



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Alimentação Escolar
CARGA HORÁRIA TOTAL: 48h (32h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Política Nacional de Alimentação e Nutrição e a interface com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Gestão na alimentação escolar. Controle social e o PNAE. Educação promotora de saúde na alimentação escolar.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Módulo 1: o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) 1.1 Dimensões legais 1.2 Legislação sanitária aplicada à AE 1.3 Interface com a PNAN 1.4 Atribuições do Nutricionista
Módulo 2: Gestão na alimentação escolar 2.1 Controle de qualidade: do campo à mesa 2.2 Planejamento e avaliação de cardápios 2.3 Testes de aceitabilidade 2.4 Processos de compra e prestação de contas 2.5 Aquisição de alimentos da agricultura familiar 2.6 Gestão terceirizada da AE 2.7 Sistema de monitoramento da AE (SIM-PNAE) 2.8 Responsabilidades do gestor federal, estadual e municipal
Módulo 3: Controle social e o PNAE 3.1 O Conselho de Alimentação escolar (CAE) 3.2 Acompanhamento e monitoramento da qualidade da AE 3.3 Ações de participação social para cumprimento de exigências
Módulo 4: Educação promotora da saúde 4.1 Alimentação, saúde e educação 4.2 Técnicas de comunicação em alimentação e nutrição 4.3 Ações de EAN no âmbito da escola 4.4 Educação permanente versus alimentação escolar
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Disponível em: ftp://ftp.fnde.gov.br/web/pdde/leL_11947_16062009.pdf .
BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução nº 38 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar • PNAE. Disponível em: ftp://ftp.fnde.gov.br/web/resolucoes_2009/res038_16072009.pdf .



VALENTE, F.L.S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2011. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/>>.

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome; 2011. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/>>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nO216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF:

ANVISA, 2004. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/e-legis/>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação - Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável! Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Portaria Interministerial nº1010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Brasília, DF: MS, MEC, 2006. Disponível em: <http://dtr2001.saude.gov.br/sas/PORTARIAS/Port2006/GM/GM-1010.htm>.

BRASIL. Resolução CFN n. 358 de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: <http://www.cfn.org.br>.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Alimentação Saudável
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (16h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Conceitos básicos de alimentos, nutriente, energia, dieta equilibrada; Balanço energético e densidade energética dos alimentos; Classificação, função e fontes alimentares de nutrientes; valor nutritivo dos alimentos e preparações; Tipos de padrões alimentares e fatores determinantes de consumo de alimentos; Alimentos funcionais; Alimentação saudável; guias alimentares e atualidades.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
- Energia e Nutrientes Conceito de energia e nutrientes Balanço energético no homem e energia nos alimentos Classificação, fontes alimentares
-Alimentação saudável Grupos de Alimentos Normas para boa alimentação Guias alimentares
- Padrões Alimentares Fatores determinantes do consumo de alimentos Alimentação vegetariana Alimentos regionais
- Valor nutritivo de alimentos e preparações Diversidade da alimentação brasileira Pratos tradicionais da culinária Brasileira Alimentos integrais e não convencionais
- Alimentos Funcionais Conceito e classificação Fibra alimentar
- Padrões Alimentares (discussão de artigos)
- Rotulagem Nutricional Legislação e aplicação Interpretação e avaliação de rótulos de alimentos
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
-BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p. -MAHAN L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Roca, 2010, 1242p. - PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: Fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008. 387p. - PHILIPPI, S. T.; LATTERZA; CRUZ, A. T. R.; RIBEIRO, L. C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. Campinas, Revista de Nutrição, v. 12, n.1, 1999. - TIRAPEGUI, J.; MENDES, R. R. Introdução à nutrição. In: TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 1 ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 284 p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (8h teóricas e 24h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Conceitos, histórico, aplicações e atributos sensoriais. Condições de Teste. Diferentes tipos de testes e Análise de Dados. Testes específicos com consumidores.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE 1. INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL. Conceitos gerais. Terminologias, definições. Aplicações na área de alimentos, alimentação e nutrição. Atributos sensoriais e fisiologia dos sentidos. Medidas de controle na condução de testes
UNIDADE 2. TESTES SENSORIAIS E SUAS APLICAÇÕES. Testes discriminativos, descritivos e afetivos. Conceitos, objetivos, execução de condições de testes, análises e interpretações.
UNIDADE 3. TESTES ESPECÍFICOS COM CONSUMIDORES. Desenvolvimento de projeto de pesquisa com consumidores. Métodos Cata, All in One-Teste, Mapa de Preferencia, Análise de Componentes Principais.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MINIM, V.P.R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2006, 225p.
FARIA, E. V.; YOTSUYANAGI, K. Técnicas de análise sensorial. Campinas: ITAL/LAFISE, 2002. 116p.
MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. 3.ed. Boca Raton: CRC Press LLC, 1999. 387p.
Normas Técnicas da ABNT relativas ao assunto: NBR12995 -Teste triangular em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/09/1993; NBR13088-Teste de comparação pareada em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/02/1994; NBR13151-Teste dois em cinco em análise sensorial de 01/05/1994. NBR13169-Teste duo-trio em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13170-Teste de ordenação em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13171-Teste "A" ou "Não A" em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13172-Teste de sensibilidade em análise sensorial de 01/06/1994; NBR13315-Perfil de sabor em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 30/04/1995; NBR 13526: Teste de comparação múltipla em análise sensorial dos alimentos e bebidas de 01/03/2007. NBR 12806: Análise sensorial dos alimentos e bebidas, de 01/03/2007 ; NBR 14140: Alimentos e bebidas – Análise sensorial – Teste de análise descritiva quantitativa (ADQ), de 18/04/2006; NBR 14141: Escalas Utilizadas em análise sensorial de alimentos e bebidas, de 18/04/200.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ALMEIDA, T. C. A., HOUGH, G., DAMÁSIO, M. H., SILVA, A. A. P. (E.d.) Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela Editora e Livraria, 1999.286p.
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Análise sensorial. In:



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



_____ Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018p. Disponível em: http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=0&func=select&orderby=1. Acesso em: 20 fev. 2005. cap. VI. p.1-42.

SBCTA. Análise sensorial – Testes discriminativos e afetivos. Campinas: Profíqua/ SBCTA, 2000. 127p. (Manual- Série Qualidade).

CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Viçosa: Editora UFV, 1998. 91p. (Cadernos didáticos, 33).

MACFREE, H.J.H.; THONSON, D.M.H. Measure of food preferences. Glasgow: Blackie Academic & Professional, 1994. 301p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE ACADÊMICA: Instituto de Ciências Biológicas – Departamento de Morfologia - DMORF
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Anatomia Humana
CARGA HORÁRIA TOTAL: 96 h (32h teóricas e 64h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA Introdução ao estudo da Anatomia, generalidades sobre os sistemas: esquelético, articular, muscular, circulatório, digestório, respiratório, nervoso, urinário, endócrino, genital feminino, genital masculino, tegumentar e sensorial, aplicados à nutrição.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Introdução ao estudo da Anatomia: Considerações gerais e conceituação, nomenclatura anatômica, divisão do corpo humano, eixos e planos de referência – posição anatômica, termos de posição e direção. 2. Sistema Esquelético: Conceito e função dos ossos e esqueleto, tipos e divisão do esqueleto, classificação e identificação dos ossos. 3. Sistema Articular (Juntas e Ligamentos): Conceito, classificação e identificação das juntas. 4. Sistema Muscular: Conceito, componentes anatômicos dos músculos, classificação e identificação dos músculos. 5. Sistema Nervoso: Conceito, divisão do sistema nervoso, sistema nervoso central – generalidades, encéfalo (cérebro, cerebelo e tronco encefálico), medula espinhal; sistema nervoso periférico – generalidades, nervos cranianos, nervos espinais, plexos nervosos; sistema nervoso autônomo – generalidades. 6. Sistema Circulatório: Conceito, divisão, sistema circulatório sanguíneo, sistema circulatório linfático, tipos de circulação, sistema circulatório periférico - artérias, veias e capilares; atividade humana e circulação. 7. Sistema Respiratório: Conceito, divisão, trato respiratório superior, traquéia e brônquios, pleura e pulmões, mecânica respiratória, atividade humana e respiração. 8. Sistema Digestório: Conceito, divisão do sistema digestivo, o tubo digestivo, peritônio e glândulas anexas. 9. Sistema Urogenital: Conceito, órgãos do sistema urinário, conceito de reprodução, órgãos genitais masculinos, órgãos genitais femininos. 10. Sistema Sensorial: Conceito, sentidos especiais –paladar, olfato, órgão da visão, órgão vestibulo-coclear: equilíbrio e audição. 11. Sistema Endócrino e Sistema Tegumentar: Conceito anatômico e funcional, glândulas endócrinas, pele e anexos da pele.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR BÁSICA -D'ANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia Humana sistêmica e Segmentar. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. - MACHADO, A. Neuroanatomia funcional. 3ª ed. São Paulo: Atheneu. 2013. - NETTER, F. H. Atlas de Anatomia Humana. 6ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. COMPLEMENTAR - DRAKE, R.L.; VOGL, W.; MITCHELL, A.W.M. Gray's: Anatomia clínica para estudantes. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. - MOORE, K. L.; AGUR, A.M.R.; DALLEY, A. F. Anatomia orientada para a clínica. 7ª ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 2014. - ROHEN, J.W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E. Anatomia humana: Atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 8ª. ed. São Paulo: Manole. 2016. - SOBotta, J.; BECHER, H. Sobotta: Atlas de anatomia humana. 03 volumes. 23ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. - TORTORA, J. G; DERRICKSON, B. Princípios de Anatomia e Fisiologia. 14ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Ciências Sociais
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Antropologia
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA Conceito, objeto de estudo e métodos de investigação. A natureza, a cultura e a sociedade. O corpo como construção sociocultural. A comida enquanto objeto antropológico. O valor simbólico dos alimentos e respectivos padrões alimentares nas diferentes culturas (africana, indígena, asiática e europeia).
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Unidade 1. Antropologia e conceitos fundamentais. Unidade 2. Antropologia da alimentação Unidade 3. Alimento e identidade Unidade 4. Modos à mesa Unidade 5. Antropologia aplicada à nutrição
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR Referências Básicas: LARAIA, R.B. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986 (várias edições). CANESQUI, A. M. & Garcia R. W. D. (orgs.) Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. (Coleção Antropologia e Saúde). MACIEL, M. E.; MENASCHE, R. Alimentação e cultura, identidade e cidadania. O Brasil tem fome de quê? Disponível em: Acesso em maio de 2006. Referências Complementares: COLLAÇO, Janine H. L. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 33, 2004. Disponível em: http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp_edicao?cd_edi=51 . WOORTMANN K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. Dados 1986; 29 (1): 103-30. MACIEL, Maria Eunice; TEIXEIRA, Sérgio. Comida. Horizontes Antropológicos, v. 2, n. 4, 1996. MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. RBCS Vol. 16 nº 47 outubro/2001. Disponível em http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718.pdf . VICTORA, C. G. Pesquisa Qualitativa em Saúde: uma introdução ao tema. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2000.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Avaliação Nutricional
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80h (48h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Indicadores do estado nutricional. Métodos e Técnicas de Avaliação do Estado Nutricional e de Composição Corporal. Inquéritos dietéticos. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Prática de avaliação nutricional em serviços de saúde e aparelhos sociais. Bioética da pessoa.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Bioética da pessoa Introdução ao estudo dos indicadores do estado nutricional Avaliação nutricional de recém nascidos, lactentes e pré-escolares Avaliação nutricional de escolares e adolescentes Avaliação nutricional de adultos e idosos Avaliação nutricional de grupos especiais
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR BIBLIOGRAFIA BÁSICA: DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional, teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 4 ed. Florianópolis: UFSC, 2007. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A.; Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005. GIBSON, R. S. Principles of nutritional assessment. 2 ed. New York: Oxford, 2005. HEYWARD V. H.; STOLARCZYK L. M. Avaliação da composição corporal. Tradução de Sérgio H. F. Carvalho. São Paulo: Manole, 2000. Tradução de Applied body composition assesment. LOHMAN, T. G.; ROCHE, A. F.; MARTORELL, R. Anthropometric standardization reference manual. Illinois: Human Kinetics, Books, 1988. p. 3-8. ROSA, G., et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado, uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Matemática e Estatística - IME
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Bioestatística
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Apresentação de dados, caracterização de populações baseada em parâmetros e estatísticas: média, mediana, moda, desvio-padrão, coeficiente de variação. Noções sobre probabilidade: fundamentos de probabilidade, probabilidade condicional, eventos independentes. Risco relativo. Razão de Odds. Variável Aleatória discreta e contínua. Distribuições discretas: Bernoulli, Binomial, Poisson. Distribuições contínuas: Normal, t-Student e Qui-quadrado. Noções sobre amostragem. Distribuição amostral da média. Intervalo de confiança para média. Testes de Hipóteses: Conceitos básicos e procedimentos usuais. Testes de qui-quadrado para independência. Medidas de associação. Teste de Shapiro-Wilk para normalidade. Teste F para variância. Testes de hipóteses para as médias de duas populações. Análise de variância com um fator de classificação. Teste de comparações múltiplas. Diagrama de dispersão. Coeficiente de correlação linear. Regressão linear simples.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none">1. Introdução à Bioestatística e noções de amostragem: conceito e objetivos. População e amostra. Tipos de Dados. Tipos de variáveis. Amostragem aleatória simples, amostragem estratificada, amostragem por conglomerados, amostragem sistemática, amostragem por conveniência.2. Estatística Descritiva: resumo de dados em tabelas e gráficos. Estatísticas e parâmetros: média, mediana, moda, variância, desvio padrão e coeficiente de variação.3. Noções de probabilidade: fundamentos de probabilidade, probabilidade condicional, eventos independentes. Risco relativo. Razão de Odds.4. Variáveis aleatórias: apresentação variável aleatória discreta e contínua. Distribuições discretas: Bernoulli, Binomial, Poisson. Distribuições contínuas: Normal, t-Student e Qui-quadrado.5. Inferência Estatística - Estimação Intervalar: distribuição amostral da média. Intervalo de confiança para média.6. Inferência Estatística - Testes de Hipóteses: conceitos básicos, regras de decisão, p-valor. Testes de qui-quadrado para independência e medidas de associação para variáveis qualitativas. Teste de Shapiro-Wilk. Teste F para comparação de duas variâncias. Teste de hipóteses para comparação de médias de duas populações.7. Análise de Variância: análise de variância com um fator de classificação. Teste de comparações múltiplas.8. Correlação e regressão linear simples: diagrama de dispersão. Coeficiente de Correlação Linear. Reta de regressão e predição.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: [1] VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 1998. [2] ARANGO, H. G. Bioestatística Teórica e Computacional. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. [3] PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística: 1 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2004.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: [1] BEIGUELMAN, B. Curso prático de bioestatística. 5 ed. Ribeirão Preto: FUNPEC-editora, 2002. [2] RIUS, D. F.; LÓPEZ, F. J. B. Bioestatística. São Paulo: Thomson Learning, 2007. [3] TRIOLA, M. F. Introdução à estatística. 10 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. [4] BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. Estatística básica. 6 ed. São Paulo: Saraiva, 2010. [5] BERQUÓ, E. S.; SOUZA, J. M. P.; GOTLIEB, S. L. D. Bioestatística. 2 ed. São Paulo: EPU, 1981. [6] SOUNIS, E. L. M. Bioestatística. Curitiba: Imprensa universitária, 1971. [7] DORIA, F. U. Introdução à bioestatística: para simples mortais. 3 ed. São Paulo: Negócio editora, 1999. [8] JEKEL, J. F.; ELMORE, J. G.; KATZ, D. L. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. Tradução: Ricardo Savaris. 2 ed. Porto Alegre: ARTMED, 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Ciências Biológicas - ICB
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Bioquímica I
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (48h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Água, pH e sistemas tamponantes. Estrutura e função das biomoléculas: carboidratos, lipídios, proteínas, ácidos nucleicos, vitaminas e coenzimas.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Água e Tampões Composição Bioquímica dos Alimentos Estrutura de Biomoléculas Carboidratos Lipídios Aminoácidos e Proteínas Estrutura de Proteínas Enzimas, Vitaminas e Coenzimas Ácidos Nucleicos
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Nelson & Cox "Princípios de Bioquímica de Lehninger" 6ª ed. (2014). Ed. ArtMed.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Tymoczko, Berg & Stryer "Bioquímica Fundamental" 1a ed (2011) Ed. Guanabara Koogan. Campbell & Farrell "Bioquímica, Combo" 1ª ed.(2007) Ed. Thomson Pioneira. Stryer, Tymoczko & Berg "Bioquímica" 5ª ed. (2004). Ed. Guanabara Koogan. Edição 5 do Lehninger



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Ciências Biológicas - ICB
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Bioquímica II
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (48h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Metabolismo de carboidratos, lipídeos e aminoácidos.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Vias de sinalização celular Glicólise e Gliconeogênese Ciclo de Krebs Cadeia de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa Via das pentoses fosfato Metabolismo do glicogênio Síntese e degradação de lipídeos Síntese e degradação de aminoácidos Regulação do metabolismo Integração do metabolismo
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: Bioquímica Básica - A. Marzzoco & B.B. Torres - Ed. Guanabara Koogan - 3a ed. - 2007. Princípios de Bioquímica - A. L. Lehninger, D.L. Nelson & M.M. Cox - Ed. Sarvier- 2004. Bioquímica - L. Stryer - Ed. Guanabara Koogan - 6a ed. - 2007.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: Química Orgânica - T.W.G. Solomons & C. Fryhte - 7a ed. LTC Livros Técnicos e Científicos Editora SA - 2001. Fundamentos de Bioquímica - O. Voet, J. G. Voet & C. W. Pratt - Artmed Editora- 2008. Manual de Bioquímica com correlações clínicas - TM. Devlin - 7a ed. Editora Blucher - 2007. Nutritional Biochemistry - T Brody - Academic Press, 1994. Principies of Biochemistry Horton, R H., Moran, L A., Scrimgeour K. G., Perry, M. O., Rawn J. D. - 4a ed. - 2006.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Bromatologia
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (16h teóricas e 48h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade 1. Conceitos gerais sobre análise de alimentos.
<ul style="list-style-type: none">• Conceitos. Segurança laboratorial. Boas práticas de laboratório.• Normas de laboratório e técnicas de segurança e laboratoriais.• Medidas de controle de qualidade em análises laboratoriais.
Unidade 2. Classificação de alimentos em tipos e classes segundo padrão de identidade e qualidade
<ul style="list-style-type: none">• Exatidão e precisão das medidas no sistema métrico internacional.• Classificação de feijões e lentilhas. Técnica de amostragem por quarteramento
Unidade 3. Preparo de soluções e reagentes. Padronização de soluções
<ul style="list-style-type: none">• Preparo de soluções e reagentes em diferentes tipos: a) Concentração em volume; b) Concentração em porcentagem; c) Molaridade d) Cálculo de fator de correção/padronização.
Unidade 4. Leitura e comentários de artigos científicos controle de qualidade e análise de alimentos em alimentos
Unidade 5. Controle de qualidade físico-química de alimentos ricos em carboidrato- Mel.
<ul style="list-style-type: none">• Controle de qualidade físico-química de alimentos ricos em carboidrato- Mel.
Unidade 6. Água.
<ul style="list-style-type: none">• Padrões da legislação para diferentes tipos de água. Fundamentos da técnica. . a) Determinação de pH b) Dureza total, c) Determinação de dureza de carbonatos e de não-carbonatos, d) Determinação da alcalinidade total por método volumétrico com indicador visual
Unidade 7. Controle de qualidade físico-química de alimentos ricos em proteína. Leites.
<ul style="list-style-type: none">• Aspectos físico-químicos e aspectos legais. Adulterações e alterações de leites. Fundamento das técnicas. a) Determinação de acidez em ácido láctico b) Estabilidade ao etanol a 68 % (teste do álcool) c) Identificação de formaldeído com cloreto férrico
Unidade 8. Controle de qualidade físico-química de alimentos ricos em carnes
<ul style="list-style-type: none">• Carnes, peixes, ovos. Prova para sulfito e nitrito. Prova para ácido sórbico, prova para gás sulfídrico e gás amônia. Prova da densidade.
Unidade 9. Controle de Qualidade de Óleos e Gorduras
<ul style="list-style-type: none">• Controle de qualidade de óleos e gorduras. Índice de peróxido, índice de acidez, CPT
Unidade 10. Controle de qualidade de bebidas. Suco de frutas. Com determinação de vitamina C.
<ul style="list-style-type: none">• Brix, acidez em ácido cítrico, Ratio, Vitamina C.
Unidade 11. Análise da composição química-centesimal dos alimentos. Umidade: técnicas para determinação
<ul style="list-style-type: none">• Determinação de umidade por dissecação até peso constante para alimento sólido e sólidos



totais para alimento líquido.

