



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Terapia Nutricional I

CÓDIGO: NUT017

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 60 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 120 HORAS

CRÉDITOS: 8

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 6º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Avaliação Nutricional (NUT009) e Ciclos da Vida (NUT010).

EMENTA:

Estudo da fisiopatologia e da dietoterapia adequada ao controle e prevenção das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), das doenças metabólicas e inflamatórias do trato gastrointestinal e das doenças em glândulas anexas ao trato gastrointestinal. Essa disciplina é uma das atividades acadêmicas curriculares de Formação em Extensão Universitária.

OBJETIVO GERAL:

Tratar e prevenir por meio da nutrição e dietética, as doenças do trato gastrointestinal, metabólicas e cardiovasculares.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Compreender a fisiopatologia, junto com a sintomatologia e o tratamento clínico das doenças;
- Entender e dominar a aplicação da dietoterapia individual para cada doença;
- Estabelecer planos alimentares para pacientes hospitalizados e ambulatoriais;

- Discutir a influência de particularidades individuais dos pacientes (etnia, gênero, religiosidade, etc.) nas prescrições dietoterápicas necessárias.
- Proporcionar formação em extensão universitária.

METODOLOGIA:

Para o estudo de cada conteúdo programático teórico, o professor fará a exposição dos temas por meio de aula expositiva dialogada. Para as aulas práticas em ambulatório, os alunos serão previamente orientados e preparados para o atendimento nutricional. Eles deverão atender os pacientes com supervisão e preparar as orientações nutricionais e o plano alimentar de acordo com as doenças em questão. Deverão discutir os casos com os professores e colegas, sendo incentivada a participação ativa dos alunos nesse processo para que realizem a interface da prática com o conteúdo teórico ministrado previamente. Os pacientes serão recrutados de acordo com as doenças estudadas na aula teórica por meio de chamada pública. Além disso, para a discussão e o estudo do conteúdo ocorrerá a apresentação de estudos de caso e artigos, e realização de exercícios de fixação em grupos pequenos. As atividades de extensão consistem em atendimentos individualizados prestados a população que necessite de melhoria na qualidade da alimentação, visando as doenças relacionadas com o conteúdo teórico da disciplina. Além dos encontros em sala de aula, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AValiação:

2 provas escritas teóricas (60 pontos)

Avaliação do desempenho e participação nas aulas práticas, incluindo a confecção de orientações e plano alimentar, apresentação de estudos de casos e artigos, exercícios de fixação e participação nos fóruns de discussão (40 pontos).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO	CARGA HORÁRIA (horas)
1 - Obesidade e doenças metabólicas associadas: diabetes, dislipidemias, síndrome metabólica e consequências da obesidade.	24
2 - Cirurgia Bariátrica	4
3 - Doenças cardiovasculares/Hipertensão arterial sistêmica.	4
4 - Desnutrição.	4

5 - Doenças do trato gastrointestinal: cavidade oral, esôfago, estômago, sintomas do trato gastrointestinal; intolerância e alergia alimentar; doenças inflamatórias intestinais e diverticulose/diverticulite.	20
6 - Distúrbios hepáticos e de vesícula biliar	4
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PRÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
1 - Obesidade e doenças metabólicas associadas: diabetes, dislipidemias, síndrome metabólica e consequências da obesidade.	24
2 – Cirurgia Bariátrica	4
3 - Doenças cardiovasculares/Hipertensão arterial sistêmica.	4
4 - Desnutrição.	4
5 - Doenças do trato gastrointestinal: cavidade oral, esôfago, estômago, sintomas do trato gastrointestinal; intolerância e alergia alimentar; doenças inflamatórias intestinais e diverticulose/diverticulite.	20
6 – Distúrbios hepáticos e de vesícula biliar	4

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

COMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. **Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular**. São Paulo Manole 2016 - recurso online (eBook).

FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 567 p. GODOY-MATOS, A.F. **Síndrome Metabólica**. São Paulo: Atheneu; 2005.

GODOY-MATOS, A.F. **Síndrome Metabólica**. São Paulo: Atheneu; 2005.

GOLDMAN L, DENNIS A. **Cecil Tratado de Medicina Interna**. 22ª Ed, Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

MOREIRA EAM e CHIARELLO PG. **Atenção Nutricional: Abordagem dietoterápica em adultos**. Rio de Janeiro: Gaunabara Koogan, 2008.

SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, A.C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 10ª ou 11ª ed. São Paulo: Manole, 2011 ou 2017.

