



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

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Processamento de Alimentos

CÓDIGO: ALM024

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 75 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 75 HORAS

CRÉDITOS: 5

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 5º

DEPARTAMENTO: Alimentos

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Processamento, Conservação e Armazenamento de Alimentos. Materiais de embalagem. Tecnologia de produtos de origem vegetal e animal.

OBJETIVO GERAL:

Fornecer aos alunos noções sobre o processamento, métodos de conservação e de armazenamento de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar a importância da conservação dos alimentos para manutenção dos compostos e nutrientes necessários para o controle da qualidade e promoção da saúde;
- Relacionar a conservação dos alimentos com a saúde dos consumidores;
- Conhecer as alterações físicas, químicas e bioquímicas decorrentes do processamento dos alimentos;
- Relacionar os mecanismos de conservação com a estabilidade dos alimentos;
- Identificar os principais mecanismos utilizados na conservação dos alimentos;

- Conhecer os processos físicos e químicos utilizados para o processamento e conservação dos alimentos;
- Conhecer e identificar os materiais de embalagem utilizados em alimentos;
- Conhecer as diversas formas de armazenamento de matérias-primas e produtos alimentícios.
- Conhecer as diversas formas de processamento de produtos de origem animal e vegetal.

METODOLOGIA:

O conteúdo da disciplina será ministrado por meio de aulas expositivas, ativas, dialogadas, estimulando a discussão de temas atuais e pertinentes à disciplina. Além disso, está prevista a realização de avaliação crítica de artigo, estudo de caso, provas e o desenvolvimento de uma revista e de uma embalagem sobre um tema relacionado ao processamento de alimentos. 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 com fóruns de discussão/estudo de casos, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AVALIAÇÃO:

Serão realizadas avaliações sobre o conteúdo ministrado ao longo do semestre, bem como execução de trabalhos acadêmicos. De acordo com a seguinte pontuação:

Distribuição dos pontos:

Revista/Embalagem Processamento de Alimentos - 40 pontos

Provas (questões abertas e/ou de múltipla escolha) – 30 pontos (15 pontos cada)

Fórum de discussão/Estudo de Caso – 30 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
UNIDADE 1: Introdução - Apresentação da disciplina – Principais operações no processamento de alimentos. Normas.	5
UNIDADE 2: Alterações físicas, químicas e bioquímicas decorrentes do processamento dos alimentos. Influência na Qualidade dos Alimentos. Influência do Processamento e da Conservação de alimentos na saúde do consumidor. Estabilidade e vida útil de alimentos	5

UNIDADE 3: Estabilidade e vida útil de alimentos. Armazenamento de matérias-primas e produtos alimentícios. O papel da embalagem na conservação dos alimentos (design, rotulagem, legislação). Materiais de Embalagem para Alimentos. Características. Principais aplicações. Tendências embalagens.	10
UNIDADE 4: Conservação de Alimentos pelo Calor. Transferência de calor, Equipamentos. Métodos de aplicação de calor. Tratamentos térmicos: branqueamento, pasteurização, apertização e processamento asséptico. Influência do Tratamento Térmico na Qualidade dos Alimentos. Conservação de Alimentos por Secagem, Desidratação e Liofilização. Equipamentos. Influência da Desidratação na Qualidade dos Alimentos.	5
UNIDADE 5: Conservação de Alimentos pelo Frio. Métodos de Refrigeração e Congelamento. Equipamentos. Influência da Refrigeração e Congelamento na Qualidade dos Alimentos.	5
UNIDADE 6: Aspectos Tecnológicos do uso de Aditivos na Conservação e Processamento de Alimentos.	5
UNIDADE 7: Tecnologias Emergentes Utilizadas na Conservação dos Alimentos	5
UNIDADE 8: Tecnologia de Panificação. Tecnologia de Amidos e Amidos Modificados;	5
UNIDADE 9: Tecnologia de Óleos e derivados.	5
UNIDADE 12: Tecnologia de carne e derivados	5
UNIDADE 13: Tecnologia de Leite e derivados	5

UNIDADE 14: Tecnologia de frutas, hortaliças e derivados	5
UNIDADE 15: Tecnologia do café e do cacau	5
UNIDADE 16: Tecnologia de bebidas	5

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

ARAÚJO, Júlio M. A. **Química de alimentos:** teoria e prática. 5. ed. rev. ampl. Viçosa, MG: Editora UFV, 2011. 601 p., il. ISBN 9788572694049 (broch.).

BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Maricê Nogueira de (Coaut. de) et al. **Fundamentos de tecnologia de alimentos.** São Paulo, SP: Atheneu, 1998. xviii, 317p., il. (Ciência, tecnologia, engenharia de alimentos e nutrição, n.3). ISBN [8573790482](#) (enc.).

FELLOWS, P. (Peter). **Tecnologia do processamento de alimentos:** princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2006. 602 p., il. (Biblioteca Artmed). ISBN 9788536306520 (broch.).

Bibliografia Complementar

EVANGELISTA, José. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

DAMODARAN, Srinivasan; FENNEMA, Owen R.; PARKIN, Kirk (Coaut. de). **Química de alimentos de Fennema.** Tradução de Adriano Brandelli. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900 p., il. ISBN 9788536322483 (broch.).

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava (Coaut. de). **Tecnologia de alimentos:** princípios e aplicações. São Paulo, SP: Nobel, 2009, c2008. 511 p., il. ISBN 9788521313823 (broch.).

ORDONEZ PEREDA, Juan A. (org.). **Tecnologia de alimentos - Alimentos de origem animal.** Porto Alegre, RS: Artmed, 2005. 2 v., il. ISBN 9788536304311 (v.2 : broch.).

