

ANATOMIA HUMANA

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Estudo dos elementos básicos da anatomia humana. Constituição sistêmica do organismo humano. Aparelho Locomotor (ossos,músculos e juntas), Sistema Nervoso central e periférico, Sistema Cardiovascular, Aparelho Respiratório, Aparelho Digestivo, Aparelho Urinário, Aparelho Reprodutor masculino, Aparelho Reprodutor feminino, Sistema Endócrino, Sistema Tegumentar e Sistema Sensorial. Sistema Circulatório. Sistema Neurológico. Sistema Endócrino. Sistema Digestivo. Osteologia. Artrologia. Miologia.

Bibliografia:

COSENZA,M.RAMON. **Fundamentos de Neuroanatomia**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

GRAY, H., WILLIAMS, P. L. **Anatomia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

KEITH L. MOORE - **Fundamentos da Anatomia Clínica**. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan, 1996.

NETTER, Frank H. **Atlas de Anatomia Humana**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

ROHEN, J. W., YOKOCHI, C., LÜTJEN – DRECOLL, E. **Anatomia Humana – Atlas Fotográfico de Anatomia Sistêmica e Regional**. 4 ed. São Paulo: Manole Ltda., 1998.

SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 21 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

TODD R. OLSON- A.D..A..M. **Atlas de Anatomia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

WOL-HEIDEGGER, **Atlas de anatomia humana**. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

CITOLOGIA E HISTOLOGIA

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Método de estudos, histoquímica e citoquímica, tecidos epiteliais, tecidos conjuntivos, tecido adiposo, tecido cartilaginoso, tecido ósseo, tecido nervoso, tecido muscular hemocitopoiese, tecido nervoso, pele, anexos.

Bibliografia:

ALBERTS et al., **Biologia Molecular da Célula**. 4 ed, Porto Alegre: Artmed, 2004.

GARTNER, L.P. & HIATT, J.L. **Tratado de Histologia em Cores**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

GENESER, **Histologia com Bases Biomoleculares**. 3 ed, Panamericana, 2003.

KESSEL, R.G. **Histologia Médica Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. **Histologia Básica**. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

KERR, **Atlas de Histologia Funcional**, Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.

SOBOTTA, **Atlas de Histologia**, 6 ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

STEVENS, A. & LOWE, J.S. **Histologia Humana**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2001.

WEATHER, **Histologia Funcional**, 4 ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 10 h/a / Teórica: 20 h/a)

Ementa:

O ser humano e suas interações em seu processo de viver – adoecer – curar – morrer, culturalmente determinado.

Bibliografia:

ALVES, P.C. e MINAYO, M.C.S. **Saúde e Doença**: um olhar antropológico. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1994.

FLEURY, S. (Org). **Saúde coletiva**: questionando a onipotência do social. Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1992.

POLAK, Y.N.S. **A corporeidade como resgate do humano na enfermagem**. Pelotas: EFPEL, 1997.

RODRIGUES, J.C. **Tabu do Corpo**. Rio de Janeiro: Achiamé, 1983.

RODRIGUES, J.C. **Tabu da Morte**. Rio de Janeiro: Achiamé, 1983.

WERNER, D. **Uma introdução às culturas humanas**. Comida, sexo, magia e outros assuntos antropológicos. Petrópolis: Vozes, 1990.

GENÉTICA

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 10 h/a / Teórica: 20 h/a)

Ementa:

Genética Mendeliana. Transmissão do material genético. Segregação dos genes alelos, não alelos e alelos múltiplos. Aberrações cromossômicas. Natureza química e função do gene. Anomalia cromossômica, anomalia metabólica e anomalia gênica. Noções de histologia. Aulas práticas.

Bibliografia:

MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Curso básico de biologia**. São Paulo: Moderna, 1985.

SONCERINI, Maria Isabel. **Biologia**. São Paulo: Cortez, 1985.

LINHARES, Sergio. **Biologia hoje**. São Paulo: Ática, 1992.

AMABIS, José Mariano. **Fundamentos de biologia moderna**. São Paulo: Moderna, 1990.

BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO I

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Bioquímica, conceito e importância. As principais biomoléculas e o papel da matéria orgânica. Carboidratos. Lipídios. Proteínas e aminoácidos. Enzimologia, Colesterol, ação hormonal, hormônios, pâncreas, tireóide, córtex adrenal. Vitaminas. Micronutrientes. Bioquímica endócrina. Equilíbrio ácido –

base. Oxidação e redução. Dosagem de glicose, triglicerídios, colesterol, amilase, Vit C.

Bibliografia:

LEHNINGER, Albert L. **Princípios da bioquímica**. São Paulo: Savier, 1996.

WANNMACHER, C. D., DIAS, R.D. **Bioquímica fundamental**. Porto Alegre: Departamento de Bioquímica - Instituto de Biociência da UFRGS, 1992.

MURRAY, Robert K. Harper. **Bioquímica**. São Paulo: Atheneu, 1995.

PORTUGUÊS

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Coesão e coerência textuais. Argumentação. Teoria da Comunicação.

Bibliografia:

GERALDI, João Wanderley - **O Texto na Sala de Aula. Leitura e Produção**. Campinas. Assoeste, 1984.

LUFT, Celso Pedro. **Novo Manual de Português**. São Paulo : Globo, 1990.

TERRA, Ernani. **Curso Prático de Gramática**. São Paulo : Scipione, 1989.

CEGALLA, Domingos Paschoal. **Novíssima Gramática da Língua Portuguesa** . 21. ed. São Paulo : Companhia Nacional, 1980.

MARTINS, Dileta Silveira, ZILBERKNOP, Lúbia Scliar. **Português Instrumental** 19. ed. Porto Alegre : Sagra -Dcluzzatto, 1997.

INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Conceitos básicos de nutrição: alimentos , nutrientes, nutrição, alimentação e dieta. Estudo dos macronutrientes: conceito e classificação. Guia Alimentar. Valor calórico dos alimentos e nutrientes. Padrão Alimentar na Infância, Adolescência, no Adulto e no Envelhecimento. Inquérito alimentar. História da Alimentação na Europa e no Brasil. Alimentação no Oeste Catarinense. Hábitos Alimentares. Fatores que interferem no hábito alimentar.

Bibliografia:

Borsoi, Maria Angela. **Nutrição e dietética: noções básicas**. 10ª edição. São Paulo: Senac, 2004.

Cascudo, Luis da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

Cuppari, Lilian, Coord. **Guia de Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Manole, 2005.

Escoott-Stump, Sylvia; Mahan, L. Kathleen. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2003.

Fladrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

Frank, Andréa Abdala; Soares, Eliane de Abreu. **Nutrição no Envelhecer**. São Paulo: Atheneu, 2004.

Willians, Sue Rodwell. **Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

METODOLOGIA CIENTÍFICA

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Conceito e concepção de ciência. Conceituação de Metodologia Científica. Necessidade da produção científica na Universidade. Passos do encaminhamento e da elaboração de projetos.

Bibliografia:

BECKER, Fernando; FARINA, Sérgio; SCHEID, Urbana M. **Apresentação de trabalhos escolares**. 12. ed. Porto Alegre: Multilivro, 1992.

ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. 10. ed. São Paulo: Perspectiva, 1993.

GALLIANO, Guilherme. **O método científico: teoria e prática**. São Paulo: Habra, 1986.

LÜDKE, Menga; André, Marli E.D. **A Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU, 1986.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. São Paulo: HUCITEC – ABRASCO: 1993.

FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO I

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 15 h/a / Teórica: 45 h/a)

Ementa:

Introdução ao estudo da fisiologia. Conceituação, fisiologia celular, fisiologia nervosa, músculo, sistema endócrino, sistema digestivo, mecanismos homeostáticos dos principais sistemas funcionais; transporte através da

membrana celular; potencial de membrana, células sanguíneas e coagulação do sangue.

