

EMENTAS DAS DISCIPLINAS

<p>CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética SEMESTRE: 1 DISCIPLINA: ANATOMIA E FISIOLOGIA APLICADAS À NUTRIÇÃO CARGA HORÁRIA: 45h</p>
<p>PRÉ-REQUISITOS Não tem</p>
<p>OBJETIVOS Conhecer e identificar estruturas, órgãos e sistemas do corpo humano. Compreender o funcionamento dos sistemas humanos desde os processos de regulação da homeostase celular até a manutenção do equilíbrio funcional do corpo humano, de forma a tornar-se agente transformador da realidade presente, em busca de melhoria da qualidade de vida.</p>
<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO Introdução aos estudos da anatomia e fisiologia humana. Planos de construção do corpo humano. Leis gerais de crescimento e fatores gerais de variação. Histologia básica. Aspectos morfológicos e fisiológicos dos sistemas: tegumentar, ósseo, muscular, circulatório, respiratório, digestório, urogenital, nervoso, sensorial e endócrino. Estudo descritivo dos órgãos que constituem os diversos sistemas.</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO Aulas expositivas</p>
<p>AValiação Diagnóstica, Formativa e Somativa com: - Avaliações teóricas - Relatórios - Exercícios - Pesquisas - Trabalhos em grupo - Questionamento Verbal e escrito - Observação do desempenho e participação em aula.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA Guyton, Arthur C. Fisiologia humana. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 1998. Netter, Frank H. Atlas de Anatomia Humana. 2ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2000 Tortora, G.J. Corpo humano – fundamentos de anatomia e fisiologia. 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR Fattini, C.A. Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos. São Paulo: Atheneu, 1997. Sobotta, J. Atlas de Anatomia Humana. 21 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan , 2000 Spence, Alexander P. Anatomia Humana Básica. São Paulo, Manole, 1991.</p>

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 1

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO

CARGA HORÁRIA: 45h

EMENTA:

Bases conceituais em alimentação e nutrição; Leis da alimentação; Fundamentos da digestão, absorção, metabolismo e excreção; Nutrientes, fontes e funções; Água, eletrólitos e fibras; Biodisponibilidade, carências e excessos; Alimentos funcionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

NÓBREGA, F. J. O que você quer saber sobre Nutrição: Perguntas e respostas comentadas - 2ª edição ampliada e atualizada. São Paulo: Editora Manole, 2014. 912p

TIRAPEGUI, J. Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais. 3 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2013. 500p

MENDONÇA, S. N. T. G. Nutrição. 1 ed. Paraná: Editora LT, 2010. 128 p

COSTA, N. M. B., PELUZIO, M. C. G. Nutrição Básica e Metabolismo. 1 ed. Viçosa: Editora UFV, 2008. 400p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ N.G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books, 2008. 280 p

WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 1 – Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 448 p

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 1

DISCIPLINA: CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA: 45h

EMENTA:

Perigos em Alimentos. Doenças de Origem Alimentar (DOA's). Legislação pertinente e vigilância sanitária. Boas práticas de Fabricação (manipulação) – BPF. Higiene dos alimentos, utensílios, ambiente de trabalho e equipamentos. Documentos e registros. Procedimentos operacionais padronizados (POP's), Instrução de trabalho (IT).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA Júnior, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2013.623p.

GERMANO, Pedro Manuel Leal. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 0.ed. São Paulo: Livraria Varela,2001. 629p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Centro Integrado de Pesquisa em Saúde. **Revista Higiene Alimentar (SF)**. São Paulo: ROZENFELD, Suely. **Fundamentos da Vigilância Sanitária** . 1.ed. RJ: Fiocruz, 2000. 304.

REFERÊNCIAS NA INTERNET

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de alimentação (RDC N° 216/04).

Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/index.htm>

BRASIL, 2004. Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002. Manual de doenças Transmitidas pelos Alimentos. Disponível em: <http://www.anvisa.gov>

Pesquisas de periódicos científicos

<http://www.portaldapesquisa.com.br>

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 1

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA BÁSICA**CARGA HORÁRIA: 45h****EMENTA:**

Água. Carboidratos. Lipídios. Aminoácidos e Peptídeos. Proteínas. Enzimas. Metabolismo dos Carboidratos. Ciclo do Ácido Cítrico (Ciclo de Krebs). Fosforilação Oxidativa. Metabolismo dos Lipídios. Metabolismo de Aminoácidos. Regulação do metabolismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada**. 5ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2012.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2015.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger princípios de bioquímica**. 5ª ed. São Paulo: Editora Sarvier, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

NEPOMUCENO, M. F.; RUGGIERO, A. C. **Manual de bioquímica – roteiros de análises bioquímicas quantitativas e qualitativas**. 1ª ed. Ribeirão Preto: Editora Tecmedd, 2004.

