



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

Disciplina: Metodologia Científica  
Código: MCN213  
Carga horária teórica: 15h  
Carga horária prática: -  
Créditos: 1  
Professores Atuantes: Thiago da Silveira Alvares

**I – EMENTA: 1. Introdução à pesquisa. 2. Classificação da pesquisa. 3. Estrutura do projeto de pesquisa. Objetivo:** (1) Definir os fundamentos da ciência e da pesquisa científica. (2) Conhecer, dominar e aplicar corretamente métodos, ferramentas e técnicas na elaboração de trabalhos científicos e acadêmicos. (3) Demonstrar a importância da pesquisa científica na formação de profissionais críticos, criativos, investigativos, éticos e empreendedores, capacitados a atuar em ambientes de pesquisa, no desenvolvimento, análise, implementação, gerenciamento e gestão de projetos de pesquisa. **Objetivos específicos:** Identificar a metodologia de pesquisa; conhecer as áreas de Pesquisa do Curso; compreender o exercício da escrita como elemento constitutivo da produção e expressão do conhecimento; utilizar as normas científicas para apresentar trabalhos e textos acadêmicos; compreender os princípios de Metodologia Científica e utilizar o Manual de trabalhos acadêmicos.

**II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA: 1. Introdução à pesquisa:** Ciência e conhecimento; definições básicas do significado de método, metodologia e pesquisa. **2. Classificação da pesquisa:** Classificação da pesquisa quanto à natureza (pesquisa básica e aplicada); quanto aos objetivos (pesquisa exploratória, descritiva e explicativa); quanto à abordagem do problema (pesquisa qualitativa e quantitativa); quanto aos procedimentos técnicos (pesquisa bibliográfica, experimental, ensaios clínicos, estudo de coorte, estudo caso-controle, pesquisa ex-post-facto, levantamento, estudo de caso). **3. Etapas da pesquisa:** Escolha do tema; levantamento de informações; justificativa; formulação do problema; hipóteses; objetivos; metodologia; coleta de dados; tabulação de dados; análise e discussão dos resultados; conclusão da análise dos resultados; redação e apresentação do trabalho científico.



### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIL AC. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. 6ª Ed. Atlas, 2017.

SILVA EL & MENEZES EM. Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação. 4. Ed. UFSC, 2005.



Documento assinado digitalmente  
MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 13:13:29-0300  
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:** Saúde da Comunidade I

**Código:** MCN114

**Carga horária teórica:** 30h

**Carga horária prática:** 60h

**Carga horária extensionista:** 60h

**Créditos:** 5

**Professoras atuantes:** Amábela Avelar Cordeiro, Camilla Medeiros Macedo da Rocha, Flávia Farias Lima, Jane de Carlos Santana Capelli, Luana Silva Monteiro, Naiara Sperandio, Rute Ramos da Silva Costa.

## **I – EMENTA**

Abordagem teórico-prática do Sistema Único de Saúde (SUS) , a Atenção Primária à Saúde (APS) como sua porta de entrada e ordenadora do cuidado, as Redes de Atenção à Saúde (RAS) como seu modelo de funcionamento técnico e político. O controle social como forma de participação da comunidade na gestão do sistema.

## **II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

Durante a disciplina os estudantes serão apresentados aos modelos de atenção à saúde, ao modelo universalista redistributivo como modelo vigente no SUS, embora sua consolidação desde 1988 esteja sendo permeada pela concomitância de um sistema suplementar privado que vem se tornando concorrente e também pela permanência de modelos corporativistas, como o que ainda atende às forças armadas brasileiras. Nesse sentido, é estimulado a refletir sobre o modelo híbrido de fato implantado como reflexo das diferentes correntes ideológicas, técnicas e políticas que se unificaram no movimento da reforma sanitária. Conhece seus níveis de atenção, seu funcionamento em redes, tomando a RAS de Macaé como exemplo e campo prático. No projeto de extensão da disciplina, aprofunda os conhecimentos sobre o funcionamento de conselhos de saúde (sobretudo conselhos locais e



municipais), bem como seu papel no controle social do SUS.

### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

LEI 8080, DE 19 DE SETEMBRO DE 1990. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Disponível em:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/18080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18080.htm)>.

DECRETO 7508, DE 28 DE JUNHO DE 2011. Regulamenta a Lei no 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências. Disponível em:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2011/decreto/D7508.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/D7508.htm)>.

LEI 8142, DE 28 DE DEZEMBRO DE 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde (SUS) e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e dá outras providências. Disponível em:

<[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/18142.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18142.htm)>.

PORTARIA 154 DE 24 DE JANEIRO DE 2008. Cria os Núcleos de Apoio à Saúde da Família. Disponível em:

<[http://dab.saude.gov.br/docs/legislacao/portaria154\\_24\\_01\\_08.pdf](http://dab.saude.gov.br/docs/legislacao/portaria154_24_01_08.pdf)>.

Brasil. Ministério da Saúde. Portaria nº 648, de 28 de março de 2006. Dispõe sobre a revisão de diretrizes e normas para a organização da Atenção Básica para o Programa da Saúde da Família (PSF) e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (Pacs). Diário Oficial da União. 2006 Mar 28. Disponível em:

<[http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/prt0648\\_28\\_03\\_2006\\_comp.html](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/prt0648_28_03_2006_comp.html)>.

Brasil. 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, 2012. 110 p: il. – (Série E. Legislação em Saúde). Disponível em:

<<http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/geral/pnab.pdf>>.

Brasil. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2017. [internet]. Disponível em: <<http://www.brasilsus.com.br/index.php/legislacoes/gabinete--do--ministro/16247-portaria-n-2-436-de-21-de-setembro-de-2017>>.

Morosini MVGC, Fonseca AF. Revisão da Política Nacional de Atenção Básica numa hora dessas? Cad. Saúde Pública [internet]. 2017, 33(1):e00206316. Disponível em:



<[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0102-311X2017000100301&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2017000100301&lng=pt&nrm=iso)>.

Morosini MVGC, Fonseca AF, Lima LD. 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-MAR 2018. Disponível em

<<https://www.scielo.br/j/sdeb/a/7PPB5Bj8W46G3s95GFctzJx/?format=pdf&lang=pt>>.

Brasil. Ministério da Saúde (MS). Portaria nº2.979 GM/MS, de 12 de novembro de 2019. Institui o Programa Previne Brasil, que estabelece novo modelo de financiamento de custeio da Atenção Primária à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde, por meio da alteração da Portaria de Consolidação nº 6/GM/MS, de 28 de setembro de 2017. Diário Oficial da União 2019; 13 nov.

Silva SRA, Carvalho MR. Macaé, do caos ao conhecimento: olhares acadêmicos sobre o cenário de crise econômica. Macaé: Prefeitura Municipal de Saúde, 2019. 356-396p.

Soares DA, Andrade SM e Campos JJB. Epidemiologia e Indicadores de Saúde. In: Bases da Saúde Coletiva. [Selma Maffei de Andrade et al. (Org.)]. 2ª ed. Rev. e Amp. Londrina: Eduel, 2017.

Campos CEA. Antecedentes do SUS: histórico da saúde pública e da Atenção Básica. In: Alimentação e Nutrição: contexto Político, Determinantes e Informação. [Denise Cavalcante de Barros (Org.)]. Ed. Fiocruz, 2013.

Borret RH, Silva MF, Jatobá LR, Vieira RC, Oliveira DOPS. “A sua consulta tem cor?” - Incorporando o debate racial na Medicina de Família e Comunidade - um relato de experiência. Rev Bras Med Fam Comunidade. 2020;15(42):2255. Disponível em: <[https://doi.org/10.5712/rbmfc15\(42\)2255](https://doi.org/10.5712/rbmfc15(42)2255)>.