Unidade 12. Resíduo mineral fixo (cinzas). Fundamentos da técnica de determinação.

- Determinação do resíduo mineral fixo. .

Unidade 13. Determinação da fração lipídica e extrato etéreo. Técnicas de determinação.

- Determinação da fração lipídica por Bligh e Dyer e extrato etéreo por soxhlet.

Unidade 14. Teor de proteínas pelo nitrogênio total.

- Fundamentos da técnica de determinação e determinação do nitrogênio total e teor de proteína.

Unidade 15. Determinação de fibra alimentar, carboidratos totais e carboidratos digeríveis.

- Teorias de determinação de carboidrato e finalização da composição química centesimal da amostra de cada grupo.

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018p. Disponível em:

http://www.ial.sp.gov.br/index.php?option=com_remository&Itemid=0&func=select&orderby=1.

Acesso em: 20 fev. 2009.

CECCHI, HELOISA MÁSCIA. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. Campinas: Editora Unicamp, 2003. 207p.

ANDRADE, É.C.B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2^a. ed. Revisada e ampliada. São Paulo: Varela, 2009. 238p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MORETTO, E. FETT, R. GOSNZAGA, L.V., KUSKOSKI, E.M. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: UFSC, 2008. 237p.

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos. Varela, São Paulo, 1995. 240p.

JAMES, C.S. Analytical chemistry of foods. London: Chapman & Hall, 1995. 178p.

LEE, R. Food Analysis: analytical and quality control methods for the food manufacturer and buyer. 3.ed. Trad. SALGUERO, J.F. Analisis de los alimentos. Metodos analiticos de control de calidad. Zaragoza: Editorial Acriba, 2004. 288p.

SILVA, J.D. Análise de alimentos- métodos químicos e biológicos. Viçosa: Imprensa Universitária, 1990. 165p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Controle de Qualidade em Alimentos
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (32h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Avaliação da qualidade no planejamento de cardápios. Ecofisiologia microbiana na produção de alimentos. Controle de saúde do manipulador de alimentos. Controle higiênico-sanitário em UAN. Vigilância Sanitária em alimentos. Legislação sanitária de alimentos. Sistemas e ferramentas de qualidade na produção de alimentos.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I: Fatores que interferem na ecofisiologia microbiana na produção de alimentos - Introdução - Fatores Intrínsecos - Fatores Extrínsecos - Parâmetros implícitos
Unidade II: Controle Higiênico-sanitário em UAN - Controle e monitoramento de matéria-prima, ambiente e água no processamento de alimentos / refeições - Controle de saúde do manipulador de alimentos - Controle Integrado de Pragas em UAN
Unidade III: Vigilância Sanitária em alimentos - Estratégias de fiscalização e educação em vigilância sanitária de alimentos - Legislação relacionada ao controle higiênico-sanitário em UAN
Unidade IV: Sistemas de qualidade na produção de alimentos - Programa 5S e Certificação ISO Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Boas Práticas de fabricação (MBP) - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - Análise de Risco em Sanidade de Alimentos
Unidade V: Sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial – AQNS - Introdução - Qualidade Nutricional e Sensorial dos Alimentos - AQNS em unidades produtoras de refeições - Recomendações para implantação de AQNS - AQPC
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
<ul style="list-style-type: none">• PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 2005. 221 p.• SILVA, J. R.; E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. 6 ed. São Paulo: Varela, 2005. 623 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



- JAY, J. M.; LOESSNER, M. J., GOLDEN, D. A. Modern food microbiology. 7. ed. Gaithersburg: Aspen Publishers, 2006. 711p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10 ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Guia de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo, 2002. 80 p.
- BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B. Microbiologia Básica. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 196 p.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 3 ed. São Paulo: Manole, 2008, 1032 p.
- Legislação vigente: RDC 216/275/12



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Dietoterapia em Pediatria
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (24h teóricas e 8h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Nefropatias, doença do trato gastrointestinal e crianças com necessidades especiais .
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE I – Avaliação nutricional e acompanhamento do crescimento
UNIDADE II- Suporte nutricional
- Prescrição dietética;
- Planejamento e análise de dieta;
- Orientação nutricional.
UNIDADE III – Nefropatias: síndrome nefrótica e doença renal crônica:
- Prescrição dietética;
- Planejamento e análise de dieta;
- Orientação nutricional.
UNIDADE IV - Doença do trato gastrointestinal:
- Prescrição dietética;
- Planejamento e análise de dieta;
- Orientação nutricional.
UNIDADE V – Obesidade infantil
- Prescrição dietética;
- Planejamento e análise de dieta;
- Orientação nutricional.
UNIDADE VI – Crianças com necessidades especiais:
- Prescrição dietética;
- Planejamento e análise de dieta;
- Orientação nutricional
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MAHAN. L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.
ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M. de A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.
LOPEZ, F.A.; BRASIL, A.L.D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2003.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas, e outros) e suas equipes de auxiliares.
SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. (Ed.). Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.
SIQUEIRA, P. P.; LUZ; SYLVANA DE, A. B. Nutrição em pediatria – Aspectos básicos. 1ª ed, Edufal, 2008
SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual prático de atendimento em consultório de pediatria. 2006. Disponível em www.sbp.com.br
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 2 v.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Escola de Agronomia - EA
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Economia
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Conceitos e fundamentos da Economia e dos Mercados. Fundamentos da teoria do consumidor e das cadeias produtivas de alimentos. Introdução à Microeconomia: demanda, oferta de bens e serviços, estrutura de mercado. Introdução a Macroeconomia: política fiscal, monetária, cambial e de rendas. Fundamentos do mercado internacional de alimentos. Estudo de casos multidisciplinares: aplicação da Economia em vários campos de atuação do nutricionista.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1ª Unidade - Introdução. A teoria econômica: objeto. Economia positiva x normativa, real e nominal. Alocação de recursos escassos e eficiência. Custos de Oportunidade. Vantagens comparativas e ganhos com o comércio. Escolha social: decisões de mercado e decisões centralizadas.
2ª Unidade - Microeconomia. Teoria da demanda, o Consumidor e Elasticidade da Demanda, Bens Substitutos e Complementares. Fatores que afetam a elasticidade, Formas de Cálculo. (Apresentação do Estudo de Caso, Levantamento de Mercado para estabelecer negócio)
3ª Unidade - oferta de bens e serviços. Comportamento competitivo; determinação de preços; o conceito de equilíbrio de mercado. Deslocamentos na e da Oferta e demanda.
4ª Unidade - Governo como agente regulador; Aplicações, Incidência de Impostos e Fixação de Preços Mínimos.
5ª Unidade - Produção - Conceitos Básicos Produção, produtividade, fatores de produção, Produto Total, Marginal, Médio, Lei dos Rendimentos Decrescentes.
6ª Unidade - Custos de Produção; Custos Médio, Marginal; Custo de Oportunidade Estudo de Caso Dificuldades com o Manual.
7ª Unidade Estruturas de mercado. Falhas de Mercado: a ideia de Externalidades, Monopólio, Oligopólios; conceito de bem público e o governo
8ª Unidade - Fundamentos da Macro Economia - Política Fiscal, Monetária, Cambial e de Rendas. - Contas Nacionais. A mensuração da atividade econômica. Produto e renda. A despesa global e seus componentes. Comparações internacionais de nível de renda. Comparações no tempo, Inflação e Índices de preços.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
Vasconcelos, Marco Antônio Sandoval de - Economia: micro e macro: teoria e exercícios; Glossário com 260 principais conceitos econômicos / Marco Antônio Sandoval de Vasconcelos - São Paulo, Atlas, 2ª ed. 2001.
Mochon, Francisco & Toster, Luis Roberto – Introdução à Economia.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

Pindyck, Robert S. & Rubinfeld, Daniel L. – MICROECONOMIA – 5ª EDIÇÃO Tradução e revisão técnica: Professor Eleutério Prado. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

- Texto sobre História do Pensamento Econômico

- Texto sobre Elasticidades

-Índice de La FAO para los precios de los alimentos –

<http://www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/foodpriceindex/es> - acessado em 16/03/2011.

-Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior – Balança Comercial Brasileira – Dados Consolidados – janeiro - junho/2011. 32p.

-Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior – Conhecendo o Brasil em Números – junho/2011.27p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Educação Nutricional I
CARGA HORÁRIA TOTAL: 48h (32h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Educação e comunicação em saúde. Teorias da Educação e da aprendizagem. Educação Nutricional: conceito, histórico, finalidade e prática. Métodos e recursos para educação nutricional de indivíduos e coletividades.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Módulo 1: Educação e comunicação em saúde. Educação: teoria e prática. Comunicação: teoria e prática. Meios de comunicação. Comunicação em saúde: Educação e informação em saúde. O/a profissional de saúde como educador/a e comunicador/a. Prática: conhecendo os meios de comunicação.
Módulo 2: Teorias da educação e da aprendizagem. Estudo dos pensadores da educação e teorias de aprendizagem. Prática: visitas vivências em espaços e projetos que adotam diferentes teorias da educação. Prática: atividade do júri.
Módulo 3: Educação nutricional: histórico, conceito, finalidade e prática. Educação nutricional: histórico, conceito e finalidade (Objetivos). O/a nutricionista como educador/a comunicador/a. Prática: mapeando e conhecendo experiências; educação nutricional nos diferentes campos de atuação do/a nutricionista. Guia Alimentar para a população brasileira. Áreas de atuação do nutricionista.
Módulo 4: Métodos e recursos para a educação nutricional de indivíduos e coletividades. Métodos e recursos para educação nutricional. Prática: identificação de métodos e recursos de educação nutricional; aconselhamento dietético, atuação em grupos de educação em saúde, desenvolvimento de recursos audiovisuais.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
Referências Básicas: LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Editora Varela, 2005. 153 p. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2006. 241 p.
Referências Complementares: 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. 160 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). BERBEL, N. A. N. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos?. Interface – Comunicação, Saúde, Educação, v. 2, n. 2, p. 139-154, 1998. LIBÂNEO, J. C. Tendências pedagógicas na prática escolar. In: LUCKESI, C.C. Filosofia da educação. São Paulo: Cortez, 1994. cap.3., p. 53-75. WERNER, D; BOWER, B. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde. São Paulo: Paulinas, 1991. 383p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Educação Nutricional II
CARGA HORÁRIA TOTAL: 48h (16h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Planejamento, execução e avaliação de Programas de Educação alimentar e nutricional.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I – Planejamento de Programas de Comunicação e Reeducação alimentar <ul style="list-style-type: none">• Identificação da realidade – Diagnóstico• Pontos-chave<ul style="list-style-type: none">- Principais problemas, causas dos problemas e estratégias de ação- Mapa conceitual• Teorização<ul style="list-style-type: none">- Justificativa da corrente pedagógica a ser adotada- Plano de ação- Plano da intervenção educativa• Objetivos: Geral e específicos• Conteúdo programático• Metodologia – aconselhamento nutricional• Recursos audiovisuais• Avaliação• Ações complementares e parceiros• Supervisão e Normatização• Recursos Humanos e Materiais• Cronograma Unidade II - Aproveitamento integral dos alimentos Unidade III – Apresentação de um programa de educação nutricional a ser executado Unidade IV – Execução do programa de Comunicação e Reeducação alimentar Unidade V – Apresentação dos Resultados e Relatório do Programa de Comunicação e Reeducação alimentar executado. Entrega do Planejamento e Relatório Final
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: <ol style="list-style-type: none">1. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas do ensino. São Paulo: Livraria Varela, 2005.2. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2005.3. FAGIOLI, D.; NASSER, L.A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação, dinâmicas. São Paulo: RCN Editora, 2006. 244p. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: <ol style="list-style-type: none">1. ANASTASIOU, L.G.C.; ALVES, L.P. Processos de Ensino na Universidade. Pressupostos para as estratégias de trabalho em aula. 7ª ed. Joinville, S.C: Editora Univille, 2007. 155p.2. MOTTA, D.G; BOOG, M.C.F. Educação nutricional. 2ª. ed. São Paulo: IBRASA, 1991.3. BERBEL, N.A.N. A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos? Interface – Comunicação, Saúde, Educação, v.2, n.2, 1998.4. WERNER, D. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde. 2 ed. São Paulo: Paulinas, 1984.5. YOKOTA, R.T.C.; VASCONCELOS, T.F.; PINHEIRO, A.R.O.; SHMITZ, B.A.S.; COITINHO, D.C.; RODRIGUES, M.L.C.F. Projeto “a escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: comparação de duas estratégias de educação nutricional no Distrito Federal, Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n.1, p. 37-27, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Epidemiologia
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (40h teóricas e 24h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Epidemiologia - Conceitos básicos, importância e utilização. Indicadores de saúde. Sistemas de informação e vigilância em saúde. Medidas de ocorrência e de efeito. Tipos de estudos epidemiológicos. Aplicação do método epidemiológico para diagnóstico em saúde. Testes diagnósticos. Introdução aos processos de transição epidemiológica, demográfica e nutricional.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I Introdução à Epidemiologia: conceitos básicos, usos, importância e histórico.
Unidade II Processo saúde doença: fatores determinantes dos agravos à saúde na população. Conceitos de saúde e determinantes sociais. História natural da doença. Níveis de prevenção.
Unidade III Epidemiologia descritiva: medidas de ocorrência de doenças, indicadores de saúde e bases de dados do DATASUS.
Unidade IV Sistemas de informação em saúde, vigilância sanitária e epidemiológica.
Unidade V Delineamentos de estudos epidemiológicos e suas aplicações: ecológico, transversal, coorte, caso-controle, ensaio clínico randomizado. Noções de amostra e amostragem. Leitura e interpretação de artigos científicos.
Unidade VI Epidemiologia analítica e revisão de estatística: risco relativo, interpretação de dados estatísticos, interpretação de gráficos e tabelas em artigos científicos.
Unidade VII Testes diagnósticos: sensibilidade, especificidade e acurácia. Noções de epidemiologia clínica.
Unidade VIII Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Situação epidemiológica no Brasil.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BONITA, R. e cols. Epidemiologia Básica. 2ª edição. Organização Mundial da Saúde. São Paulo, Santos. 2010. Disponível no sítio web: http://whqlibdoc.who.int/publications/2010/9788572888394_por.pdf PEREIRA.M. G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2008. 596p. ROUQUAYROL,M. Z.; FILHO.N. A. Epidemiologia e saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2003. 527p. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz; São Paulo: Atheneu, 2007.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: MONTEIRO.C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil:a evolução do país e suas doenças. 2. ed. São Paulo: Hucitec NUPENS/USP.2000. MEDRONHO. R. A; CARVALHO. D. M.; ARAÚJO. A. J. G. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu. 2006. SILVEIRA.E. A.; RASSI-NETO.E. Especialização em Epidemiologia. Goiânia: FUNAPE/CIAR;UFG-IPTSP. 2009. VIEIRA.S.Introdução à Bioestatística. 5. ed. revista e ampliada. Rio de Janeiro:Campus. 1998.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Estágio de Nutrição Clínica
CARGA HORÁRIA TOTAL: 300h (20h teóricas e 280h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA Assistência nutricional à pacientes com cardiopatias, pneumopatias, esofagogastroenteropatias, hepatopatias, pancreatopatias, nefropatias, endocrinopatias, doenças carências e a pacientes cirúrgicos, com doenças do aparelho locomotor e crônicos.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Unidade I: Características do hospital e da unidade de alimentação e nutrição: - Estrutura, funcionamento e setores do hospital. - Modalidade funcional, setores e funções da unidade de alimentação e nutrição. Unidade II: Assistência nutricional à pacientes internados na clínica médica e/ou setor de hemodiálise: - Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas. - Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais. - Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica. Unidade III: Assistência nutricional à pacientes internados na clínica cirúrgica e/ou no pronto-socorro: - Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas. - Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais. - Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica. Unidade IV: Assistência nutricional à pacientes internados na pediatria: - Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas. - Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais. - Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica. Unidade V: Assistência nutricional à pacientes internados na maternidade: - Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas. - Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais. - Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica. Unidade VI: Assistência nutricional à pacientes internados na ortopedia e/ou clínica de doenças tropicais (quando necessário): - Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas. - Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação



de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais.

- Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades, peculiares à área de nutrição clínica.

Unidade VII: Assistência nutricional à pacientes internados nos Postos 1, 2 e 3:

- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas.

- Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além de acompanhamento do porcionamento das refeições na cozinha dietética, implementação da dieta, avaliação de resto/ingestão, evolução dietética e emissão de laudos nutricionais.

- Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades intra e extras, peculiares à área de nutrição clínica e solicitadas pelo Serviço Hospitalar.

