



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

ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO I

Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

Planejamento, instalação e montagem de um serviço da alimentação. Tipos de restaurantes e seus diferentes serviços. Estrutura organizacional. Etapas do processo de alimentos e bebidas. Aspectos de segurança em serviços de alimentação.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Objetiva fornecer conhecimentos que possibilitem ao aluno entender o funcionamento de restaurantes e/ou serviços similares, prevendo problemas e dificuldades cotidianas do serviço e formulando soluções.

b) O aluno deverá ser capaz de relacionar os conhecimentos teóricos com realidades futuramente observadas, adequando, de forma concisa e criativa, situações não ideais em um serviço de alimentação.

2.2 Específicos:

a) Capacitar o aluno a planejar, organizar, administrar/ dirigir, controlar/ supervisionar e avaliar uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Entrega do plano de ensino; orientação quanto às formas de avaliação, exercícios; orientação dos projetos de planejamento das Unidades de Alimentação e Nutrição e projeto de conclusão da disciplina.

(3h)

Objetivo Informações gerais sobre a disciplina

1.1 Entrega do plano de ensino e orientações gerais sobre a disciplina. **(3h)**

Unidade 2 - Teorias Gerais da Administração aplicadas a UANS (9h)

Objetivo Contextualizar as práticas administrativas em Unidades de Alimentação e Nutrição

2.1 Aula teórica: Introdução as Teorias gerais da Administração **(3h)**

2.2 Aula teórica: Introdução as Teorias gerais da Administração **(3h)**

2.3 Coleta de dados: Trabalho prático de Planejamento de uma UAN (3h)

Unidade 3 - Funções Administrativas (Planejamento, Organização, Direção, Controle e Avaliação) No contexto de Unidades de Alimentação e Nutrição (12h)

Objetivo Definir tipos de estrutura organizacional de serviços de alimentação, organogramas, controle de processo produtivo entre outros.

3.1 Aula teórica: Funções Administrativas (Planejamento, Organização, Direção, Controle e Avaliação) No contexto de Unidades de Alimentação e Nutrição (3h)

3.2 Aula teórica: Funções Administrativas (Planejamento, Organização, Direção, Controle e Avaliação) No contexto de Unidades de Alimentação e Nutrição (3h)

3.3 Aula teórica: Funções Administrativas (Planejamento, Organização, Direção, Controle e Avaliação) No contexto de Unidades de Alimentação e Nutrição (3h)

3.4 Coleta de dados: Trabalho prático de Planejamento de uma UAN (3h)

Unidade 4 - Controle de Qualidade em Serviços de Alimentação (12h)

Objetivo Determinar a importância de adoção de sistemas de qualidade em serviços de alimentação. Discutir normas, diretrizes, certificações e sistemas de gestão de qualidade.

4.1 Aula teórica: Controle de Qualidade em Serviços de Alimentação (3h)

4.2 Aula teórica: Controle de Qualidade em Serviços de Alimentação (3h)

4.3 1ª Avaliação Bimestral (3h)

4.4 Entrega e apresentação do trabalho de conclusão de disciplina – Artigo científico abordando temas relacionados a Unidades Produtoras de Refeições. (3h)

Unidade 5 - Planejamento de Cardápios (9h)

Objetivo Programar tecnicamente refeições que atendam as leis da alimentação, levando em consideração os aspectos básicos da Nutrição (necessidades nutricionais, regionalismo, hábitos, deficiências, doenças, etc).

