



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

Disciplina: ALIMENTAÇÃO COLETIVA I
Código: MCN 351
Carga horária teórica: 120h
Carga horária prática: 0h
Créditos: 8h
Professores Atuantes: Carla Adriano Martins, Gilson Junior, Laiz Silva, Mariana Fernandes, Mônica Sant'Anna, Roberta Casaes.

I – EMENTA

Evolução histórica da Alimentação coletiva no Brasil. Caracterização de serviços em alimentação coletiva. Atuação do nutricionista. Teorias Administrativas aplicadas à Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento físico-funcional e de materiais de Unidades de Alimentação e Nutrição. Organização e funcionamento de UAN. Gastronomia aplicada a UAN. Planejamento de Eventos. Especificidades da Alimentação Offshore. Saúde do Trabalhador.

II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

Módulo	Abordagem
I	Introdução Administrativa - Evolução Histórica da Alimentação Coletiva no Brasil - Atribuições do nutricionista em UAN - Introdução á teoria geral da administração - Administração científica - Teoria Clássica - Teoria das Relações Humanas, - Teoria Contingencial - Teoria Estruturalista - Processo de Terceirização - Programa de alimentação do trabalhador (PAT) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
II	Planejamento Físico-Funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição - Planejamento físico-funcional em UAN - Ambiência - Dimensionamento de área física - Dimensionamento de equipamento.
III	Normas de Funcionamento - Estimativas das necessidades nutricionais para coletividades sadias - Normas de funcionamento - atividades que antecedem a produção de refeições - Planejamento de cardápio, previsão de gêneros e requisição diária de gêneros - Pré- preparo e preparo de alimentos - Normas de funcionamento - atividades que ocorrem durante e depois da produção - Gastronomia aplicada ao Serviço de Alimentação - Cardápios sustentáveis, comerciais, de luxo e diferenciados; e minimização de resíduos sólidos - Planejamento de Eventos - Especificidades da Alimentação Offshore.



IV	Saúde do trabalhador - Histórico da Saúde do Trabalhador e conceitos - Epidemiologia de acidente de trabalho (NR17, NR9, NR7, NR13) - Relação do processo produtivo com o risco de acidente de trabalho - Riscos de acidentes de trabalho.
----	--

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ABREU, E.S. de. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013.
2. ARAÚJO, M.G. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas - Caderno Complementar. Editora Giovanni Moraes Araújo, 2009.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília - DF. 2014. 158p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia Alimentar Para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos. 1ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 43, de 01 de setembro de 2015. DOU 168, de 02 de setembro de 2015. Dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de Massa.
6. BRASIL. Ministério da Educação. RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.
7. ISOSAKI M, Nakasato M. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro, Brasil, 2009.
8. MELLO, A. et al. Hotelaria marítima: segmento de atuação do nutricionista na área de alimentação coletiva. Demetra; 2016; 11(2); 337-353
9. MEZOMO, I. F. B. A administração de Serviços de Alimentação. São Paulo: Atheneu, 1994.
10. PROENÇA, R.P.C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Santa Catarina: UFSC, 2005.
11. SILVA, S. M. C.S. de; MARTINEZ, S. Cardápio. Guia Prático para a Elaboração: São Paulo, Roca, 2008.
12. SILVA FILHO, A. R. Manual básico para planejamento e projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996.
13. SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4ª Ed. São Paulo: Varela, 1999.
14. TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.
15. VAZ, C.S. Restaurantes. Controlando Custos e Aumentando Lucros. 2ª. edição. São Paulo: Metha, 2006.
16. WILLET, W. et.al. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. EAT-Lancet Commission on healthy



diets from sustainable food systems, 18, 2019. Disponível em: https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_Portugese.pdf


17. WILLET, W. et.al. EAT-Lancet Commission brief for Food Service Professionals. Disponível em: https://eatforum.org/content/uploads/2019/01/EAT_brief_food-service-professionals.pdf