Unidade VIII: Assistência nutricional à pacientes ambulatoriais:

- Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas.

- Participação nas palestras/estudos de casos/visitas clínicas e demais atividades intra e extras, peculiares à área de nutrição clínica transdisciplinar.

O Serviço Hospitalar no qual o aluno estará estagiando poderá solicitar que o estudante execute quaisquer atividades extras referentes à organização envolvendo à Nutrição.

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. (Ed.). Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. 2 v.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M. de A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.

BARBIERI, D.; PALMA, D. (Coord.) Gastroenterologia e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2001.

CORONHO, V. et al. Tratado de endocrinologia e cirurgia endócrinas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001

COUTINHO, W. (Coord.). Consenso latinoamericano sobre obesidade [on line]. Montivideo, agost. 1998. Disponível em: <http://www.abeso.org.br>

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 3.ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2005.

FALBO, A.R.; ALVES, J.G.B.; BATISTA FILHO, M.; Cabral-Filho, J.E. Implementação do protocolo da Organização Mundial da Saúde para manejo da desnutrição grave em hospital no Nordeste do Brasil. Caderno de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 22(3):561-570, 2006.

LOPEZ, F.A.; BRASIL, A.L.D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2003.

MARTINS, C.; MOREIRA, S. de M.; PIROSAN, S.R. Interações droga-nutriente. Curitiba: NutroClínica, 2003

MOURA, M.R.L.; REYES, F.G. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. Revista de Nutrição, Campinas, 15(2):223-238, 2002.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas, e outros) e suas equipes de auxiliares.

REIS, N. T. Nutrição clínica – Sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.

_____. Nutrição clínica: Interações. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2004.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Tratamento e acompanhamento do Diabetes Mellitis [on line]. Disponível em: <http://www.diabetes.org.br>

TEIXEIRA NETO, F. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Obesity. Preventing and managing the global epidemic.

WHO/NUT/NCD 98.1. Genebra, jun 1997.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Estágio de Nutrição em Saúde Pública
CARGA HORÁRIA TOTAL: 300h (20h teóricas e 280h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Diagnóstico situacional. Gestão (planejamento, execução e avaliação) das ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica de Saúde e Educação. Atenção nutricional individual, familiar e coletiva nas ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência, tratamento e cuidado. Bioética em Saúde Coletiva Pública.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Módulo 1: Planejamento em saúde pública
<ul style="list-style-type: none">• Diagnóstico local participativo: por meio da aplicação da técnica da estimativa rápida realizar a identificação da realidade e necessidades locais, considerando o espaço de prática e a população atendida. Avaliação do estado nutricional da comunidade por métodos diretos e indiretos. Identificação dos determinantes sociais da saúde e do consumo alimentar que afetam diretamente a população adscrita.• Planejamento em saúde pública. Construção de uma proposta de planejamento, com identificação de ações responsáveis, parceiros, objetivos, metas e fontes de avaliação. Elaboração de programas de educação em saúde e de educação nutricional, considerando os ambientes da saúde e educação.
Módulo 2: O nutricionista na prática da saúde pública.
<ul style="list-style-type: none">• Gestão das ações de alimentação e nutrição nas áreas da saúde e educação.• Atuação em atenção nutricional individual e coletiva (família e grupos comunitários).• Desenvolvimento de atividades nos diferentes níveis de atenção: promoção da saúde, prevenção de doenças e assistência/ tratamento e cuidado.• Atenção nutricional nos ciclos da vida: criança, adolescentes, adultos, idosos.• Atenção nutricional nos ciclos fisiológicos e patologias: gestantes, puérperas, nutrizes, doenças e distúrbios da nutrição, pessoas com mobilidade reduzida.• Aplicação de estratégias diversificadas para a atenção nutricional na perspectiva da saúde pública: educação em saúde, educação alimentar e nutricional, atendimento clínico individual e familiar (domiciliar), consulta coletiva, atenção nutricional à grupos, incentivo à produção caseira de alimentos; orientação da utilização racional do alimento; pesquisa de recursos alimentares não convencionais; realização de ações de educação permanente em alimentação e nutrição de trabalhadores do campo de estágio.• Atenção nutricional em programas e políticas da área de segurança alimentar e nutricional (SAN).• Atuação intersectorial e interdisciplinar em saúde e educação.
Módulo 3: Avaliação de programas e projetos em nutrição em saúde pública.
Módulo 4: Publicação e divulgação de experiências em alimentação e nutrição
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução do país e de suas doenças. 2. ed. São Paulo: Huciten/Nupens/USP, 2000. 435 p.
CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. 872 p., v. 1.
DUNCAN, B. B.; GIUGLIANI, E. R. J.; SCHIMIDT, M. I. Medicina Ambulatorial: Conduas de atenção primária baseada em evidências . 3. ed. Porto Alegre: Artemed, 2004. 1600p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRANCO, R. F. G. A relação com o paciente. Teoria, ensino e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
CASTRO, I.R.R. Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1995. 108p.
CASTRO, J. de. Estudo do conjunto Brasileiro. In: _____. Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. cap 5.
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. SP: Manole, 2002.
VICTORA, C. G.; BARROS, F. C.; VAUGHAN, P. Epidemiologia da Desigualdade. 3 ed. São Paulo: HUCITEC, 2006. 195 p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Estágio em Alimentação Coletiva
CARGA HORÁRIA TOTAL: 300h (20h teóricas e 280h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Estrutura de UAN de coletividades sadias e enfermas. Planejamento e controle da produção. Controle de qualidade em UAN. Saúde e segurança do trabalhador. Educação nutricional em UAN. Marketing em UAN. Gestão de resíduos em UAN. Empreendedorismo. Temas atuais (seminário integrador).
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1 Estrutura físico-funcional de UAN Institucional ou Hospitalar Identificação da UAN; Localização (organogramas); fluxograma; Equipamentos; Instalações; Estrutura organizacional; Avaliação técnica.
2 Gerenciamento da produção de refeições/alimentos na UAN Planejamento de cardápios; Processamento de alimentos; Controle de qualidade; Distribuição das refeições (refeitório e/ou pacientes); marketing.
3 Gestão de pessoas Dimensionamento; Recrutamento; Seleção; Capacitação; Avaliação, Liderança.
4 Gestão de materiais e custos Aquisição; Armazenamento; Controle financeiro.
5 Segurança e saúde no trabalho e Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)
6 Gestão ambiental na UAN
7 Marketing em UAN
8 Educação Alimentar e Nutricional e Segurança Alimentar e Nutricional na UAN.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
– ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades . 10. ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.
– MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . 5 ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.
– TEIXEIRA, S. et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
– ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer . São Paulo: Metha, 2003.
– KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Cursos em Restaurantes Industriais . São Paulo: Varela, 2003. 95 p.
– VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas . Brasília-DF, 2003. 208 p.
– SILVA FILHO, A. R. A. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais . São Paulo: Varela, 1996. 232 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE ACADÊMICA: Faculdade de Nutrição
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Estudo Experimental dos Alimentos
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80 h (32h teóricas e 48h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I – Introdução ao estudo experimental dos alimentos
Conceito
Objetivos
Grupos de alimentos e suas características
Atividades práticas: instrumentos de trabalho e equivalência de pesos e medidas
Unidade II – Alterações no processamento de alimentos
Fatores que modificam os alimentos
▪ Físicos
▪ Químicos
▪ Biológicos
Métodos de cocção
Indicadores no preparo de alimentos
Atividades práticas
Unidade III – Hortaliças e frutas
Conceito
Características nutricionais
Classificação
Pigmentos
Química e funcionalidade
Cocção
Atividades práticas
Unidade IV – Ovos
Conceito
Estrutura
Modificações após a postura
Características nutricionais
Química e funcionalidade
Cocção
Atividades práticas
Unidade V – Leite
Conceito
Características nutricionais
Derivados do leite
Química e funcionalidade
Cocção
Atividades práticas
Unidade VI – Carnes
Conceito
Estrutura



Características nutricionais

Pigmentos

Química e funcionalidade

Relação entre estrutura e maciez

Tipos de carne

Cocção

Atividades práticas

Unidade VII – Leguminosas

Conceito

Estrutura

Tipos

Características nutricionais

Química e funcionalidade

Cocção

Atividades práticas

Unidade VIII – Cereais

Conceito

Estrutura

Características nutricionais

Química e funcionalidade

Cocção

Confecção de massas

Atividades práticas

Unidade IX – Açúcares, açucarados e edulcorantes

Conceito

Composição

Características nutricionais

Química e funcionalidade

Produtos e uso culinário

Edulcorantes

Atividades práticas

Unidade X – Óleos e gorduras

Conceito

Composição

Características nutricionais

Química e funcionalidade

Produtos e uso culinário

Substitutos para óleos e gorduras

Atividades práticas

Unidade XI - Infusões e bebidas

Unidade XII – Atividades supervisionadas (14h)

Elaboração de fichas técnicas de preparo

Elaboração de portfólio de propriedades dos alimentos

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ARAÚJO, W.M.C. Alquimia dos alimentos. Brasília: Senac, 2007. 557p.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7.ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILLIPPI, S. T. Nutrição e dietética. Barueri, S.P.: Manole, 2003. 390p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CAMARGO, E.B., BOTELHO, R.A. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 167p.

COULTATE, T. P. Alimentos: a química dos seus componentes. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.

WRIGHT, J, TREUILLE, E.; LE CORDON BLEU: Todas as técnicas culinárias. 7ª reimpressão 2008, São Paulo, Marco Zero, 1996. 352p.

THIS, H. Um cientista na cozinha. São Paulo: Ática, 1996. 240p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Ciências Biológicas - ICB
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Farmacologia aplicada à Nutrição
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (48h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Farmacocinética aplicada à aplicada à nutrição, princípios gerais da farmacodinâmica, farmacologia endócrina, dislipidemias, farmacologia de doenças que afetam o sistema nervoso central e interações entre fármacos e nutrientes.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Introdução e conceitos iniciais Farmacocinética – absorção de fármacos Farmacocinética – distribuição de fármacos Farmacocinética – metabolização e eliminação Diabetes melito Distúrbios hormonais femininos (concepção, síndrome dos ovários policísticos e endometriose) e seus respectivos tratamentos Artrite reumatóide e uso de glicocorticoides sistêmicos Tireodite de Hashimoto e tratamento do hipotireoidismo, Doença de Basedow Graves, e tratamento Primeira avaliação Dislipidemias Obesidade e tratamento anorexígeno. Depressão e antidepressivos; transtorno bipolar do humor e estabilizadores do humor. Esquizofrenia e antipsicótico. Ansiedade e ansiolíticos, distúrbios do sono e hipnóticos. Epilepsias e Anticonvulsivantes. Interações entre medicamentos e alimentos. Interações entre medicamentos e alimentos e segunda avaliação.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
SILVA, Penildon, Farmacologia – 8ª edição 2010. Goodmann & Gilman – As bases farmacológicas da terapêutica, 13º edição, 2012. Craig & Stitzes – Farmacologia moderna e suas aplicações terapêuticas, 6ª edição, 2003. Rang & Dale – Farmacologia – 8ª edição 2015. Katzung, B.G. – Farmacologia Básica e Clínica – 13º Edição , 2017.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Ciências Biológicas
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Fisiologia Humana
CARGA HORÁRIA TOTAL: 112h (80h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Estudo da manutenção dos mecanismos homeostáticos que envolvem a função dos sistemas nervoso e muscular, endócrino e reprodutor, digestório, cardiovascular, renal, respiratório, e sua inter-relação.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE I - INTRODUÇÃO À FISILOGIA
5.1. Princípio da homeostasia/ A membrana plasmática
5.2. Volume e composição dos líquidos corporais/ Transportes através da membrana
5.3. Sinalização celular. Mecanismos de ação das moléculas reguladoras
5.4. Potencial de equilíbrio/ potencial de membrana/ potencial de repouso/ potencial de ação
5.5. Comunicação celular. Neurotransmissão sináptica/ tipos de sinapses/ neurotransmissores, tipos e natureza química/ PPSE/PPSI.
5.6. Junção Neuromuscular / músculo esquelético – estrutura e função/ contração muscular / contração isométrica e isotônica/ somação temporal e espacial/ tetania/ fadiga
5.7. Músculo liso – tipos/ junção muscular na musculatura lisa/fatores desencadeantes e determinantes da contração
UNIDADE II – SISTEMA NERVOSO
5.8. Organização do sistema nervoso/ Receptores sensoriais
5.9. Somestesia – mecanoccepção, termoccepção e nocicepção
5.10 Sentidos especiais – sentidos químicos, mecânicos e eletromagnéticos. As células receptoras, a transdução sensorial e as vias de transmissão.
5.11. Sistemas motores e suas funções no controle da motricidade
5.12. Sistema Nervoso Autônomo
UNIDADE III - SISTEMA ENDÓCRINO
5.13. Hipotálamo endócrino e sua relação com a hipófise – Função dos hormônios hipotalâmicos e hipofisários.
5.14. Glândulas endócrinas e seus produtos de secreção: Adrenal, Tireóide, Pâncreas endócrino, paratireoide e células C da tireóide; função da vitamina D como hormônio regulador da calcemia
5.15. Fisiologia da Reprodução
5.16. Gravidez/parto/ lactação.
UNIDADE IV - SISTEMA CARDIOVASCULAR
5.17. O coração como bomba – estrutura e função do miocárdio/ ciclo cardíaco
5.18. Excitação rítmica do coração
5.19. Hemodinâmica – física da pressão sanguínea, fluxo sanguíneo e resistência vascular.
5.20. Microcirculação/ dinâmica do líquido intersticial/ controle local do fluxo sanguíneo
5.21. Regulação da pressão arterial a curto e longo prazo
UNIDADE V - SISTEMA DIGESTÓRIO
5.22. Princípios gerais do funcionamento do trato gastrointestinal
5.23. Motilidade gastrointestinal
5.24. Secreção gastrointestinal
5.25. Digestão dos macronutrientes
5.26. Absorção no trato gastrointestinal
UNIDADE VI - SISTEMA RESPIRATÓRIO
5.27. Mecânica e ventilação pulmonar
5.28. Trocas gasosas



5.29. Transporte de oxigênio e gás carbônico

5.30. Regulação da respiração

UNIDADE VII - SISTEMA RENAL

5.31. Filtração glomerular – fatores determinantes

5.32. Processamento tubular renal – mecanismos da reabsorção e secreção tubular/transporte tubular máximo

5.33. Depuração plasmática

UNIDADE VIII - EQUILÍBRIO ÁCIDO – BÁSICO

5.34. Tampões químicos/tampão respiratório e tampão renal

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

Bibliografia básica

COSTANZO, L. Fisiologia. 3ª ed, 2004. Elsevier, 492 p. Rio de Janeiro.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 11ª ed. 2006. Elsevier, 1264 p. Rio de Janeiro.

RHOADES, R. A.; TANNER, G. A. Fisiologia Médica. 2ª ed. 2005. Guanabara Koogan, 741 p. Rio de Janeiro.

Bibliografia complementar

CUKIER, C.; MAGNONI, D.; ALVAREZ, T. Nutrição baseada na Fisiologia dos órgãos e sistemas. 2005. Sarvier, 332 p. São Paulo.

DOUGLAS, C. R. Fisiologia Aplicada à Nutrição. 2ª ed. 2006. Guanabara Koogan, 1074 p. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 795 p. Rio de Janeiro.

GANONG, W. F. Fisiologia Médica. 17ª ed. 1998, Prentice - Hall do Brasil, 578p. Rio de Janeiro.

WINMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T. Vander, Sherman & Luciano – Fisiologia Humana. Os Mecanismos das Funções Corporais. 9ª ed. 2006.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80h (55h teóricas e 25h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Unidades de Alimentação e Nutrição Especiais; Gestão de Pessoas, da Segurança e Saúde do Trabalhador, de Materiais, de Custos e Ambiental em Unidades de Alimentação e Nutrição. Programa de Alimentação do Trabalhador; Ética no ambiente de trabalho.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade 1 – Unidades de Alimentação e Nutrição Especiais <ul style="list-style-type: none">• Lactário• Unidade de Dietas Especiais• Banco de Leite
Unidade 2 – Gestão de Pessoas <ul style="list-style-type: none">• Introdução à Gestão de Pessoas• Legislação Trabalhista• Descrição de cargos e funções• Dimensionamento de pessoal• Recrutamento, seleção e capacitação• Avaliação de desempenho• Motivação
Unidade 3 – Gerenciamento da Segurança e Saúde do Trabalhador <ul style="list-style-type: none">• Conceitos básicos• Legislação específica: NR aplicáveis à UAN• O papel do Nutricionista na Segurança do Trabalho
Unidade 4 – Gestão de Materiais <ul style="list-style-type: none">• Conceitos gerais• Aquisição de materiais: cadastro de fornecedores, visita técnica ao fornecedor, fluxo e procedimento de compra, recepção de material• Gerenciamento de material: determinação de estoque, normas de estocagem.• Previsão e controle de materiais: registro diário, balanços e inventários.
Unidade 5 – Gestão de Custos <ul style="list-style-type: none">• Conceitos• Classificação de Custos• Fatores que influenciam no custo• Apuração e controle de custos• Previsão Orçamentária• Responsabilidade do nutricionista frente aos custos na UAN
Unidade 6 – Gestão ambiental em UAN <ul style="list-style-type: none">• Meio ambiente x UAN que a empresa pode influenciar e controlar• Aumento da consciência ambiental e da importância da preservação dos recursos naturais• Minimização dos impactos ambientais e de seu custo• Melhoria da imagem da empresa em relação a performance ambiental• Garantia do cumprimento da legislação ambiental e regulamentos• Diminuição da poluição através de programas de redução• Redução dos custos com a disposição de efluentes através do seu tratamento



- Política Nacional de Gestão de resíduos

Unidade 7 - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

- Histórico
- Objetivos
- Modalidades
- Operacionalização
- Legislação
- Funções do nutricionista frente ao PAT

Unidade 8 – Marketing em UAN

- Conceitos básicos
- Aplicação em UAN

Unidade 9 – Ética no ambiente de trabalho

- Conceitos básicos
- Aplicação em UAN

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003. 202 p.

MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2006. 432 p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela, 2003. 95 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel dos recursos humanos nas organizações. Rio de Janeiro: Campus, 1999.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p.