Ferreira AL e Pereira MFW. O mapa falante como Instrumento do Processo Ensino-Aprendizado do Aluno de Medicina: Relato de Experiência. Revista de Pediatria SOPERJ. 14(1):29-32, 2013.

Conselho Nacional de Saúde. 16a Conferência Nacional de Saúde: Democracia e Saúde. Documento Orientador de apoio aos debates. Brasília, D.F., 4 a 7 de agosto de 2019.

Disponível em:

<[http://conselho.saude.gov.br/16cns/assets/files/Documento\\_Orientador\\_Aprovado.pdf](http://conselho.saude.gov.br/16cns/assets/files/Documento_Orientador_Aprovado.pdf)>.

Brasil. Ministério da Saúde. Conselhos de saúde: a responsabilidade do controle social democrático do SUS. Ministério da Saúde: Conselho Nacional de Saúde. 2a ed. Brasília: 2013. Disponível em:

<[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/conselhos\\_saude\\_responsabilidade\\_controle\\_2edicao.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/conselhos_saude_responsabilidade_controle_2edicao.pdf)>.

Conselho Nacional de Saúde. 16a Conferência Nacional de Saúde: Democracia e Saúde. Relatório Nacional Consolidado. Brasília, D.F., 4 a 7 de agosto de 2019. 90p. Disponível



em:

<[https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/16\\_conferencia\\_nacional\\_saude\\_relatorio\\_nacional\\_consolidado.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/16_conferencia_nacional_saude_relatorio_nacional_consolidado.pdf)>.

#### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Farias, Flávia de Castro. O gasto social em municípios da Baixada Fluminense do Rio de Janeiro nas décadas de 1990 e 2000. Flávia de Castro Farias. Rio de Janeiro: s.n., 2010. 110 f., tab., graf. Orientador: Costa, Nilson do Rosário Dissertação (Mestrado) – Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Rio de Janeiro, 2010. Disponível em <[https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/24260/1/ve\\_Fl%  
%c3%a1via\\_de\\_Castro\\_ENSP\\_2010](https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/24260/1/ve_Fl%c3%a1via_de_Castro_ENSP_2010)>.

Draibe SM. Estado de Bem-Estar, Desenvolvimento Econômico e Cidadania: algumas lições da literatura contemporânea. In: Políticas Públicas no Brasil (Org: Hochman G) Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2007.

Theodoro M, Delgado G; IPEA. Política social: universalização ou focalização – Subsídios para o debate. Políticas Sociais: acompanhamento e análise. 2003; (7)122-6.

Arretche M. Quem ganha e quem gasta: a barganha federativa na federação brasileira. Revista de Sociologia e Política. 2005; jun (24).

Baptista TWF. Seguridade Social no Brasil. RSP; 1998 jul-set 49(3):101-20.

Silva SF. Organização de redes regionalizadas e integradas de atenção à saúde: desafios do Sistema Único de Saúde (Brasil). Ciênc. Saúde Colet. 2011; 16(6):2753-2762.

Barros R. Palestra proferida no seminário “Novos Modelos para a Saúde”. Realização O Globo. 2017 Ago 15; Museu de Arte do Rio, Rio de Janeiro.

Empresa Brasileira de Comunicação. Plano de saúde mais barato aliviará gasto com o SUS, diz Barros. Por Flávia Albuquerque 2016 Ago 8. [internet]. [acesso em 2017 out 27]. Disponível em: <<http://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2016-08/plano-de-saude-mais-barato-aliviara-gasto-com--financiamento-do-sus-diz-barros>>.

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 11:08:07-0300  
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: **Composição e Bioquímica de Alimentos**

Código: **MCN126**

Carga horária teórica: **45h**

Carga horária prática: **30h**

Créditos: 4

Professores Atuantes: Angelica Nakamura; Priscila Vieira Pontes; Andressa Oliveira.

### **I – EMENTA**

Introdução à análise de alimentos. Propriedades físicas, químicas, nutricionais e funcionais de compostos principais e minoritários em alimentos: água, carboidratos, fibras, proteínas, lipídios, vitaminas, minerais, pigmentos naturais, aditivos alimentares e substâncias bioativas. Interação bioquímica entre os diferentes constituintes dos alimentos. Fatores antinutricionais.

### **II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

Introdução à análise de alimentos

- Métodos de análise de alimentos
- Composição centesimal dos alimentos
- Tabelas de composição de alimentos

Água

- Estrutura química
- Propriedades físicas
- Interações água-soluto
- Água nos alimentos: água livre e água de hidratação
- Determinação de umidade em alimentos

Carboidratos

- Estrutura química e classificação: monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos
- Importância e alimentos fontes de carboidratos
- Propriedades físicas e químicas
- Isomeria ótica, Inversão da sacarose e ação redutora
- Determinação de carboidratos em alimentos

Fibra Dietética

- Estrutura química e classificação: fibras solúveis e insolúveis
- Propriedades físicas e químicas
- Importância e alimentos fontes de fibras
- Determinação de fibras em alimentos

Proteínas

- Classificação e estrutura química
- Importância e alimentos fontes de proteínas
- Propriedades físico-químicas



- Determinação de proteínas em alimentos

- Enzimas em alimentos

Lipídios

- Classificação e estrutura química

- Importância e alimentos fontes de lipídios

- Principais reações químicas

- Propriedades: cristalização, ponto de fusão e solubilidade

- Determinação de lipídios em alimentos

Vitaminas e minerais

- Estrutura química

- Importância e alimentos fontes de vitaminas e minerais

- Determinação de vitaminas e resíduo mineral fixo em alimentos

Compostos Minoritários em Alimentos: Pigmentos naturais, aditivos alimentares e substâncias bioativas

- Classificação e estrutura química

- Importância e alimentos fontes

Fatores Antinutricionais

- Classificação e estrutura química

- Importância e alimentos fontes

Rotulagem Nutricional

### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Araujo, JMA. Química de alimentos: teoria e prática. 5 ed. Viçosa, MG: Qd. UFV, 2011.

- Atkins, P. Princípios de Química: questionando a vida moderna e o meio ambiente. Porto Alegre: Bookman, 2006.

- Bobbio, FO, Bobbio, PA. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo: Varela, 1995.

- Cechi, HM. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas, SP: UNICAMP, 2006.

- Coultate, TP. Alimentos: a química de seus componentes. 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

- Cozzolino SMF. Biodisponibilidade de nutrientes- São Paulo : Manole, 2009.

- Damodaran S, Parkin KL, Fennema OR. Química de Alimentos de Fennema. São Paulo: Artmed, 2010.

- Fellows, PJ. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.

- Gava, AJ. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008.

- Lehninger, AL. Princípios de Bioquímica. 4ª edição, Editora Sarvier, SP, 2006.

- Pinheiro ABV. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo : Atheneu, 2009.

- Ribeiro, EP; Seravalli, EAG. Química de Alimentos. São Paulo: Edgard Blucher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2004.

### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- Belitz, HD. Química de los Alimentos. Zaragoza: Acríbia, 1997.

- IBGE. Estudo Nacional da despesa familiar - Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: IBGE, 2001.

- [http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analisedealimentosial\\_2008.pdf](http://www.crq4.org.br/sms/files/file/analisedealimentosial_2008.pdf)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO  
CAMPUS UFRJ-MACAÉ  
Professor Aloísio Teixeira



- <http://www.unicamp.br/nepa/taco>
- <http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 13:12:45-0300  
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: Microbiologia e Higiene dos Alimentos

Código: MCN 127

Carga horária teórica:30h

Carga horária prática:30h

Créditos: 03

Professores Atuantes: Ingrid Annes Pereira

**– EMENTA**

Introdução à microbiologia de alimentos, Doenças transmitidas por alimentos (DTA). Agentes causadores de toxinfecção alimentar e responsáveis pela deterioração dos alimentos. Métodos de higienização; Higiene de alimentos, ambiente e manipuladores. Legislação em higiene de alimentos. Boas práticas de fabricação/manipulação. Análise de perigo pontos críticos de controle. Métodos de Controle do crescimento microbiano em alimentos. Métodos de avaliação das condições higiênico-sanitárias dos alimentos, ambiente e manipuladores.

**– DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

**Módulo I:** Apresentação da disciplina, bibliografia, métodos de avaliação, sistema de notas, cronograma de aulas e plano de ensino; Importância dos Microrganismos nos alimentos: Microrganismos indicadores de condições higienicossanitárias; Microrganismos de interesse para a produção de alimentos; Microrganismos envolvidos na deterioração de produtos: Carne, leite, pescados, aves, ovos e produtos enlatados; Fatores intrínsecos e extrínsecos para o crescimento microbiano nos alimentos.

**Módulo II:** Microrganismos patogênicos e Doenças transmitidas por alimentos;

**Módulo III:** Higiene dos Alimentos: Métodos de limpeza e desinfecção; Higiene do ambiente; Controle integrado de pragas; Higiene dos manipuladores; Higiene de produtos; Sistemas de controle de qualidade de alimentos (BPM; BPF; PPHO; APPCC); Regulamentações sanitárias aplicadas à higiene dos alimentos (Leis, normas, decretos e portarias).

**Módulo IV:** Práticas Laboratoriais: Preparo de solução sanitizantes; Higienização de vegetais; Higienização de superfícies; Técnicas para análise de microrganismos indicadores higienicossanitários em alimentos: Análise de bactérias mesófilas, *Salmonella* sp.; *Staphylococcus aureus*, Coliformes Totais, Termotolerantes e *Escherichia coli*, fungos e leveduras.

**– BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

JÚNIOR, ÊNEO ALVES. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. Ed. Varela. Ano 2010

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S.; Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo, Ed. Varela, 2008.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

CAMPUS UFRJ-MACAÉ

Professor Aloísio Teixeira



FRANCO, BERNADETTE D. GOMBOSSY DE MELO; LANDGRAF, MARIZA. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.

#### – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, E. A Jr. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 4º Ed., São Paulo, Ed. Varela, 2005.

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.

TRIGO, V. C. Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição. Livraria Varela, 1999.

Legislação:

Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997

Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993

Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/DIPOA. RIISPOA -Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura, Brasília, 2017.



Documento assinado digitalmente

MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA

Data: 06/05/2022 13:07:38-0300

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: 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](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](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](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 cromófobas), 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 especo 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; Jejuno e Íleo: Segmentos intestinais visão geral e constrições; Estrutura da parede do jejuno e do íleo; Diferenças na estrutura da parede do jejuno 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<sup>a</sup> ed. Elsevier, 2004.

### **Histologia:**

JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica. 12<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> ed.. Elsevier, 2014.

### **Bioquímica:**

DEVLIN T.A. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas. 4<sup>a</sup> ed. Edgard Blücher, 2002.

LEHNINGER A. L., Nelson D. L., Cox M.M. Princípios de Bioquímica. 4<sup>a</sup> ed. 2006.

### **Fisiologia:**

GUYTON & HALL. Tratado de Fisiologia Médica, 12<sup>a</sup> ed. Elsevier, 2011.

AIRES, M. Fisiologia. 4<sup>a</sup> ed. Guanabara Koogan, 2012.

CURI, R.; PROCÓPIO, J. Fisiologia Básica, 1<sup>a</sup> ed. Guanabara Koogan, 2009.

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

**Bibliografia complementar:** BORON W & BOULPAEP E. Fisiologia médica. 2<sup>a</sup> ed. Elsevier, 2015.

### **Anatomia:**

DRAKE, R. Gray's, Anatomia para estudantes. 3<sup>a</sup> ed. Elsevier, 2015.

SOBOTTA, J. Sobotta, Atlas de Anatomia Humana. 3 volumes. 23<sup>a</sup> ed. Guanabara Koogan, 2013.

MOORE, K. Anatomia Orientada Para a Clínica. 7<sup>a</sup>. Edição. Guanabara Koogan, 2014.

**Bibliografia complementar:** STANDRING, S. Gray's, A base anatômica da prática clínica. 40<sup>a</sup> 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](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](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](http://www.tbca.net.br/base-dados/composicao_alimentos.php)



Disciplina: Nutrição Básica

Código: MCN220

Carga horária teórica:

90h Carga horária

prática: 0h

Créditos: 6

Professores Atuantes: Kelse Tibau de Albuquerque, Leandro Oliveira Batista, Thiago da Silveira Alvares e Tiago da Costa Leite.

## I – EMENTA

Macronutrientes, micronutrientes e fibras dietéticas: Conceito, classificação, funções, digestão, absorção, metabolismo, recomendações de ingestão e fontes alimentares.

## II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA

A disciplina visa fornecer elementos fundamentais sobre os nutrientes visando suporte técnico ao trabalho do nutricionista, permitindo aplicar o conhecimento das transformações decorrentes dos processos de digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes, bem como fontes alimentares, no atendimento das necessidades nutricionais do organismo, instrumentalizando o aluno para o exercício de habilidades específicas da prática profissional.

## III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- COZZOLINO, SMF. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4ed. Manole, 2012.
- SHILLS ME, Olson JA, Shike M, Ross AC. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9 ed. Manole Editora. 2003.
- SEABRA SMC et al. **Tratado de Nutrição, Alimentos e Dietoterapia**. 1 ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2007.
- TIRAPEGUI J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 2 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.
- UNICAMP. **Tabela de composição de alimentos**. Campinas – São Paulo: Editora da Unicamp, 2007.
- CHAMPE PC, HARVEY RA. **Bioquímica ilustrada**. 2 ed. Porto Alegre: ArtMed, 2002.
- LEVY MN, KOEPPEN BM, STANTON BA. **Fundamentos de fisiologia**. 4 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

## IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- COZZOLINO SMF. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. Manole Editora, 2013.
- BROUWER IA, WANDERS AJ, KATAN MB. **Effect of animal and industrial trans fatty acids on HDL and LDL cholesterol levels in humans – a quantitative review**. *Plus One*, 5:1-10, 2010.
- GRIEL AE et. al. **An increase in dietary n-3 fatty acids decrease a marker of bone resorption in humans**. *Nutr J*, 6:1-8, 2007.
- HU FB. **Are refined carbohydrates worse than saturated fat?** *Am J Clin Nutr*, 91:1541-2, 2010.
- PAPATHANASOPOULOS A, CAMILLERI M. **Dietary fiber supplements:**



Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Centro Multidisciplinar de Macaé  
Instituto de Alimentação e Nutrição

- effects in a obesity and metabolic syndrome and relationship to gastrointestinal functions.** *Gastroenterol*, 138:65-72, 2009.
- SURDYKOWSKI AK et. al. **Optimizing bone health in older adults: the importance of dietary protein.** *Aginghealth*, 6:345-57, 2010.
  - HOLICK MF. **Sunlight and vitamin D for bone health and prevention of autoimmune diseases, cancers, and cardiovascular disease.** *Am J Clin Nutr* 2004;80(suppl):1678S– 88S
  - MELLO VD, LAAKSONEN DE. **Fibras na dieta: tendências atuais e benefícios à saúde na síndrome metabólica e no diabetes melito tipo 2.** *Arq Bras Endocrinol Metab.* 2009;53/5
  - NARVAI PC. **Cárie dentária e flúor: uma relação do século XX.** *Ciência & Saúde Coletiva*, 5(2):381-392, 2000
  - SARTORELLI DS, CARDOSO MA. **Associação Entre Carboidratos da Dieta Habitual e Diabetes Mellitus Tipo 2: Evidências Epidemiológicas.** *Arq Bras Endocrinol Metab* vol 50 (3)Jun2006.