SILVA, S.M.C E MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**, 2ª Ed. Roca. 2011. SHEILA GROSSMA E CAROL M. PORTH. **Fisiopatologia**. 9ª ED. Guanabara e Koogan, 2016.

SHEILA GROSSMA E CAROL M. PORTH. **Fisiopatologia**. 9ª ED. Guanabara e Koogan, 2016.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CARDOSO, S.P.; MARTINS, C. **Interação Droga-nutriente**. Curitiba: NutroClínica; 1998.

KASPER DL, BRAUNWALD E, FAUCI AS, HAUSER SL, LONGO DL, JAMESON JL. **Harisson Medicina Interna**. 16ª Ed, Rio de Janeiro, McGraw-Hill, 2006.

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. São Paulo: Manole; 2005.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos Nutrição e Dietoterapia**. 11.ed. São Paulo: Roca, 2005.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2003, 550 p

www.pubmed.com – artigos e diretrizes com abordagens nutricionais atualizadas sobre as doenças estudadas.

www.google.com/acadêmico - artigos e diretrizes com abordagens nutricionais atualizadas sobre as doenças estudadas.

Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Minas Gerais. Resolução Nº 08/2020, DE 5 DE NOVEMBRO DE 2020 Regulamenta as atividades de extensão na UFMG e revoga a Resolução Nº 03/2016, de 12 de abril de 2016.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2990049** e o código CRC **8C5ADA5C**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Nutrição em Saúde Pública

CÓDIGO: NUT018

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 45 HORAS

CRÉDITOS: 3

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 6º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Importância da Nutrição em Saúde Pública. Transição nutricional. Situação nutricional da população brasileira. Aspectos epidemiológicos e estratégias de intervenção em doenças relacionadas com a Nutrição. Políticas de Alimentação e Nutrição. Vigilância alimentar e nutricional.

OBJETIVO GERAL:

Compreender a situação nutricional da população brasileira e as estratégias de intervenção em saúde pública.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Questionar a realidade social e ambiental, mediante indicadores epidemiológicos, identificando problemas de nutrição em saúde pública;
- Contribuir no planejamento de intervenções de nutrição em coletividades;

- Analisar as políticas e programas sociais de alimentação e nutrição;
- Propor métodos e conteúdos de intervenções de nutrição;
- Discutir os resultados de intervenções em saúde pública.
- Desenvolver os conteúdos da disciplina de forma a contemplar também as necessidades específicas da população negra e demais populações tradicionais do Brasil (como população indígena ou quilombola).

METODOLOGIA:

A disciplina está organizada para uma abordagem teórica pautada em evidências científicas que será realizada por meio de aulas expositivas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Para as aulas expositivas serão utilizadas as seguintes estratégias: exposição oral participativa, videoaulas, exemplificações, reflexões sobre vídeos, apresentação, discussão de artigos e documentos, desenvolvimento de atividades teóricas e estudos de caso. Além dos encontros em sala de aula, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AValiação:

A avaliação da disciplina será sistemática e contínua para verificar a aprendizagem de cada unidade.

ATIVIDADES	PONTUAÇÃO
Atividade Avaliativa Individual 1	25 pontos
Atividade Avaliativa Individual 2	25 pontos
Aula Invertida em Grupo	25 pontos
Atividades Teóricas	25 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
Apresentação da Disciplina/ Transição Demográfica, Epidemiológica e Nutricional	4
DANT – Doenças e Agravos Não Transmissíveis Doenças	

cardiovasculares, Câncer, Diabetes e Atividade Física)/Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das DCNT no Brasil	4
Excesso de Peso e Obesidade /Plano de Prevenção e Controle da Obesidade	4
Consumo Alimentar/Determinantes econômicos do consumo alimentar/Promoção da Alimentação Adequada e Saudável	4
Avaliação 1	4
Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)/ Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional/Produção de Alimentos e Agricultura Familiar	4
Política Nacional de Alimentação e Nutrição Vigilância Alimentar e Nutricional	4
Programa Nacional de Alimentação Escolar	5
Avaliação 2	4
Aula Invertida+Atividade Atualidades da Nutrição em Saúde Pública 1. Agrotóxicos 2. Conflito de Interesses na Nutrição 3. Regulamentação da comercialização de alimentos nas escolas 4. Rotulagem de Alimentos	4
Ações de Apoio e Proteção ao Aleitamento Materno A Publicidade e alimentação + Atividade	3
Anemia; Desnutrição; Bócio; Hipovitaminoses + Atividade	1

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (Todo referencial teórico está disponível para consulta on line)

- Albuquerque, M. D. F. M. D. (2009). A segurança alimentar e nutricional e o uso da

abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. *Revista de Nutrição*, 22(6), 895-903.