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A. (Org.). Tecnologia de alimentos- Componentes dos alimentos e processos – Porto Alegre, RS: Artmed, 2007. 1V



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 2987844 e o código CRC 16A2CFF1.

Referência: Processo nº 23072.204345/2024-78

SEI nº 2987844



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

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Epidemiologia e Saúde Coletiva

CÓDIGO: EMI609

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 45 HORAS

CRÉDITOS: 3

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 5º

DEPARTAMENTO: Enfermagem Materno Infantil

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Conceitos em saúde. Organização de políticas públicas e sistemas de saúde. Bases conceituais da epidemiologia para o estudo da distribuição, etiologia, controle e prevenção de doenças em populações.

OBJETIVO GERAL:

Compreender a evolução histórica da política de saúde no Brasil, considerando a realidade sanitária, social, política e cultural, bem como discutir o processo saúde-doença e a relação dos agravos à saúde com os determinantes sociais por meio de dados epidemiológicos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conhecer os conceitos de saúde, doença e processo de adoecimento;
- Refletir sobre a construção do sistema de saúde brasileiro;
- Analisar a construção e interpretação de indicadores de saúde.

METODOLOGIA:

A disciplina será desenvolvida em uma perspectiva problematizadora, a qual privilegia a articulação entre a teoria e a prática como princípio para a construção do conhecimento. Para tanto, as estratégias de ensino-aprendizagem na disciplina são: exposições dialogadas, seminários, exercícios, laboratórios, estudos dirigidos, filmes e músicas.

AVALIAÇÃO:

Exercícios de Saúde Coletiva.....	20,0
pontos	
Seminários de Saúde Coletiva e Epidemiologia.....	30,0
pontos	
Exercícios Epidemiologia.....	20,0
pontos	
Prova final.....	30,0
pontos	

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

Unidade I- Conceitos de saúde, doença e processo de adoecimento

- Saúde e Sociedade
- Teorias em relação ao processo saúde-doença
- Determinantes Sociais da Saúde
- Iniquidades em saúde no Brasil

Unidade II - História da política de saúde brasileira

- Evolução histórica das políticas públicas de saúde no Brasil e participação social
- Modelos de atenção à saúde (modelos assistenciais) e políticas de saúde
- Territorialização e redes de atenção à saúde

Unidade III- Epidemiologia e saúde

- Introdução à Epidemiologia: Marcos teóricos e usos da epidemiologia
- História Natural da Doença e Determinantes Sociais em Saúde
- Conceitos Básicos em Epidemiologia
- Epidemiologia Descritiva
- Indicadores em saúde e Sistemas de Informação

- Vigilância epidemiológica e análise de indicadores de saúde
- Morbidade (incidência e prevalência)
- Mortalidade ((SIS e indicadores de mortalidade)

Aulas	Carga Horária	Conteúdo
01	4h	- Apresentação da disciplina. - O campo da Saúde Coletiva. Saúde Coletiva * Saúde Pública - Processo saúde doença e seus determinantes sociais Filme: um convite para reflexão em Saúde Coletiva. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=TTgW-aY76D8&t=4s
02	4h	- Evolução histórica da saúde pública no Brasil. - Modelos de atenção à saúde (modelos assistenciais). História da saúde pública no Brasil. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=L7NzqtspLpc
03	4h	- Sistema Único de Saúde (SUS). - SUS: princípios, legislação. - Programas e ações desenvolvidas no âmbito do SUS.
04	4h	- Organização do sistema: Estratégia Saúde da Família (ESF)/ NASF
05	3h	- Saúde, sociedade e condições de vida. - Determinantes Sociais da Saúde. Iniquidades em saúde. - Promoção da saúde, prevenção de agravos, território, humanização em saúde.
06	4h	- Redes de Atenção à saúde, níveis de assistência e linhas de cuidado. - Financiamento em Saúde. - Participação e controle social.

07	4h	- Introdução à Epidemiologia: marcos teóricos e usos da epidemiologia. Epidemiologia Social, História Natural da Doença - Determinação Social do Processo Saúde Doença.
08	4h	- Epidemiologia Descritiva - Indicadores em Saúde e Sistemas de Informação em Saúde - Medidas de Morbidade (incidência e Prevalência)
9	4h	- Vigilância em Saúde - Vigilância em Saúde. Vigilância Epidemiológica. Vigilância de Doenças e Agravos Não Transmissíveis (DANT).
10	4h	- Medidas de Mortalidade
11	4h	- Seminários Saúde Coletiva e Epidemiologia
12	2h	- Prova Final

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. Montagner, Miguel Ângelo. **Manual de saúde coletiva** / Miguel Ângelo Montagner, Maria Inez Montagner (organizadores). – Curitiba: CRV, 2018. 250 p.
2. GORDIS, L. Epidemiologia. 4ª. Ed. São Paulo: Revinter, 2010.
3. FILHO, N. A; BARRETO, M. L. Epidemiologia e Saúde: Fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 700p.
4. CAMPOS, Gastão Wagner de Souza. **Tratado de saúde coletiva**. 2. ed. rev. São Paulo: Hucitec; 2012. 968 p. (Saúde em debate ; 170).
5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**: PNPS: Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018. 40 p. : il.
6. GIOVANELLA, L. Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. Ed.Fiocruz. 2ª ed revisada e

ampliada, 3ª reimpressão. 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Núcleo de Apoio à Saúde da Família. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (Cadernos de Atenção Básica, nº. 39).

BRASIL. Ministério da Saúde. A nova Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. Política nacional de saúde integral da população negra: uma política do SUS. Brasília: 3 ed. Brasília: Ministério da Saúde, jan. 2017. 44p.

GARBOIS, J.A.; SODRE, F.; DALBELLO-ARAUJO, M. Da noção de determinação social à de determinantes sociais da saúde. *Saúde Debate*, v. 41, n. 112, 2017.

