



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ - Macaé
Instituto de Alimentação e Nutrição

Disciplina: Alimentação Nutrição e Sociedade (ANS)

Código: MCN111

Carga horária teórica: 45

Carga horária prática:

Créditos: 3

Professores Atuantes: Márcia Viana, Alexandre Corrêa, Amábela Cordeiro, Larissa Wollz.

I – EMENTA

Cultura Alimentar, consequências do modelo contemporâneo de alimentação industrial. Racionalidades alimentares e medicalização da comida. Subjetividade e práticas alimentares.

II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

Contribuições das Ciências Humanas para o campo da Alimentação e Nutrição. Raízes históricas da comida nos territórios. Práticas alimentares como produto do modelo econômico. Racionalidades alimentares, medicalização da comida e medicamentação do alimento. Necessidade de saúde e relação com o biopoder. O discurso sobre alimentação para corpos saudáveis. Imagem corporal.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília - DF. 2014. 158p. Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

FREIRE, Paulo. Carta de Paulo Freire aos Professores. Estudos Avançados, v.15. 2001.
LEONARDO, Maria. Antropologia da alimentação. Revista Antropos – Volume 3, Ano 2, Dez 2009.

CANESQUI, A. M. Antropologia e alimentação. Rev. Saúde Púb. São Paulo, 1988.

CORDEIRO, A.A; BARROS, LB. [Org.] Culinária da Prainha: Salga, Sol e Arte. UFRJ – Macaé, 2016.

FONSECA, Alexandre B. (Et al.). Modernidade alimentar e consumo de alimentos. Ciência & Saúde Coletiva, 16(9):3853-3862, 2011.



FIAN - Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas. Curso Básico de Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas, 2020. <https://ianbrasil.org.br/curso-sobre-direito-humano-a-alimentacao-e-nutricao-adequadas-dhana-modulo-i/>

FIAN - Organização pelo Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas. Impacto da Covid-19 na Realização do Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas Relatório preliminar de monitoramento, 2020. <https://ianbrasil.org.br/impacto-da-covid-19-na-realizacao-do-direito-humano-a-alimentacao-e-a-nutricao-adequadas-relatorio-preliminar-de-monitoramento/>

SCRINIS, G. Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional. (Tradução: Juliana Leite Arantes). São Paulo: Editora Elefante, 2021.

ROCHA, C., BURLANDY, L., MAGALHÃES, R. Segurança Alimentar e Nutricional. Cap. 3 A Contribuição da Economia para a análise das políticas públicas de SAN. Ed. Fiocruz, 2013.

INEPAC/RJ A Culinária no Litoral Fluminense. 2004.

MACIEL, M. E. Identidade Cultural e Alimentação. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2005.

_____. Comidas emblemáticas. In, Patrimônio, cidades e: Salga, Sol e Arte. UFRJ – Macaé, 2016.

VIANA et Al. A Racionalidade Nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, 22(2):447-456, 2017.

KRAEMER et al. O discurso da alimentação saudável como estratégia do biopoder. *Physis Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 24 [4]: 1337-1359, 2014.

MELCHIOR, M. Gastronomia, cultura e memória – Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2017.

MONTANARI, M. Comida como cultura. Ed. SENAC. S/D.

DORIA, Carlos A. A Formação da Culinária Brasileira. São Paulo: Ed. PubliFolha. 2009

DORIA, Carlos A. Entre porotos e feijões. *Rev. adm. empres.* 2018 • <https://doi.org/10.1590/S0034-759020180314> .

Rede PENSSAN. Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil, 2021. Disponível em: http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMARGO JR. K. As armadilhas da concepção positiva de saúde. *PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, 76(1):63-76, 2007.

FILHO, MB; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. *Cad. Saúde Pública*, RJ, 19 (Sup. 1):S181-S191, 2003.

MARX, K. O Capita, Livro primeiro, Os dois fatores da mercadoria: valor de uso e valor de troca. *Civilização Brasileira*, 2008.

AZEVEDO, E. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. *Rev. de Nutrição*. Campinas: 2008.