Bibliografia:

GUYTON, A.C. **Tratado Fisiologia Médica**. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

GUYTON, A.C. **Fisiologia Humana**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

LEITE, Paulo F. **Fisiologia do exercício, ergometria e condicionamento físico, cardiologia desportiva**. 3. ed. São Paulo: Robe, 1993.

BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO II

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Estudo das principais vias e ciclos metabólicos celulares, análise das estruturas moleculares e seqüência de reações, controle pela célula; estudo da mitocôndria quanto à sua participação na geração de ATP, poder redutor e esqueletos carbônicos para biossínteses biológicas; estabelecer correlações entre o funcionamento metabólico celular e as grandes síndromes fisiopatológicas que envolvam desequilíbrios metabólicos, Diabetes Mellitus, obesidade, dislipidemias (com ênfase na bioquímica do processo aterosclerótico), síndromes edematosas (como insuficiência cardíaca, insuficiência hepática, insuficiências renal), desnutrição e hipovitaminoses.

Bibliografia:

LEHNINGER, Albert L. **Princípios da bioquímica**. São Paulo: Savier, 1996.

WANNMACHER, C. D., DIAS, R.D. **Bioquímica fundamental**. Porto Alegre: Departamento de Bioquímica - Instituto de Biociência da UFRGS, 1992.

MURRAY, Robert K. Harper. **Bioquímica**. São Paulo: Atheneu, 1995.

SANEAMENTO E SAÚDE

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Relação homem – ambiente. Saúde e enfermidade como fenômenos ecológicos. Problemática ecológica atual. Constituição ambiental e saúde. Saneamento: da água, do ar, da luz natural, irradiações, esgotos, do solo, águas fluviais, lixo, habitação urbana e rural, industrial, controle de insetos, roedores e animais daninhos. Clima.

Bibliografia:

TRINDADE, Carlos Alberto, et al. **Os municípios nas Ações de Saúde e Saneamento**. Rio de Janeiro; IBAM/ UNICEF, 1992.

PLANO ESTADUAL DE SAÚDE. Florianópolis, 1994.

PACHECO, T. M. et al. **Saúde e Bem Estar Social**, Curitiba: Arte Cópias, 1992

CHAVES, Mário. **Saúde**: uma estratégia de mudança. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1982.

SINGER, Paul. **Prevenir e Curar**. Rio de Janeiro: Forense - Universitária, 1988

Decreto n.º 31.455 - Dispõe sobre Alimentos e Bebidas. Florianópolis, 1983.

TÓPICOS DA NUTRIÇÃO

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Introdução a Pesquisa em Nutrição, valor nutricional dos alimentos, composição centesimal, rotulagem. Definição e classificação dos alimentos. Composição química do leite e derivados; carnes e pescados; ovos, gorduras e óleos comestíveis; cereais e leguminosas; frutas e hortaliças; bebidas e estimulantes.

Bibliografia:

AOAC – **ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS**. Official Methods of Analysis of AOAC International. 16 ed. 4 revisão. 1998.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Campinas - São Paulo: Unicamp, 2003.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1998. 403p.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 1999. 652p.

FENNEMA, O. R. **Química de los Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1993.

FERRÃO, M. E. M.; MADEIRA, M. **Alimentos conforme a lei**. Barueri: Manole, 2002.

MAHAN, L. K.; ARLIN, M. T. Krause: **alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10 ed. São Paulo: Roca, 2003.

SOUZA, Therezinha Coelho de. **Alimentos: propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2001.

PARASITOLOGIA

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Generalidades sobre parasitologia. Classificação e divisão da parasitologia. Relação parasito-hospedeiro. Principais aspectos das parasitoses causadas por Protozoários. Parasitoses de importância alimentar. Helmintos (Platelmintos e Nematelmintos); Artrópodos. Agentes etiológicos, ciclo biológico, hospedeiros, transmissão, manifestações clínicas e profilaxia. Parasitoses relacionadas com alimentação, inclusive os fungos.

Bibliografia:

BENJAMIN, Cimerman, CINERMAN, Sérgio. **Parasitologia humana**. São Paulo: Atheneu, 1999.

CIMERMAN, B. ; CIMERMAN, S. **Parasitologia humana**: e seus fundamentos gerais. São Paulo: Atheneu, 1999.

IGLÉSIAS, João Daniel F. **Aspectos médicos das parasitoses humanas**. Rio de Janeiro : Médica e Científica, 1997.

LEVISON, Warren ; JAWETZ, Ernest. **Microbiologia médica e imunologia**. 4.ed. Porto Alegre : Artmed, 1998.

NEVES, David Pereira ; MELO, Alan L. de, GENARO, Odair, LINARDI, Pedro M. **Parasitologia humana**. 9. ed. São Paulo : Atheneu, 1995.

TÉCNICA DIETÉTICA E CULINÁRIA I

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Conceitos e importância na nutrição. Grupos de alimentos, características funcionais, propriedades nutricionais, químicas e sensoriais. Aquisição de alimentos (planejamento, qualificação e custo de alimentos). Preparo e conservação de alimentos: técnicas de preparo, cocção, processo, métodos e modificações decorrentes do preparo dos alimentos. Terminologia, pesos e medidas equivalentes.

Bibliografia:

BERNARDES, S;M;,, SILVA, S.M.C.S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Atheneu.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 1999.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

FRANCO, G. **Tabela de composição de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

FRANCO, M.R.B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004.

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

SOUZA, T.C. **Alimentos: propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura médica, 2001.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Manole, 2003.

HISTÓRIA DO CONTESTADO

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Formação histórica da região. Características culturais: ocupação e construção do espaço. Etnias e características dos habitantes desta terra. O conflito do contestado e o significado no contexto nacional e internacional.

Bibliografia:

AURAS, Marli. **A organização da Irmandade Cabocla**. 2. ed. Florianópolis: UFSC, 1995.

CABRAL, Osvaldo Rodrigues. **A Campanha do Contestado**. Florianópolis: Ed. Lunardelli, 1979.

OLIVEIRA NETO, Godofredo de. **O Bruxo do Contestado**. Rio de Janeiro: Ed. Nova Fronteira, 1996.

QUEIROS, Maurício Vinhas de. **Messianismo e Conflito Social** (A Guerra Sertaneja do Contestado: 1912-1916). São Paulo: Ática, 1977

VALENTINI, Delmir José. **Da Cidade Santa à Corte Celeste: Memórias de Sertanejos e a Guerra do Contestado**. Caçador: UnC, 1998.

INGLÊS TÉCNICO PARA ARTIGOS

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Tradução de artigos científicas da área. Técnicas de tradução facilitada.

Bibliografia:

Jacobs, Michael A. **Como não aprender inglês: edição definitiva: erros comuns e soluções práticas.** Rio de Janeiro: Campus, 2002.

Dicionário inglês-português-português-ingles. São Paulo: [s.n.], 2000.

Dicionário Oxford escolar para estudantes brasileiros de inglês: português-inglês, inglês-português. Oxford: Oxford University, 2000.

Totis, Verônica Pakrauskas . **Língua inglesa: leitura.** São Paulo: Cortez, 2000.

Michaelis: dicionário escolar inglês: inglês-português/português-inglês. São Paulo: Melhoramentos, 2001.

FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO II

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Aparelho circulatório: Músculo cardíaco e bomba cardíaca, Hemodinâmica, propriedades elétricas, circulação arterial, capilar e venosa, Regulação neurohumoral da atividade cardiovascular, Regulação da pressão arterial a curto prazo. Aparelho urinário: Fisiologia do rim: nefron, regeneração, Processos renais básicos: Formação da urina pelo rim, Papel do rim na regulação osmolar: regulação ácido-base. Aparelho respiratório: Ventilação capilar ou mecânica respiratória, Trocas de transportes dos gases, Regulação da respiração.

Bibliografia:

GUYTON, A.C. **Tratado Fisiologia Médica**. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

GUYTON, A.C. **Fisiologia Humana**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

LEITE, Paulo F. **Fisiologia do exercício, ergometria e condicionamento físico, cardiologia desportiva**. 3. ed. São Paulo: Robe, 1993.

IMUNOLOGIA

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Aplicações da imunologia, tipos de imunologia, natural ativa, passiva. Locais de formação das células imunitárias, localização no sangue e tecido conjuntivo e seus tipos. Mecanismos que interferem como inflamação, infecção, alergias, resposta imunológica primária e secundária, período de incubação e negativo. Correlação de stress com imunidade. Fagocitose, precipitações, lise, neutralização. Ação das células imunitárias e imunoglobulinas, com tipos. Imunidade humoral e celular. Tipos de vacina, aplicações e respostas sorológicas. Interleucina, interferon, fatores de complemento.

Bibliografia:

BIER, Otto. **Bacteriologia e Imunologia**. 19 ed. São Paulo: Melhoramentos, 1994

FAILACE, Renato. **Hemograma Manual de interpretação**. 3. ed. Rio de Janeiro : Artes Médicas, 1984.

RAVEL, Richard. **Laboratório Clínico**. Aplicações clínicas dos achados laboratoriais. 4. ed. Rio de Janeiro : Guanabara, 1984.

ROITT, Ivan M. **Imunologia**. Rio de Janeiro : livraria Atheneu, 1999.

STITES, Daniel P. Terr Abba I. **Imunologia básica**. São Paulo : Prentice - Hall do Brasil Ltda, 1992.

TÉCNICA DIETÉTICA E CULINÁRIA II

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Padronização quantitativa de preparações. Análise da relação custo/valor nutricional dos alimentos e controle de custo na alimentação. Os tipos de cardápios mais cotidianos e formais. Planejamento, execução, avaliação de cardápios para patologias: renais, cardiovasculares, hipertensão. Preparo e conservação de alimentos: técnicas de preparo, cocção, processo, métodos e modificações decorrentes do preparo dos alimentos. Terminologia, pesos e medidas equivalentes.

Bibliografia:

BERNARDES, S;M;,, SILVA, S.M.C.S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. São Paulo: Atheneu.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 1999.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

FRANCO, G. **Tabela de composição de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

FRANCO, M.R.B. **Aroma e sabor de alimentos: temas atuais**. São Paulo: Varela, 2004.

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

SOUZA, T.C. **Alimentos: propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura médica, 2001.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Manole, 2003.

NUTRIÇÃO HUMANA I

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 15 h/a / Teórica: 45 h/a)

Ementa:

Estudos das modificações sofridas pelos nutrientes no homem, desde a sua ingestão até a sua utilização ou excreção. Alimentos e nutrição. Balanço energético, função fisiológica dos nutrientes. Energia, Proteínas, glicídios, lipídios, elementos minerais, vitaminas e água; conceito, classificação, função, e fontes alimentares. Cálculo dietético; Cálculo de energia.

Bibliografia:

BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**. Guanabara Koogan. 4ª Edição. Rio de Janeiro, 2000.

CULCLASURE, David. **Nutrição, metabolismo, equilíbrio líquido e eletrólitos**. São Paulo: UnB, 2000.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. Sarvier. São Paulo, 1998.

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. Atheneu. 10ª Edição. São Paulo / Rio de Janeiro, 1999.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, H. M. **Princípios de Bioquímica**. Guanabara. 2ª Edição. São Paulo, 1995.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. (KRAUSE). **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. ROCA. 10ª Edição. São Paulo, 2002.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. Manole. 9ª Edição, Volume I. São Paulo, 2003.

MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Bacteriologia básica: morfologia, fisiologia, genética, reprodução, fungos/leveduras e vírus. Fontes de contaminação dos alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados à microbiota dos alimentos. Microrganismos contaminantes e produtores de alterações relacionadas aos diferentes tipos de alimentos. Microrganismos indicadores: seu papel como índice de qualidade sanitária. Avaliação da qualidade higiênico-sanitária de alimentos de origem animal, vegetal e processados. Métodos para identificação de microrganismos.

Bibliografia:

ADAMS, M. R. & MOSS, M.O. *Microbiologia de los alimentos*. Ed. Acribia. Zaragoza-Espanha. 1997.

HOBBS, B. C. & ROBERTS, D. *Toxinfecções e controle higiênico sanitária de alimentos*. **Varela. SP. 1999.**

FRANCO, B. D. G. de M., LANDRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo : Atheneu, 1996.

FRAZIER, W. C., WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. 4. ed. Zaragoza : Acribia, 1993.

PELCZAR JÚNIOR, M. J. , CHAVES, E. C. S., KRIEG, N. R. *et al.* **Microbiologia** : conceitos e aplicações. v.1 e v.2, 2. ed. São Paulo : Makron Books, 1996.

SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. São Paulo : Varela, 1997.

VANDERZANT, C. SPLITTSTOESSER, D. F. (eds.) **Compendium of methods the microbiological examination of foods**. 3.ed. Washington : [American Oublic Health Association], 1992.

BIOESTATÍSTICA PARA A ÁREA DA SAÚDE

Créditos: 03

Carga horária: 45 (Prática: 30 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Visão histórica da Estatística; Conceitos fundamentais; Fases do método estatístico; Planejamento de pesquisa; Distribuição de freqüências; Apresentação de dados em tabelas e gráficos; Medidas de posição e variação. Amostragem. Teste de hipóteses. Estatística médicas e vitais. Distribuição de probabilidade.

Bibliografia:

BUNCHAFT, Guenia et al **.Estatística sem mistério**. Petrópolis : Vozes, 1997.

CRESPO, Antônio Arnot. **Estatística fácil**. São Paulo: Saraiva, 1995

GUEDES, SILVA. **Bio-estatística para profissionais da área de saúde**. Rio de Janeiro: 1988.

LAVILLE, Christian et al **.A construção do saber**: Manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas. Porto Alegre : Artes Médicas, 1999.

VIEIRA, HOFFMAN. **Elementos de estatística**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1995.

VIEIRA, Sonia. **Noções Básicas de Bioestatística**. Rio de Janeiro: Campus, 1984.

_____ **Introdução à Bioestatística**. Rio de Janeiro: Campus, 2001.

ECONOMIA APLICADA A NUTRIÇÃO

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

História econômica: revolução industrial, expansão do capitalismo a nível mundial, desenvolvimento e subdesenvolvimento, conceitos de economia, política, sistema econômico, inflação, distribuição de renda. O Brasil e a economia mundial. Importância da economia nos aspectos nutricionais da população.

Bibliografia:

COUTINHO, Dirceu M. **Comércio industrial**. São Paulo: Aduaneira, 1990.

FURTADO, Milton Braga. **Síntese da economia brasileira**. 5 ed. Rio de Janeiro: Livros Tec. e Científicos, 1988.

GARÓFALO, Gilson de Lima & CARVALHO, Luiz Carlos Pereira de. **Teoria Microeconômica**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 1990.

PELÁEZ, Carlos Manuel. **Economia brasileira contemporânea**. São Paulo: Atlas, 1987.

SALOMÃO, Miguel. **Política Econômica no Brasil**. 2 ed. Curitiba: 1990.