MALTA, D. C.; SILVA JR, J. B. 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. *Epidemiol. Serv. Saúde*, Brasília, v. 22, n. 1, p. 151-164, mar. 2013.

MALTA, D.M.; REIS, A.A.C.; JAIME, P.C.; MORAIS, N.O.L.; SILVA, M.M.A.; AKERMAN, M. O SUS e a Política Nacional de Promoção da Saúde: perspectiva resultados, avanços e desafios em tempos de crise. *Ciênc. Saúde Coletiva*, v. 23, n. 6., 2018.

MENDONÇA, M.H.M.; MATTA, G.C.; GONDIM, R.; GIOVANELLA, L. Atenção primária à saúde no Brasil - conceitos, práticas e pesquisas. Ed. Fiocruz. 1ª edição, 2018.

MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: HUCITEC, 3 ed, 2014.

OSMO, A.; SCHRAIBER, L.B. O campo da Saúde Coletiva no Brasil: definições e debates em sua constituição. *Saúde Soc.* São Paulo, v. 24, supl. 1, 2015.

PAIM, J.; TRAVASSOS, C.; ALMEIDA, C.; BAHIA, L.; MACINKO, J. O sistema de saúde brasileiro: história, avanços e desafios. *Lancet*. <https://edisciplinas.usp.br/mod/resource/view.php?id=90961>

VIANA. A.L.Á.; BOUSQUAT, A.; MELO, G.A.; NEGRI, F.A.; MEDINA, M.G. Regionalização e Redes de Saúde. *Ciênc. saúde coletiva*, v. 23, n. 6., 1791-1798, 2018.

GIOVANELLA, Ligia; FRANCO, Cassiano Mendes; ALMEIDA, Patty Fidelis de. Política Nacional de Atenção Básica: para onde vamos?. *Ciênc. saúde coletiva*, Rio de Janeiro, v. 25, n. 4, p. 1475-1482, Apr. 2020. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232020000401475&lng=en&nrm=iso.

MALTA, D.M.; REIS, A.A.C.; JAIME, P.C.; MORAIS, N.O.L.; SILVA, M.M.A.; AKERMAN, M. O SUS e a Política Nacional de Promoção da Saúde: perspectiva resultados, avanços e desafios em tempos de crise. *Ciênc. saúde coletiva*, v. 23, n. 6., 2018.

SOUZA, M.F.M.; MALTA, D.M.; FRANÇA, E.B.; BARRETO, M.L. Transição da saúde e da doença no Brasil e nas Unidades Federadas durante os 30 anos do Sistema Único de Saúde. *Ciênc. saúde coletiva*, v. 23, n. 6., 2018.

Malta, D.C., Szwarcwald, C.L., Barros, M.B.A., Gomes, C.S., Machado, I.E., Souza-Júnior, P.R., Romero, D.E., Lima, M.G., Damascena, G.N., Pina, M.F., Freitas, M.I.F., Werneck, A.O., Silva, D.R.P., Azevedo, L.O., Gracie, R. (2020). [A pandemia da COVID-19 e as mudanças no estilo de vida dos brasileiros adultos: um estudo transversal, 2020. *Epidemiologia e Serviços de Saúde*,](#)

29(4).

Guia de alimentação da População Brasileira. 2014. Brasília. Ministério da Saúde.

SITES E VÍDEOS DISPONÍVEIS NA INTERNET:

REIS, D. C. Um convite para a reflexão em Saúde Coletiva. Escola de Enfermagem da UFMG. 2012. 21 min. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=TTgW-aY76D8>>

BARATA, R. B. Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde? Editora Fiocruz. 2013. 24 min. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=nBWdUkQe6Q0>>

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. História da saúde pública no Brasil - Um século de luta pelo direito a saúde. 2013. 1h e 20 min. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=SP8FJc7YTao>

LEIS (DISPONÍVEIS NA INTERNET):

BRASIL. **Lei 8080**. Brasília, 19 de setembro de 1990. Lei Orgânica da Saúde.

BRASIL. **Lei 8142**. Brasília, 28 de dezembro de 1990. Participação da população e gestão financeira do SUS.

BRASIL. **Portaria 2.203**, 05 de novembro de 1996. NOB.

BRASIL. **Portaria 373**, 27 de fevereiro de 2002. NOAS.

BRASIL. **Resolução 399**, 22 de fevereiro de 2006. Pacto pela Saúde.

BRASIL. **Decreto n. 7.508**, 28 de junho de 2011. Regulamenta a lei 8080.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2488**, de 21 de outubro de 2011. Regulamenta os Núcleos de Apoio à Saúde da Família – NASF.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 2.436**, 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica.



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 **2987869** e o código CRC **A883A0B8**.



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

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Atividades Práticas Monitoradas E

CÓDIGO: NUT014

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS

CRÉDITOS: 2

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 5º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Atividades práticas de gestão em Unidades Produtoras de Refeições.