BIZAWU, K; LOPES, AL. Manipulação genética e organismos geneticamente modificados à luz do direito à informação do consumidor. *Revista Thesis Juris*. São Paulo, v.3, pp. 166-190. Jan-jun, 2014. Disponível em:

<http://www.revistartj.org.br/ojs/index.php/rtj/article/view/39/pdf>

CARNEIRO, H.. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Elsevier. 2003.

CASTRO, J. *Geografia da fome*. Rio de Janeiro: Antares, 1984.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

CAMPUS UFRJ-MACAÉ

Professor Aloísio Teixeira



FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Org.) **Escritas e Narrativas sobre Alimentação e Cultura**. EDUFBA, 2008. Disponível em:

<http://pt.scribd.com/doc/108562032/50/Escritas-e-narrativas-sobre-alimentacao-e-cultura>

MARANDOLA JR., E. Saberes dos corpos alimentados: ensaio de geografia hedonista. Geogra cidade | v.4, Número Especial, Outono 2014 ISSN 2238-0205 .

PESSANHA, LDR. Transgênicos, recursos genéticos e segurança alimentar: uma análise da judicialização do conflito sobre a liberação da soja RR no Brasil. Cadernos de Debate, vol. IX, 2002. Disponível em:

https://ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaIdeias/1390434166Trangenicos,_recursos_geneticos_e_seguranca_alimentar.pdf

PRADO SD, FREITAS RF, FERREIRA FR, CARVALHO, MCVS (orgs.).

Alimentação, consumo e cultura. Curitiba:CRV, 2013.

SANTOS, LAPS. **O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais cotidianas a partir da cidade de Salvador** – Bahia. Salvador: EDUFBA, 2008.330 p. Disponível em:

<http://pt.scribd.com/doc/96447126/O-Corpo-o-Comer-e-a-Comida>.



Documento assinado digitalmente

MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA

Data: 06/05/2022 13:06:50-0300

Verifique em <https://verificador.iti.br>

Coordenação de Curso
SIAPE 1060342

Ciclo Básico da Saúde

Disciplina: Biologia para Saúde III

Código: MCW 230

Carga horária teórica: 237

Carga horária prática: 61

Créditos: 13

Professor responsável: Alessandra Cordeiro

Professores Atuantes: Alexandre Azevedo, Célia Palmeiro, Gustavo Vieira, Reinaldo, Moisés Marinho, Taís Almeida, Layza Brandão e Daiana Lopes.

I – EMENTA

Embriologia, histologia, anatomia e fisiologia dos sistemas endócrino, digestório, renal e genital. Bioquímica dos sistemas endócrino e digestório.

II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

1. **MÓDULO I:** Endócrino/Reprodutor
2. **MÓDULO II:** Digestório
3. **MÓDULO III:** Renal/Urogenital
4. **SEMINÁRIO**

MÓDULO ENDÓCRINO/REPRODUTOR

- **Anatomia:** Anatomia do Sistema Endócrino: hipófise (neurohipófise e adeno-hipófise), tireóide, paratireoide, supra-renal, pâncreas endócrino e pineal. Abordar no estudo da anatomia desse sistema a localização, topografia, posição, limites, relações anatômicas, forma, estrutura anatômica (esqueleto e músculos), fixação, fâscias, vascularização, inervação, drenagem linfática e variações anatômicas dos órgãos e estruturas supracitadas.

- **Histologia:** Histologia da hipófise (neuro-hipófise, adeno-hipófise, células cromófilas acidófilas, basófilas e cromófolas), tireóide, paratireoide, supra-renal, pâncreas endócrino e pineal.

- **Embriologia:** Origens embriológicas e diferenciação da hipófise (e seus tipos celulares), tireóide, paratireoide, adrenal, pâncreas endócrino e pineal. Patologias associadas ao desenvolvimento fetal.