5.1 Aula Teórica: Planejamento de Cardápios (3h)

5.2 Aula Teórica: Planejamento de Cardápios (3h)

5.3 Coleta de dados: Trabalho prático de Planejamento de uma UAN (3h)

Unidade 6 - Noções de Macroeconomia (15h)

Objetivo **Conceituar forças que movem as economias de mercado e determinam a quantidade produzida de cada bem e o preço pelo qual será vendido.**

6.1	Aula Teórica: Noções de Macroeconomia	(3h)
6.2	Aula Teórica: Noções de Macroeconomia	(3h)
6.3	2ª Avaliação Bimestral	(3h)
6.4	Entrega e apresentação do trabalho de conclusão prático de Planejamento de uma UAN.	(3h)
6.5	Prova Substitutiva	(3h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- 4.1 Aulas teóricas
- 4.2 Trabalhos práticos
- 4.3 Estudos dirigidos
- 4.4 Visitas técnicas (se possível)

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Sala de aula teórica
- 5.2 Projetor de Datashow com CPU
- 5.3 Televisão
- 5.4 Leitor de DVD

6 AVALIAÇÃO

- 6.1 1ª Prova Bimestral (70% da nota do 1º bimestre)
- 6.2 Trabalho de Conclusão de Disciplina - Artigo Científico na área de Produção de Alimentos (30% da nota do 1º bimestre)
- 6.3 2ª Prova Bimestral (70% da nota do 2º bimestre)
- 6.4 Trabalho Prático de Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (30% da nota do 2º bimestre)
- 6.5 Prova Substitutiva (100% da nota do 2º Bimestre).

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	003	000	003
Unidade 2	006	003	009
Unidade 3	009	003	012
Unidade 4	012	000	012
Unidade 5	006	003	009
Unidade 6	015	000	015
Total	051	009	060

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentos especiais e irradiados, coadjuvantes, contaminação, interação.** São Paulo: Atheneu, 2000.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, T.C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M.H. & SILVA, M.A .A.P. **Avanços em análise sensorial.** São Paulo: Livraria Varela, 1999.

BURUFFALD, R. & OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1998.



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

FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I

Carga Horária Total: 80 horas

1 EMENTA:

Atuação legal do profissional nutricionista em dietoterapia. Terapia nutricional oral e suas especificidades. Padronização de anotação em prontuário nos moldes do SOAP. Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados e em regime ambulatorial. Repercussão dos estados fisiopatológicos no estado nutricional e conduta terapêutica nutricional específica para cada caso clínico (obesidade, desnutrição, diabetes mellitus, pneumopatias e doenças metabólicas).

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Ao final do semestre os estudantes deverão estar capacitados para compreender a atuação legal do profissional nutricionista em dietoterapia.

2.2 Específicos:

a) Entender a acerca da atuação legal e teórico prática do nutricionista em dietoterapia. Compreender a terapia nutricional oral e suas especificidades. Conhecer e aplicar a padronização de anotação em prontuário nos moldes do SOAP. Avaliar nutricionalmente os pacientes hospitalizados e em regime ambulatorial. Compreender a repercussão dos estados fisiopatológicos no estado nutricional e conduta terapêutica nutricional específica para cada caso clínico.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Atuação legal e teórico prática do nutricionista em dietoterapia. (5h)

Objetivo Entender a acerca da atuação legal e teórico prática do nutricionista em dietoterapia.

1.1 Atuação legal e teórico prática do nutricionista em dietoterapia. (5h)

Unidade 2 - Terapia nutricional oral e suas especificidades. (5h)

Objetivo Compreender a terapia nutricional oral e suas especificidades.

2.1 Terapia nutricional oral e suas especificidades. (5h)

Unidade 3 - SOAP - Padronização de anotação em prontuário. (5h)

Objetivo Conhecer e aplicar a padronização de anotação em prontuário nos moldes do SOAP.

3.1 SOAP - Padronização de anotação em prontuário. (5h)

Unidade 4 - Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados e em regime ambulatorial. (5h)

Objetivo Avaliar nutricionalmente os pacientes hospitalizados e em regime ambulatorial.

4.1 Avaliação nutricional de pacientes hospitalizados e em regime ambulatorial. (5h)

Unidade 5 - Compreender a repercussão dos estados fisiopatológicos no estado nutricional e conduta terapêutica nutricional específica para cada caso clínico, entre eles, a obesidade, a desnutrição, o diabetes mellitus, as pneumopatias, a síndrome metabólica e as doenças metabólicas. (5h)

Objetivo Conhecer as noções gerais de Nutrição Enteral e Parenteral com ênfase nos aspectos legais e suas especificidades. Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados ou em regime ambulatorial; Determinar o diagnóstico nutricional; Indicar a via de alimentação mais adequada (oral, enteral ou parenteral), considerando as indicações e complicações de cada uma delas; Prescrever e calcular dietas para diferentes patologias e faixas etárias; Distinguir os diferentes tipos de dieta no que diz respeito à consistência, composição e indicação; Acompanhar e monitorar a evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais.