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ABERC (Associação Brasileira das empresas de Refeições Coletivas). Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 11ª Edição. São Paulo. 2015. 274 p.
2. ASSIS, Luana de. Alimentos Seguros. Ferramentas para Gestão e Controle da Produção e Distribuição. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
3. KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.
4. KRAEMER, F.B.;MENEZES, M.F.G.;AGUIAR, O.B. Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
5. OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições. Desafios e Perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
6. PROENÇA, R.P.C. et al. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Santa Catarina: UFSC, 2009
7. REGGIOLI, B. Planejamento de cardápios e receitas. São Paulo: Atheneu. 2002.
8. ROSA, C.O.B; MONTEIRO, M.R.P. Unidades Produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014.
9. SANT'ANA H. M. P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012.
10. VAZ, C. S. Alimentação de coletividade. Uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2ª edição. Brasília. 2003. 205p.
11. MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração. Manole, 2014.
12. ANTUNES, M.T; DAL BOSCO, S.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática. Appris, 2020. (e-book)
13. Portaria no 3.214 de 08/06/78: NR-6 EPI; NR-7Exames Médicos; NR-8 Edificações; NR-12 Máquinas e Equipamentos; NR-15 Atividade e Operações Insalubres; NR-24 Condições Sanitárias dos locais de trabalho.
14. Portaria no 326/97 Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
15. Lei nº 6.541, de 22 de dezembro de 1977. Segurança e Medicina do Trabalho. Ed. Atlas. São Paulo,1997.
16. Portaria no 275/02 Dispõem sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.



17. Portaria nº 368/97 Regulamento Técnico sobre as condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
18. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.
19. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
20. TRIGO, V. C. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Varela, 1999.
21. VIEIRA, M.N.C.M. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série Nutrição e Metabolismo. Guanabara Koogan, 2012.
22. Resolução CFN nº 600, de 23 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
23. Colares, L.G.T; Figueiredo, V.O.; Martins, M.; Andrade, L.P. Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: Orientações Técnicas. 1ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Documento assinado digitalmente
 MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA
Data: 06/05/2022 13:05:58-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Coordenação de Curso
SIAPE 1060342



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

Disciplina: Bases da Dietética

Código: MCN310

Carga horária teórica: 105

Carga horária prática: 55

Créditos: 9

Professores Atuantes: Ainá Gomes, Beatriz Gonçalves Ribeiro, Fernanda Amorim,
Mariana Fernandes e Tiago Costa Leite

I – EMENTA

Avaliação nutricional para coletividade sadia. Planejamento dietético e elaboração de cardápios para coletividade sadia. Essa disciplina está vinculada aos seguintes projetos de extensão registrados no SIGPROJ/PR5: Atenção Nutricional nos Diferentes Ciclos da Vida

II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

Compreender, analisar e utilizar os guias alimentares para a prática da alimentação adequada e saudável.

Documentar e analisar a avaliação alimentar e nutricional como subsídio para o planejamento e gestão do cuidado individual e coletivo.

Capacitar o discente para o atendimento ambulatorial e de enfermagem dirigido ao grupo materno infantil, desenvolvendo também a sua habilidade de trabalho em equipe.

Compreender e utilizar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais nas fases da vida (gestante, nutriz, lactente, pré-escolar – escolar, adolescente, adulto, idoso) e veganos e praticantes de atividade física no contexto dos fatores biológicos, genéticos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais, ambientais e níveis de atividade física que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

CAMPUS UFRJ-MACAÉ

Professor Aloísio Teixeira



ACCIOLY, E; LACERDA, EMA; PINHEIRO, ABV; FARIA, IG; SILVA, SHPF; COSTA, VM; DALGAARD, H. Práticas em nutrição pediátrica. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2002. 85 p.

ACCIOLY, E; SAUNDERS, C; LACERDA, EM A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2 ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica e Guanabara Koogan, 2010. 649 p.

BIESEK S, ALVES LA, GUERRA I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2 ed. São Paulo: Editora Manole, 2010. 544p.

