



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

Disciplina: **ALIMENTAÇÃO COLETIVA II**

Código: **MCN0360**

Carga horária teórica: **90H**

Carga horária prática: **0H**

Créditos: **6**

Professores Atuantes: **Carla Adriano Martins, Gilson Junior, Laiz Silva, Mariana Fernandes, Mônica Sant'Anna, Roberta Casaes, Larissa Wollz.**

**I – EMENTA**

Proteção e saúde do consumidor. Gestão da qualidade no processo produtivo de refeições. Planejamento e gestão de pessoas. Gestão financeira e de materiais. Inovações tecnológicas de produtos, equipamentos e processos. Sustentabilidade na produção de refeições. Psicologia Social e das organizações.

**II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

<b>Módulo</b>	<b>Abordagem</b>
<b>I</b>	<b>Proteção e saúde do consumidor</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Código de defesa do consumidor: Aplicação na área de alimentação coletiva e Responsabilidade técnica do nutricionista: atividades privativas.</li></ul>
<b>II</b>	<b>Gestão da qualidade no processo produtivo de refeições</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- História da qualidade;</li><li>- Ferramentas da qualidade;</li><li>- Controles de qualidade em UAN;</li><li>- Manual de boas práticas e procedimentos operacionais padrão;</li><li>- APPCC;</li><li>- Aplicação do Checklist em serviços de alimentação.</li></ul>
<b>III</b>	<b>Planejamento e Gestão de Pessoas</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Relações Trabalhistas;</li><li>- Descrição de cargos;</li><li>- Processo de recrutamento, Seleção, Admissão e Avaliação;</li><li>- Dimensionamento de pessoal.</li></ul>
<b>IV</b>	<b>Gestão de materiais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Administração qualitativa e quantitativa de materiais;</li><li>- Controle de estoque (fichas de controle de entrada e saída; níveis de estoque);</li><li>- Controle de estoque (inventário e curva ABC).</li></ul>
<b>V</b>	<b>Gestão financeira</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Classificação de custo;</li><li>- Métodos para apuração e controle de custos: Mão de obra;</li><li>- Métodos para apuração e controle de custos: Matéria-prima;</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Métodos para apuração e controle de custos: Custo indireto;</li><li>- Custo para tomadas de decisão: Ponto-de-equilíbrio: Ponto-de-equilíbrio.</li></ul>
VI	<b>Marketing aplicado aos serviços de alimentação</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conceito de marketing;</li><li>- Composto de marketing;</li><li>- Aplicação do marketing no serviço de alimentação;</li><li>- Satisfação dos clientes.</li></ul>
VII	<b>Novos rumos operacionais em alimentação coletiva.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Inovação tecnológica de equipamentos e produtos;</li><li>- Inovações de processo de trabalho.</li></ul>
VIII	<b>Sustentabilidade na produção de refeições</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sustentabilidade e sistemas alimentares;</li><li>- Sustentabilidade na perspectiva do Guia Alimentar para a População Brasileira em Alimentação Coletiva;</li><li>- Conceito, natureza e classificação de resíduos sólidos;</li><li>- Legislação;</li><li>- Manejo de resíduos em Alimentação Coletiva.</li></ul>
IX	<b>Psicologia social e das organizações</b>

### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ABREU, E.S. de. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2013.
- ARAÚJO, M.G. Normas Regulamentadoras Comentadas e Ilustradas - Caderno Complementar. Editora Giovanni Moraes Araújo, 2009.
- ISOSAKI M, Nakasato M. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro, Brasil, 2009.
- PROENÇA, R.P.C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Santa Catarina: UFSC, 2005.
- SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4ª Ed. São Paulo: Varela, 1999.
- TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010.
- VAZ, C.S. Restaurantes. Controlando Custos e Aumentando Lucros. 2ª. edição. São Paulo: Metha, 2006.

### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- 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.
- ASSIS, Luana de. Alimentos Seguros. Ferramentas para Gestão e Controle da Produção e Distribuição. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
- KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.
- KRAEMER, F.B.; MENEZES, M.F.G.; AGUIAR, O.B. Gestão de Pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições. Desafios e Perspectivas. Rio de



Janeiro: Rubio, 2016.

