



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

A disciplina tem como finalidade desenvolver nos alunos habilidade para a avaliação nutricional do ponto de vista clínico, dietético, bioquímico e antropométrico tanto a nível individual como em coletividades; assim como habilidades para realizar procedimentos de planejamento, execução e análise de programas de avaliação nutricional. Inquéritos dietéticos. Uso de softwares de avaliação nutricional.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Proporcionar aos alunos do curso de nutrição conhecimentos necessários para avaliação do estado nutricional de indivíduos e/ou comunidades.

2.2 Específicos:

a) -Conceituar avaliação nutricional; -Enumerar e compreender os indicadores do estado nutricional; -Demonstrar os métodos de inquéritos dietéticos para avaliação do estado nutricional; -Definir os indicadores de importância em saúde pública para avaliação nutricional; -Explicar a relação entre composição corporal e estado nutricional; -Compreender os indicadores de avaliação do estado nutricional (bioquímico, sinais clínicos e composição corporal) na prática clínica.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Inquéritos dietéticos. (10h)

Objetivo Tornar o aluno apto a reconhecer e saber aplicar um inquérito dietético. Para que a anamnese alimentar seja realizada adequadamente.

1.1 Apresentação dos diversos métodos de inquéritos dietéticos. Usos e limitações. Métodos qualitativos e quantitativos. (5h)

1.2 Aula Prática: Anamnese, história dietética e aplicação de todos os métodos (5h)

Unidade 2 - Indicadores clínicos. (13h)

Objetivo Mostra aos alunos como realizar uma avaliação clínica nutricional e interpretar os dados analisados no diagnóstico nutricional

- 2.1 Aula expositiva: Análise dos sinais clínicos dos principais distúrbios nutricionais (8h)
- 2.2 Aula expositiva: Análise dos sinais clínicos dos principais distúrbios nutricionais (5h)

Unidade 3 - Indicadores bioquímicos (11h)

Objetivo Tornar os alunos profissionais aptos a solicitarem e interpretar exames bioquímicos, no que diz respeito a parâmetros sobre o diagnóstico nutricional

- 3.1 Avaliar todos os indicadores nas carências vitamínicas, minerais e dos macronutrientes orgânicos. (8h)
- 3.2 Estudo de caso: análise de exames bioquímicos (3h)

Unidade 4 - Indicadores antropométricos. Medidas e índices. Padrões e classificações. (12h)

Objetivo Auxiliar os alunos nas metodologias usadas para avaliação da composição corporal. Torná-los aptos a usarem todos os métodos disponíveis para avaliação da composição corporal. Verificar o melhor método a ser aplicada para cada estado fisiológico.

- 4.1 Aula teórica mostrando todos os pontos para avaliação antropométrica (5h)
- 4.2 Exercício prático sobre técnicas de medidas antropométricas. Avaliação da composição corporal por antropometria e bioimpedância. (7h)

Unidade 5 - Avaliação nutricional dos grupos de risco. (14h)

Objetivo Fazer com que os alunos possam saber avaliação qualquer paciente ou fase diferente da vida.

- 5.1 Avaliação nutricional dos grupos de risco: crianças, adolescente, gestantes, nutrizes e idosos. (9h)
- 5.2 Aula prática: estudo de caso (5h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 As aulas serão expositivas dialógicas com estudos de caso, utilização de trabalhos e orientação de grupos, artigos científicos. A participação dos alunos será ativa na busca do conhecimento com aproveitamento da bagagem cultural de cada aluno. A professora será facilitadora de todo o processo ensino-aprendizagem. A integração em grupos é fundamental para estabelecer a integração das áreas técnicas e metodológicas em âmbito acadêmico.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Aulas expositivas dialógicas; vídeos; exercícios práticos; leituras de textos e dinâmica de grupo; estudos de caso, artigos científicos, exercícios e relatórios

6 AVALIAÇÃO

6.1 A avaliação será realizada por meio de provas bimestrais teóricas, exercícios e seminários/trabalhos.

6.2 A menção final será calculada levando-se em consideração todas as atividades do aluno na disciplina e seus respectivos pesos.

6.3 A aprovação do aluno estará condicionada à obtenção de média igual ou superior a 6 (seis) em todos os trabalhos e nas provas teóricas.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	005	005	010
Unidade 2	008	005	013
Unidade 3	008	003	011
Unidade 4	005	007	012
Unidade 5	009	005	014
Total	035	025	060

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação nutricional de coletividades**. Florianópolis: Ed. UFSC 1995.

CHEMIM. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

DEVLIN, T.M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. São Paulo: Editora Edgard Blücher LTDA, 1998.

