Editora Atheneu, São Paulo, 810p.il.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BATISTA, Rodrigo Siqueira et al., 2001. Medicina Tropical: abordagem atual das doenças infecciosas e parasitárias. Editora Cultura Médica, Rio de Janeiro, 2 volumes.  
CIMERMAN, Benjamin, 1999. Parasitologia Humana e seus fundamentos gerais. Editora Atheneu, São Paulo, 375p. il.  
VALLADA, E.P. 1987. Manual de exame de fezes – coprologia e parasitologia. Volume 2, Editora Atheneu, São Paulo.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
EPIDEMIOLOGIA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	60 H (Teórica: 30 / Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Explana os fundamentos teóricos e práticos da Epidemiologia introduzindo conceitos, métodos e estratégias próprias de investigação e sua aplicação no estudo da saúde de populações humanas. Para tanto, enfoca os desenhos de estudos assim como o processo de análise de dados epidemiológicos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<b>1ª Unidade</b>			
1. Distribuição das doenças e dos agravos à saúde.			
2. As variáveis relacionadas ao tempo.			
3. As variáveis relacionadas ao espaço.			
4. As variáveis relacionadas às pessoas.			
5. Tipologia dos estudos epidemiológicos.			
6. Inquéritos epidemiológicos.			
<b>2ª Unidade</b>			
1. Elementos de metodologia para a pesquisa epidemiológica.			
2. Estudos ecológicos.			
3. Estudos seccionais.			
4. Estudos de coorte.			
5. Estudos de caso-controle.			
6. Estudos de intervenção.			
<b>3ª Unidade</b>			
Análise de dados epidemiológicos.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
MEDRONHO, Roberto A.; CARVALHO, Diana Maul de; ARAÚJO, Adauto José Gonçalves de. <b>Epidemiologia</b> . São Paulo: Atheneu, 2006.			
PEREIRA, Mauricio Gomes. . <b>Epidemiologia: teoria e prática</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 596p.			
ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. <b>Epidemiologia e saúde</b> . 6. ed Rio de Janeiro:MEDSI, 2003. 708p.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
JEKEL, James F. <b>Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva</b> . Porto Alegre: Artmed, 1999.			
ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. <b>Introdução à Epidemiologia</b> . 4. ed Rio de Janeiro:MEDSI, 2006. 256p.			
RUY, Laurent. <b>Estatísticas de saúde</b> . São Paulo: EPU, 2005.			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
POLÍTICAS PÚBLICAS E LEGISLAÇÃO EM SAÚDE	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	60 H (Teórica: 30 / Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os aspectos teórico-práticos de modo a permitir a análise crítica das políticas e práticas de saúde desenvolvidas no âmbito das instituições estatais e/ou no âmbito da sociedade civil.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>1ª Unidade</b>            Política de saúde como âmbito de intervenção social.            Principais problemas de saúde da população brasileira e seus determinantes.            Antecedentes e o processo de constituição do SUS.            Princípios e componentes do SUS. Avanços e desafios.            Modelos assistenciais hegemônicos e propostas alternativas.            Atenção primária à saúde.</p> <p><b>2ª Unidade</b>            Políticas de atenção de média e alta complexidade.            Vigilância Sanitária.            Vigilância Epidemiológica.            Política de Saúde Mental.            Política de RH em saúde.            Política Nacional de Saúde da Pessoa Portadora de Deficiência.</p> <p><b>3ª Unidade</b>            Avaliação das intervenções práticas no âmbito da atenção de média e alta complexidade.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
COHN, Amelia; ELIAS, Paulo Eduardo. <b>Saúde no Brasil: políticas e organização de serviços</b> . 4. ed. Editora: Cotez. 2001. PAIM, Jairnilson Silva. <b>O que é SUS</b> . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. <b>Epidemiologia e saúde</b> . 6. ed Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 708p.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
GIOVANELLA, Lígia (org). <b>Políticas e Sistemas de Saúde no Brasil</b> . Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2008. JEKEL, James F. <b>Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva</b> . Porto Alegre: Artmed, 1999. ROUQUAYROL, Maria Zélia; ALMEIDA FILHO, Naomar de. <b>Introdução à Epidemiologia</b> . 4. ed Rio de Janeiro: MEDSI, 2006. 256p.			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	45 H (Teórica: 15 / Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda as enzimas de importância nos alimentos, discutindo a cinética e inibição enzimática em alimentos e dos sistemas enzimáticos em alimentos protéicos, lipídicos e carboidratos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<b>Conteúdo Teórico e Prático</b>			
<p><b>Teórica:</b> Apresentação do conteúdo teórico da disciplina. Introdução à bioquímica de alimentos. Conceitos, importância da bioquímica de alimentos para a nutrição.</p> <p><b>Prática:</b> Apresentação do conteúdo prático da disciplina. Apresentação do laboratório e equipamentos.</p> <p><b>Teórica:</b> Bioquímica da água. Pontes de hidrogênio. Solvente universal. Interação com nutrientes.</p> <p><b>Prática:</b> Avaliação da absorção de água em amostras de alimentos ricos em carboidratos. Avaliação da capacidade de retenção de água por proteínas da carne. Fatores que influenciam na perda desta capacidade.</p> <p><b>Teórica:</b> Enzimas em alimentos-Proteases.</p> <p><b>Prática:</b> Ação de enzimas proteolíticas sobre alimentos protéicos. (papaína e bromelina sobre leite e carnes).</p> <p><b>Teórica:</b> Enzimas em alimentos-Carbohidrases.</p> <p><b>Prática:</b> Avaliação da amilase sobre o amido.</p> <p><b>Teórica:</b> Enzimas em alimentos: Oxirredutases (Polifenol-oxidases).</p> <p><b>Prática:</b> Escurecimento enzimático em vegetais.</p> <p><b>Teórica:</b> Proteínas alimentares (animal e vegetal).</p> <p><b>Prática:</b> Reação de Maillard.</p> <p><b>Teórica:</b> Lipídios, alterações nos alimentos.</p> <p><b>Prática:</b> Índice de acidez e índice de peróxido em óleos.</p> <p><b>Teórica:</b> Carboidratos – fermentação.</p> <p><b>Prática:</b> Fermentação alcoólica – produção de pão.</p> <p>Teórica: Transformações bioquímicas pós-morte.</p>			

**Prática:** Elaboração de carne maturada.

**Teórica:** Transformações bioquímicas pós-colheita em vegetais.

**Prática:** Identificação de pigmentos vegetais.

**Teórica:** Aroma e sabor nos alimentos.

**Prática:** Leitura, apresentação e discussão de artigos.

**Teórica:** Cinética enzimática.

**Prática:** Avaliação da cinética enzimática no mel.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Macedo GA, Pastore GM, Sato HH, et al. Bioquímica experimental de alimentos. 1º Edição. Editora Varela 2005.

Berg JM, Tymoczko JL, Stryer L. Bioquímica. 6º ed. Editora Guanabara Koogan 2008.

Lehninger AL, Nelson DL, Cox MM. Lehninger: Princípios de bioquímica. 4º ed. Editora Sarvier 2007.

Koblitz MGB. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. 1º ed. Editora Guanabara Koogan 2008.

Furlong EB. Bioquímica: um enfoque para alimentos. Editora Edgraf 2000.

Cheftel J, Cheftel H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. Editora Acribia, Zaragoza 1976; Volume 1 e 2.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Chitarra MIF, Chitarra AB. Pós-colheita de frutos e hortaliças: Fisiologia e manuseio. 2 ed., Lavras, UFLA, 2005.

Whitaker J R. Principles of enzymology for the food sciences. New York, 1994.

Wang XH, Gheldof N, Engeseth NJ. Effect of processing and storage on antioxidant capacity of honey. J. Food Sci, Chicago 2004; v. 69,nº 2, p. 97-107.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
NUTRIÇÃO NAS DIVERSAS FASES DA VIDA	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os aspectos nutricionais do ciclo vital humano, compreendendo a primeira infância, adolescência, a fase adulta e o envelhecimento, discutindo elementos essenciais para elaborar uma dieta adequada a cada estágio de desenvolvimento, respeitando as necessidades energéticas, de macro e micronutrientes, os hábitos alimentares, disponibilidade de alimentos, condições socioeconômicas e culturais.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p>1. Introdução à nutrição no ciclo vital.</p> <p>1.1 Orientações para um planejamento dietético: cálculos para a determinação das necessidades e recomendações de energia e nutrientes segundo as principais diretrizes: <i>Food and Agriculture Organization</i> (FAO), <i>World Health Organization</i> (WHO), Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição (SBAN). <i>Dietary Reference Intakes</i> (DRI).</p> <p>1.2 Apresentação e orientação sobre a pirâmide alimentar brasileira.</p> <p>2. Nutrição na infância.</p> <p>2.1 Crescimento e desenvolvimento.</p> <p>2.2 Necessidades Nutricionais: cálculos e recomendações.</p> <p>2.3 Influências familiares, socioeconômicos, midiáticas na formação do hábito alimentar na infância</p> <p>3. Nutrição na adolescência.</p> <p>3.1 Crescimento e desenvolvimento: alterações fisiológicas, avaliação do crescimento, índice de maturidade.</p> <p>3.2 Necessidades Nutricionais: cálculos e recomendações.</p> <p>3.3 Influências familiares, socioeconômicos, midiáticas na formação do hábito alimentar na adolescência.</p> <p>4. Nutrição na fase adulta.</p> <p>4.1 Necessidades nutricionais para promoção da saúde do homem e da mulher: cálculos e recomendações.</p> <p>4.2 Guia alimentar para a população adulta.</p> <p>5. Nutrição no envelhecimento.</p> <p>5.1 Longevidade: expectativa de vida e teorias do envelhecimento.</p> <p>5.2 O processo de envelhecer: alterações sistêmicas ligadas à nutrição do idoso.</p> <p>5.3 Necessidades nutricionais do idoso: cálculos e recomendações.</p> <p>6. Uso de <i>software</i> para cálculos nutricionais.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			



ANGELIS, R. C.; TIRAPEGUI, J. **Fisiologia da Nutrição Humana**. São Paulo: Atheneu Editora, 2007.

CUPPARI, Lilian. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica do Adulto** - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar. Manole, Barueri- São Paulo, 2002.

MAHAN, L. Katlee; MAHAN, L. Kathleen. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10. ed São Paulo: Roca, 2002.

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A; SHIKE, M; ROSS, A, C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo: Manole, 2003.

VITOLLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE Brasil. Secretaria de Políticas de Saúde Organização Pan American. **Guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira. Promovendo a Alimentação Saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Cadernos de atenção básica. Carência de Micronutrientes**. Brasília. Ministério da Saúde, 2007.

COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. São Paulo: Manole, 2007.

FERNANDES. B. G. **Manual de Dietas**, Salvador: Ed. Egás, 2001.

MARQUEZ, Luis Redondo. **A fibra terapêutica**. 2. ed. São Paulo: Laboratório Madaus, 2001.

PALMA,D.K.; OLIVEIRA,F.L.C.; **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri-SP: Manole 2009.

SALAY, Elisabete. **Composição de alimentos: uma abordagem multidisciplinar**. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2005.

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 2. ed. Campinas, São Paulo: NEPA-UNICAMP, 2006.

WHITNEY. E.; RADY; Sharon. **Entendendo os nutrientes**. Vol. I e II. 10 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
TÉCNICA DIETÉTICA I	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	75 H (Teórica: 30 / Prática: 45)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os princípios da alimentação e da dietética. Discute a organização e funcionamento do laboratório dietético. Estuda a transformação dos alimentos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
1- Técnicas para pesagem de alimentos, medidas equivalentes. 2- Ficha técnica de preparações. Receituário padrão. Equivalência de alimentos. 3- Indicadores no preparo de alimentos. Per capita. 4- Técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos. Métodos de cocção. 5- Tempo e temperatura na conservação dos alimentos. A funcionalidade dos alimentos. 6- Transformações físicas e químicas decorrentes dos processos de pré-preparo e preparo dos grupos alimentares.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
Ornellas, L. H. <u>Técnica Dietética Seleção e preparo de Alimentos</u> . 8. ed. São Paulo: Ed. Atheneu. 296p. Philippi, S.T. <u>Nutrição e Técnica Dietética</u> . 2. ed. São Paulo Ed. Manole, 2006. 228p. Araújo, W. M.C. e cols. <u>Alquimia dos Alimentos</u> . São Paulo: Ed SENAC, 2007. 560p. Domene, S. M. A. <u>Técnica dietética: teoria e aplicações</u> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350p.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
Bobbio, P. A.; Bobbio, F. O. <u>Química do processamento de alimentos</u> . 3. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2001. Livera, A. V. S. <u>Técnica dietética: um guia prático</u> . Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2007. 176p. Griswold, R. M. <u>Estudo experimental dos alimentos</u> , São Paulo: Ed Edgard Blucher Ltda., 1972. 469p. Camargo, E.B. & Botelho,R.A. <u>Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos- Manual de Laboratório</u> . São Paulo: Ed Atheneu, 2005. 167p. Artigos científicos publicados em revistas indexadas.			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO ACADEMIA, SERVIÇO E COMUNIDADE – PIAŠC (III)	Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Planejamento estratégico-situacional de ações de saúde de acordo com o diagnóstico realizado no <b>Programa de Integração Academia, Serviço e Comunidade (PIASC) – II</b> articulando com as políticas públicas de saúde vigentes, considerando o (s) eixo (s) do (s) curso (s).			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aspectos conceituais de planejamento.</li> <li>2. Métodos do planejamento em saúde.</li> <li>3. Aspectos gerais do planejamento.</li> <li>4. Planejamento Estratégico Situacional em Saúde – PPLS.</li> <li>5. Processo de planejamento.</li> <li>6. Análise da situação de saúde.</li> <li>7. Formulação de problemas do estado de saúde da população e de funcionamento da Unidade Básica de Saúde.</li> <li>8. Priorização de problemas.</li> <li>9. Explicação dos problemas.</li> <li>10. Definição dos objetivos.</li> <li>11. Análise de viabilidade.</li> <li>12. Desenho de estratégia de ação.</li> <li>13. Elaboração da programação operativa.</li> <li>14. Mecanismos de acompanhamento e avaliação.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>AROUCA, Sérgio. <b>O Dilema Preventivista</b>: contribuição para a compreensão e crítica da medicina preventiva. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2003.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de vigilância epidemiológica. Secretaria de Vigilância em Saúde (SVS/MS). 6ed. 2006.</p> <p>Elisabeth Carmen Duarte. et al. <b>Epidemiologia das desigualdades em saúde no Brasil: um estudo. Exploratório</b>. Brasília: Pan-Americana da Saúde, 2002.</p> <p>JANOVSKY, K. Formulação de projetos e elaboração de propostas. Organização Mundial da Saúde, Genebra. Tradução Escola de Saúde Pública do Ceará. 2002.</p> <p>Matus, C. <b>Política, planejamento e governo</b>. Brasília: IPEA, 1993 2v., 590p</p> <p>MENDES E.V. Distrito sanitário: o processo social de mudança das praticas sanitárias do Sistema Único de Saúde 3 ed., Rio de Janeiro: Hucitec/Abrasco, 1995.</p> <p>PEREIRA, MAURICIO GOMES, <b>Epidemiologia: Teoria e Prática</b>. Editora GuanabaraKoogan S.A. 7ª. Edição – Rio de janeiro – 2003.</p> <p>SÁ, M. &amp; ARTMANN, E. Planejamento estratégico em Saúde: desafios e perspectivas para o nível local. In: Mendes (org). <b>Planejamento e Programação local da Vigilância em saúde</b>. Washington, D. C.:OPS, Serie Desenvolvimento de Serviços de Saúde nº13,1994, p. 19-44</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>ARSEGO DE OLIVEIRA, Francisco; PELLANDA, Lucia Campos. A consulta ambulatorial. In medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. Bruce, B. Duncan; Maria Inês Schimdt; Elsa R.J. Giugliani [et al.] – 3 ed. – Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>DUARTE, Elisabeth Carmen. et al. <b>Epidemiologia das desigualdades em saúde no Brasil: um estudo. Exploratório</b>. Brasília: Pan-Americana da Saúde, 2002.</p> <p>MENDES E.V. <b>Distrito sanitário</b>: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde 3 ed., Rio de Janeiro: Hucitec/Abrasco, 1995.</p>			

4º Semestre

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
IMUNOLOGIA	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	60 H (Teórica: 30 / Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Analisa e interpreta os componentes do sistema imunológico humano, compreendendo suas funções, com vistas a construção de um conhecimento que evidencie as condições de saúde do sujeito como base - referencia para outros procedimentos que asseguram a qualidade de vida.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>1 – Introdução ao sistema imunológico</b>            Células, tecidos e órgãos linfoides: Estrutura e funções.</p> <p><b>2 – Imunidade Inata</b>            Barreiras contra infecções, sistema complemento, proteínas de fase aguda, citocinas.</p> <p><b>3 – Imunidade Adaptativa</b>            Anticorpos: Formação, estrutura e função.            Memória imunológica.            Resposta Primária e Secundária.</p> <p><b>4 – Moléculas de reconhecimento antigênico</b>            Os receptores dos linfócitos B: As Imunoglobulinas.            Os receptores dos linfócitos T: TCR.            Epítomos e determinantes antigênicos.            Moléculas do complexo de histocompatibilidade principal (MHC): Processamento e apresentação de antígeno.</p> <p><b>5 – Resposta imune mediada por células</b>            Ativação de linfócitos T.</p> <p><b>6 – Resposta humoral</b>            Ativação de linfócitos B e produção de anticorpos.            Reações antígeno-anticorpo: afinidade, avidéz e especificidade.            Mecanismos efetores da imunidade humoral.</p> <p><b>7 – Citocinas</b></p> <p><b>8 – Reações de Hipersensibilidade tipo I, II, III e IV.</b></p> <p><b>9 – Imunidade a patógenos</b>            Mecanismos imunes envolvidos nas infecções parasitárias.            Resistência imunológica nas infecções parasitárias.            Mecanismos de escape.            Consequências imunopatológicas das infecções parasitárias.            Defesa contra bactérias intracelulares.            Defesa contra bactérias extracelulares.            Defesa contra vírus.</p> <p><b>10 – Vacinas</b></p> <p><b>11 – Tolerância imunológica e auto-imunidade</b></p> <p><b>12 – Resposta imunológica contra tumores e transplantes</b></p> <p><b>13– Imunodeficiências e AIDS</b>            Imunodeficiências Primárias e Secundárias.            Estrutura do HIV.            Efeitos da infecção sobre o sistema imune.            Aspectos Clínicos da doença.  <b>Laboratório de Imunologia:</b> Equipamentos, materiais e medidas de segurança;            Princípios dos testes imunológicos:            Imunoensaios de Aglutinação</p>			

Imunoensaios Utilizando Conjugados:

- Imunofluorescência
- Radioimunoensaio
- Imunoenzimáticos
- a) ELISA indireta
- b) ELISA por competição
- c) ELISA captura de IgM
- d) ELISA sanduíche
- Quimioluminescência
- Imunocromatografia (testes rápidos)

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

IMUNOLOGIA CELULAR E MOLECULAR – ABBAS, AK; LICHTMAN, AH AND PILLAI, S; Elsevier, 6<sup>th</sup>. Ed, 2008.

DIAGNÓSTICO LABORATORIAL DAS PRINCIPAIS DOENÇAS INFECCIOSAS E AUTOIMUNES – FERREIRA, AW & ÁVILA, SLM. – Rio de Janeiro: Guanabara –Koogan, 2<sup>a</sup> Ed. 2001

IMUNOLOGIA MÉDICA – STITES, D.P., TERR, A. I., PARSLOW, T.G., ed., Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

IMUNOENSAIOS: FUNDAMENTOS E APLICAÇÕES – VAZ, AJ; TAKEI, K; BUENO, Ed. Guanabara Koogan. 2007.

DIAGNÓSTICO E TRATAMENTO DAS DOENÇAS IMUNOLÓGICAS - SCHEINBERG, MORTON; GELLER, MARIO, 1<sup>a</sup>. Ed. Elsevier, 2006.