HIGIENE E INSPEÇÃO DE ALIMENTOS

Créditos: 03

Carga horária: 45 (Prática: 20 h/a / Teórica: 25 h/a)

Ementa:

Práticas higiênicas em serviços de Alimentação. Relato de investigação de doenças causadas por alimentos em Serviços de Alimentação. Treinamento de pessoal auxiliar de práticas sanitárias. Estudo das técnicas de inspeção sanitária dos alimentos levados a consumo público, visando a detecção de alterações, fraudes e falsificações alimentares. Legislação e aspectos de inspeção sanitária em unidades de alimentação e nutrição.

Bibliografia:

ANDRADE, N.J & MACEDO, J.A.B. **Higienização na Indústria de Alimentos**. Ed. Varela, S.P. 1996.

ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS - **ABERC** – **Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições pra Coletividades**, 2º ed, 2003.

FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. Editora Atheneu, São Paulo, 1996. 182p.

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos**. São Paulo, Livraria Varela, 2001.

HOBBS, B.C. **Toxinfecções Alimentares**. 2ºed., Zaragoza, Editorial Acribia, 1998. 310p.

MEZOMO, Iracema Fernandes. **Serviço de Alimentação e Dietética**. São Paulo: CEDA, 2000.

SILVA JR., E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. Ed. Varela, São Paulo, 1995.

NUTRIÇÃO HUMANA II

Créditos: 03

Carga horária: 45 (Prática: 20 h/a / Teórica: 25 h/a)

Ementa:

Metabolismo e excreção de Proteínas, glicídios, lipídios, elementos minerais, vitaminas e água.; Cálculo dietéticos; Determinação do VCT e distribuição percentual dos nutrientes. Preparações e planos a dietéticos: análise quantitativa e qualitativa. Cálculo de VET e distribuição de nutrientes.

Bibliografia:

BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**. Guanabara Koogan. 4ª Edição. Rio de Janeiro, 2000.

CULCLASURE, David. **Nutrição, metabolismo, equilíbrio líquido e eletrólitos**. São Paulo: UnB, 2000.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências Nutricionais**. Sarvier. São Paulo, 1998.

FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. Atheneu. 10ª Edição. São Paulo / Rio de Janeiro, 1999.

LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, H. M. **Princípios de Bioquímica**. Guanabara. 2ª Edição. São Paulo, 1995.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. (KRAUSE). **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. ROCA. 10ª Edição. São Paulo, 2002.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 9ª Edição, Volume I. São Paulo, 2003.

PATOLOGIA GERAL

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Introdução ao estudo da patologia. Causas da enfermidade. Alterações regressivas. Pigmentação patológica, litíase e concreções. Transtornos inflamatórios. Transtornos do crescimento celular. Reação do organismo em alguns processos imunitários. Conceito de saúde e doença. Doenças de nutrição e metabolismo. Imunodeficiência.

Bibliografia:

CHEVILLE, N. F. **Patologia celular**. Zaragoza: Acribia, 1989.

LOPES, Edison Reis. **Bogliolo patologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1987.

ROBBINS, Stanlly, L. **Patologia estrutural e funcional**. Rio de Janeiro: Interamericana, 1990.

UNIDADES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 15 h/a / Teórica: 45 h/a)

Ementa:

Introdução a administração dos serviços de alimentos. Principais teorias administrativas usadas na UAN. Tipos de serviços, clientela, conceito e características, finalidades, porte, clientela, relações interdepartamentais, atividades meio e fins do serviço de alimentação. Qualidade e tipos de serviço. Área física, equipamentos, administração de produção, controle de qualidade. Manual de boas práticas.

Bibliografia:

ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

Fonseca, Marcelo Traldi. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**; São Paulo: Senac, 1999.

Idalberto Chiavenato, **Iniciação ao planejamento e controle da produção**; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1990

Idalberto Chiavenato, **Iniciação à Administração**; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991.

MEZOMO, Iracema Fernandes. **Serviço de Alimentação e Dietética**. São Paulo: CEDA, 1985.

Maricato, Percival. **Como Montar e Administrar Bares e Restaurante**; São Paulo: Senac, 2001.

Proença, R.C., **Inovação Tecnológica na produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Insular., 1997.

BROMATOLOGIA

Créditos: 03

Carga horária: 45 (Prática: 30 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Composição centesimal e química de alimentos. Aditivos: conceito, tipos e conseqüências de seu uso nos alimentos. Determinação de macro e micronutrientes nos alimentos. Estudo químico-bromatológico dos alimentos: proteínas, lipídios e glicídios. Vitaminas alcoólicas e não alcoólicas. Condimentos. Estudos de técnicas que evidenciam as alterações de alimentos. -Legislação sobre alimentos.

Bibliografia:

AOAC – **ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS**. Official Methods of Analysis of AOAC International. 16 ed. 4 revisão. 1998.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 2. ed. Viçosa: UFV, 1999. 416p.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 1992. 222p.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Manual de laboratório de química de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Varela, 1995. 129p.

CARVALHO, H. H. **Alimentos: métodos físicos e químicos de análises**. Porto Alegre: UFRGS, 2002.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Campinas - São Paulo: Unicamp, 2003.

FENNEMA, O. R. **Química de los Alimentos**. Zaragoza: Acribia, 1993.

FETT, Roseane.; GONZAGA, Luciano V.; MORETTO, Eliane. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2002.

FERRÃO, M. E. M.; MADEIRA, M. **Alimentos conforme a lei**. Barueri: Manole, 2002.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução a bromatologia**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 45 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Dieta normal: conceito e fatores a considerar na elaboração e planejamento dietético. Alimentação nas diferentes fase e momentos biológicos: criança, adolescente, adulto, idoso, trabalhador, atleta, gestante e nutriz. Alimentação em situação de emergência. Dietas exóticas.

Bibliografia:

CUPPARI, Lílian. **Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. Barueri: Manole, 2005.

ESCOTT-STUMP, Sylvia ; MAHAN, L. Kathleen. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. Tradução de Alice Regina de Almeida et al. 10 ed. São Paulo: Roca, 2002.

GERUDE, M. F. AUGUSTO, A. L. P.; ALVES, D. C.; MANNARINO, I. C. **Terapia Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2002.

ORGANIZACION PAN-AMERICANA DE LA SALUD. **Conocimientos actuales sobre nutrition**, 1991 (Publicacion Cientifica, 532).

SGARBIE RI, V.C. **Alimentação e Nutrição: Fator de Saúde e desenvolvimento**. Campinas: Almed,1987. 387 p

TOLONEN, M. **Vitaminas y minerales en la salud y la nutricion**. Tradução de Bernabisanz Pérez. Zaragoza, España: Editorial Acribia, S.A., 1995. 278 p.

VANNUCCHI, H. et al. **Aplicação das recomendações adaptadas à população brasileira**. Editora Legis Lima, Ribeirão Preto, 1990.

VASCONCELLOS F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades** - Textos de Apoio Didático. Florianópolis: UFSC, 1995.

WILLIAMS, Sue Rodwell. **Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia**. 6 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Significação e alcance da epidemiologia.: conceito, definição, objetivos. Conceito de causalidade. Indicadores de saúde: definição e uso. Tipos de estudo de epidemiologia. Epidemiologia das doenças transmissíveis: agente hospedeiro e ambiente. História natural das doenças. Epidemiologia das doenças nutricionais: estado nutricional de populações; história natural da desnutrição.

Bibliografia:

GOLDENBERG, Paulete. **Repensando a desnutrição como questão social**. São Paulo: Cortez, 1988.

KLEIN, Lurdes Maria. **Fome X desnutrição**. Concórdia: UNC, 1994

MEZOMO, Iracema Fernandes. **Serviço de Alimentação e Dietética**. São Paulo : CEDA, 2000.