VIANA, J. J. Administração de materiais: um enfoque prático. São Paulo: Atlas, 2006. 448 p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE ACADÊMICA: Instituto de Ciências Biológicas – Departamento de Histologia, Embriologia e Biologia Celular
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Histologia e Embriologia Geral
CARGA HORÁRIA TOTAL: 96 h (32h teóricas e 64h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA Técnicas histológicas – método de estudo. Estudo das células. Tecidos gerais. Histologia dos órgãos e sistemas. Embriologia geral.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO 1. Técnicas histológicas – métodos de estudo: 1.1. técnicas histológicas comuns. 1.2. microscopia óptica comum. 2. Tecidos gerais: 2.1. tecido epitelial. 2.2. tecido conjuntivo. 2.3. sangue. 2.4. tecido cartilaginoso. 2.5. tecido ósseo. 2.6. tecido muscular. 2.7. tecido nervoso. 3. Histologia dos órgãos e sistemas: 3.1. glândulas endócrinas. 3.2. sistema cardiovascular. 3.3. sistema digestório. 3.4. aparelho urinário. 3.5. aparelho reprodutor. 4. Embriologia Geral: 4.1. fecundação. 4.2. 1ª a 3ª semana de desenvolvimento embrionário. 4.3. 4ª a 8ª semana de desenvolvimento humano. 4.4. 9ª semana ao nascimento
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR Básica <ul style="list-style-type: none">• Histologia Básica Texto e Atlas. Junqueira LC & Carneiro J. Editora Guanabara Koogan. 11ª ed. 2008. 524p.• Atlas Colorido de Histologia. Gartner LP & Hiatt, JL. Editora Guanabara Koogan. 3ª ed. 2002. 413p.• Embriologia Clínica. Moore KL & Persaud TVN. Elsevier. 7ª ed. 2004. 609p. Complementar <ul style="list-style-type: none">• Tratado de Histologia. Gartner LP & Hiatt, JL. Editora Guanabara Koogan. 2ª ed. 2003. 456p.• Histologia Texto e Atlas. Ross MH & Pawlina W. Editora Guanabara Koogan. 6ª ed. 2012. 987p.• Langman Embriologia Médica. Sadler TW. Editora Guanabara Koogan. 11ª ed. 2010. 324p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública - IPTSP
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Imunologia Básica
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (32h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA Imunidade inata e adaptativa: características e funções das células e moléculas que compõem o sistema imune. Indução, ativação e mecanismos efetores da resposta imune humoral e celular. Regulação da resposta imune. Imunidade às infecções. Reações de Hipersensibilidade. Seminários Integradores.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Introdução a Imunologia. Propriedades gerais das respostas imunes. Células e tecidos do sistema imune Imunidade Inata e Inflamação Antígenos e moléculas de reconhecimento Maturação de linfócitos Apresentação de Antígenos Maturação e geração de diversidade Ativação de linfócitos T e mecanismos efetores Ativação de linfócitos B e mecanismos efetores Imunidade de mucosas Doenças inflamatórias intestinais Hipersensibilidade I – alergias e intolerâncias alimentares Microbiota e a resposta imune Regulação da resposta imune Hipersensibilidades II, III, e IV Doença celíaca e outras intolerâncias Anti-inflamatórios
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR BIBLIOGRAFIA BÁSICA: IMUNOLOGIA MOLECULAR E CELULAR. 68 Edição. Abul K. Abbas & Andrew H. Lichtman. Editora EI Elsevier, 2008. IMUNOLOGIA - Vera Calich & Celideia Vaz - Revinter, 2008. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: IMUNOBIOLOGIA - Janeway & Travers, 68 Ed. Editora Artes Médicas, 2008 FUNDAMENTOS DE IMUNOLOGIA - Roitt & Delves, 118, Guanabara Koogan, 2006.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Inquéritos Dietéticos
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (24h teóricas e 8h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Evolução dos métodos. Os métodos de coleta da informação dietética, vantagens, limitações e interpretações. A natureza da variação da dieta. A utilização das investigações dietéticas na medida epidemiológica das doenças nutricionais.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ul style="list-style-type: none">- Evolução dos inquéritos dietéticos.- Natureza da variação da dieta.- Métodos de coleta da informação dietética e desenvolvimento de questionários- Validade, reprodutibilidade e precisão. Estatística para análise.- As doenças nutricionais, o consumo alimentar e sua medida epidemiológica.- Associação de métodos.- O uso da informação dietética
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. FISBERG, R.M.; SLATER, B.; LOBO, D.M.; ARAÚJO, M. Inquéritos Alimentares. Métodos e bases científicas. 1ed. São Paulo: Manole. 2005.
2. KAC, G.(org). Epidemiologia Nutricional. 1ed. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007. 579p.
3. WILLETT WC. Nutritional Epidemiology. New York: Ed. Oxford University Press; 1998.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. Vasconcelos FAG. Avaliação nutricional de coletividades. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 2008. 146 p.
2. SHILS, M. E., et al. Modern nutrition in health and disease. 11. ed. Williams & Wilkins, 2016. p. 903-21.
Sites: www.scielo.br www.periodicos.capes.gov.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE ACADÊMICA: Instituto de Ciências Biológicas – Departamento de Genética
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Introdução à Genética
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64 h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Princípios da Genética Mendeliana; herança monogênica e princípios da distribuição independente; interações alélicas e não alélicas; ciclo celular, mitose e meiose; determinação do sexo e herança ligada ao sexo; herança extranuclear: genomas de mitocôndrias e cloroplastos; ligação gênica: recombinação e mapeamento cromossômico; natureza e estrutura do gene; expressão gênica e sua regulação; estudo das mutações gênicas e cromossômicas; biotecnologia; constituição genética das populações; equilíbrio de Hardy-Weinberg; fatores que alteram as frequências alélicas; herança quantitativa e herdabilidade e heterose.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Introdução à Genética: importância do estudo da genética Estrutura e funções dos ácidos nucleicos Estrutura da cromatina Duplicação do DNA Transcrição e processamento do mRNA Estrutura das proteínas, código genético e tradução Mitose e Meiose. Conceito de gene, genótipo e fenótipo Estrutura dos cromossomos Métodos de estudo dos cromossomos Alterações cromossômicas numéricas e estruturais Principais cromossomopatias Os trabalhos de Mendel Construções de heredogramas baseado na anamnese Padrões de transmissão da informação genética e Herança mitocondrial Análise de heredogramas Hemoglobinopatias Genética e Câncer Nutrigenômica
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
Básica GRIFFITHS, A. J.; MILLER, J. H.; SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GELBART, W. M. Introdução à Genética. 8. ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2006, 794p. NUSSBAUM, R.L.; McINNIS, R.R.; WILLARD, H.F. Genética Médica. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2008. PIERCE, B. A. Genética: um enfoque conceitual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
Complementar: WATSON, J. D. DNA - O Segredo da Vida. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2005. 358p. SNUSTAD, D. P.; SIMMONS, M. J. Fundamentos de Genética. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2001. 756p. RAMALHO, M.; SANTOS, J. B.; PINTO, C. B. Genética na Agropecuária. 2. ed. Lavras: Editora da Universidade Federal de Lavras (UFLA), 2000. 472p. BROWN, T. A. Genética, um enfoque molecular. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 1999. 336 p. GARDNER, E.; SNUSTAD, D. P. Genética. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1986. 497 p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Letras
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Introdução à Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Introdução às práticas de compreensão e produção em LIBRAS através do uso de estruturas e funções comunicativas elementares. Concepções sobre a Língua de Sinais. O surdo e a sociedade.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Técnicas e estratégias de compreensão e produção em LIBRAS; Concepções e mitos sobre Línguas de Sinais; Lei da LIBRAS nº10.436/02 e Decreto nº5.626; Visão geral dos aspectos linguísticos em LIBRAS; Parâmetros e Configuração de Mão; Tipos de frases em LIBRAS: afirmativa, negativa, interrogativa, exclamativa, exclamativa-interrogativa; Alfabeto Manual; Números Cardinais, quantidades e outros; Cumprimentos; Calendário e Advérbio de tempo; Antônimos; Família; Cores; Frutas; Alimentos; Sinais relacionados a saúde alimentar; Filme (contextualizando a realidade do surdo) Verbos e tipos de negação; Animais; Pronomes e Adjetivos; Profissões
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
FELIPE, T.; MONTEIRO, M. S. LIBRAS em contexto. Curso Básico. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto/Secretaria de Educação Especial, 2001. GESSER, Audrei. LIBRAS? Que língua é essa? : Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009. KARNOPP, L.B. Língua de sinais e língua portuguesa: em busca de um diálogo. In: LODI, A.C.B.; MÉLO, A.D.B.; FERNANDES, E. (Org.), Letramento, Bilinguismo e Educação de Surdos. Porto Alegre: Mediação, 2012. PEREIRA, M. C. C., CHOI, D. (et alli). LIBRAS – Conhecimento além dos sinais. São Paulo: Pearson, 2011. PIMENTA, N.; QUADROS, R. M. Curso de LIBRAS 1 – Iniciante. 3 ed. Porto Alegre: Pallotti, 2008.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ALMEIDA, E. C., DUARTE, P. M. Atividades ilustradas em sinais da Libras. São Paulo: Revinter, 2004. BRITO, L. F. Por uma gramática de língua de sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995 CAPOVILLA, F. C., RAPHAEL, W. D., MAURÍCIO, A. C. L. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira, v 1 e 2. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2010. CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. (ed.). Enciclopédia da Língua de Sinais Brasileira. v. 1 e 2. São Paulo: EDUSP, 2004 QUADROS, R. M. de & KARNOPP, L. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. ARTMED: Porto Alegre, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE ACADÊMICA: Faculdade de Nutrição
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Introdução à Prática Profissional
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32 h (24h teóricas e 8h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE I: A formação do profissional nutricionista. Contextualização da Nutrição hoje no Brasil e em Goiás. Projeto político pedagógico da Faculdade de Nutrição. Nutrição. Interação disciplinas ciclo básico e profissional. Delimitação do objeto de trabalho do nutricionista. Compreensão das diversas formas de relações humanas e de alimentação, com ampliação do olhar sobre a vida humana em sociedade Diferentes áreas de atuação existentes e em potencial (clínica, social, institucional, básica, alimentos, esportes, marketing, etc.).
UNIDADE II: Áreas de atuação do profissional nutricionista Visita a área de atuação em Nutrição Clínica. Visita a área de atuação em Alimentação Coletiva Visita a área de atuação em Saúde Coletiva Seminários e palestras sobre as áreas de atuação do profissional
UNIDADE III - Bioética Princípios da Bioética e ética profissional Código de Ética do profissional
UNIDADE IV – Legislações que balizam a sua atuação. Leis, decretos e resoluções que balizam a atuação do profissional Nutricionista.
UNIDADE V – A organização dos Nutricionistas e o papel dos órgãos e entidades de classe. Entidades de Classe e Associações Científicas e Culturais. Mercado de trabalho. Piso Salarial e Jornada de Trabalho. Visita de representante do Sindicato e do Conselho.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BÁSICA: - BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1.991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de setembro de 1991. Disponível em: www.cfn.org.br . - PORTAL DO CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. www.cfn.org.br
Resoluções: Resolução nº 222, de 21 de maio de 1999. Dispõe sobre a participação do Nutricionista em equipes multiprofissionais de terapias nutricionais. Resolução nº 223, de 13 de julho de 1999. Dispõe sobre o exercício profissional do Nutricionista na área de nutrição clínica e dá outras providências. Resolução nº 304, de 26 de fevereiro de 2003. Dispõe sobre critérios para prescrição dietética na área de nutrição clínica e dá outras providências. Resolução nº 334, de 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o código de ética do profissional



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



Nutricionista e dá outras providências.

Resolução nº 380, de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 de dezembro de 2005.

- MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES no. 5. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p.39. Disponível em: www.mec.gov.br.

COMPLEMENTAR:

- COSTA, N.S.C. A formação do Nutricionista - educação e contradição. Goiânia: Editora UFG, 2001, 151p.

- ALMEIDA-BITTENCOURT, P., A.; RIBEIRO, P., S., A., NAVES, M.M.V. Estratégias de atuação do Nutricionista em consultoria alimentar e nutricional da família. Revista de Nutrição, Campinas, v.22, n.6, p.919-927, nov./dez., 2009.

- ANDRADE, L.P.; LIMA, E.S. A formação e a prática do Nutricionista: o gênero nas entrelinhas. Nutrire: Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, v.26, p. 109-126, dez., 2003.

- VASCONCELOS, F.A.G. O Nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Revista de Nutrição, Campinas, v.5, n.2, p.127-38, maio/ago., 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Investigação Científica Aplicada à Nutrição
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (24h teóricas e 8h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I: INTRODUÇÃO À DISCIPLINA - Apresentação do conteúdo e bibliografia. Apresentação das linhas e áreas de pesquisa da FANUT. Ética em pesquisa. Unidade II: PROJETO DE PESQUISA - Projetos de pesquisa: finalidade; etapas; estrutura básica; conteúdo; formatação. Critérios e formatos para apresentação oral de projeto de pesquisa. Verificação do andamento dos projetos de TCC. Apresentação oral e discussão de projetos de pesquisa (em grupo). Unidade III: TCC E REVISÃO BIBLIOGRÁFICA - Estrutura, redação e formatação do TCC. Critérios para elaboração e apresentação de revisão bibliográfica. Apresentação oral de revisão bibliográfica relacionada ao TCC. Unidade IV: ELABORAÇÃO DO PROJETO DE PESQUISA - Oficina (1) de redação do projeto de pesquisa. Oficina (2) de redação do projeto de pesquisa. Verificação final dos projetos de TCC. Apresentação oral dos projetos de pesquisa (opcional: presença dos orientadores ou representante indicado pelo mesmo) e entrega do projeto impresso.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
ESTRELA, C. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 2005. 808 p. FLETCHER, R.; FLETCHER, S. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4. ed. São Paulo: ARTMED, 2006. 266 VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. 4. reimp. Rio de Janeiro: Campos/Elsevier, 2003. 192 p. VOLPATO G. Bases teóricas para redação científica: por que seu artigo foi negado? São Paulo: Cultura Acadêmica/Scripta, 2007. 125 p. VOLPATO G. Dicas para redação científica. 3. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010. 152 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Marketing em Alimentação e Nutrição
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (24h teóricas e 8h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE 1 - CONCEITOS BÁSICOS DO MARKETING: conceitos básicos, tipos de marketing (comercial, social, pessoal, de relacionamentos, institucional). Mídias. Legislação que balizam a área. UNIDADE 2 - PLANO DE NEGÓCIOS E PESQUISA DE MERCADO. Teoria Pesquisa de Mercado – questionários - como Instrumento de Marketing. Reunião em grupos Estruturação de ferramentas de pesquisa: questionário/Entrevista pessoal ou Roteiro de grupos focais ou outro. Para pesquisa de mercado UNIDADE 3 - Comportamento do Consumidor: (processo decisório de Compra, tipos de comportamento de compra, fatores influenciadores). Aplicação da pesquisa de mercado ao consumidor UNIDADE 4 - Atuação do nutricionista em marketing (Profissionais convidados). UNIDADE 5 - Marketing de Serviços. Características dos Serviços, promoção de Vendas e medida da Satisfação dos Clientes. UNIDADE 6 – Comercialização de Alimentos e Bebidas: Papel da Propaganda. Regulamentações vigentes. UNIDADE 7 - Rotulagem de Alimentos Embalados: rotulagem geral Rotulagem Nutricional. Alegações complementares – diet, light, contém, não contém, rico, fonte etc. Alegações para alimentos funcionais ou de saúde, para fenilcetonúricos, corantes. Rótulos verdes, OGMs, etc. Legislações que balizam a área de atuação em marketing Marketing pessoal e mídia social Atuação do nutricionista em Marketing Marketing pessoal- marketing do profissional nutricionista
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
RONKAINEM, I. A. Marketing: as melhores práticas. Porto Alegre: Bookman, 2001. 559p. LIMEIRA, T. M. V. Comportamento do consumidor brasileiro. São Paulo: Saraiva, 2008. 380p. plano de ensino marketing MARTINS, J. S. Redação publicitária: teoria e pratica. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1997. 169p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:
HOFFMAN, K. D. Princípios de marketing de serviços: conceitos, estratégias e casos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. BUTTERFIELD, L. O valor da propaganda. São Paulo: Cultrix, 2005. 224p. SAMARA, B. S. Comportamento do consumidor: conceitos e casos. São Paulo: Prentice Hall, 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE ACADÊMICA: Faculdade de Nutrição
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Metodologia da Pesquisa
CARGA HORÁRIA TOTAL: 48 h (24h teóricas e 24h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1 INTRODUÇÃO
1.1 Apresentação do conteúdo e bibliografia da disciplina
1.2 Introdução à ciência moderna e aos princípios do método científico
2 INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA EM SAÚDE E NUTRIÇÃO
2.1 Objetivos e Importância
2.2 Conceitos
2.3 Características
2.4 Etapas do processo de investigação
2.5 Tipos de pesquisa - teóricas, descritivas, analíticas, experimentais, qualitativas - apresentação e classificação do tipo de pesquisa – P1
3 PESQUISA BIBLIOGRÁFICA
3.1 Pesquisa bibliográfica: conceitos, fontes de informação e bases científicas – P2
3.2 Acesso às bases de resumos
3.3 Acesso a periódicos on-line – P3
3.4 Atividade prática (avaliação)- P4
4 PROJETO DE PESQUISA
4.1 Estrutura, conteúdo e aspectos éticos
4.2 Linhas e áreas temáticas de pesquisa/Fanut e entrega e comentários avaliação
4.3 Formatação de trabalho acadêmico conforme normas Fanut
4.4 Citações e referências
4.4.1 Formatação geral – P5
4.4.2 Citações e referências – P6
5 RELATÓRIO DE PESQUISA
5.1 Tipos de relatório de pesquisa
5.2 Relatórios acadêmicos: estrutura e conteúdo
5.3 Formatação de tabelas e figuras – P7
5.4 Redação do texto científico
5.5 Artigos científicos (estrutura básica e princípios de redação)
5.6 Estrutura e redação de resumos
5.7 Elaboração de resumos (para trabalhos acadêmicos e artigos científicos) – P8



IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- ESTRELA, C. Metodologia científica. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 2005. 808 p.
- NAVES, M. M. V. Introdução à investigação científica aplicada à nutrição. Revista de Nutrição, Campinas, v. 11, n.1, p. 15-36, 1998.
- SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304 p.
- VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Campos/Elsevier, 2003. 192 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 14724: informação e documentação - trabalhos acadêmicos - apresentação. 3. ed. Rio de Janeiro, 2011. 11 p.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação - citações em documentos - apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 7p.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24 p.
- NAVES, M. M. V. Normas gerais para apresentação de trabalhos acadêmicos na Faculdade de Nutrição da UFG. Goiânia: Faculdade de Nutrição da UFG, 2010. 14 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública - IPTSP
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Microbiologia Geral e de Alimentos
CARGA HORÁRIA TOTAL: 96h (64h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Introdução ao estudo dos microorganismos. Métodos físicos e químicos de esterilização e desinfecção. Antibióticos. Estudo dos principais gêneros bacterianos de interesse em microbiologia dos alimentos. Estudo dos fungos e leveduras. Principais fungos contaminantes de interesse em alimentos. Vírus de importância em alimentos. Vírus que não são transmissíveis pela água. Vírus de hepatite A, enterovírus, vírus que causam gastroenterites.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Introdução e Morfologia bacteriana Citologia Bacteriana Métodos de Diagnóstico Fisiologia, Nutrição bacteriana Coloração de Gram Metabolismo bacteriano Mecanismos de patogenicidade Lavagem e antissepsia das mãos Genética bacteriana Esterilização, anti-sepsia e desinfecção Substâncias antimicrobianas naturais em alimentos Teste de suscetibilidade com alimentos/condimentos Antibióticos e interações com alimentos e bactérias Ecofisiologia da alteração microbiana dos alimentos Análise de água: NMP/coliformes e Contagem/mesófilos Isolamento de Staphylococcus Microorganismos deteriorantes em alimentos Repique em ágar nutriente Microorganismos indicadores de qualidade Amostragem e Análise de alimentos Prova da catalase e coagulase Doenças Transmitidas por Alimentos Staphylococcus aureus Clostridium botulinum; Clostridium perfringens Análise de alimento – Pesquisa de Salmonella Bacillus cereus Enriquecimento seletivo Campylobacter Plaqueamento em ágar SS e XLD Listeria monocytogenes Repique em TAF Escherichia coli, Shigella, Salmonella Vibrio cholerae, Vibrio parahaemolyticus, outros Vibrios Provas bioquímicas Enterococos Morfologia e Biologia dos fungos Reprodução dos fungos Tipos de micélio e elementos de frutificação



Técnicas de isolamento e identificação dos fungos
Importância dos fungos como alimentos (comestíveis)
Inoculação de alimentos em meios de cultura
Deterioração dos alimentos por leveduras e fungos filamentosos
Micotoxinas e Micotoxicoses
Distribuição de placas no meio ambiente e inoculação de fungos em meios de cultura
Identificação dos fungos dos alimentos inoculados em meio de cultura
Microscopia dos fungos crescidos nas placas no meio ambiente
Aspectos microscópicos de alimentos frescos contaminados
Participação dos Fungos na produção de alimentos industriais
Enzimas de fungos utilizados na produção de alimentos
Microcultivo em lâmina de *Aspergillus* sp. *Penicillium* sp e *Mucor* SP
Estrutura e Classificação Viral
Replicação Viral
Visualização do efeito citopático
Patogenia Viral/Inativação e Preservação Viral
Diagnóstico viral
Teste rápido para detecção de Rotavírus
Vírus transmitidos pela água/alimentos (Hepatites A/E)
Reação de Hemaglutinação e Leitura
Vírus transmitidos pela água/alimentos (Gastroenterites)

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. Alterthum F & Trabulsi LR. Microbiologia. Ed. Atheneu. 4. ed. 2004. 720p.
2. Pelczar, M.J.; Chan, E.C.S.; Krieg, N.R. Microbiologia. Conceitos e Aplicações. 2a.ed. Ed. Makron Books, São Paulo, 2 vols.1996.
3. Tortora GJ, Funke BR, Case CL. Microbiologia. Ed. Artmed. 2005. 8. ed. 894p.
4. Franco, B.D.G.M. & Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo. 1999. 182p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. Silva, Jr. E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4a. Ed. Varela, São Paulo, 2001. 475p.
2. Downes, F.P.; Ito, K. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 4th ed., APHA, Washington, 2001. 676p.
3. Silva, N.; Neto, R.C.; Junqueira, V.C.A.; Silveira, N.F.A. Manual de Métodos de Análise microbiológica de Água. Livraria Varela, São Paulo, 2005. 165p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Nutrição e Dietética I
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE 1: INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO UNIDADE 2: HÁBITOS ALIMENTARES UNIDADE 3: GUIAS ALIMENTARES UNIDADE 4: CARBOIDRATOS UNIDADE 5: PROTEÍNAS UNIDADE 6: LIPÍDIOS UNIDADE 7: VITAMINAS UNIDADE 8: MINERAIS UNIDADE 9: FIBRAS ALIMENTARES UNIDADE 10: OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS DOS ALIMENTOS UNIDADE 11: ALIMENTOS FUNCIONAIS UNIDADE 12: PREBIÓTICOS E PROBIÓTICOS UNIDADE 13: ÁGUA UNIDADE 14: ÁLCOOL
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: BIBLIOGRAFIA BÁSICA 1. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. M. Ciências nutricionais. 2 ed. São Paulo: Sarvier. 2008. 603 p. 2. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 05. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p. 3. COZZOLINO, S.M.F; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri, SP: Manole, 2013.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR 1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a Alimentação Saudável. Brasília, 2006. 210p. 2. COZZOLINO, S.M.F Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri, SP: Manole, 2007. 3. FISBERG, R. M.; VILLAR, B. S.; COLUCCI, A. C.; PHILIPPI, S. T.; Alimentação equilibrada na promoção à saúde. In: CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005. p.47-54. 4. MANN, J.; TRUSWELL, A.S. Essentials of human nutrition. 2.nd. Oxford: Oxford University Press, 2002. 662 p. 5. NEPA – NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2005. 161 p. 6. PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte de para decisão nutricional. 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002. 135p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Nutrição e Dietética II
CARGA HORÁRIA TOTAL: 96h (56h teóricas e 40h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE 1: ANAMNESE NUTRICIONAL
1.1 Definição e Objetivos
1.2 Métodos de entrevista
1.3 Etapas da entrevista
1.4 Análise e avaliação de dados
UNIDADE 2: ENERGIA
2.1 Conceito e unidades de medida de energia
2.2 Cálculo do teor energético dos alimentos
2.3 Fatores determinantes do gasto energético individual
2.4 Métodos para estimativa do gasto energético humano
2.5 Avaliação do peso corporal
2.6 Estimativa do gasto energético do adultos e idosos saudáveis
UNIDADE 3: RECOMENDAÇÕES E REFERÊNCIAS NUTRICIONAIS
3.1 Conceitos e finalidades
3.2 Metodologia para o estabelecimento das recomendações nutricionais
3.3 Recomendações e referências nutricionais internacionais e para a população brasileira (FAO, OMS, DRIs, SBAN)
UNIDADE 4: PLANEJAMENTO DE DIETA PARA INDIVÍDUOS SAUDÁVEIS
5.1 Procedimentos básicos para planejamento de dieta adequada nutricionalmente
5.2 Guias alimentares e cardápios
5.3 Estimativa do valor energético total e de nutrientes da dieta
UNIDADE 5: AVALIAÇÃO DIETÉTICA
4.1 Densidade de nutrientes
4.2 Índice de adequação
4.3 Contribuição energética das proteínas totalmente utilizáveis da dieta (NDpCal)
4.4 Correção da recomendação de proteína em função de sua qualidade
4.5 Correção do teor de ferro da dieta conforme a sua biodisponibilidade
4.6 Valor energético total em relação ao peso ou volume da dieta (kcal/g ou kcal/mL)
4.7 Aplicação das DRIs na avaliação da ingestão alimentar de indivíduos
UNIDADE 6: NUTRIÇÃO DO ADULTO
6.1 Alterações fisiológicas e psicossociais do indivíduo adulto
6.2 Recomendações nutricionais e características da dieta
6.3 Planejamento, análise e avaliação de dieta para adulto



UNIDADE 7: LISTA DE ALIMENTOS EQUIVALENTES OU SUBSTITUTOS

7.1 Conceito e finalidade

7.2 Critérios para a elaboração de listas de alimentos equivalentes

7.3 Análise e avaliação da lista de equivalentes

UNIDADE 8: VEGETARIANISMO

8.1 Conceito e histórico

8.2 Classificação das dietas vegetarianas

8.3 Implicações nutricionais da alimentação vegetariana

8.4 Recomendações nutricionais e características da dieta para vegetariano

8.5 Planejamento, análise e avaliação de dieta para vegetariano

UNIDADE 9: NUTRIÇÃO DO IDOSO

9.1 Expectativa de vida e processo de envelhecimento

9.2 Alterações fisiológicas no processo de envelhecimento

9.3 Fatores que interferem na nutrição geriátrica

9.4 Recomendações nutricionais para o idoso

9.5 Planejamento, análise e avaliação de dieta para o idoso

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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. 353 p

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. ; RAYMOND, J.L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1228 p.

VITOLLO. M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary reference intakes: the guide to nutrient requirements. Washington: The National Academies Press, 2006. 543 p.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO (NEPA). Tabela brasileira de composição de alimentos. 2. ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006. 113 p. (Versão II).

SHILLS, M.E.; SHIKE, M. ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. 2222 p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Nutrição e Saúde do Trabalhador
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (24h teóricas e 8h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Noções de legislação do trabalho e da saúde. Noções de segurança e prevenção de acidentes. Alimentação do trabalhador. Relação do estado nutricional e o trabalho. Programa de alimentação do Trabalhador (PAT). Condições sanitárias e de controle nos locais de trabalho. Saúde, trabalho e meio ambiente para o desenvolvimento sustentável.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Histórico da Saúde do Trabalhador Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) Segurança no trabalho <ul style="list-style-type: none">• Normas Regulamentadoras (NR)• Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA)• Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT)• Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)• Mapa de Risco• Primeiros socorros• Prevenção e controle de acidentes Segurança alimentar e nutricional na saúde do trabalhador Promoção da saúde e qualidade de vida no ambiente de trabalho Saúde, trabalho e meio ambiente para o desenvolvimento sustentável
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA <ul style="list-style-type: none">• MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e medicina do trabalho: lei nº 6.514 de 22 de Dezembro de 1977; normas regulamentadoras (NR) aprovadas pela portaria nº 3.214, de 8 de junho de 1978; normas regulamentadoras rurais (NRR) aprovadas pela portaria nº 3.067, de 12 de abril de 1988. 54.ed. São Paulo: Atlas, 2004. 771 p.• BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Segurança e Saúde no Trabalho. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/seg_sauldefault.asp>. Acesso em: 28 jul. 2008.• SAAD, E.G. Consolidação das leis do trabalho: comentada. 40.ed. São Paulo: LTR, 2007. 1352 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR <ul style="list-style-type: none">• BRASIL. Ministério da Saúde. A saúde do trabalhador. Disponível em: http://portaisaude.gov.br/portaJ/saude/cidadao/area.cfm?id_area=928. Acesso em: 28 jul. 2008.• BRASIL. Ministério da Saúde. Representação no Brasil da OPAS/OMS. Doenças relacionadas ao trabalho: manual de procedimentos para os serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2001. 580p.• BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Secretaria de Inspeção do Trabalho. Programa de alimentação do trabalhador: Legislação. 8. ed. Brasília: MTE, SIT, DSST, 2004. 128p.• CARDELLA, B. Segurança no trabalho e prevenção de acidentes. São Paulo: Atlas, 1999. 256p.• SOUTO, D.F. Saúde no trabalho: uma revolução em andamento. Rio de Janeiro: SENAC, 2003. 336p.• ZOCCHIO, A. Pró-Hca da prevenção de acidentes: ABC Segurança do Trabalho. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2002. 280p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Nutrição em Esportes
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (32h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I: Metabolismo energético. Integração metabólica de macronutrientes. Regulação do metabolismo no fígado, músculo e tecido adiposo. Unidade II: Combustível energético e atividade física. Consumo de oxigênio durante o exercício. Gasto de energia baseado na atividade física. Métodos para estimativa do gasto ou necessidade energética total de atletas. Unidade III: Antropometria: comprimentos, diâmetros, circunferências e dobras cutâneas. Métodos para determinação da composição corporal. Unidade IV: Hiperplasia e hipertrofia do músculo esquelético. Perda de massa gorda e ganho de massa muscular em atletas. Monitoração do peso corporal de atletas. Unidade V: Características da dieta de atletas: treinamento e competição. Carboidratos: tipo, índice glicêmico e necessidade. Recomendação de proteínas, lipídios, vitaminas e minerais. Alimentação antes, durante e após exercício físico. Unidade VI: Hidratação e exercício físico. Necessidade de líquido e desidratação. Soluções hidratantes. Reposição hídrica. Unidade VII: Bebidas energéticas e suplementos alimentares: ação ergogênica e riscos potenciais à saúde.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. Nutrição esportiva. Barueri: Manole, 2002. 345 p. LANCHA JUNIOR, A. H. Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora. São Paulo: Atheneu, 2002. 85 p. MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013. 1256 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Barueri: Manole, 2005. 506 p. MAUGHAN, R. J.; BURKE, L. Nutrição esportiva. Porto Alegre: Artmed, 2007. 190 p. McARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 1113 p. COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2013. 1257 p



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Nutrição em Saúde Pública I
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (48h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Políticas de Saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde. Nutrição na Atenção Básica. Direito Humano à Alimentação Adequada. Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentação Escolar. Economia e Nutrição. Planejamento em Saúde e Nutrição.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Módulo 1: O nutricionista e a saúde coletiva O nutricionista no âmbito da alimentação, nutrição e saúde alicerçado nas políticas e órgãos estruturantes.
Módulo 2: Conhecendo o Sistema Único de Saúde (SUS) e sua amplitude Reforma Sanitária e modelos de atenção à saúde SUS: princípios doutrinários, organizativos e dimensão histórica
Módulo 3: O nutricionista e as políticas de sustentabilidade do SUS Política Nacional de Atenção Básica (PNAB) Política Nacional de Humanização (PNH) Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)
Módulo 4: Segurança Alimentar e Nutricional Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional Vigilância Alimentar e Nutricional Alimentação Escolar
Módulo 5: Saúde e alimentação das famílias Economia e nutrição: Salário Mínimo, Cesta Básica e Saúde Pesquisas de Alimentação e Nutrição no Brasil Eixo transversal: Seminários com temas atuais da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. v. 1. 872 p. MONTEIRO, C. Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução do país e de suas doenças. 2. ed. São Paulo: HUCITEC/NUPENS/USP, 2000. 435 p. VALENTE, F. L. S. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. Ed. Cortez. São Paulo, 2002. 272p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Portaria nº2.436 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) Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2017. Disponível em: < http://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&pagina=68&data=22/09/2017 >. Acesso em: 08 mar. 2018. MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 1. ed. 1 reimpressão. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 84 p. CASTRO, J. Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. 318p. DUNCAN, B. B.; GIUGLIANI, E. R. J.; SCHIMIDT, M. I. Medicina Ambulatorial: Condutas de atenção primária baseada em evidências. 3. ed. Porto Alegre: Artemed, 2004. 1600p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Nutrição em Saúde Pública II
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80h (48h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Bioética e equidade. O nutricionista e a saúde pública. Políticas e programas de intervenção nas carências, excessos nutricionais e doenças infecciosas. O nutricionista e ações básicas de saúde nos ciclos da vida. Gestão pública em serviços de saúde e educação.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Módulo 1: Bioética nas relações de trabalho do nutricionista no mundo contemporâneo Bioética e equidade: Código de Ética/ Resolução 380-CFN Habilidades e competências do nutricionista na atuação profissional no contexto da Bioética
Módulo 2: Programas de intervenção do nutricionista nos excessos nutricionais, doenças carenciais e infecciosas Distúrbios por deficiência de iodo Iniciativas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas no Brasil Fome/Desnutrição Hipovitaminose A Anemia ferropriva Doenças agudas e infecciosas
Módulo 3: O nutricionista e a gestão pública em saúde Gestão das ações de alimentação e nutrição Implantação, implementação, monitoramento e avaliação de políticas e programas em nutrição em saúde pública Papel da gestão pública e Gestão em serviços de saúde
Módulo 4: O nutricionista nas ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica Matriz das ações em Alimentação e Nutrição na Atenção Básica de Saúde Matriz e os sujeitos de abordagem: indivíduo, família e comunidade Matriz e os níveis de intervenção: gestão e cuidado nutricional (diagnóstico, promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência/ tratamento/cuidado) Matriz e caráter das ações Abordagem dos ciclos da vida
Módulo 5: Atuação do nutricionista na saúde pública e interface da prática profissional com as políticas públicas Interface do perfil epidemiológico de saúde e nutrição com as políticas públicas / programas de atenção em saúde
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA: CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. 1.872 p. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2011. 640p. GIOVANELLA, L.; ESCOREL, S.; LOBATO, L. V. C.; NORONHA, J. C.; CARVALHO, A. I. Políticas e sistema de saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2008. 1112 p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CASTRO, J. Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço. 6 ed. Rio Janeiro: Civilização Brasileira, 2006. 318p. GARRAFA, V., KOTTOW, M., SAADA, A. (org.) Bases conceituais da Bioética: enfoque latino-americano. São Paulo: Gaia, 2006. 284p. MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução do país e de suas doenças. 2. Ed. São Paulo: Huciten-USP, 2000. 435 p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente I
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (48h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Saúde Materno-Infantil. Crescimento e Desenvolvimento. Aleitamento Materno. O recém-nascido de baixo peso e o prematuro. Alimentação e Nutrição do lactente, pré-escolar, escolar e adolescente. Necessidades nutricionais da criança e do adolescente. Atenção Integral à Saúde da Criança e do Adolescente.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I – Saúde Materno-Infantil Conceitos Perfil da saúde Materno-infantil no Brasil. Promoção da saúde Materno Infantil.
Unidade II – Crescimento e desenvolvimento Conceitos Determinantes e Fatores de crescimento Tipos de crescimento – fisiologia Composição corporal e Avaliação do crescimento Desenvolvimento Processos Fases do desenvolvimento Avaliação e acompanhamento. A saúde da criança
Unidade III – Nutrição da criança menor de 2 anos Lactente: fisiologia, desenvolvimento Necessidades nutricionais Alimentação, técnicas, introdução de alimentos Alimentação do Recém Nascido de Baixo Peso e Prematuridade
Unidade IV – Aleitamento Materno Definições – situação do Aleitamento materno Fisiologia, composição do Leite Humano, vantagens Banco de Leite Humano Promoção e manejo da lactação, técnicas Alimentação complementar Incentivo ao aleitamento materno – Política Nacional de Aleitamento Materno
Unidade V – Nutrição nas faixas etárias de 2 – 20 anos Nutrição na idade pré-escolar Caracterização Seleção e porcionamento de alimentos Planejamento de cardápios Nutrição na idade escolar Nutrição na adolescência
Unidade VI – Atenção Integral à Saúde da Criança e do Adolescente Atividades práticas em Unidade Básica de Saúde: <ul style="list-style-type: none">• Acolhimento• Acompanhamento do Programa de Crescimento e Desenvolvimento• Atendimento ambulatorial• Educação em saúde



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

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. 460 p.

PINHEIRO, M. E. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação saudável. 4. ed. Viçosa: UFV, 2015. 551p.

VITOLLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: 2. Ed. Rubio, 2014. 576p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Cadernos de Atenção Básica – Saúde da criança: nutrição infantil. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. n. 23, 113 p. Série A. Normas e Manuais Técnicos – Cadernos de Atenção Básica.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (Brasil). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 68 p. Série A. Normas e Manuais Técnicos.

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids. Washington: The National Academies Press, 2005. 1331 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Nutrição Materno-Infantil e do Adolescente II
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (48h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Saúde da mulher. Pré-natal. Gestação. Gestação na adolescência. Atenção nutricional na gestação, puerpério e lactação. Obesidade na gestação e lactação. Diabetes mellitus na gestação. Hipertensão arterial na gestação e eclâmpsia.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I – Saúde da mulher
<ul style="list-style-type: none">• Conceitos• Perfil atual da saúde da mulher no Brasil• Política Nacional de Atenção à Saúde da Mulher• Ações de atenção à saúde da mulher no SUS
Unidade II – Gestação
<ul style="list-style-type: none">• Características da gestação• Ajustes fisiológicos• Pré-natal
Unidade III – Gestação e atenção nutricional da mulher adulta e adolescente
<ul style="list-style-type: none">• Avaliação do estado nutricional durante a gestação• Implicações do ganho de peso gestacional• Necessidades nutricionais da gestante adulta e adolescente• Gestação múltipla
Unidade IV - Atenção nutricional a nutriz
<ul style="list-style-type: none">• Avaliação do estado nutricional durante a lactação• Recomendações nutricionais da nutriz
Unidade V - Gestação e obesidade, diabetes, hipertensão arterial, eclâmpsia
<ul style="list-style-type: none">• Características fisiopatológicas• Atenção nutricional
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Política nacional de atenção integral à saúde da mulher – Princípios e Diretrizes. 1ª ed., 2ª reimp. Brasília: Editora do MS, 2011. 82 p. (Série C. Projetos, Programas e Relatórios)
http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_32.pdf
ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em obstetria e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009. 649 p.
VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p.



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Caderno de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2013. 318 p. (Cadernos de Atenção Básica nº 32). http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cadernos_atencao_basica_32_prenatal.pdf

INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington: The National Academies Press, 2005. 1331 p.

INSTITUTE OF MEDICINE. Weight Gain During Pregnancy: Reexamining the Guidelines. RASMUSSEN, K. M.; YAKTINE, A.L. Washington: The National Academies Press, 2009. 336 pg.

<http://www.nap.edu/catalog/12584.html>

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentação, nutrição e dietoterapia. Tradução: Andréa Favano. 11.ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p. Título do livro: Krause's food, nutrition and diet Therapy.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde sexual e saúde reprodutiva. Brasília: Editora do MS, 2010. 300 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica nº 26)

OMS. Mulheres e saúde – evidências de hoje agenda de amanhã. Geneva: OMS, 2011. 112p. http://www.who.int/ageing/mulheres_saude.pdf

Sites

Caderneta da gestante: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2015/marco/18/Caderneta-Gestante-Eletro.pdf>

PNDS/2006: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/pnds/index.php>

Área Técnica Saúde da Mulher/MS: <http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/o-ministerio/principal/secretarias/sas/saude-da-mulher>



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública - IPTSP
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Parasitologia Humana
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (32h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Identificação e estudo biomorfológico dos principais artrópodes, helmintos e protozoários parasitas do homem. Importância das doenças parasitárias no contexto sócio-econômico brasileiro. Aspectos básicos da patogenia, diagnóstico e prevenção das parasitoses de importância médica.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Artropodologia
<ul style="list-style-type: none">- Introdução, importância e classificação do Filo Arthropoda. Classe Insecta: morfologia externa e interna. Importância do estudo. Principais ordens de interesse médico-veterinário. Ordem Hemiptera. Subfamília Triatominae. Gêneros de interesse médico. Morfologia, importância, sistemática, biologia. Doença de Chagas. Epidemiologia, profilaxia. Situação atual em Goiás.- Subfamília triatominae. gêneros de interesse médico. morfologia, importância, sistemática, biologia. doença de chagas. epidemiologia, profilaxia. situação atual em Goiás.- Identificação de rostos de hemípteros. Identificação dos principais gêneros e espécies de triatomíneos. Identificação das espécies: <i>Triatoma infestans</i>, <i>Triatoma sordida</i>, <i>Triatoma pseudomaculata</i>, <i>Rhodnius neglectus</i> e <i>Panstrongylus megistus</i>.- Ordem Diptera: Morfologia e importância. Família Culicidae. Subfamílias Culicinae e Anophelinae: morfologia. Epidemiologia e profilaxia da Malária- Epidemiologia das doenças transmitidas por culicíneos: dengue, febre amarela urbana e silvestre e filariose.- Identificação das famílias Culicinae, Anophelinae e Phlebotominae e identificação de <i>Aedes Aegypti</i>, <i>Culex quinquefasciatus</i> <i>Haemagogus</i> SP, <i>Anopheles</i> SP.- Família Psychodidae: morfologia e importância. Subfamílias Psychodinae e Phlebotominae. Leishmaniose cutânea e visceral.- Subordem Cyclorrhapha. Biologia geral, importância médico-veterinária, morfologia as espécies mais importantes. Miíases: epidemiologia, controle e profilaxia.- Identificação das famílias mais importantes de Cyclorrhapha- Artrópodes parasitos de alimentos. Introdução, generalidades. Problemática na proteção, conservação e perdas de alimentos. Ordem Lepidoptera e ordem Coleoptera.- Identificação de insetos das Ordens Lepidoptera e Coleoptera- Identificação das principais espécies das ordens: Hemiptera, Diptera e Coleoptera
Protozoologia
<ul style="list-style-type: none">- Introdução à protozoologia médica: classificação, morfologia e importância dos protozoários.Filo Ciliophora: <i>Balantidium coli</i>: morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia. Balantidíase.Filo Sarcomastigophora, classe Sarcodina, família Entamoebidae: <i>Entamoeba histolytica</i> / <i>E. dispar</i>: morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia da amebíase.- Estudo morfológico de <i>Entamoeba histolytica</i>, <i>Entamoeba coli</i>- Filo Sarcomastigophora, classe Mastigophora, famílias Hexamitidae (<i>Giardia lamblia</i>) e Trichomonadidae (<i>Trichomonas vaginalis</i>), morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia da giardíase e trichomoníase- Estudo morfológico da <i>G. lamblia</i> nas formas vegetativas e císticas e <i>T. vaginalis</i> na forma vegetativa- Filo Sarcomastigophora, classe Mastigophora, família Trypanosomatidae: <i>Trypanosoma cruzi</i>:



morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia da doença de Chagas.

- Filo Sarcostomatophora, classe Mastigophora, família Trypanosomatidae: *Leishmania* spp.: morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia de leishmanioses humanas. Complexos: *L. brasiliensis*, *L. mexicana*, *L. donovani* e *L. tropica*.
- Estudo morfológico das formas evolutivas dos gêneros *Leishmania* (amastigota e promastigota) e *T. cruzi* (amastigota, epimastigota e tripomastigota).
- Filo Apicomplexa, classe Sporozoa, família Plasmodiidae: *Plasmodium* spp.: morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia da malária humana.
- Filo Apicomplexa, classe Sporozoa, família Sarcocystidae: *Toxoplasma gondii*: morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia da toxoplasmose humana e congênita.
- Estudo morfológico das formas evolutivas de *Plasmodium falciparum* e *P. vivax* encontradas no sangue periférico. Estudo morfológico de *Toxoplasma gondii*.
- Filo Apicomplexa, classe Sporozoa, família Eimeriidae (*Cyclospora caetanensis* e *Isospora belli*) e Sarcocystidae (*Sarcocystis* sp.), Cryptosporidiidae (*Cryptosporidium parvum*): morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia. Importância médica de parasitos oportunistas.
- Estudo morfológico dos coccídeos: *Isospora belli*, *Sarcocystis* sp, *Cryptosporidium parvum*

Helmintologia

- Introdução à família médica. Filo Plathelminthes. Classe Trematoda, família Fasciolidae: *Fasciola hepática*: morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, controle e profilaxia da fasciolose
- Reconhecimento morfológico de adultos, ovos e estágios larvares de *F. hepática* e *Platynosomum* (adulto) Estudo do hospedeiro intermediário, Lymnaea.
- Classe Trematoda, família Schistosomatidae. Principais espécies parasitas do homem. *Schistosoma mansoni*: biomorfologia, epidemiologia, patogenia, controle, profilaxia e diagnóstico laboratorial da esquistossomose mansônica.
- Reconhecimento morfológico de adultos e estágios larvares e *S. mansoni*. Estudo do hospedeiro intermediário, *Biomphalaria*.
- Classe Cestoda, família Hymenolepididae: *Hymenolepis nana* e *H. diminuta*: biomorfologia dos vermes, epidemiologia, patogenia, diagnóstico, controle e profilaxia da himenolepiase.
- Classe Cestoda, família Taeniidae: *Taenia solium* e *T. saginata*: biomorfologia, epidemiologia, patogenia, diagnóstico, controle e profilaxia da teníase e da cisticercose.
- Reconhecimento morfológico de ovos, formas larvares e adultos da *H. nana* e *H. diminuta*.
- Reconhecimento morfológico de ovos, proglotes e formas larvárias da *H. solium* e *H. saginata*
- Filo Nematelminthes, classe Nematoda, família Ascarididae: principais gêneros e espécies de interesse médico. Espécie: *Ascaris lumbricoides*. Estudo da biomorfologia, epidemiologia, patogenia, diagnóstico, controle e profilaxia da ascaridíase.
- Classe Nematoda, Família Oxyuridae. *Enterobius vermicularis*: morfologia e biologia. Enterobiase: epidemiologia, diagnóstico e profilaxia. Trichuridae: *Trichuris trichiura*: morfologia e biologia. Trichuriase: epidemiologia, diagnóstico e profilaxia
- Reconhecimento morfológico de ovos de *A. Lumbricoides*.
- Reconhecimento morfológico de adultos e ovos de *E. vermiculares* e *T. trichiura*
- Classe Nematoda, Família Ancylostomatidae: *Ancylostoma brasiliense*, *A. duodenale*, *A. caninum* e *Necator americanus*: biomorfologia, epidemiologia, patogenia, diagnóstico, controle e profilaxia da ancilostomíase e da larva migrans cutânea (LMC).
- Reconhecimento morfológico de adultos e ovos de ancilostomídeos.
- Classe Nematoda. Estudo dos principais filarídeos ocorrentes no Brasil. Família Onchocercidae: *Wuchereria bancrofti*: morfologia, epidemiologia, patogenia, diagnóstico, controle e profilaxia da filariose linfática.
- Estudo prático de helmintos de interesse médico

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

- PARASITOLOGIA. Luiz Rey, Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, Brasil, 4 ed. 2008.
- PARASITOLOGIA HUMANA. David P. Neves e cols. Editora Atheneu, S. Paulo, Brasil, 2005.
- PARASITOLOGIA HUMANA E SEUS FUNDAMENTOS GERAIS. Cinermann Benjamim. São Paulo, Editora Atheneu 2 ed., 2001.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
CARGA HORÁRIA TOTAL: 112h (32h teóricas e 80h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Prescrição dietética. Bioética aplicada à Nutrição Clínica. Dieta normal e dietas especiais. Suporte nutricional enteral e parenteral. Patologia da nutrição e dietoterapia na(s): desnutrição, diabetes, obesidade, anorexia e bulimia, pancreatite e fibrose cística, enfermidades cardiopulmonares e erros inatos do metabolismo.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE I – Introdução
- Conceito, objetivos e princípios da dietoterapia.
- Metodologia da assistência nutricional ao indivíduo portador de patologia.
- Prescrição dietética.
- Bioética aplicada à Nutrição clínica.
UNIDADE II - Dieta normal e dietas especiais:
- Composição química, consistência, características sensoriais, temperatura, volume e fracionamento.
UNIDADE III – Suporte nutricional: conceito, indicações, vias de acesso, prescrição dietética, fórmulas (soluções artesanais e industrializadas), complicações.
- Nutrição enteral.
- Nutrição parenteral.
UNIDADE IV – Patologia da nutrição e dietoterapia na desnutrição: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico.
UNIDADE V - Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades endócrinas e nos transtornos alimentares: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico.
- Diabetes mellitus.
- Obesidade.
- Transtornos alimentares – anorexia e bulimia nervosas.
UNIDADE VI – Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades pancreáticas: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico.
- Pancreatite aguda e crônica.
- Fibrose cística.
UNIDADE VII – Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades cardiopulmonares - conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico.
- Cardiopatias agudas e crônicas.
- Aterosclerose.
- Dislipidemias.
- Hipertensão arterial.
- Doença pulmonar obstrutiva crônica.
UNIDADE VIII – Patologia da nutrição e dietoterapia nos erros inatos do metabolismo: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN. L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição & dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.
SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. (Ed.). Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. v. 2

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M. de A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003
COUTINHO, W. (Coord.). Consenso latinoamericano sobre obesidade [on line]. Montivideo, agost. 1998. Disponível em: <http://www.abeso.org.br>
CUPPARY, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2.ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2005.
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas, e outros) e suas equipes de auxiliares.
SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes e Posicionamento sobre Diabetes. Disponível em: <http://www.diabetes.org.br/publicacoes/diretrizes-e-posicionamentos>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Patologia da Nutrição e Dietoterapia II
CARGA HORÁRIA TOTAL: 128h (32h teóricas e 96h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades esofagogastrintestinais, na intolerância e alergia alimentar, nas enfermidades hepáticas e das vias biliares, renais e câncer e SIDA, e no estresse fisiológico.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE I – Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestivo-conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico: <ul style="list-style-type: none">• Enfermidades esofágicas.• Enfermidades gástricas.• Enfermidades intestinais.• Hiperemese gravídica.
UNIDADE II – Patologia da nutrição e dietoterapia nas intolerâncias e alergias alimentares: conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico.
UNIDADE III – Patologia da nutrição e dietoterapia nas enfermidades do fígado e sistema biliar-conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico: <ul style="list-style-type: none">• Hepatites.• Cirrose.• Encefalopatia hepática.• Litíase biliar.• Colecistite aguda e crônica.
Unidade IV – Patologia da nutrição e dietoterapia nas doenças renais: conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico. <ul style="list-style-type: none">• - Glomerulonefrite.• - Síndrome nefrótica.• - Insuficiência renal aguda e crônica.• - Litíase renal.
Unidade V – Patologia da nutrição e dietoterapia no câncer: conceito, etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico e patologia da nutrição e dietoterapia na síndrome da imunodeficiência adquirida.
UNIDADE VI – Patologia da nutrição e dietoterapia no estresse fisiológico: fisiopatologia, tratamento cirúrgico e/ou clínico e dietoterápico: <ul style="list-style-type: none">• Cirurgias.• Traumas.• Queimaduras.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
MAHAN. L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Philadelphia: W. B.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



Saunders Company, 2010.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. (Ed.). Modern nutrition in health and disease. 9. ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M. de A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.

CUPPARY, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 2.ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2005.

DANI, R. Gastroenterologia essencial. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o rim. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

WAITZBERG, D.L. Dieta, nutrição e câncer. São Paulo: Atheneu, 2004.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Patologia Tropical e Saúde Pública - IPTSP
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Patologia Geral
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h (32h teóricas e 32h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Causas, mecanismos, bases estruturais (macroscópicas e microscópicas) e moleculares dos processos patológicos gerais. Evolução e consequência dos processos patológicos sobre os tecidos, órgãos, sistemas e organismo.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
As degenerações: conceito e classificação. Morte celular: apoptose e necrose. Alterações quantitativas e qualitativas dos constituintes do interstício. Depósitos no interstício. Patologia da célula. Calcificações. Pigmentações e despigmentações patológicas. Patologia do interstício. Patologia da célula e Patologia do interstício. Alterações locais da circulação. Patologia do sistema de transporte. Variação do volume líquido: edema. Alterações sistêmicas da circulação. Patologia do sistema de transporte. Tipos de defesa do organismo, mediadores Inflamatórios e reações geral do organismo. Inflamações Agudas: sequência geral dos fenômenos inflamatórios. Inflamação Crônica e Granulomatosa. Patologia do sistema de defesa: Inflamações Agudas e Crônicas. Processo de Cura e Reparo Tecidual. Patologia do sistema de defesa. Inflamações Granulomatosa. Alterações do crescimento celular: hipotrofia, hipertrofia e hiperplasia. Alterações conjugadas do crescimento e da diferenciação celular: a. Metaplasia, displasia; b. Neoplasias benigna e maligna. Alterações do crescimento e da diferenciação celular: a. Neoplasias benigna e maligna: morfologia geral e critérios para classificação. Patologia do crescimento e desenvolvimento: neoplasias Etiopatogênese das neoplasias e a célula neoplásica. Patologia do crescimento e desenvolvimento: neoplasias Patologia do crescimento e desenvolvimento: neoplasias malignas e metástase.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
1. Brasileiro Filho G. Bogliolo. Patologia Geral. 3a edição. Editora Guanabara Koogan S.A., Rio de Janeiro, RJ, 2004.
2. Brasileiro Filho G, Pereira FEL, Pittella JEH, Bambirra EA, Barbosa AJA. Bogliolo. Patologia. 6a. Edição. Elsevier Editora Ltda, Rio de Janeiro, RJ, 2000.
3. Cotran RS, Kumar V, Robbins SL. Robbins: Patologia estrutural e Funcional. 6a. Edição. Editora Guanabara Koogan S.A., Rio de Janeiro, RJ, 2000.
4. Montenegro MR & Franco. Patologia. Processos Gerais. 4a. Edição. Livraria Atheneu Editora, São



Paulo, SP, 1999.

5. Rubin E, Farber JL. Patologia. 4a. Edição. Editora Guanabara Koogan S.^a, Rio de Janeiro, RJ, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Brasileiro Filho G, Pereira FEL, Pittella JEH, Bambirra EA, Barbosa AJA. Bogliolo. Patologia. 7a. Edição. Elsevier Editora Ltda, Rio de Janeiro, RJ, 2006.

2. Cotran RS, Kumar V, Robbins SL – Robbins. Patologia Estrutural e Funcional. 7a. Edição. Editora Guanabara Koogan S.^a, Rio de Janeiro, RJ, 2005.