5.1 Compreender a repercussão dos estados fisiopatológicos no estado nutricional e conduta terapêutica nutricional específica para cada caso clínico. (5h)

Unidade 6 - Noções gerais de Nutrição Enteral e Parenteral com ênfase nos aspectos legais e suas especificidades. (5h)

Objetivo Conhecer as noções gerais de Nutrição Enteral e Parenteral com ênfase nos aspectos legais e suas especificidades.

6.1 Noções gerais de Nutrição Enteral e Parenteral com ênfase nos aspectos legais e suas especificidades. (5h)

Unidade 7 - Avaliação do estado nutricional de pacientes hospitalizados ou em regime ambulatorial; (5h)

Objetivo Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados ou em regime ambulatorial;

7.1 Avaliação do estado nutricional de pacientes hospitalizados ou em regime ambulatorial; (5h)

Unidade 8 - Determinação do diagnóstico nutricional; (5h)

Objetivo Determinar o diagnóstico nutricional;

8.1 Determinação do diagnóstico nutricional; (5h)

Unidade 9 - Indicação da via de alimentação mais adequada (oral, enteral ou parenteral), considerando as indicações e complicações de cada uma delas; (5h)

Objetivo Indicar a via de alimentação mais adequada (oral, enteral ou parenteral), considerando as indicações e complicações de cada uma delas;

9.1 Indicação da via de alimentação mais adequada (oral, enteral ou parenteral), considerando as indicações e complicações de cada uma delas; (5h)

Unidade 10 - Prescrição e cálculo das dietas para diferentes patologias e faixas etárias; (19h)

Objetivo Prescrever e calcular dietas para diferentes patologias e faixas etárias;

10.1 Prescrição e cálculo das dietas para diferentes patologias e faixas etárias; (5h)

10.2 Prescrição e cálculo das dietas para diferentes patologias e faixas etárias; (14h)

Unidade 11 - Prescrição e cálculo das dietas para diferentes patologias e faixas etárias; (5h)

Objetivo Distinguir os diferentes tipos de dieta no que diz respeito à consistência, composição e indicação;

11.1 Prescrição e cálculo das dietas para diferentes patologias e faixas etárias; (5h)

Unidade 12 - Acompanhamento e monitoramento da evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais. (5h)

Objetivo Acompanhar e monitorar a evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais.

12.1 Acompanhamento e monitoramento da evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais. (5h)

Unidade 13 - Aulas práticas. (6h)

Objetivo Promover aulas práticas.

13.1 Aulas práticas. (6h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Durante a disciplina o enfoque metodológico utilizado será: aulas expositivas dialógicas, apresentações e discussões de casos clínicos e apresentação de artigos científicos relacionados aos temas discutidos em sala de aula.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Aulas expositivas dialógicas; vídeos; exercícios práticos; leituras de textos e dinâmica de grupo; estudos de caso, seminários.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Ao longo do semestre os alunos serão submetidos a 02 avaliações escritas e aproximadamente 23 trabalhos, entre eles, estudos de caso, estudos dirigidos, aulas práticas e seminário. Deverão realizar ainda resenha de artigos científicos, discussões de casos clínicos em sala de aula e cálculos de dietas. Serão aplicadas 2 avaliações teóricas.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	005	000	005
Unidade 2	005	000	005
Unidade 3	005	000	005
Unidade 4	005	000	005
Unidade 5	005	000	005
Unidade 6	005	000	005
Unidade 7	005	000	005
Unidade 8	005	000	005
Unidade 9	005	000	005
Unidade 10	019	000	019
Unidade 11	005	000	005
Unidade 12	005	000	005
Unidade 13	006	000	006
Total	080	000	080

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDREOLI, T.E., BENNETT, J.C., CARPENTER, C.C.J. E PLUM, F. **Medicina Interna Básica**. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan, 2002.