- AMORIM, Ana Laura Benevenuto de; RIBEIRO JUNIOR, José Raimundo Sousa; BANDONI, Daniel Henrique. Programa Nacional de Alimentação Escolar: estratégias para enfrentar a insegurança alimentar durante e após o Covid-19. *Revista de Administração Pública*, Rio de Janeiro, jun. 2020. ISSN 1982-3134. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/view/81770>>. Acesso em: 21 Jul. 2020.
- Belik, W. (2012). A Política Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional: concepção e resultados. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, 19(2), 94-110.
- Bortolini GA, Moura ALP, Lima AMC, Moreira HOM, Medeiros O, Diefenthaler ICM, et al. Guias alimentares: estratégia para redução do consumo de alimentos ultraprocessados e prevenção da obesidade. *Rev Panam Salud Publica*. 2019;43:e59. <https://doi.org/10.26633/RPSP.2019.59>
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014. 156 p. ISBN: 978-85-334-2176-9
- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2019. 265 p. : Il. ISBN 978-85-334-2737-2
- Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução no. 26 de 17/06/2013: Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE – Brasília: FNDE, 2013.
- Claro, R. M., & Monteiro, C. A. (2010). Renda familiar, preço de alimentos e aquisição domiciliar de frutas e hortaliças no Brasil. *Rev Saúde Pública*, 44(6), 1014-20.
- Coutinho, J. G., Cardoso, A. J. C., Toral, N., Silva, A. C. F. D., Ubarana, J. A., Aquino, K. K. N. D. C., ... & Vasconcellos, A. B. (2009). Organization of Food and Nutritional Surveillance within the Brazilian National Health System: history and current challenges. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, 12(4), 688-699.
- Custódio, M. B., Furquim, N. R., Santos, G. M. M., & Cyrillo, D. C. (2011). Segurança alimentar e nutricional e a construção de sua política: uma visão histórica. *Rev SAN*, 18(1), 1-10.
- Gomes, F. D. S., Castro, I. R. R. D., & Monteiro, C. A. (2010). Publicidade de alimentos no Brasil: avanços e desafios. *Ciência e Cultura*, 62(4), 48-51.
- Jaime, P. C., Silva, A. D., Gentil, P. C., Claro, R. M., & Monteiro, C. A. (2013). Brazilian obesity prevention and control initiatives. *Obesity Reviews*, 14(S2), 88-95.
- Jaime, Patricia Constante. Pandemia de COVID19: implicações para (in)segurança alimentar e nutricional. *Ciência & Saúde Coletiva* [online]. v. 25, n. 7 [Acessado 21 Julho 2020] , pp. 2504.
- Jordão, R. E., Bernardi, J. L. D., & Barros Filho, A. D. A. (2009). Prevalência de anemia ferropriva no Brasil: uma revisão sistemática. *Rev Paul Pediatr*, 27(1), 90-8.
- Malta, D. C., & Silva Jr, J. B. D. (2013). O Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil e a definição das metas globais para o enfrentamento dessas doenças até 2025: uma revisão. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*, 22(1), 151-164.
- Martins, M. C., Oliveira, Y. P. D., Coitinho, D. C., & Santos, L. M. P. (2007). Overview of actions to control vitamin A deficiency of in Brazil. *Revista de Nutrição*, 20(1), 5-18.