GUEDES, D.P & GUEDES, J.E.R.P. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição**. Londrina: Midiograf, 1998.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

EPIDEMIOLOGIA GERAL
Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

Indicadores de Saúde. Conceitos básicos de métodos epidemiológicos. Vigilância epidemiológica e sua aplicação no planejamento de ações de saúde. Pesquisa epidemiológica. Delineamentos dos diferentes tipos de estudos: coorte, caso-controle, transversal, ensaio clínico e ecológico. Pessoa, Tempo e Espaço. Doenças Infecciosas e Doenças Não Transmissíveis. Transições Epidemiológica, Nutricional e Demográfica.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Promover a capacidade do aluno em entender e desenvolver raciocínios epidemiológicos, demonstrando a importância da análise de dados nos serviços de saúde, no diagnóstico de comunidades, na definição de estratégias de controle de doenças e na avaliação de programas de atenção à saúde.

b) Apresentar situações de aplicação epidemiológica próxima ao universo da nutrição, com exemplos práticos multidisciplinares

2.2 Específicos:

a) Introduzir os fundamentos teóricos, métodos e técnicas do conhecimento epidemiológico;

b) Identificar conceitos de saúde, doença, prevenção de doenças e promoção da saúde;

c) Reconhecer o processo de transição alimentar e nutricional e seus indícios em estudos populacionais brasileiros;

d) Proporcionar a leitura crítica de artigos científicos geradores de conhecimentos utilizados no âmbito da epidemiologia;

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - INTRODUÇÃO À EPIDEMIOLOGIA (12h)

Objetivo CONHECIMENTO DAS EXPECTATIVAS DOS DISCENTES E NIVELAMENTO DOS CONHECIMENTOS PRÉVIOS.

1.1 Conceitos básicos e os usos da epidemiologia (2h)

1.2 História natural da doença (2h)

1.3 Indicadores de saúde (2h)

1.4 Epidemiologia descritiva: variáveis pessoa, lugar e tempo (2h)

- | | | |
|-----|--|------|
| 1.5 | Medidas de Frequência: mortalidade e morbidade | (2h) |
| 1.6 | Apresentação do plano de estudos. | (2h) |

Unidade 2 - VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA (12h)
Objetivo DEFINIÇÃO, USOS, RECOMENDAÇÕES, LEGISLAÇÃO PERTINENTE.

- | | | |
|-----|--|------|
| 2.1 | Introdução à Vigilância Epidemiológica | (2h) |
| 2.2 | Sistemas de Informações em Saúde | (2h) |
| 2.3 | Vigilância Epidemiológica Nutricional | (2h) |
| 2.4 | Transição demográfica, epidemiológica e nutricional no Brasil (2h) | |
| 2.5 | Estudo Dirigido I | (2h) |
| 2.6 | Avaliação (N1) | (2h) |

Unidade 3 - ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS (16h)
Objetivo DEFINIR OS TIPOS DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS, MÉTODOS, ESTRUTURAS, VANTAGENS E LIMITAÇÕES.

- | | | |
|-----|-----------------------------------|------|
| 3.1 | Estudos Transversais e Ecológicos | (2h) |
| 3.2 | Ensaio Clínicos | (2h) |
| 3.3 | Estudos Coorte | (2h) |
| 3.4 | Estudos Caso-Controle | (2h) |
| 3.5 | Viéses Epidemiológicos | (2h) |
| 3.6 | Estudo Dirigido II | (2h) |
| 3.7 | Avaliação (N2) | (2h) |
| 3.8 | Avaliação (Prova substitutiva) | (2h) |

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas expositivas dialógicas, com estudo dirigido, aplicação de exercícios, discussão de artigos. Os alunos serão estimulados pela busca ativa do conhecimento, com aproveitamento dos conhecimentos prévios de cada um. A professora será facilitadora do processo ensino-aprendizagem.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Leitura e discussão de periódicos e artigos nacionais e internacionais indexados na área, data-show e quadro branco e estudos dirigidos.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Serão aplicadas duas provas que resultarão em duas notas. Ambas serão somadas às notas dos trabalhos (T), respectivos a cada bimestre. A média final será obtida pela média aritmética das duas notas atribuídas. Em caso de ausência em quaisquer outras avaliações programadas, incorrerá automaticamente na realização da prova substitutiva.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	012	000	012

Unidade 2	012	000	012
Unidade 3	016	000	016
Total	040	000	040
(1)	Práticas laboratoriais	ou	atividades em campo
(2)	Somente para as licenciaturas		

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ROUQUAYROL, M.Z & ALMEIDA-FILHO, N. Epidemiologia e saúde. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.

PEREIRA, M.G. Epidemiologia. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BARBIERI, J.C. Desenvolvimento e meio ambiente. São Paulo: Makron, 1997.

PHILIPPI JR., A. Saneamento, Saúde e Ambiente: Fundamentos para um desenvolvimento sustentável. São Paulo: Manole. 2004.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

FARMACOLOGIA BASICA PARA NUTRIÇÃO

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

O programa envolve o estudo da utilização dos medicamentos. Farmacodinâmica, farmacocinética, uso terapêutico. Interações medicamentosas e toxicidade.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Mecanismo básico de como os medicamentos atuam no organismo e sua interação medicamentosa com os nutrientes.