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Barueri: Manole, 2005. 506

KAC, G; SICHIERI, R; GIGANTE, DE. Epidemiologia nutricional. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2007. 580 p.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO - NEPA/ UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS - UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4 ed. Campinas: NEPA/ UNICAMP, 2011. 161

PINHEIRO, ABV; LACERDA, EMA; BENZECRY, EH; GOMES, MCS; COSTA, VM. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2004. 130

SHILS, ME; SHIKE, M; ROSS, AC; CABALLERO B; COUSINS, RJ. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10 ed. São Paulo: Manole, 2009. 2222

SILVA, SMCS; MURA JDP. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011. 1304

VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 648

IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual Técnico de Pré-Natal e Puerpério. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao Pré-Natal de Baixo Risco. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. “Dez Passos”/Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos – um guia para o profissional da saúde na atenção básica.

BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da Criança: Nutrição Infantil. 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da Criança – crescimento e desenvolvimento. 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde- Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde- Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / 2011.



BRASIL. Ministério da Saúde- Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável. 2014.

PRIORE, S. E.; OLIVEIRA, R. M. S.; FARIA, E. R.; FRANCESCHINI, S. C. C.; PEREIRA, P. F. Nutrição e saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010.

MCARDLE, WILLIAM D. Nutrição para o esporte e o exercício. Guanabara Koogan, 2011.

Dietary Reference Intakes for Calcium, Phosphorus, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride (1999).

Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc (2000).


Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids (2000).

Dietary Reference Intakes for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline Released (2000) .

Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients) (2002).

Dietary Reference Intakes for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate Released (2004).

Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D (2010).

Documento assinado digitalmente
 MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA
Data: 06/05/2022 11:05:33-0300
Verifique em <https://verificador.itl.br>

Coordenação de Curso
SIAPE 1060342



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

Disciplina: Educação Alimentar e Nutricional I

Código: MCN 212

Carga horária teórica: 15h

Carga horária prática: -

Carga horária extensionista: 15h

Créditos: 02

Professoras atuantes: Vanessa Schottz, Rute Ramos da Silva Costa.

I – EMENTA

Diferentes bases teóricas e metodológicas da educação como prática social. História e evolução da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil. Perspectivas, referenciais teóricos-pedagógicos e desafios da Educação Alimentar e Nutricional no contexto atual. Conceitos e Princípios da Educação Alimentar e Nutricional no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. Mídia e marketing na formação de hábitos, comportamentos e conhecimentos sobre saúde e nutrição. Planejamento e desenvolvimento de materiais e atividades educativos vinculados ao projeto de extensão da disciplina.

II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

Os/As estudantes são apresentados e estimulados a refletir sobre as diferentes bases teóricas e metodológicas da Educação e sobre as distintas concepções de Educação Alimentar e Nutricional constituídas ao longo da história, articulando a sua relação com o contexto sócio-político-econômico.

São discutidos os princípios do Guia Alimentar para a população brasileira (GAPB) e do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas (MREAN), a saber: Sustentabilidade social, ambiental e econômica. Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; A diversidade nos cenários de prática; A comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória.

Os/As estudantes exercitam o planejamento e elaboração de materiais e atividades educativas em concordância com os princípios do MREAN e do GAPB. O disciplina opera em articulação com o projeto de extensão “Vivenciando a educação popular junto a



grupos populares e usuários do SUS por meio das disciplinas Educação Alimentar e Nutricional I, II e III”.

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BLAZOTI, A. ALMEIDA, N.; TAVARES, P.(Org.). Caderno de metodologias: inspirações e experimentações na construção do conhecimento agroecológico. 1. ed. , 2017.

BRANDÃO, C. R.. Que é educação. São Paulo: Brasiliense, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de gestão estratégica e participativa. Departamento de apoio à gestão participativa. Caderno de educação popular e saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa, Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.

http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno_educacao_popular_saude_p1.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Política Nacional de Educação Popular em Saúde. Comitê Nacional de Educação Popular em Saúde – CNEPS. Brasília – DF, 2012.

<http://www.crsp.org.br/diverpsi/arquivos/PNEPS-2012.PDF>.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. II Caderno de educação popular em saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 224 p

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia. Paz e Terra, 2013.

GUARESCHI, P. E BIZ, O. Mídia, Educação e Cidadania. Petrópolis: Vozes, 2006.