IMUNOBIOLOGIA DE JANEWAY, KENNETH MURPHY, PAUL TRAVERS & MARK WALPORT, 7a. Ed., Artemed, 2009.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
PATOLOGIA	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	60 H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os conceitos, a etiologia e a evolução de processos patológicos, incluindo os mecanismos de agressão e defesa, identificando as alterações patológicas básicas. Analisa a fisiopatologia com ênfase na sistematização das práticas de observação e de preparos macroscópicas e microscópicas, incluindo alterações tissulares.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p>– Introdução a Patologia.</p> <p>A – Lesão celular: a célula normal e a célula adaptada; patogenia da lesão e morte celulares, alterações estruturais da lesão e morte celular, lesões celulares reversíveis, padrões morfológicos da morte celular; acúmulos intracelulares.</p> <p>B – Inflamação: modificações hemodinâmicas e de permeabilidade vascular, mediadores químicos da resposta inflamatória, células do exsudato inflamatório; cicatrizes patológicas: reparação e cicatrização; pigmentos; depósitos.</p> <p>C – Distúrbios do crescimento e multiplicação celulares: célula neoplásica, características diferenciais entre neoplasias benignas e malignas, mecanismo de disseminação, classificação, morfologia e comportamento das neoplasias, epidemiologia das neoplasias, carcinogênese.</p> <p>D – Alterações circulatórias e dos líquidos corporais, equilíbrio hídrico, edema, trombo, embolia, infarto, hiperemia, hemorragia, choque, isquemia, AVE.</p> <p>E – Patologia geral dos sistemas dotados de cavidades: modificações de parede e/ou calibre, alterações do conteúdo, deslocamento anormais de partes de órgãos.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>KUMAR, V.; COTRAN, R. S. &amp; ROBBINS, S. L. <b>Patologia básica</b>.5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994.</p> <p>_____; COTRAN, R. S. &amp; KUMAR, V. <b>Patologia estrutural e funcional</b>.6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>BEVILACQUA, F.; BENSONSSAN, E. &amp; JANSEN, J. M. <b>Fisiopatologia clínica</b>. 5 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1998.</p> <p>BOGLIOLO, L. <b>Patologia</b>. 5.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1998.</p> <p>ROBBINS, S. L. <b>Fundamentos de Robbins</b>: patologia estrutural e funcional. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>BOGLIOLO; BRASILEIRO FILHO, G. Patologia. 6ª ed, GuanabaraKoogan, RJ. 2000.</p> <p>FARIA, J. L. Patologia geral. 4ª ed, GuanabaraKoogan, RJ. 2003.</p> <p>PORTH, CAROL MATTSON. Fisiopatologia 6ª Edição. Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro 2004.</p>			



Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
ADMINISTRAÇÃO E ECONOMIA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômica	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Discute a Administração como ciência e arte, teoria, pesquisa e ação administrativa; como também, as teorias e modelos clássicos da Administração. Aborda as noções básicas de economia e a evolução da economia agroalimentar. Analisa as tendências dos consumos alimentares e dos sistemas agroalimentares. Estuda a concepção e avaliação de políticas e programas agroalimentares.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1- Teoria da Administração, ênfase e enfoque.</li> <li>2- Abordagens clássica, neoclássicas e humanísticas da Administração;</li> <li>3- Abordagens estruturalista, comportamental e sistêmica da administração;</li> <li>4- Tecnologia da Contingência: em busca da flexibilidade e da agilidade;</li> <li>5- Abordagens Contingencial e novas abordagens da Administração;</li> <li>6- Teoria Geral da Administração: em busca da competitividade econômica.</li> <li>7- Planejamento estratégico e análise da Matriz Swot.</li> <li>8- Agronegócio e suas estratégias na atualidade.</li> <li>9- Sustentabilidade econômica da produção de alimentos.</li> <li>10- Agroindústria de alimentos e novas tendências.</li> <li>11- Políticas Públicas para comercialização de alimentos.</li> <li>12- Análise e tendências do consumo alimentar.</li> <li>13- Marketing em serviços e indústria de alimentos.</li> <li>14- Segurança alimentar na produção de alimentos: viés administrativo e econômico.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
CHIAVENATO, I. <b>Introdução a Administração Geral</b> . Manole, 2009. CAULLIRAUX, H; CLEMENTE, R; PAIM, R. <b>Gestão de Processos: Pensar, Agir e Aprender</b> . Bookman, 2009. PARKIN, MICHAEL. <b>Economia</b> . Prentice Hall Brasil, 2009. VICECONTI, P E V; NEVES, S. <b>Introdução à Economia</b> . Frase, 2009.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
BATEMAN, T S; SNELL, S A. A. <b>Administração: o novo cenário competitivo</b> . Atlas, 2006. GONÇALVES, Robson; SANTACRUZ, Ruy e MATESCO, Direne. <b>Economia Aplicada</b> . FGV, 2008. MAXIMIANO, A. C. A. <b>Introdução à administração</b> . Atlas, 2006. _____ . <b>Teoria Geral da Administração: da Escola Científica à Competitividade</b> . Atlas, 2007. PECI, A; SOBRAL, F. <b>Administração – teoria e prática</b> . Prentice Hall Brasil, 2008. SOUZA e FERREIRA. <b>Introdução à administração uma iniciação ao mundo das organizações</b> . Pontal, 2006.			



**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
MICROBIOLOGIA GERAL DOS ALIMENTOS	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	75 H (Teórica:45/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda o crescimento de microrganismos em alimento. Discute os parâmetros extrínsecos e intrínsecos. Aborda os efeitos de temperatura, da medição e dos aditivos sobre os microrganismos; como também, os efeitos da secagem sobre os microrganismos. Estuda a microbiologia das matérias primas e produtos processados.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>Teórico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introdução a microbiologia;</li> <li>• Introdução a vírus e fungos;</li> <li>• Morfologia microbiana;</li> <li>• Genética bacteriana;</li> <li>• Cultivo, reprodução e crescimento bacteriano;</li> <li>• Antibióticos e quimioterápicos;</li> <li>• Fatores intrínsecos na microbiologia de alimentos;</li> <li>• Fatores extrínsecos na microbiologia de alimentos;</li> <li>• Microrganismos deteriorantes dos alimentos;</li> <li>• Microrganismos patogênicos;</li> <li>• Doenças transmitidas por alimentos (DTA);</li> <li>• Microrganismos indicadores;</li> <li>• Alimentos produzidos por microrganismos;</li> <li>• Controle do crescimento microbiano nos alimentos.</li> </ul> <p><b>Prático:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos;</li> <li>• Noções de biossegurança em microbiologia de alimentos;</li> <li>• Técnica de Gram;</li> <li>• Semeadura de microrganismos em placa e em meio líquido;</li> <li>• Análise de microrganismo no ambiente;</li> <li>• Antibiograma;</li> <li>• Análise de alimentos deteriorados;</li> <li>• Número mais provável (NMP).</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>CASE, C. L.; Funke, b. R.; Tortora, G. J. Microbiologia ; 10<sup>o</sup> ed. ARTMED.2012            JAY, J. Microbiologia de Alimentos. 6<sup>o</sup> Ed.ARTMED. 2005            AZEVEDO, J.Lúcio De. Genética de Microorganismo em Biotecnologia e Engenharia Genética. FEALQ.            FRANCO, B. D. G. M.; Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu1996.            CÂNDIDO, L. M. B. &amp; CAMPOS, A . M. Alimentos para fins especiais:Dietéticos. São Paulo: Varela 1996.            FRAZIER, W. C. Microbiologia de los Alimentos Food microbiology.            PEREZ, B. S.: GOBNZALEZ, J. B. Trad. 2<sup>a</sup> ed. Zaragoza, Acribia, 1979.            VILLAS, J. M. T., Microbiology . Trad. 2<sup>a</sup> ed. Zaragoza, Acribia</p>			



LEITÃO, M. F . F. tratado de Microbiologia. 1ª ed. São Paulo, manole, 1988, 183p.  
INTERNATION COMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATION FOR FOODS-ICMSF.  
Microcrogamisms-in foods. Vol, I - Their Significanse and Methods of Enumeration. Moreno , B . et.  
Alli, trad. 2ª ed. Zaragoza, Acribia, 1983. 215p., 271p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A. P. H. A. Compendium of Methads for the Microbiological Examination of foods-washington, D. C.:  
1984, 897p.  
THATCHER, F. S., CLARK, D. S. analyses Microbiológicas de los Aimentos.; Microrganiam in  
Food: Their significanderand methods Enumeration. Garcia, B. M., trad. 2ª ed. Zaragoza, Acribia,  
1972, 271p.  
Boletim do Instituto tecnologia de Alimentos ITAL  
Boletim da Sociedade Brasileira de Ciências e tecnologia SBCTA.

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
BROMATOLOGIA	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	75 H (Teórica:45/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Discute amostragem e preparo de amostra em análise de alimento, estudando a determinação química e física dos principais constituintes como: umidade, conteúdo mineral, proteína, lipídeos, glicídios, fibra crua, acidez, pH, refratometria, densimetria. Discute a introdução à cromatografia e à espectroscopia.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Origem e conceito da Bromatologia e relação com outras disciplinas;</li> <li>2. Aspectos legais da Bromatologia, classificação bromatológica dos alimentos e seus padrões de identidade e Qualidade;</li> <li>3. Constituintes básicos dos alimentos;</li> <li>4. Apresentação do laboratório: equipamentos, vidrarias e etiquetagem do material de laboratório. Segurança em laboratório de análises físico-químicas;</li> <li>5. Sistema de amostragem. Preparo e padronização de amostras e soluções: técnicas e cuidados</li> <li>6. Conceitos fundamentais em química analítica: constante de equilíbrio, velocidade de reação, soluções iônicas, equilíbrio ácido básico, escala de pH, soluções tampões e misturas.</li> <li>7. Análise quantitativa: Escolha de métodos. Expressão de medidas e confiabilidade dos resultados analíticos. Medidas de eficiência de um método analítico. Classes dos erros analíticos.</li> <li>8. Métodos analíticos clássicos e técnicas básicas de laboratório: volumetria e titulometria, gravimetria, pesagem e uso de balança analítica; potenciometria, métodos de separação física na análise de alimentos, propriedades físicas de alimentos.</li> <li>9. Métodos de análises instrumentais: refratometria, polarimetria, espectrofotometria, cromatografias, turbidimetria, e nefelometria.</li> <li>10. Determinação de parâmetros físico-químicos e composição centesimal de alimentos: umidade, proteínas, lipídeos, cinzas, carboidratos, fibras, acidez titulável, pH, sólidos solúveis. Cálculo de valor calórico e nutritivo dos alimentos, e rotulagem.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
BOBBIO, F. O. J. BOBBIO, P. A. Química do processamento de alimentos. 2ª Ed. São. Paulo: Nobel, 1992, 298p. BOMTEMPO, A. C. O que você precisa saber sobre Nutrição, Global editora e Distribuidora Ltda, São Paulo, SP. CAMPOS, M. A . P., A ciência dos Alimentos, editora A caseta de farmácia, Rio de Janeiro - RJ CRIUSWOLD, R. M. Estudo Experimental dos Alimentos , Editora Universitária de São Paulo, São Paulo - SP CHAVES, N. nutrição Básica e Aplicaada, Editora Guanabara, Googan, Rio de Janeiro – RJ. EVANGELISTA, José. Tecnologia de Alimentos. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 4ª Edição. 1989, 625p. il			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
MIRASNDA, L. C. G. de, & De BATTISTI, C. R. Prática de Química Bromatologiaa , Imprensa Universitária de Viçosa, Viçosa. NORMAS Analíticas do Instituto Adolfo Luizz, Volume I, São Paulo - SP. SILVA, D. J. Análise de Alimentos, - Métodos Químicos e Biológicos, Imprensa Universitária da Universidade Federal de Viçosa - MG. SIMÃO AM. Aditivos para Alimentos sob o Aspecto Toxicológico. Livraria Nobel S.A São Paulo.			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda o histórico e evolução da educação alimentar e nutricional, levando em consideração os aspectos sócio-culturais, teóricos e conceituais no contexto dos hábitos e práticas alimentares. Analisa a aplicação da educação nutricional nos diferentes campos de atuação do nutricionista, através de políticas públicas de saúde, com ênfase nos métodos e técnicas de ensino.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução aos aspectos conceituais em educação e saúde.</li> <li>2. Educação alimentar e nutricional: história, conceitos e sua aplicabilidade prática.</li> <li>3. Determinantes do comportamento alimentar.               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Aspectos sócio-antropológicos da relação homem, saúde, alimentação e nutrição.</li> <li>3.2 A representação da saúde/doença, do comer, da comida e da dieta.</li> <li>3.3 A construção dos hábitos/práticas alimentares nos contextos individuais, familiares e sociais.</li> <li>3.4 Mudanças e transformações alimentares na contemporaneidade.</li> </ol> </li> <li>4. O nutricionista e a prática educativa.               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Abordagens pedagógicas aplicadas nas ações de saúde e nutrição.</li> <li>4.2 Métodos e técnicas de ensino e aprendizagem aplicadas em educação alimentar e nutricional</li> <li>4.3 Considerações sobre o diálogo na prática educativa.</li> </ol> </li> <li>5. A educação nutricional nas diferentes áreas de atuação do nutricionista</li> <li>6. Atividade de Campo (Prática de Ensino) Elaboração e execução de ações educativas em alimentação e nutrição direcionadas ao público alvo, como: creches, escolas, asilos e o Centro de Estudos e Atendimento Dietoterápico (CEAD).</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
BRANDÃO, Carlos Rodrigues. <b>O que é Educação</b> .49 ed. (Coleção Primeiros Passos). São Paulo: Editora Brasiliense, 2007. MENDES, Ana Cristina Rodrigues; LIMA, Joseni Oliveira. <b>Alimente-se Brincando</b> : uma coletânea de dinâmicas de grupos para as áreas de nutrição e saúde. Salvador: EDUNEB, 2002. MIZUKAMI, Maria das Graças Nicoletti. <b>Ensino – Aprendizagem</b> : As abordagens do processo. São Paulo: EPU.,1986. PACHECO, Sandra Simone Queiroz. Alimentação, Cultura e Educação – Em busca de uma abordagem transdisciplinar. <b>Rev. FAEEBA</b> , v.12, n. 19, p. 193-201, jan/jun 2003. VALENTE, Flávio Luis Schieck. <b>Fome e Desnutrição</b> : Determinantes sociais. São Paulo: Editora Cortez, 1989.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
BOOG, Maria Cristina Faber. Educação Nutricional : passado, presente e futuro. <b>Revista de Nutrição da PUCCAMP</b> , Campinas, v.10 n.1 p.5-19, jan/jun, 1997. _____. Perspectivas da abordagem holística para a dietética. <b>Revista da Nutrição da PUCCAMP</b> , v.5,n.2 ,p.171-80, jul/dez, 1992. _____. Educação nutricional: por que e para quê? <b>Jornal da Unicamp.</b> , Campinas - SP, p. 2-2. ago, 2004. BOSI, Maria Lúcia M. A Nutrição na concepção científica moderna: em busca de um novo paradigma. In: <b>Revista de Nutrição da PUCCAMP</b> , Campinas, v. 1, n. 7, p.32-47, jan/jun,1994. _____. <b>Profissionalização e Conhecimento</b> : a nutrição em questão. São Paulo: Editora HUCITEC,1995. DIEZ-GARCIA,Rosa Wanda; CERVATO-MACUSO, Ana Maria (coord.). <b>Mudança alimentares e educação nutricional</b> . Rio de janeiro: Guanabara Koogan, 2011. FREITAS, Maria do Carmo Soares. Educação Nutricional: Aspectos sócio-culturais. <b>Revista de Nutrição da PUCCAMP</b> . Campinas, v. 10,n 1,45-47, .jan/jun 1997. FREITAS, MCS; FONTE, GAV and OLIVEIRA, N., orgs. Escrita e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador. EDUFBA, 2008.			



LIMA, Vivaldo da C. Para uma Antropologia da Alimentação. **Revista Alteridades**. nº.2, abr/set 1995.

LINDEN, Sônia. **Educação Nutricional**. Algumas Ferramentas de Ensino. 2 ed. São Paulo : Livraria Varela, 2011.

SANTOS, Lígia Amparo da Silva. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciência Saúde Coletiva** , v. 17, n.2,p. 455-462, 2012.

TORAL, N et al. Comportamento alimentar de adolescentes em relação ao consumo de frutas e verduras. **Revista de Nutrição da PUCAMP**. Campinas, v.19,n.3,p.20-25, maio/jun,2006.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	75 H (Teórica:45/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os métodos de avaliação nutricional em indivíduos e coletividades, considerando as diversas faixas etárias, gestantes e nutrízes. Realiza a aplicação prática e análise de métodos de avaliação nutricional empregados para este fim, desenvolvendo a sistematização, reflexão e síntese do diagnóstico nutricional.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<b>TEORIA E PRÁTICA</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução à avaliação do estado nutricional.</li> <li>2. História relacionada à nutrição.</li> <li>3. Métodos de avaliação da ingestão de alimentos e nutrientes.</li> <li>4. Exame físico nutricional.</li> <li>5. Medidas corporais (Antropometria, Composição corporal e Função muscular).</li> <li>6. Avaliação laboratorial do estado nutricional.</li> <li>7. Avaliação metabólica nutricional.</li> <li>8. Diagnóstico nutricional e Emissão do diagnóstico nutricional.</li> <li>9. Avaliação nutricional nas diversas fases da vida (gestação, infância, adolescência, adulto, idoso).</li> <li>10. Avaliação em situações especiais: acamados, amputados.</li> <li>11. Triagem Nutricional e Métodos integrados.</li> <li>12. Avaliação nutricional nas enfermidades (obesidade, diabetes, hepatopatias, insuficiência renal).</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>CUPPARI, L. <b>Guia de Nutrição: Nutrição Clínica do Adulto</b> - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar. Barueri, São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>KRAUSE, MV &amp; MAHAN, LK. <b>Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b>, São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>RIELLA, MC.; MARTINS, C. <b>Nutrição e o Rim</b>. Curitiba: Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>WAITZBERG, DL. <b>Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica</b>. 3 ed., São Paulo: Atheneu, 2009.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>DUARTE, ACG &amp; CASTELLANI, FR. <b>Semiologia Nutricional</b>. Rio de Janeiro: Axcel, 2002.</p> <p>DUARTE, ACG. <b>Avaliação Nutricional: Aspectos Clínicos e Laboratoriais</b>. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>MARTINS, C. <b>Avaliação do Estado Nutricional e Diagnóstico</b>. Vol 1. Curitiba: Nutroclínica, 2007.</p> <p>ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. <b>Curvas de Crescimento</b>. Disponível em: <a href="http://www.nutricao.saude.gov.br/sisvan.php?conteudo=curvas_cresc_oms">http://www.nutricao.saude.gov.br/sisvan.php?conteudo=curvas_cresc_oms</a>.</p> <p>ROSSI, L.; CARUSO, L e GALANTE, AP. <b>Avaliação Nutricional – Novas Perspectivas</b>. São Paulo: Roca/Centro Universitário São Camilo, 2008.</p> <p>SHILS, ME; OLSON, JA; SHIKE, M; ROSS, AC. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b>. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. <b>Avaliação da Criança e do Adolescente – Manual de Orientação</b>. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2009. 112p.</p> <p>VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – <b>Sisvan: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde</b>. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.</p> <p>VITOLO, MR. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b>. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.</p> <p>WEFFORT VRS, LAMOUNIER JA. <b>Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência</b>. São Paulo: Atheneu, 2009</p>			



**5º Semestre**

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
NUTRIÇÃO SOCIAL	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda as políticas e programas de saúde e nutrição vinculadas ao Sistema Único de Saúde e Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Discute a influência dos fatores socioeconômicos e culturais nas condições de vida da população. Aborda o desenvolvimento de atividades práticas nos espaços sociais institucionalizados e informais. Debate sobre a aplicação das ações e estratégias de alimentação e nutrição para o enfrentamento dos principais problemas de saúde no País.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
Evolução histórica do SUS; As leis orgânicas de saúde: 8080 e 8142; NOB e NOAS; O Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (Sisvan): protocolos; O Pacto pela vida; Política Nacional de Saúde; Indicadores de saúde e nutrição no SUS; Determinantes e Condicionantes da saúde; O Sistema e a Política de Segurança Alimentar no País; Política Nacional de Atenção Básica; Política Nacional de Promoção da Saúde; Política Nacional de Alimentação e Nutrição; Programas de Nutrição no âmbito do SUS: Programa Nacional de Vitamina A, Programa Nacional de Suplementação de Ferro, Programa Nacional para Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo; O Programa Saúde na Escola; Estratégias de implementação de ações de alimentação e nutrição: Guia Alimentar para a População Brasileira, Guia Alimentar para Menores de Dois Anos, Manual de Alimentação Saudável para a Pessoa Idosa; O Programa Bolsa Família; O papel do Nutricionista na Atenção Básica.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
BELIK, W.; MALUF, R.S. (Orgs.) Abastecimento e Segurança Alimentar – os limites da liberalização. Campinas: IE/UNICAMP, 2000. 234p. BIAN, G. & DEUPEUCH, F & MARIE, B. Alimentação, nutrição e políticas públicas. Cadernos de Proposições para o Século XXI – Nutrição. São Paulo, Instituto Polis. 2002. BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional Lei nº 11.369, de 15 de setembro de 2006 Disponível em: < <a href="https://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos">https://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos</a> . Acesso em 22 ago 2012. BRASIL. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2012/2015 – Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN. Brasília, DF, 2011 BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 7272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: < <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm</a> >.			



Acesso em: 22 ago. 2012.

BRASIL Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação adequada no Brasil: indicadores e monitoramento da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Segurança alimentar e nutricional Rede de equipamentos. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos>>. Acesso em: 20 ago. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional. Brasília, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. produção Agrícola Municipal: culturas temporárias e permanentes, v. 36, Rio de Janeiro, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios 2008: síntese dos indicadores. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios Segurança Alimentar 2004-2009 Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010a.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Censo demográfico 2010: resultados preliminares do Universo. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/imprensa/ppts/0000000408.pdf>>. Acesso em: 22 ago. 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. pesquisa de Orçamento Familiar – POF 2008-2009 Despesas, rendimentos e condições de vida Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010.

VAITSMAN J.; RODRIGUES R. W. S.; SOUZA R. P. O sistema de avaliação e monitoramento das políticas e programas sociais: a experiência do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Brasília: MDS; Unesco, 2006.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. Nota Técnica - Financiamento da Assistência Social no Brasil. Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Subsídio para Balanço das Ações Governamentais de Segurança Alimentar e Nutricional e da Implantação do Sistema Nacional: Documento elaborado para o Encontro III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional + 2 anos. Brasília: MDS, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. Censo escolar da Educação Básica Brasília, 2007. BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição – CGPAN. Relatórios do SISVAN web. Disponível em: <[http://nutricao.saude.gov.br/sisvan/relatorios\\_publicos](http://nutricao.saude.gov.br/sisvan/relatorios_publicos)>. Acesso em: 22 ago. 2012.