2.2 Específicos:

- a) Agentes usados nas alterações gastroenterológicas
- b) Agentes atuantes sobre a dor, termorregulação, inflamação e viroses
- c) Agentes que atuam nos processos infecciosos e parasitários
- d) Agentes utilizados nas cardiopatias e nefropatias
- e) drogas utilizadas nas doenças neuropsiquiátricas
- f) Drogas usadas no sistema respiratório
- g) Agentes usados nas alterações hematopoiéticas
- h) interação condimentos, aditivos, contaminantes, tabaco e bebida alcoólica com fármacos.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 -	Farmacologia Geral	(2h)
Objetivo	Introdução à Farmacologia, Divisões da Farmacologia, Conceitos Fundamentais.	
1.1	Farmacologia Geral	(2h)
Unidade 2 -	Farmacologia Geral	(2h)
Objetivo	Farmacocinética e Farmacodinâmica.	
2.1	Farmacologia Geral	(2h)
Unidade 3 -	Interações drogas x nutrientes	(4h)
Objetivo	Aspectos gerais das interações entre fármacos e nutrientes: alterações no processo absorptivos de fármacos x nutrientes; principais nutrientes envolvidos no processo de biotransformação dos fármacos	
3.1	Interações drogas x nutrientes	(2h)

3.2 Interações drogas x nutrientes (2h)

Unidade 4 - Agentes usados nas alterações gastroenterológicas (4h)

Objetivo Tipos de antiácidos, receptores H₂, inibidores da bomba de prótons, antidiarréicos, purgativos e laxativos - alterações nutricionais advindas do uso destes fármacos

4.1 Agentes usados nas alterações gastroenterológicas (2h)

4.2 Agentes usados nas alterações gastroenterológicas (2h)

Unidade 5 - Agentes que atuam sobre a dor, a termorregulação, inflamação e viroses (4h)

Objetivo Conhecer os tipos e mecanismo de ação dos analgésicos, antitérmicos, narcóticos e não-narcóticos. Alterações nutricionais advindas do uso destes fármacos

5.1 Agentes que atuam sobre a dor, a termorregulação, inflamação e viroses (2h)

5.2 Agentes que atuam sobre a dor, a termorregulação, inflamação e viroses (2h)

Unidade 6 - Agentes que atuam nos processos infecciosos e parasitários (4h)

Objetivo Conhecer os tipos e mecanismo de ação dos antibióticos. Alterações nutricionais advindas do uso destes fármacos

6.1 Agentes que atuam nos processos infecciosos e parasitários (2h)

6.2 Agentes que atuam nos processos infecciosos e parasitários (2h)

Unidade 7 - Agentes utilizados nas cardiovasculopatias e nefropatias (4h)

Objetivo Conhecer os tipos e mecanismo de ação das drogas utilizadas nos diferentes problemas cardiovasculares e renais. Alterações nutricionais advindas do uso destes fármacos

7.1 Agentes utilizados nas cardiovasculopatias e nefropatias (2h)

7.2 Agentes utilizados nas cardiovasculopatias e nefropatias (2h)

Unidade 8 - Drogas utilizadas nas doenças neuropsiquiátricas (4h)

Objetivo Conhecer os tipos e mecanismo de ação das drogas utilizadas psicotrópicas. Alterações nutricionais advindas do uso destes fármacos

8.1 Drogas utilizadas nas doenças neuropsiquiátricas (2h)

8.2 Drogas utilizadas nas doenças neuropsiquiátricas (2h)

Unidade 9 - Agentes usados nas alterações hematopoiéticas (4h)

Objetivo Conhecer os tipos e mecanismo de ação das drogas utilizadas nas alterações do sistema hematopoiético. Alterações nutricionais advindas do uso destes fármacos

9.1 Agentes usados nas alterações hematopoiéticas (2h)

9.2 Agentes usados nas alterações hematopoiéticas (2h)

Unidade 10 - Drogas usadas no sistema respiratório (4h)

Objetivo Conhecer os tipos e mecanismo de ação das drogas utilizadas nas alterações do sistema respiratório. Alterações nutricionais advindas do uso destes fármacos

10.1 Drogas usadas no sistema respiratório (2h)

10.2 Drogas usadas no sistema respiratório (2h)

Unidade 11 - interação com condimentos, aditivos, contaminantes, tabaco e bebida alcoólica com os fármacos (4h)

Objetivo Conhecer os tipos de interação e mecanismo de ação dos fármacos com interação com condimentos, aditivos, contaminantes, tabaco e bebida alcoólica.

11.1 interação com condimentos, aditivos, contaminantes, tabaco e bebida alcoólica com os fármacos (2h)

11.2 interação com condimentos, aditivos, contaminantes, tabaco e bebida alcoólica com os fármacos (2h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 As aulas serão expositivas dialógicas com estudo dirigido, artigos científicos, utilização de seminários e orientação de grupos. A participação dos alunos será ativa na busca do conhecimento com aproveitamento da bagagem cultural de cada aluno. A professora será facilitadora de todo o processo ensino-aprendizagem.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Livros básicos e complementares, Textos de apoio, Quadro de giz, Retroprojeter (transparência), Data-show, Periódicos de revistas, Endereços eletrônicos (Internet), Seminários

6 AVALIAÇÃO

6.1 N1 = Nota do primeiro bimestre: apresentação de artigo (20%) + prova (70%) N2 = Nota do segundo bimestre: apresentação de artigo (10%) + seminário (20%) + prova (70%) A Média Final () = $N1 + N2/2$ Para ser aprovado na disciplina, o aluno deverá obter e pelo menos 75% de frequência.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	002	000	002
Unidade 2	002	000	002

Unidade 3	004	000	004
Unidade 4	004	000	004
Unidade 5	004	000	004
Unidade 6	004	000	004
Unidade 7	004	000	004
Unidade 8	004	000	004
Unidade 9	004	000	004
Unidade 10	004	000	004
Unidade 11	004	000	004
Total	040	000	040

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

GOODMAN & GILMAN. **As bases farmacológicas da terapêutica**. Rio de Janeiro : Mc Graw Hill, 2003.