STRYER, L.; BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L. **Bioquímica**. 7ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2014.

VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. W. **Fundamentos de bioquímica – a vida em nível molecular**. 3ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2008.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética**SEMESTRE: 1****DISCIPLINA: BROMATOLOGIA****CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h**

EMENTA:

Métodos analíticos e características físico-químicas dos alimentos: cereais, leguminosas, leites e derivados, frutas, hortaliças, ovos, carnes e pescados; Óleos e gorduras comestíveis; Bebidas estimulantes, alcoólicas e não alcoólicas; Rotulagem nutricional; legislação bromatológica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANDRADE, E.C.B. Análise de Alimentos - Uma Visão Química da Nutrição. 3 ed. São Paulo: Varela, 2012. 324 p

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. Química de Alimentos de Fennema. Trad. Brandelli et al. Porto Alegre: Artmed, 2010. 900p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análises de alimentos. 4ª ed. (1ª Edição digital), 2008. 1020 p.

COULTATE, T.P. Alimentos: a química e seus componentes. Trad. Jeverson Frazzon et al. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004, 368p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOLZAN, R. C. Bromatologia. Rio Grande do Sul: Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, 2013. 81 p.

CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. da Unicamp. SP. 2003. 207 p.

CARVALHO, H.H.; JONG, E.V.; BELLÓ, R.M.; SOUZA, R.B; TERRA, M.F. Alimentos: métodos físicos e químicos de análise. Ed. da Universidade, UFRGS, Porto Alegre, RS, 2002.180p.

SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia. 3 ed. São Paulo: Editora Artmed, 2002.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética
SEMESTRE: 1

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS**CARGA HORÁRIA: 90h****EMENTA:**

Introdução ao estudo da microbiologia. Introdução à microbiologia dos alimentos. Principais grupos de micro-organismos em alimentos (deteriorantes, patogênicos e fermentadores). Estudo dos fatores controladores do desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos. Microbiologia dos grupos de alimentos (água, leite e derivados, carne e derivados, aves e ovos, pescado e vegetais). Estudo da deterioração dos diversos alimentos. Estudos dos micro-organismos indicadores de contaminação. Doenças veiculadas pelos alimentos. Análise microbiológica de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FORSYTHE, S. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2013.

FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. 1ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. 1ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2006.

PELCZAR, M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. **Microbiologia** - conceitos e aplicações. 2ª ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSIS, L. **Alimentos seguros** – ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. 2ª ed. Brasília: SENAC, 2014.

KOBLITZ, M. G. B. **Matérias-primas alimentícias** – composição e controle de qualidade. 1ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 7ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2014.

TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

VIEIRA, R. H. S. F. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado** – teoria e prática. 1ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2004.

CURSO Técnico em Nutrição e Dietética**DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA****SEMESTRE: 2****CARGA HORÁRIA: 30h**

EMENTA:

Contextualização da nutrição no âmbito de saúde pública. Magnitude dos problemas nutricionais a nível mundial e no Brasil. Epidemiologia aplicada aos problemas nutricionais. Políticas de Saúde. Política e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Planejamento em nutrição social. Sistemas de vigilância alimentar e nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MARTINS, B. T., BASILIO, M. C., SILVA, M. A. NUTRIÇÃO APLICADA E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. 1 ed. São Paulo: Editora SENAC, 2014. 360p
TADDEI, J. A., LANG, R. M. F., SILVA, G. L., TOLONI, M. H. A. Nutrição em Saúde Pública. 1a. São Paulo: Editora Rubio, 2011. 664 p
ROUQUAYROL, Z. M.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e Saúde. Ed. Médsi, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007, 580p.
BRASIL. Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. DOU 18/09/2006
. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em < http://www.planalto.gov.br/CCIVIL/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm>
BRASIL. PORTARIA Nº 729, DE 13 DE MAIO DE 2005. DOU Edição Número 92 de 16/05/2005. Institui o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A e dá outras providências. Disponível em
<<http://dtr2001.saude.gov.br/sas/PORTARIAS/Port2005/GM/GM-729.htm>>
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília, DF: Ministério da Saúde; 2009. [Série A. Normas e Manuais Técnicos].
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação Geral da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, DF, 2006. Disponível em:
http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guia_alimentar_conteudo.pdf

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Cadernos de Atenção Básica de Saúde

_____ Envelhecimento e Saúde da Pessoa Idosa

_____ Diabetes Mellitus

_____ Hipertensão Arterial Sistêmica

_____ Carência de Micronutrientes

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação geral da política de alimentação e nutrição. Projeto suplementação de mega dose de vitamina “a” no pós-parto imediato nas maternidades/hospitais. Brasília, 2002.

Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/mn/vita/docs/projeto_vita.pdf>

CURSO Técnico em Nutrição e Dietética

DISCIPLINA: PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES

SEMESTRE: 2

CARGA HORÁRIA: 90h

EMENTA:

Bases para o planejamento alimentar. Alimentação para coletividades. Técnica de planejamento, estruturação e controle de cardápios para coletividades. Valor nutricional

(AMDR e DRIs) e calórico (VCT) estimado e cálculo do valor biológico da proteína (NDPcal). Análise da relação custo/valor nutricional dos alimentos e controle de custos na alimentação. Planejamento de refeições no contexto do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Organização de eventos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. V. **Cardápios** – Planejamento e etiqueta. 1ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2007.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos** – fundamentos básicos da nutrição. 2ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2014.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio** – Guia prático para elaboração. 3ª ed. São Paulo: Editora Roca, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual de práticas de elaboração e serviços para a coletividade**. 10ª ed. São Paulo: ABERC, 2013.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética** – seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2013.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 2

DISCIPLINA: SEGURANÇA DO TRABALHO

CARGA HORÁRIA: 45h

EMENTA:

Histórico da Segurança do Trabalho; Atos e condições inseguras; Acidentes de trabalho: causas e tipos; Riscos ocupacionais (NR 9): físicos, químicos, biológicos, ergonômicos e de acidentes; Inspeção de segurança; Mapa de riscos; Equipamentos de proteção individual e coletiva: EPI x EPC; Prevenção e combate a incêndios (NR 23); Noções de primeiros socorros.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PAOLESCHI, B. CIPA: Guia prático de Segurança do Trabalho. 1 ed. São Paulo: Erica, 2009.

Manuais de Legislação Atlas. Segurança e Medicina do Trabalho. São Paulo, Ed. Atlas, 2008.

DANTAS, I. P. Prevenção de acidentes nas atividades rurais. Paraíba, 2006. 112p.

JUNIOR, C. & Batista, A. Manual de prevenção de combate a incêndios. São Paulo, Ed. Senac, 2007. 204p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BREVIGLIERO, E.; POSSEBON, J. e SPINELLI, R. Higiene Ocupacional: Agentes biológicos, químicos e físicos. 2a Edição. Ed. Senac, 2008.

BARBOSA FILHO, A. N. Segurança do trabalho & gestão ambiental. São Paulo, Ed. Atlas, 2001. 158p.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 2

DISCIPLINA: PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h

EMENTA

Introdução à psicologia. A Construção da representação social do corpo. O corpo na perspectiva psicanalítica. A Psicologia aplicada à nutrição com ênfase nos transtornos alimentares. Impacto psicológico do adoecimento e da morte para o indivíduo e para os cuidadores, bem como dos fatores envolvidos na relação profissional de saúde paciente.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. 13ª ed. São Paulo: Saraiva, 2005. 368p.

ANOREXIA, bulimia e obesidade; BUSSE, Salvador de Rosis (Org.). **Anorexia, bulimia e obesidade**. Barueri: Manole, c2004. 366p.- 1ª reimp 2007

UNES, Maria Angélica Antunes. **Transtornos alimentares e obesidade**. Porto Alegre: Artmed, 1998. 215 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SPINK, Mary Jane P. **Psicologia social e saúde: práticas, saberes e sentidos**. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 2004. 339p.

CORDÁS, T A; KACHANI, A T (e cols.) **Nutrição em psiquiatria**. Porto Alegre: Artmed, 2010, 416p

REFERÊNCIAS NA INTERNET

<http://brasil.bvs.br>

<http://www.scielo.org>

CURSO Técnico em Nutrição e Dietética

DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA

SEMESTRE 2

CARGA HORÁRIA: 60h

PRÉ-REQUISITOS

Não há.