- **Fisiologia:** Ritmos biológicos. Síntese, secreção, regulação, ação e metabolização de diversos hormônios, tais como: Melatonina, hormônios neurohipofisários, tireoidianos e das ilhotas pancreáticas, glicocorticoides, mineralocorticoides, androgênios adrenais e catecolaminas. Regulação hormonal da calcemia, atuação do paratormônio, vitamina D e calcitonina. Hormônios envolvidos no crescimento, desenvolvimento e senescência. Regulação hormonal da espermatogênese, ações da testosterona e metabólitos no organismo. Regulação hormonal do sistema reprodutor feminino (ciclo ovariano e uterino). Gravidez, parto e lactação.

- **Bioquímica:** Mecanismos da ação hormonal. Regulação metabólica durante o estado alimentado e jejum (interação neuro-hormonal para o controle da glicemia no estado de alimentado e jejum).

MÓDULO DIGESTÓRIO

- **Anatomia:** Introdução ao sistema digestório: Localização regional dos órgãos. Sistema digestório Superior: Cavidade Oral; Limites anterior, posterior e lateral; (Rima bucal, istmo das fauces, palato); Esqueleto; Músculos; Vasos; Inervação; Musculatura; Vascularização; Inervação; Linfáticos relacionados a Língua;; Glândulas salivares; Dentes e Gengiva e Faringe. Anatomia da deglutição; Espaço, estruturas vasculonervosas e espaço perifaríngeo; Laringe (Deglutição); Esôfago (Localização, subdivisões, peculiaridades e relação anatômica; Posição e estrutura da parede; Configuração funcional da musculatura do esôfago; Estruturas particulares da entrada e da saída do esôfago (abertura e fechamento); Vascularização; Inervação; Drenagem linfática do Esôfago, Estômago, Intestino delgado (Duodeno: Segmentos anatômicos do duodeno; Estrutura da parede e desembocadura de ductos; Vascularização; Inervação; Jejunum e Íleo: Segmentos intestinais visão geral e contrações; Estrutura da parede do jejunum e do íleo; Diferenças na estrutura da parede do jejunum e do íleo; Intestino grosso: Topografia, relações anatômicas; Organização estrutural; Particularidades morfológicas; Intestino grosso segmentos, forma e particularidades; Ceco, apêndice vermiforme: Variações anatômicas da posição do apêndice. Estrutura interna da parede do colo e do ceco e do apêndice vermiforme; Reto e canal anal. Posição e forma: Particularidades

morfológicas do reto; Estrutura da parede e mecanismo de defecação; Inervação e mecanismos de fechamento; Morfologia interna e estrutura da parede do canal anal; Vascularização; Glândulas anexas; Fígado; Posição e relações anatômicas; Reflexões peritoneais e faces; Topografia e impressões; Ligamentos; Subdivisão funcional do fígado (Segmentação); Vascularização; Variações anatômicas das artérias hepáticas; Inervação; Componentes da Tríade portal; Veia porta e anastomoses portosistêmicas; Vesícula biliar e vias biliares; Posição e relações anatômicas; Topografia; Estrutura das vias biliares e sistema de esfínteres; Variações anatômicas das vias biliares; Vascularização; Variações na origem e trajeto da artéria cística; Ducto colédoco; Pâncreas: Posição e relações anatômicas;

Topografia; Trajeto dos ductos; Vascularização; Inervação; Glândulas Sublinguais, palatinas, maxilares e parótida: Localização e relações anatômicas; Topografia; Sistema de ductos localização; Vascularização; Inervação).

- **Histologia:** Histologia do segmento digestório superior: boca, língua, dente (odontoblasto, ameloblasto, cemento), esôfago, estômago (região cárdica, fúndica e pilórica, gl. fúndicas, célula principal, cel. parietal, cel. gastroenteroendócrinas, gl. pilóricas); organização geral do tubo digestório (mucosa, submucosa, túnica muscular, adventícia ou serosa). Histologia do segmento digestório inferior: intestino delgado (pregas circulares, vilosidades intestinais, gl. intestinais e microvilos), diferenças histológicas entre duodeno, jejuno e íleo, cel. absorptivas ou enterócitos, calciformes, enteroendócrinas, de Paneth, placas de Peyer, intestino grosso, reto, canal anal e ânus; morfologia das gl. anexas: gl. salivares (parótida, submandibular e sublingual), pâncreas exócrino, ácinos pancreáticos, fígado, lóbulo hepático, hepatócito, vesícula biliar.