RANG, H. P. [et. al] **Farmacologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Bibliografia Complementar:

FDA Drug Information: // www.fda.gov/cder/drug/default.htm DEF: // <http://www.epuc.com.br/def/>



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

FITOTERAPIA APLICADA A NUTRICAÇÃO

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

Conceitos e definições da fitoterapia. Aspectos botânicos e etnobotânicos da fitoterapia. Biodiversidade e a disponibilidade de novos princípios ativos e de alimentos. Princípios ativos vegetais. Formas de apresentação e vias de administração dos fitoterápicos. Interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos. Fitocosmética. Legislação relativa ao uso de fitoterápicos por nutricionistas.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Ensinar os conceitos básicos da fitoterapia aplicada à nutrição.

2.2 Específicos:

a) Estimular o estudo e o conhecimento das plantas medicinais utilizadas na fitoterapia e na alimentação humana.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Introdução, Conceitos e Definições da Fitoterapia aplicada à Nutrição (4h)

Objetivo Apresentar os conceitos e definições relativos à fitoterapia

- | | | |
|-----|--|------|
| 1.1 | Histórico da Fitoterapia | (1h) |
| 1.2 | Definição de Planta Medicinal | (1h) |
| 1.3 | Definição de Planta Nutracêutica | (1h) |
| 1.4 | Definição de Fitoterapia e de Medicamento Fitoterápico | (1h) |

Unidade 2 - Aspectos Botânicos e Etnobotânicos da Fitoterapia aplicada à Nutrição (4h)

Objetivo Apresentar os aspectos botânicos e etnobotânicos da fitoterapia

- | | | |
|-----|--|------|
| 2.1 | As principais partes de uma planta superior (raiz, caule, folha, flor, fruto e semente) | (1h) |
| 2.2 | Definição e diferenças entre os nomes científicos e nomes populares das plantas medicinais | (1h) |
| 2.3 | Noções de Etnobotânica (Etnofarmacologia) | (1h) |

2.4 Diferenças entre Fitoterapia e Medicina Popular (1h)

Unidade 3 - Biodiversidade e a disponibilidade de novos princípios ativos e de alimentos (4h)

Objetivo Apresentar substâncias bioativas

3.1 A flora brasileira como fonte de novos princípios ativos e de alimentos (2h)

3.2 Apresentação das principais plantas medicinais utilizadas na fitoterapia (2h)

Unidade 4 - Os princípios ativos vegetais (6h)

Objetivo Apresentar os principais princípios ativos vegetais

4.1 Definição de princípio ativo vegetal (2h)

4.2 A formação dos princípios ativos nos vegetais (a partir da fotossíntese). (2h)

4.3 Grupos de princípios ativos: exemplos e características de alguns grupos (alcalóides, flavonóides, óleos essenciais, mucilagens, taninos e etc.). (2h)

Unidade 5 - Formas de apresentação e vias de administração dos fitoterápicos (4h)

Objetivo Apresentar as formas de apresentação e vias de administração dos fitoterápicos

5.1 Infusão, Tintura, Xarope, Cápsulas, Pomada e etc (4h)

Unidade 6 - Interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos (4h)

Objetivo Apresentar e discutir a interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos

6.1 Interação, composição e características farmacológicas de algumas plantas medicinais de interesse da nutrição (2h)

6.2 Definição e exemplos de Plantas Tóxicas (1h)

6.3 Substâncias vegetais tóxicas contidas nos alimentos (1h)

Unidade 7 - Fitocosmética (4h)

Objetivo apresentar os aspectos gerais da fitocosmética

7.1 Fitocosmética (4h)

Unidade 8 - Fitoterápicos e a saúde global dos pacientes (5h)

Objetivo Correlacionar os fitoterápicos e a saúde global dos pacientes

8.1 Formulações e suplementos naturais (5h)

Unidade 9 - Legislação relativa ao uso de fitoterápicos por nutricionistas (5h)

Objetivo Ambientar o aluno à legislação relativa ao uso de fitoterápicos por nutricionistas

- 9.1 Legislação relativa ao uso de fitoterápicos por nutricionistas (5h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 A disciplina será ministrada com enfoque na realidade profissional do futuro nutricionista

4.2 Serão realizadas aulas expositivas, com o auxílio de recursos audiovisuais, para facilitar o aprendizado dos acadêmicos.

4.3 Será solicitada a elaboração de um trabalho escrito individual (monografia) sobre uma planta medicinal de interesse da nutrição.

4.4 Este trabalho visa estimular a pesquisa bibliográfica e a atualização do conhecimento científico dos acadêmicos que cursam a disciplina.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Data-show, retroprojeter, televisão, DVD e quadro branco.

6 AVALIAÇÃO

6.1 A avaliação será composta por duas provas bimestrais e um trabalho escrito. A média final será calculada pela média aritmética das menções N1 e N2.

6.2 Média Final = Média aritmética das menções obtidas na Nota1 e Nota 2

6.3 Para ser aprovado na disciplina, o aluno deverá obter média final maior ou igual a seis e ter pelo menos 75% de freqüência.