<http://www.icb.ufmg.br/pat/pat/>

<http://www.uftm.edu.br/instpub/fmtm/patge/index.htm>

<http://www.usp.br/fo/lido/patoartegeral/patoartegeral2.htm>

http://www.medicina.ufba.br/patologia_i/welcome.htm

<http://www.fcm.unicamp.br/deptos/anatomia/aulas2.html>

<http://www.iptsp.ufg.br/patologia/PDF/roteiromicro.pdf>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Pesquisa Experimental em Nutrição
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (16h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
1 INTRODUÇÃO 1.1 Apresentação do conteúdo e bibliografia da disciplina 1.2 Introdução à pesquisa experimental em nutrição 1.3 Tipos de pesquisa experimental (teoria e avaliação de artigos científicos)
2 PESQUISA EXPERIMENTAL EM MODELOS ANIMAIS 2.1 Objetivos, importância, tipos de animais e biotérios 2.2 Modelos experimentais para estudo com proteínas 2.3 Modelos experimentais para estudo da atividade antioxidante 2.4 Modelos experimentais para estudo de dislipidemia (aulas práticas = apresentação e discussão de artigos)
3 PESQUISA CLÍNICA E ESTUDOS INTERVENCIONAIS 3.1 Tipos de estudos e limitações 3.2 Ensaio clínico 3.3 Estudos intervencionais 3.4 Apresentação e discussão de artigos
4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DE ESTUDO CIENTÍFICO 4.1 Apresentação da pesquisa e processamento dos dados 4.2 Processamento dos dados (análise estatística) 4.3 Análise e síntese dos resultados 4.4 Apresentação e discussão dos resultados
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2013. 1257 p. SOUSA, A. G. O.; FERNANDES, D. C.; NAVES, M. M. V. Eficiência alimentar e qualidade proteica das sementes de baru e pequi procedentes do Cerrado brasileiro. Revista do Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, v. 71, n. 2, p. 274-280, 2012. TRAMONTE, V. L. C. G.; SANTOS, R. A. Nutrição experimental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. (Série Nutrição e Metabolismo). VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. 4. reimp. Rio de Janeiro: Campos/Elsevier, 2003. 192p. VOLPATO, G. Bases teóricas para redação científica. São Paulo: Cultura Acadêmica; Vinhedo: Scripta, 2007. 125 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ESTRELA, C. Metodologia científica: ciência, ensino, pesquisa. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 2005. 808 p.

GROPPER, S. S.; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. Nutrição avançada: e metabolismo humano. São Paulo: Cengage Learning, 2011. 612 p. (Tradução de Advanced nutrition and human metabolism, 5. ed.).

NAVES, M. M. V. Qualidade nutricional de proteínas: métodos biológicos de avaliação. Goiânia: Faculdade de Nutrição/ UFG, 2000. 18p. (Texto didático).

NAVES, M. M. V. Animais experimentais e biotérios: aspectos básicos. Goiânia: Faculdade de Nutrição/ UFG, 1999. 31p. (Texto didático).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição
CARGA HORÁRIA TOTAL: 80h (25h teóricas e 55h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Introdução à Administração, Estrutura Organizacional, Unidades de Alimentação e Nutrição: Características e Planejamento físico-funcional; Planejamento e controle da produção de refeições.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade 1: Características das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)
<ul style="list-style-type: none">• Conceito / Evolução / Objetivos• Modalidades funcionais• Setores da UAN / Funções da UAN / Relações internas e externas• Atividades do Nutricionista na UAN
Unidade 2: Introdução à Administração
<ul style="list-style-type: none">• Origem / Conceito• Histórico da Teoria da Administração• Escolas da Administração Científica, Escola Clássica, Escola das Relações Humanas, Estudos e Teorias atuais de Administração
Unidade 3: Estrutura Organizacional
<ul style="list-style-type: none">• Organização: Conceito, Átomo da Organização, Interrelação - Organização e Administração• Autoridade: Conceito / Tipos / Níveis• Organograma• Estrutura: Conceitos / Tipos• Componentes da Estrutura Organizacional: Glossário / Estatuto / Regimento / Manual de Serviço
Unidade 4: Planejamento e Controle da Produção em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)
<ul style="list-style-type: none">• Definição dos sistemas de produção• Fluxograma de produção• Produtividade de equipamentos Métodos de controle de produção
Unidade 5: Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)
<ul style="list-style-type: none">• Conceito e princípios lógicos do planejamento• Etapas do planejamento• Planejamento físico-funcional da UAN: Fatores determinantes / Recursos físicos (localização, forma geométrica, setorização, revestimento, instalações hidráulicas, instalações elétricas, combustível, cor, conforto ambiental, considerações ergonômicas).• Dimensionamento de área da UAN• Recursos materiais: Equipamentos, utensílios, outros• Lay out• Fluxograma



IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Varela, 2003. 202p.
- MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 413 p.
- ROMÃO FILHO, A.A.S. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.
- SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

- ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual da ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 10 ed. São Paulo: ABERC, 2013. 225 p.
- PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. 3.ed. Florianópolis: Insular, 2009. 135p.
- TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 219 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Farmácia - FF
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Plantas Medicinais e Fitoterápicos
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Conceitos importantes. Políticas públicas relacionadas com plantas medicinais e fitoterápicos. Resolução CFN N° 525/2013. Princípios ativos vegetais. Produtos derivados de plantas medicinais. Principais preparações fitoterápicas. Plantas medicinais de interesse na nutrição. Noções de toxicidade de plantas medicinais e de interações medicamentosas envolvendo fitoterápicos.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Conceitos importantes na prática da Fitoterapia Legislação: políticas públicas e competência profissional em Fitoterapia Metabólitos secundários de plantas Produtos derivados de plantas medicinais Preparações fitoterápicas de uso interno Plantas medicinais de interesse ao nutricionista Noções sobre toxicidade de plantas medicinais Principais interações medicamentosas envolvendo fitoterápicos
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
SAAD, G. A. et al. Fitoterapia Contemporânea: tradição e ciência na prática clínica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016. CARNEIRO, D. M. et al. Essência da Saúde: plantas medicinais e alimentação. Goiânia: Ciência da Saúde Editora e Livraria, 2014. MARQUES, N. Fitoterapia. Coleção Nutrição Clínica Funcional. São Paulo: Valéria Paschoal Editora, 2011. BARNES, J.; ANDERSON, L. A.; PHILLIPSON J. D. Fitoterápicos. 3.ed. Porto Alegre: Artemed, 2012.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
ALONSO, J. R. Tratado de Fitofármacos e Nutracêuticos. São Paulo: AC Farmacêutica, 2016 WHO Monographs on selected medicinal plants, Geneva: World Health Organization. v.1 (2000), v.2 (2002), v.3 (2007) e v. 4 (2009). SCHULZ, V.; HANSEL, R.; TYLER, V. E. Fitoterapia Racional. 4. ed., Barueri, São Paulo: Ed. Manole, 2002. NEWAL, C. A; ANDERSON, L. A.; PHILLIPSON, J. D. Fitoterapia: guia para o profissional de Saúde. São Paulo: Editorial Premier, 2002.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Escola de Agronomia
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Produção Agrícola
CARGA HORÁRIA TOTAL: 48h (32h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Conceitos, Importância e divisões da Agricultura; A produção de Alimentos; Origem, Dispersão, Botânica, Fisiologia da produção; Condições edafo-climáticas; Cultivares/Varietades; Propagação; Implantação; Nutrição mineral; Manejo e Tratos culturais; Problemas fitossanitários: pragas, doenças, plantas daninhas e uso de defensivos; Colheita e Comercialização; Sistemas de produção agrícola; Noções gerais sobre o cultivo de Frutíferas, Olerícolas e Grãos, mais utilizados na alimentação.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Agricultura: Conceitos e definições agrônomicas; Fatores agrônomicos que afetam o rendimento da produção: Plantio a Colheita. Fatores agrônomicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: Introdução Fatores agrônomicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: Clima terrestre Fatores agrônomicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: Habitat vegetal Fatores agrônomicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: Fisiológico Fatores agrônomicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: Solo/ Nutriente Fatores agrônomicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: Genético Fatores agrônomicos que afetam a qualidade organoléptica e nutricional dos alimentos: Pós-Colheita Produção de frutas Produção de hortaliças Produção de Grãos e Cereais Problemas fitossanitários: pragas, doenças, plantas daninhas e uso de defensivos; Comercialização Visitas a hortas, produtores e centros de distribuições.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA DIAS, J. de D. de O.; CARNEIRO, H. Agricultura geral. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1957. 300 p. (Série Didática n. 13). FILGUEIRA, F. A. R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 2. ed. Viçosa: UFV, 2003. 412 p. SIMÃO, S. Tratado de fruticultura. Piracicaba: FEALQ. 1998. 760p.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR CHITATTA, M. I. F. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. Lavras: UFLA, 2005. 785 p. LIMA, L. C. B. Hortifrutigranjeiros: guia completo. Porto Alegre: Editora Sagra Luzzatto, 2000. 288 p. LORENZI, H.; BACHER, L.B.; LACERDA, M.T.C. de; SARTORI, S.F. Frutas brasileiras e exóticas cultivadas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2006. 640p. SILVA, D. B. ; SILVA, J. A. ; JUNQUEIRA, N. T. V. ; ANDRADE, L. R. M. . Frutas do Cerrado. 1. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2001. v. 1. 178 p. TUDGE, C. Os alimentos do futuro. São Paulo: Publifolha, 2002. (Série Mais Ciência). 72 p.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE ACADÊMICA: Faculdade de Nutrição
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Promoção da Saúde I
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32 h (16h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Conceitos de saúde e promoção da saúde: aspectos conceituais, históricos e metodológicos. Abordagens e campos de atuação em promoção da saúde. Educação popular. Reflexões bioéticas sobre saúde e cidadania.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Módulo 1: Conceitos de saúde, promoção da saúde e educação popular. Histórico dos conceitos de saúde e promoção da saúde. Diferença entre promoção da saúde e prevenção de doenças. Aspectos históricos nos cenários brasileiro (enfoque no Sistema Único de Saúde) e internacional (conferências internacionais sobre promoção da saúde). Documentos e políticas que orientam as ações em promoção da saúde. Educação Popular.
Modulo 2: Valores, princípios, diretrizes, objetivos, temas transversais, eixos operacionais da Política Nacional de Promoção da Saúde Solidariedade, felicidade, ética, respeito às diversidades, humanização, corresponsabilidade, justiça social, inclusão social, equidade, participação social, autonomia, empoderamento, intersetorialidade, intrasetorialidade, sustentabilidade, integralidade, territorialidade, gestão democrática, estímulo à pesquisa, educação permanente, Determinantes Sociais de Saúde, desenvolvimento sustentável, produção de saúde e cuidado, ambientes e territórios saudáveis, vida no trabalho, cultura da paz e direitos humanos.
Módulo 3: Reflexões bioéticas sobre saúde e cidadania. Ética e bioética no processo de construção da saúde e cidadania.
Módulo 4: Abordagens e campos de atuação em promoção da saúde. Visitas a movimentos sociais e instituições para (re)conhecimento e valorização dos campos de atuação e estratégias (linhas de ação) da promoção da saúde em Goiânia.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
Bibliografia básica BRASIL. Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. Redefine a Política Nacional de Promoção da saúde. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 13 nov. 2014. Seção 1, p. 68. BRANDÃO, C. R.. O que é educação popular. 14 ed. São Paulo: Brasiliense, 2006. 110 p. (Coleção Primeiros Passos) CZERESNIA, D. O.; FREITAS, C.M. Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 2003. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Educação Popular em Saúde. Brasília, DF, 2012. BRASIL. Ministério da Saúde. Cartas de Promoção da Saúde. Brasília, DF. Série B, Textos Básicos em Saúde, 2002, 56 p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/cartas_promocao.pdf . Acesso em: 12 fev. 2017. BRASIL. Constituição Federal. Artigos 196 a 200. Seção II Da Saúde. BRASIL. Ministério da Saúde. Declaração de bioética e direitos humanos, Brasília, DF, 2005. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/declaracao_univ_bioetica_dir_hum.pdf Acesso em: 12 fev. 2017.



Bibliografia complementar

- CAPONI, V.; VERDI, M. Reflexões sobre a promoção da saúde numa perspectiva bioética. Texto contexto em enfermagem, v.14, n.1, p. 82-88. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/tce/v14n1/a11v14n1.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2017.
- CASTRO, A.; MALO, M. SUS: ressignificando a promoção da saúde. São Paulo: HUCITEC, 2006. 222 p.
- FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 40ª Reimpressão. São Paulo: Paz e Terra. 1996. 148 p.
- GARRAFA, V. Reflexões bioéticas sobre ciência, saúde e cidadania. Revista Bioética, Brasília, v. 7, n. 1, p. 426-430, Disponível em: <http://revistabioetica.cfm.org.br/index.php/revista_bioetica/article/view/287/426>. Acesso em 12 fev. 2017.
- HEIDMAN, I. T. S. B. et al. Promoção à saúde: trajetória histórica de suas concepções. Texto contexto em enfermagem, Santa Catarina, v. 15, n. 2, p. 352-558, 2006. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/tce/v15n2/a20v15n2.pdf>>. Acesso em: 12 fev. 2017.
- MINAYO, M. C. S. M.; CARVALHO, A. M. Saúde e ambiente sustentável: estreitando nós. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2002. 344 p.
- PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Problemas atuais de bioética. 10. Ed. São Paulo: Centro Universitário São Camilo, 2012. 664 p.
- WESTPHAL, M. F. Promoção da saúde e prevenção de doenças. In: G. W. de S. Campos; M. C. de S. Minayo; M. Akerman; M. Drummond-Júnior; Y. M. de Carvalho (orgs). Tratado de saúde coletiva. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed Fiocruz. 2006, p. 635-667.

Sites recomendados para estudo

- <http://www.saude.gov.br/dab> (Ministério da Saúde/ Departamento de Atenção Básica)
- <http://www.opas.org.br/publicac.cfm>. (Organização Pan-Americana de Saúde)
- <http://www.who.int/publications/es/>. (Organização Mundial da Saúde)
- <http://www.redepopsaude.com.br> (Rede de Educação Popular em Saúde)
- <http://www.cidadessaudaveis.org.br/> (Centro de Estudos, pesquisas e documentação em Cidades Saudáveis)
- <http://www.abps.org.br/>
- <http://www.bvsde.paho.org/bvsacd/cd65/AcoesPromocaoSaude.pdf>
- <http://www.abrasco.org.br> (Associação de Brasileira de Saúde Coletiva)
- <http://www.mdsgov.br> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome)
- <https://portal.fiocruz.br/pt-br> (Fundação Oswaldo Cruz/FIOCRUZ)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Promoção da Saúde II
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (16h teóricas e 16h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Saúde e seus determinantes sociais. Diagnóstico participativo na comunidade. Elaboração, execução e avaliação de ações em promoção da saúde. Comunicação em promoção da saúde. Comunidade e questões éticas.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Módulo 1: Saúde e determinantes sociais da saúde. Os determinantes sociais da saúde. Diretrizes do SUS. Ações intersetoriais para a promoção da saúde. Políticas de Equidade em Saúde. Diretrizes da Promoção da Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde.
Módulo 2: Planejamento, execução e avaliação de ações em promoção da saúde. Planejamento em saúde. Diagnóstico participativo da comunidade. Planejamento de uma ação em promoção da saúde em um território. Execução e avaliação da ação. Comunicação em promoção da saúde. Reflexões bioéticas sobre atuação em (com) comunidades e grupos. Sistematização da experiência vivenciada.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
Referências Básicas: BRASIL. Política Nacional de Promoção da saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/portaria687_2006_ane xo1.pdf . CZERESNIA, D. O.; FREITAS, C. M. Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003. SENAC. Boletim técnico. A Revista da Educação Profissional. Rio de Janeiro, v. 35, n. 2, 2009.
Referências Complementares: CASTRO, A.; MALO, M. SUS: ressignificando a promoção da saúde. São Paulo: HUCITEC, 2006. 222 p. CNDSS. Relatório Final da Comissão Nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008. Disponível em: http://www.cndss.fiocruz.br . MINISTÉRIO DA SAÚDE. Declarações e Cartas da Promoção da Saúde. Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/declaracoesecarta_portugues.pdf .> ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE; ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Participação social e empoderamento. Metodologias para a promoção da saúde. 2008. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. La evaluación participativa de municipios y comunidades saludables: recursos prácticos para La acción. Disponível em: http://www.bvsde.ops-oms.org/bvsdemu/fulltext/guiaeval/guiaeval.html >.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Educação
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Psicologia Aplicada à Nutrição
CARGA HORÁRIA TOTAL: 64h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA Introdução ao estudo da Psicologia: fundamentos históricos e epistemológicos. A Multideterminação humana. Estudo introdutório do psiquismo humano a partir de uma abordagem psicodinâmica. Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares. Mudanças comportamentais; mudanças de hábitos alimentares: prevenção e enfoques terapêuticos. Aspectos psicológicos do processo saúde/doença e relações interpessoais.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO UNIDADE I <ul style="list-style-type: none">• Psicologia como ciência e campo de atuação – Definições e pressupostos• Principais abordagens Psicológicas• Desenvolvimento humano: aspectos psicodinâmicos• Fases do Desenvolvimento Psicológico• Avaliação UNIDADE II <ul style="list-style-type: none">• Psicologia da saúde: aspectos que envolvem o tema saúde – doença• Psicologia nutricional da infância• Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares, da síndrome metabólica, preparação e reabilitação após cirurgia bariátrica. Transtornos psicológicos que cursam com alterações do comportamento alimentar: Transtornos de ansiedade.• Pesquisa de campo (entrevista com Nutricionistas da rede básica pública e profissionais liberais sobre Amamentação, Obesidade, TAs, Cirurgia Bariátrica) UNIDADE III <ul style="list-style-type: none">• O Nutricionista e suas relações interpessoais: com os colegas, com o paciente e sua família, com a comunidade.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ALMEIDA, Sebastião de Sousa, COSTA, Telma Maria Braga, LAUS, Maria Fernanda & Straatman, Gisele. Psicobiologia do comportamento Alimentar. R.J. Rubio, 2013 CUNHA, L.N. Anorexia, Bulimia e Compulsão Alimentar. São Paulo: Ed. Atheneu. 2008 FREUD, S. Cinco Lições de Psicanálise. / O sentido dos sintomas. / O caminho da formação dos sintomas. In: Obras Completas. Rio de Janeiro: Imago, 1976. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR ARENALES-LOLI, M.S. (Org). Da mesa farta à mesa de cirurgia. São Paulo. Ed. Vetor. 2006. ARENALES-Loli, Maria Salete. Obesidade como sintoma. São Paulo: Vetor, 2000. BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. Psicologias: uma introdução ao estudo de Psicologia. 2ª ed. São Paulo: Saraiva, 2000. BRUSSET, Bernard, DEUTSCH, Helen, Fiorini, Héctor, Jeammet, Philippe. LIPPE, Daniel., NORSA, Diana, Seganti, Andrea, Schevach, Judith & Urribarri, Rodolfo (Org.). Anorexia e Bulimia. São Paulo: Escuta, 2008.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