OBJETIVO GERAL:

Conhecer e vivenciar o espaço físico e o funcionamento de Unidades Produtoras de Refeições e conhecer as atribuições do Nutricionista na Alimentação Coletiva.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conhecer e vivenciar os setores que compõem uma Unidade Produtora de Refeições;
- Conhecer e vivenciar as atividades realizadas pelo Nutricionista na área de Alimentação Coletiva, no que diz respeito à produção de refeições;
- Vivenciar e compreender os diferentes processos gerenciais envolvidos na produção de refeições;
- Desenvolver a análise crítica e reflexiva a respeito da atuação do Nutricionista na Alimentação Coletiva;
- Estudar em equipe e elaborar o conhecimento coletivamente;
- Promover a interdisciplinaridade entre os conteúdos de Planejamento de Cardápios, Técnica

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 atividades ocorrerão, prioritariamente, em Unidades Produtoras de Refeições, onde os discentes acompanharão o trabalho do Nutricionista, e dos demais colaboradores, por meio da observação do cotidiano do trabalho e registro das atividades em protocolos desenvolvidos para este fim. Serão realizadas atividades em sala de aula com o intuito de analisar, discutir e significar o observado nos campos de prática. 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:

A avaliação será processual com feedback, incluindo:

Atividade 1 - Conhecendo os espaços das Unidades Produtoras de Refeições e a atuação do nutricionista: 30 pontos

Atividade 2 - Descrição das atividades práticas vivenciadas na Unidade Produtora de Refeições (diário de campo): 35 pontos

Atividade 3 - Análise comentada, baseada na literatura científica, das atividades práticas vivenciadas na Unidades Produtoras de Refeições: 35 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
Apresentação dos espaços físicos que compõem Unidades Produtoras de Refeições	02
Atuação do Nutricionista na Alimentação coletiva: atribuições obrigatórias e complementares	03
Vivência e experimentação em Unidades Produtoras de Refeições	20
Análise, discussão e significação das atividades de gestão em Unidades Produtoras de Refeições	05

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: Rubio, 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

BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: um resgate do binômio Alimentação e Nutrição. São Paulo: Roca, 2014. 304p.

Bibliografia Complementar

Campos, JR et al. Otimização de espaço físico em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) considerando avanços tecnológicos no segmento de equipamentos. Revista Univap, São José dos Campos-SP, v. 18, n. 32, 2012.

<https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/101/103>

Belphman C; Leite DBG. Readequação do layout de uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar da cidade de Ponta Grossa – Paraná. Revista Nutrir, v.1, n.14, 2017.

<http://www.cescage.com.br/revistas/index.php/nutrir/article/view/219/178>

Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

Portaria CVS nº5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. Disponível em:

http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf

Resolução CFN nº600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

Nóbrega, ABN et al. Competências gerenciais do nutricionista gestor de unidades de alimentação terceirizada. RAUnP, Ano IV, n. 2 - abr./set. 2012.

<https://repositorio.unp.br/index.php/raunp/article/view/289>



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 2987933 e o código CRC 2CD8ACE7.



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

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Planejamento de Cardápio

CÓDIGO: NUT016

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 45 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 HORAS

CRÉDITOS: 4

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 5º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Definição, planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividades de diferentes faixas etárias, programas institucionais e ambiente hospitalar.

OBJETIVO GERAL:

Compreender, planejar, produzir e avaliar cardápios nas diversas modalidades de Unidades Produtoras de Refeições.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Discutir o papel do Planejamento de Cardápios na Gestão de Unidades Produtoras de Refeições;
- Estudar os fatores envolvidos no planejamento de diferentes tipos de cardápios;
- Planejar qualitativa e quantitativamente diferentes tipos de cardápios;
- Produzir diferentes tipos de cardápios e fichas técnicas de preparo;
- Avaliar qualitativa e quantitativamente diferentes tipos de cardápios;
- Promover a interdisciplinaridade entre os conteúdos de Planejamento de Cardápios; Composição de Alimentos; Técnica Dietética e Gestão da Produção de Refeições;

- Discutir sobre o desperdício de alimentos e as técnicas adequadas para o planejamento quantitativo eficiente de cardápios, com vistas à educação ambiental.

METODOLOGIA:

Para o conteúdo teórico, 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 baseadas em roteiros de estudo orientado contendo as instruções (o que, por que e como será estudado, e os produtos que serão elaborados e avaliados) para o estudo. Inicialmente, em cada conteúdo programático teórico, o professor fará a exposição dos temas por meio de aula expositiva dialogada, 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. O conteúdo prático será estudado no Laboratório de Técnica Dietética a partir de protocolos elaborados, pelo professor e pelos alunos, para a produção de diferentes tipos de cardápios. As aulas práticas acontecerão em equipes. A avaliação dos cardápios e das preparações culinárias produzidas se dará por meio de protocolo previamente estabelecido para a análise sensorial e nutricional, além dos procedimentos de preparo das receitas. O registro das práticas se dará por meio de fichas técnicas, registros fotográficos, vídeos e protocolos de avaliação. As atividades práticas à distância serão realizadas por meio de exercícios em que os alunos poderão praticar a elaboração qualitativa e quantitativa de cardápios para diferentes Unidades Produtoras de Refeições e situações. Além dos encontros em sala de aula e no laboratório, o Moodle será o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) utilizado nesta disciplina. Serão utilizados os recursos e as atividades disponíveis neste AVA como, por exemplo, wiki, fóruns e disponibilidade de materiais, bem como outras mídias conforme necessidade e disponibilidade do docente e dos alunos.

AValiação:

A avaliação será processual com feedback, incluindo:

- Teoria: 25 pontos, avaliação individual

- Prática: 75 pontos, sendo:

45 pontos: 9 pontos cada ficha (6 fichas técnicas, sendo pontuadas somente 5)

20 pontos: Cardápios Eventos e Almoço/Jantar: 12 pontos para Planejamento, 8 pontos para Execução e Avaliação

10 pontos: Exercício – PAT e Dietas Hospitalares

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

As unidades serão organizadas da seguinte forma:

TEORIA - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (H)
1- Planejamento estratégico de cardápios para diferentes unidades produtora de refeições	02
2 - Etapas para o planejamento qualitativo	04

3 - Etapas para o planejamento quantitativo	06
4 - Avaliação dos cardápios	03
PRÁTICA - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	CARGA HORÁRIA (H)
1- Execução de cardápios a partir de diferentes protocolos, elaboração de fichas técnicas e avaliação	30
2 - Planejamento qualitativo e quantitativo de cardápios para Programa de Alimentação do Trabalhador; para Eventos; para Restaurantes Institucionais e Comerciais.	15

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

RIBEIRO, R.C. Cardápios: uma nova abordagem para diagnóstico, planejamento e avaliação. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 2019. 106p.

ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rúbio, 2014. 384p.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da.; BERNARDES, Silvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2.ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p

Bibliografia Complementar

CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. Chef profissional. 4.ed., rev. São Paulo: SENAC Editoras, 2011. 1235p.

CARDOSO, Tatiana. Cozinha natural gourmet: a culinária de Tatiana Cardoso e o restaurante Moinho de Pedra. São Paulo: DBA, 2009.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; BERNARDES, Silvia Martinez. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu; Centro Universitario São Camilo, 2004.



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?](https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ufmg.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2987946** e o código CRC **7D2BEFF4**.



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 I

CÓDIGO: NUT071

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 90 HORAS

CRÉDITOS: 6

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 5º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Unidades Produtoras de Refeições. Fundamentos da Administração Geral. Tipos de gestão de Unidades Produtoras de Refeições. Sistemas de distribuição de refeições. Gestão de Pessoas. Saúde e segurança no trabalho. Gestão de materiais. Gestão financeira. Empreendedorismo. Franquias.

OBJETIVO GERAL:

Capacitar o aluno na administração de Unidades Produtoras de Refeições em todas as suas modalidades.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Familiarizar o aluno com os termos e conceitos utilizados na administração de Unidades Produtoras de Refeições;
- Capacitar o aluno na gestão financeira de produção em uma Unidade Produtora de Refeições;
- Capacitar o aluno na gestão de materiais de uma Unidade Produtora de Refeições;
- Capacitar o aluno na gestão de pessoas em Unidades Produtoras de Refeições;
- Capacitar o aluno sobre saúde e segurança do trabalho em Unidades Produtoras de

Refeições;

- Proporcionar ao aluno conhecimentos iniciais sobre empreendedorismo e franquias.

METODOLOGIA:

Aulas expositivas e dialogadas;

- Discussão de artigos científicos e estudos de caso relacionados à área de Alimentação Coletiva;
- Trabalhos individuais e em grupos com utilização dos recursos e atividades disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA);
- Discussão e produção coletiva a partir de Roteiros de Estudos Orientados;
- Visitas técnicas orientadas e acompanhadas;
- Relatórios e apresentação das visitas técnicas (Seminário).

AVALIAÇÃO:

- Atividades avaliativas presenciais e no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

a) Parte teórica:

- Unidades 1, 2, 3, 4, 5 e 6

Elaboração de atividades avaliativas, trabalhos individuais e em grupo presenciais e no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA): 20,0 pontos

Avaliação individual: 15,0 pontos

- Unidades 7, 8 e 9

Elaboração das atividades coletivas do Roteiro de Estudo Orientado (REO): 20,0 pontos

Avaliação individual: 15,0 pontos

b) Parte prática:

Relatórios das visitas técnicas: 20,0 pontos

Seminário: 10,0 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO		CARGA HORÁRIA (horas)

Parte Teórica	
<i>1. Unidades Produtoras de Refeições</i> - Histórico e conceitos - Objetivos das Unidades Produtoras de Refeições - Legislação e exercício profissional nas Unidades Produtoras de Refeições - Características gerais das Unidades Produtoras de Refeições - Classificação das Unidades Produtoras de Refeições - Principais setores de uma Unidade Produtora de Refeições - O papel social das Unidades Produtoras de Refeições	4h
<i>2. Fundamentos de Administração</i> - Conceitos - Funções do processo administrativo - Habilidades e competências do administrador - Liderança - Estrutura organizacional - Teorias da administração - Administração participativa - Gestão do tempo	4h
<i>3. Tipos de administração das Unidades Produtoras de Refeições</i> - Conceitos - Vantagens e desvantagens - Modalidades de concessão - Tipos de contratos - Concessionárias no Brasil	4h
<i>4. Sistemas de distribuição de refeições em Unidades Produtoras de Refeições</i> - Sistemas de distribuição de refeições para coletividades	

sadias e enfermas - Principais fatores na escolha do sistema de distribuição de refeições - Fatores importantes na execução da distribuição das refeições	4h	
5. <i>Gestão de pessoas em Unidades Produtoras de Refeições</i> - Conceitos - Habilidades do gestor de pessoas - Gestão de pessoas com deficiências - Etapas do processo de gestão de pessoas - Capacitação dos colaboradores - Previsão quantitativa e qualitativa de pessoal - Avaliação da produtividade individual - Taxa de Absenteísmo - Índice de Rotatividade - Direitos e deveres do trabalhador - Precarização do Trabalho	12h	
6. <i>Segurança e saúde no trabalho</i> - Conceitos - Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) na UPR - Tipos de acidentes de trabalho - Formas legais de afastamento do acidentado - As causas dos acidentes de trabalho - Decorrências dos acidentes de trabalho	2h	
7. <i>Gestão de materiais em Unidades Produtoras de Refeições</i> - Tipos de materiais e tipos de estoques - Previsão de compras - Sistemas de aquisição, recebimento e armazenamento de materiais	12h	

- Controle de materiais	
8. <i>Gestão financeira em Unidades Produtoras de Refeições</i>	
- Gestão dos custos e o trabalho do profissional Nutricionista	
- Composição dos custos	12h
- Controle dos custos	
- Formação de preço de venda de refeições	
9. <i>Empreendedorismo e franquias em Alimentação Coletiva</i>	
- Conceitos	6h
- Plano de Negócio	
- Oportunidades para empreender na Alimentação Coletiva	
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PRÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
1- <i>Visitas técnicas</i>	
Visitas <i>in loco</i> nas Unidades Produtoras de Refeições	20h
2- <i>Seminário</i>	
Apresentação das visitas técnicas	10h

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Metha, 2 ed. Metha, 2007. 318p.