BRASIL; Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2011

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. Relatório Nacional Brasileiro: Cúpula de Roma. Brasília, 1996

CASTRO, J. FOME COMO FORÇA SOCIAL: FOME E PAZ. (1967). In: CASTRO, A. M. (Org) Fome, Um Tema Proibido – últimos escritos de Josué de Castro.. Última Edição civilização Brasileira, Rio de Janeiro, 2003.

CASTRO, J. (1946). GEOGRAFIA DA FOME – o dilema brasileiro: pão ou aço. Ed. 5ª. Editora O Cruzeiro. Rio de Janeiro, 2005.

FREITAS, M.C.S. Agonia da Fome. Salvador/Rio de Janeiro: EDUFBA/Editora FIOCRUZ, 2003. 275p.

INSTITUTO CIDADANIA. Fome Zero – Uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. São Paulo/SP, 2001.

MALUF, R.S. Segurança Alimentar e Nutricional e Fome no Brasil – 10 anos da Cúpula Mundial de Alimentação. Relatórios Técnicos. Rio de Janeiro: CERESAN, n.2, p. 1-67, ago. 2006

POULAIN, Jean-Pierre. SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução: PROENÇA, Rosana Pacheco da Costa. Ed. Da UFSC, 2004.

RISSIN, A. FILHO, M.B. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19,181-191,2003.

SAWAYA, A. L. et. alli. Os dois Brasis: quem são, onde estão e como vivem os pobres brasileiros. Estudos Avançados. Nº48. , 2003.



VALENTE, F.L.S. Do combate à Fome à Segurança Alimentar e Nutricional: Direito à Alimentação Adequada. Revista de Nutrição, PUCCAMP. Campinas 10 (1): 20-36. Jan/jun, 1997.  
VALENTE, F.L.S. Ruptura com a Reprodução da Fome e da Miséria. In: TADDEI, J.A. A.C.(org). Revista das Jornadas Científicas do Núcleo Interdepartamental de Segurança Alimentar e Nutricional 2004-2005. São Paulo: Editora Manole, 2006. p 22 – 47.  
VALENTE, F. Direito Humano à alimentação: desafios e conquistas. Editora: Cortez. São Paulo, 2002.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
<b>FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO</b>	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a digestão, absorção e metabolismo dos macro e micronutrientes e sua relação com os diversos sistemas fisiológicos, bem como a influência do estresse oxidativo e ritmo biológico na nutrição humana.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<b>Teórico e Prático:</b>			
1. Introdução à fisiologia do aparelho digestório e órgãos anexos: Processo digestório e absorção de macro e micronutrientes. Função hepato-biliar.			
2. Metabolismo de macro e micronutrientes.			
2.1 Metabolismo dos carboidratos: Glicose, frutose, poliálcoois, espécies avançadas de glicação, índice glicêmico.			
2.2 Metabolismo das proteínas: valina leucina e isoleucina; triptófano, fenilalanina e treonina; metionina e lisina; arginina e histidina; glutamina.			
2.3 Metabolismo dos lipídios: transporte dos lipídios, ácidos graxos essenciais, gorduras <i>trans</i> ; tecido adiposo branco e marrom.			
2.4 Metabolismo das vitaminas lipossolúveis e carotenóides.			
2.5 Metabolismo das vitaminas hidrossolúveis e polifenóis.			
2.6 Biodisponibilidade, principais interações e metabolismo dos minerais.			
3. Bioenergética: Sistemas e substratos energéticos, metabolismo integrado.			
Controle neuroendócrino da ingestão alimentar.			
4. Nutrição e sistemas: cardiovascular, ósseo, imunológico.			
5. Equilíbrio hidro eletrolítico: mecanismo da sede e função renal.			
6. Nutrição e estresse fisiológico e oxidativo.			
7. Nutrição e cronobiologia.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
DOUGLAS, C. R. <b>Fisiologia aplicada à nutrição</b> , 2006.			
GUYTON, A. C. <b>Tratado de fisiologia médica</b> . 10.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.			
COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. <b>Biodisponibilidade de Nutrientes</b> . São Paulo: Manole, 2009.			
KRAUSE. <b>Alimentos Nutrição e Dietoterapia</b> . 12.ed. São Paulo: Elsevier, 2010.			
McARDLE, W.; KATCH, V. L.; KATCH, F. J. <b>Fisiologia do exercício, energia, nutrição e desempenho humano</b> . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J,S. <b>Nutrição Clínica: nutrição e metabolismo</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
CUPPARI, L. <b>Nutrição clínica no adulto. Guia de medicina ambulatorial e hospitalar</b> . 3.ed. reimpressão da 2.ed: Barueri, SP: Manole,2009.			
CUPPARI, L. <b>Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis</b> . Barueri,SP: Manole, 2009.			
De ANGELIS,C., TIRAPEGUI, J. <b>Fisiologia da Nutrição: aspectos básicos, aplicados e funcionais</b> . São Paulo: Atheneu, 2007.			
VÁZQUEZ, MÍRIAN ROCHA; UNIVERSIDAD DE LEÓN. DEPARTAMENTO DE FISIOLÓGÍA. <b>Influencia de la dieta afro-baiana sobre el estrés oxidativo inducido por el ejercicio físico extenuante</b> . Leon (España): [s.n.], 2002. 332p.Tese (Doutorado) - Universidad de León. Departamento de Fisiología.			
SHILS, M.E., EDWARD, M. <b>Nutrição moderna na saúde e na doença</b> . 10ª ed. Barueri: Manole, 2009.			
SOBOTKA, L. <b>Bases da nutrição clínica</b> . 3.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.			

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
GESTÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Discute a historia da alimentação coletiva e a legislação para atuação na área de alimentação coletiva. Estuda a gestão das funções administrativas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Aborda o planejamento de cardápios e fichas técnicas.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Histórico da alimentação coletiva no Brasil e no mundo;</li> <li>2. Legislação: Resolução CFN 380/2005 (Atribuições no Nutricionista e parâmetros numéricos); PAT; Resolução CFN 358/ 2005 (PAE);</li> <li>3. Gestão das funções administrativas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compras e abastecimento de gêneros alimentícios e outros matérias;</li> <li>• Planejamento de recebimento e armazenamento;</li> <li>• Controle de estoque;</li> </ul> </li> <li>4. Noções de custos em UAN;</li> <li>5. Gestão de Pessoal em UAN <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cargos e Funções em UAN, cálculo da mão de obra, recrutamento e seleção,</li> <li>• Legislação trabalhista,</li> <li>• Treinamento e avaliação do desempenho, saúde e segurança no trabalho,</li> <li>• Ergonomia;</li> </ul> </li> <li>6. Planejamento de Cardápios e Elaboração de Ficha Técnica de Preparação de Alimentos;</li> <li>7. Fluxo de Trabalho na Unidade de Alimentação.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>ABREU, E.S. de; SPINELLI, M.G.N; PINTO, A. M. de S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2 ed. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>MEZOMO, I.F.B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. São Paulo: Manole, 4 ed., 2002. 413p.</p> <p>PROENÇA, R.P.C. Inovação Tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2. ed. Florianópolis: Insular, 2000.</p> <p>TEICHHANN, I. T. M. Cardápio: técnicas e criatividade. Caxias do Sul, RS: Educus, 2007.</p> <p>TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.</p> <p>VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. 2 ed. Editora Brasília, 2003.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>ISOSAKI, M.; NAKASATO M. Gestão de serviço de nutrição hospitalar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p> <p>PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Ed. UFSC, 2005. 221p</p> <p>REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu,2000.</p> <p>SILVA, S. M.C.S; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2004</p> <p>VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.</p>			

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO À SAÚDE DA MULHER E DA CRIANÇA	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	75 H (Teórica:45/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Aborda a assistência da saúde da mulher na fase gestacional, da lactação e climatério. Estuda a relação entre nutrição e gestação; requerimentos nutricionais na gestação; como também, gestação de risco – aspectos clínicos e nutricionais. Discute a importância do pré-natal e as situações clínicas prevalentes: SHG, DMG, Anemia na gestação e gravidez na Adolescência. Discute sobre a assistência à saúde da criança, a fisiologia digestória na infância, necessidades nutricionais, energia e proteína; fórmulas lácteas caseiras e industriais. Aborda o aleitamento materno e alimentação complementar; assim como a pirâmide alimentar, os dez passos para alimentação saudável e a caderneta da criança.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grupo materno infantil: terminologia, panorama da saúde de gestantes, fatores de risco relacionados ao resultado obstétrico indesejável, suplementação nutricional, panorama da saúde infantil.</li> <li>- Gestante: aspectos fisiológicos, principais hormônios e suas funções, necessidades nutricionais (calorias, macro e micronutrientes), cálculo da idade gestacional.</li> <li>- Avaliação nutricional na gestação: ganho de peso gestacional, nomograma e curva de Rosso, IMC pré-gestacional, IMC para idade gestacional, Cartão da gestante. Elaboração de dieta, problemas comuns na gestação (náuseas, vômito, edemas, constipação intestinal, picamálacia, hemorróidas, azia, ptialismo).</li> <li>- Gestante de risco: adolescência, hipertensão (SHG), diabetes gestacional, obesidade: cuidados e recomendações nutricionais, aporte calórico, estudo de caso.</li> <li>- Nutriz: conceito, necessidades nutricionais, fisiologia da mama, preparo da nutriz para a amamentação e a lactação.</li> <li>- Leite materno: composição nutricional, benefícios para a mãe e para o bebê; banco de leite no Brasil.</li> <li>- Recém-nascido: a termo, pré-termo, características anatomo-fisiológicas; correção para prematuridade até dois anos, classificação da prematuridade.</li> <li>- Lactente: fisiologia digestória: na infância reflexos presentes no recém-nascido ligados à alimentação, sucção e deglutição, mastigação, palatabilidade, capacidade gástrica, motilidade gástrica, refluxo gastroesofágico, cólicas intestinais do recém-nascido, ganho de peso ponderal; necessidades nutricionais, energia e proteína; fórmulas lácteas caseiras e industriais. Alimentação complementar. os dez passos para a alimentação saudável, a caderneta da criança, crescimento e desenvolvimento.</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>ACCIOLY, E; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em Obstetrícia e pediatria. 2. Ed. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2009.</p> <p>BRASIL – MINISTÉRIO DA SAÚDE. Dez passos para uma alimentação saudável para crianças brasileiras menores de dois anos. MS/Secretaria de Políticas de Saúde/OPAS. Brasília, 2010.</p> <p>MAHAN, L. K.; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos. Nutrição e Dietoterapia, 11. Ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>LACERDA, E. M. A. ET al. Práticas de nutrição pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2006. 208p.</p> <p>LOPEZ, F. A.; BRASIL, A. L. D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>REGO, J. D. Aleitamento materno. 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 660p.</p> <p>BRASIL – MINISTÉRIO DA SAÚDE. Caderneta de saúde da criança: meninos. 6. Ed. MS/Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, 2009.</p> <p>BRASIL – MINISTÉRIO DA SAÚDE. Caderneta de saúde da criança: meninas. 6. Ed.</p>			



MS/Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, 2009.

VITOLLO, R. M. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. Ed. Reichmam e Afonso, 2003. 206p.

REZENDE, J.; MONTENEGRO, C. A. B. Obstetrícia fundamental. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 689p.

PADILHA, P. C. et al. Terapia nutricional no diabetes gestacional. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n. 1, p.95-105, 2010.



**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
VIGILÂNCIA E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Discute a Legislação Sanitária de Alimentos segundo o Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, através da análise de registro de produtos, rotulagem de alimentos, aditivos químicos e alimentos para fins especiais, visando a proteção da saúde da população. Estuda os conceitos básicos de higiene e requisitos de higiene dos alimentos e das instalações, agentes e processo de limpeza e sanitização.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Histórico e Conceitos da Higiene e Legislação de Alimentos;</li> <li>2. Legislação e Controle de Alimentos no Brasil: Leis, Decretos, Portarias e Resoluções de importância na Vigilância Sanitária de Alimentos;</li> <li>3. Codex Alimentarius;</li> <li>4. Conceitos Importantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higienizar,</li> <li>• Limpeza,</li> <li>• Esterilizar,</li> <li>• Desinfetar,</li> <li>• Antissepsia,</li> <li>• Assepsia;</li> </ul> </li> <li>5. Desinfetantes e Antissépticos mais utilizados;</li> <li>6. Especificações de Rotulagem;</li> <li>7. Auditoria Sanitária: procedimentos metodológicos – aplicação do check-list para avaliação da higiene ambiental: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspectos Estruturais (bancadas, pisos, paredes, câmara e ralos),</li> <li>• Especificações de Obras,</li> <li>• Utensílios e peças de equipamentos</li> </ul> </li> <li>8. Auditoria Sanitária: procedimentos metodológicos – aplicação do check-list para avaliação da higiene dos alimentos;</li> <li>9. Auditoria Sanitária: procedimentos metodológicos – aplicação do check-list para avaliação da higiene dos manipuladores;</li> <li>10. Aditivos Químicos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Importância dos aditivos na tecnologia de alimentos,</li> <li>• Classificação dos aditivos alimentícios,</li> <li>• Propriedades tecnológicas:</li> </ul> </li> <li>11. Alimentos para fins especiais: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos para dietas com restrição de nutrientes (Produtos Diet).</li> </ul> </li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>Associação Brasileira de Indústria de Alimentos; Compêndios de Legislação dos Alimentos. Revisão nº 3; São Paulo, 1989.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Secretária de Vigilância Sanitária. PORTARIA Nº 29, DE 13 DE JANEIRO DE 1998.</p> <p>SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2007. 623 p</p> <p>FORSYTHE, S. J.; HAYES, P. R. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Zaragoza: Acribia, c1999. 489 p.</p>			



SINELL, Hans-Jürgen. Introducción a la higiene de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1981. 167 p.

LEITÃO, M. F; Controle de Sanificação na indústria de Alimentos; Ital, Campinas, 1979.

Organização Mundial de Saúde; Série Informes Técnicos (nº 488, 228,144, 28, 309, 339,129, 505,617, 430, 599, 445, 576, 383, 373,107, 724).

RIDEL, g; Controle Sanitário dos Alimentos. Loyola, S. Paulo: 1987.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene De Vuono Camargo. Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. xx, 203 p.

ANDRADE, Nélio José de. Higiene na indústria de alimentos: avaliação e controle da adesão e formação de biofilmes bacterianos. São Paulo: Varela, 2008. 412 p.

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 652 p.

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS I	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	75 H (Teórica:45/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
<p>Estuda o pré-processamento de matérias-primas de origem vegetal, discutindo a fisiologia de pós-colheita através de: respiração, transpiração e transformações bioquímicas; assim como, as técnicas de armazenamento. Aborda as alterações dos alimentos sobre os aspectos químico, físico e enzimático e conseqüentemente os processos de conservação de produtos vegetais. Discute as diferentes tecnologias para o processamento mínimo de vegetais; bem como, os processamentos de doce em calda, polpa, suco, néctar, doce em massa, fruta cristalizada. Debata a tecnologia de produtos dietéticos e tecnologia de produtos fermentados.</p>			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>CONTEÚDO TEÓRICO E PRÁTICO:</b></p> <p>T: Apresentação do conteúdo programático da disciplina e referências bibliográficas. Introdução ao estudo da Fisiologia vegetal.</p> <p>P: Orientação sobre os procedimentos práticos em laboratórios e elaboração de relatórios. Distribuição dos temas do projeto prático do aluno.</p> <p>T: Célula vegetal: estrutura, substâncias presentes (pectinas, celulose, hemicelulose, enzimas, pigmentos, açúcares, ácidos, etc).</p> <p>P: Alterações nos pigmentos de vegetais submetidos ao processamento térmico. Determinação qualitativa de enzimas em matérias-primas vegetais.</p> <p>T: Fisiologia vegetal. Qualidade dos vegetais na pós-colheita: Respiração e Etileno. Fatores que afetam a respiração dos vegetais. Transpiração e Modificações na composição química. Maturação e Colheita.</p> <p>P: Beneficiamento e técnicas de maturação e conservação de matérias-primas vegetais. Qualidade pós-colheita de frutas e hortaliças.</p> <p>T: Técnicas de armazenamento: Armazenamento refrigerado. Tratamentos complementares ao armazenamento refrigerado. Distúrbios fisiológicos dos vegetais.</p> <p>P: Avaliação da qualidade de frutas e hortaliças submetidas a diferentes condições de armazenamento. Determinações físico-química, física e sensorial dos produtos.</p> <p>T: Causas de alterações dos alimentos: química, física, enzimática. Controle das alterações em alimentos.</p> <p>P: Estudo da vida de estocagem de produtos alimentícios submetidos a diferentes condições de alterações de alimentos. Acompanhamento da vida de estocagem de produtos alimentícios, segundo diferentes causas de alterações. Determinações físico-química, física e sensorial dos produtos.</p> <p>T: Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Técnicas de higienização, corte, acondicionamento, estocagem, comercialização. Controle de qualidade de produtos processados minimamente. Avaliação físico-química, física, sensorial.</p> <p>P: Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Avaliação da qualidade de frutas e hortaliças processadas minimamente. Determinações físico-química, física e sensorial dos produtos.</p>			

- T: Conservação de alimentos pelo emprego do calor: tratamento térmico.  
Fatores ligados à intensidade do tratamento térmico.  
Processo de fruta em calda: enchimento, exaustão, recravação, tratamento térmico.  
(Pasteurização e Esterilização).  
P: Processamento de fruta em calda, emprego da pasteurização.
- T: Conservação de alimentos pelo emprego do frio: refrigeração e congelamento.  
Descongelamento.  
P: Processamento de um produto conservado pelo emprego da refrigeração / congelamento.
- T: Conservação de alimentos pelo controle da umidade: desidratação, desidratação osmótica, concentração, liofilização. Processamento de fruta cristalizada.  
P: Processamento de um produto conservado pelo controle da umidade.
- T: Conservação de alimentos pelo uso de aditivos. Processamento de geléia dietética.  
Uso de operações e processos combinados na conservação de alimentos.  
P: Processamento de geléia dietética, conservada por processos combinados.
- T: Processamento de polpa, suco e néctar de frutas: recepção da matéria-prima, branqueamento, despulpamento, extração, clarificação, formulação, concentração, acondicionamento, métodos de conservação, armazenamento. Processamento de Doce em massa.  
P: Processamento de néctar de fruta/ doce em massa. Avaliação da qualidade dos produtos, através de determinações físico-química, física e sensorial.
- T: Processamento de produtos vegetais fermentados: pickles, azeitonas, chucrutes, vinhos e vinagres.  
P: Processamento de pickles de vegetais. Avaliação da qualidade dos pickles de vegetais.  
Visita Técnica à Indústria de Alimentos (Fabricante de produtos fermentados).
- T: Produtos dietéticos: definição, legislação, processos de fabricação de produtos dietéticos.  
P: Processamento de produto dietético.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu. v.3., 317p., 1998.
- Bobbio, F.O. e Bobbio, P.A. Introdução à Química de Alimentos. 2 ed. São Paulo: livraria Varela, 1995.
- Bobbio, F.O. e Bobbio, P.A. Química do Processamento de Alimentos. 2 ed. São Paulo: livraria Varela, 1995.
- Chitarra, M.I.F. e Chitarra, A.B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: Fisiologia e manuseio. Lavras: UFLA, 2005, 785 p.
- MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTRE, J.M. Manual de indústrias dos alimentos. São Paulo: Varela, 597p., 1996.
- ORDONEZ, J.A et al. Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. Artmed.. v 1 e 2. São Paulo, 2005.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- Paschoalino, J.E. Processamento de hortaliças. Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas-SP, 1989. (Manual Técnico)
- Tocchini, R.P. Industrialização de polpas, sucos e néctares de frutas. Instituto de Tecnologia de Alimentos, Campinas-SP, 1995. (Manual Técnico)
- AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo: Edgard Blucher, 227 p., 1983.
- ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos. Viçosa: UFV, 409p., 2001

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	60 H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os princípios gerais sobre controle de qualidade, suas definições e objetivos. Analisa os padrões de qualidade para alimentos. Discute as metodologias de suporte ao controle de qualidade (AQPCC, Amostragem e cartas de controle).			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p>1 - Princípios gerais de controle de qualidade.</p> <p>1.1- Histórico;</p> <p>1.2- Qualidade e Controle de Qualidade;</p> <p>1.3- Objetivos;</p> <p>1.4- Controle de qualidade na estrutura da organização;</p> <p>1.5- Responsabilidades do Departamento do controle de qualidade;</p> <p>1.6- Controle de matéria-prima;</p> <p>1.7- Controle de material de embalagem;</p> <p>1.8- Controle em processamento.</p> <p>2 - Desenvolvimento de graus e padrões de qualidade.</p> <p>2.1- Introdução;</p> <p>2.2- Definição das características e seres medidas;</p> <p>3 - Métodos microanalíticos e microbiológicos no Controle de Qualidade.</p> <p>3.1- Introdução;</p> <p>3.2- Material estranho;</p> <p>3.3- Isolamento e detecção;</p> <p>3.3.1- Métodos diretos de exames;</p> <p>3.3.2- Insetos isolamento e detecção por microscópio;</p> <p>3.4- Insetos e fragmentos de insetos;</p> <p>3.4.1- Considerações gerais;</p> <p>3.4.2- Defeitos causados por insetos;</p> <p>3.4.3- isolamento e detecção;</p> <p>3.3.4- Identificação;</p> <p>3.3.5- Interpretação da contagem;</p> <p>3.5- Roedores e outros animais;</p> <p>3.5.1- Considerações gerais;</p> <p>3.5- 2- Isolamento e detecção;</p> <p>3.5.3- Identificação;</p> <p>3.6- Fungos e meios;</p> <p>3.6.1- Considerações gerais;</p> <p>3.6.2- Isolamento e detecção;</p> <p>3.6.3- Identificação;</p> <p>3.6.4- Interpretação da contagem;</p> <p>3.7- Micro-organismos biologicamente ativos;</p> <p>3.7.1- Considerações gerais;</p> <p>3.7.2- Micro-organismos deterioradores;</p> <p>3.7.3- Controle de deterioradores;</p> <p>3.7.4- Micro-organismos patogênicos;</p>			

3.7.5- Cuidados com patógenos em alimentos;  
3.8- Micro-organismos importantes em processos industriais.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação. ABIA . Compêndio da Legislação de Alimentos. Consolidação das normas e padrões de alimentos. São Paulo: 1990.  
Instituto Adolfo Lutz. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo: 1991.  
CENZANO, I. Vicente, J. M. ; MADRID, A . Manual de Industria de Alimentos, São Paulo: Editora Varela, 1996.  
ALMEIDA, C. R.; O Sistema HACCP como instrumento para Garantir a Inocuidade dos Alimentos. Higiene Alimentar, vol.12, n.53, p.12-20, 1998.  
ARRUDA, G.A ;Manual de Boas Práticas, vol.I,II. São Paulo, Ed. Ponto Crítico, 1998.  
SILVA, E. A Jr. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 4º Ed., São Paulo, Ed. Varela, 2001.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Manual ABERC de práticas de elaboração de refeições para coletividades, São Paulo, 2003.  
IAMFES; Guia de Procedimentos para Implantação do Método de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), São Paulo, Ponto Crítico Consultoria em Alimentação, 1997.  
MINISTÉRIO DA SAÚDE. RDC 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos. DOU , 2001.  
TANCREDI, R.C.P.; SILVA, Y.; MARIN, V.A. Regulamentos Técnicos sobre condições higiênico sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPs para Indústrias/Serviços de Alimentação. Rio de Janeiro, L.F. Livros, 2006.