- REGGIOLI, B. Planejamento de cardápios e receitas. São Paulo: Atheneu. 2002.
- ROSA, C.O.B; MONTEIRO, M.R.P. Unidades Produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014.
- SCHILLING, M. Qualidade em nutrição- métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. São Paulo: Varela.1995.
- VAZ, C. S. Alimentação de coletividade. Uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2ª edição. Brasília. 2003. 205p.
- VIEIRA, M.N.C.M. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições: Série Nutrição e Metabolismo. Guanabara Koogan, 2012.
- Portaria no 3.214 de 08/06/78: NR-6 EPI; NR-7 Exames Médicos; NR-8 Edificações; NR-12 Máquinas e Equipamentos; NR-15 Atividade e Operações Insalubres; NR-24 Condições Sanitárias dos locais de trabalho.
- Portaria no 326/97 Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
- Lei nº 6.541, de 22 de dezembro de 1977. Segurança e Medicina do Trabalho. Ed. Atlas. São Paulo, 1997.
- 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.
- Portaria nº 368/97 Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos.
- 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.
- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Documento assinado digitalmente



MONICA DE SOUZA LIMA SANT'ANNA  
Data: 06/05/2022 13:09:04-0300  
Verifique em <https://verificador.iti.br>

*Mônica de S. L. Sant'Anna*



Profa. 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:** Educação Alimentar e Nutricional II

**Código:** MCN 312

**Carga horária teórica:** 15h

**Carga horária prática:** -

**Carga horária extensionista:** 15h

**Créditos:** 02

**Professoras atuantes:** Vanessa Schottz, Rute Ramos da Silva Costa Camilla Medeiros Macedo da Rocha.

## **I – EMENTA**

Condicionantes socioculturais e processos de desigualdades (sociais, econômicas, raciais, ambientais e de gênero) que permeiam as práticas alimentares da população brasileira; Educação Popular e Educação Popular em Saúde: princípios e referencial teórico-metodológico; Metodologias ativas aplicadas à Educação Alimentar e Nutricional junto à comunidades sadias; Planejamento e desenvolvimento de práticas educativas com grupos (comunitários, unidades educacionais, de saúde e assistência social, horta universitária) vinculados ao projeto de extensão da disciplina.

## **II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

Consideram-se os condicionantes socioculturais das relações humanas que permeiam as práticas educativas em alimentação e nutrição, com foco especialmente nas desigualdades sociais, raciais, ambientais e de gênero. Privilegia-se a Educação Popular baseada nos princípios da Pedagogia Crítica de Paulo Freire e do Marco de Educação Popular para as Políticas Públicas, como referencial teórico-metodológico para a reflexão e realização de vivências educativas. Busca-se promover a adoção de práticas contextualizadas e críticas de EAN (planejamento, execução e avaliação) nas vivências educativas realizadas junto a coletividades sadias.

A 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”, que possui atuação nos locais onde desenvolvemos as vivências educativas da disciplina. A cada semestre são realizadas atividades de EAN em 3 a 4 cenários de prática extensionista (a depender do número de alunos inscritos e de



professoras orientadoras), a saber: instituição de socioeducação, escolas estaduais, instituições de ensino para pessoas com deficiência, grupos de mulheres agricultoras agroecológicas, centros de referência em assistência social. Nesses cenários de prática, são realizados/as de três a quatro encontros presenciais com os grupos populares, intercalados por quatro reuniões de supervisão. Com base nos referenciais teórico-metodológicos, os estudantes realizam a observação da realidade, a eleição dos principais problemas, o aprofundamento teórico, a elaboração de hipóteses de solução e a proposição de ações educativas com base nessa realidade.

Durante as supervisões, a professora apresenta e discute com os/as educandos/as outros referenciais teóricos, identificados a partir das questões que vão surgindo durante as vivências nos cenários de prática, de forma, a subsidiar o planejamento das atividades educativas, orientadas pelos princípios e diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e do Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.

### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARATA, R. B. Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

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

HOOKS, B. Ensinando pensamento crítico: sabedoria prática. Tradução Bhuvan Libanio. São Paulo: Elefante, 2020. 288p.

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

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.

COLOMBO, A.A. A Metodologia da Problematização com o Arco de Maguerez e sua relação com os saberes de professores. Semina: Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 28, n. 2, p.121-146, 29 nov. 2007. Universidade Estadual de Londrina.

<http://dx.doi.org/10.5433/1679-0383.2007v28n2p121>.

CRUZ, PJSC. Agir crítico em Nutrição na Atenção Primária à Saúde e suas Potencialidades à Luz da Concepção da Educação Popular. Ciênc. educ. (Bauru) 26, 2020.

FREIRE, P. Cartas à Guiné-Bissau. Registros de uma experiência em Processo. 2ª ed., Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1978. (O Mundo, hoje, v. 22)

RIZZO, T.; FONSECA, A. B. . Entre as Grades: Diálogos entre a Educação Popular e a Promoção da Alimentação Saudável com adolescentes em cumprimento de medida sócio-educativa. Revista de Educação Popular, v. 17, p. 114-130, 2018.

### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR



BOTELHO, L. V. ; SCHOTTZ, V. ; RIZZO, TAMIRIS PEREIRA . Agroecologia e nutrição: práticas de EAN semeando potência entre graduandas e agricultoras. In: Rede de Experiências em Alimentação e Nutrição, 2018, Brasília. Experiências de EAN pelo Brasil, 2018.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Caderno de educação popular e saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. (Série B. Textos Básicos de Saúde)

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. II Caderno de educação popular em saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CRUZ PJSC, MELO NETO JF. Educação popular e nutrição social: considerações teóricas sobre um diálogo possível. Interface (Botucatu) [online]. 2014, vol.18, suppl.2, pp.1365-1376.[http://bvsms.saude.gov.br/bvs/periodicos/interface\\_comunicacao\\_saude\\_educacao\\_18\\_supl2\\_2014.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/periodicos/interface_comunicacao_saude_educacao_18_supl2_2014.pdf)

CARDOSO, E. & SCHOTTZ, V. Mulheres construindo a Agroecologia no Brasil. Revista Agriculturas. v. 6. n. 4. Dezembro de 2009.

EVARISTO, C. Olhos d'água. Rio de Janeiro: Pallas:Fundação Biblioteca Nacional (1ª edição). 2016.

MOURA, B. Educação Popular em Saúde no âmbito da disciplina de Educação Alimentar e Nutricional II: Percepção dos graduandos do curso de Nutrição da UFRJ-MACAÉ. [Trabalho de Conclusão de Curso] UFRJ MACAÉ, Curso de Nutrição, 2018.

Opsan (Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição) Curso Ideias na Mesa: Metodologias participativas para ações de EAN. Brasília: OPSAN, 2016. Disponível em: <<https://www.ideiasnamesa.unb.br>>

WEITZMAN, R. . Educação Popular em Segurança Alimentar e Nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero. Belo Horizonte: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas, 2008. v. 3.000. 232p .



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

Disciplina: Políticas e Programas em Saúde e Nutrição - PPSN  
Código: MCN 321  
Carga horária teórica: 90h  
Carga horária extensionista: 15h  
Créditos: 7  
Professores Atuantes: Naiara Sperandio, Vanessa Schottz, Jane Capelli e Rute Costa

**I – EMENTA**

Políticas públicas e aspectos conceituais. Política de Saúde e Nutrição no Brasil. Programas de Saúde, Alimentação e Nutrição. Planejamento e Gestão em Saúde e Nutrição. Estratégias de Atenção Integral à Saúde. Nutrição na Atenção Primária. Sistema e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Sistemas alimentares sustentáveis e promoção da alimentação saudável. Vivências e desenvolvimento de práticas de promoção da alimentação adequada e saudável, diagnóstico alimentar e nutricional, apoio a implementação de programas e ações de alimentação e nutrição e SAN, vinculadas aos projetos de extensão articulados à disciplina.

**II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

**Módulo I – SUS, políticas de saúde e determinantes sociais**

Antecedentes históricos do SUS  
Política Nacional de Humanização (PNH)  
Política Nacional de Atenção Básica (PNAB): novos e velhos desafios  
Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS)  
Determinantes sociais e comerciais do processo saúde/doença  
Política Nacional de Saúde Integral da População Negra  
Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança

**Módulo II – Políticas e programas de alimentação e nutrição**

Histórico das políticas de alimentação e nutrição no Brasil  
Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN (Parte 1)  
Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN (Parte 2)  
Vigilância alimentar e Nutricional com ênfase no SISVAN (Parte 1)  
Vigilância alimentar e Nutricional com ênfase no SISVAN (Parte 2)  
Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica

**Módulo III – Segurança alimentar e nutricional – SAN**

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)  
Programa Bolsa Família/Auxílio Brasil  
Sistema e política de SAN  
Indicadores de SAN



## Módulo IV – Atividade extencionista

### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Núcleo Técnico da Política Nacional de Humanização. HumanizaSUS: Política Nacional de Humanização: a humanização como eixo norteador das práticas de atenção e gestão em todas as instâncias do SUS / Ministério da Saúde, Secretaria Executiva, Núcleo Técnico da Política Nacional de Humanização. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde/Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – 3. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 60 p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 7).

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2017. 110 p.: il. – (Série E. Legislação em Saúde).

\_\_\_\_\_. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília/DF. 1990.

\_\_\_\_\_. Legislação Complementar do SUS (Lei 8080, 19/09/1990).