MITCHEL. Ryndergen, ANDERSON, Dible. **Nutrição**. Rio de Janeiro: Onteramericana, 1978.

SÁ, Neide Gaudenci de. **Nutrição e Dietética**. São Paulo: Estrutura, 1990.

SAWAYA. Ana Lydia. **Desnutrição urbana em um período de transição**. São Paulo: Cortez, 1997.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Fome e desnutrição: determinantes sociais**. São Paulo: Cortez, 1989.

SOCIOLOGIA E DESENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Conceitos básicos de sociologia. Sociologia e pressupostos históricos. Concepção crítica e sociedade capitalista. Patologias sociais. A problemática das ciências sociais: a questão do método, objetividade e subjetividade na sociedade. Conceito de Comunidade: visão sócio-econômica e política. Desenvolvimento comunitário no Brasil. Ações comunitárias e governamentais e a atuação interprofissional.

Bibliografia:

MARTINS, Carlos B. **O que é Sociologia**. 17. ed. São Paulo: Brasiliense, 1987.

MEKSENAS, Paulo. **Sociologia**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1994.

OLIVEIRA, Persio dos Santos. **Introdução à Sociologia**. São Paulo: Ática, 1990.

KRUPPA, Sonia M. Portella. **Sociologia da Educação**. São Paulo: Cortez, 1994.

GUARESCHI, Pedrinho A. **Sociologia Crítica** - Alternativas de Mudanças. 29. ed. Porto Alegre: Mundo Jovem, 1990.

TEDESCO, J.E. **Sociologia da Educação**. Coleção temas básicos. São Paulo: Cortez, 1990.

MENEZES, Antonio Rafael de. **Sociologia da Saúde**. Coleção Sociedade dos Homens. 3. ed. Recife: CEPE, 1995.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Introdução a Avaliação Nutricional. Avaliação nutricional em crianças, adolescentes, adultos e idosos. Avaliação do estado nutricional para pacientes hospitalizados. Interpretação da avaliação clínica, bioquímica e composição corporal com o objetivo de realizar a avaliação nutricional do indivíduo.

Bibliografia:

CUPPARI, Lílian. **Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. Barueri: Manole, 2005.

ESCOTT-STUMP, Sylvia ; MAHAN, L. Kathleen. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. Tradução de Alice Regina de Almeida et al. 10 ed. São Paulo: Roca, 2002.

GERUDE, M. F. AUGUSTO, A. L. P.; ALVES, D. C.; MANNARINO, I. C. **Terapia Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2002.

ORGANIZACION PAN-AMERICANA DE LA SALUD. **Conocimientos actuales sobre nutrition**, 1991 (Publicacion Cientifica, 532).

SGARBIERI, V.C. **Alimentação e Nutrição: Fator de Saúde e desenvolvimento**. Campinas: Almed,1987. 387 p

TOLONEN, M. **Vitaminas y minerales en la salud y la nutricion**. Tradução de Bernabisanz Pérez. Zaragoza, España: Editorial Acribia, S.A., 1995. 278 p.

VANNUCCHI, H. et al. **Aplicação das recomendações adaptadas à população brasileira**. Editora Legis Lima, Ribeirão Preto, 1990.

VASCONCELLOS F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades - Textos de Apoio Didático**. Florianópolis: UFSC, 1995.

WILLIAMS, Sue Rodwell. **Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia**. 6 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

PSICOLOGIA DO ATENDIMENTO NUTRICIONAL

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Psicologia, histórico, conceitos e aplicabilidade. Personalidade. Aspecto Estrutural, Funcional e do Desenvolvimento do Aparelho Psíquico. Psicologia evolutiva. A psicologia na Enfermagem. Comunicação. Relações humanas. Equipe interdisciplinar. As enfermidades orgânicas e seus aspectos psicológicos. O paciente hospitalizado. A família do paciente. O paciente psiquiátrico. O nascer e o morrer.

Bibliografia:

ANGERAMI-CALMON, Valdemar Augusto. et alii. **O Doente, a psicologia e o hospital**. São Paulo : Pioneira. 1996.

BEE, Helen. **A Criança em Desenvolvimento**. São Paulo : Harbra, 1998.

BOTEGA, Neury; DALGALARRONDO, Paulo. **Saúde Mental no Hospital Geral**. São Paulo : Hucitec. 1997.

MALDONADO, Maria Tereza. **Psicologia da Gravidez, parto e puerpério**. Petrópolis : Vozes. 1998.

ROSA, Merval. **Psicologia evolutiva**. Petrópolis : Vozes. Vol. 1 à 4.

ROSS, Elizabeth Kubler. **Morte, estágio final da evolução**. Rio de Janeiro: Record. 1997.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 45 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Conceito, importância e princípios da educação nutricional. Papel do nutricionista. Papel da educação nutricional na aquisição de bons hábitos alimentares. Aplicação de técnicas de processo educativo. Educação nutricional e os diferentes níveis sócio- econômicos. Concepções do processo educativo em nutrição e saúde.

Bibliografia:

FREITAS, Maria C. **Educação Nutricional em Agonia**. In.: *Revista Baiana de Enfermagem*, Salvador, v. 6, n.2, 1993 [b], pp.110-116.

FREYRE, Gilberto. **Casa Grande e Senzala**. 32a. Edição, RJ. Record, 1997.

HALL, S. **A Identidade Cultural na Pós-Modernidade** RJ. DP&A Ed. 1997

SA, Neide Gaudensi de. **Nutrição e Dietética**. São Paulo: Nobel, 1990.

WOLINSKY, Ira. **Nutrição no exercício e no esporte**. São Paulo: Roca, 2002.

WILLIAMS. Sue. **Fundamentos de nutrição e Dietoterapia**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

FARMACOLOGIA E INTERAÇÃO FÁRMACO-NUTRIENTE

Créditos: 03

Carga horária: 45 (Prática: 15 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Farmacologia geral. Conceito. Resumo histórico. Droga ou medicamento. Nome químico, comercial e genérico. Formas farmacêuticas. Vias de administração. Dose. Farmacocinética. Farmacodinâmica. Interações fármaco-nutriente. Farmacologia clínica. Medicamentos que atuam sobre o sistema nervoso. Medicamentos que atuam sobre o sistema respiratório. Medicamentos que atuam sobre o trato gastrointestinal. Medicamentos que atuam sobre o sistema circulatório. Medicamentos que atuam sobre o sangue e os órgãos hematócitos. Medicamentos que atuam sobre o sistema geniturinário. Medicamentos antibacterianos. Associações medicamentosas e medicamentos – alimentos. Substâncias tóxicas encontradas acidentalmente em alimentos.

Bibliografia:

MILLER, Otto e Col. **Farmacologia Clínica e Terapêutica**. 14. ed. Rio de Janeiro : Livraria Atheneu, 1988.

GOODMAN and GILMAN. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 7 ed. Rio de Janeiro : Guanabarra Koogan, 1987.

KONELKOVAS, Andreyus. **Química Farmacêutica**. Rio de Janeiro : Guanabarra Koogan, 1982.

REZENDE, Jorge de. **Obstetrícia**. 7 ed. Rio de Janeiro : Guanabarra Koogan, 2000.

PATOLOGIA DE NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Fisiopatologia das enfermidades que acometem o aparelho digestivo e órgãos anexos: fígado, vesícula, pâncreas. Generalidades de dietoterapia e modificação da dieta normal. Aspectos clínicos importantes no planejamento e cálculo de dietas nas enfermidades do Aparelho Digestório e órgãos anexos: fígado, vesícula, pâncreas. Enfermidades infecto- parasitárias. Conhecimento necessário ao esclarecimento do diagnóstico nutricional e da prescrição dietoterápica para paciente.