6° Semestre

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
NUTRIÇÃO EM GERONTOLOGIA	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	45 H (Teórica:15/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda o processo de envelhecimento e suas implicações fisiológicas e psicossociais, destacando o papel da nutrição para a qualidade de vida do idoso, focando na atenção e no cuidado nutricional através de programas e estratégias educativas voltadas para a saúde da população idosa.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p>1. INTRODUÇÃO À GERIATRIA E GERONTOLOGIA:</p> <p>1.1 Conceitos gerais;</p> <p>1.2 O envelhecimento no Brasil e no mundo;</p> <p>1.3 Aspectos Epidemiológicos e demográficos do envelhecimento.</p> <p>2. PROCESSO NATURAL DO ENVELHECIMENTO:</p> <p>2.1 Envelhecimento cronológico versus envelhecimento biológico;</p> <p>2.2 Alterações Estruturais e Fisiológicas: sensoriais, metabólicas, gastrintestinais, cardiovasculares, renais, musculoesqueléticas e neurológicas;</p> <p>2.3 Aspectos psicossociais do envelhecimento (emocionais, cognitivos e socioeconômicos).</p> <p>3. O PAPEL DA NUTRIÇÃO NA QUALIDADE DE VIDA E LONGEVIDADE:</p> <p>3.1 Cuidados gerais com a saúde do idoso;</p> <p>3.2 Carências nutricionais e abordagem dietoterápica;</p> <p>3.3 Aspectos humanísticos na prática do nutricionista nas ações de atenção ao idoso.</p> <p>4. ESTRATÉGIAS E AÇÕES EDUCATIVAS PARA A PREVENÇÃO DE RISCO NUTRICIONAL:</p> <p>4.1 Educação e orientação alimentar e nutricional;</p> <p>4.2 A importância do treinamento para cuidadores de idosos;</p> <p>4.3 Programas educacionais: universidades abertas e grupos de terceira idade;</p> <p>4.4 Políticas Públicas e Programas de Assistência ao idoso.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>COITINHO, Denise Costa. <b>Condições nutricionais da população brasileira adultos e idosos:</b> Pesquisa nacional sobre saúde e nutrição. Brasília, DF: Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição, 1991. 39 p.</p> <p>CUPPARI, Lillian. <b>Guia de Nutrição: Nutrição Clínica do Adulto</b> - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar. Barueri, São Paulo: Manole, 2002. 406p.</p> <p>INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. <b>Pesquisa nacional sobre saúde e nutrição:</b> resultados preliminares. Brasília: INAN/IBGE/IPEA, 1990. 33 p.</p> <p>LEIBOLD, Gerhard. . <b>Preparando-se para uma vida longa.</b> Porto Alegre: Rigel, 1992. 141p.</p> <p>MAHAN, LK; ESCOTT STUMP, S. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia.</b> 11. ed. São Paulo: Sarvier, 2002.</p> <p>MENDES, Ana Cristina Rodrigues; LIMA, Joseni França Oliveira. <b>Alimente-se brincando:</b> uma coletânea de dinâmicas de grupo aplicadas às áreas de nutrição e saúde para a terceira idade. Salvador: Eduneb, 2002. 195p.</p> <p>MORIGUTI, Julio César, <i>et al.</i> <b>Nutrição no Idoso</b> in: DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.;MARCHINI,J.S. Ciências Nutricionais. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.</p> <p>SIMÕES, Regina. <b>Corporeidade e terceira idade:</b> a marginalização do corpo idoso. 3. ed. Piracicaba: UNIMEP, 1998. 131p.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
ABDALA, A; ABDALA, F.; SOARES, E. A. <b>Nutrição no envelhecer.</b> 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.			

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentação saudável para a pessoa idosa**: Um manual para profissionais de saúde. Série Normas e Manuais técnicos. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

BUSNELLO, FM. **Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007.

DUARTE, YAO; DIOGO, MJD. **Atendimento Domiciliar**: um enfoque gerontológico. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

FREITAS, Maria Célia de, MARUYAMA, Sônia Ayako Tao, FERREIRA, Terezinha de Freitas et al. Perspectivas das pesquisas em gerontologia e geriatria: revisão da literatura. **Rev. Latino-Am. Enfermagem**, mar./abr. 2002, vol.10, no.2, p.221-228.

FREITAS, EV. **Tratado de geriatria e gerontologia**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

GROISMAN, Daniel. A velhice, entre o normal e o patológico. **Hist. cienc. saude-Manguinhos**, jan./abr. 2002, vol.9, no.1, p.61-78.

MAGNONI, D. CUKIER, C. OLIVEIRA, P.A. **Nutrição na terceira idade**. São Paulo: Sarvier, 2005.

SALOMÃO, A. P. C. M.; OLIVEIRA, C. P.; FERREIRA, K. F. B. A. **Guia da pessoa idosa**: Dicas e direitos. 2 ed. Secretaria Especial de Direitos Humanos. Rio de Janeiro, 2010.

SIQUEIRA, Renata Lopes de, BOTELHO, Maria Izabel Vieira e COELHO, France Maria Gontijo. A velhice: algumas considerações teóricas e conceituais. **Ciênc. saúde coletiva**, 2002, vol.7, no.4, p.899-906.

SPIRDUSO, W. **Dimensões Físicas do Envelhecimento**. São Paulo: Manole, 2005.

VITTOLO, MR. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. São Paulo: Rubio, 2008.

WHITNEY, E. ROLFES, S.R. **Nutrição**: aplicações. Vol.2. Trad. 10ª ed. norte americana. São Paulo: Cengage Learning, 2008.



Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	75 H (Teórica:45/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a fisiopatologia das doenças mais prevalentes do aparelho digestório, cardiovascular e obesidade, na fase adulta, bem como possibilita a compreensão dos aspectos nutricionais nessa faixa etária, associando as características do alimento na saúde e na doença com vistas à composição do planejamento dietoterápico apropriado para cada enfermidade, conforme as portarias e recomendações vigentes estabelecidas pelo Ministério da Saúde. Aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução ao estudo da dietoterapia: conceitos básicos;</li> <li>2. Dietas hospitalares: consistências, indicação, alimentos usados; prescrição dietoterápica conforme recomendação do Conselho Federal de Nutrição;</li> <li>3. Dietoterapia aplicada a doenças do aparelho digestório: <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Boca – tumores;</li> <li>3.2 Esôfago –disfagias, esofagites, doença do refluxo gastroesofágico (DRGE), distúrbios de motilidade, tumores;</li> <li>3.3 Estômago- gastrites, úlcera, cirurgias, tumores;</li> <li>3.4 Intestino- obstipação, síndrome de má absorção (SMA), diarreias, doença de Crohn, doença celíaca, Retocolite ulcerativa(RCU), cirurgias, tumores;</li> <li>3.5 Fígado e vias biliares – hepatites, cirrose, transplante hepático;</li> <li>3.6 Pâncreas - pancreatite aguda e crônica;</li> <li>3.7 Vesícula – colecistopatias aguda e crônica;</li> </ol> </li> <li>4. Dietoterapia do aparelho cardiovascular: <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Hipertensão;</li> <li>4.2 Angina;</li> <li>4.3 Infarto agudo do miocárdio;</li> <li>4.4 Dislipidemia;</li> <li>4.5 Insuficiência cardíaca congestiva;</li> </ol> </li> <li>5. Dietoterapia na Obesidade: <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 Definição e método diagnóstico;</li> <li>5.2 Co-morbidades;</li> <li>5.3 Tratamento nutricional.</li> </ol> </li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>CALIXTO, L. REIS, N.T. <b>Interpretação de exames de laboratório aplicados a nutrição clínica</b> São Paulo: Rubio, 2012.</p> <p>CUPPARI .,L. <b>Nutrição clínica no adulto</b>. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>CUPPARI ,L.; <b>Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis</b>. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>DANI, R. <b>Terapêutica em Gastroenterologia Clínica</b>, 1ª. ed. São Paulo: Guanabara Koogan 2005</p> <p>DUARTE. C. A CASTELLANI. F. R. <b>Semiologia Nutricional</b> Rio de Janeiro: Axcel, 2002.</p> <p>FERNANDES. B.G. <b>Manual de dietas</b>, Salvador: ed. Egas, 2001.</p> <p>GUYTON, A.C.; <b>Fisiologia humana</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,1998.</p> <p>KRAUSE.M; MAHAN, K. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b>, São Paulo: Rocca, 2004.</p> <p>MARCONDES.M. <i>et.al.</i> <b>Clínica médica, propedêutica e fisiopatologia</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 1988.</p> <p>REIS, N. T. COPLE, C. S. <b>Nutrição clínica na hipertensão arterial</b>. Rio de Janeiro: Revinter , 1999.</p> <p>RIELA M; MARTINS. C.; <b>Nutrição e o rim</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>SHILS, M.E. <i>et al.</i> <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença</b>. 9. ed. São Paulo: Manole, 2002.</p>			



SILVA, P. **Farmacologia**. 4. ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,1994.  
VASCONCELOS, D. Cirrose Hepática. In: **Gastroenterologia Prática**, 5 ed. São Paulo:Sarvier, 1998. p. 242-252.  
SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica** Rio de janeiro: Rubio, 2008.  
TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO,S.M. **Avaliação nutricional teórica e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.  
WAITZBERG, D. L. **Nutrição enteral e parenteral na prática clínica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. **IV Diretriz Brasileira sobre dislipidemia e prevenção da arteriosclerose**. Departamento de Arteriosclerose da Sociedade Brasileira de Cardiologia. São Paulo-SP, 2007  
PROJETO DIRETRIZES – Associação Médica e Conselho Federal de Medicina:  
Terapia nutricional na ICC – julho – 2011  
Terapia nutricional nas fístulas digestórias – setembro- 2011

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
<b>TÉCNICA DIETÉTICA APLICADA A DIETOTERAPIA</b>	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Discute os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as consequentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários, discutindo os índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração de preparações envolvendo alimentos para fins especiais de coletividades enfermas. Aborda as diversas formas de preparo de alimento, visando a melhora de sua qualidade nutricional e aparência com técnicas da gastronomia hospitalar. Estuda as modificações bioquímicas e de consistências das dietas hospitalares para diversas doenças.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
1- Alimentos orgânicos, hidropônicos, diet e light, funcionais. 2- Conceitos de nutrição e dietética e sua aplicação na dietoterapia. 3- Rotinas no laboratório de dietética. 4- Alimentos para fins especiais. 5- Aplicação da técnica dietética em dietoterapia. 6- Elaboração e execução de cardápios dietéticos. 7- As dimensões sócio-econômica e cultural dos cardápios em relação à coletividade.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
Castro, F. A. F. de; Queiroz, V. M. V. de. <u>Cardápios: planejamento e etiqueta</u> . Viçosa: Ed. UFV, 2007. 97p. Ornellas, L. H. <u>Técnica Dietética Seleção e preparo de Alimentos</u> . 8. ed. São Paulo: Ed. Atheneu. 296p. Philippi, S.T. <u>Nutrição e Técnica Dietética</u> . 2. ed. São Paulo Ed. Manole, 2006. 228p. Araújo, W. M.C. e cols. <u>Alquimia dos Alimentos</u> . São Paulo: Ed SENAC, 2007. 560p. Domene, S. M. A. <u>Técnica dietética: teoria e aplicações</u> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350p.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
Bobbio, P. A.; Bobbio, F. O. <u>Química do processamento de alimentos</u> . 3. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2001. Livera, A. V. S. <u>Técnica dietética: um guia prático</u> . Recife: Ed. Universitária da UFPE, 2007. 176p. Griswold, R. M. <u>Estudo experimental dos alimentos</u> , São Paulo: Ed Edgard Blucher Ltda., 1972. 469p. Camargo, E.B. & Botelho, R.A. <u>Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos- Manual de Laboratório</u> . São Paulo: Ed Atheneu, 2005. 167p.			

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS II	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	75 H (Teórica:45/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
<p>Discute as matérias-primas de origem animal, seus pré-processamento e técnicas de armazenamento, refrigeração e sistemas de embalagens. Aborda as diferentes tecnologias de produtos animais como: o leite, através de: processamento de queijos, manteiga, iogurtes, sorvetes; os ovos por meio da composição e efeito do processamento, liofilização; as carnes por intermédio do processamento de hambúrguer e embutidos (salsicha, linguiça, salame, mortadela, paio, presunto); os pescados por meio de processamento de “fishburguer”, empanados, enlatados; como também, as aves e produtos exóticos. Analisa o aproveitamento de subprodutos das indústrias de laticínios e cárneos.</p>			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p align="center"><b>CONTEÚDO TEÓRICO E PRÁTICO:</b></p> <p>1 - Refrigeração: importância, métodos, equipamentos e análise de processos.</p> <p>2 - Operações unitárias de Transformação: Redução de tamanho, modificação da textura (texturização); extrusão; operações de transformação, transformações químicas. Prática: Extrusão de alimentos.</p> <p>3 - Tecnologia do leite 1: Características gerais do leite e componentes fundamentais. Microbiologia do leite. Leite de consumo (pasteurizado, UHT, concentrados, em pó Prática: Elaboração de leite condensado caseiro).</p> <p>4 - Tecnologia do leite 2: Leites fermentados, queijos, manteiga Prática: Elaboração de iogurte.</p> <p>5 - Tecnologia de carnes 1: Características gerais da carne e componentes fundamentais. Características sensoriais da carne. Prática: Elaboração de carne de sol.</p> <p>6 - Tecnologia de carnes 2: Conservação da carne mediante a aplicação do frio. Produtos cárneos (emulsões cárneas, processos gerais na fabricação de produtos cárneos). Prática: Elaboração de linguiça frescal.</p> <p>7 - Tecnologia de pescados 1: Características gerais do pescados. Conservação de pescados pelo frio. Prática: Armazenamento de pescados.</p> <p>8 - Tecnologia de pescados 2: Produtos derivados de pescados. Prática: Elaboração de “fishburguer”.</p> <p>9 - Tecnologias de ovos: Características gerais do ovo. Composição e efeito do processamento. Liofilização, utilização como ingrediente na indústria de alimentos. Produtos derivados do ovo. Prática: Armazenamento de ovos. Elaboração de espumas de claras de ovos.</p> <p>10 - Tecnologia de carne de aves. Características gerais das aves. Linha de abate. Tecnologia de produtos derivados. Prática: Elaboração de empanados.</p> <p>11 - Aproveitamento de subprodutos das indústrias de laticínios e cárneos. Prática: Elaboração de produtos panificáveis com utilização do soro do leite.</p> <p>12 - Embalagens e aditivos para alimentos. Prática: Rotulagem de alimentos.</p> <p>13 - Processamento de produtos exóticos alimentícios: carne de bode, jacaré, avestruz, rã, coelho, javali, e outros. Prática: Elaboração de produto exótico.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			



AQUARONE, E.; LIMA, U.A.; BORZANI, W. Alimentos e bebidas produzidos por fermentação. São Paulo: Edgard Blucher, 227 p., 1983.  
ARAÚJO, J.M.A. Química de alimentos. Viçosa: UFV, 409p., 2001  
BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M.N. Fundamentos de tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu. v.3., 317p., 1998.  
BEHMER, M.L.A. Tecnologia do leite. Ed. Nobel. 1985.  
BOBBIO, F. & BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. São Paulo: Varela. 223p, 1995.  
BOBBIO, F. & BOBBIO. Química do processamento de alimentos. São Paulo: Varela. 151p. 1992.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FELLOWS, P. Tecnologia del procesado de los alimentos. Acribia, Zaragoza, 1994  
GAVA, A.J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo, Nobel, 1979. 284p.  
MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTRE, J.M. Manual de industrias dos alimentos. São Paulo: Varela, 597p., 1996.  
ORDONEZ, J.A et al. Tecnologia de Alimentos. 1ª ed. Artmed.. v 1 e 2. São Paulo, 2005.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
<b>VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL</b>	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Biológicas e da Saúde	60H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
<p>Discute a vigilância sanitária e ambiental quanto a sua importância para a saúde pública, destacando os instrumentos legais que regulam as atividades desenvolvidas pela vigilância sanitária e ambiental e os conceitos básicos de saúde, doença e saneamento ambiental. Mostra a importância da relação entre saneamento ambiental, contaminação de alimentos e medidas preventivas de doenças. Aborda as definições e objetivos fundamentais de saneamento ambiental relacionando-os aos princípios básicos da manutenção da saúde, como abastecimento público de água, deposição final e tratamento dos resíduos sólidos e líquidos e poluição; assim como, a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos.</p>			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Saúde Pública e Ambiente: histórico e evolução, importância no contexto sócio-econômico-ambiental;</li> <li>2. Vigilância Sanitária: Lei 8080/1990 (SUS);</li> <li>3. Definições e Conceitos Fundamentais: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agentes,</li> <li>• Agravo à Saúde,</li> <li>• Boas Práticas,</li> <li>• Contaminação,</li> <li>• Doença ou Enfermidade</li> </ul> </li> <li>4. Construção de Conceito de Risco versus Ações Preventivas;</li> <li>5. Vigilância Sanitária versus Vigilância Ambiental;</li> <li>6. Modelos assistenciais de saúde e vigilância ambiental;</li> <li>7. Política Nacional de Saúde Ambiental;</li> <li>8. Implantação da Lei Nº 9.782/1999.</li> <li>8. Aspectos conceituais e legais da vigilância sanitária e ambiental;</li> <li>9. Programas de vigilância ambiental: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programa Nacional de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano (Vigiagua): <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ potabilidade,</li> <li>✓ tratamento,</li> <li>✓ captação,</li> <li>✓ sistema de abastecimento,</li> <li>✓ vetores em reservatórios,</li> <li>✓ contaminação antrópica;</li> </ul> </li> <li>• Vigilância em Saúde de Populações Expostas a Solo Contaminado (Vigisolo): <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ contaminantes químicos,</li> <li>✓ composição,</li> <li>✓ disposição final,</li> <li>✓ tratamento dos resíduos sólidos e líquidos;</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>10. Saneamento Básico: Animais Sinantrópicos.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>BAHIA. Secretaria da Saúde do Estado da Bahia – SESAB; Departamento de Vigilância da Saúde – DEVISA; Divisão de Vigilância Sanitária – DIVISA. <b>Coletânea de Legislação Básica em Vigilância Sanitária</b>. Vol 1; Salvador, 1998.</p> <p>_____. Secretaria da Saúde do Estado da Bahia – SESAB; Departamento de Vigilância da Saúde</p>			

– DEVISA; Divisão de Vigilância Sanitária – DIVISA. **Programa de Vigilância Ambiental em Saúde de Populações Expostas ou sob risco de exposição a Solos Contaminados.** Disponível em: <<http://www1.saude.ba.gov.br/divisa/ambiental-vigisolo.htm>>  
BRASIL. **DECRETO No 7.508, DE 28 DE JUNHO DE 2011.** Disponível em: <<file:///C:/Users/Administrador/Downloads/Decreto%20que%20regulamenta%207508.pdf>>  
\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. **Portaria MS Nº 2914 DE 12/12/2011 (Federal) Data D.O.: 14/12/2011.** Disponível em: <[file:///C:/Users/Administrador/Downloads/Portaria\\_MS\\_2914-11.pdf](file:///C:/Users/Administrador/Downloads/Portaria_MS_2914-11.pdf)>  
\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Coordenação-Geral de Vigilância em Saúde Ambiental. **Programa Nacional de Vigilância em Saúde Ambiental relacionada à qualidade da água para consumo humano.** Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2005. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/junho/02/Programa-Nacional-de-Vigilancia-da-Qualidade-da-agua-para-consumo-humano.pdf>  
ROUQUAYROL, M.Z. **Epidemiologia e saúde.** Rio de Janeiro: Medsi, 1999.

#### IBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância em Saúde Ambiental e Saúde do Trabalhador. **Saúde ambiental : guia básico para construção de indicadores.** Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 124 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude\\_ambiental\\_guia\\_basico.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_ambiental_guia_basico.pdf)>.  
RONALDO, Bandeira. **Poluição a Doença da Terra:** Vozes . 1997.  
PAPINI, Solange. **Vigilância em saúde ambiental – uma nova área da ecologia.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2012.  
ALMEIDA, J R et al. **Gestão e Vigilância em Saúde Ambiental.** Rio de Janeiro: Thex Editora, 2009.



Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
FITOTERAPIA	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	60 H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a história, os conceitos e os fundamentos da Fitoterapia, apresentando seus processos, procedimentos, desenvolvimento e produção de fitoterápicos a partir das plantas com reconhecidas atividades terapêuticas, considerando as atribuições <b>do nutricionista</b> , a regulamentação sanitária e as recomendações de uso como recurso complementar ao restabelecimento da saúde e qualidade de vida.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fitoterapia: história, definições, vantagens, desvantagem e mercado;</li> <li>• Medicamento fitoterápico;</li> <li>• Fitoterapia no SUS;</li> <li>• Ação dos fitoterápicos nos Diferentes Sistemas;</li> <li>• Agentes Hipoglicemiantes;</li> <li>• Agentes Antiparasitários;</li> <li>• Agentes Antitumorais;</li> <li>• Agentes que aumentam a resistência a doenças;</li> <li>• Vitaminas e Hormônios;</li> <li>• Antibacterianos e Antivirais;</li> <li>• Desenvolvimento tecnológico e produção de fitoterápicos.</li> <li>• Atribuições dos nutricionistas em fitoterapia;</li> <li>• Importância biológica dos grandes grupos fitoquímicos;</li> <li>• Farmacologia de plantas medicinais;</li> <li>• Regulamentação brasileira sobre fitoterápicos.</li> <li>• Uso externo da Fitoterapia;</li> <li>• Recomendações para o uso de plantas medicinais;</li> <li>• Incompatibilidades,</li> <li>• Formas de utilização dos fitoterápicos, Indicação de medicamentos Fitoterápicos.</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>FERRO, D. <b>Fitoterapia: Conceitos Clínicos</b>. São Paulo, 2008.            LEITE, J. P. V. <b>Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas</b>. São Paulo: Atheneu, 2009.            LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. <b>Plantas Medicinais no Brasil</b>. 2. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2008.            SCHULZ, V.; HANSEL, R.; TYLER, V. E. <b>Fitoterapia Racional: Um guia de fitoterapia para as ciências da saúde</b>. 4ªEd, São Paulo: Manole, 2002.            SIMÕES, C. M. O. et al. <b>Farmacognosia: Da Planta ao Medicamento</b>. 6. ed. Porto Alegre: Editora da UFRGS; Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>ALONSO, J. R. <b>Tratado de Fitomedicina: Bases Clínicas e Farmacológicas</b>. Buenos Aires: editora ISIS, 1998.            DI STASI, L; <b>Plantas medicinais: Arte e ciência - Um guia de estudo interdisciplinar</b>, UNESP, SP            ROBBERS, J. E. SPEEDIE, M. K.; TYLER, V. E. <b>Farmacognosia e Farmacobiotechnologia</b>. São Paulo: Premier, 1997.</p>			

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR			
COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
TÓPICOS ESPECIAIS	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Apresenta, analisa, demonstra e ou discute conhecimentos específicos necessários à formação e consolidação de perfil de egresso, em caráter obrigatório, sendo contemplado a partir da definição de necessidades de formação temporária face à exigências do mundo do trabalho ou de outro aspecto que os sustente ou lhe sirva de base. Este atende a definição do eixo em que será desenvolvida.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
Será definido de acordo com a abordagem a ser desenvolvida.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
Será definido de acordo com a abordagem a ser desenvolvida.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
Será definido de acordo com a abordagem a ser desenvolvida.			

**7º Semestre**

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
POLÍTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Aborda os conceitos e pressupostos relativos à discussão contemporânea sobre Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Discute a insegurança alimentar e nutricional (IAN) no contexto mundial e no Brasil, analisando seus processos históricos e decisivos da situação de IAN, como: produção, distribuição, comercialização, abastecimento e acesso de alimentos; assim como, determinantes socioeconômicos, ambientais e culturais da situação de IAN. Debater a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), a Lei Orgânica de SAN e a construção do Sistema Nacional de SAN (SISAN), suas estratégias internacionais, nacionais e locais para promoção da SAN. Discute a participação social e SAN e a atuação do nutricionista e a perspectiva multi/interdisciplinar na construção e implementação das políticas de SAN.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fundamentos da Segurança Alimentar e Nutricional: Compreensão das bases conceituais e históricas de SAN;</li> <li>- Segurança Alimentar e Nutricional – SAN e Direito Humano à Alimentação Adequada.</li> <li>- Instrumentos Legais que fundamentam a SAN: Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.</li> <li>- O Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN: Referências Conceituais no processo de construção do SISAN (composição, atribuições, etc); Política Nacional de SAN e Plano Nacional de SAN.</li> <li>- Apresentação de objetivos e formas atuação dos principais Programas/Ações de SAN: PAA, PNAE, PAT, PRONAF, EPAN'S, PBF, CISTERNAS, entre outros.</li> <li>- Indicadores de Segurança Alimentar e Nutricional.</li> <li>- Insegurança alimentar e nutricional na população e estratégias de prevenção e controle.</li> <li>- Segurança Alimentar e Nutricional e meio ambiente.</li> <li>- Produção e abastecimento alimentar.</li> <li>- Monitoramento e avaliação das Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional.</li> <li>- O controle social e atuação dos CONSEAs</li> <li>- Aspectos sócio-culturais da SAN</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>BELIK, W.; MALUF, R.S. (Orgs.) Abastecimento e Segurança Alimentar – os limites da liberalização. Campinas: IE/UNICAMP, 2000. 234p.</p> <p>BIAN, G. &amp; DEUPEUCH, F &amp; MARIE, B. Alimentação, nutrição e políticas públicas. Cadernos de Proposições para o Século XXI – Nutrição. São Paulo, Instituto Polis. 2002.</p> <p>BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional Lei nº 11.369, de 15 de setembro de 2006 Disponível em: &lt; <a href="https://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos">https://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos</a> . Acesso em 22 ago 2012.</p> <p>BRASIL. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2012/2015 – Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN. Brasília, DF, 2011</p> <p>BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 7272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: &lt; <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm</a>&gt;. Acesso em: 22 ago. 2012.</p> <p>BRASIL Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. A Segurança</p>			

Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação adequada no Brasil: indicadores e monitoramento da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Segurança alimentar e nutricional Rede de equipamentos. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos>>. Acesso em: 20 ago. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional. Brasília, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. produção Agrícola Municipal: culturas temporárias e permanentes, v. 36, Rio de Janeiro, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios 2008: síntese dos indicadores. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios Segurança Alimentar 2004-2009 Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010a.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Censo demográfico 2010: resultados preliminares do Universo. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/imprensa/ppts/0000000408.pdf>>. Acesso em: 22 ago. 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. pesquisa de Orçamento Familiar – POF 2008-2009 Despesas, rendimentos e condições de vida Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010.

VAITSMAN J.; RODRIGUES R. W. S.; SOUZA R. P. O sistema de avaliação e monitoramento das políticas e programas sociais: a experiência do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome Brasília: MDS; Unesco, 2006.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. Nota Técnica - Financiamento da Assistência Social no Brasil. Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Subsídio para Balanço das Ações Governamentais de Segurança Alimentar e Nutricional e da Implantação do Sistema Nacional: Documento elaborado para o Encontro III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional + 2 anos. Brasília: MDS, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. Censo escolar da Educação Básica Brasília, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição – CGPAN. Relatórios do SISVAN web. Disponível em: <[http://nutricao.saude.gov.br/sisvan/relatorios\\_publicos](http://nutricao.saude.gov.br/sisvan/relatorios_publicos)>. Acesso em: 22 ago. 2012.

BRASIL; Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2011

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. Relatório Nacional Brasileiro: Cúpula de Roma. Brasília, 1996

CASTRO, J. FOME COMO FORÇA SOCIAL: FOME E PAZ. (1967). In: CASTRO, A. M. (Org) Fome, Um Tema Proibido – últimos escritos de Josué de Castro.. Última Edição civilização Brasileira, Rio de Janeiro, 2003.

CASTRO, J. (1946). GEOGRAFIA DA FOME – o dilema brasileiro: pão ou aço. Ed. 5ª. Editora O Cruzeiro. Rio de Janeiro, 2005.

FREITAS, M.C.S. Agonia da Fome. Salvador/Rio de Janeiro: EDUFBA/Editora FIOCRUZ, 2003. 275p.

INSTITUTO CIDADANIA. Fome Zero – Uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. São Paulo/SP, 2001.

MALUF, R.S. Segurança Alimentar e Nutricional e Fome no Brasil – 10 anos da Cúpula Mundial de Alimentação. Relatórios Técnicos. Rio de Janeiro: CERESAN, n.2, p. 1-67, ago. 2006

POULAIN, Jean-Pierre. SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução: PROENÇA, Rosana Pacheco da Costa. Ed. Da UFSC, 2004.

RISSIN, A. FILHO, M.B. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19,181-191,2003.

SAWAYA, A. L. et. alli. Os dois Brasis: quem são, onde estão e como vivem os pobres brasileiros. Estudos Avançados. Nº48. , 2003.

VALENTE, F.L.S. Do combate à Fome à Segurança Alimentar e Nutricional: Direito à Alimentação Adequada. Revista de Nutrição, PUCCAMP. Campinas 10 (1): 20-36. Jan/jun, 1997.



VALENTE, F.L.S. Ruptura com a Reprodução da Fome e da Miséria. In: TADDEI, J.A. A.C.(org). Revista das Jornadas Científicas do Núcleo Interdepartamental de Segurança Alimentar e Nutricional 2004-2005. São Paulo: Editora Manole, 2006. p 22 – 47.  
VALENTE, F. Direito Humano à alimentação: desafios e conquistas. Editora: Cortez. São Paulo, 2002.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
<b>FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II</b>	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	75 H (Teórica:45/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a fisiopatologia das doenças mais prevalentes do sistema endócrino, aparelho renal, distúrbios do comportamento alimentar, nutrição e imunossupressão, bem como, alimentação alternativa, interação drogas e nutrientes e orientação nutricional para domicílio na fase adulta. Possibilita a compreensão dos aspectos nutricionais nessa faixa etária, associando as características do alimento da saúde e da doença com vistas à composição do planejamento dietoterápico apropriado para cada enfermidade, conforme as portarias e recomendações vigentes estabelecidas pelo Ministério da Saúde. Aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p>1 . Dietoterapia aplicada às doenças do sistema endócrino e sistêmicas:</p> <p>1.1 <i>Diabetes melitto</i>;</p> <p>1.2 Tireóide;</p> <p>1.3 Supra renal;</p> <p>1.4 Gôta.</p> <p>2. Dietoterapia aplicada as patologias do comportamento alimentar:</p> <p>2.1 Bulimia nervosa;</p> <p>2.2 Anorexia nervosa alimentar;</p> <p>2.3 Outros distúrbios.</p> <p>3. Dietoterapia aplicada as patologias do aparelho urinário</p> <p>3.1 Insuficiência renal aguda</p> <p>3.2 Insuficiência renal crônica - tratamento conservador – dialítico – transplante renal</p> <p>4. Dietoterapia aplicada aos pacientes com alterações do sistema imunológico</p> <p>4.1 Pacientes oncológicos;</p> <p>4.2 Portadores de Sida;</p> <p>4.3 Pacientes pneumopatas;</p> <p>4.4 Pacientes neuropatas;</p> <p>4.5 Pacientes com doenças auto imune.</p> <p>5. Dietoterapia aplicada ao grande queimado;</p> <p>6. Alimentação alternativa: vegetariana, ovo-lacto vegetariana e macrobiótica;</p> <p>7. Interação Drogas e Nutrientes;</p> <p>8. Rotinas para preparo de exames e cirurgias:</p> <p>8.1 Principais exames radiológicos com preparo contrastado;</p> <p>8.2 Exames com uso de anestesia;</p> <p>8.3 Exames com preparo de intestino.</p> <p>9. Orientação nutricional para domicílio:</p> <p>9.1 Orientação do cardápio;</p> <p>9.2 Lista de substituições e equivalentes.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>CECIL. <b>Tratado de medicina interna</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,2000</p> <p>CUPPARI .,L. <b>Nutrição clínica no adulto</b>. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>CUPPARI ,L.; <b>Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis</b>. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>DANI, R. <b>Terapeutica em Gastroenterologia clínica</b>, 1ª. ed. São Paulo: Guanabara Koogan 2005</p> <p>DUARTE. C. A CASTELLANI. F. R. <b>Semiologia Nutricional</b>. Rio de Janeiro: Axcel, 2002.</p> <p>FERNANDES. B.G. <b>Manual de dietas</b>, Salvador: ed. Egas, 2001.</p> <p>GUYTON, A.C.; <b>Fisiologia humana</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,1998.</p> <p>KRAUSE, M; MAHAN, K. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b>, São Paulo: Rocca, 2004.</p> <p>HALPERN, A; MATOS, A F.G; SUPLUCY, H. L. MANCINI. M. C. <b>Obesidade</b> SP, Lemos editorial,</p>			



1998.  
LEMLE. A. **Provas de função pulmonar na prática diária**. São Paulo: Publicações científicas, 1994.  
MARTINS C. CARDOSO SP. **Terapia nutricional enteral e parenteral** - manual de rotina técnica. Curitiba: Nutroclínica, 2000.  
REIS, N. T. COPLE, C. S. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter , 1999.  
RIELA M; MARTINS. C.; **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.  
SHERLOK, S. **Doenças do fígado e sistema biliar**, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,1998.  
SHILS, M.E. *et al.* **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. São Paulo: Manole, 2002.  
SILVA,P. **Farmacologia**. 4. ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,1994.  
SOBOTKA,L. **Bases da nutrição clínica** Rio de janeiro: Rubio, 2008.  
TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO,S.M. **Avaliação nutricional teórica e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.  
WAITZBERG, D. L. **Nutrição enteral e parenteral na prática clínica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Consenso de diabetes**. São Paulo, 2009.  
BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Consenso nacional de nutrição oncológica** - Instituto Nacional do Câncer. Rio de Janeiro, 2009  
PROJETO DIRETRIZES – Associação médica e Conselho Federal de Medicina:  
- terapia nutricional no pacientes com Insuficiência renal aguda - agosto – 2011



**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
DEONTOLOGIA DA NUTRIÇÃO	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Fundamentação teórica dos conceitos básicos sobre ética, moral e valor. Estudo da Ética Profissional dos nutricionistas, tendo como base o código de ética e as leis que regem a profissão. Levantamento das atribuições e da competência técnica dos nutricionistas nos campos de atuação. Análise da postura ética dos nutricionistas no ambiente de trabalho. Conhecimento das entidades de classe dos nutricionistas.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deontologia (definição, objetivos e funções);</li> <li>- Ética, moral e valores (definição, objetivo e função);</li> <li>- Comportamento ético/profissional; O homem dentro da sociedade, o homem profissional, predicados pessoais para o nutricionista.</li> <li>- Código de ética do nutricionista. Leis/resoluções que regem a profissão;</li> <li>- Entidades de classe: sindicato, conselho e associação (características, atribuições).</li> <li>- Atribuições do profissional nutricionista.</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
BOFF, Leonardo. Ética e Moral .Ed. Vozes,2003,RJ BRASIL. LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991 (DOU 18/09/1991) BRASIL. LEI Nº 6.583, DE 20 DE OUTUBRO DE 1978 (DOU 24.10.1978) CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, Código de ética profissional, Brasília, 2006. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS Resolução CFN 419 de 24 março de 2008. Dispõe sobre responsabilidade técnica. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS Resolução CFN 418 de 24 de março 2008. Dispõe sobre atribuições do nutricionista frente ao estagiário de nutrição. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS Resolução CFN 380 de 09 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição de áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. SÁ, Antonio Lopes de. Ética e valores humanos. Ed. Juruá, 2006. Curitiba PR CAMARGO, Marcelino. Fundamentos de Ética geral e profissional. Ed. Vozes, 2006, RJ. VALL, Álvaro LM. O que é Ética? Ed. Brasiliense, 1980. SP.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
ARISTÓTELES, Ética a Nicômaco. Coleção Os Pensadores. Abril Cultural, 1979, SP CHALITA, Gabriel. Vivendo a Filosofia. 2ª Ed. Ed. Ática, 2005, SP.			

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
<b>GESTÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO II</b>	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica:30/ Prática: 30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a estrutura físico funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN); assim como o controle de qualidade na produção dos serviços em UAN. Aborda a tecnologia da informação para gestão da produção e marketing em nutrição.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
Planejamento e projeto do Serviço de alimentação: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fatores que influenciam o planejamento;</li> <li>• Instalações da cozinha industrial: setorização, layout e fluxo das atividades da cozinha industrial, dimensionamento de equipamentos (escolha, higiene e manutenção);</li> <li>• Normas de segurança;</li> </ul> Controle de qualidade do serviço: Conceitos de Qualidade Elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; Automação nos serviços de alimentação; Marketing em UAN			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
ABREU, E.S. de; SPINELLI, M.G.N; PINTO, A. M. de S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2 ed. São Paulo: Metha, 2007. PROENÇA, R.P.C. Inovação Tecnológica na produção de alimentação coletiva. 2. ed. Florianópolis: Insular, 2000. SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. 1 ed. Rubio, 2012. SILVA FILHO, Antonio Romão A. Manual Básico para planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. Varela: São Paulo. SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6 ed.,São Paulo:Varela, 2005. (ver ed mais nova) TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
ARRUDA, G.A. Manual de boas práticas. Vol. II. Unidades de alimentação e Nutrição. Ed. Ponto Crítico, 1998. Resolução ANVISA - RDC 216/ 2004; Resolução ANVISA - RDC 275/ 2002. Manual da ABERC. Artigos científicos publicados em revistas indexadas.			

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	60 H (Teórica:30/ Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Discute os princípios básicos da Farmacologia e as aplicações de fármacos sobre os sistemas fisiológicos, oportunizando ao estudante melhor entendimento das propriedades físico-químicas e farmacológicas dos fármacos empregados na terapêutica e recuperação nas relações saúde doença.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introdução à Farmacologia (Histórico, conceitos e divisões)</li> <li>- Mecanismos Gerais de Ação dos Fármacos</li> <li>- Interação droga-receptor (agonistas e antagonistas)</li> <li>- Receptores Farmacológicos</li> <li>- Princípios da terapêutica e desenvolvimento de novos fármacos: Fases de Experimentação de Fármacos.</li> <li>- Farmacocinética (Absorção, Distribuição, Biotransformação e Eliminação de drogas)</li> <li>- Monitorização de Drogas (índice terapêutico, cálculo de dose, janela terapêutica)</li> <li>- Farmacocinética Clínica X Situações e grupos especiais (insuficiência cardíaca, hepática e renal; idosos, gravidez, etc.).</li> <li>- Interações Medicamentosas (Fármaco-Fármacos; Fármaco-nutriente e Fármaco-Excipientes)</li> <li>- Farmacologia dos Sistemas Fisiológicos <b>(de acordo com as especificidades dos cursos).</b></li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- SILVA, P. <b>Farmacologia</b>. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</li> <li>- GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. <b>As bases farmacológicas da terapêutica</b>. 11 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</li> <li>- KATZUNG, B. Z. <b>Farmacologia</b>. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</li> <li>- RANG, H.P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. <b>Farmacologia</b>. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</li> <li>- FUCHS, Flávio Danni; WANNMACHER, Lenita; FERREIRA, Maria Beatriz Cardoso. <b>Farmacologia Clínica: Fundamentos da Terapêutica Racional</b>. 4. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. xix, 1284p.</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- BRODY, T.M. et al. <b>Farmacologia Humana: da Molecular à Clínica</b>. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994.</li> <li>- GRAHAM-SMITH, D. G.; ARONSON, J. K. <b>Tratado de Farmacologia Clínica e Farmacoterapia</b>. 3.ed. . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</li> <li>- CRAIG, C. R.; STITZEL, R. E. <b>Farmacologia Moderna com Aplicações Clínicas</b>. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</li> <li>- FUCHS. <b>Farmacologia Clínica</b>. 2.ed. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.</li> </ul>			

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	60 H (Teórica:30/ Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os órgãos dos sentidos e a percepção sensorial. Discute os limites mínimos de sensibilidade, a seleção de equipes e métodos sensoriais, abordando a correlação entre análise sensorial e análise física dos alimentos. Aborda os estudos de aceitação pelo consumidor.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>CONTEÚDO TEÓRICO E PRÁTICO:</b></p> <p>T: Introdução, Histórico, Importância, Aplicações da Análise Sensorial; Qualidade Sensorial; Propriedades sensoriais dos alimentos: Aparência, Cor, Aroma, Sabor, Textura. Os sentidos humanos como fonte de informação: Olfato, Gustação, Visão, Tato e Audição.</p> <p>P: Apresentação do Laboratório de Análise Sensorial. Normas e Organização do Laboratório. Orientação sobre procedimentos práticos e elaboração de relatórios. Formação de grupos de trabalho.</p> <p>T: Ambiente de testes. Preparação e apresentação de amostras para avaliação sensorial: Quantidade, Codificação, Ordem de apresentação, Condições das provas sensoriais. Equipe de provadores: Seleção e treinamento de equipe. Fatores que influem na avaliação sensorial: erros de natureza psicológica, fisiológica e ambiental.</p> <p>P: Reconhecimento dos atributos sensoriais em alimentos. Teste de reconhecimento de gostos básicos e odores de produtos alimentícios.</p> <p>T: Métodos sensoriais: Métodos Discriminativos (ou de Diferença), Métodos Afetivos, Análise Descritiva Quantitativa. Métodos Discriminativos: Teste Triangular, Teste Duo-Trio.</p> <p>P: Aplicação de Métodos Discriminativos: Teste Triangular e Duo-Trio.</p> <p>T: Métodos Discriminativos: Teste de Comparação Pareada e Teste de Ordenação.</p> <p>P: Aplicação de Métodos Discriminativos: Teste de Comparação Pareada e Teste de Ordenação.</p> <p>T: Métodos Discriminativos: Teste de Comparação Múltipla (ou Diferença do Controle). Uso da Análise de Variância (ANOVA) e Teste de média (Tukey) para comparação dos resultados.</p> <p>P: Aplicação de Métodos Discriminativos: Teste de Comparação Múltipla. Análise dos resultados por Análise de Variância (ANOVA) e Teste de média (Tukey).</p> <p>T: Métodos Discriminativos: Uso de escalas de intensidade (estruturada e não-estruturada). Análise de Variância (ANOVA) e Teste de média (Tukey) para comparação dos resultados.</p> <p>P: Aplicação de Testes com escalas de intensidade. Análise dos resultados por ANOVA e Teste de média (Tukey).</p> <p>T: Métodos Afetivos: Teste de Preferência e Teste de Aceitação. Testes de Preferência: Comparação Pareada, Ordenação, Comparação Múltipla. Análise estatística dos resultados: ANOVA e Teste de média (Dunnett).</p> <p>P: Aplicação de Métodos Afetivos: Teste de Preferência - Comparação Múltipla.</p> <p>T: Métodos Afetivos: Testes de Aceitação: uso de Escalas de Aceitação (escala hedônica, escala de atitude (FACT) e escala do ideal). Análise estatística dos resultados: ANOVA e Teste de média (Dunnett).</p> <p>P: Aplicação de Métodos Afetivos: Teste de Aceitação-escala hedônica e escala do ideal.</p> <p>T: Métodos Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). Histórico, Importância, Aplicações, Aspectos qualitativos e quantitativos. Sequencia de etapas da realização da ADQ: métodos para desenvolvimento de descritores, terminologia descritiva e referências.</p> <p>P: ADQ: desenvolvimento da terminologia descritiva e materiais de referência.</p> <p>T: Métodos Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). Treinamento e seleção de provadores.</p> <p>P: ADQ: definição dos termos descritivos. Treinamento e seleção da equipe de provadores.</p> <p>T: Métodos Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). Introdução ao Programa Estatístico -</p>			

SAS. Tabulação dos dados para utilização no SAS.