- **Embriologia:** Morfogênese do sistema digestório (formação do tubo digestório). Formação da cavidade oral: formação dos dentes. Interação entre o ectoderma, endoderma e mesoderma no processo de diferenciação celular. Especificação das diferentes porções do esôfago, estômago e intestino. Rotações do estômago e intestino. Formação do fígado, transformações associadas a função hematopoiética. Formação do pâncreas exócrino e outras gl. anexas. Patologias associadas a problemas na rotação do intestino, herniações e atresia esofágica.

- **Fisiologia:** Estrutura da parede do trato gastrointestinal (TGI); órgãos e glândulas anexas; funções do TGI; inervação extrínseca e intrínseca do TGI; mecanismos reflexos; regulação humoral. Motilidade. Ritmo elétrico do TGI. Deglutição. Esvaziamento gástrico; vômito. Regulação da válvula íleo-cecal. Reflexo da defecação. Secreções do TGI e sua regulação. Secreção salivar (composição da saliva). Secreção esofágica (gl mucosas). Secreção gástrica (componentes do suco gástrico; estrutura da mucosa e tipos celulares); Secreção de HCl. Fases cefálica, gástrica e intestinal da digestão. Secreção e ação dos pepsinogênios, fator intrínseco, muco e bicarbonato. Secreção pancreática exócrina (componente aquoso e enzimático; síntese, composição e secreção biliar. Secreções do intestino delgado e grosso.

- **Bioquímica:** Considerações gerais da digestão, transporte epitelial, digestão e absorção de proteínas (peptidases e a digestão de proteínas, a importância da ativação de zimogênios pancreáticos), digestão e absorção de carboidratos e lipídios (solubilização e atuação de lipases), metabolismo de ácidos biliares, correlações clínicas.

MÓDULO RENAL/UROGENITAL

- **Anatomia:** Classificação dos órgãos genitais. Introdução à pelve. Paredes e assoalhos da cavidade pélvica e peritoneal pélvica; Fáscia; Estruturas neurovasculares Lesão dos nervos pélvicos; Visão geral sobre o sistema urinário e reprodutor. Genitália Interna Feminina; ligamentos e estruturas peritoneais; Útero e Tubas uterinas; Posição, altura e curvatura do útero na pelve; Forma e estrutura anatômica dos ovário e vaginas; Mecanismo de captura do ovócito; Ligamentos; Vascularização; Inervação; Drenagem linfática; Posição da vagina na pelve e diafragma da pelve; Vascularização; Inervação; Drenagem linfática; Períneo masculino e feminino; Fáscias e Espaços do triângulo urogenital; Espaço superficial do períneo; Espaço profundo do períneo; Ruptura do corpo do períneo; Características do triângulo anal; Irrigação, drenagem linfática e inervação do períneo; Genitália Externa Feminina Denominação de vulva e rima do pudendo; Monte do púbis; Topografia, relações anatômicas, localização dos Lábios maiores e menores anatômicas, localização, Clitóris, Bulbos do vestíbulo; Glândulas vestibulares e parauretrais; Variações anatômicas da gravidez; Modificações da vulva e gl. mamárias; Episiotomia e Exercícios de Kegel para desenvolvimento perineal; Anestesia (parto) e nervos atingidos; Lesões do assoalho pélvico durante o parto; Genitália Interna masculina (Visão geral das vias espermáticas condutoras e sêmen; Uretra masculina; Parte intramural uretra pré-prostática; Parte prostática); Próstata (Topografia; Relações anatômicas; Estrutura interna da Próstata; Ducto deferente; Glândulas seminais e bulbouretrais; Genitália Externa masculina: Envoltórios testiculares -túnicas, músculos e fáscias; Topografia, relações anatômicas, estrutura do Pênis, Escroto, Testículo e Epidídimo; Estrutura interna do testículo; Componentes e importância do funículo espermático

- **Histologia:** Túbulo urinífero, néfron, túbulo contorcido proximal, alça de Henle, túbulo contorcido distal, ducto coletor, corpúsculo renal, cápsula de Bowman, glomérulo, podócitos, mesângio, aparelho justaglomerular; histologia da uretra, bexiga urinária; Morfologia do sistema genital masculino: testículos, epitélio seminífero, células de Sertoli, epidídimo, vesículas seminais, próstata, gl. bulbo-uretrais e pênis; Morfologia do sistema genital feminino: ovário, tuba uterina, útero, colo do útero, vagina, meato uretral e glândulas.