Documento assinado digitalmente  
MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 13:08:22-0300  
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 II  
Código: MCN 241  
Carga horária teórica: 60 h  
Carga horária prática: 45 h  
Créditos: 6  
Professores Atuantes: Angelica Nakamura e Gardênia Márcia Silva Campos Mata

**I – EMENTA**

Principais métodos empregados na produção, fabricação, transformação, beneficiamento, processamento, conservação e armazenamento dos alimentos de origem vegetal (frutas, hortaliças, cereais, leguminosas, açúcares, infusos e bebidas, óleos). Principais processos tecnológicos aplicáveis às matérias-primas desses diferentes grupos de alimentos. Análises bromatológicas e avaliação sensorial desses alimentos.

**II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

<b>Módulo</b>	<b>Abordagem Teórica</b>
I	Frutas e Hortaliças - Estatísticas de produção e consumo, colheita, beneficiamento, conservação ou armazenamento, estrutura, composição, propriedades e classificação. - Tecnologias de produtos à base de frutas e hortaliças (bebidas, geléias, frutas apertizadas, frutas cristalizadas e glaceadas, produtos fermentados, frutas desidratadas e vegetais minimamente processados). - Análises físicas, químicas e físico-químicas empregadas no controle de qualidade de produtos derivados de frutas e hortaliças. Legislação. - Seleção, pré-preparo, preparo e transformações decorrentes desses processos.
II	Bebidas - Bebidas não-alcoólicas e alcoólicas, bebidas estimulantes e infusos. Conceitos, composição, propriedades e classificações. Estatísticas de produção e consumo. - Tecnologia de bebidas não-alcoólicas (águas, sucos, néctares, refrescos, refrigerantes e infusos) e alcoólicas (fermentadas e destiladas). - Análises físicas, químicas e físico-químicas empregadas no controle de qualidade de bebidas. Legislação. - Seleção, pré-preparo, preparo e transformações decorrentes desses processos. Uso e aplicações desses produtos.
III	Cereais - Estatísticas de produção e consumo, colheita, beneficiamento, conservação ou armazenamento, estrutura, composição, propriedades e classificação. - Tecnologia de farinhas, produtos fermentados (ex. polvilho), parbolização (arroz), instantaneização (farinha, arroz, massas) e fabricação de massas.



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Análises físicas, químicas e físico-químicas empregadas no controle de qualidade de farinhas. Legislação.</li><li>- Seleção, pré-preparo, preparo e transformações decorrentes desses processos.</li></ul>
IV	<p>Leguminosas</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estatísticas de produção e consumo, colheita, beneficiamento, conservação ou armazenamento, estrutura, composição, propriedades e classificação.</li><li>- Tecnologia de grãos.</li><li>- Análises físicas, químicas e físico-químicas empregadas no controle de qualidade de grãos. Legislação.</li><li>- Seleção, pré-preparo, preparo e transformações decorrentes desses processos.</li></ul>
V	<p>Óleos e Gorduras</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estatísticas de produção e consumo, obtenção dos óleos, conservação ou armazenamento, composição, propriedades e classificação.</li><li>- Tecnologia de óleos, processos de extração e refino de óleos, fabricação de azeites, hidrogenação (margarina, gordura vegetal hidrogenada e creme vegetal), interesterificação, etc.</li><li>- Análises físicas, químicas e físico-químicas empregadas no controle de qualidade de óleos. Legislação.</li><li>- Uso e aplicações dos óleos e transformações decorrentes desses processos.</li></ul>
VI	<p>Caldos, molhos e sopas e Condimentos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conceito, importância e classificação de caldos, molhos e sopas além de seleção, pré-preparo, preparo e transformações decorrentes desses processos nestes tipos de preparações.</li><li>- Estatísticas de produção e consumo, obtenção dos condimentos, conservação ou armazenamento, composição, propriedades e classificação.</li><li>- Tecnologia de produtos à base de condimentos, como: edulcorantes não calóricos, temperos prontos, sal temperado, molhos, conservas, essências artificiais, ervas desidratadas, etc.</li><li>- Legislação.</li><li>- Uso e aplicações dos condimentos e transformações decorrentes desses processos. Uso específico nas principais preparações da culinária nacional e internacional.</li></ul>
VII	<p>Açúcares</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Estatísticas de produção e consumo, colheita, beneficiamento, conservação ou armazenamento, estrutura, composição, propriedades e classificação.</li><li>- Tecnologia empregada na cana-de-açúcar (melado, rapadura, açúcar mascavo, açúcar cristal, açúcar refinado e açúcar de confeitiro)</li><li>- Legislação.</li><li>- Uso e aplicações dos açúcares e transformações decorrentes desses processos.</li></ul>

### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAMODARAN, S. Química de alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre: Artmed,2010.

GAVA, A.J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Atheneu, 2008.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo:

Instituto Adolfo Lutz, 2008. Disponível em:

Instituto de Alimentação e Nutrição – Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé

Rua Aloísio da Silva Gomes, nº 50, Granja dos Cavaleiros, Macaé, RJ

CEP: 27930-560



[http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016\\_3\\_19/analisedealimentosial\\_2008.pdf](http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf) Acesso em: 28 set. 2018.

ORNELLAS, L. Técnica Dietética – Seleção e preparo de alimentos. 8º ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos. Rio de Janeiro: Rubio. 2011.

PINHEIRO, A. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5a. Ed. Atheneu, 2009.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3o ed. São Paulo: Manole, 2016.

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](http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf). Acesso em: 28/09/2018.

#### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHEMIN, S.M.S.S; MARTINEZ, S. Cardápio: Guia prático para elaboração. Ed. Roca, 2014. 320p

DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

FELLOWS, P. J. Tecnologia de Processamento de Alimentos: Princípios e Práticas. 2o Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A. Técnica Dietética: pré-preparo e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2012.

ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Alimentos de Origem Animal -Volume 2. 2004.



Documento assinado digitalmente  
MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 13:12:02-0300  
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: 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	<b>Introdução Administrativa</b> - 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	<b>Planejamento Físico-Funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição</b> - Planejamento físico-funcional em UAN - Ambiência - Dimensionamento de área física - Dimensionamento de equipamento.
III	<b>Normas de Funcionamento</b> - 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	<b>Saúde do trabalhador</b> - 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](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 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](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](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 enfermaria 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, pre 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**



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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

CAMPUS UFRJ-MACAÉ

Professor Aloísio Teixeira



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://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/caderno\\_educacao\\_popular\\_saude\\_p1.pdf](http://bvsmis.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**

<b>Módulo I</b>	Planejamento estratégico de projetos na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos
<b>Módulo II</b>	Identificação de demandas de locais de produção e processamento de alimentos
<b>Módulo III</b>	Legislação na área de alimentos
<b>Módulo IV</b>	Análise sensorial de alimentos
<b>Módulo V</b>	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](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](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>



**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.

BLAZOTI, 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 Bhuvi 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



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

**Disciplina:** Educação Alimentar e Nutricional III

**Código:** MCN 414

**Carga horária teórica:** 15h

**Carga horária prática:** -

**Carga horária extensionista:** 15h

**Créditos:** 02

**Professoras atuantes:** Vanessa Schottz, Rute Ramos da Silva Costa, Flávia Lima de Farias, Marcia Regina Viana.

**I – EMENTA**

A experiência de adoecimento como fenômeno de grande complexidade. As muitas dimensões que atravessam o processo de adoecer, como a biológica, social, de gênero, étnico raciais, econômica e psíquica. O cuidado e educação em saúde fundamentados na compreensão da experiência narrada por aqueles/as que vivem a condição de saúde-doença. Reflexões sobre a descontinuidade do cuidado, baixa adesão aos tratamentos, baixa resolubilidade e alta evasão dos serviços de saúde à luz da valorização do saber biomédico em detrimento de outras formas de conhecer os problemas humanos e sociais. As relações desiguais de poder e opressão no campo da saúde, expressas na relação profissional-usuário. A desumanização do sujeito adoecido. A racionalidade centrada no nutriente, distanciada das dimensões sociais do humano, da multidimensionalidade da alimentação, a medicalização do alimento e da prescrição da vida como instrumentos de opressão. Planejamento e desenvolvimento de práticas educativas com grupos/coletividades em processos de adoecimento, vinculados ao projeto de extensão da disciplina.