AGUIAR, O.B. de; KRAEMER, F.B.; MENEZES, M. F. G. de. **Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2013. 76p.

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

MEZOMO, I. F. de B. **O serviço de nutrição – administração e organização**. São Paulo, 2002.

TEIXEIRA, S., MILET, Z., CARVALHO, J., BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, Editora Atheneu, 2006. 219p.

Bibliografia Complementar

BARBIERI, U.F. **Gestão de pessoas nas organizações: conceitos básicos e aplicações**. Rio de Janeiro. Atlas. 2016. Disponível em:
<https://covers.vitalbook.com/vbid/9788597003062/width/480>

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS – CRN-4. **Guia de prevenção à Covid-19 para nutricionistas em Serviços de Alimentação Coletiva**. 2020. 44p. Disponível em:
<http://www.crn4.org.br/pg/comunicacao/publicacoesdocrn-4>

FONSECA, K.Z.; SANTANA, G.R. **Guia prático para gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Cruz das Almas, BA: Editora UFRB, 2012, 86p.

FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 3ª. ed. São Paulo: Senac, 2004. 184p.

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>

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 **2987968** e o código CRC **E4D7BDC9**.



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

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Técnica Dietética

CÓDIGO: NUT072

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 60 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 90 HORAS

CRÉDITOS: 6

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 5º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Seleção e aquisição de alimentos, características de qualidade, técnicas de preparo e cocção específicas para os grupos de alimentos de origem vegetal e animal. Aplicação das propriedades dos açúcares, óleos, gorduras e condimentos em dietética. Processos culinários e aplicação de técnicas de transformação dos alimentos. Diferentes índices e cálculos para conversão de alimentos. Técnicas utilizadas para conservar alimentos, preservar o seu valor nutritivo e melhorar a digestibilidade.

OBJETIVO GERAL:

Conhecer os grupos de alimentos e os principais fundamentos de transformação de sua matriz alimentar decorrentes das diferentes formas de preparo tanto em situações normais como especiais, associando a técnica dietética e a composição de alimentos com o intuito de obter resultados coerentes do ponto de vista nutricional e sensorial. Entender do ponto de vista de aplicação dietética prática os diferentes grupos de alimentos e os seus produtos de transformação.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Compreender a estrutura básica de uma cozinha dietética experimental e os fundamentos da dietética para os serviços de alimentação;
- Estudar e entender os conceitos teórico-práticos aplicados da técnica dietética e da culinária básica utilizada em serviços de alimentação tais como cortes, métodos de cocção, fundos, molhos;
- Conhecer a teoria associada aos diversos grupos de alimentos e estabelecer paralelos com vivências de aplicação prática no que diz respeito à sua composição, aquisição, recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, utilização, alterações físico-químicas e sensoriais;

- Analisar criticamente os impactos das transformações das matrizes alimentares, no conteúdo e na forma de apresentação dos alimentos de diferentes grupos que são objeto da Dietética
- Reunir conhecimentos teórico-práticos e de aplicação prática na forma de um portfólio compreensivo que represente a apreensão de conceitos da Técnica Dietética.

METODOLOGIA:

- Aulas presenciais expositivas e dialogadas;
- Aulas práticas presenciais com percurso orientado por roteiro de prática no laboratório de Técnica Dietética;
- Trabalhos individuais e em grupos com utilização dos recursos e atividades disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) – Quiz - Teste seus conhecimentos e estudos dirigidos;
- Produção e apresentação de Portfólio Avaliativo da trajetória das práticas de Técnica Dietética. Desenvolvimento do Conteúdo Teórico: Se dará a partir da exposição oral ao vivo com apoio de apresentação do Power Point. Inserção de vídeos curtos de demonstração dos grupos de alimentos de interesse no estudo de conteúdos específicos.
- Os monitores estarão disponíveis para chat no AVA para orientações e presencialmente para plantão de dúvidas.

AVALIAÇÃO:

Atividades avaliativas presenciais e no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA).

a) Parte teórica:

1 Prova escrita – matrizes alimentares de origem vegetal: 25,0 pontos

1 Prova escrita – matrizes alimentares de origem animal: 25,0 pontos

1 Roteiro de Estudo Orientado – Teste seus conhecimentos – matrizes alimentares de origem vegetal – 5,0 pontos (AVA)

1 Roteiro de Estudo Orientado – Teste seus conhecimentos – matrizes alimentares de origem animal – 5,0 pontos (AVA)

b) Parte prática:

Relatórios das aulas práticas: 22,0 pontos

Portfólio Avaliativo: 18,0 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO TEÓRICO	CARGA HORÁRIA (horas)
Parte Teórica	
1. Apresentação da disciplina - Técnicas de pré-preparo e preparo	2h
2. Frutas e Hortaliças (início)	2h

3. Frutas e Hortaliças (continuação) e Cereais (início);	2h
4. Cereais (término)	2h
5. Leguminosas (início);	2h
6. Leguminosas (término) e revisão da parte vegetal;	2h
7. Avaliação Parcial 1 – Alimentos de origem vegetal	2h
8. Carnes e Derivados (Conceitos gerais – Carne Bovina)	2h
9. Carnes e Derivados (Carne Suína e Aves);	2h
10. Carnes e Derivados (Aves e Peixes);	2h
11. Gorduras;	2h
12. Ovos (início);	2h
13. Ovos (término);	2h
14. Leite e Derivados;	2h
15. Avaliação Parcial 2 – Alimentos de origem animal	2h
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PRÁTICO	CARGA HORÁRIA (horas)
1- <i>Aulas Práticas – sob roteiro orientado</i> 12 práticas laboratoriais presenciais de 4 horas cada 1. Pesos e medidas 2. Técnicas de preparo e cocção/fundos/molhos 3. Frutas e hortaliças 4. Leguminosas 5. Cereais 6. Açúcares 7. Amidos / Fermentos 8. Carnes bovina/aves/peixes 9. Ovos 10. Leite e derivados	48h