OBJETIVOS

- Demonstrar e aplicar as técnicas adequadas de seleção, armazenamento, aproveitamento, higienização e preparo de alimentos.
- Demonstrar e aplicar as técnicas adequadas de preparo aos diferentes grupos de alimentos: Frutas, Hortaliças, Leite e derivados, Ovos, Carnes, Aves e Pescados, Cereais, Leguminosas, Pães, Óleos e Gorduras, Açúcares e Edulcorantes, Caldos,

Molhos e Sopas, Essências, Especiarias e Ervas Aromáticas, Bebidas e Infusos.
- Introduzir noções de boas práticas de fabricação e de conservação do valor nutricional dos alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução

- 1.1. Apresentação e Normas para utilização do Laboratório de Técnica Dietética
- 1.2. Técnica Dietética: Fundamentos, Objetivos e Aplicabilidade
- 1.3. Introdução ao preparo de alimentos
- 1.4. Medidas e Porcionamento
- 1.5. Cocção
- 1.6. Indicadores no Preparo de Alimentos
- 1.7. Elaboração de fichas técnicas, cálculo de per capita, fator de correção e fator de cocção.

2. Preparo dos Alimentos na Cozinha Dietética

- 2.1. Frutas
- 2.2. Hortaliças
- 2.3. Cereais e Tubérculos
- 2.4. Leguminosas
- 2.5. Carnes, Aves e Pescados
- 2.6. Ovos
- 2.7. Essências, Especiarias e Ervas Aromáticas
- 2.8. Leite e derivados
- 2.9. Agentes de crescimento
- 2.10. Óleos e Gorduras
- 2.11. Açúcares e Edulcorantes
- 2.12. Bebidas e Infusos
- 2.13. Caldo, Molhos e Sopas

METODOLOGIA DE ENSINO

Exposição oral.

Esquematização do assunto.

Recursos audiovisuais: projetor multimídia; quadro e caneta para quadro branco.

AVALIAÇÃO

Diagnóstica, Formativa e Somativa com:

- Avaliações teóricas
- Relatórios
- Exercícios
- Pesquisas
- Trabalhos em grupo
- Questionamento Verbal e escrito
- Observação do desempenho e participação em aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO, F. A. F.; QUEIROZ, V. M. V. **Cardápios: Planejamento, elaboração e etiqueta**. Viçosa, MG: Editora UFV, 1998. 29 p. (Cadernos didáticos).

CRAWFORD, A. McD. **Seleção e preparo de alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Record, 1985. 383 p.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7. ed. ver. e ampl. São Paulo: Atheneu Editora, 2001. 330 p.

SÁ, N. G. **Nutrição e Dietética**. 5. ed. ver. e ampl. São Paulo: Nobel, 1984. 174 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para**

coletividades. 8. ed. São Paulo: ABERC, 2003. 288 p.

CASTRO, F. A. F.; AZEREDO, R. M. C.; SILVEIRA, I. L. **Estudo experimental dos alimentos: Uma abordagem prática**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2004. 102 p. (Cadernos didáticos).

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/ Escola Paulista de Medicina. 2. ed. São Paulo: Editora Manole, 2005).

GRISWOLD, A. D. **Seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Editora da USP.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A.C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994. 140 p.

LOPES, M. N. F. **Técnica Dietética e Composição de Alimentos: Manual de Aulas Práticas**. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 1993. 89 p.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Barueri, SP: Manole, 2003. 390 p.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 2

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h

Ementa:

Propriedades e efeitos fisiológicos dos macro e micro nutrientes no funcionamento do organismo humano e o metabolismo energético. Requerimentos nutricionais em diferentes idades e estados fisiológicos (materno-infantil a idoso). Alimentos para fins especiais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VITOLO, M. R. Nutrição - da Gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014. 632 p

DOLINSKY, M. Recomendações Nutricionais e Prevenção de Doenças. 1ª edição. São

Paulo: Editora Roca, 2011. 144 p.

MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1351 p.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e Dietética. 2 ed. São Paulo, Ed. Manole, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOLINSKY, M. Nutrição Funcional. 1ª edição. São Paulo: Editora Roca, 2009. 204 p.

COZZOLINO, SMF. Biodisponibilidade de Nutrientes. 3.ed. rev. Atual e ampl. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172p

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E., MARCHINI, J. M. Ciências nutricionais. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 603 p.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 3

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

CARGA HORÁRIA: 45h

EMENTA:

O processo de ensino e aprendizagem com o foco na Educação em saúde. Didática na educação nutricional. Desenvolvimento de práticas educativas nas diferentes áreas de atuação e para os diferentes tipos de público-alvo.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MOTTA, Denise Giacomo, **Educação Nutricional e Diabetes Tipo 2: compartilhando saberes, sabores e sentimentos.** Jacintha Editores, 2009.