- Medeiros-Neto, G. (2009). Iodine nutrition in Brazil: where do we stand?. *Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia*, 53(4), 470-474.
- Milagres, R. C. R. M., Nunes, L. C., & Pinheiro-Sant'Ana, H. M. (2007). A deficiência de vitamina A em crianças no Brasil e no mundo. *Ciênc saúde coletiva*, 12(5), 1253-66.
- Monteiro, C. A., & Castro, I. R. R. D. (2009). Por que é necessário regulamentar a publicidade de alimentos. *Ciência e Cultura*, 61(4), 56-59.
- Monteiro, C. A., Benicio, M. H. D. A., Konno, S. C., Silva, A. C. F. D., Lima, A. L. L. D., & Conde, W. L. (2009). Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996-2007. *Rev. saúde pública*, 43(1), 35-43.
- Monteiro, C. A., Levy, R. B., Claro, R. M., de Castro, I. S. R. R., & Cannon, G. (2010). Increasing consumption of ultra-processed foods and likely impact on human health: evidence from Brazil. *Public health nutrition*, 14(1), 5.
- Monteiro, C. A., Moubarac, J. C., Cannon, G., Ng, S. W., & Popkin, B. (2013). Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. *Obesity Reviews*, 14(S2), 21-28.
- Pinheiro, A. R. D. O., & Carvalho, M. D. F. C. C. (2010). Transformando o problema da fome em questão alimentar e nutricional: uma crônica desigualdade social. *Ciência & Saúde Coletiva*, 15(1), 121-130.
- Recine, E. G. I. G., & Vasconcellos, A. B. (2011). Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. *Cien Saude Colet*, 16(1), 73-79.
- Triches, R. M., & Schneider, S. (2010). Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção. *Saúde e Sociedade*, 19(4), 933-945.
- Venancio, S. I., Escuder, M. M., Saldiva, S. R., & Giugliani, E. R. (2010). Breastfeeding practice in the Brazilian capital cities and the Federal District: current status and advances. *Jornal de Pediatria*, 86(4), 317-324.
- Victora, C. G., Aquino, E. M., do Carmo Leal, M., Monteiro, C. A., Barros, F. C., & Szwarcwald, C. L. (2011). Maternal and child health in Brazil: progress and challenges. *The Lancet*, 377(9780), 1863-1876.
- Vieira, R. C. D. S., & Ferreira, H. D. S. (2010). Prevalence of anemia in Brazilian children in different epidemiological scenarios. *Revista de Nutrição*, 23(3), 433-444.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR (Todo referencial teórico está disponível para consulta on line)

- Florindo AA, Hallal PC, Moura EC, Malta DC. Prática de atividades físicas e fatores associados em adultos, Brasil, 2006. *Rev. Saúde Pública*. 2009;43:S65-S73.
- Levy-Costa RB, Sichieri R, Pontes NS, Monteiro CA. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). *Rev Saúde Pública*. 2005; 34(4): 530-540.
- Monteiro CA, Conde WL, Popkin BM. Income-specific trends in obesity in Brazil: 1975-2003. *Am J Public Health* 2007;97(10): 1808-1812.
- Monteiro CA, Conde WL, Popkin BM. The burden of disease from undernutrition and overnutrition in countries undergoing rapid nutrition transition: a view from Brazil. *Am J Public Health* 2004; 94:433-4.
- Monteiro CA. Benicio MHD'A, Konno SC, Feldenheimer ACS, Lima ALL. Conde WL. Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996 – 2007. *Rev Saúde Pública*. 2009;43(1): 35-43.
- Monteiro AM e Castro, IRR de. Por que é necessário regulamentar a publicidade de alimentos. *Ciência e Cultura*. 2009;61(4):56-59.
- Monteiro, CA (org.) Saúde infantil: tendências e determinantes na cidade de São Paulo. *Rev Saúde Pública*. 2000;34(Supl. 6):S1-S107.

- Monteiro, CA (org.) Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. 2ª Edição Aumentada. São Paulo: Hucitec/NUPENS-USP, 2000. 431 p.
- Monteiro, CA. A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil. *USP: Estudos Avançados*, 2003;17(48): 7-20.
- Popkin BM, Gordon-Larsen P. The nutrition transition: worldwide obesity dynamics and their determinants. *Int J of Obesity* 2004;28:S2-S9.
- Popkin BM. Nutritional Patterns and Transitions. *Population and Development Review*, 2003;19(1):138-157.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2990096** e o código CRC **F39BA2EA**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Gestão em Produção de Refeições II

CÓDIGO: NUT096

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 90 HORAS

CRÉDITOS: 6

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 6º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Planejamento físico de Unidades Produtoras de Refeições. Tendências no planejamento físico de Produtoras de Refeições. Ergonomia. Reforma em Unidades de Alimentação e Nutrição. Lactário. Sistemas de controle de qualidade. Análise de perigos e pontos críticos de controle de alimentos. Procedimentos Operacionais Padronizados. Manual de boas práticas de fabricação.

OBJETIVO GERAL:

Capacitar o aluno na gestão do controle de qualidade na área de Nutrição em Produção de Refeições.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Aplicar os fundamentos do controle microbiológico na garantia de qualidade sanitária em Unidades Produtoras de Refeições.
- Conhecer os aspectos regulatórios relativos à produção de alimentos seguros.
- Elaborar, monitorar e avaliar ferramentas de qualidade utilizadas para prevenção, redução e minimização de riscos de doenças transmitidas por alimentos (Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).
- Elaborar o planejamento físico-funcional das Unidades Produtoras de Refeições juntamente com a equipe multiprofissional.
- Compôr a equipe multiprofissional na elaboração de projetos físicos-funcionais para Unidades Produtoras de Refeições.
- Aplicar as normas de biossegurança em Unidades Produtoras de Refeições.