- **Embriologia:** Origem embriológica do sistema urinário (pró-néfron, mesonéfron e metanéfron). Formação dos cálices. Formação das regiões de túbulos, ductos e néfron. Formação da bexiga. Diferenciação das células germinativas em gametas masculino e feminino. Descrição da formação do sistema reprodutor masculino e feminino e diferenciação de suas células acessórias. Diferenciação da genitália externa.

- **Fisiologia:** Hemodinâmica renal. Filtração glomerular. Transporte de solutos e água ao longo do néfron. Regulação da osmolaridade e do vol. do líquido extracelular. Controle da osmolaridade dos fluidos corporais (concentração e diluição da urina; mecanismo multiplicador contra-corrente; caract. do interstício medular; função dos vasos retos; sensores vasculares de pressão; hormônio antidiurético; sistema renina-angiotensina-aldosterona; manutenção da pressão arterial; osmorreceptores). Diuréticos. Papel dos rins no equilíbrio ácido-base (ácidos e bases da dieta e da produção metabólica; excreção renal de ácido; sistema tampão bicarbonato e regulação da reabsorção de bicarbonato ao longo do néfron; produção renal de amônio e formação de novo bicarbonato; defesa renal na acidose e alcalose, papel do volume circulatório efetivo e concentração plasmática de eletrólitos no equilíbrio ácido-base; integração

rim e pulmão na regulação do equilíbrio ácido-base). Ureteres, bexiga e micção: coleta da urina pelos cálices renais, mov. peristálticos pelo ureter, dilatação e contração da bexiga, capacidades de armazenamento de urina, esfíncteres interno e externo da uretra.

SEMINÁRIO - Diferentes Casos Clínicos serão estudados pelos alunos que por sua vez serão acompanhados através do sistema de tutoria. Ao final do período estes Casos Clínicos serão apresentados (formato pôster) pelos alunos no polo universitário quando acontecerá a avaliação dos mesmos pelos professores que compõem esta disciplina.

III– BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

Embriologia:

MOORE, K. L.; PERSAUD, T.V.N. Embriologia Clínica. 7^a ed. Elsevier, 2004.

Histologia:

JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica. 12^a ed. Guanabara Koogan, 2013.

GARTNER, E. L. Tratado de Histologia em cores. Elsevier, 2003.

GARTNER, L.; HIATT, J., L. Atlas colorido de Histologia. Guanabara Koogan, 2007.

KIERSZENBAUM, A. L. Histologia e Biologia Celular - Uma Introdução a Patologia. Elsevier, 2012.

Bibliografia complementar: OVALLE, William K. e Nahirley, Patrick, C. Netter. Bases da histologia, 2^a ed.. Elsevier, 2014.

Bioquímica:

DEVLIN T.A. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas. 4^a ed. Edgard Blücher, 2002.

LEHNINGER A. L., Nelson D. L., Cox M.M. Princípios de Bioquímica. 4^a ed. 2006.

Fisiologia:

GUYTON & HALL. Tratado de Fisiologia Médica, 12^a ed. Elsevier, 2011.

AIRES, M. Fisiologia. 4^a ed. Guanabara Koogan, 2012.

CURI, R.; PROCÓPIO, J. Fisiologia Básica, 1^a ed. Guanabara Koogan, 2009.

MULRONEY S. & MYERS A. NETTER Bases da fisiologia. 2009

Bibliografia complementar: BORON W & BOULPAEP E. Fisiologia médica. 2^a ed. Elsevier, 2015.

Anatomia:

DRAKE, R. Gray's, Anatomia para estudantes. 3^a ed. Elsevier, 2015.