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS. Clínica ampliada e compartilhada / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Política Nacional de Humanização da Atenção e Gestão do SUS. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria

de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 48 p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde [versão preliminar] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília (DF): Ministério da Saúde; 2011.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção





Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

\_\_\_\_\_. Guia alimentar para a população brasileira. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde/Secretaria de Atenção à Saúde/Departamento de Atenção Básica, 2014.

MORAIS, D.C.; SPERANDIO, N.; PRIORE, S.E. Atualização e debates sobre segurança alimentar e nutricional. Viçosa-MG: UFV. 2020. 865p.

\_\_\_\_\_. Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006. Dispõe sobre a Criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da União. 18 set 2006.

#### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR


Kepple AW, Segall-Corrêa AM. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. Ciênc. Saúde Coletiva. 2011;16:187-99.

L'ABBATE,S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil período de 1940 a 1964. Revista de Nutrição de PUCCAMP. Campinas. v.1,p87-138. Jul/dez.1998.

L'ABBATE,S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: a partir dos anos setenta. Revista de Nutrição de PUCCAMP. Campinas. v.2 1, n-1.p.7 -54 . jan/jun.1989.  
MEDRONHO.R.A. et al. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu,2008.

JAIME, P.C. et al . Um olhar sobre a agenda de alimentação e nutrição nos trinta anos do Sistema Único de Saúde. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 23, n. 6, p. 1829-1836, jun. 2018 . Disponível em <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232018236.05392018>.

MOROSINI, M.V.GC.; FONSECA, A.F.; LIMA, L.D. Política Nacional de Atenção Básica 2017: retrocessos e riscos para o Sistema Único de Saúde. Saúde debate, Rio de Janeiro , v. 42, n. 116, p. 11-24, Jan. 2018 . Available from<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-11042018000100011&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-11042018000100011&lng=en&nrm=iso)>.

Documento assinado digitalmente  
 MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 13:15:46-0300  
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: TERAPIA NUTRICIONAL 1  
Código: MCN323

Carga horária teórica: 120

Carga horária prática: 50

Créditos: 6

Professores Atuantes: MARIA FERNANDA ALMEIDA, RENATA AMORIM, ROBERTA MELQUIADES, LARISSA, WOLZZ, CELIA FERREIRA, LISMEIA RAIMUNDO, ANA PAULA MENNA BARRETO, CARINA PAES

### **I – EMENTA**

Objetivos e características da dietoterapia no tratamento de enfermidades em adultos e idosos. Resoluções que regem a área. Modificação da dieta normal para o atendimento ao enfermo: características químicas e físicas. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Terapia nutricional nas doenças do sistema gastrointestinal e das glândulas anexas relacionadas. Alterações do estado nutricional e transtornos alimentares (desnutrição, bulimia, anorexia, obesidade). Métodos especiais de alimentação (enteral e parenteral). Noções de fitoterapia aplicada. Planejamento de cardápios e técnica dietética para enfermidades. Psicologia aplicada à saúde.

### **II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

Atribuições do nutricionista clínico; Avaliação nutricional do paciente hospitalizado; Modificações da dieta normal; Terapia nutricional oral, enteral e parenteral; Terapia nutricional nas enfermidades do sistema gastrointestinal e das glândulas anexas; Terapia nutricional nos distúrbios nutricionais; Planejamento e desenvolvimento de cardápios para enfermidades; Psicologia para a saúde

### **III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

- Mahan LV, Escott-Stump S. Krause. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 10ªed. Rio de Janeiro: Roca, 2010.
- Waitzberg DL. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 5ªed. São Paulo: Atheneu, 2017.
- Shills ME et al. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 12ªed. Manole, 2016.
- Guyton AC, Hall JE. Tratado de Fisiologia Médica. 10ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
- Duarte ACG. Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais. Ed Guanabara Koogan, 2007.
- Rosa et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Ed Guanabara Koogan, 2008.
- Silva SMCS; Mura JDP. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. Ed. Manole, 2007.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

CAMPUS UFRJ-MACAÉ

Professor Aloísio Teixeira



---


#### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Cozzolino SF. Biodisponibilidade de nutrientes. 2ª ed. Manole, 2012.

Resolução CFN n 304/2003, disponível em [WWW.cfn.org.br](http://WWW.cfn.org.br)

Resolução CFN n 390/2006, disponível em [WWW.cfn.org.br](http://WWW.cfn.org.br)

Tabela de Composição de Alimentos TACO ou do IBGE.

Documento assinado digitalmente  
 MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 11:08:53-0300  
Verifique em <https://verificador.iti.br>

Coordenação de Curso  
SIAPE 1060342