Bibliografia:

AUGUSTO, A. L. P. et al: **Terapia Nutricional**; São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

BABIAK, R.M.V. **Introdução ao Diagnóstico Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1998.

BERNE, R. M. et al: **Fisiologia**. 3° ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1999.

BEVILACQUA, F. **Manual do Exame Clínico**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2000.

BODINSK, Lois M. **Dietoterapia: Princípios e Prática**. São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

CECIL, **Tratamento de Medicina Interna**. 20° ed. Rio de Janeiro : Editora Guanabara Koogan, vol.2, 2000.

CECIL **Medicina Interna Básica**. 4° ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2001.

GUYTON, A.; HALL, J. **Tratado de Fisiologia Médica**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

HARRISON: **Medicina Interna**. 14º ed. Rio de Janeiro: Editora Mcgraw Interamericana do Brasil Ltda vol.1, 2000.

FAILACE, R. **Hemograma: manual de interpretação**. 3ª ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.

GONÇALVES, E. L. **Nutrição e Cirurgia**. São Paulo: Savier, 1998.

EAL, A. L. C .& SILVA , S.M.C. **Nutrição em Pacientes Gastrectomizados**. Caderno - Centro Universitário S. Camilo. São Paulo, V. 5, n. 1, p. 28 a 41, Jan/Jun. 1999.

MAHAN, L. K. Krause: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**, 10º ed.; São Paulo; Roca, 2003.

WILLIAMS. Sue. **Fundamentos de nutrição e Dietoterapia**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Créditos: 03

Carga horária: 45 (Prática: 30 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Alimentação da gestante: importância, características e cálculo dietético.
Alimentação da nutriz. Importância, características e cálculos dietéticos.
Alimentação da criança: importância, prematuro, lactente sadio, pré-escolar e escolar. Alimentação natural, artificial e mista. Lactário. desmame.

Bibliografia:

AUGUSTO, A.L.P. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1995.

AUERBACH, K.G.; RIORDAN, J. **Amamentação: guia prático**. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.

BRASIL, A.L.D.; LOPEZ, F.A. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2004.

ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, L.K. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2000.

FONSECA, P.T. **Gravidez e lactação**. Vozes....

SIMIONI, I.A. **Aleitamento materno: dificuldades encontradas pela mulher que trabalha em empresas**. Concórdia: UNC, 1999. Monografia.

UNIDADES DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO II

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Funcionamento de um serviço de alimentação, localização, fluxos, instalações e utensílios; cálculo, especificação e treinamento de pessoal técnico e auxiliar; cálculo e previsão dos componentes básicos de um cardápio; controle de custos de refeições, critérios de avaliação. Administração em UAN de materiais, financeiro e pessoal.

Bibliografia:

ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de boas práticas: unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

Fonseca, Marcelo Traldi. **Tecnologias Gerenciais de Restaurantes**; São Paulo: Senac, 1999.

Idalberto Chiavenato, **Iniciação ao planejamento e controle da produção**; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1990

Idalberto Chiavenato, **Iniciação à Administração**; São Paulo: Makron McGraw-Hill, 1991.

MEZOMO, Iracema Fernandes. **Serviço de Alimentação e Dietética**. São Paulo: CEDA, 1985.

Maricato, Percival. **Como Montar e Administrar Bares e Restaurante**; São Paulo: Senac, 2001.

Proença, R.C., **Inovação Tecnológica na produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Insular., 1997.

ANÁLISE SENSORIAL

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Noções básicas sobre a percepção sensorial. Perfil de características sensoriais de um alimento: sabor, odor, cor, textura. Análise comparativa dos atributos sensoriais de um alimento. Aceitabilidade preferencial.

Bibliografia:

ALMEIDA, T. C. A., HOUGH, G., DAMÁSIO, M. H., SILVA, M. A.A. **Avanços em análise sensorial**. São Paulo : Varela, 1998.

ANZALDUA-MORALES, Antônio. **La evolución sensorial de los alimentos em la teoría y la práctica**. Zaragoza : Acríbia, 1994.

OTT, D. B. **Manual de laboratório de ciências de los alimentos**. Zaragoza: Acríbia, 1992.

TEIXEIRA, Evanilda. **Análise sensorial de alimentos**. Florianópolis: Editora da UFSC, 1987.

WATTS, B. M., LIMAK, G. L., ELIAS, L. G. **Métodos sensoriales básicos para la evolution de alimentos**. Centro Internacional de Investigaciones para el Disorollo. Otawa, 1992.

METODOLOGIA DA PESQUISA

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Elaboração e desenvolvimento de Projeto de Pesquisa. Análise e interpretação dos dados obtidos. Apresentação formal dos produtos da Pesquisa.

Bibliografia:

DEMO, Pedro. **Pesquisa como processo educativo**. 3 ed. São Paulo: Cortez, 1992.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 1991.

MANUAL para elaboração de trabalhos científicos. Universidade do Contestado: Concórdia(SC), 2003.

TOMASI, Neusi Garcia Segura, YMAMOTO, Rita Maiko. **Metodologia da Pesquisa em saúde**: fundamentos essenciais. Curitiba: As autoras, 1999.

VANZIN, Arlene Spencer, NERY, Maria Elena da Silva. **Metodologia da Pesquisa em Saúde**: Fundamentos para o desenvolvimento da pesquisa em saúde. Porto Alegre: RM&L Gráfica, 1998.

EXERCÍCIO E ÉTICA DA PROFISSÃO

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Ética, moral e valores; análise dos conceitos à luz do momento atual. Ética profissional: direitos e deveres. Responsabilidade individual profissional . História da profissão. Legislação e exercício da profissão, órgãos de classe, Conselhos, Sindicatos e Associações. Mercado de trabalho e áreas de atuação e atribuições.

Bibliografia:

Legislação e normas do **Conselho Federal de Nutrição** sobre atuação do profissional Nutricionista.

VASCONCELOS, E.M. **Educação popular e atenção à saúde da família**. São Paulo: HUCITEC, 1999.

VASCONCELOS, E.M. **Educação popular nos serviços de saúde**. São Paulo: HUCITEC, 1997.

PAIM, J.S; ALMEIDA FILHO, N. **A crise da saúde pública: e a utopia da saúde coletiva**. Salvador: Casa da qualidade, 2000.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 20 h/a / Teórica: 40 h/a)

Ementa:

Fisiopatologia das enfermidades do sangue, da pele, músculos-esqueléticos, nervosos, queimaduras, cardiovasculares, renais e trato urinário. Enfermidades endócrimas e erros do metabolismo. Principais distúrbios da gestação e primeira infância. Dietas cirúrgicas. Dietoterapia nas enfermidades do sangue,

da pele, músculos-esqueléticos, nervosos, queimaduras, cardiovasculares, renais e trato urinário. Enfermidades endócrimas e erros do metabolismo. Principais distúrbios da gestação e primeira infância. Dietas cirúrgicas.

Bibliografia:

AUGUSTO, A. L. P .et ai: **Terapia Nutricional**; São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

BABIAK, R.M.V. **Introdução ao Diagnóstico Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1998.

BERNE, R. M. et ai: **Fisiologia**. 3° ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan , 1999.

BEVILACQUA, F. **Manual do Exame Clínico**. Rio de Janeiro: Cultura Médica,2000.

BODINSK, Lois M. **Dietoterapia: Princípios e Prática**. São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

CECIL, **Tratamento de Medicina Interna**. 20° ed. Rio de Janeiro : Editora Guanabara Koogan, vol.2,2000.

CECIL **Medicina Interna Básica**. 4° ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan,2001.