11. Óleos e gorduras/Bebidas e infusos	
12. Dietética para Dietas Especiais	
2- Portfólios Avaliativos de Percurso	
Conclusão e apresentação dos portfólios avaliativos de TD	12h

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

- Araújo, W.M.C. e cols. *Allquimia dos Alimentos*. Editora SENAC. Série Alimentos e Bebidas, vol. 2, 2015;
- Camargo, .E.B.; Botelho, R.A. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos: manual de laboratório*. São Paulo: Atheneu, 2005;
- Ornellas, L.H. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 7.ed. São Paulo: Atheneu, 2001
- Philippi, S.T. *Nutrição e técnica dietética*. Barueri: Manole, 2003.
- Brasil - Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a população brasileira – Promovendo a alimentação saudável. http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

Bibliografia Complementar

- Brasil – Ministério da Saúde. *Alimentos Regionais Brasileiros*, 2ª ed. http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf
- Pelegrini, S. B. Revisão e ampliação da tabela de pesos e medidas para utilização em aulas práticas de técnica dietética do curso de nutrição. *Disciplinarum Scientia*. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 6, n. 1, p.131-136, 2005. <https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/viewFile/882/827>
- Dal Bosco, S.M., Conde. S.R. *Nutrição e saúde / Simone Morelo Dal Bosco, Simara Rufatto Conde (Orgs.)* - Lajeado: Ed. Univates, 2013. https://www.univates.br/editora-univates/media/publicacoes/53/pdf_53.pdf
- Retamoso, V. Padronização de medidas caseiras como instrumento facilitador para discentes e docentes do curso de nutrição. *Disciplinarum Scientia*. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 10, n. 1, p. 127-136, 2009. <https://pdfs.semanticscholar.org/92fd/be0800e25dcec558598059cc8d36369868df.pdf>
- Alves, N.E.G. Efeito dos diferentes métodos de cocção sobre os teores de nutrientes em brócolis (*Brassica oleracea* L. var. *italica*). *Rev Inst Adolfo Lutz*. 2011; 70(4):507-13. <http://periodicos.ses.sp.bvs.br/pdf/rial/v70n4/v70n4a10.pdf>
- Philippi, S. T. *Técnica Dietética*. Ed. Manole. 3ª. Ed. 2015. <https://doku.pub/documents/ebook-nutricao-e-tecnica-dietetica-sonia-tucunduva-nl3vygog2vq1>
- Walter, M., Marchezan, E., Avila, L.A. Arroz: composição e características nutricionais. *Ciência Rural*, Santa Maria, v.38, n.4, p.1184-1192, jul, 2008. <https://www.scielo.br/pdf/cr/v38n4/a49v38n4.pdf>
- Fernandes, A. C.; Dutra, B. E.; Proença, R.P.C. Critérios de qualidade nutricional e sensorial de preparações de feijão preto e vermelho. *Nutrição em Pauta*, v. 85, p. 68-72, 2007. <https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2014/04/2007-Fernandes-et-al-Crit%C3%A9rios-de-qualidade-nutricional-e-sensorial-de-prepara%C3%A7%C3%B5es-de-feij%C3%A3o.pdf>
- Canniatti-Brazaca, S.G. Toledo, T.C.F. Avaliação química e nutricional do feijão carioca (*Phaseolus vulgaris*)

L.) cozido por diferentes métodos. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 28(2): 355-360, abr.-jun. 2008.
<https://www.scielo.br/pdf/cta/v28n2/a13v28n2.pdf>

- Teixeira, A. Qualidade da carcaça e carne. Tendências e preferências. Revista de Ciências Agrárias, 2017, 40 (Especial): 345-352. <http://www.scielo.mec.pt/pdf/rca/v40nspe/v40nspea44.pdf>.

- Cenci, S. A. . Boas Práticas de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças na Agricultura Familiar. In: Fenelon do Nascimento Neto. (Org.). Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar. 1a ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006, v. , p. 67-80.

https://www.conab.gov.br/info-agro/hortigranjeiros-prohort/publicacoes-do-setor-hortigranjeiro/item/download/641_d6ed7311a435e66a9eab34b1dc9f86b2

- Mizumoto, E.M., Canniatti-Brazaca, S.G., Machado, F.M.V.F. Avaliação química e sensorial de ovos obtidos por diferentes tratamentos. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 28(1): 60-65, jan.-mar. 2008.

<https://www.scielo.br/pdf/cta/v28n1/09.pdf>

- Figueiredo, T. C.; Cançado, S. V.; Viegas, R. P.; Rêgo, I. O. P.; Lara, L. J. C.; Souza, M. R.; Baião, N. C. Qualidade de ovos comerciais submetidos a diferentes condições de armazenamento. Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v.63, n. 3, p. 712-720. 2011.

http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-09352011000300024&script=sci_arttext.

- Silva, P.H.F. Leite Aspectos de composição e propriedades. Química Nova na Escola. Nº 6, 1997.
<http://qnesc.sbq.org.br/online/qnesc06/quimsoc.pdf>.



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 **2987980** e o código CRC **220589BC**.



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

PLANO DE ENSINO

DISCIPLINA OBRIGATÓRIA: Epidemiologia Nutricional

CÓDIGO: NUT107

CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 HORAS

CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 HORAS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS

CRÉDITOS: 2

VERSÃO CURRICULAR: D-20222

PERÍODO: 5º

DEPARTAMENTO: Nutrição

PRÉ-REQUISITOS: Não há.