SOBOTTA, J. Sobotta, Atlas de Anatomia Humana. 3 volumes. 23^a ed. Guanabara Koogan, 2013.

MOORE, K. Anatomia Orientada Para a Clínica. 7^a Edição. Guanabara Koogan, 2014.

Bibliografia complementar: STANDRING, S. Gray's, A base anatômica da prática clínica. 40^a ed. Elsevier, 2010.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ – Macaé
Instituto de Alimentação e Nutrição

Disciplina: Métodos de Investigação Aplicada
Código: MCN 210
Carga horária teórica: **105 horas**
Carga horária prática: -
Créditos: 7,0
Professores Atuantes: Luana Silva Monteiro e Ana Eliza Port Lourenço

I – EMENTA

Conceitos de epidemiologia nutricional aliados à bioestatística aplicados à nutrição em populações.

Objetivo Geral da Disciplina

Aproximar o aluno dos fundamentos da epidemiologia nutricional e dos instrumentos de investigação epidemiológica, utilizando como ferramenta métodos de avaliação nutricional e princípios básicos de bioestatística aplicados à nutrição em grupos populacionais.

Objetivos Específicos da Disciplina

- Identificar os principais objetivos, aplicações e limitações dos métodos de investigação em epidemiologia nutricional;
- Identificar e operacionalizar os principais métodos utilizados para avaliação do consumo alimentar em grupos populacionais;
- Operacionalizar os principais conceitos utilizados em epidemiologia e em bioestatística;
- Interpretar tabelas e gráficos em estudos epidemiológicos sobre nutrição;
- Reconhecer a aplicabilidade da informática na condução de inquéritos epidemiológicos;
- Identificar e aplicar as principais medidas de avaliação antropométrica coletiva em diferentes fases do ciclo da vida.

Métodos de Ensino Utilizados

Os procedimentos didáticos incluem aulas expositivas dialógicas, bem como atividades práticas que consolidam o aprendizado teórico. São priorizadas discussões em grupo de forma que os alunos venham a interagir ativamente entre si e com o professor.



Avaliação da Disciplina

- (Exercício 1 – Consumo Alimentar + Exercício 2 - Gasto Energético/Balanco Energético + Exercício 3 - Composição Corporal) /3 = NOTA 1
- Prova 1 = NOTA 2
- Prova 2 = NOTA 3
- (Trabalho vídeo antropometria + Trabalho projeto de Epidemiologia) /2 = NOTA 4

(NOTA 1 + NOTA 2 + NOTA 3 + NOTA 4) /4 = NOTA FINAL

Bonus: a participação efetiva em cada sessão de monitoria extraclasse vale 0,1 pontos, que serão somados à NOTA 2 **ou** NOTA 3.

Diagnóstica:

No decorrer da disciplina serão feitos exercícios (**Exercício 1, Exercício 2, Exercício 3**) visando identificar deficiências e/ou temas de maior dificuldade de aprendizado. A data desses exercícios é avisada com antecedência. **O aluno que não entregar o exercício na data estabelecida, havendo justificativa, poderá fazer uma avaliação oral na aula subsequente.**

Somativa:

A avaliação somativa do aluno será realizada por meio de duas provas escritas (**Prova 1 e Prova 2**) e trabalhos para nota (**Trabalho vídeo antropometria e Trabalho projeto de Epidemiologia**) sobre os conteúdos da disciplina. A participação nas reuniões de monitoria será considerada para compor a nota na disciplina. O aluno que faltar em alguma das provas pode, havendo justificativa, **fazer uma prova substitutiva ao final da disciplina, abordado todo o conteúdo ministrado na disciplina, na mesma data agendada para a Prova Final.** Não há nota de reposição para os trabalhos.