GUYTON, A.; HALL, J. **Tratado de Fisiologia Médica**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,2000.

HARRISON: **Medicina Interna**. 14° ed. Rio de Janeiro: Editora Mcgraw Interamericana do Brasil Ltda vol.1,2000.

FAILACE, R. **Hemograma: manual de interpretação**.3^a ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.

GONÇALVES, E. L. **Nutrição e Cirurgia**. São Paulo: Savier, 1998.

EAL, A. L. C .& SILVA , S.M.C. **Nutrição em Pacientes Gastrectomizados**. Caderno - Centro Universitário S. Camilo. São Paulo, V. 5, n. 1, p. 28 a 41, Jan/Jun. 1999.

MAHAN, L. K. Krause: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**, 10° ed.; São Paulo; Roca,2003.

WILLIAMS. Sue. **Fundamentos de nutrição e Dietoterapia**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 45 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Importância. Ensaio biológico e avaliação do valor nutritivo de alimentos e ou dietas.

Bibliografia:

ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

CULCLASURE, David. **Nutrição, metabolismo, equilíbrio líquido e eletrólitos**. São Paulo : UnB, 2000.

EVANS, Elizabeth. **Dieta e nutrição**. São Paulo: Círculo do livro, 1986.

MEZOMO, Iracema Fernandes. **Serviço de Alimentação e Dietética**. São Paulo : CEDA, 1985.

ATENDIMENTO AMBULATORIAL E NUTRICIONAL

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 40 h/a / Teórica: 20 h/a)

Ementa:

Atendimento nutricional para pacientes hospitalizados e pop em geral.

Organização de consultório.

Bibliografia:

AUGUSTO, A. L. P .et ai: **Terapia Nutricional**; São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

BABIAK, R.M.V. **Introdução ao Diagnóstico Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1998.

BEVILACQUA, F. **Manual do Exame Clínico**. Rio de Janeiro: Cultura Médica,2000.

BODINSK, Lois M. **Dietoterapia: Princípios e Prática**. São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

FAILACE, R. **Hemograma: manual de interpretação**.3^a ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.

GONÇALVES, E. L. **Nutrição e Cirurgia**. São Paulo: Savier, 1998.

EAL, A. L. C .& SILVA , S.M.C. **Nutrição em Pacientes Gastrectomizados**. Caderno - Centro Universitário S. Camilo. São Paulo, V. 5, n. 1, p. 28 a 41, Jan/Jun. 1999.

MAHAN, L. K. Krause: **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**, 10° ed.; São Paulo; Roca,2003.

WILLIAMS. Sue. **Fundamentos de nutrição e Dietoterapia**. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

NUTRIÇÃO DO ATLETA

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Avaliação nutricional, indicadores, cálculo e planejamento do acompanhamento nutricional do atleta. Gasto energético nas diferentes fases do exercício.

Bibliografia:

HIRSCHBRUCH, Marcia. **Nutrição Esportiva: uma visão crítica**. São Paulo: Manoele, 2002.

WOLINSKY, Ira. **Nutrição no exercício e no esporte**. São Paulo: Roca, 2002

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Conceito. Industrialização dos alimentos. Mecanismos de ação dos aditivos. Estudo tecnológico do leite, carne e derivados. Estudo tecnológico de óleos. Alimentos desidratados. Doces e geléias.

Bibliografia:

BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos**. vol. 3. São Paulo : Atheneu, 1998. 317p.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 1992. 151p.

CARVALHO, H. H. **Alimentos: métodos físicos e químicos de análises**. Porto Alegre: UFRGS, 2002.

CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2 ed. Campinas - São Paulo: Unicamp, 2003.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998. 652p.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 1999. 652p.

FETT, Roseane.; GONZAGA, Luciano V.; MORETTO, Eliane. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Florianópolis: UFSC, 2002.

FERRÃO, M. E. M.; MADEIRA, M. **Alimentos conforme a lei**. Barueri: Manole, 2002.

ITAL, **Alimentos enlatados: princípios de controle do processo térmico, acidificação e avaliação do fechamento de recipientes**. Campinas: ITAL, 2001.

MORETTO, E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.150p.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

Créditos: 04

Carga horária: 60 (Prática: 30 h/a / Teórica: 30 h/a)

Ementa:

Saúde Pública: conceito, contextualização histórica e sócio- política brasileira. Aspectos sobre planejamento e gerência no setor de saúde. Nutrição na equipe de saúde. Saúde e Nutrição e atividade do setor saúde por níveis de complexidade das ações. Organização dos serviços de saúde. Sistema Único de Saúde. O problema nutricional em populações: determinantes e avaliação do estado nutricional. Principais problemas nutricionais em populações em desenvolvimento e desenvolvidas. Prevalência, diagnóstico, tratamento e prevenção. Possíveis soluções do problema nutricional. Planejamento em

saúde: conceito, etapas e instrumentos. Integração das atividades de nutrição nas ações de saúde.

Bibliografia:

CONESQUI, A.M. **Dilemas e desafios das ciências sociais na saúde coletiva**. São Paulo: HUCITEC; Rio de Janeiro: Abrasco, 1995.

PAIM, J.S; ALMEIDA FILHO, N. **A crise da saúde pública: e a utopia da saúde coletiva**. Salvador: Casa da qualidade, 2000.

GHENO, E.E.R. **A opinião dos usuários dos serviços de saúde sobre a implantação do programa de saúde da família**. Concórdia: UNC, 2004.

COHN, A; NUNES, E; JACOBI, P.R. **A saúde como direito e como serviço**. São Paulo: Cortez, 2002.

CAMPOS, G.W.S. **A saúde pública e a defesa da vida**. São Paulo: HUCITEC, 1994.

VALLA, V.V; STOTZ, E.N. **Educação, Saúde e Cidadania**. Vozes, 1996.

NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Conceitos e histórico da nutrição enteral (NE) e parenteral; Formas de administração da NE e NP; Tipos de sonda; Indicação, contra-indicação e complicações da NE e NP; Planejamento de dietas enterais e parenterais; Avaliação nutricional para paciente hospitalizado em uso de NE e NP; Aplicação da terapia nutricional enteral e parenteral às principais doenças da atualidade; Nutrientes imunomoduladores; Avanços em NE e NP.

Bibliografia:

BUCHMAN, AL. **Manual de suporte nutricional**. São Paulo: Manole, 1998.

CAMPOS AC. **Nutrição em cirurgia**. São Paulo: Atheneu, 2001.

CARVALHO, EB. **Manual de suporte nutricional**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1992.

GRANT, N.J.P. **Nutrição parenteral**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1996.

NETO, FT. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003

PINOTTI, HM. **Nutrição enteral em cirurgia**. São Paulo, 1997.

RIELLA, MC. **Suporte nutricional parenteral e enteral**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 1992.

ROSS, AC; OLSON, JA; SHILS, ME; SHIKE, N. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**, São Paulo: Manole, 2002.

WAITZBERG, DL. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2001. 1 v, 2 v.

WAITZBERG, DL. **Dieta, Nutrição e câncer**. Editora Atheneu, São Paulo, 2004.

MARKETING E COMUNICAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Análise dos elementos que integram os modelos do processo de comunicação. Fenômenos estéticos e culturais de massa. A comunicação de massa e a indústria cultural.

Bibliografia:

BELTRÃO, Luiz , QUIRINO, Newton de Oliveira. **Subsídios para uma nova teoria da comunicação de massa**. São Paulo : Summus Editorial, 1998.

BELTRÃO, Luiz. **Teoria geral da comunicação**. Brasília : Thesaurus, 1980.

BAUDRILLARD, Jean. **O sistema dos objetos**. São Paulo : Perspetiva, 1989.