EMENTA:

Aplicações da Epidemiologia nos estudos da área de Nutrição. Métodos de Investigação de Exposições Nutricionais. Métodos para o estudo de ocorrência de doenças e agravos em nutrição. Estudos descritivos e analíticos.

OBJETIVO GERAL:

Capacitar o aluno para interpretação dos métodos epidemiológicos utilizados na investigação das exposições nutricionais nos processos de saúde e doença.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Aplicar a epidemiologia descritiva na análise do padrão de distribuição de desfechos de interesse para a Nutrição;
- Discutir os métodos de investigação das exposições nutricionais;
- Identificar, comparar e discutir os diferentes delineamentos epidemiológicos;
- Conhecer e interpretar as medidas de associação;

METODOLOGIA:

O conteúdo será ministrado por meio de aulas teóricas expositivas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do conhecimento pelos estudantes. Será realizada discussão de artigos científicos. Serão realizados exercícios avaliativos e seminários para fixação do conteúdo. Serão utilizados também recursos da plataforma Moodle como tarefas, fóruns, disponibilização de links e materiais. Além disso, o Kahoot e o Wordwall serão usados como estratégias de gamificação para estimular o aprendizado.

AVALIAÇÃO:

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

Atividades		
Exercícios avaliativos	4°,5°,6°,8°,9° e 10° aulas	25 pontos
Seminário	12° aula	35 pontos
Seminário	13° aula	
Avaliação individual	14° aula	40 pontos

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO POR CARGA HORÁRIA (horas)

Conteúdo Programático	Carga Horária (horas)
1. Apresentação da disciplina (ementa, objetivos, metodologia, conteúdo e bibliografia) Definição e histórico da Epidemiologia Nutricional	2
1. 2. Aplicações da Epidemiologia nos estudos da área de Nutrição	2
1. 3. Métodos de investigação das exposições nutricionais	2

Leitura de artigo	
1. 4. Métodos para o estudo de doenças e agravos em Nutrição (estudos observacionais e de intervenção, amostragem e instrumentos de coleta) Exercício avaliativo	2
1. 5. Estudos transversais Exercício avaliativo	2
1. 6. Estudos caso-controle Exercício avaliativo	2
1. 7. Aula para revisão do conteúdo ministrado e esclarecimento de dúvidas	2
1. 8. Estudos de coorte Exercício avaliativo	2
1. 9. Ensaios clínicos em Nutrição Exercício avaliativo	2
1. 10 Estudos ecológicos em Nutrição Exercício avaliativo	2
1. 11. Aula para revisão do conteúdo ministrado e retirada de dúvidas	2
1. 12. Seminário tipo de estudos	2,5
1. 13. Seminário tipos de estudos	2,5
1. 14. Avaliação final	2
1. 15.Revisão de prova	1

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Bibliografia Básica

ALMEIDA FILHO, Naomar de.; BARRETO, Mauricio Lima. Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. xxiv, 699p. ISBN 9788527716192 (broch.).

SATIJA, A.; YU, E.; WILLETT, W.C.; HU, F.B. Understanding nutritional epidemiology and its role in policy. Adv Nutr. 2015 Jan 15;6(1):5-18. doi: 10.3945/an.114.007492. Disponível em: <https://doi.org/10.3945/an.114.007492>

KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely.; GIGANTE, Denise Petrucci. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz: Atheneu, 2007. 579 p. ISBN 9788575411469 (broch.).

MEDRONHO, Roberto A.; BOCH, Kátia Vergetti.; LUIZ, Ronir Raggio; WERNECK, Guilherme Loureiro. Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. xxii, 685p. ISBN 9788573799996 (enc.).

Bibliografia Complementar

WILLETT, Walter. Nutritional epidemiology. 2. ed. New York: Oxford University Press, 1998. 514 p. ISBN 0195122976 : (enc.)

JOHANSSON, Gunnar. Nutritional epidemiology. Dietary assessments: use, design concepts, biological markers, pitfalls and validation. E-published 2014. Halmstad University Press, 2014 | www.hh.se/hup. 47 p. ISBN 978-91-87045-07-3. Disponível em: <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:719801/FULLTEXT02>

GREENHALGH, Trisha. Como ler artigos científicos: fundamentos da medicina baseada em evidências. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. xiv, 275p. (Biblioteca Artmed. Epidemiologia e Saúde Pública). ISBN 9788536326504 (broch.).

ACOSTA-CAZARES, et al. ; Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: a pooled analysis of 2416 population-based measurement studies in 128·9 million children, adolescents, and adults. Lancet 2017; 390: 2627-2642.

ILLNER AK, FREISLING H, BOEING H, HUYBRECHTS I, CRISPIM SP, SLIMANI N. Review and evaluation of innovative technologies for measuring diet in nutritional epidemiology. Int J Epidemiol. 2012 Aug;41(4):1187-203. doi: 10.1093/ije/dys105. PMID: 22933652.

LACHAT C, HAWWASH D, OCKÉ MC, BERG C, FORSUM E, HÖRNELL A, LARSSON C, SONESTEDT E, WIRFÄLT E, ÅKESSON A, KOLSTEREN P, BYRNES G, DE KEYZER W, VAN CAMP J, CADE JE, SLIMANI N, CEVALLOS M, EGGER M, HUYBRECHTS I. Strengthening the Reporting of Observational Studies in Epidemiology-Nutritional Epidemiology (STROBE-nut): An Extension of the STROBE Statement. PLoS Med. 2016 Jun 7;13(6):e1002036. doi: 10.1371/journal.pmed.1002036. PMID: 27270749; PMCID: PMC4896435.



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 **2987991** e o código CRC **26FFA793**.