PORTH, C. M.; KUNERT, M. P. **Fisiopatologia**. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan, 2004.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no adulto**. São Paulo: Ed. Manole: 2002.

SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2002.

TEIXEIRA-NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara: 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. São Paulo: Manole, 1999.

MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2003.

AUGUSTO, A. L.P., ALVES, D.C.; MANNARINO, I.C. & GERUDE, M. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Enteral e Parenteral na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 1998.



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

NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA I

Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

Políticas Públicas de Saúde. SUS – conceito, objetivos, organização e histórico. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Papel do profissional de Nutrição como agente ativo e transformador da realidade nutricional da população brasileira. Segurança Alimentar e Nutricional. Programas e ações nacionais de nutrição. Papel do nutricionista na Atenção Básica.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Promover a capacidade do aluno a entender os problemas de saúde pública do país e os programas de saúde que envolvam a atuação do nutricionista.

2.2 Específicos:

a) Conhecer o histórico e a trajetória das políticas públicas de saúde e de nutricional no Brasil.

b) Conhecer os principais programas de alimentação e nutrição atuais – funções, características, históricos e situação atual.

c) Reconhecer a participação e o papel do nutricionista no processo saúde-doença, por meio da prevenção/promoção e tratamento.

d) Discutir criticamente a Promoção de hábitos alimentares saudáveis na população brasileira.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - INTRODUÇÃO À POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE. (12h)

Objetivo Apresentação do plano de estudos. Organização dos trabalhos do semestre. Apresentação do filme Políticas Públicas de Saúde no Brasil (Ministério da Saúde).

1.1 Políticas Públicas de Saúde – definição e histórico. (3h)

1.2 Sistema de Saúde no Brasil. (3h)

1.3 Atenção Básica do Sistema Único de Saúde (SUS). (3h)

1.4 Programa de Saúde da Família. (3h)

Unidade 2 - POLÍTICAS NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (33h)

Objetivo Princípios, preceitos, histórico, legislação pertinente.

2.1	Os Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil.	(3h)
2.2	Histórico das Políticas de Alimentação e Nutrição.	(3h)
2.3	Direito Humano à Alimentação Adequada.	(3h)
2.4	Segurança Alimentar e Nutricional.	(3h)
2.5	Estudo dirigido.	(3h)
2.6	Avaliação (N1).	(3h)
2.7	Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN no Brasil. (3h)	
2.8	Nutrição e populações específicas.	(3h)
2.9	Nutrição e Saúde Bucal.	(3h)
2.10	Apresentação de Seminário (individual).	(3h)
2.11	Apresentação de Seminário (individual).	(3h)

Unidade 3 - GESTÃO EM SAÚDE (15h)

Objetivo Atualidades, funcionamento e financiamento do SUS, pactos nacionais e internacionais.

3.1	Objetivos do Desenvolvimento do Milênio.	(3h)
3.2	Atualidades sobre Gestão em Saúde e programas: Pacto, EGAS, AF e Saúde; FLV.	(3h)
3.3	Controle Social em Saúde/ Conselhos e Conferências de Saúde. (3h)	
3.4	Avaliação (N2).	(3h)
3.5	Avaliação (substitutiva).	(3h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas expositivas dialógicas, com estudo dirigido, aplicação de exercícios, discussão de artigos e apresentação de filmes. A participação dos alunos será ativa na busca do conhecimento, com aproveitamento dos conhecimentos de cada um. A professora será facilitadora no 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, estudos dirigidos, textos de apoio e filmes.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Serão aplicadas 2 provas que resultarão em duas notas. A primeira prova resultará na primeira nota e a segunda nota será obtida por meio do somatório da nota da segunda prova com a nota do seminário. A nota 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	033	000	033
Unidade 3	015	000	015
Total	060	000	060
(1)	Práticas laboratoriais	ou	atividades em campo
(2)	Somente para as licenciaturas		

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIGRAFIA BASICA

CASTRO, J. DE. **Geografia da fome : o dilema brasileiro : pão ou aço**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

NOBRÉGA, F.J. **Distúrbios da nutrição**. Rio de janeiro: Revinter, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, I.N.R. **Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1995.