6.4 O não comparecimento do aluno, em quaisquer verificação de aprendizagem programada, incorrerá na realização da prova substitutiva.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	004	000	004
Unidade 2	004	000	004
Unidade 3	004	000	004
Unidade 4	006	000	006
Unidade 5	004	000	004
Unidade 6	004	000	004
Unidade 7	004	000	004
Unidade 8	005	000	005
Unidade 9	005	000	005
Total	040	000	040

- (1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

LORENZI, H.; Matos, Abreu F. J. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. Nova Odessa : Instituto Plantarum, 2002.

PANIZZA, Sylvio. **Plantas que curam: cheiro de mato**. São Paulo : IBRASA, 199

Bibliografia Complementar:

MATOS, Abreu F. J. **Farmácias vivas**. Fortaleza : UFC, 2002

VON HERTWIG, I. F. **Plantas aromáticas e medicinais**. São Paulo : Ícone, 1986.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

FUNDAMENTOS DE CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

Carga Horária Total: 80 horas

1 EMENTA:

Água. Carboidratos. Proteínas. Óleos e gorduras. Enzimas. Escurecimento enzimático e não enzimático em alimentos. Pigmentos naturais em alimentos. Aplicação de enzimas no processamento de alimentos. Imobilização de enzimas, microrganismos e aditivos em diferentes suportes para aplicação na produção de alimentos.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Conhecer os principais componentes dos alimentos e suas propriedades nutricionais e funcionais. Analisar as diferentes classes de alimentos e os fenômenos químicos relacionados aos processos de transformação.

2.2 Específicos:

- a) Avaliar a importância de identificar os componentes químicos dos alimentos.
- b) Possuir noções das principais transformações sofridas pelos alimentos (química, bioquímica e microbiológica).
- c) Conhecer os aspectos tecnológicos de seus principais componentes.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Água em alimentos. (12h)

Objetivo Estudar a estrutura da água e do gelo e as propriedades solventes da água, a fim de compreender as funções que desempenham nos alimentos.

1.1 Componentes, propriedades, importância, estrutura, tipos, umidade, atividade de água, influência, curvas de sorção e deterioração de alimentos. (6h)

1.2 Água e seu papel nas classes de alimentos. (4h)

1.3 Solubilidade de compostos polares e iônicos. (2h)

Unidade 2 - Carboidratos. (12h)

Objetivo Estudar os carboidratos e suas propriedades físico-químicas e funcionais de maior interesse na indústria de alimentos. Relatar as principais características dos principais polissacarídios utilizados na produção de alimentos.

- | | | |
|-----|--|------|
| 2.1 | Introdução, características dos alimentos, monossacarídeos, oligossacarídeos e polissacarídeos | (2h) |
| 2.2 | Nomenclatura, estrutura química e funções gerais. | (2h) |
| 2.3 | Propriedades funcionais, nutricionais e tecnológicas dos açúcares dos alimentos. | (2h) |
| 2.4 | Amido, celulose, glicogênio e substâncias pécnicas. | (1h) |
| 2.5 | Hidrocolóides. | (1h) |
| 2.6 | Extração de amido de diferentes fontes. | (4h) |

Unidade 3 - Lipídios. (8h)

Objetivo Estudar a estrutura dos lipídios e as principais propriedades dos mesmos em alimentos. Verificar os principais tratamentos empregados para a transformações de lipídios. Descrever as principais alterações e reações sofridas por lipídios que afetam os alimentos.

- | | | |
|-----|--|------|
| 3.1 | Conceito, classificação e propriedade dos ácidos graxos. | (2h) |
| 3.2 | Glicerídeos. | (1h) |
| 3.3 | Lipídios complexos. | (1h) |
| 3.4 | Aplicação dos óleos e gorduras. | (1h) |
| 3.5 | Óleos essenciais e sua aplicação. | (1h) |
| 3.6 | Emulsões. | (2h) |

Unidade 4 - Proteínas. (14h)

Objetivo Estudar a estrutura das proteínas e as suas principais propriedades funcionais em alimentos.

- | | | |
|-----|---|------|
| 4.1 | Conceito, componentes, propriedades e tipos. | (1h) |
| 4.2 | Aminoácidos. | (1h) |
| 4.3 | Peptídeos. | (2h) |
| 4.4 | Estrutura e desnaturação de proteínas. | (2h) |
| 4.5 | Enzimas (conceito, atividade biológica, especificidade, escurecimento enzimático, inibição, imobilização e aplicação de enzimas). | (2h) |
| 4.6 | Uso de proteases no amaciamento de carnes. | (2h) |
| 4.7 | Avaliação de conhecimento. | (4h) |

Unidade 5 - Escurecimento de alimentos. (10h)

Objetivo Estudar os principais escurecimentos sofridos pelos alimentos, como também, as vantagens e desvantagens dos mesmos.

- | | | |
|-----|---|------|
| 5.1 | Escurecimento não enzimático. | (3h) |
| 5.2 | Escurecimento enzimático. | (3h) |
| 5.3 | Reação de maillard e seu controle. | (1h) |
| 5.4 | Caramelização em meio ácido e alcalino. | (1h) |
| 5.5 | Branqueamento. | (2h) |

Unidade 6 - Pigmentos. (8h)

Objetivo Estudar as principais classes de pigmentos naturais, reações e alterações sofridas por estes pigmentos durante o processamento e/ou armazenamento de produtos alimentícios.