METODOLOGIA:

A metodologia utilizada será baseada na criação de meios para a exposição e a interação de conhecimentos prévios dos alunos, de modo a favorecer a aprendizagem significativa. As atividades serão prioritariamente realizadas em equipe e o professor será o mediador do processo de aprendizagem. As aulas serão expositivas e participativas contendo as instruções (o quê, por quê e como será estudado, e os produtos que serão elaborados e avaliados) e bibliografia para o estudo e a pesquisa sistematizada. Inicialmente, para o estudo de cada conteúdo programático, o professor fará a exposição dos temas e dos roteiros e fornecerá as orientações necessárias para o estudo e a elaboração dos produtos individuais e em equipe, e permanecerá à disposição para a discussão das dúvidas e auxílio na elaboração das atividades. Além dos encontros em sala de aula, serão realizadas visitas técnicas a Unidades Produtoras de Refeições. Estas visitas serão orientadas e acompanhadas pelo professor responsável. O Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como wiki, fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AVALIAÇÃO:

- Parte teórica:
 - Avaliações escritas (n=3): 1- 20,0 pontos
2- 15,0 pontos
 - Trabalhos e atividades individuais e em grupo no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA): 45,0 pontos (Seminário: 15,0 pts; Estudo dirigido: 5,0 pts; Trabalho: 15,0 pts; Atividades avaliativas: 10,0 pts).
- Parte prática:
 - Simulado: 5,0 pts
 - Relatório Visitas Técnicas: 15 pts

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO

1) Controle Microbiológico em Unidades de Alimentação e Nutrição

- Conceitos
- Tipos microbianos de importância em alimentos
- Fontes e vias de contaminação microbiana dos alimentos.
- Fatores que contribuem para a ocorrência de surtos causados por alimentos contaminados
- Tipos de higienização

2) Manual de Boas Práticas de Fabricação

- Aspectos regulatórios
- Conceitos
- Boas Práticas de Fabricação
- Roteiro para elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação

3) Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)

- Aspectos regulatórios
- Conceito; característica, objetivo
- Requisitos gerais
- Etapas de elaboração, monitoramento, avaliação e registro

4) Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

- Aspectos regulatórios
- Histórico
- Conceitos
- Pré-requisitos para implantação do APPCC
- Princípios do APPCC

5) Sistemas de Controle de Qualidade

- Sistema de Controle de Qualidade atual
- Normatização: Série ISO 9000; ISO 14001/2004; ISO 22000/2005

6) Biossegurança em Unidades Produtoras de Refeições

- Conceitos
- Aplicação da biossegurança em Unidades Produtoras de Refeições

7) Planejamento Físico-funcional de Unidades Produtoras de Refeições

- Conceitos e objetivos
- Características gerais das Unidades Produtoras de Refeições
- Projetos em Unidades Produtoras de Refeições
- Requisitos gerais para o planejamento físico-funcional de Unidades Produtoras de Refeições
- Setores de uma Unidade Produtora de Refeições

8) Noções de Desenho Técnico

- Normas do desenho técnico

- Tipos de desenhos de um projeto arquitetônico

- Escalas

- Símbolos e convenções para Unidade Produtora de Refeições

9) Dimensionamento dos Setores de Unidades Produtoras de Refeições

- Índices para dimensionamento de áreas para Unidades Produtoras de Refeições

10) Dimensionamento físico-funcional de Unidades Produtoras de Refeições

- Características físico-funcionais dos setores da Unidade Produtora de Refeições

- Dimensionamento dos equipamentos por setor da Unidade Produtora de Refeições

11) Lactário e Banco de Leite

- Conceitos

- Características gerais

- Estrutura físico-funcional do Lactário e do Banco de Leite

12) Reparos e reforma em Unidades Produtoras de Refeições

- Conceitos e características

- Diagnóstico e definição das prioridades para reparos e reformas em Unidades Produtoras de Refeições

- Planejamento dos reparos e reformas em Unidades Produtoras de Refeições

- Execução dos reparos e reformas em Unidades Produtoras de Refeições

13) Ergonomia e a Saúde do Trabalhador em Unidades Produtoras de Refeições

- Conceitos e objetivos

- Ergonomia, saúde do trabalhador e os processos de trabalho

- Produtividade, organização do trabalho e os fatores ambientais em Unidades Produtoras de Refeições

- Doenças ocupacionais nas Unidades Produtoras de Refeições

14) Tendências no planejamento físico-funcional para Unidades Produtoras de Refeições