**II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

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. Considera-se fundamental refletir criticamente sobre as narrativas da experiência de adoecer, como recurso estratégico no processo de formação do/da nutricionista com escuta qualificada. Busca-se promover a adoção de práticas contextualizadas e críticas de EAN (planejamento, execução e avaliação) nas vivências educativas realizadas junto a coletividades em processo de adoecimento.

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 em unidades de saúde. 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: clínicas da família, unidades de saúde da atenção primária do SUS, centros especializados (a exemplo do pólo de oncologia ou o centro de referência do diabético). Nesses cenários de prática, são realizados/as de três a quatro encontros presenciais com os grupos de participantes, 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

BARROS, Mirani. Um lugar para ser gorda: afetos e erotismo na sociabilidade entre gordinhas e seus admiradores.. 2017. 136 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas e Saúde; Epidemiologia; Política, Planejamento e Administração em Saúde; Administra) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas - Texto Preliminar para Consulta Pública. Brasília, 2012. Disponível em: [http://fs.unb.br/opsan/consulta-publica/pdf/Marco\\_referencia\\_Textocompleto.pdf](http://fs.unb.br/opsan/consulta-publica/pdf/Marco_referencia_Textocompleto.pdf). Acesso em 04/10/2012.

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

COLOMBO, A. A. & BERBEL, N. A. N. A metodologia da problematização com o Arco de Maguerez e sua relação com os saberes de professores. Ciências Sociais e Humanas, Londrina, v. 28, n. 2, p. 121-146, jul./dez. 2007

FERNANDEZ, P. M. & RECINE, E. Metodologias participativas para ações de Educação Alimentar e Nutricional. Brasília:OPSAN/UNB, 2016.

FREIRE, P. Pedagogia do Oprimido. 17ª Ed. Paz e terra, Rio de Janeiro, 1987.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia. 17ª Ed. Paz e terra, Rio de Janeiro, 1987.

FREITAS, MCS. Agonia da fome [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ; Salvador: EDUFBA, 2003. 281 p. Disponível em: <https://static.scielo.org/scielobooks/r9y7f/pdf/freitas-8589060047.pdf>. Acesso em: 05 de janeiro de 2019.

LARROSA, J.B. Notas sobre a experiência e o saber de experiência. Revista Brasileira de Educação. 2002, n. 19, p.20-28.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Cadernos de Educação Popular em Saúde I e II. Textos básicos de saúde.

SANTOS, B.V.S. Para uma pedagogia do conflito. In: FREITAS, A.L.S.; MORAES, S.C (orgs). Contra o desperdício da experiência: A pedagogia do conflito revisitada. Rede EDITORA, Porto Alegre, 2009.

### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR



BENTO, P & MOREIRA, M. A experiência de adoecimento de mulheres com endometriose: narrativas sobre violência institucional. *Ciência & Saúde Coletiva*, 22(9):3023-3032, 2017

BRILHANTE, Aline et al. Narrativas autobiográficas de mulheres com endometriose: que fenômenos permeiam os atrasos no diagnóstico? *Physis: Revista de Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 29(3), e290307, 2019

Crucinsky, Juliana. Fragilidades no cuidado em saúde às pessoas com Desordens Relacionadas ao Glúten (DRG). Dissertação (Mestrado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Instituto de Nutrição, 2017.

JIMENEZ-JIMENEZ, Maria Luisa. Lute como uma gorda: gordofobia, resistências e ativismos. 2020. Tese (Doutorado) - Programa de Pós Graduação em Estudos de Cultura Contemporânea – ECCO – Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT). Cuiabá, MT, Brasil. Disponível em:  
<http://lutecomoumagorda.home.blog/tese-de-doutorado-lutecomoumagorda-gordofobias-resistencia-e-ativismos/>

SEIXAS, Christiane; et al. Fábrica da nutrição neoliberal: elementos para uma discussão sobre as novas abordagens comportamentais. *Physis* 30 (04), 2020.

FONTES, Gardênia Abreu Vieira. O ‘ser’ obeso: processo, experiência e estigma. In: FREITAS, Maria do Carmo Soares de; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de. EDUFBA, 2008.

Documento assinado digitalmente  
 MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 11:03:31-0300  
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: **ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL**

Código: **MCN412**

Carga horária teórica: **30h**

Carga horária prática: --

Créditos: **1**

Professores Atuantes: Amábela de Avelar Cordeiro

**I – EMENTA**

Ética profissional: direitos e deveres. Responsabilidade individual e profissional. Legislação e exercício profissional. Questões éticas atuais na prática do nutricionista.

**II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA:**

- Entidades de classe profissional: Sistema Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas (sistema CFN/CRN); Federação Nacional de Nutricionistas (FNN), Associação do Estado do Rio de Janeiro (ANERJ) e Associação Brasileira de Nutricionistas (ASBRAN)
- Código de Ética e Conduta Profissional e Guia de princípios de ética e conduta para estudantes de nutrição;
- Atividade corporativa em Nutrição: A contribuição do Nutricionismo;
- Redes Sociais e atuação profissional

**III – BIBLIOGRAFIABÁSICA**

SISTEMA CFN/CRN. O nutricionista e o conselho. 4ª Edição. 2010. Disponível em <http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Cartilhas/60.pdf>.

CFN. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. 2018. Disponível em <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>. Acesso em 27/04/2022.

CRN – 8 et col. GUIA DE PRINCÍPIOS DE ÉTICA E CONDUTA PARA ACADÊMICOS DE NUTRIÇÃO. Disponível em <https://crn9.org.br/biblioteca/guia-de-principios-de-etica-e-conduta-para-academicos-de-nutricao/>. Acesso em 27/04/2022.

CFN. RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Disponível em [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm). Acesso em 27/04/2022.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO

CAMPUS UFRJ-MACAÉ

Professor Aloísio Teixeira



NESTLE, M. Uma verdade indigesta: como a indústria de alimentos distorce a ciência sobre o que comemos. São Paulo: Elefante, 2019.

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

#### IV – BIBLIOGRAFIACOMPLEMENTAR

Villela, M. C. E.; Azevedo, A. (2021): Controle de si e cuidado de si: uma reflexão sobre a ciência da nutrição, DEMETRA, DOI: 10.12957/demetra.2021.47183

MENEZES, MFG; MALDONADO, LA. Do nutricionismo à comida: a culinária como estratégia metodológica de educação alimentar e nutricional. Revista Hupe – UERJ. v. 14, n. 3, jul-set/2015. Disponível em:  
<https://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/revistahupe/article/view/19950>.

Nogueira, Marina. A nutricionista gorda. Não conto calorias. Disponível em:  
<https://www.naocontocalorias.com.br/naocontocalorias/nutricionistagorda>

Seixas CM, Birman J. O peso do patológico: biopolítica e a vida nua. Hist Ciênc Saúde-Manguinhos. 2012;19(1):13- 26.

Vasconcelos, Francisco de Assis Guedes de. A ciência da nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. Revista de Nutrição [online]. 2010, v. 23, n. 6 [Acessado 8 Junho 2021] , pp. 935-945. Disponível em: . Epub 20 Abr 2011. ISSN 1678-9865. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732010000600001>.

Viana M. et al. A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. Ciênc Saúde Coletiva. 2017;22(2):447-56.

Waldow VR, Borges RF. O processo de cuidar sob a perspectiva da vulnerabilidade. Rev Latino-Am Enfermagem. 2008;16(4).