CANEVACCI, Massimo. **Antropologia da comunicação visual**. São Paulo. Brasiliense, 1990.

COELHO NETO, J.T. **Semiótica, informação e comunicação**. São Paulo: Perspectiva, 1990.

COHN, Gabriel. **Comunicação e indústria cultural**. São Paulo : Taq, 1987.

DIMBLEBY, Ricard, BURTON, Graeme. **Mais do que palavras: uma introdução à teoria da comunicação.** São Paulo: Summus editorial, 1998.

ECO, Umberto. **Apocalípticos e integrados.** São Paulo: Perspectiva.

FILHO, Ciro Marcondes. **Política e imaginário nos meios de comunicação para massas no Brasil.** São Paulo : Summus Editorial, 1998.

KUNSCH, Margarida Maria. **Indústrias culturais e os desafios da integração latino-americana.** São Paulo : Intercom, 1994.

LIMA, Luiz Costa. (Org.). **Teoria da cultura de massa** .Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990.

MATTELART, Armand. **História das teorias da comunicação.** São Paulo: Loyola, 1998.

RÜDIGER, Francisco. **Introdução à teoria da comunicação.** São Paulo: Consultoria Ltda, 1996.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Créditos: 02

Carga horária: 30 (Prática: 15 h/a / Teórica: 15 h/a)

Ementa:

Coleta de dados, organização, análise e discussão dos dados referente ao projeto de pesquisa realizado na disciplina metodologia da pesquisa. Elaboração e apresentação do relatório de pesquisa e confecção e divulgação dos resultados em forma de artigo.

Bibliografia:

DEMO, Pedro. **Pesquisa como processo educativo.** 3 ed. São Paulo: Cortez, 1992.

GIL, A.C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** São Paulo: Atlas,1991.

MANUAL para elaboração de trabalhos científicos. Universidade do Contestado: Concórdia(SC), 2003.

TOMASI, Neusi Garcia Segura, YMAMOTO, Rita Maiko. **Metodologia da Pesquisa em saúde: fundamentos essenciais.** Curitiba: As autoras, 1999.

VANZIN, Arlene Spencer, NERY, Maria Elena da Silva. **Metodologia da Pesquisa em Saúde**: Fundamentos para o desenvolvimento da pesquisa em saúde. Porto Alegre: RM&L Gráfica, 1998.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Créditos: 15

Carga horária: 225 (Prática: 225h/a)

Ementa:

Atuação no tratamento dietoterápico de pacientes hospitalizados e de ambulatório. Planejamento de dietas de acordo com a coletividade a ser atendida e o ambiente em que será executada. Participação em equipes multidisciplinares. Pesquisas sobre tratamento de patologias.

Bibliografia:

AUGUSTO, L. et al. **Terapia nutricional**. São Paulo, Atheneu, 1995, 293p.

BEVILACQUA, F. et al. **Fisiopatologia Clínica**. 5ed. RJ. Atheneu, 1998.

CUPPARI. **Nutrição Clínica no Adulto**. Manole, São Paulo, 2002, 406p.

KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 10ed. SP. Roca, 2001.

NEVES, N.M.S. **Nutrição e Doença Cardiovascular**. RJ. Guanabara Koogan, 1997.

REIS, N.T. & COPLE, C. dos S. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 127p.

Riella, M. C. & MARTINS, C. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara, p. 2001.

RIELLA, M.C. **Princípios de Nefrologia e Distúrbios Hidroeletrólíticos**. 3ed. RJ. Guanabara Koogan, 1996, 740p.

RIELLA, M.C. **Suporte Nutricional Parenteral e Enteral**, 2ed. RJ. Guanabara Koogan, 1993.

SHILS, M.E. OLSON, J.A., SHIKET, M. ROSS. A.C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. Manole, São Paulo, V1 e V2, 2003, 2105p.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**. 3ªed. SP. Atheneu, 2004. V1 e V2.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

Créditos: 15

Carga horária: 225 (Prática: 225 h/a)

Ementa:

Disciplina desenvolvida sob a forma de estágio supervisionado visando a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante o curso, permitindo que os alunos obtenham experiência, habilidade e destreza nos aspectos fundamentais da Nutrição nos Serviços de Saúde Pública na área urbana e rural.

Bibliografia:

CONESQUI, A.M. **Dilemas e desafios das ciências sociais na saúde coletiva**. São Paulo: HUCITEC; Rio de Janeiro: Abrasco, 1995.

PAIM, J.S; ALMEIDA FILHO, N. **A crise da saúde pública: e a utopia da saúde coletiva**. Salvador: Casa da qualidade, 2000.

GHENO, E.E.R. **A opinião dos usuários dos serviços de saúde sobre a implantação do programa de saúde da família**. Concórdia: UNC, 2004.

COHN, A; NUNES, E; JACOBI, P.R. **A saúde como direito e como serviço**. São Paulo: Cortez, 2002.

CAMPOS, G.W.S. **A saúde pública e a defesa da vida**. São Paulo: HUCITEC, 1994.

VALLA, V.V; STOTZ, E.N. **Educação, Saúde e Cidadania**. Vozes, 1996.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Créditos: 15

Carga horária: 225 (Prática: 225 h/a)

Ementa:

Disciplina desenvolvida sob forma de Estágio Supervisionado visando a aplicação prática dos conhecimentos teóricos, através de atitudes e habilidades relacionadas com as fases de planejamento, execução e avaliação dos Serviços de Alimentação e Nutrição em Hospitais ou Indústrias. Vivência dos aspectos estruturais, recursos materiais e humanos, cardápios, serviços oferecidos, tipos de técnicas, distribuição, análise de custos, diagnóstico das UANs, controle e avaliação.

Bibliografia:

ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de boas práticas**: unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

CAMARGO, F.L.F. **Serviços de Alimentação, Administração e Qualidade**. P_lotas, Editora e Gráfica Universitária – Universidade Federal de Pelotas, R.S. 2001. 138 p.

FERREIRA, S.M.R. **Controle da Qualidade em Sistema de Alimentação Coletiva**. São Paulo, Livraria Varela, 2002. 171p.

FILHO, A.R.A.S. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial**. Livraria Varela, 1996.

HAZELWOOD, D. & MCLEAN, A.C. **Manual de Higiene para Manipuladores de Alimentos**. São Paulo. Livraria Varela, 1994.

KINTON, RONALD, CESARINI E FOSKETT D. **Enciclopédia de Serviços de Alimentação** (The Theory of Catering). Trad; Ana Terzi Giova. São Paulo, Editora Varela, 1999.

MEZOMO, I.F.B. **A Administração de Serviços de Alimentação**. 4 ed. São Paulo, Terra, 1994.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ÁREA ESPECÍFICA

Créditos: 15

Carga horária: 225 (Prática: 225 h/a)

Ementa:

Atuação na área escolhida pelo aluno: nutrição materno-infantil, ciência de alimentos, inspeção e vigilância sanitária, alimentação em hotelaria.

Bibliografia:

ARRUDA, Gillian Alonso. **Manual de boas práticas:** unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.

CULCLASURE, David. **Nutrição, metabolismo, equilíbrio líquido e eletrólitos.** São Paulo: UnB, 2000.

HIRSCHBRUCH, Márcia. **Nutrição Esportiva:** uma visão crítica. São Paulo: Manoele, 2002.

SA, Neide Gaudensi de. **Nutrição e Dietética.** São Paulo: Nobel, 1990.

WOLINSKY, Ira. **Nutrição no exercício e no esporte.** São Paulo: Roca, 2002.

WILLIAMS. Sue. **Fundamentos de nutrição e Dietoterapia.** Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.