SANTOS, Lígia Amparo da Silva . Avanços e desdobramentos do marco de referência da educação alimentar e nutricional para políticas públicas no âmbito da universidade e para os aspectos culturais da alimentação. Revista de Nutrição (Impresso), v. 26, p. 595-600, 2013.

Santos, Lígia Amparo da Silva . Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n.1, p. 105-117, 2005.

RIBEIRO, Helena; et al. Alimentação e sustentabilidade. Estudos Avançados 31 (89), 2017.



FRANÇA, C.; CARVALHO, V. Estratégias de educação alimentar e nutricional na Atenção Primária à Saúde: uma revisão de literatura. Revista Saúde em Debate, Rio de Janeiro, v. 41, n. 114, p. 932-948, 2017

OLIVEIRA, Mariana Fernandes Brito de. Autonomia culinária: desenvolvimento de um novo conceito. Tese de Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde. Instituto de Nutrição UERJ, 2018.

SCHOTTZ, VANESSA; DIAS, J.; MOURA, L.; MARINHO, W. Nossa Prosa. Série de 5 episódios de Podcast sobre Comida é Patrimônio, 2021.

IV BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARNEIRO, Fernando Ferreira; et al. Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde. Rio de Janeiro: Expressão Popular. 2015.

DIEZ-GARCIA, RW, MANCUSO-CERVATO. Mudanças alimentares: Educação nutricional. Ed. Guanabara Koogan, 2011.

TADDEI JA, LANDGRAF RMF, SILVA GL, TOLONHA (ORG). Nutrição em Saúde Pública. Editora Rubio. 2011.

Mulheres e Soberania Alimentar: sementes de mundos possíveis. LIMA, A; QUEIROZ, A.L; DORNELAS, R.S; SCHOTTZ, V. ISBN: 978858936650-2 Natureza: impressa. Online. Edição: 1ª, Idioma: Port. Editora: PACS, Financiamento: Fundação Rosa Luxemburgo. 136.p

Documento assinado digitalmente



MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA
Data: 06/05/2022 11:01:53-0300
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Mônica de S. L. Sant'Anna



Prof. Mônica 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: PRÁTICAS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Código: MCN 214

Carga horária teórica: 15h

Carga horária prática: 30h

Carga horária extensão: 45h

Créditos: 5.0

Professores Atuantes: Andressa Alves de Oliveira, Laís Buriti de Barros e Priscila Vieira Pontes

I – EMENTA

Treinamento prático em controle de qualidade das matérias-primas, produtos acabados e processos através de análises físicas, químicas, microbiológicas e sensoriais.

II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

Módulo I	Planejamento estratégico de projetos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Módulo II	Identificação de demandas de locais de produção e processamento de alimentos
Módulo III	Legislação na área de alimentos
Módulo IV	Análise sensorial de alimentos
Módulo V	Execução de projetos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos

III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Atheneu, 2008.
2. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4º ed. São Paulo: Manole, 2011.
3. ORNELLAS, L. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 8º ed. São Paulo: Atheneu, 2007.



IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BOEKEL, S.V.; POSSE, R. Manual de Fichas Técnicas de Preparações para Nutrição Clínica: modificações de consistência e preparações enterais não industrializadas. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
2. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A. Técnica Dietética: pré-preparo e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2012.
3. DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
4. DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.
5. FELLOWS, P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. 2º Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
6. IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 – 2009: Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. Disponível em <<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>>. Acesso em 27/09/2018.
7. 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/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimento_sial_2008.pdf>. Acesso em 28/09/2018.
8. PALERMO, J.R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2015. 12.
9. PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos. Rio de Janeiro: Rubio. 2011.
10. PINHEIRO, A. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5ª. Ed. Atheneu, 2009.
11. PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3º ed. São Paulo: Manole, 2016.
12. UNIVERSIDADE DE CAMPINAS. NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2º ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2011. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf>. Acesso em 28/09/2018.
13. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Sistema de Bibliotecas e Informação. Manual para elaboração e normalização de trabalhos de conclusão de curso . 3. ed. rev., atual. e ampl. Rio de Janeiro: SiBI, 2011. 102 p.

Documento assinado digitalmente



MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA

Data: 06/05/2022 13:14:18-0300

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