P: ADQ: seleção final dos provadores, análise descritiva quantitativa das amostras.

T: Métodos Descritivos: Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). Análise dos resultados por ANOVA, Teste de Tukey. Análise de Componentes Principais (ACP) e Gráfico Aranha.

P: ADQ: construção de gráfico aranha. Desenvolvimento do Perfil Sensorial das amostras.

T: Métodos Descritivos: Método Tempo-Intensidade. Teste de "Treshold".

P: Aplicação do método Tempo-Intensidade. Aplicação de teste de "Treshold".

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

American Society for Testing and Materials. Manual on sensory testing methods. Philadelphia, 1968. 77p.

Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. NBR 12995. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas – classificação. São Paulo, 1993. 2 p.

Ferreira, V.L.P. et al. Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos. Campinas: SBCTA, 2000. 127p.

Meilgaard, M.; Civille, G.V.; Carr, B.T. Sensory evaluation techniques. 3. ed. Florida-USA: CRC Press, 1999.

Minim, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2006. 225 p.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Moraes, M.A.C. Métodos de Avaliação Sensorial de Alimentos. FTPT. 93 p. 1990.

SAS - Statistical Analysis System. User's procedures guide. Version 6, Cary: SAS Institute, Inc., North Carolina, USA, 2003. 2 v

Stone, H.; Sidel, J.L. Sensory Evaluation Practices. 2. ed. Orlando Florida: Academic Press, 1993. 338p.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
NUTRIÇÃO ESPORTIVA	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica:30/ Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda as bases fisiológicas, bioquímicas e metabólicas mobilizadas nos diferentes níveis de esforço físico para a aplicação de estratégias nutricionais adequadas as diversas modalidades esportivas, considerando a individualidade socioeconômica e cultural do atleta em condições ambientais normais e adversas.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>Conteúdo teórico e prático:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fisiologia do músculo esquelético:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.2 Estrutura do músculo esquelético.</li> <li>1.3 Bioquímica da contração muscular.</li> </ol> </li> <li>2. Fisiologia do exercício muscular             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Tipos de fibras.</li> <li>2.2 Participação das fibras nos diferentes tipos de esforço físico.</li> </ol> </li> <li>3. Bioenergética.             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.5 Transferência de energia no exercício: sistemas de curto, média, longa duração e recuperação.</li> </ol> </li> <li>4. Energia para a atividade física: alterações metabólicas produzidas pelo exercício físico.             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Medidas do consumo energético humano.</li> </ol> </li> <li>5. Estratégias nutricionais para o atleta:             <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1 Dieta de treinamento, pré-competitiva, competitiva e de recuperação.</li> </ol> </li> <li>6. Treinamento físico para resistência potencia e força muscular             <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1 Proteínas e exercício físico.</li> <li>6.2 Carboidratos e exercício físico.</li> <li>6.3 Lipídios e exercício físico.</li> <li>6.4 Vitaminas, minerais e exercício físico.</li> </ol> </li> <li>7. Água e a termorregulação.             <ol style="list-style-type: none"> <li>7.1 Manobras de hidratação para o atleta.</li> </ol> </li> <li>8. Suplementos nutricionais esportivos: prós e contra.</li> <li>9. Nutrição no exercício e estresse oxidativo. Nutrição e exercício nas situações ambientais adversas.</li> <li>10. Assistência nutricional para o atleta:             <ol style="list-style-type: none"> <li>10.1 Avaliação nutricional e planejamento alimentar do atleta.</li> <li>10.2 Avaliação dietética e planejamento alimentar do atleta.</li> <li>10.3 Exames laboratoriais para atletas.</li> </ol> </li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>BACURAU, Reury Frank Pereira; NAVARRO, Francisco. <b>Nutrição e suplementação esportiva</b>. 6. ed. São Paulo: Phorte, 2009.</p> <p>DELAVIER, Frédéric. <b>Guia de suplementos alimentares para atletas</b>. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>GUEDES, Dartagnan Pinto; GUEDES, Joana Elisabete Ribeiro Pinto. <b>Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição</b>. 2.ed. Rio de Janeiro: Shape, 2003.</p> <p>McARDLE, W.; KATCH, V. L.; KATCH, F. J. <b>Fisiologia do exercício, energia, nutrição e desempenho humano</b>. 4. ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro: 2006.</p> <p>POWERS, Scott K; HOWLEY, Edward T. <b>Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho</b>. 6. ed São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>WILLIAMS, Melvin H. <b>Nutrição: para a saúde, condicionamento físico &amp; desempenho esportivo</b>. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.</p>			



WILMORE, Jack H.; COSTILL, David L. **Fisiologia do esporte e do exercício**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2001.  
WOLINSKY, Ira. HICKSON James Jr. **Nutrição no exercício e no esporte**. São Paulo: Roca, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CLARK, Nancy. **Guia de nutrição desportiva**: alimentação para uma vida ativa. 2.ed. 2.reimpr. Porto Alegre: Artmed, 2002.  
DÂMASO, Ana. . **Nutrição e exercício na prevenção de doenças**. Rio de Janeiro: Medsi, 2001.  
DUARTE, Maria de Fátima da Silva. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA. UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA. **Atividade física e saúde**: intervenções em diversos contextos. Florianópolis: UFSC, Salvador: EDUNEB, 2009.  
HEYWARD, Vivian H. **Avaliação da composição corporal aplicada**. São Barueri, SP: Manole, 2000.  
HIRSCHBRUCH M. D; CARVALHO J. R. **Nutrição Esportiva: uma visão prática**. 2ª. São Paulo: Manole, 2008.  
KATCH, Frank I; MCARDLE, William O. **Nutrição, controle de peso e exercício**. 3. ed Rio de Janeiro: Medsi, 1990.  
KLEINER, Susan M; GREENWOOD-ROBINSON, Maggie. **Nutrição para o treinamento de força**. São Paulo: Manole, 2002.  
MAUGHAN, Ron J.; GLEESON, Michael; GREENHAFF, Paul L. **Bioquímica do exercício e treinamento**. São Paulo: Manole, 2000.  
SETTINERI, Luiz Irineu Cibilis. **Nutrição e atividade física**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1987.



8º Semestre

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	45 H (Teórica)
EMENTA			
Estuda os conceitos de alteridade, cultura e diversidade aplicadas à antropologia da alimentação a partir da análise das especificidades culturais, valores simbólicos, tradições e experiências humanas inerentes às práticas alimentares e suas escolhas. Aborda as diferentes escolas antropológicas e a comida e o comer enquanto objetos de observação e estudo da antropologia.			
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO			
1. Conceitos de Antropologia na interface entre natureza e cultura; 2. História da Alimentação no Brasil; 3. As práticas alimentares a partir de uma abordagem cultural; 4. Corpo e subjetividade; 5. Alimentação, ritual e cura; 6. O comer e a comida numa perspectiva simbólica.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
CANESQUI, Ana M; GARCIA, Rosa W.D.(org.) <b>Antropologia e Nutrição: um diálogo possível.</b> Coleção Antropologia e Saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. CASCUDO, Luís da C. <b>História da alimentação no Brasil.</b> São Paulo: Nacional, 1967. DOUGLAS, Mary. As Abominações do Levítico. In: _____. <b>Pureza e Perigo.</b> São Paulo: Editora Perspectiva, 1966. pp. 57-74. FISCHLER, Claude. <b>El (h) omnívoro:</b> El gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995. GEERTZ, Clifford. <b>A interpretação das culturas.</b> Rio de Janeiro: Guanabara GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. <b>A Invenção do Cotidiano:</b> 2. morar, cozinhar. 5ª. Edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006. HARRIS, Marvin. <b>Bueno para comer:</b> Enigmas de alimentación y cultura. 4ª. edición. Madrid: Alianza Editorial. 2005. MURRIETA, Rui S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. <b>Revista de Antropologia</b> , v. 44, n. 2, São Paulo, 2001. SALHINS, Marshall. <b>La pensée Bourgeoise: a sociedade ocidental enquanto cultura.</b> In: Cultura e Razão prática. Rio de Janeiro: Zahar. 1979 SANTOS, Lígia A. S. <b>O corpo, o comer e a comida.</b> Salvador: Edufba, 2008. WOORTMANN, Klaas A. A.. <b>Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda.</b> Relatório Final. Brasília: Fundação Universidade de Brasília. Série Antropologia, 1978.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
CONTRERAS, Jesús. <b>Antropología de la alimentación.</b> Madrid: Eudema. 1993. GEERTZ, Clifford. <b>A interpretação das culturas.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989. LÉVI-STAUSS, Claude. O Triângulo Culinário. <b>Lévi-Strauss, L'Arc Documentos.</b> São Paulo: Documentos, 1968. HARRIS, Marvin. A Mãe Vaca. In: _____. <b>Vacas, Porcos, Guerras e Bruxas:</b> os enigmas da cultura. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978. ROZIN, Paul. Social and moral aspects of food and eating. In: _____. <b>Towards a psychology of</b>			



food choice. Bruxelas: Institut Danone, 1998. Cap. 8, p. 219-232.

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
METODOLOGIA DA PESQUISA EM SAÚDE	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a Ciência, conhecimento científico e método científico. Discute os tipos de pesquisa: quanto à natureza, quanto aos procedimentos, quanto aos objetivos e quanto aos tratamentos dos dados. Desenvolve os aspectos e atividades levando a construção e a estruturação do projeto de pesquisa científico, com vista à produção e comunicação do conhecimento científico.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p>1. Processo de comunicação na pesquisa científica e tecnológica e os métodos científicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Canais informais,</li> <li>• Canais formais;</li> <li>• Método dedutivo,</li> <li>• Método indutivo,</li> <li>• Método hipotético-dedutivo,</li> <li>• Método dialético,</li> <li>• Método fenomenológico;</li> </ul> <p>2. A Pesquisa e suas Classificações:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quanto à natureza: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pesquisa básica</li> <li>✓ Pesquisa aplicada;</li> </ul> </li> <li>• Quanto à abordagem do problema: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Qualitativa,</li> <li>✓ Quantitativa;</li> </ul> </li> <li>• Quanto aos objetivos: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Exploratório,</li> <li>✓ Descritiva,</li> <li>✓ Explicativa;</li> </ul> </li> <li>• Quanto aos procedimentos técnicos: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Experimental,</li> <li>✓ Operacional bibliográfica,</li> <li>✓ Documental,</li> <li>✓ De campo,</li> <li>✓ Expost-facto,</li> <li>✓ De levantamento,</li> <li>✓ Com survey,</li> <li>✓ Estudo de Caso,</li> <li>✓ Participante,</li> <li>✓ Pesquisa-ação,</li> <li>✓ Etnográfica,</li> <li>✓ Etnometodológica</li> </ul> </li> </ul> <p>4. Construção da pesquisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ A questão inicial,</li> <li>✓ A exploração do tema,</li> <li>✓ A problemática,</li> <li>✓ A construção do modelo de análise,</li> <li>✓ A coleta de dados,</li> <li>✓ A análise das informações,</li> <li>✓ As conclusões;</li> </ul> <p>5. Estrutura do projeto de pesquisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Título do projeto,</li> <li>✓ Introdução,</li> <li>✓ Revisão bibliográfica,</li> <li>✓ Procedimentos metodológicos,</li> <li>✓ Escolha do tipo de pesquisa,</li> <li>✓ Estabelecer população e amostra,</li> <li>✓ Determinar as técnicas de coletas de dados,</li> <li>✓ Aspectos éticos,</li> <li>✓ Bibliografia,</li> <li>✓ Cronograma,</li> <li>✓ Orçamento;</li> </ul>			

6. Tecnologias de informação e comunicação:

- Ferramentas de apoio à pesquisa;
- Ferramentas de busca bibliográfica em bases de dados,
- Sistema de informação
- Ética, plágio.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

APPOLINARIO, Fabio. **Dicionário de Metodologia Científica**. 1. ed Editora: Atlas.;

BRASIL. Ministério da Saúde. Comissão de ética em pesquisa: série cadernos técnicos. Resolução nº 196, de 1996. **Normas para pesquisa envolvendo seres humanos**, Brasília, 2000.;

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002.;

FRANCO, Silvana; FRANCO, Jeferson. **Como elaborar trabalhos acadêmicos**. 1. ed. Editora: Ciência Moderna. 192 p.;

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar Projetos de Pesquisa**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2002.

KOCHE, Jose Carlos. **Fundamentos de Metodologia Científica: Teoria da Ciência e Prática de Pesquisa**. Petrópolis – RJ: Vozes, 2000.

LAVILLE, Christian, DIONNE, Jean. **A Construção do Saber: manual de metodologia da pesquisa em Ciências Humanas**. Porto Alegre: Editora Artes Médicas Sul LTDA, 1999.

MARCONI, M. De A.; LAKATOS, E. V. **Metodologia científica**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2004.;

MINAYO, Maria Cecília de S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 4. ed. São Paulo: Hucitec / Abrasco, 2004.;

OLIVEIRA, Silvio Luiz de. **Tratado de Metodologia Científica**. São Paulo: Pioneira, 1997.

PEREIRA, José Matias. **Manual de Metodologia da Pesquisa Científica**. 1. ed. Editora: Alta Books. 157 p.;

SALOMON, Décio Vieira. **Como fazer uma Monografia: elementos de metodologia do trabalho científico**. 3. ed. Brasília: Interlivros, 1973.;

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 21. ed. São Paulo: Cortez, 2001.

VELOSO, Waldir de Pinho. **Como redigir trabalhos científicos**. 1. ed Editora: Iob

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARMANI, Domingos. **Como elaborar Projetos? Guia prático para elaboração e Gestão de projetos sociais**. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2004.

BRASIL, **Normas para pesquisa envolvendo seres humanos – Resolução nº 196/96**. Comissão de ética em pesquisa. Série cadernos técnicos. Ministério da Saúde, Brasília, 2000.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico: procedimento básico, pesquisa bibliográfica, projeto, relatório, publicações e trabalhos científicos**. 6. ed São Paulo: Atlas, 2001. 219.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. 23.ed., rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
TERAPIA NUTRICIONAL	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	45 H (Teórica:15/ Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os aspectos envolvidos na conduta da terapia nutricional, atendendo as portarias vigentes do Ministério da Saúde. Aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Terapia nutricional: conceitos e noções básicas</li> <li>2. Nutrição Enteral:               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Indicações e contra- indicações;</li> <li>2.2 Vias de acesso;</li> <li>2.3 Tipos de sondas;</li> <li>2.4 Formas de administração;</li> <li>2.5 Seleção das fórmulas;</li> <li>2.6 Tipos de fórmulas e dietas – artesanal, industrializada e mista, sistema aberto e sistema fechado;</li> <li>2.7 Complicações;</li> <li>2.8 Elaboração do plano alimentar, prescrição e evolução nutricional;</li> <li>2.9 Transição nutricional – critérios para o desmame da terapia, monitoramento da terapêutica.</li> </ol> </li> <li>3. Nutrição Parenteral:               <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Indicações e contra indicações;</li> <li>3.2 Tipos de cateteres;</li> <li>3.3 Vias de acesso;</li> <li>3.4 Componentes das soluções de nutrição parenteral;</li> <li>3.5 Complicações;</li> <li>3.6 Monitoramento da terapêutica.</li> </ol> </li> <li>4. Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN) – portarias 272 e 339:               <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 Composição da equipe;</li> <li>4.2 Atribuições de cada membro;</li> <li>4.3 Estrutura física;</li> <li>4.4 Documentação normativa e registros;</li> <li>4.5 Controle microbiológico do processo;</li> <li>4.6 Boas práticas de preparo de fórmulas para uso de terapia nutricional.</li> </ol> </li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>CALIXTO, L. REIS, N.T.; <b>interpretação de exames de laboratório aplicados a nutrição clínica</b> São Paulo: Rubio, 2012.</p> <p>CUPPARI .,L. <b>Nutrição clínica no adulto</b>. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>DUARTE. C. A CASTELLANI. F. R. <b>Semiologia Nutricional</b> Rio de Janeiro: Axcel, 2002.</p> <p>FERNANDES. B.G. <b>Manual de dietas</b>, Salvador: ed. Egas, 2001.</p> <p>MAGNONI,D.; CUKIER,C. <b>Perguntas e respostas em nutrição clínica</b> São Paulo: Roca,2001.</p> <p>MARCONDES,M. <i>et.al.</i> <b>Clínica médica, propedêutica e fisiopatologia</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 1988.</p> <p>MARTINS C. CARDOSO SP. <b>Terapia nutricional enteral e parenteral - manual de rotina técnica</b>. Curitiba: Nutroclínica, 2000.</p> <p>RIELA M; MARTINS. C.; <b>Nutrição e o rim</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>ROMBEAU,J.; ROLANDELI,R.H. <b>Nutrição clínica: nutrição parenteral</b>. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>SILVA, P. <b>Farmacologia</b>. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,1994.</p> <p>SOBOTKA,L. <b>Bases da nutrição clínica</b> Rio de janeiro: Rubio, 2008.</p>			



TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, S.M. **Avaliação nutricional teórica e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.  
WAITZBERG, D. L. **Nutrição enteral e parenteral na prática clínica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portarias nº 272 abril 1999 de nutrição parenteral e portaria Nº 339 de outubro de 1999 de nutrição enteral.  
PROJETO DIRETRIZES – ASSOCIAÇÃO MÉDICA BRASILEIRA E CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA AGOSTO – 2011  
Terapia nutricional na oncologia – agosto 2011  
Terapia nutricional na ICC – julho 2011  
Terapia nutricional na pancreatite aguda – agosto 2011  
Terapia nutricional nas fístulas digestórias – setembro 2011  
Terapia nutricional para portadores de úlceras de pressão – julho 2010