Critérios:

Considerar-se-á aprovado o aluno que tiver nota de aproveitamento do semestre igual ou superior a 7,0 (sete). Aqueles que obtiverem nota inferior a 7,0 (sete) e superior a 3,0 (três) poderão fazer uma reavaliação (prova final), a qual abordará todo o conteúdo da disciplina. Serão aprovados os alunos que obtiverem a média final igual ou superior a 5,0 (cinco) ao serem utilizadas a média e a nota da reavaliação. Alunos que por ventura perderem alguma das duas provas escritas poderão fazer prova substitutiva, mediante apresentação de justificativa formal. A prova substitutiva incluirá todo o conteúdo da disciplina e acontecerá juntamente com a prova final.



II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

Avaliação Nutricional

Avaliação nutricional de grupos populacionais e as ações de promoção e prevenção da saúde. Métodos de avaliação da composição corporal em estudos populacionais. O método antropométrico. Indicadores usados na avaliação nutricional coletiva de adultos. Curvas para avaliação nutricional infantojuvenil. Métodos de investigação da ingestão alimentar em estudos populacionais. Métodos de investigação do gasto energético em estudos populacionais.

Epidemiologia

Conceitos básicos em epidemiologia e epidemiologia nutricional. Causalidade de doenças e transição nutricional. Delineamento de estudos epidemiológicos. Medidas de frequência e indicadores de saúde em epidemiologia nutricional. Medidas de associação. Validade e confiabilidade em estudos epidemiológicos.

Estatística

Organização e análise descritiva de dados categóricos e dados contínuos. Apresentação gráfica e tabelada de dados categóricos e contínuos. Princípios da curva normal e noções de probabilidade. Fundamentos do teste de hipóteses e significância estatística. Noções de modelos matemáticos e regressão linear. Interpretação de gráficos e tabelas em estudos epidemiológicos sobre nutrição e alimentação.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KAC, G; SICHIERI R; GIGANTE, DP. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007. Link: <http://books.scielo.org/id/rrw5w>

ROCHA,HAL; CARVALHO ER. Conceito Básico em Epidemiologia e Bioestatística. Link: <http://www.epidemio.ufc.br/files/ConceitosBasicosemEpidemiologiaeBioestatistica.pdf>

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FISBERG, R.M. et al. Inquéritos Alimentares: Métodos e bases científicos. 1ª Ed. Barieri, São Paulo: Manole, 2005. 329p.

MEDRONHO, R.A. et al. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2009. 685p.


PAGANO, M; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística, 2ª edição. São Paulo: Thonsom, 2004. 506p.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, AP. Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas. São Paulo: Roca, Centro Universitário São Camilo, 2008. 422p.



TADDEI, JA; LANG, RMF; LONGO-SILVA, G; TOLONI, MHA. *Nutrição em Saúde Pública*. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011. 640p.

TIRAPEGUI, J; RIBEIRO, SML. *Avaliação nutricional: Teoria e Prática*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 326p.

Documento assinado digitalmente
 MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA
Data: 06/05/2022 11:10:14-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Monica de S. L. Sant'Anna



Profa. Monica de S. L. Sant'Anna
Subst. Eventual
Coord. do Curso de Nutrição UFRJ/Macaé
SIAPE: 1060342



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

CENTRO MULTIDISCIPLINAR UFRJ – Macaé

Instituto de Alimentação e Nutrição

Disciplina: Processamento de Alimentos I

Código: MCN232

Carga horária teórica: 60

Carga horária prática: 60

Créditos: 6.0

Professores Atuantes: Arlene Gaspar; Laís Buriti e Priscila Pontes

I – EMENTA

Principais métodos empregados na produção, fabricação, transformação, beneficiamento, processamento, conservação, armazenamento e legislação dos grupos de alimentos de origem animal (leite, ovos, pescado e carnes). Principais processos tecnológicos aplicáveis a esses diferentes grupos. Análises bromatológicas e avaliação sensorial dos alimentos. Técnicas dietéticas e culinárias.