- Cozinha de Montagem

- Cadeia fria (positiva e negativa)

- Meio ambiente e sustentabilidade

- *Dark kitchens*

- Equipamentos

- Adaptações na infraestrutura das UPR em virtude da Covid-19.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PRÁTICO

1) Aspectos regulatórios relativos à produção de alimentos seguros

- Legislações pertinentes

2) Visitas técnicas

- Visitas *in loco*

- Seminário de apresentação das visitas técnicas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

- ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. 2 ed. Metha, 2007. 318p.
- SANT'ANA, H.M.P. **Planejamento físico-funcional de unidade de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 288p.
- TEIXEIRA, S., MILET, Z., CARVALHO, J., BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, Editora Atheneu, 2006. 219p
- MEZOMO, I. F. de B. **O Serviço de Nutrição – administração e organização**. São Paulo, 2002. 413p.
- OLIVEIRA, J. O. et al. **Gestão da qualidade: tópicos avançados**. São Paulo: pioneira Thomson Learning, 2012. 243p.
- Legislações sanitárias vigentes.

Bibliografia Complementar

- CORRÊA, V.M. **Ergonomia: fundamentos e aplicações**. Porto Alegre. Bookman. 2015. Disponível em: <https://covers.vitalbook.com/vbid/9788582603154/width/480>
- MACEDO, J. L.; OLIVEIRA, A.S.S.S.; PEREIRA, I.C.; FERRAZ, J.R.S.; ASSUNÇÃO, M.J.S.M. Aspectos Físicos-Funcionais de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Município Maranhense. **Revista Desafios** v. 7,n. 2, 2020. Disponível em: <https://sistemas.uft.edu.br/periodicos/index.php/desafios/article/view/6381/16552>
- OLIVEIRA, N.F.W. **Alimentação institucional: uma visão moderna**. Passos, MG: editora Offset São Paulo, 2007. 136p.
- SECRETARIA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. – SES/RJ. **Manual: Medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo self-services, cafés, bares, lanchonetes, delivery e food trucks**. Rio de Janeiro, 2020. 30p. Disponível em: <https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MzI4Nzg%2C>
- SOUZA, M.S; MEDEIROS, L.B. SACCOL, A.L.F. Implantação das boas práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) na Cidade de Santa Maria (RS). **Alimentos e Nutrição**, v. 24, n. 2, p.203-207, 2013. Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/a47d/2756cedcb1655ec878c03ad5e9b74d798af4.pdf>
- ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007. 352p.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2990118** e o código CRC **78F95E1E**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Marketing em Nutrição

CÓDIGO: NUT108

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS

CRÉDITOS: 2

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 6º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Marketing: conceito, evolução, princípios, características. *Marketing* nutricional. Atuação do nutricionista em *Marketing*. Posicionamento e segmentação do mercado. *Marketing* de alimentos e de serviços. Comunicação e programa. Responsabilidade social e ética no *marketing* nutricional. *Marketing* pessoal. *Marketing* digital.

OBJETIVO GERAL:

Compreender os conceitos e estratégias de marketing para sua aplicabilidade no uso pessoal e corporativo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Entender os conceitos e princípios fundamentais do marketing.
- Aplicar o mix de marketing.
- Definir serviços e características.
- Compreender o processo de posicionamento e segmentação de mercado.

- Relacionar a ética em marketing com a atuação do nutricionista.
- Discutir o impacto negativo do marketing no segmento da saúde, com enfoque no público infantil e adulto.
- Confeccionar material técnico-científico e material educativo.
- Planejar demonstrações técnicas de produtos.

METODOLOGIA:

A metodologia utilizada será baseada na criação de meios para a exposição e a interação de conhecimentos prévios dos alunos, de modo a favorecer a aprendizagem significativa. As atividades serão prioritariamente realizadas em equipe e o professor será o mediador do processo de aprendizagem. As aulas serão expositivas e participativas contendo as instruções (o quê, por quê e como será estudado, e os produtos que serão elaborados e avaliados) e bibliografia para o estudo e a pesquisa sistematizada. Inicialmente, para o estudo de cada conteúdo programático, o professor fará a exposição dos temas e dos roteiros e fornecerá as orientações necessárias para o estudo e a elaboração dos produtos individuais e em equipe, e permanecerá à disposição para a discussão das dúvidas e auxílio na elaboração das atividades. Além dos encontros em sala de aula, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como wiki, fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AVALIAÇÃO:

- Seminário: Desenvolvimento do mix de marketing (4P) de um produto alimentício. Atividade em grupo (40pts)
- Análise crítica sobre o marketing socialmente responsável referente a publicidade de alimentos direcionado ao público infantil. Atividade em dupla (15 pts)
- Elaboração de estratégia de marketing pessoal-profissional: definição de meta, objetivo, controle, *timing*, ações. Atividade individual (5pts)
- Estudo dirigido sobre a ética em marketing (10 pts)
- Avaliação teórica escrita (30pts)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
1) Introdução ao marketing: Origem, evolução e conceito de marketing; Necessidade, desejo e demanda; Desenvolvimento do mix de marketing	8h
2) Marketing de serviços: Definição e características de	

serviços; Determinantes da qualidade dos serviços; Posicionamento e segmentação de mercado	4h
3) Marketing de alimentos: Evolução do consumo alimentar; Características que afetam o comportamento do consumidor; Perfil do consumidor de alimentos; Impacto da publicidade no consumo alimentar	7h
4) Marketing digital: Conceito, estratégias; Relato de experiência profissional	4h
5) Atuação do Nutricionista em Marketing na área de Alimentação e Nutrição; Ética no marketing em nutrição	4h
6) Marketing pessoal: Posicionamento emocional e de imagem; Comunicação inter e intrapessoal; Plano de marketing pessoal- profissional	3h

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

- COBRA, M. Administração de marketing no Brasil. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. - KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hill, 2012. Disponível em: <https://docero.com.br/doc/10n15x>
- KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hill, 2007. Disponível em: <https://docero.com.br/doc/ne8x85s>
- CZINKOTA, MR. Marketing: as melhores práticas. Porto Alegre: Bookman, 2001. (professora disponibilizará alguns capítulos).

Bibliografia Complementar

- CATELLI, S. R. F.. **Uma garfada de marketing**. Associação Paulista de Nutrição (APAN). São Paulo: Via Lettera Editora, 2008.
- CONDE, A.; CONDE, S. R. **Nutricionista, o seu próprio empreendedor**. São Paulo: Editora Metha, 2007.
- KOTLER, P. **Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercados**. São Paulo: Ediouro, 2009.

- SILVA, E. M. M. **Marketing para quem entende de nutrição**. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
- SCAGLIUSE FB; MACHADO FMS; TORRES EAFS. Marketing Aplicado à Indústria de Alimentos. Disponível: <http://hygeia.fsp.usp.br/~eatorres/gradu/marketing.pdf>
- ROSA, RO; CASAGRANDA YG; SPINELLI FE. A importância do marketing digital utilizando a influência do comportamento do consumidor. Revista De Tecnologia Aplicada v.6, n.2, 2017, p.28-39. Disponível em: <http://www.cc.faccamp.br/ojs-2.4.8-2/index.php/RTA/article/view/1044>
- WINGERT, KH; CASTRO LR. Marketing Para Nutrição: Conceitos E Ferramentas Aliados À Prática Da Nutrição. Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 19, n. 3, p. 353-371, 2018. Disponível em: <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/2699>



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2990153** e o código CRC **E3E37A27**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
ESCOLA DE ENFERMAGEM
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Nutrição Esportiva

CÓDIGO: NUT109

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 45 HORAS

CRÉDITOS: 3

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 6º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Avaliação e recomendação alimentares e nutricionais voltadas para o exercício físico e sua inserção nas diferentes práticas esportivas. Estudo de evidências em nutrição esportiva com vistas ao alto rendimento, bem como seu uso em situações especiais.

OBJETIVO GERAL:

Propiciar ao aluno o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e competências para nutrição relacionado ao esporte e exercício físico. Demonstrar a importância da nutrição para a performance do atleta ou desportista em diversas modalidades esportivas e discutir as evidências científicas na área.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Discutir conceitos básicos em bioquímica do exercício;
- Identificar a relação da nutrição com o treinamento desportivo;
- Identificar a relação dos macronutrientes e micronutrientes e seus papéis para a prática desportiva e de alto rendimento;

- Reconhecer a relação da nutrição e hidratação com o balanço hidroeletrolítico, temperatura corporal e performance;
- Diferenciar os tipos de carboidratos, gorduras e proteínas e os fatores que influenciam em seu aproveitamento;
- Prescrever estratégias nutricionais para os períodos pré exercício, durante e pós exercício e/ou competição nas diversas modalidades esportivas;
- Discutir o papel dos recursos ergogênicos para o treinamento físico.

Ao final da disciplina o estudante deverá ter conhecimento básico sobre as principais estratégias nutricionais na área esportiva, bem como, ter conhecimento sobre prescrição dietética na área esportiva.