Documento assinado digitalmente  
 MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 11:10:53-0300  
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 2

Código: MCN411

Carga horária teórica: 90h

Carga horária prática: 60h

Créditos: 8

Professores Atuantes: Ana Paula Menna Barreto (coordenadora), Célia Ferreira, Roberta Melquiades, Carina Paes, Lismeia R. Soares, Maria Fernanda L. de Almeida, Renata Amorim, Andressa Oliveira, Monica Volino.

### **I – EMENTA**

Abordagem nutricional nas doenças cardiovasculares, no diabetes mellitus, nas doenças pulmonares, nas alterações endócrinas e metabólicas, nas doenças reumáticas e musculoesqueléticas, nas doenças neurológicas e psiquiátricas, nas doenças urológicas e renais, no paciente crítico (pré e pós operatório, trauma, sepse, lesões por pressão, cuidados paliativos), nas doenças pulmonares e Síndrome da Angústia Respiratória Aguda, nas neoplasias, na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida, Nutrição e Covid19, Planejamento e desenvolvimento de cardápios para as enfermidades citadas. Estudo de diferentes casos clínicos. Vivência prática.

### **II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

A disciplina objetiva oferecer ao aluno os fundamentos teóricos e práticos da Nutrição Clínica em pacientes adultos e idosos, favorecer reflexão crítica e interesse contínuo na sua formação, com foco na interdisciplinaridade e ética profissional.

#### **Objetivos Específicos**

- Conhecer os diferentes fatores que interferem no tratamento dietoterápico dos pacientes.
- Compreender a importância da dietoterapia no tratamento e recuperação dos pacientes.
- Capacitar o aluno para prescrever dietas e desenvolver planos de cuidados e avaliação nutricional adequados em pacientes internos e ambulatoriais, considerando os mecanismos fisiopatológicos.
- Promover a inserção do aluno no ambiente hospitalar e na equipe de saúde estimulando a interação entre as áreas.

São adotadas técnicas de:

- Leitura de artigos científicos, problematização e discussão.
- Estudo dirigido e discussão de casos clínicos.



- Elaboração e análise de planos dietoterápicos, para pacientes das Unidades de Internação e/ou dos serviços de saúde do município.
- Prática de técnica dietética para o desenvolvimento de cardápios adequados às patologias.

### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Waitzberg DL. Nutrição oral, enteral e parenteralna prática clinica. V.1 e 2. Ed Atheneu: 5ª Ed, 2017.
2. Campos AC. Tratado de nutrição e metabolismo em Cirurgia. 1ª Ed. São Paulo: EDITORA RUBIO LTDA, 2013.
3. Mussoi TD. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. 1ª Edição: Ed. Guanabara Koogan, 2015.
4. Pereira, A.F; Bento, C.T; Rosado,E.L. Dietoterapia: uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
5. Mahan LV, Escott-Stump S. Krause. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 13ªed. Rio de Janeiro: Roca, 2013.
6. Reis, N.T. & Calixto-Lima, L. Interpretação de ExamesLaboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. 1ª Edição, Ed. Rubio, 2012.

### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Pacheco, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro:Rubio, 2011.
2. Cuppari, L. Nutrição clínica no adulto. Barueri-SP: Manole, 2019.
3. Cuppari, L. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri-SP: Manole, 2009.
4. Shils, M. *et al.* Nutrição moderna na saúde e na doença. 10 ed. Barueri-SP: 2009.
5. Rosa et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
6. Dani, R. Gastroenterologia essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
7. Duarte, A.C.G. Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
8. Soares, E.G. Patologia nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
9. Brasileiro Filho, G. Bogliolo patologia geral.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
10. Costanzo, L. S. Fisiologia.Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
11. Vitolo, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2014.
12. Rosenfeld, R. Terapia Nutricional no paciente grave. Editora:Atheneu: 1ª Edição, 2014.
13. Mendes TAB. Geriatria e gerontologia.Ed Manole: 1ª Ed, 2014.
14. Seixas D. Compostos Bioativos dos alimentos: Coleção Nutrição Clínica Funcional.Valéria Paschoal Editora LTDA: 1ª Ed, 2018.
15. Oliveira AM, Silva FM, et al. Dietoterapia Nas Doenças Gastrintestinais do Adulto.Ed Rubio:1ª Ed, 2016.
16. Bello Annie & Faller ALK. Nutrição e destoxificação: bases moleculares para a prática clínica. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
17. AlvarengaM, Figueiredo M, Timerman F et al. Nutrição Comportamental–1ª edição.Ed Manole: 1ª Ed: 2015.
18. Toledo D & Castro M. Terapia Nutricional em UTI.Ed Rubio, 1ªEd:2015.



## Consensos e diretrizes:

Arabi YM, Aldawood AS, Al-Dorzi HM, Tamim HM, Haddad SH, Jones G, et al. PermiT trial group: permissive underfeeding or standard enteral feeding in high and low nutritional risk critically ill adults: post-hoc analysis of the PermiT trial. *Am J Respir Crit Care Med* 2017;195:652e62.

Barazzoni, R., Bischoff, S.C., Krznaric, Z., Pirlich, M., Singer, P., ESPEN Council (2020). ESPEN expert statements and practical guidance for nutritional management of individuals with SARS-CoV-2 infection. *Clinical Nutrition*, doi: 10.1016/j.clnu.2020.03.022.

Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas. Recomendações do CFN: Boas Práticas para a atuação do nutricionista e do técnico em nutrição e dietética durante a pandemia do novo coronavírus (COVID-19), 2020.

Brasil. Ministério da Saúde. Diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas redes de atenção à saúde e nas linhas de cuidado prioritárias. Brasília. Ministério da Saúde, 2013.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. Vigitel Brasil 2018: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico 2018/ Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

Briguglio M, Pregliasco FE, Lombardi G et al. The Malnutritional Status of the Host as a Virulence Factor for New Coronavirus SARS-CoV-2. *Frontiers in Medicine* 7, 2020.

Campos, L.F., Barreto, P.A., Ceniccola, G.D., Gonçalves, R.C., de Matos, L.B.N., et al. (2020). Parecer BRASPEN/AMIB para o Enfrentamento do COVID-19 em Pacientes Hospitalizados. *BRASPEN*, 35 (1):3-5.

Castro MG, Ribeiro PC, Souza IAO et al. Diretriz Brasileira de Terapia Nutricional no Paciente Grave. Brazilian Society of Parenteral and Enteral Nutrition/ Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral/ BRASPEN, 2018.

Cederholm T, Jensen GL, Correia MITD, Gonzalez MC, Fukushima R, Higashiguchi T, et al., GLIM Core Leadership Committee, GLIM Working Group. GLIM criteria for the diagnosis of malnutrition - a consensus report from the global clinical nutrition community. *Clin Nutr* 2019;38:1e9.

Centers for Disease Control and Prevention (CDC). Coronavirus Disease 2019 (COVID-19). People who are at higher risk for severe illness. Disponível em: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/need-extra-precautions/people-at-higher-risk.html>. Consultado em 20 maio, 2020.

Critical Care Specialist Group (CCSG) of the BDA: Guidance on management of nutrition and dietetic services during the COVID-19 pandemic, Version 1.2. 2020. Disponível em <https://www.bda.uk.com/uploads/assets/f5215258-7a34-4426-83620ba89f87c638/64ef52d9->



3c81-414d-a95284470f787f5c/200324-CCSG-Guidance-for-COVID-19-Formatted-v12.pdf.

Martindale, R., Patel, J.J., Taylor, B., Warren, M., McClave, S.A. (2020). Nutrition Therapy in the Patient with COVID-19 Disease Requiring ICU Care. Society of Critical Care Medicine and the American Society for Parenteral and Enteral Nutrition.