DUTRA-DE-OLIVEIRA. **A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil**. São Paulo: Ed. Sarvier, 1996.



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

NUTRIÇÃO NO ESPORTE
Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

A disciplina analisa as alterações bioquímicas e fisiológicas que ocorrem durante o exercício físico relacionando-as com necessidades nutricionais decorrentes desse estado. A disciplina visa o ensino do metabolismo de nutrientes, dos sistemas energéticos, da avaliação nutricional, da sua relação com a nutrição, do balanço hidroeletrólítico, do planejamento alimentar e nutricional nas diversas etapas de treinamento e de competição e da suplementação nutricional aplicado à atividade física.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Desenvolver os conhecimentos básicos de nutrição esportiva visando à manutenção da saúde e a otimização da atividade física.

2.2 Específicos:

a) Identificar e diferenciar o metabolismo bioquímico de nutrientes durante a atividade física, bem como os sistemas energéticos mobilizados pelo exercício físico.

b) Identificar e analisar os diferentes tipos de treinamento desportivo e suas periodizações.

c) Analisar e identificar as implicações do exercício no balanço hidroeletrólítico.

d) Identificar as dietas específicas para treinamento e competição.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Metabolismo (30h)

Objetivo Identificar todos os recursos energéticos utilizados nos diferentes tipos de exercício físico

1.1 Metabolismo de nutrientes aplicado à atividade física. (10h)

1.2 Sistemas energéticos mobilizados pela atividade física. (10h)

1.3 Interação metabólica no exercício (10h)

Unidade 2 - Avaliação da Composição Corporal e Treinamento (10h)

Objetivo Avaliar os diferentes métodos para avaliação da composição corporal em atletas

- 2.1 Avaliação da composição corporal aplicada à atividade física (5h)
- 2.2 Noções básicas do treinamento desportivo e a sua periodização (5h)

Unidade 3 - Nutrição aplicada ao Esporte (20h)

Objetivo Determinar as condutas nutricionais a serem aplicadas em diferentes atletas e praticantes de atividade física

- 3.1 Balanço Hidroeletrólítico e Balanço energético. (3h)
- 3.2 Dietas específicas para treinamento competição e recuperação. (7h)
- 3.3 Importância de uma equipe multidisciplinar para a saúde e qualidade de vida do indivíduo. (2h)
- 3.4 Suplementação Nutricional (8h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas expositivas e dialogadas, auxiliadas por recursos audiovisuais; Leitura exploratória de textos; Reflexão em pequeno e grande grupo; Dinâmicas de grupo.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Livros básicos e complementares _ Textos de apoio e artigos de revistas especializadas _ Retroprojeto (transparência), data-show e quadro branco _ Seminários com roteiro definido previamente

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	030	000	030
Unidade 2	005	005	010
Unidade 3	015	005	020
Total	050	010	060

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício : energia , nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CLARK, N. Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa. Porto Alegre: Editora Artmed, 1998.

SETTINERI, L.I.C. Nutrição e atividade física. São Paulo: Editora Atheneu, 1987.

WOLINSKY, I. & HICKSON, J.F. Nutrição no exercício e no esporte. São Paulo: Editora Roca, 1996.



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

TECNICA DIETETICA II
Carga Horária Total: 80 horas

1 EMENTA:

A disciplina Técnica Dietética II proporciona contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Complementa, aprofunda e atualiza conhecimentos da disciplina Técnica Dietética I. Leva ao aluno ao interesse de analisar, operacionalizar, experimentar e aplicar conhecimentos no preparo de alimentação para coletividades sadias e enfermas.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Estudar diferentes e variadas mudanças que sofrem os alimentos devido aos procedimentos a que são submetidos, anteriormente ao consumo humano.