METODOLOGIA:

Aulas Teóricas: A perspectiva é que os alunos participem da construção pedagógica do conhecimento sobre a temática da disciplina, através da permanente relação entre a teoria e sua possibilidade de aplicação na prática do dia-a-dia. Para tal, será priorizado o diálogo em sala de aula e a participação dos alunos na construção do conhecimento. As estratégias de ensino previstas são as seguintes: aulas expositivas e dialogadas, leitura de textos considerados referenciais para os temas abordados, com análise crítica e discussão em grupo; trabalhos de pesquisa individual e/ou em grupo; apresentação de seminários; investigação de desfechos relacionando com o conteúdo estudado na disciplina e resolução de problemas propostos pelo professor. **Aulas Práticas:** Os alunos participarão de visitas técnicas acompanhados pelo professor da disciplina em espaços esportivos de diversas modalidades esportivas. Participarão da rotina do nutricionista esportivo e terão como meta a construção de um relatório técnico sobre os espaços os quais fizeram a visitação. A proposta é que as visitas técnicas tenham, em torno, de 15 alunos por turma. Os alunos poderão se organizar em grupos, no máximo 3 alunos por grupo, para elaboração do relatório técnico.

AVALIAÇÃO:

- Prova 1 – 40 pontos
- Elaboração de vídeos e orientações para atletas e desportistas – 10 pontos
- Plano Alimentar em nutrição esportiva – 20 pontos
- Relatório técnico de visita aos espaços esportivos – 20 pontos
- Participação na atividade prática e da capacidade de trabalho em grupo – 10 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO	CARGA HORÁRIA (horas)

1. Bioquímica do exercício e sistemas energéticos	4
2. Bioquímica dos macronutrientes e micronutrientes	4
3. Hidratação e termorregulação	4
4. Recursos ergogênicos e performance	4
5. Recomendações nutricionais no desporto e alto rendimento em diferentes modalidades esportivas	4
6. Cálculos das necessidades energéticas no desporto e alto rendimento em diferentes modalidades esportivas	3
7. Estratégias nutricionais para hipertrofia e emagrecimento	3
8. Estratégias nutricionais para treinamento e/ou competições nas situações de pré, durante, pós treino e período de recuperação	4
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PRÁTICO	
1. Prática Profissional – visita técnica	5
1. 2. Prática Profissional – visita técnica	5
1. 3. Prática Profissional – visita técnica	5

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

- McArdle WD; Katch Fi; Katch VL. Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 8ª . ed. Guanabara Koogan, 2016.
- McArdle WD. Nutrição para o desporto e o exercício. 1ed. Guanabara Koogan, 2001.
- Katch, Frank I.; Katch, Victor L.; McArdle, William D. Nutrição Para o Esporte e o Exercício - 3ª edição.

Bibliografia Complementar

- [Jäger R, Kerksick CM, Campbell BI, Cribb PJ, Wells SD, Skwiat TM, Purpura M, Ziegenfuss TN, Ferrando AA, Arent SM, Smith-Ryan AE, Stout JR, Arciero PJ, Ormsbee MJ, Taylor LW, Wilborn CD, Kalman DS, Kreider RB, Willoughby DS, Hoffman JR, Krzykowski JL, Antonio J.](#) International Society of Sports Nutrition Position Stand: protein and exercise. [J Int Soc Sports Nutr.](#) 20:14,1-25, 2017.
- [Richard B Kreider Colin D Wilborn, Lem Taylor, Bill Campbell, Anthony L Almada, Rick Collins, Mathew Cooke, Conrad P Earnest, Mike Greenwood, Douglas S Kalman, Chad M Kerksick, Susan M Kleiner, Brian Leutholtz, Hector Lopez Lonnie M Lowery, Ron Mendel, Abbie Smith, Marie Spano, Robert Wildman, Darryn S Willoughby, Tim N Ziegenfuss, Jose Antonio](#) ISSN exercise & sports nutrition review update: research & recommendations. [J Int Soc Sports Nutr.](#) 5:38, 1-57, 2018.
- Helms ER, Aragon AA, Fitchen PJ. Evidence-based recommendations for natural bodybuilding contest preparation: nutrition and supplementation. [J Int Soc Sports Nutr.](#) 11:20, 1-20, 2014.



Documento assinado eletronicamente por **Tatiani Uceli Maioli, Coordenador(a)**, em 29/01/2024, às 13:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 5º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2990196** e o código CRC **B9D9C4AF**.