

ALIMENTOS E NUTRIÇÃO BÁSICA

Disciplinas Obrigatórias



Bromatologia

Aspectos gerais da análise de alimentos. Determinação da composição química-centesimal dos alimentos. Análise fiscal, controle de qualidade e estudo químico-bromatológico da água, das principais fontes de carboidratos, proteínas, óleos e gorduras e bebidas não alcoólicas. Identificação de alterações e/ou adulterações em alimentos específicos.

Estudo Experimental dos Alimentos

Introdução ao estudo experimental dos alimentos e ao trabalho prático. Equivalência de pesos e medidas. Estudo dos procedimentos técnicos no preparo de alimentos. Alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Grupos de alimentos.

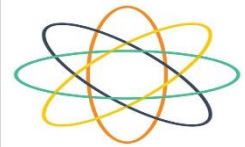


Introdução à Prática Profissional

A formação do nutricionista. Áreas de atuação e mercado de trabalho. Legislações que balizam a sua atuação. Órgãos e entidades de classe. Bioética: princípios e ética profissional.

Investigação Científica Aplicada à Nutrição

Princípios e fundamentos da elaboração de projetos de pesquisa de diferentes áreas da Nutrição. Revisão bibliográfica. Projeto de TCC: estrutura, redação e formatação. Reflexões bioéticas na ciência e na pesquisa.



Marketing em Alimentação e Nutrição

Conceitos básicos do marketing. Pesquisa, comportamento do consumidor e mercado. Planejamento e desenvolvimento de produtos. Marketing de serviços. Rotulagem de alimentos embalados. Comercialização de alimentos e bebidas.

Metodologia da Pesquisa

Introdução à ciência moderna e aos princípios do método científico. Pesquisa científica em saúde e nutrição: conceitos, características gerais, etapas, tipos. Pesquisa bibliográfica: fontes de informação científica e estratégias de busca. Projeto de pesquisa: estrutura básica, conteúdo, citações e referências, formatação e aspectos éticos. Relatórios de pesquisa: tipos, estrutura, conteúdo e formatação.



Nutrição e Dietética I

Introdução ao estudo da alimentação e Nutrição. Hábitos alimentares. Guias alimentares. Carboidratos. Proteínas. Lipídios. Fibras alimentares. Vitaminas. Minerais. Água. Etanol. Alimentos funcionais. Outras substâncias químicas dos alimentos.

Nutrição e Dietética II

Anamnese nutricional. Energia: estimativa do valor energético de alimentos e gasto energético total de adultos e idosos. Avaliação dietética. Elaboração e análise de dietas para indivíduos saudáveis adultos e idosos. Recomendações nutricionais. Lista de alimentos equivalentes. Vegetarianismo.





Nutrição em Esportes

Metabolismo energético. Integração metabólica entre os principais tecidos corporais. Adaptações fisiológicas durante a atividade física. Avaliação dietética. Determinação do gasto energético. Avaliação da composição corporal. Planos nutricionais para diferentes modalidades esportivas. Hidratação. Recursos ergogênicos nutricionais e suplementação.

Técnica Dietética

Técnica Dietética e alimentação saudável. Ficha técnica de preparo e receituário. Aquisição de alimentos. Planejamento de diferentes tipos de cardápio. Cortes de frutas, hortaliças e carnes. Fundos, molhos e condimentos. Elaboração de preparações culinárias. Gerenciamento de resíduos. Influência das culturas africana, asiática, indígena e europeia na culinária brasileira.



ALIMENTOS E NUTRIÇÃO BÁSICA

Disciplinas Optativas



Análise Sensorial de Alimentos

Conceitos, histórico, aplicações e atributos sensoriais. Condições de Teste. Diferentes tipos de testes e análise de dados. Testes específicos com consumidores.

Pesquisa Experimental em Nutrição

Conceitos e princípios gerais da pesquisa experimental. Pesquisa experimental em nutrição: natureza, características, problema e hipótese científicos, objetos de estudo, metodologias. Estudos em modelos animais. Ensaio clínico. Estudos de intervenção em humanos. Interpretação, análise e síntese de resultados de pesquisa experimental e redação de relatório científico.



Vegetarianismo

Classificação de vegetarianismo. Perfil nutricional do vegetariano. Dietas vegetarianas e implicações para a saúde. Recomendações nutricionais para vegetarianos. Planejamento de dietas para vegetarianos. Desenvolvimento de receitas saudáveis para dietas vegetarianas.