- 6.1 Classes de pigmentos naturais. Alterações em pigmentos naturais. Efeitos nutricionais de pigmentos naturais. (6h)
6.2 Pigmentos vegetais. (2h)

Unidade 7 - Sabor e aroma. (8h)

Objetivo Relacionar a qualidade de um alimento com a sensação que desperta.

- 7.1 Origem do sabor. Aroma dos produtos vegetais. Óleo-resinas, compostos de enxofre, edulcorantes. Alterações aromáticas. (4h)
7.2 Sabor e aroma. (4h)

Unidade 8 - Aditivos em alimentos. (8h)

Objetivo Estudar os principais aditivos utilizados para a produção segura de alimentos.

- 8.1 Aditivos em alimentos. (2h)
8.2 Mesa redonda. (2h)
8.3 Avaliação de conhecimentos. (4h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas expositivas, abertas a perguntas, com projeção de transparências, data show, análises de textos e artigos complementares, projeção de filmes, exercícios individuais e em grupo e estudo de casos. Visitas a estabelecimentos produtores de alimentos.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Lousa, retro-projetor, projetor multimídia, equipamento de vídeo, textos e artigos complementares.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Primeiro bimestre (N1): prova com peso 8 e o somatório das notas obtidas em relatórios laboratoriais totalizando peso 2. Segundo bimestre (N2): prova com peso 7, somatório das notas obtidas em relatórios laboratoriais totalizando peso 1.0 e trabalho com peso 2.0.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	010	002	012
Unidade 2	008	004	012
Unidade 3	006	002	008
Unidade 4	012	002	014

Unidade 5	006	004	010
Unidade 6	006	002	008
Unidade 7	004	004	008
Unidade 8	008	000	008

Total **060** **020** **080**

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo

(2) Somente para as licenciaturas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia básica:

SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição. Introdução à bromatologia.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

BOBBIO, P.A., BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos.** São Paulo: Varela, 2001.

Bibliografia complementar:

BOBBIO, F.O., BOBBIO, P. A. **Manual de Laboratório de química de alimentos.** São Paulo: Varela, 2003.

BOBBIO, F.O., BOBBIO, P. A. **Introdução à química de alimentos.** São Paulo: Varela, 2003.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS

Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

Higiene dos alimentos. Risco Sanitário: perigos físicos, químicos e biológicos em alimentos. Boas práticas de fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Legislação Sanitária de Alimentos.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Proporcionar ao estudante uma visão abrangente e crítica da importância da higiene dos alimentos, ambiente e pessoal na prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTA).

2.2 Específicos:

a) Capacitar o aluno a utilizar, aplicar e adaptar os conhecimentos e técnicas disponíveis de higiene dos alimentos para garantir a segurança e qualidade dos produtos alimentícios, por meio de procedimentos corretos na recepção, armazenagem, preparação e distribuição de alimentos, visando sempre à redução de riscos sanitários.

b) Fornecer subsídios para diagnosticar os problemas de higiene alimentar e realizar avaliação de risco.

c) Atualizar o aluno quanto às normas sanitárias vigentes.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Higiene dos Alimentos. (18h)

Objetivo Estudar os perigos que possam estar presentes nos alimentos e as doenças vinculadas aos alimentos.

1.1 Risco sanitário: perigos físicos, químicos e biológicos em alimentos. (6h)

1.2 Noções básicas de microbiologia dos alimentos. (3h)

1.3 Conceitos básicos de higiene dos alimentos e segurança alimentar sanitária. (3h)

1.4 Teste de sanificação. de equipamentos e superfícies (3h)

1.5 Apresentação de trabalho (N1): Principais microrganismos causadores de DTA. (3h)

Unidade 2 - Controle de Alimentos. (42h)

BRASIL. Diário Oficial da União. Resolução RDC 216 / 2004. ANVISA/MS.

SILVA JUNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário de Alimentos. São Paulo, Varela, 2002.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

PATOLOGIA GERAL
Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

Apresentar os processos patológicos presentes nas Patologias existentes e que são comuns entre si.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) • Compreender as principais características dos processos patológicos presentes nos diferentes estados mórbidos. • Conhecer os fatores etiológicos e a sintomatologia associada às doenças manifestadas pelos pacientes (clientes). • Os objetivos propostos deverão ser alcançados por meio de aulas expositivas e leitura dos textos indicados na parte teórica da disciplina.

2.2 Específicos:

a) - Estudar os principais conceitos usados em patologia. - Estudar os principais mecanismos e agentes causadores de lesões. - Estudar os fenômenos envolvidos nas lesões celulares reversíveis e irreversíveis. Conhecer as causas de morte celular. - Estudar os eventos comuns relacionados à diferentes patologias, tais como inflamação, a alteração do crescimento e da diferenciação celular e distúrbios circulatórios. - Estudar as doenças de origem nutricional.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Esboço histórico. Divisão e ramos da Patologia. Conceitos gerais. Etiologia, patogenia, alterações morfológicas, perturbações funcionais e importância clínica. Conceito de agressão, defesa, adaptação e lesão. Conceito de saúde e doença. Moléstia, afecção e enfermidade. (3h)

Objetivo - Conhecer onde a patologia como parte integrante da medicina. - Conhecimentos dos principais conceitos e definições usados durante a disciplina de maneira a facilitar a compreensão ao longo da mesma.