BUCKROYD, J. Anorexia e bulimia. São Paulo: Ágora, 2000.
DREWETT, R. Psicologia Nutricional da Infância. Curitiba: IBPEX, 2010.
DEJOURS, Christophe. Repressão e Subversão em Psicossomática. Rio de Janeiro, Zahar, 1991.
FRANQUES, A.R. e ARENALES-LOLI, M.S. (Org). Contribuições da psicologia na cirurgia da obesidade. Ed. Vetor. 2006.
HERSCOVICI, C. R., BAY, L. Anorexia Nervosa e Bulimia: ameaças à autonomia. Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.
MELO FILHO, J. Grupo e Corpo. Psicoterapia de Grupo com Pacientes Somáticos. São Paulo: Artes Médicas, 2000.
NUNES, M. A. A. et al. Transtornos Alimentares e Obesidade. Porto Alegre: Artmed, 1998.
LOPES, F.A. Somos o que comemos – A universalidade do comportamento alimentar humano. Em: Otta, E. & Yamamoto, M.E. Psicologia Evolucionista. Rio de Janeiro, 2009.
SOUSA, P. R. Os sentidos do sintoma: Psicanálise e Gastroenterologia. Campinas: Papirus, 1992.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE ACADÊMICA: Instituto de Química
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Química Geral Teórica
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Estrutura Atômica, Ligações Químicas, Termodinâmica Química, Equilíbrio Químico, Soluções.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
- Estrutura Atômica: a) Introdução: matéria e energia; massa atômica; mol; número de Avogrado. b) Átomos polieletrônicos: números quânticos orbitais; princípio de Aufbau; princípio de exclusão de Pauli; regra de Hund; c) Tabela periódica: estrutura e propriedades periódicas.
- Ligações Químicas: a) Ligações iônicas: formação de energia do retículo cristalino. b) Ligações covalentes: formação e propriedade do orbital molecular; eletronegatividade; ligações polares e momento dipolar; hibridização de orbitais atômicos; geometria molecular. d) Ligações intermoleculares: ligações de hidrogênio; compostos de coordenação de íons complexos.
- Termodinâmica: a) Transformações a pressão constante, entalpia: equações termoquímicas, calor de reação, entalpia padrão de reação; relação entre H e U; lei de Hess; energia de ligação. b) Critério de espontaneidade: trabalho útil; energia livre de Gibbs.
- Equilíbrio Químico: Constantes de equilíbrio: reações reversíveis; constantes de equilíbrio, Kc e Kp; princípio de Le Chatelier; influência da concentração e pressão no equilíbrio; energia livre e equilíbrio; influência da temperatura no equilíbrio; influência da temperatura no equilíbrio – lei de Van't Hoff.
- Soluções: tipos de soluções, concentrações, propriedades coligativas; soluções iônicas: a) Solubilidade: unidades de concentração; mecanismo da dissociação e da ionização; produto de solubilidade. b) pH de soluções: produto iônico da água; pH de soluções ácidas e alcalinas; forças de ácidos e bases; pH aproximado de ácidos e bases fracas; indicadores de pH; reações de hidrólise - cálculo do pH. c) Soluções tampão: pH de soluções tampão.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
• Kotz, J.C. e Treichel Jr., P. Química e Reações Químicas, 4a ed., LTC, vol. 1 e 2, 2002.
• Mahan, B.M., Myers, R.J., Química um Curso Universitário, 4a ed., Editora Edgard Blucher LTOA, 2000.
• Heasley V.L.; Christensen, V.J.; Heasley, G.E., Chemistry and Life in the Laboratory, Prentice Hall, New Jersey, 4a. Ed. 1997.
• Roberts, Jr. J.L. Chemistry in the Laboratory (W.H. Freeman and Company, New York, 4a. Ed.) 1997.
• Atkins, P. E Jones, L., Princípios de Química - Questionando a vida moderna e o meio ambiente, Artmed Editora S.A., 1999.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
• Beran, J.A. Chemistry in the Laboratory: A study of chemical and physical changes (John Wiley & Sons, Inc., 2a. Ed.) 1996;
• Ebbing, O. O., Química Geral, 8a ed., LTC, vol. 1 e 2, 1998.
• Atkins, P. E Jones, L. Chemistry: Molecules, Matter, and Change (W.H. Freeman and Company, New York, 3a. Ed.) 1997.



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE ACADÊMICA: Instituto de Química
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Química Orgânica Experimental
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32 h práticas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Operações fundamentais em laboratórios de química orgânica, Propriedades físicas das substâncias orgânicas. Isolamento e purificação de amostras orgânicas. Análise de grupos funcionais de substâncias orgânicas.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Determinação dos pontos de fusão e ebulição; Recristalização. Purificação do ácido benzóico; Destilação simples e fracionada; Destilação por arraste a vapor e extração por partição; Refluxo de solventes; Extração contínua (extrator de Soxhlet); Extração ácido/base; Cromatografia em camada delgada e em coluna; Polarimetria.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
Básica
<ul style="list-style-type: none">• Soares, B.G., Souza, N.A., Pires, D.X., Química Orgânica: Teoria e Técnicas de Preparação, Purificação e Identificação de Compostos Orgânicos, Editora Guanabara SA, Rio de Janeiro, 1988.• Vogel, A.I., Química Orgânica: Análise Orgânica Qualitativa, Ao Livro Técnico SA, Rio de Janeiro, 1971.• Zubrick, JW, Manual de sobrevivência no laboratório de Química Orgânica; 6ª edição, Editora LTC, 2005.• Dias A.G., Costa, MA, Canesso, P.I. Guia prático de química orgânica - vol. 1, 1ª edição, Editora Interciência, 2004.• Marques, J.A. e Borges, C.P.F., Práticas de química orgânica, 1º ed., Editora átomo, 2007.• CRC - Handbook of Physics and Chemistry, CRC Press (qualquer edição).• PINTO, M.M.M., Manual de Trabalhos Laboratoriais de Química Orgânica e Farmacêutica. Lidel: Lisboa, 2011.
Complementar
<ul style="list-style-type: none">• Pavia, D.L., Lampman, G.M., and Kriz, G.S., Organic Laboratory Techniques, Saunders C. Publishing, 2nd ed, Phyladelphia, 1982.• Vogel, A.I., Textbook of Practical Organic Chemistry, Longman, London, 4rd ed. 1978.• Harwood, L. M., Moody, C. J., Experimental Organic Chemistry: Principles and Practice, Blackwell Science, 1989.• Nuir, G.O., ed., Hazards in the Chemical Laboratory, The Royal Chemical Society, 3rd ed. London, 1988 (segurança em laboratórios).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Instituto de Química - IQ
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Química Orgânica Teórica
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Estrutura e ligações químicas em moléculas orgânicas, isomeria, ressonância, geometria das moléculas, polaridades, interações moleculares, análise conformacional, Estereoquímica, funções orgânicas, acidez e basicidade em química orgânica.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
<ol style="list-style-type: none">1. Moléculas orgânicas e ligações químicas. Ligações iônicas e covalentes, eletronegatividade, dipolos e forças moleculares.2. Estrutura molecular, efeitos indutivos, efeitos de ressonância e de hiperconjugação.3. Acidez e basicidade em moléculas orgânicas.4. Estereoquímica orgânica. Análise conformacional de compostos cíclicos e acíclicos, quiralidade e atividade óptica.5. Principais funções orgânicas, ocorrência e aplicação.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
• Solomons, T.W.G., Fryhle, C.B., Química Orgânica, vol. 1, 10a. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012 (ou qualquer outra edição).
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
• Bettelheim, F.A., Brown, W.H., Campbell, M.K., Farrell, S.O, Introdução à Química Orgânica, Tradução da 9ª. Edição Norte-Americana, Cengage Learning: São Paulo, 2012. • Bruice, P.Y., Química Orgânica, vol. 1, 4ª. Ed. São Paulo: Pearson Prendice Hall, 2006. • Costa, P., Ferreira, V.F., Esteves, P., Vasconcellos, M., Ácidos e Bases em Química Orgânica, 1o ed. Porto Alegre: Bookman, 2004. • McMurry, J., Química Orgânica, vol. 1, 7a. ed., Cengage Learning: São Paulo, 2011.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Ciências Sociais
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Sociologia
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
A construção social da realidade: estratificação social e categorias sociais de diferenciação (classe, gênero, raça/etnia, geração, sexualidade, localização geográfica) e a produção de desigualdades; noções sobre vulnerabilidade, pobreza e exclusão social; visões sociológicas clássicas e contemporâneas sobre as práticas alimentares.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Apresentação do Programa e introdução à disciplina Unidade 1. A constituição de uma ciência social: objeto, estratificação social, estratificação social, questões da sociedade contemporânea Unidade 2. Sociedade, Saúde e Corpo Unidade 3. Sociologia da Alimentação Unidade 4. Sociedade, Classes e Alimentação
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
Referências Básicas: CASTRO, JOSUÉ. Geografia da fome (O dilema brasileiro: pão ou aço). 9. ed. São Paulo: Brasiliense, 1965. ELIAS, NOBERT. O processo civilizador: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1994. p. 95-135. v. 1. SIMMEL, GEORG. Sociologia da refeição. Estudos históricos, Rio de Janeiro, n. 33, 2004. Disponível em: < http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp_edicao?cd_edi=51 >.
Referências Complementares: COLLAÇO, J. H. L. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 33, 2004. Disponível em: http://www.cpdoc.fgv.br/revista/asp/dsp_edicao?cd_edi=51 FERREIRA, V. A.; MAGALHAES, R. Obesidade e pobreza: o aparente paradoxo. Um estudo com mulheres da Favela da Rocinha, Rio de Janeiro, Brasil. Cad. Saúde Pública, v. 21, n. 6, p. 1792-1800, 2005. GARCIA, R. W. D. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. Physis, v. 7, n. 2, p. 51-68, 1997. LE BRETON, D. Sociologia do Corpo. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2007. OLIVEIRA, S. P.; THEBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. Rev. Saúde Pública, v. 31, n. 2, p. 201-208, 1997.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Técnica Dietética
CARGA HORÁRIA TOTAL: 96h (40h teóricas e 56h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Técnica Dietética e alimentação saudável. Porções de Alimentos segundo o Guia alimentar para população brasileira. Ficha técnica de preparo e receituário. Aquisição de alimentos. Planejamento de diferentes tipos de cardápios. 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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I – Técnica Dietética e Atributos da Alimentação Saudável Técnica Dietética: conceitos e objetivos TD e alimentação saudável Guia alimentar e a alimentação saudável Ações para promoção de alimentação saudável e prazerosa
Unidade II – Planejamento de Cardápios Conceito Objetivos Fatores determinantes para o planejamento Estrutura e classificação dos cardápios Regras básicas para o planejamento de refeições Modalidade de serviços Cardápios para eventos Atividades práticas
Unidade III – Ficha Técnica de preparo, receituário e lista de compras Conceito Objetivos Elaboração Porções de alimentos e medidas usuais de consumo Atividades práticas
Unidade IV – Condimentos Conceito Histórico Classificação Utilização Atividades práticas
Unidade V – Entradas Conceito Tipos Alimentos utilizados Aquisição Preparo e uso de condimentos e molhos Porções Atividades práticas
Unidade VI – Fundos e molhos Conceito Tipos



Elaboração

Utilização

Atividades práticas

Unidade VII – Pratos protéicos

Conceito

Alimentos utilizados

Aquisição

Preparo e uso de condimentos

Porções

Atividades práticas

Unidade VIII – Guarnições e acompanhamentos

Conceito

Alimentos utilizados

Aquisição

Preparo e uso de condimentos

Porções

Atividades práticas

Unidade IX – Sobremesas e Bebidas

Conceito

Alimentos utilizados

Aquisição

Preparo e uso de condimentos

Porções

Atividades práticas

Unidade X – Cardápios para pequenas refeições

Definição

Alimentos utilizados

Atividades práticas

Unidade XI – Atividades supervisionada (16 H/A)

Exercícios de planejamento de cardápios

Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo

Elaboração de lista de compras

IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PHILLIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 3. Ed. Barueri, S.P.: Manole, 2014. 424p.

ARAÚJO, W. M. C., MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. Alquimia dos alimentos. 2. Ed. Brasília: Senac Distrito Federal, 2009. 560p.

CHEMIN, S.M.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3. Ed. São Paulo: Roca, 2014. 444p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. 7. Ed. São Paulo: Editora SENAC, 2008. 304p.

DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 249p.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7.ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 276p.

VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília: LID, 2002. 206p.

WRIGHT, J.; TREVILE, E. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2002. 351p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Escola de Agronomia - EA
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Tecnologia de Alimentos
CARGA HORÁRIA TOTAL: 96h (48h teóricas e 48h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
Alterações de alimentos. Princípios e métodos gerais de conservação. Conservação pelo calor, frio, controle de umidade, aditivos, radiações e métodos combinados. Embalagens. Processamento de produtos de origem animal e vegetal. Aplicação de métodos de conservação de alimentos sustentáveis.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Histórico e aplicações da tecnologia de alimentos Composição e aspectos nutritivos dos alimentos Vídeo/aula: Higienização na indústria de alimentos Conservação pelo uso do calor Conservação por defumação Conservação por redução de umidade Conservação pelo uso do frio: refrigeração e congelamento Conservação por fermentações, aditivos e irradiação Industrialização de produtos de origem animal: carnes e pescados Industrialização de produtos de origem animal: leite, ovos e mel Industrialização de produtos de origem vegetal: Tecnologia de frutas e hortaliças Industrialização de produtos de origem vegetal: Tecnologia de cereais (conservação e industrialização, massas alimentícias e produtos de panificação) Tecnologia de grãos e leguminosas (conservação e industrialização, óleos vegetais) Normas de segurança, higiene e manipulação de alimentos nos laboratórios. Sanitização de Alimentos: preparo de soluções e cálculo de concentração. Desidratação de frutas Produtos minimamente processados Processamento de Compota ou doce em calda Processamento de geleia Processamento de picles acidificado Processamento de hambúrguer Processamento de pães Processamento de pães doce (rosca) Processamento de queijo minas frescal Processamento de ricota Processamento de iogurte Processamento de doce de leite Processamento de extrato hidrossolúvel de soja e tofu Processamento de licor
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: Princípios e aplicações. São Paulo: Ed. Nobel, 2009. ORDONEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 1.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



ORDONEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294 p. v. 2.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu. 2001. 652 p.

D'ARCE, M. A. B. R.; SPOTO, M. H. F.; OETTERER, M. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006. 612 p.

MORETTO, E.; FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. São Paulo: Varela. 1998. 150p.

PARDI, M. C. Ciência, Higiene e tecnologia de Alimentos. 2 ed. Goiânia: UFG. 2001. v. 2.

TRONCO, V. M. Manual para inspeção da qualidade do leite. 3 ed. Santa Maria: UFSM, 2008.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso I
CARGA HORÁRIA TOTAL: 16h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Elaboração final do projeto do trabalho de conclusão de curso e levantamento de dados obtidos da pesquisa realizada pelo discente com base nos fundamentos da metodologia científica.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Unidade I - Regulamento do TCC
Unidade II- Cronograma do TCC
Unidade III- Acompanhamento do TCC
<ul style="list-style-type: none">• Entrega do cronograma de atividades e termo de compromisso
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
- SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 22. ed. São Paulo: Cortez,2004.
- MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento - pesquisa qualitativa em saúde. 9 ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 406 p.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24 P.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
- FERREIRA, L. G. R. Redação científica: como escrever artigos, monografias, dissertações e teses. 3. ed. rev. Fortaleza: UFC Edições, 2001. 88p.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 14724: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2005. 9 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Trabalho de Conclusão de Curso II
CARGA HORÁRIA TOTAL: 16h teóricas
GRADE: 2009
II. EMENTA
Análise dos dados e redação final do trabalho de conclusão do curso com base nos fundamentos da metodologia científica.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE I – Avaliação e cronograma de TCC UNIDADE II – Acompanhamento da execução do TCC UNIDADE III – Finalização do TCC (entrega da versão final)
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
- SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2004. - MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento - pesquisa qualitativa em saúde. 9 ed. São Paulo: Hucitec, 2006. 406 p. - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 6023: informação e documentação - referências - elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24 P.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
- FERREIRA, L. G. R. Redação científica: como escrever artigos, monografias, dissertações e teses. 3. ed. rev. Fortaleza: UFC Edições, 2001. 88p. - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR 14724: informação e documentação – trabalhos acadêmicos - apresentação. Rio de Janeiro, 2005. 9 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



PROGRAMA DE DISCIPLINA

I. IDENTIFICAÇÃO
UNIDADE RESPONSÁVEL: Faculdade de Nutrição - FANUT
CURSO: Nutrição
DISCIPLINA: Vegetarianismo
CARGA HORÁRIA TOTAL: 32h (20h teóricas e 12h práticas)
GRADE: 2009
II. EMENTA
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.
III. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
UNIDADE I: Características da alimentação vegetariana História do vegetarianismo Tipos de dietas vegetarianas
UNIDADE II: Perfil nutricional de vegetarianos Ingestão energética e Índice de Massa Corporal (IMC) Consumo, qualidade e biodisponibilidade de proteínas Consumo e perfil lipídico Status de minerais e vitaminas Estado nutricional do vegetariano
UNIDADE III: Dietas vegetarianas nos diferentes estágios da vida Lactentes e crianças Adolescentes Gravidez e lactação Adultos idosos
UNIDADE IV: Dietas vegetarianas e implicações para a saúde Dietas vegetarianas e adequação de proteínas Dietas vegetarianas e adequação de micronutrientes Deficiências nutricionais de vegetarianos Doenças crônicas não transmissíveis e alimentação vegetariana
UNIDADE V: Planejamento, análise e avaliação de dietas para vegetarianos Guias alimentares para vegetarianos Análise da qualidade da dieta vegetariana Planejamento de dietas para vegetarianos Lista de equivalente para vegetarianos Desenvolvimento de receitas saudáveis para dietas vegetarianas.
IV. BIBLIOGRAFIA BÁSICA E COMPLEMENTAR
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
SHILLS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. 2222 p. MOTA, E.D. Alimentação natural: uma opção que faz diferença. Petrópolis: Vozes, 2005. 303 p. ELLIOT, R. A autêntica cozinha vegetariana. São Paulo: Manole, 1995. 160 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓREITORIA DE GRADUAÇÃO

FANUT
FACULDADE DE NUTRIÇÃO



BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRE, J. Equilíbrio nutricional do vegetariano. São Paulo: Manole, 1991. 201 p.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary reference intakes: the guide to nutrient requirements. Washington: The National Academies Press, 2006. 543 p.