McClave, S.A., Taylor, B.E., Martindale, R.G., Warren, M.M., Johnson, D.R., et al. (2016). Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.). JPEN J Parenter Enteral Nutr, 40 (2), 159-211.

Piovacari SMF et al. Fluxo de assistência nutricional para pacientes admitidos com COVID-19 e SCOVID-19 em unidade hospitalar. Braspen J 2020: 35 (1): 6-8

Singer, P., Blaser, A.R., Berger, M.M., Alhazzani, W., Calder, P.C., Casaer, M.P., et al. (2019). ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit. Clin Nutr, 38 (1), 48-79.

Schmidt MI, Duncan BB, Azevedo E et al. Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais. 2016. Acesso: [www.thelancet.com](http://www.thelancet.com).

World Health Organization. (2020). Coronavirus disease 2019 (COVID-19) Situation Report 2020. Disponível em <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/situation-reports>.

World Health Organization. Global Health Estimates 2016: Deaths by Cause, Age, Sex, by Country and by Region, 2000–2016. Geneva: World Health Organization, 2018a.

World Health Organization. World Health Statistics 2018: monitoring health for the SDGs, Sustainable Development Goals. Geneva, 2018b.

World Health Organization. Noncommunicable Diseases (NCD) Country Profiles. Geneva: World Health Organization, 2018c.



Documento assinado digitalmente

ANA PAULA MEDEIROS MENNA BARRETO

Data: 28/04/2022 00:05:18-0300

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



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

Disciplina: Terapia Nutricional em Obstetrícia e Pediatria

Código: MCN413

Carga horária teórica: 45h

Carga horária prática: 30h

Créditos: 4

Professores Atuantes: Lismeia Raimundo Soares (coordenadora), Ana Paula Menna Barreto, Célia Ferreira, Roberta Melquiades, Carina Paes, Maria Fernanda L. de Almeida, Renata Amorim, Monica Volino.

### **I – EMENTA**

Estudar as repercussões clínico nutricionais das doenças sobre a saúde materno infantil. Destacar a importância da terapia e suporte nutricional como componente profilático e terapêutico, através da aplicação prática, nas complicações que podem ocorrer na gestação, em episódios de prematuridade e baixo peso, no câncer, doenças renais, erros inatos do metabolismo, alergias, intolerâncias alimentares e distúrbios nutricionais em pediatria; na diarreia e constipação em pediatria, além de genômica nutricional na gestação; instrumentos de triagem na prática clínica; transmissão vertical do HIV e as novas diretrizes; exames laboratoriais em pediatria. Fundamentar as técnicas de aconselhamento em amamentação e intercorrências comuns neste processo. Planejar e desenvolver cardápios para as enfermidades materno infantis.

### **II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

A disciplina objetiva oferecer aos alunos fundamentos teóricos e práticos da Nutrição Clínica no processo saúde doença da terapia nutricional materno e infantil.

#### **Objetivos Específicos**

- Conhecer os diferentes fatores que interferem no tratamento dietoterápico dos pacientes com diferentes patologias. Compreender a importância da dietoterapia no tratamento e recuperação dos pacientes.
- Capacitar o aluno para prescrever dietas para a população materno infantil, realizar a avaliação nutricional e desenvolver planos de cuidados nutricionais adequados a pacientes internos e externos, considerando os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades e a ação dos alimentos sobre o organismo intercorrências comuns neste processo. Planejar e desenvolver cardápios para as enfermidades materno infantis.

São adotadas técnicas de:

- Leitura de artigos científicos, problematização e discussão.
- Estudo dirigido e discussão de casos clínicos.
- Elaboração e análise de planos dietoterápicos, para pacientes das Unidades de Internação e/ ou dos serviços de saúde do município.
- Prática de técnica dietética para o desenvolvimento de cardápios adequados às patologias materno e infantil.



### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- EUCLYDES, MARILENE PINHEIRO. NUTRIÇÃO DO LACTENTE: BASE CIENTÍFICA PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA. SUPREMA GRÁFICA EDITORA, 2014.
- KLIEGMAN, ROBERT M. ET AL, NELSON TRATADO DE PEDIATRIA, 19ª EDIÇÃO, EDITORA ELSEVIER, 2014.
- WELFORT, VIRGINIA RS; LAMOUNIER, JOEL. NUTRIÇÃO EM PEDIATRIA: DA NEONATOLOGIA A ADOLESCÊNCIA, EDITORA MANOLE, 2009.
- ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. NUTRIÇÃO EM OBSTETRÍCIA E PEDIATRIA. RJ: ED CULTURA MÉDICA, 2009.
- MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. ALIMENTOS NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA: KRAUSE, ED ROCA, 2013.
- VITOLO, M. R. NUTRIÇÃO DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO. EDITORA RUBIO, 2014.
- MARCONDES, EDUARDO ET AL, PEDIATRIA BÁSICA, TOMOS 1, 2 E 3. EDITORA SARVIER, 2010.

### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- SHILS ME ET AL. NUTRIÇÃO MODERNA NA SAÚDE E NA DOENÇA, ED MANOLE, 2009.
- FALCÃO, M. C.; CARRAZZA, F. R. MANUAL BÁSICO DE APOIO NUTRICIONAL EM PEDIATRIA. SP: ED. ATHENEU, 1999.
- REZENDE, JORGE DE ET AL. OBSTETRÍCIA FUNDAMENTAL, 12ª EDIÇÃO, EDITORA GUANABARA KOOGAN, 2011.
- ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL: MANUAL TÉCNICO/EQUIPE DE ELABORAÇÃO: JANINE SCHIRMER ET AL. - 3ª EDIÇÃO - BRASÍLIA: SECRETARIA DE POLÍTICAS DE SAÚDE - SPS/MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2000.66P.
- BARBIERI, D.; PALMA, D. GASTROENTEROLOGIA E NUTRIÇÃO. SP: ED. ATHENEU, 2001.
- CARVALHO, M. R.; TAMEZ, R. N. AMAMENTAÇÃO – BASES CIENTÍFICAS PARA PRÁTICA PROFISSIONAL. RJ: ED GUANABARA KOOGAN, 2002.
- RIELLA MC. SUPORTE NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL, 2ª ed., ED GUANABARA KOOGAN, 1993.
- ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL: MANUAL TÉCNICO/EQUIPE DE ELABORAÇÃO: JANINE SCHIRMER ET AL. - 3ª EDIÇÃO - BRASÍLIA: SECRETARIA DE POLÍTICAS DE SAÚDE - SPS/MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2000.66P. URGÊNCIAS E EMERGÊNCIAS MATERNAS: GUIA PARA DIAGNÓSTICO E CONDUTA EM SITUAÇÕES DE RISCO DE MORTE MATERNA / SECRETARIA DE POLÍTICAS DE SAÚDE, ÁREA TÉCNICA DA SAÚDE DA MULHER. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2000, 2ª EDIÇÃO.

Documento assinado digitalmente



LISMEIA RAIMUNDO SOARES  
Data: 28/04/2022 10:59:52-0300  
Verifique em <https://verificador.iti.br>



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

Disciplina: Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva

Código: MCNU02

Carga horária teórica:

Carga horária prática: 270h

Créditos: 6

Professores Atuantes: Mônica de Souza Lima Sant'Anna; Gilson de Oliveira Junior, Mariana Fernandes, Carla Adriano Martins, Laiz Silva, Roberta Casaes

### **I – EMENTA**

Desenvolvimento das atividades práticas em diversas Instituições que possuam Unidades de Alimentação e Nutrição.

### **II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

Durante o estágio o aluno deverá conhecer a Unidade de Alimentação e Nutrição com ênfase nos seguintes aspectos, propondo críticas e sugestões:

Avaliar as condições higiênicossanitárias do serviço de alimentação. Observar a rotina diária do Nutricionista e a sua rotina de acordo com as necessidades do local. Caracterização do cliente e da UAN. Caracterizar a estrutura física da UAN. Observar a gestão de pessoas. Planejar cardápios. Administrar materiais e custos. Realizar registros e treinamentos de funcionários. Realizar atividades de educação nutricional.