1.1 Esboço histórico. Divisão e ramos da Patologia. (1h)

1.2 Conceitos gerais. Etiologia, patogenia, alterações morfológicas, perturbações funcionais e importância clínica. (1h)

1.3 Conceito de agressão, defesa, adaptação e lesão. Conceito de saúde e doença. Moléstia, afecção e enfermidade. (1h)

Unidade 2 - Métodos de estudo em patologia – Noções Gerais. (3h)
Objetivo - Conhecer os principais métodos de estudo, investigação e diagnósticos usados como ferramentas importantes no estudo de lesões.

2.1 Métodos de estudo em patologia – Noções Gerais. (3h)

Unidade 3 - Etiopatogênese das lesões: parte I. (3h)
Objetivo - Conhecer os principais mecanismos causadores de lesão, tais como hipóxia e anóxia, agentes que afetam os sistemas celulares vitais. Conhecer as principais causas exógenas e endógenas de lesões.

3.1 principais mecanismos causadores de lesão, tais como hipóxia e anóxia, agentes que afetam os sistemas celulares vitais (2h)

3.2 principais causas exógenas e endógenas de lesões. (1h)

Unidade 4 - Etiopatogênese das lesões: parte II. (3h)
Objetivo Conhecer os principais agentes químicos, físicos e biológicos causadores de lesão.

4.1 principais agentes químicos, físicos e biológicos causadores de lesão. (3h)

Unidade 5 - Lesões celulares reversíveis. (3h)
Objetivo Conhecer as principais lesões celulares reversíveis como a degeneração, conhecer os mecanismos, as causas e os agentes causadores deste tipo de lesão.

5.1 Lesões celulares reversíveis: principais lesões celulares reversíveis como a degeneração e seus mecanismos, causas e agentes causadores. (3h)

Unidade 6 - Lesões celulares irreversíveis. (3h)
Objetivo Conhecer as principais lesões celulares irreversíveis como morte celular, seja necrose ou apoptose. Conhecer os mecanismos, as causas e os agentes causadores deste tipo de lesão.

6.1 Principais lesões celulares irreversíveis como morte celular, seja necrose ou apoptose e seus mecanismos, causas e agentes causadores. (3h)

Unidade 7 - Pigmentação e calcificação. (3h)
Objetivo Conhecer os principais mecanismos, as causas e os agentes causadores deste tipo de lesão. Além de saber diferenciar aspectos morfológicos (macro ou microscópicos) referentes a estes quadros patológicos.

7.1 Pigmentação e calcificação: principais mecanismos, causas e agentes causadores. Aspectos morfológicos. (3h)

Unidade 8 - Alteração do crescimento e da diferenciação celular. (6h)

Objetivo Conhecer a importância para o estudo das neoplasias malignas e benignas, cancerologia e metástases e tipos mais comum de cânceres ou de maior incidência. Além de saber diferenciar aspectos morfológicos (macro ou microscópicos) referentes a estes quadros patológicos.

8.1 Estudo das neoplasias malignas e benignas, cancerologia e metástases e seus aspectos morfológicos. (6h)

Unidade 9 - Inflamações. (6h)

Objetivo Estudar as inflamações agudas e crônicas, saber diferenciá-las. Estudar os efeitos locais e sistêmicos das inflamações.

9.1 Inflamações: diferenciação e locais sistêmicos (6h)

Unidade 10 - Patologia e imunidade – doenças imunológicas. (3h)

Objetivo Conhecer os principais mecanismos, agentes causadores e conseqüências destes quadros patológicos na vida do homem moderno. Saber diferenciar aspectos morfológicos (macro ou microscópicos) referentes a estes quadros patológicos.

10.1 mecanismos, aspectos morfológicos, agentes causadores e conseqüências de quadros patológicos no homem (3h)

Unidade 11 - Doenças nutricionais. (9h)

Objetivo Conhecer a importância da nutrição adequada no equilíbrio da saúde humana. Conhecer os principais mecanismos, agentes causadores e conseqüências de uma má nutrição na vida do homem moderno. Saber diferenciar aspectos morfológicos (macro ou microscópicos) referentes a estes quadros patológicos.

11.1 Doenças nutricionais: importância no equilíbrio da saúde. Principais mecanismos, agentes causadores e conseqüências de uma má nutrição na saúde. (9h)

Unidade 12 - Patologia e hereditariedade – doenças hereditárias. (3h)

Objetivo Estudar os principais fenômenos envolvidos na hereditariedade e sua relação com a patologia.

12.1 doenças hereditárias: principais fenômenos envolvidos na hereditariedade e sua relação com a patologia. (3h)

Unidade 13 - Patologia ambiental e patologia ocupacional. (3h)

Objetivo Estudar como fatores ambientais e relacionados ao trabalho podem originar doenças em seres humanos.