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
PSICOLOGIA NOS DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	30 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Aborda os aspectos biopsicossociais envolvidos no comportamento alimentar e os fatores motivadores e de resistência às mudanças de hábitos alimentares. Apresenta e caracteriza os transtornos alimentares e distúrbios de imagem corporal, enfocando a terapia nutricional e psicológica nestes transtornos. Discute as Implicações dos modelos familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p>01. Corpo e identidade: imagem corporal e saúde:</p> <p>1.1 Formação de autoconceito, autoimagem corporal e autoestima;</p> <p>1.2. Atividade física e transtornos corporais: vigorexia.</p> <p>02. A Ditadura da Beleza e suas consequências para a saúde;</p> <p>03. Aspectos conceituais e históricos sobre transtornos alimentares;</p> <p>04. O papel da família na formação de hábitos, no comportamento alimentar e nos transtornos alimentares;</p> <p>05. Aspectos clínicos dos transtornos alimentares;</p> <p>06. Terapias Nutricional e Psicológica nos Transtornos Alimentares e Corporais:</p> <p>6.1 Transtorno da Compulsão Alimentar Periódica;</p> <p>6.2 Anorexia e bulimia nervosa;</p> <p>6.3 Transtorno Alimentar Não Especificado;</p> <p>6.4 Outros Transtornos alimentares: comer restritivo, comer seletivo, síndrome alimentar noturna, transtorno alimentar pós-cirúrgico.</p> <p>6.5 Os novos Transtornos alimentares: pregorexia, ortorexia nervosa, diabulimia, <i>drunkorexia</i>.</p> <p>07. Estigmatização da obesidade e suas implicações psicológicas e alimentares;</p> <p>08. Instrumentalização do nutricionista para a escuta psicológica na sua prática e o papel da equipe multiprofissional no tratamento.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>ALENCAR, Eunice M. L. Soriano de. <b>Psicologia</b>: introdução aos princípios básicos de comportamento. 6. Ed, Petrópolis: Vozes, 1985. 197 p.</p> <p>ASSIS, Simone Gonçalves de. <b>Superação de dificuldades na infância e adolescência</b>: conversando com profissionais de saúde sobre resiliência e promoção da saúde. Rio de Janeiro: CLAVES, Fundação Oswaldo Cruz: 2006. 68 p.</p> <p>KAMEL, Dilson. <b>Nocções básicas de nutrição e psicologia</b>. 4. E. Rio de Janeiro, Cultura Médica. 110 p.</p> <p>KATCH, Frank I; MCARDLE, William O. <b>Nutrição, controle de peso e exercício</b>. 3. Ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1990 372 p.</p> <p>MARRA, Marlene Magnabosco; COSTA, Liana Fortunato. <b>Temas da clínica do adolescente e da família</b>. São Paulo: Ágora, 2010. 240 p.</p>			



MORAGAS, Jerônimo de. **Psicologia de nel niño y del adolescente**. 3 ed. Barcelona: Labor, 1967. 314 p.  
CKENPAUGH, Nancy J; POLEMAN, Charlotte M. . **Nutrição: essência e dietoterapia** . 7.ed. São Paulo: Roca, 1997.589 p.  
SGARBIERI, Valdemiro Carlos. **Alimentação e nutrição: fator de saúde e desenvolvimento**. São Paulo: Almed, 1987.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AIKALI, Carolina Jabur; SOUBHIA, Camila Saliba; SCALFARO, Bianca Messina and CORDAS, Táci Athanássios. Imagem corporal nos transtornos alimentares. **Rev. psiquiatr. clín.** [online]. 2004, vol.31, n.4, pp. 164-166.  
ALVARENGA M, SCAGLIUSI FB, PHILIPPI ST (Org.). **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. Barueri: Manole, 2010. pp.59-84.  
ALVARENGA M, SCAGLIUSI FB, PHILIPPI ST (Org.). **Nutrição e Transtornos alimentares: avaliação e tratamento**. Barueri: Manole, 2010, pp.447-73.  
AZEVEDO, Alexandre Pinto de; SANTOS, Cimâni Cristina dos and FONSECA, Dulcineia Cardoso da. Transtorno da compulsão alimentar periódica. **Rev. psiquiatr. clín.** [online]. 2004, vol.31, n.4, pp. 170-172.  
BUCARECHI, H. (org.). **Anorexia e Bulimia nervosa: uma visão multidisciplinar**. São Paulo: Casa do Psicólogo. 2003. 186p.  
COBELO, Alicia Weisz; SAIKALI, Maria Olímpia and SCHOMER, Ester Zatyрко. A abordagem familiar no tratamento da anorexia e bulimia nervosa. **Rev. psiquiatr. clín.** [online]. 2004, vol.31, n.4, pp. 184-187.  
CORDÁS, T. A. **Anorexia e bulimia: O que são ? Como ajudar ? Um guia para pais e familiares**. Porto Alegre: Artmed.  
\_\_\_\_\_. **Bulimia nervosa: diagnóstico e propostas de tratamento**, Lemos Editorial, São Paulo, 1998. pp.107-126.  
CORDÁS TA, KACHANI AT et al. **Nutrição em Psiquiatria**. Porto Alegre: Artmed, 2010, pp.167-79.  
CURY, Augusto. **A ditadura da beleza e a revolução das mulheres**. 2 ed. Rio de Janeiro: Arqueiro, 2011.208p.  
DUNKER KLL, ROMANO ECB. Anorexia nervosa. In: Rita de Cássia de Aquino, Sonia Tucunduva Philippi. (Org.). **Nutrição clínica: estudos de casos comentados**. Barueri: Manole, 2009, pp.283-303.  
DUNKER KLL, TIMERMAN F, ALVARENGA M, PHILIPPI ST. Prevenção dos transtornos alimentares e posturas dos nutricionistas. In: ALVARENGA M, SCAGLIUSI FB, PHILIPPI ST (Org.). **Abordagens nutricionais nos transtornos alimentares: avaliação e tratamento**. Barueri: Manole, 2010, pp.497-516.  
HALPERN, Z. S. C.; RODRIGUES, M. D. B.; COSTA, R. F. da. Determinantes fisiológicos do controle do peso e apetite. **Rev. psiquiatr. clín.** [online]. 2004, vol.31, n.4, pp. 150-153.  
NUNES, M.A; APPOLINÁRIO, J.C; GALVÃO, A.L. COUTINHO, W (orgs.) **Transtornos alimentares e obesidade**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.  
OLIVEIRA, Verenice Martins de; LINARDI, Rosa Cardelino and AZEVEDO, Alexandre Pinto de. Cirurgia bariátrica: aspectos psicológicos e psiquiátricos. **Rev. psiquiatr. clín.** [online]. 2004, vol.31, n.4, pp. 199-201.  
PHILIPPI, S. ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares: uma visão nutricional**. Barueri-SP: Manole, 2004.229p.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
NUTRIÇÃO CLÍNICA AVANÇADA	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica:30/ Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda nutrição em seus aspectos bioquímicos, metabólicos e genéticos, com ênfase na Nutrição Clínica Funcional, focando os alimentos como fonte de nutrientes, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde do indivíduo.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<p><b>TEORIA</b></p> <p>1. Bases da Nutrição Clínica Funcional:</p> <p>1.1 Princípios da Nutrição Funcional: História, individualidade bioquímica, interconexões, equilíbrios nutricionais e biodisponibilidade, desequilíbrios de disfunções neuroendócrinas;</p> <p>1.2 Disbiose: conceito, fisiopatologia, abordagem, diagnóstico, tratamento;</p> <p>1.3 Destoxificação: toxinas, fisiopatologia, relações clínicas, tratamento;</p> <p>2. Avanços da Nutrição Clínica Funcional:</p> <p>2.1 Minerais e vitaminas: biodisponibilidade, sinais e sintomas, recomendações;</p> <p>2.2 Estresse oxidativo: resposta celular, vias de sinalização, mecanismos;</p> <p>2.3 Alimentos Funcionais e antioxidação: conceito, classificação, aplicação;</p> <p>2.4 Suplementação: interações, tipos, prescrição;</p> <p>2.4 Expressão gênica: princípios da biologia molecular, nutrigenômica, nutrigenética;</p> <p>2.6 Interpretação de exames laboratoriais;</p> <p>3. Prescrição Nutricional nas diversas enfermidades:</p> <p>3.1 <i>Diabetes Mellitos</i>, obesidade, Síndrome Metabólica, Cirurgia Bariátrica, Alergias, Doenças cardiológicas, Neurologia, Ciclos da Mulher.</p> <p><b>PRÁTICA</b></p> <p>1. Treinamento de pré, pró e simbióticos: nutracêuticos, manipulados e produtos prontos;</p> <p>2. Treinamento na prescrição de dieta de detoxificação;</p> <p>3. Treinamento na prescrição de antioxidantes: nutracêuticos, manipulados e produtos prontos;</p> <p>4. Treinamento na prescrição de nutracêuticos para <i>Diabetes Mellitos</i>, obesidade, Síndrome Metabólica, Cirurgia Bariátrica, Alergias, Doenças cardiológicas, Neurologia;</p> <p>5. Treinamento na prescrição de nutracêuticos na saúde da mulher;</p> <p>6. Treinamento na prescrição de nutracêuticos na estética;</p> <p>7. Treinamento na prescrição de fitoterápicos básicos: infusão e extrato seco;</p> <p>8. Visitas a lojas de suplementos e farmácias de manipulação.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>BLAND, J.S; COSTARELLA, L. LEVIN, B. ET AL. <b>Clinical Nutrition: a functional approach</b>. Washington: The Institute of Functional Medicine, 1999;</p> <p>COZZOLINO, S.M.F. <b>Biodisponibilidade de Nutrientes</b>. São Paulo: Manole, 2011;</p> <p>INSTITUTE OF FUNCTIONAL MEDICINE. <b>Textbook of Functional Medicine</b>. Whashington: The Institute of Functional Medicine, 2006;</p> <p>PASCHOAL, V.; MARQUES, N.; BRIMBERG, P.; DINIZ, S. <b>Suplementação Funcional Magistral: dos nutrientes aos compostos bioativos</b>. São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2008;</p> <p>PASCHOAL, V.; NAVES, A.; FONSECA, A. <b>Nutrição Clínica Funcional: dos princípios à prática clínica</b>. São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2007;</p> <p>PUJOL, A.P. <b>Nutrição Aplicada à Estética</b>. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2011;</p> <p>SCHNEIDER, A.P. <b>Nutrição Estética</b>. São Paulo: Editora Atheneu, 2009;</p> <p>TALBOTT, S.; HUGHES, K. <b>Suplementos Dietéticos para profissionais de Saúde</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008;</p>			

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- AUGUSTO, O. **Radicais Livres, bons, maus e naturais**. São Paulo: Oficina de Textos, 2006;
- BERG, J.; TYMOCZKO, J.; STRYER, L. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A., 2004;
- BLAND, J.S. **Genetic Nutritioneering**. New York: Keats Publishing, 1999;
- FELTON, J.S.; Malfatti, M. A. What Do Diet-Induced Changes in Phase I and II Enzymes Tell Us about Prevention from Exposure to Heterocyclic Amines? **J. Nutr.** 136: 2683S–2684S, 2006.
- HAWRELAK, J.; MYERS, S. The causes of Intestinal Dysbiosis: A review. **Alternative Medicine Review**, vol. 9, nº 2, 2004;
- NABHOLZ, T.V. **Nutrição Esportiva: Aspectos relacionados à suplementação nutricional**. São Paulo: SARVIER, 2007;
- KALLUF, L. **Fitoterapia Funcional: dos princípios à Prescrição de Fitoterápicos**. São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2008;
- OLSZEWER, E; JALDIN, C. **Vade Mécum Ortomolecular de A a Z**. São Paulo: Multimídia Editora, 2007;
- PENTEADO, M.D.V. **Vitaminas – Aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos**. São Paulo: Manole, 2003;
- RAMALHO, A. **Fome oculta: diagnóstico, tratamento e prevenção**. São Paulo: Atheneu, 2009;
- SACHER, R.A. **Interpretação de exames laboratoriais**. São Paulo: Manole, 2002;
- WALLACH, J. **Interpretação de Exames Laboratoriais**. São Paulo: Meta, 2003; POLLOCK, M. L.; WILMORE, J. H. **Exercício na Saúde e na Doença: avaliação e prescrição de exercícios para prevenção e reabilitação**. Rio de Janeiro: Medsi, 1993;
- SILBERNAGL, S.; KLIKE, R. **Tratado de Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2006.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências da Alimentação e Nutrição	60 H (Teórica:30/ Prática:30)
<b>EMENTA</b>			
Estuda a fisiopatologia das doenças mais prevalentes na infância e adolescência, bem como possibilita a compreensão dos aspectos nutricionais nessa faixa etária, associando as características do alimento, da saúde e da doença, com vistas à composição do planejamento dietoterápico apropriado para cada enfermidade, conforme as portarias e recomendações vigentes estabelecidas pelo Ministério da Saúde. Visa ainda a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<b>TEORIA E PRÁTICA</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fisiologia digestiva do lactente – fisiologia boca, esôfago, estômago, intestinos;</li> <li>2. Anemias nutricionais – epidemiologia, tipos, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>3. Refluxo gastroesofágico (RGE)/ Obstipação intestinal - epidemiologia, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>4. Obesidade infantil e outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT's) - epidemiologia, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>5. Diarreias na Infância - epidemiologia, tipos, mecanismos fisiopatológicos, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>6. Intolerância à lactose - epidemiologia, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>7. Alergia à Proteína do leite de Vaca (APLV) - epidemiologia, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>8. Doença celíaca - epidemiologia, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica Fibrose cística/ Doenças do trato respiratório - epidemiologia, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>9. Desnutrição energético-proteica (DEP) na infância- epidemiologia, tipos, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>10. Paciente pediátrico hospitalizado - epidemiologia, principais alterações metabólicas, conduta dietoterápica;</li> <li>11. Neuropatias na infância - epidemiologia, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>12. Erros inatos do metabolismo – principais tipos, epidemiologia, fisiopatologia, diagnóstico, conduta dietoterápica;</li> <li>13. Terapia nutricional em pediatria: Fórmulas infantis e outras dietas industrializadas aplicadas às diferentes situações patológicas.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>KELTS, Drew; JONES, Elizabeth G. <b>Manual de nutrição infantil</b>. Rio de Janeiro: Guanabara, 1988. 312 p.</p> <p>PERNETTA, César. <b>Alimentação da criança</b>. 8. ed Rio de Janeiro: Guanabara, 1988. 226 p.</p> <p>CARRAZZA, Francisco R; MARCONDES, Eduardo. <b>Nutrição clínica em pediatria</b>. São Paulo: Saraiva, 1991. 320 p.</p> <p>FEFERBAUM, Rubens; FALCÃO, Mário Cícero. <b>Nutrição do recém-nascido</b>. São Paulo: Atheneu, 2003, 602 p.</p> <p>ACCIOLY, E. et al. <b>Nutrição em obstetrícia e pediatria</b>. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.</p> <p>BRASIL. <b>Guia alimentar para crianças menores de 2 anos</b>. Série A. Normas e Manuais Técnicos nº 107. Brasília – DF, 2002, p.152.</p>			

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- CUPPARI, L. **Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis**. São Paulo: Manole 2009, 345p.
- DAL BOSCO, S.M. **Terapia Nutricional em Pediatria**. São Paulo: Atheneu, 2010
- EUCLYDES, Marilene Pinheiro. **Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada**. 2. Ed. Viçosa, MG: [s.n.], 2000. 489p.
- FEFERBAUM, R & FALCÃO, M.C. **Nutrição do recém-nascido**. São Paulo: Atheneu. 2003.
- LOPEZ, F.A. CAMPOS JR., D. **Tratado de Pediatria**. 2ªed. Manole. 3000p, 2009
- LOPEZ, F.A. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2003, 368p.
- PALMA, D. *et al.* **Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar - Unifesp**. Nutrição Clínica na Infância e Adolescência. São Paulo: Manole. 704p. 2009
- PORTA, G.; KODA, Y.K.L. **Gastroenterologia e Hepatologia - Coleção Pediatria do Instituto da Criança - HC- FMUSP**. São Paulo: Manole, 2011, 640p.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (SBD). **Tratamento e acompanhamento do Diabetes Mellitus - Diretrizes da Sociedade Brasileira de Diabetes**. Rio de Janeiro, 2007.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA / SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO / SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. **VI Diretrizes Brasileiras de Hipertensão**. Arq Bras Cardiol. v.95, n.1, supl.1, p.1-51, 2010
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Obesidade na Infância e Adolescência – Manual de orientação**. São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2008. 116 p.
- TELLES JUNIOR, M.; LEITE, H.P. **Terapia nutricional no paciente pediátrico grave**. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2005. 479p.
- VITOLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rubio, 2008, 632p.
- WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. São Paulo: Atheneu, 2009.

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS	Alimentação e Nutrição, Saúde e Sociedade	Ciências dos Alimentos	45 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Estuda os fundamentos de toxicologia e toxi-infecção alimentares, através da abordagem dos principais compostos tóxicos naturalmente presentes e/ou veiculáveis nos alimentos. Explora a prevenção e os efeitos do processamento sobre os compostos tóxicos presente nos alimentos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
1. Introdução, conceito em toxicologia de alimentos; 2. Absorção, distribuição dos agentes tóxicos; 3. Toxicodinâmica e toxicocinética; 4. Compostos tóxicos naturais encontrados em alimentos; 5. Contaminantes metálicos em alimentos (metais tóxicos); 6. Tóxicos originados no preparo dos alimentos; 7. Aminas biogênicas e toxicantes marinhos; 8. Pesticidas; 9. Carcinógenos químicos em alimentos; 10. Toxicologia dos aditivos (nitratos, nitritos e sulfito).			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
OGA, S. Fundamentos de Toxicologia. 2 ed. S.P: Ed. Atheneu, 2003. LARINI, L. Toxicologia. São Paulo: Manole, 1987; VIEIRA FILHO, S.A. Toxicologia dos Alimentos UFOP-MG. Vol 23. MIDIO, A.F. Toxicologia de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000. LEDERER, Jean. Alimentação e Câncer. 3ed. São Paulo: Manole, 1991. ALCÂNTARA, H. R. de & BRASIL, O. A. M. Toxicologia Geral. São Paulo: Organização Andrei Editora, 1974. BOBBIO. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo: Varela, 1993.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
MONTE TABOR. Apostilas de Toxicologia Ocupacional Vol I e II. Salvador: Monte Tabor, 1981. BONTEMPO, M. Relatório Orion. 151p. Porto Alegre: L & PM, 1985. BRITO FILHO, D. Toxicologia Humana e Geral. 2ed. São Paulo-Rio de Janeiro: Atheneu, 1988. CALABRESE, A. I.; ASTOLFI, E. A. Toxicología. Buenos Aires: Editorial Kapelusz, 1972. CAMARGO, R. Tecnologia de Produtos Agropecuários – Alimentos. 1ed, São Paulo: Nobel, 1982. LEDERER, Jean. Enciclopédia Moderna de Higiene Alimentar – Intoxicações Alimentares – Tomo IV, São Paulo: Manole, 1991. RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos. 2ed. São Paulo: Atheneu, 1992; Revistas: Nacional da Carne, Higiene Alimentar, SBCTA, SBAN SCHVARTSMAN, S. Intoxicações Agudas. São Paulo: Sarvier, 1971; SIMÃO. A. M. Aditivos sob o aspecto toxicológico. São Paulo: Nobel, 1985.			



9º Semestre

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	Saberes e Práticas em Nutrição	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	30 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Desenvolve aspectos e atividades práticas para a redação científica com vistas à elaboração do trabalho de conclusão de curso, tendo como tema central à alimentação e/ou nutrição em qualquer área pertinente ao currículo de graduação em Nutrição ou áreas afins.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
Planejamento, organização e desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso (TCC). Elementos formais e metodológicos de pesquisa. Condução da pesquisa e comunicação dos seus resultados.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>APPOLINARIO, Fabio. <b>Dicionário de Metodologia Científica</b>. 1. ed Editora: Atlas.;</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Comissão de ética em pesquisa: série cadernos técnicos. Resolução nº 196, de 1996. <b>Normas para pesquisa envolvendo seres humanos</b>, Brasília, 2000.;</p> <p>CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. <b>Metodologia científica</b>. 5. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002.;</p> <p>FRANCO, Silvana; FRANCO, Jeferson. <b>Como elaborar trabalhos acadêmicos</b>. 1. ed. Editora: Ciência Moderna. 192 p.;</p> <p>GIL, Antonio Carlos. <b>Como elaborar Projetos de Pesquisa</b>. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>KOCHE, Jose Carlos. <b>Fundamentos de Metodologia Científica: Teoria da Ciência e Prática de Pesquisa</b>. Petrópolis – RJ: Vozes, 2000.</p> <p>LAVILLE, Christian, DIONNE, Jean. <b>A Construção do Saber: manual de metodologia da pesquisa em Ciências Humanas</b>. Porto Alegre: Editora Artes Médicas Sul LTDA, 1999.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>BASTOS, L. R. <b>Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses e dissertações</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.</p> <p>CERVO, A L.; BERVIAN, P. A. <b>Metodologia Científica</b>. São Paulo: Prentice Hall, 2003.</p> <p>COSBY, P. C. <b>Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento</b>. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>PEREIRA, José Matias. <b>Manual de Metodologia da Pesquisa Científica</b>. 1. ed. Editora: Alta Books. 157 p.;</p> <p>SALOMON, Décio Vieira. <b>Como fazer uma Monografia: elementos de metodologia do trabalho científico</b>. 3. ed. Brasília: Interlivros, 1973.;</p> <p>SEVERINO, A. J. <b>Metodologia do trabalho científico</b>. 21. ed. São Paulo: Cortez, 2001.</p>			



**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL	Saberes e Práticas em Nutrição	Ciências da Alimentação e Nutrição	315 H (Prática)
<b>EMENTA</b>			
Elementos de uma prática nutricional em Saúde Coletiva com ênfase no Sistema Único de Saúde e suas especificidades sociais, econômicas e culturais visando o fortalecimento de ações de promoção e proteção de ações coletivas a partir das necessidades de saúde e nutrição das diferentes grupos populacionais.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atuação do Nutricionista na atenção básica: desafios e possibilidades;</li> <li>- Avaliação nutricional de comunidades;</li> <li>- Atuação do nutricionista em Programas governamentais específicos: hipovitaminose A, anemia ferropriva, anemia falciforme;</li> <li>- Atuação no apoio aos programas de transferência de renda (Bolsa Família);</li> <li>- Programas de Atendimento ambulatorial e domiciliar de doenças prevalentes na comunidade: obesidade, Diabete, Hipertensão.</li> </ul>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>BELIK, W.; MALUF, R.S. (Orgs.) Abastecimento e Segurança Alimentar – os limites da liberalização. Campinas: IE/UNICAMP, 2000. 234p.</p> <p>BIAN, G. &amp; DEUPEUCH, F &amp; MARIE, B. Alimentação, nutrição e políticas públicas. Cadernos de Proposições para o Século XXI – Nutrição. São Paulo, Instituto Polis. 2002.</p> <p>BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional Lei nº 11.369, de 15 de setembro de 2006 Disponível em: &lt; <a href="https://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos">https://www.planalto.gov.br/consea/static/eventos</a> . Acesso em 22 ago 2012.</p> <p>BRASIL. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional 2012/2015 – Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN. Brasília, DF, 2011</p> <p>BRASIL. Presidência da República. Decreto nº 7272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: &lt; <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm</a>&gt;. Acesso em: 22 ago. 2012.</p> <p>BRASIL Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - CONSEA. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação adequada no Brasil: indicadores e monitoramento da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, 2010.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Segurança alimentar e nutricional Rede de equipamentos. Disponível em: &lt;<a href="http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos">http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/equipamentos</a>&gt;. Acesso em: 20 ago. 2012.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional. Brasília, 2009.</p> <p>INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. produção Agrícola Municipal: culturas temporárias e permanentes, v. 36, Rio de Janeiro, 2009.</p> <p>INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios 2008: síntese dos indicadores. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2009.</p>			

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios Segurança Alimentar 2004-2009 Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010a.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Censo demográfico 2010: resultados preliminares do Universo. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/impressa/ppts/0000000408.pdf>>. Acesso em: 22 ago. 2012.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. pesquisa de Orçamento Familiar – POF 2008-2009 Despesas, rendimentos e condições de vida Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010.