### **III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral de administração. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1993.

MEZOMO, I. F. B. A administração de serviços de alimentação. São Paulo: Atheneu, 1994.

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4ª Ed. São Paulo: Varela, 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília - DF. 2014. 158p. Disponível em:

[http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)

ISOSAKI M, Nakasato M. Gestão de Serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro, Brasil, 2009

TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São

Instituto de Alimentação e Nutrição - Centro Multidisciplinar UFRJ-Macaé

Rua Aloísio da Silva Gomes, nº 50, Granja dos Cavaleiros, Macaé, RJ

CEP: 27930-560



Paulo: Atheneu, 2010.

**Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

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.

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.

#### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.

REGGIOLI, B. Planejamento de cardápios e receitas. São Paulo: Atheneu. 2002.

SCHILLING, M. Qualidade em nutrição- métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. São Paulo: Varela.1995.

ABERC (Associação Brasileira das empresas de Refeições Coletivas). Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8ª Edição. São Paulo. 2003. 287 p.

VAZ, C. S. Alimentação de coletividade. Uma abordagem gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. 2ª edição. Brasília. 2003. 205p.

CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas: O novo papel dos recursos organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999. 757 p.

KANAANE,R. Comportamento humano nas organizações: desafio dos líderes no relacionamento intergeracional. 3ª Edição. Atlas, 2017.

ROSA, C.B.; MONTEIRO, M.R.P. Unidades Produtoras de Refeição: uma visão prática. Rubio, 2014.

MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação: Planejamento e administração. Manole, 2014.

ANTUNES, M.T; DAL BOSCO, S.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição da Teoria à Prática. Appris, 2020. (e-book).

OLIVEIRA, T.C.; SILVA, D.A. Administração de Unidades Produtoras de Refeições. Desafios e Perspectivas. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

Documento assinado digitalmente



MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA

Data: 06/05/2022 11:09:29-0300

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: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA  
Código: MCNU01  
Carga horária teórica: 54h  
Carga horária prática: 216h  
Créditos: 6.0  
Professores Atuantes: Roberta Melquiades Silva de Andrade  
Celia Cristina Diogo Ferreira

**I – EMENTA**

Avaliação de estado nutricional de paciente ambulatorial e hospitalizado, à partir de parâmetros objetivos e subjetivos. Abordagem nutricional e biopsicossocial do paciente/cliente. Aplicação dos instrumentos de avaliação do estado nutricional e de composição corporal. Avaliação e discussão de critérios de indicação de vias de acesso de nutrição e aceitação alimentar. Atuação no tratamento dietoterápico de pacientes hospitalares e ambulatoriais, com cálculo das necessidades nutricionais. Planejamento dietoterápico segundo as exigências da coletividade a ser atendida e o ambiente em que será executada. Especificidade do atendimento nutricional no paciente crítico. Proceder com o acompanhamento clínico-nutricional, interagindo com a equipe multiprofissional. Estudo de diferentes casos clínicos. Elaboração de materiais educativos com orientações nutricionais. Oficinas de psicologia.

**II – DESCRIÇÃO DO PROGRAMA**

**Conteúdo teórico:** Composto por até 54h referente ao limite de 20% da carga horária do estágio curricular (270h) previsto na Diretriz Curricular Nacional do Curso de Nutrição. Contabilizada através de participação em cursos, oficinas, seminários, palestras e congressos com temas relacionados a Nutrição Clínica, no formato presencial ou remoto (síncrono ou assíncrono), em qualquer plataforma virtual. **Conteúdo prático:** 216h. Atividades em ambulatórios/serviços de saúde e/ou Unidades Hospitalares conveniados com a UFRJ e com supervisão de um nutricionista. Colaboração com as atividades do serviço de nutrição. Acompanhamento diário da evolução clínica dos pacientes, com visita às enfermarias. Evolução em prontuário. Atendimento ao paciente ambulatorial, sob supervisão do orientador (nutricionista) local. Excepcionalmente, as atividades ambulatoriais práticas poderão ser adaptadas para o ambiente virtual, de forma opcional para o discente. As supervisões com professores supervisores são realizadas de forma presencial ou remota, de forma síncrona, semanal ou quinzenalmente. Considerar-se-á aprovado o aluno que tiver frequência plena 270 h e grau 7,0. Critérios de avaliação da aprendizagem: Apresentação oral de casos clínicos – peso 4; Participação nos encontros com prof supervisores/ entrega de documentos solicitados – peso 3; Avaliação de desempenho das atividades práticas – peso 3 (Nota atribuída pelo preceptor hospitalar e ambulatorial). As avaliações serão realizadas de forma presencial ou remota (síncrona). O



módulo de psicologia será adaptado para encontros semanais virtuais.

### III – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Guias e Diretrizes atuais (ESPEN, ASPEN, INCA, Sociedades brasileiras e internacionais etc)
2. Waitzberg DL. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** V.1 e 2. Ed Atheneu: 5ª Ed, 2017.
3. Campos AC. **Tratado de nutrição e metabolismo em Cirurgia.** 1ª Ed. São Paulo: EDITORA RUBIO LTDA, 2013.
4. Mussoi TD. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento.** 1ª Edição: Ed. Guanabara Koogan, 2015.
5. Pereira, A.F; Bento, C.T; Rosado, E.L. **Dietoterapia: uma abordagem prática.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
6. Mahan LV, Escott-Stump S. Krause. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 13ªed. Rio de Janeiro: Roca, 2013.
7. Reis, N.T. & Calixto-Lima, L. **Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica.** 1ª Edição, Ed. Rubio, 2012.

### IV – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Pacheco, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.** Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
2. Cuppari, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis.** Barueri-SP: Manole, 2009.
3. Shils, M. *et al.* **Nutrição moderna na saúde e na doença.** 10 ed. Barueri-SP: 2009.
4. Rosa et al. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
5. Dani, R. **Gastroenterologia essencial.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
6. Duarte, A.C.G. **Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
7. Soares, E.G. **Patologia nutricional.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
8. Brasileiro Filho, G. **Bogliolo patologia geral.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
9. Costanzo, L. S. **Fisiologia.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
10. Vítolo, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento.** Rubio, 2014.
11. Rosenfeld, R. **Terapia Nutricional no paciente grave.** Editora: Atheneu: 1ª Edição, 2014.
12. Mendes TAB. **Geriatrics e gerontologia.** Ed Manole: 1ª Ed, 2014.
13. Aratangy EW & Buonfiglio HB. **Como lidar com os transtornos alimentares.** Ed Hogrefe: 1ª Ed, 2018.
14. Seixas D. **Compostos Bioativos dos alimentos: Coleção Nutrição Clínica Funcional.** Valéria Paschoal Editora LTDA: 1ª Ed, 2018.
15. Oliveira AM, Silva FM, et al. **Dietoterapia Nas Doenças Gastrointestinais do Adulto.** Ed Rubio: 1ª Ed, 2016.
16. Bello Annie & Faller ALK. **Nutrição e destoxificação: bases moleculares para a prática clínica.** 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
17. Alvarenga M, Figueiredo M, Timerman F et al. **Nutrição Comportamental – 1ª**



edição. Ed Manole: 1ª Ed: 2015.

18. Toledo D & Castro M. **Terapia Nutricional em UTI**. Ed Rubio, 1ª Ed: 2015.



Documento assinado digitalmente  
MONICA DE SOUZA LIMA SANT ANNA  
Data: 06/05/2022 13:10:07-0300  
Verifique em <https://verificador.itl.br>

Coordenação de Curso  
SIAPE 1060342