13.1 Estudar como fatores ambientais e relacionados ao trabalho podem originar doenças em seres humanos. (3h)

Unidade 14 - Distúrbio da circulação. (9h)

Objetivo Estudar os principais distúrbios da circulação tais como congestão, hemorragia, doenças hemorrágicas, hemostasia, trombose,

embolia, infarto, edema e choque. Conhecer os principais mecanismos, agentes causadores e consequências destes quadros patológicos na vida do homem moderno. Saber diferenciar aspectos morfológicos (macro ou microscópicos) referentes a estes quadros patológicos.

14.1 principais distúrbios da circulação tais como congestão, hemorragia, doenças hemorrágicas, hemostasia, trombose, embolia, infarto, edema e choque. (4h)

14.2 Principais mecanismos, agentes causadores e consequências na saúde. Aspectos morfológicos referentes a estes quadros. (5h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Durante a operacionalização do curso será dada ênfase ao desenvolvimento de atividades que possibilitem ao aluno, a discussão e aplicação dos temas estudados. Serão consideradas as seguintes técnicas: Aula Expositiva (AE), Trabalhos Individuais (TI), Seminários (SE), Consulta Bibliográfica (CB).

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Durante o curso está programada a utilização de quadro, retroprojetor e data-show nas aulas expositivas.

6 AVALIAÇÃO

6.1 A avaliação será composta por duas provas bimestrais N1 e N2. A média final será calculada pela média aritmética das menções N1 e N2.

6.2 Para ser aprovado na disciplina, o aluno deverá obter e pelo menos 75% de frequência.

6.3 O não comparecimento do aluno, em qualquer verificação de aprendizagem programada, incorrerá na realização da prova de segunda chamada única

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	003	000	003
Unidade 2	003	000	003
Unidade 3	003	000	003
Unidade 4	003	000	003
Unidade 5	003	000	003
Unidade 6	003	000	003
Unidade 7	003	000	003
Unidade 8	006	000	006

Unidade 9	006	000	006
Unidade 10	003	000	003
Unidade 11	009	000	009
Unidade 12	003	000	003
Unidade 13	003	000	003
Unidade 14	009	000	009
Total	060	000	060

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

MONTENEGRO, M.F.; FRANCO, M. **Patologia processos gerais**. 4.ed. São Paulo : Atheneu,1999.

ROBBINS, S.L.; CONTRAN, R.S. **Patologia estrutural e funcional**. 5.ed. São Paulo : Interamericana, 1996.

Bibliografia Complementar:

BRASILEIRO-FILHO, G.B. **Bogliolo: patologia geral**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

GUIDUGLI-NETO, J. **Elementos de patologia geral**. São Paulo : Santos, 1997.

FARAH, S.B. **DNA: segredos e mistérios**. 2.ed. São Paulo : Sarvier, 2000.

STEVENS, A.; LOWE, J. **Patologia**. 2.ed. São Paulo : Manole, 2002.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

TRABALHO DE CURSO I
Carga Horária Total: 20 horas

1 EMENTA:

Introdução à elaboração do trabalho de conclusão de curso e orientação individual ao aluno.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Iniciar o desenvolvimento de trabalhos aptos para a publicação e divulgação dos conteúdos aprendidos durante o curso de nutrição.

2.2 Específicos:

a) 1- Estimular a produção científica; 2- Integrar o ensino, a pesquisa e a extensão. 3- Desenvolver a capacidade de interpretação e o espírito crítico sobre os fenômenos das Ciências da Saúde e dos alimentos.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Introdução à estruturação do trabalho científico. (10h)

Objetivo Elaboração e Estruturação do Trabalho Científico: Projeto de pesquisa e de artigos científicos.

- | | | |
|-----|--|------|
| 1.1 | Elaboração e Estruturação do Trabalho Científico | (5h) |
| 1.2 | Desenvolvimento do pré-projeto de pesquisa. | (3h) |
| 1.3 | Leitura e interpretação de artigos científicos | (2h) |

Unidade 2 - Normas metodológicas (4h)

Objetivo Apresentação das normas metodológicas: Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e das normas de Vancouver.

- | | | |
|-----|-----------|------|
| 2.1 | ABNT | (2h) |
| 2.2 | Vancouver | (2h) |

Unidade 3 - Orientação do projeto do trabalho de curso (6h)

Objetivo Orientação técnica e científica do projeto do trabalho de curso

- | | | |
|-----|---|------|
| 3.1 | Orientação técnica e científica do projeto do trabalho de curso | (6h) |
|-----|---|------|

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas teóricas e práticas (desenvolvimento das atividades em sala de aula e fora dela).

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Quadro para escrever Data show Retroprojektor e transparências

6 AVALIAÇÃO

6.1 Na disciplina de TCC será avaliado o pré-projeto e seminário (prática de apresentação) Nota do primeiro bimestre: Pré-projeto parcial = N1 Nota do segundo bimestre: Pré-projeto total+Seminário = N2 A Média Final () = $\frac{N1 + N2}{2}$

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	005	005	010
Unidade 2	004	000	004
Unidade 3	002	004	006
Total	011	009	020

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

COSBY, P. C. **Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento**. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

BASTOS, E. A. **Metodologia do Trabalho Científico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

COSTA, Sérgio Francisco. **Método Científico: Os caminhos da Investigação**. São Paulo: Harbra, 2001.