2.2 Específicos:

a) Fazer uso da relação valor nutritivo/custo/apresentação dos alimentos e elaboração dos cardápios; Identificar e acompanhar as transformações e perdas que os alimentos sofrem quanto

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Necessidades especiais que exigem modificações na consistência das dietas; (8h)

Objetivo Identificar necessidades especiais que exigem modificações na consistência das dietas.

1.1 AULA EXPOSITIVA SOBRE VARIAÇÃO DE CONSISTÊNCIA PARA ADEQUAÇÃO ÀS NECESSIDADES FISIOLÓGICAS ESPECÍFICAS. (4h)

1.2 AULA PRÁTICA SOBRE VARIAÇÃO DE CONSISTÊNCIA PARA ADEQUAÇÃO ÀS NECESSIDADES FISIOLÓGICAS ESPECÍFICAS. (4h)

Unidade 2 - Funcionalidade dos açúcares e edulcorantes, agentes de crescimento e óleos e gorduras; (28h)

Objetivo Caracterizar a funcionalidade de açúcares e edulcorantes, agentes de crescimento e óleos e gorduras.

2.1 CARACTERÍSTICAS E APLICAÇÃO DE AÇÚCARES E EDULCORANTES. (2h)

- 2.2 PRÁTICA DE AÇÚCARES E EDULCORANTES. (8h)
 2.3 CARACTERÍSTICAS E APLICAÇÃO DE ÓLEOS E GORDURAS (4h)
 2.4 PRÁTICA DE ÓLEOS E GORDURAS (8h)
 2.5 CARACTERÍSTICAS E APLICAÇÃO DOS AGENTES DE CRESCIMENTO (2h)
 2.6 PRÁTICA DE AGENTES DE CRESCIMENTO (4h)

Unidade 3 - Utilização do microondas e forno combinado; (8h)
Objetivo Verificar novas possibilidades com o uso do microondas e forno combinado.

- 3.1 APLICAÇÃO DA COCÇÃO POR MEIO DO FORNO DE MICROONDAS E FORNO COMBINADO. (4h)
 3.2 PRÁTICA DE COCÇÃO POR MEIO DO FORNO DE MICROONDAS E FORNO COMBINADO. (4h)

Unidade 4 - Alimentos não-convencionais; (8h)

Objetivo Avaliar o uso de alimentação não convencional.

- 4.1 DEFINIÇÃO E APLICAÇÃO DOS ALIMENTOS NÃO CONVENCIONAIS (4h)
 4.2 PRÁTICA DE ALIMENTOS NÃO CONVENCIONAIS (4h)

Unidade 5 - Atributos e uso de condimentos; (8h)

Objetivo Identificar atributos e uso de condimentos.

- 5.1 APLICAÇÃO DOS CONDIMENTOS NA TÉCNICA DIETÉTICA (4h)
 5.2 PRÁTICA DE CONDIMENTOS NA TÉCNICA DIETÉTICA; (4h)

Unidade 6 - Elaboração de receitas para fins especiais. (20h)

Objetivo Elaborar receita para fim especial.

- 6.1 DEFINIÇÃO DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS (2h)
 6.2 DEFINIÇÃO DE PATOLOGIAS QUE REQUEREM RESTRIÇÕES/ALTERAÇÕES DOS ALIMENTOS POR MEIO DA TÉCNICA DIETÉTICA. (6h)
 6.3 ELABORAÇÃO DE RECEITA PARA DETERMINADAS CONDIÇÕES FISIOLÓGICAS ESPECÍFICAS E APRESENTAÇÃO DO TRABALHO DESENVOLVIDO. (12h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- 4.1 Aulas dialogadas e práticas com atividades direcionadas para o desenvolvimento criativo do aluno com base na teoria relacionada.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Datashow;
 5.2 Leitura de artigos científicos;
 5.3 Laboratório.