II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

Aulas teóricas de tecnologia:

1. Introdução ao Processamento de Alimentos / Embalagens
2. Rotulagem de alimentos - legislação
3. Tecnologia de produção e coleta de mel
4. Processo de obtenção de carnes: Abate de bovino; Abate de suíno e Abate de aves
5. Bioquímica da Transformação do músculo em carnes
6. Tecnologia de desossa - Cortes de carne
7. Tecnologia de produtos Salgados
8. Tecnologia de produtos curados
9. Tecnologia de produtos defumado
10. Tecnologia de produtos Embutidos
11. Tecnologia de produtos – Presunto
12. Tecnologia de produtos Fermentados
13. Tecnologia de obtenção e classificação de Leite
14. Tecnologia de produtos lácteos fermentados
15. Tecnologia de produção de diferentes tipos de queijo
16. Tecnologia de pescado
17. Tecnologia de ovos

Aulas práticas de tecnologia:

1. Aula prática - Tecnologia de Carnes (prática de produção de hamburguês, reação da cura em diferentes cortes de carnes (aves, suíno e bovino)
2. Aula prática - Tecnologia de leite (produção de queijo minas e ricota)
3. Aula prática: Rotulagem



Técnica dietética: Teóricas

1. Análise sensorial de alimentos – Aula teórica e prática
2. Introdução a Técnica Dietética
3. Técnica Dietética - Pesos e medidas
4. Técnica Dietética – Ficha Técnica
5. Técnica Dietética – Pescados e Vísceras
6. Técnica Dietética – Carnes
7. Técnica Dietética – Leite e Ovos

Aulas práticas de técnica dietética:

- Técnica Dietética – Aula prática: Carnes
- Técnica Dietética – Aula prática: Ave, Suíno, Vísceras e Pescados
- Aula prática: Técnica Dietética - Leite e Ovos
- Aula prática: Técnica Dietética Ave, Suíno, Vísceras e Pescado

Aulas teóricas de Bromatologia:

1. Introdução a Bromatologia
2. Coleta de amostras
3. Fraudes em alimentos

Aulas práticas de Bromatologia:

1. Análises bromatológica de carne e leite
2. Análises bromatológica de ovos e mel

Critérios para avaliação:

Será REPROVADO o aluno que tiver número de faltas > 25% ou frequência < 75% da carga horária letiva no semestre.

O aluno que faltar aula prática de Tecnologia de Alimentos não terá a nota referente a atividade da aula em questão computada.

Prova de 2a Chamada e Prova Final = Todo o conteúdo da disciplina.

Média final = (Média das atividades de Tecnologia de Alimentos + Média da atividades de Técnica Dietética + Avaliação 1 + Avaliação 2)/4*.

*Aluno que obtiver media final $\geq 7,0$, estará dispensado de fazer prova final.

Nota final da disciplina = (Média final + Nota prova final) / 2**.

**Aluno que obtiver nota final da disciplina $\geq 5,0$, será considerado aprovado na disciplina.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- 1) DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- 2) GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Atheneu, 2008.
- 3) INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/resources/ediorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf.
- 4) ORNELLAS, L. Técnica Dietética: Seleção e preparo de alimentos. 8° ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
- 5) PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos. Rio de Janeiro: Rubio. 2011.



- 6) PINHEIRO, A. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5a. Ed. Atheneu, 2009.
- 7) PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3o ed. São Paulo: Manole, 2016.
- 8) UNIVERSIDADE DE CAMPINAS. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2o ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. disponível em: <https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>
https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf
- 9) MAPA - Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal - 2ª ed. Brasília, 2019
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/laboratorios/credenciamento-e-laboratorios-credenciados/legislacao-metodos-credenciados/arquivos-metodos-da-area-poa-iga/ManualdeMtodosOficiaisparaAnlisedeAlimentosdeOrigemAnimal2ed.pdf>
- 10) MAPA – Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1>

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 1) CHEMIN, S.M.S.S; MARTINEZ, S. Cardápio: Guia prático para elaboração. Ed. Roca, 2014. 320p.
- 2) DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
- 3) FELLOWS, P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. 2o Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- 4) CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A. Técnica Dietética: pré-preparo e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2012.
- 5) ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de Origem Animal - Volume 2. 2004.
- 6) TBCA – Tabela Brasileira de Composição dos alimentos - Composição de Alimentos (Em Medidas Caseiras) - http://www.tbca.net.br/base-dados/composicao_alimentos.php