VAITSMAN J.; RODRIGUES R. W. S.; SOUZA R. P. O sistema de avaliação e monitoramento das políticas e programas sociais: a experiência do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Brasília: MDS; Unesco, 2006.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Subsecretaria de Planejamento e Orçamento. Nota Técnica - Financiamento da Assistência Social no Brasil. Brasília, 2010.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Subsídio para Balanço das Ações Governamentais de Segurança Alimentar e Nutricional e da Implantação do Sistema Nacional: Documento elaborado para o Encontro III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional + 2 anos. Brasília: MDS, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais. Censo escolar da Educação Básica Brasília, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição – CGPAN. Relatórios do SISVAN web. Disponível em: <[http://nutricao.saude.gov.br/sisvan/relatorios\\_publicos](http://nutricao.saude.gov.br/sisvan/relatorios_publicos)>. Acesso em: 22 ago. 2012.

BRASIL; Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2011

BRASIL. Ministério das Relações Exteriores. Relatório Nacional Brasileiro: Cúpula de Roma. Brasília, 1996

CASTRO, J. FOME COMO FORÇA SOCIAL: FOME E PAZ. (1967). In: CASTRO, A. M. (Org) Fome, Um Tema Proibido – últimos escritos de Josué de Castro.. Última Edição civilização Brasileira, Rio de Janeiro, 2003.

CASTRO, J. (1946). GEOGRAFIA DA FOME – o dilema brasileiro: pão ou aço. Ed. 5ª. Editora O Cruzeiro. Rio de Janeiro, 2005.

FREITAS, M.C.S. Agonia da Fome. Salvador/Rio de Janeiro: EDUFBA/Editora FIOCRUZ, 2003. 275p.

INSTITUTO CIDADANIA. Fome Zero – Uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. São Paulo/SP, 2001.

MALUF, R.S. Segurança Alimentar e Nutricional e Fome no Brasil – 10 anos da Cúpula Mundial de Alimentação. Relatórios Técnicos. Rio de Janeiro: CERESAN, n.2, p. 1-67, ago. 2006

POULAIN, Jean-Pierre. SOCIOLOGIAS DA ALIMENTAÇÃO: os comedores e o espaço social alimentar. Tradução: PROENÇA, Rosana Pacheco da Costa. Ed. Da UFSC, 2004.

RISSIN, A. FILHO, M.B. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 19,181-191,2003.

SAWAYA, A. L. et. all. Os dois Brasis: quem são, onde estão e como vivem os pobres brasileiros. Estudos Avançados. Nº48. , 2003.

VALENTE, F.L.S. Do combate à Fome à Segurança Alimentar e Nutricional: Direito à Alimentação Adequada. Revista de Nutrição, PUCCAMP. Campinas 10 (1): 20-36. Jan/jun, 1997.

VALENTE, F.L.S. Ruptura com a Reprodução da Fome e da Miséria.In: TADDEI, J.A. A.C.(org). Revista das Jornadas Científicas do Núcleo Interdepartamental de Segurança Alimentar e Nutricional 2004-2005. São Paulo: Editora Manole, 2006. p 22 – 47.

VALENTE, F. Direito Humano à alimentação: desafios e conquistas. Editora: Cortez. São Paulo, 2002.

Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
DIETOTERAPIA APLICADA	Saberes e Práticas em Nutrição	Ciências da Alimentação e Nutrição	120 H (Prática)
<b>EMENTA</b>			
Desenvolve a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos no decorrer do curso de Nutrição, por meio da intervenção nutricional supervisionada, no âmbito clínico ambulatorial e de estudos de casos clínicos.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
1. Etapas e protocolo do atendimento clínico ambulatorial; 2. Atendimento nutricional de pacientes no âmbito clínico ambulatorial; 3. Avaliação nutricional completa dos paciente atendidos em ambulatórios ou em clínicas; 4. Prescrição dietoterápica nas variadas doenças (doenças cardiovasculares, doenças do trato gastrointestinal, endocrinopatias, hepatopatias, nefropatias, neoplasias).			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
CUPPARI, Lilian. <b>Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto</b> . Barueri, SP: Manole, 2002. 406p FRANCO, Guilherme. <b>Tabela de composição química dos alimentos</b> . 8. ed Rio de Janeiro: Atheneu, 1989. 145 p MAHAN, L. Katlee; MAHAN, L. Kathleen. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 10. ed São Paulo: Roca, 2002. 1157 p. RIELLA, M.C; MARTINS, C. <b>Nutrição e o Rim</b> . 1º ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2001. WAITZBERG, Dan Linetzky. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b> . 4. ed.rev.e atual. São Paulo: Atheneu, 2009.			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
CECIL. <b>Tratado de Medicina Interna</b> . 20.ed. v.2. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2000. CECIL. <b>Medicina Interna Básica</b> . 4.ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2001. COZZOLINO, Silvia M. Franciscato. <b>Biodisponibilidade de Nutrientes</b> . São Paulo: Manole, 2007. CUPPARI, Lilian. <b>Guia de Nutrição: Nutrição Clínica do Adulto - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar</b> . 2ª. ed. Manole, Barueri- São Paulo, 2005. 474p. CUPPARI, L. <b>Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis</b> . Manole, 2009, 345p. GUYTON, A.; HALL, J. <b>Tratado de Fisiologia Médica</b> . 9ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L. K. <b>Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b> . São Paulo: Roca, 2005. NETO, F.T. <b>Nutrição Clínica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. OGA, S., BASILE, A.C. <b>Medicamentos e suas interações</b> . São Paulo: Atheneu, 2001. OLIVEIRA, J. B. A. de. <b>Exames laboratoriais para o clínico</b> . Rio de Janeiro: Medsi, 2003. POLISUK, J.; GOLDFELD, S. <b>Pequeno Dicionário de Termos Médicos</b> . 4ed. São Paulo: Atheneu, 2001. REIS, N.T. <b>Nutrição clínica – interações: fármaco-fármaco, fármaco-nutriente, nutriente-nutriente, fitoterápico-fármaco</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2004. SHILS, M. E.; OLSON, J. A; SHIKE, M; ROSS, A, C. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença</b> . São Paulo: Manole, 2003. WAITZBERG, D.L. <b>Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na prática clínica</b> . São Paulo: Atheneu, 2009. 4ª. ed. 3200p. WAITZBERG, D.L; DIAS, M.C.G. <b>Guia básico de terapia nutricional</b> . São Paulo: Manole, 2010. 2ª.ed. 216p.			

10º Semestre

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
<b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II</b>	Saberes e Práticas em Nutrição	Ciências da Alimentação e Nutrição	30 H (Teórica)
<b>EMENTA</b>			
Apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), segundo as normas do Colegiado do Curso de Nutrição do DCV/UNEB e destinada à publicação em periódicos locais e nacionais.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
Defesa do TCC.			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>APPOLINARIO, Fabio. <b>Dicionário de Metodologia Científica</b>. 1. ed Editora: Atlas.;</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Comissão de ética em pesquisa: série cadernos técnicos. Resolução nº 196, de 1996. <b>Normas para pesquisa envolvendo seres humanos</b>, Brasília, 2000.;</p> <p>CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. <b>Metodologia científica</b>. 5. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2002.;</p> <p>FRANCO, Silvana; FRANCO, Jeferson. <b>Como elaborar trabalhos acadêmicos</b>. 1. ed. Editora: Ciência Moderna. 192 p.;</p> <p>GIL, Antonio Carlos. <b>Como elaborar Projetos de Pesquisa</b>. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>KOCHE, Jose Carlos. <b>Fundamentos de Metodologia Científica: Teoria da Ciência e Prática de Pesquisa</b>. Petrópolis – RJ: Vozes, 2000.</p> <p>LAVILLE, Christian, DIONNE, Jean. <b>A Construção do Saber: manual de metodologia da pesquisa em Ciências Humanas</b>. Porto Alegre: Editora Artes Médicas Sul LTDA, 1999.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>BASTOS, L. R. <b>Manual para elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses e dissertações</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.</p> <p>CERVO, A L.; BERVIAN, P. A. <b>Metodologia Científica</b>. São Paulo: Prentice Hall, 2003.</p> <p>COSBY, P. C. <b>Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento</b>. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>PEREIRA, José Matias. <b>Manual de Metodologia da Pesquisa Científica</b>. 1. ed. Editora: Alta Books. 157 p.;</p> <p>SALOMON, Décio Vieira. <b>Como fazer uma Monografia: elementos de metodologia do trabalho científico</b>. 3. ed. Brasília: Interlivros, 1973.;</p> <p>SEVERINO, A. J. <b>Metodologia do trabalho científico</b>. 21. ed. São Paulo: Cortez, 2001.</p>			

**Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)**

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Saberes e Práticas em Nutrição	Ciências da Alimentação e Nutrição	315 H (Prática)
<b>EMENTA</b>			
Desenvolvimento de atividades e aspectos práticos relacionados às Unidades de Alimentação e Nutrição, por meio da inserção do estudante em campo profissional, com vistas à consolidação de conhecimentos e habilidades adquiridas ao longo do curso.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gestão e Planejamento de UAN – Recursos materiais, financeiros e de pessoal;</li> <li>2. Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN, Aplicações na área);</li> <li>3. Programa de Alimentação do Trabalhador;</li> <li>4. Controle de qualidade em UAN (APPCC, POP's, BPF, AQNS);</li> <li>5. Seleção e preparo de alimentos: métodos de pré-preparo, preparo e cocção; Requisição de alimentos; técnicas dietéticas para alimentos de origem vegetal e Animal; técnicas de armazenamento – in natura, resfriamento e congelamento.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>ABREU, E.S. de; SPINELLI, M.G.N; PINTO, A. M. de S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2 ed. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>MEZOMO, I.F.B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. São Paulo: Manole, 4 ed., 2002. 413p.</p> <p>TEICHHANN, I. T. M. Cardápio: técnicas e criatividade. Caxias do Sul, RS: Educ, 2007.</p> <p>TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.</p> <p>VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. 2 ed. Editora Brasília, 2003.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>ISOSAKI, M.; NAKASATO M. Gestão de serviço de nutrição hospitalar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.</p> <p>PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Ed. UFSC, 2005. 221p</p> <p>SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. 1 ed. Rubio, 2012</p> <p>SILVA, S. M.C.S; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2004</p> <p>VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006.</p> <p>Artigos científicos publicados em revistas indexadas.</p>			



Demonstrativo de Componente Curricular (DCC)

COMPONENTE CURRICULAR	EIXO DE FORMAÇÃO	CONTEÚDO	CARGA HORÁRIA
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	Saberes e Práticas em Nutrição	Ciências da Alimentação e Nutrição	315 H (Prática)
<b>EMENTA</b>			
Possibilita o desenvolvimento de atividades e aspectos práticos, por meio da inserção do estudante em campo profissional. Promove o desenvolvimento e aplicação do raciocínio clínico na área de Nutrição Clínica, a partir dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos no decorrer do curso de Nutrição, com vistas à consolidação de suas habilidades no cuidado e atenção nutricional do paciente.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Visita inicial a toda a unidade hospitalar (produção, lactário, enfermarias, ambulatórios, emergência, unidades de terapia intensiva)</li> <li>7. Avaliação nutricional completa do paciente hospitalizado;</li> <li>8. Prescrição dietoterápica nas variadas doenças (doenças cardiovasculares, doenças do trato gastrointestinal, endocrinopatias, hepatopatias, nefropatias, neoplasias, dentre outras);</li> <li>9. Rotina nutricional completa em uma unidade hospitalar (visita ao paciente, avaliação nutricional, prescrição de dieta, educação alimentar e nutricional para o paciente hospitalizado, interação com equipe multiprofissional, evolução nutricional diária, monitoramento nutricional regular);</li> <li>10. Participação em eventos de Nutrição Clínica na unidade hospitalar;</li> <li>11. Discussão de artigos científicos atualizados;</li> <li>12. Apresentação de casos clínicos.</li> </ol>			
<b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>			
<p>CUPPARI, Lilian. <b>Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto</b>. Barueri, SP: Manole, 2002. 406p.          FRANCO, Guilherme. <b>Tabela de composição química dos alimentos</b>. 8. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1989. 145 p.          MAHAN, L. Katlee; MAHAN, L. Kathleen. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b>. 10. Ed. São Paulo: Roca, 2002. 1157 p.          WAITZBERG, Dan Linetzky. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b>. 4. ed. rev.e atual. São Paulo: Atheneu, 2009.</p>			
<b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b>			
<p>ANGELIS, R. C.; TIRAPEGUI, J. <b>Fisiologia da Nutrição Humana</b>. São Paulo: Atheneu, 2007.          CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N.T. <b>Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica</b>. São Paulo: Rubio, 2012. 520p.          CECIL. <b>Tratado de Medicina Interna</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 20.ed., v.2, 2000.          CECIL. <b>Medicina Interna Básica</b>. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.          COZZOLINO, S. M. F. <b>Biodisponibilidade de Nutrientes</b>. São Paulo: Manole, 2007.          CUPPARI, L. <b>Guia de Nutrição: Nutrição Clínica do Adulto</b> - Guias de medicina ambulatorial e hospitalar. 2. ed. Barueri-SP:Manole, 2005. 474p.          CUPPARI, L. <b>Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis</b>. Barueri-SP:Manole, 2009, 345p.          GUYTON, A.; HALL, J. <b>Tratado de Fisiologia Médica</b>. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.          KRAUSE, M.V. &amp; MAHAN, L. K. <b>Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b>. Roca, São Paulo, 2005.          NETO, F.T. <b>Nutrição Clínica</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.          OGA, S., BASILE, A.C. <b>Medicamentos e suas interações</b>. São Paulo: Atheneu, 2001.</p>			

OLIVEIRA, J. B. A. de. **Exames laboratoriais para o clínico**. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.  
POLISUK, J.; GOLDFELD, S. **Pequeno Dicionário de Termos Médicos**. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2001.  
REIS, N.T. **Nutrição clínica – interações: fármaco-fármaco, fármaco-nutriente, nutriente-nutriente, fitoterápico-fármaco**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.  
RIELLA, M.C; MARTINS, C. **Nutrição e o Rim**. Rio de Janeiro: Guanabara, 2001.  
SHILS, M. E.; OLSON, J. A; SHIKE, M; ROSS, A, C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo: Manole, 2003.  
WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na prática clínica**. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 3200p.  
WAITZBERG, D.L; DIAS, M.C.G. **Guia básico de terapia nutricional**. 2.ed. São Paulo: Manole, 2010. 216p.

### 3.9.7. Acervo Bibliográfico do Curso (**ASTEP**)

### 3.9.8. Instalações Especiais e Laboratórios

O Departamento disponibiliza ao Curso de Graduação em Nutrição os laboratórios para as atividades práticas. Para os componentes curriculares das áreas básicas são utilizados laboratórios comuns a outros cursos já listados no capítulo 2. Do Departamento, deste documento. Para as disciplinas específicas do Curso, estão disponibilizados os laboratórios a seguir:



LABORATÓRIOS	FINALIDADES	COMPETÊNCIAS
ANÁLISE QUÍMICA	Capacitar ao graduando conhecimentos que possibilitem reconhecer e realizar processos que fornecem informações químicas ou físicas sobre uma amostra. Atende aos componentes curriculares...	Dotar o graduando de conhecimento para: Conhecer métodos e técnicas de investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos e científicos. Atuar na seleção, desenvolvimento e controle de qualidade de metodologias, de reativos, reagentes e equipamentos.
ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS	Fornecer ao graduando elementos para contribuir para a determinação da qualidade e aceitação de um produto novo e determinar a alteração da qualidade de um alimento; sendo capaz de montar equipes e aplicar os principais métodos de análise sensorial para avaliação sensorial de um alimento. Neste laboratório são realizadas aulas práticas do componente curricular de Análise Sensorial de Alimentos.	Dotar o graduando de conhecimento para: Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética; Exercer controle de qualidade nos alimentos em sua área de competência; Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.
BOTÂNICA	Fornecer o conhecimento necessário sobre as noções básicas de morfologia, anatomia, taxonomia, fisiologia e ecologia vegetais; como também conhecer os aspectos botânicos de plantas cultivadas e o potencial econômico. Onde serão ministradas as aulas das seguintes componentes curriculares: Botânica, Ciências do Ambiente (Plantas Mediciniais).	Dotar o graduando de conhecimento para: Atuar nos diferentes níveis de atendimento à saúde, com ênfase nos atendimentos primário, secundário e terciário; Realizar com proficiência a anamnese e a consequente construção da história clínica, bem como dominar a arte e a técnica do exame físico; Dominar os conhecimentos científicos básicos da natureza biopsicosocio-ambiental subjacentes à prática profissional e ter raciocínio crítico na interpretação dos dados, na identificação da natureza dos problemas da prática profissional e na sua resolução. Desenvolver formação técnico-científica que confira qualidade ao exercício profissional.

<p><b>BROMATOLOGIA</b></p>	<p>Fornecer aos graduando conhecimentos que possibilitem identificar alterações e adulterações nos alimentos e em seus princípios ativos, através de metodologia e instrumentos adequados que possibilitando identificar e quantificar substâncias contaminantes e adulterantes bem como o conhecimento dos padrões de qualidade e identidade dos alimentos.</p> <p>Atende aos componentes curriculares Bromatologia, Tecnologia de Alimentos, Composição dos Alimentos e Efeitos de Processamento, Tecnologia Experimental em Nutrição, Tecnologia de Produtos Vegetais e Armazenamento de Produtos Perecíveis.</p>	<p>Dotar o graduando de conhecimento para:</p> <p>Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;</p> <p>Exercer controle de qualidade nos alimentos em sua área de competência;</p> <p>Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.</p>
<p><b>CENTRO DE ESTUDOS E ATENDIMENTO DIETOTERÁPICO</b></p>	<p>Dietoterapia Aplicada, Nutrição Clínica Avançada, Avaliação Nutricional, Nutrição Humana.</p>	<p>Dotar o graduando de conhecimento para:</p> <p>Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;</p> <p>Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;</p> <p>Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;</p> <p>Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.</p> <p>Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p>
<p><b>EXPERIMENTAL EM NUTRIÇÃO</b></p>	<p>Proporcionar ao graduando o contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as consequentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Fornecer meios para a compreensão dos índices referentes a essas alterações e a sua importância na elaboração dos cardápios; capacitando,</p>	<p>Dotar o graduando de conhecimento para:</p> <p>Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;</p> <p>Exercer controle de qualidade nos alimentos em sua área de competência;</p> <p>Desenvolver e avaliar novas fórmulas</p>

	dessa forma, o graduando ao conhecimento de ordem nutricional e uso culinário. Atende aos componentes curriculares Técnica Dietética e Culinária, Bromatologia, Composição dos Alimentos e Efeitos de Processamento, Tecnologia Experimental em Nutrição, Tecnologia de Produtos Vegetais e Armazenamento de Produtos Perecíveis.	ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.

### 3.9.9. Avaliação do Ensino e da Aprendizagem

A avaliação do processo de ensino e de aprendizagem se faz respeitando o Regimento Geral da Universidade no seu Capítulo IX. As avaliações são realizadas durante os período letivo quando são efetuadas, no mínimo, três verificações parciais, devidamente programadas. Será considerado aprovado o estudante que obtiver no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) da frequência às atividades didáticas respectivas realizadas no período letivo e nota de aproveitamento não inferior a sete, correspondente à média aritmética simples das verificações parciais. Fará o exame final o aluno que não obtiver nota de aproveitamento médio maior ou igual a sete.

### 3.10. Programas e projetos de pesquisa, de extensão e de ensino

#### 3.11. Qualidade Acadêmica

#### 3.12. Caracterização Docente

##### 3.12.1 Regime de Trabalho e Plano de Carreira

**ANEXO – Currículo da Coordenação do Curso**



UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA - UNEB  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO - PROGRAD  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA VIDA - DCV





**UNIVERSIDADE DO ESTADO DA BAHIA - UNEB**  
**PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO - PROGRAD**  
**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA VIDA – DCV**