6 AVALIAÇÃO

- 6.1 Avaliação bimestral - 70%
- 6.2 Relatórios - 15%
- 6.3 Trabalho final - 15%

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	004	004	008
Unidade 2	008	020	028
Unidade 3	004	004	008
Unidade 4	004	004	008
Unidade 5	004	004	008
Unidade 6	008	012	020
Total	032	048	080

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ORNELLAS, L.O. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

ARAUJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P. **Alquimia dos alimentos**. Senac, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOTELHO, R.A. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório**. Atheneu, 2005.



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

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga Horária Total: 80 horas

1 EMENTA:

Principais processos tecnológicos e transformação das matérias-primas agropecuárias. Biotecnologia na indústria de alimentos. Processo de conservação pelo calor, frio, controle de umidade, salga, aditivos, fermentação, defumação e irradiação. Tecnologia do leite e seus derivados. Tecnologia de óleos vegetais. Tecnologia da fermentação alcoólica e bebidas alcoólicas.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Conhecer os principais processos de transformação e obtenção de produtos alimentícios pela indústria.

2.2 Específicos:

a) Conhecer as alterações que os nutrientes podem sofrer durante as etapas industriais.

b) Decidir sobre o melhor processo de conservação de alimentos, a que produtos se aplicam, vantagens e desvantagens de cada método.

c) Proporcionar aos alunos, através de visitas, o conhecimento das rotinas de algumas pequenas e grandes indústrias de alimentos.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Introdução e importância da tecnologia de alimentos. (3h)

Objetivo Apresentar a definição e a importância da Tecnologia dos Alimentos.

1.1 Introdução e importância da tecnologia de alimentos. (3h)

Unidade 2 - Matérias primas alimentícias e alterações de alimentos. (3h)

Objetivo Apresentar as principais características das matérias primas usadas na indústria.

2.1 Matérias primas alimentícias e alterações de alimentos. (3h)

Unidade 3 - Noções de microbiologia de alimentos. (6h)

Objetivo Apresentar os conceitos de resistência térmica, curva de sobrevivência térmica e esterilidade comercial.

3.1 Uso de microrganismos benéficos em alimentos. Prática de fabricação de iogurte. (3h)

Unidade 4 - Conservação de alimentos pelo uso do calor. (6h)
Objetivo Apresentar os métodos de conservação pelo calor: pasteurização, esterilização e branqueamento.

4.1 Conservação de alimentos pelo uso do calor. (6h)

Unidade 5 - Conservação de alimentos pelo uso do frio. (6h)
Objetivo Apresentar os métodos de conservação pelo frio: refrigeração e congelamento.

5.1 Conservação de alimentos pelo uso do frio. (6h)

Unidade 6 - Conservação de alimentos pelo controle da umidade. (8h)

Objetivo Apresentar os métodos de conservação por controle da umidade: secagem natural e artificial.

6.1 Secagem artificial e natural. Métodos e diferenças. (2h)

6.2 Fabricação de tomate seco. (4h)

6.3 Fabricação de banana passas. (2h)

Unidade 7 - Conservação de alimentos por uso do açúcar. (2h)
Objetivo Apresentar os métodos de conservação por uso do açúcar. Princípio e produtos obtidos.

7.1 Conservação de alimentos por uso do açúcar. Princípio e produtos obtidos. (2h)

Unidade 8 - Conservação de alimentos por uso do sal. (4h)
Objetivo Apresentar os métodos de conservação por uso do sal. Salga seca e úmida.

8.1 Conservação de alimentos por uso do sal. Princípios e métodos. (2h)

8.2 Prática de conservação do pescado por uso do sal. (2h)

Unidade 9 - Conservação de alimentos por defumação. (2h)
Objetivo Apresentar os métodos e princípio da conservação por uso da defumação.

9.1 Métodos e princípio da conservação por uso da defumação.. (2h)

Unidade 10 - Conservação de alimentos por irradiação. (2h)
Objetivo Apresentar os métodos e princípio da conservação por uso da irradiação.

10.1 Métodos e princípio da conservação por uso da irradiação. (2h)

Unidade 11 - Conservação de alimentos por conservantes. (2h)

Objetivo Apresentar os tipos de conservantes utilizados na indústria de alimentos.

11.1 Conservação de alimentos por conservantes. (2h)

Unidade 12 - Tecnologia de produtos lácteos. (12h)

Objetivo Apresentar a composição, definição de leite e tipos de leites, controle de qualidade na obtenção e na indústria, legislação aplicada e principais derivados.

12.1 Composição, definição de leite e tipos de leites, controle de qualidade na obtenção e na indústria, legislação aplicada e principais derivados. (4h)

12.2 Prática de fabricação de queijo minas frescal. (4h)

12.3 Visita a um pequeno Laticínio no DF (4h)

Unidade 13 - Tecnologia de óleos e gorduras. (4h)

Objetivo Apresentar conceitos, fontes, obtenção de óleo bruto e refinamento, modificações de óleos vegetais.

13.1 Conceitos, fontes, obtenção de óleo bruto e refinamento, modificações de óleos vegetais. (4h)

Unidade 14 - Tecnologia de produtos cárneos. (8h)

Objetivo Apresentar definição, qualidade da carne, conservação e principais derivados.

14.1 Definição, qualidade da carne, conservação e principais derivados. (5h)

14.2 Prática de fabricação de linguiça toscana. (3h)

Unidade 15 - Tecnologia de amido. (4h)

Objetivo Apresentar o conceito, composição química, fontes, características tecnológicas, extração, amidos modificados e seus usos.

15.1 Conceito, composição química, fontes, características tecnológicas, extração, amidos modificados e seus usos. (4h)

Unidade 16 - Processamento e conservação de frutas e hortaliças. (3h)

Objetivo Apresentar as principais alterações que estas matérias primas podem sofrer e os métodos de controle.

16.1 Principais alterações que estas matérias primas podem sofrer e os métodos de controle. (3h)

Unidade 17 - Tecnologia das fermentações: (8h)

Objetivo Apresentar a importância, vias de obtenção de etanol, matérias-primas utilizadas, agentes da fermentação e bioquímica da fermentação.

17.1 Importância, vias de obtenção de etanol, matérias-primas utilizadas, agentes da fermentação e bioquímica da fermentação. (4h)

17.2 Visita a uma cervejaria no DF. (4h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas expositivas, com auxílio de transparências e apresentações em slides e aulas práticas em laboratório. Exercícios e avaliações.

4.2 Apresentação de seminários.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Lousa, retro projetor, projetor multimídia, equipamento de vídeo, laboratório de análises bromatológicas.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Serão aplicadas 2 provas, sendo que a primeira notas consistirá a nota N1, enquanto a outra a N2.

6.2 A Média Final será calculada pela média aritmética do primeiro e segundo bimestre.

6.3 Para ser aprovado na disciplina, o aluno deverá obter MF igual ou superior a 6,0 e pelo menos 75% de frequência.

6.4 O não comparecimento do aluno, em quaisquer verificações de aprendizagem programada, incorrerá na realização de uma prova substitutiva 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	000	003	003
Unidade 4	006	000	006
Unidade 5	006	000	006
Unidade 6	002	006	008
Unidade 7	002	000	002
Unidade 8	002	002	004
Unidade 9	002	000	002
Unidade 10	002	000	002
Unidade 11	002	000	002
Unidade 12	004	008	012
Unidade 13	004	000	004

Unidade 14	005	003	008
Unidade 15	004	000	004
Unidade 16	003	000	003
Unidade 17	004	004	008
Total	054	026	080
(1)	Práticas laboratoriais	ou	atividades em campo
(2)	Somente para as licenciaturas		

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente: nutrição, utilização, alimentos especiais e irradiados, coadjuvantes, contaminação, interação.** São Paulo: Atheneu, 2000.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, T.C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M.H. & SILVA, M.A .A.P. **Avanços em análise sensorial.** São Paulo: Livraria Varela, 1999.

BURUFFALD, R. & OLIVEIRA, M.N. **Fundamentos de tecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 1998.