FISBERG, Marchiononi et al. **Inquéritos Alimentares: Métodos e Bases Científicas.** Ed. Manole, 2005.

FAGIOLI, Daniela; NASSER, Leila Adnan. **Educação nutricional na infância e Adolescência. Planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas.** Ed. RCN, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

a) LINDEN, Sônia. **Educação nutricional:** algumas ferramentas de ensino. 0.ed. São Paulo: Livraria Varela, 2005. 153p.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** 35ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2007. 148p.

b)REFERÊNCIAS NA INTERNET

c)- site do programa 5 ao dia de educação nutricional e da ANVISA.

d) <http://www.5aodia.com.br>

<http://www.anvisa.gov.br>

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 3

DISCIPLINA: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h

Ementa:

Determinantes do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográfico e sócio-econômicos e culturais. Avaliação do estado e situação nutricional da população.

PRÉ-REQUISITOS

Nutrição Básica

OBJETIVOS

Consistem nas noções relacionadas aos diversos procedimentos que permitem realizar a avaliação do estado nutricional, desde as técnicas associadas à coleta de informações (como história alimentar, inquérito alimentar, história clínica, etc.) até procedimentos, objetivos de exame físico e exames realizados por aparelhos, como antropométricos, a impedância biométrica, a absorptiometria de fótons e de RX, etc...

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Métodos de abordagem da ingestão alimentar
- Avaliação clínica do estado nutricional: Anamnese, exame físico e avaliação subjetiva global
- Avaliação nutricional por métodos bioquímicos, imunitários e exames funcionais
- Avaliação da composição corporal
- Avaliação nutricional do Idoso
- Avaliação nutricional de crianças
- Avaliação nutricional de gestantes

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas, leitura de artigos, discussões em grupo, seminários.

AVALIAÇÃO

Atividades práticas

Exercícios individuais e em grupo

Avaliações (provas)

Apresentação de seminários

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 10.ed. São Paulo: Editora Roca, 2002.

BRAY, G. Handbook of obesity. New York: Marcel Dekker, 1998.

CASANUEVA, E.; HORWITZ, M.K.; LIZUR, A.B.P.; ARROYO, P. Nutrologia médica. México: Editora Panamericana, 2004.

SHIKORA, S.A.; BLACKBURN, G.L. Nutrition support - teory and therapeutics. New York:Chapman & Hall,1997.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 1994.

HARRISON, T.R. Medicina Interna. 16.ed. Rio de Janeiro: Editora McGraw-Hill, 2005.

KRAUSE'S, M.M. Food, nutrition & diet therapy. 11.ed. Philadelphia: W.B.Saunders Company, 2005.

LOPES, A.C. Diagnóstico e tratamento. São Paulo: Manole, 2002. v.1.

RICCO, R.G.; DEL CIAMPO, L.A.; DE ALMEIDA, C.A.N. Puericultura princípios e prática. São Paulo: Atheneu, 2001.

ROMBEAU, J.L.; CALDWELL, M.D. Clinical nutrition: enteral and tube feeding. 3.ed. Philadelphia: W.B.Saunders Company, 1997.

ROMBEAU, J.L.; CALDWELL, M.D. Clinical Nutrition: parenteral nutrition. 2. ed. Philadelphia: W.B. Saunders Company, 1993.

SHILLS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10.ed. São Paulo: Manole, 2008.

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2005.

MACHADO, JC. Manual de procedimentos em nutrologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 3

DISCIPLINA: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA

CARGA HORÁRIA: 60h

EMENTA:

Fisiologia/ patologia do trato gastrointestinal; Diabetes, obesidade, magreza, hipertensão; Compreensão das modificações na dieta normal, características e finalidades das dietas hospitalares progressivas. Princípios da dietoterapia; Prontuário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CALIXTO-LIMA, [L.](#), GONZALEZ, [M. C.](#) Nutrição clínica no dia a dia. 1 ed. São Paulo: Editora Rubio, 2013. 280p

STUMP, S. E. Nutrição Relacionada Ao Diagnóstico e Tratamento. 6ed. São Paulo: Editora Manole, 2012. 1040p

MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1351 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SHILS, M. E.; OLSON, J.A. & SHIKE, M. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença – São Paulo: Editora Manole, 2009. 2256p

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E., MARCHINI, J. M. Ciências nutricionais. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 603 p.

VANNUCHI, H., MARCHINI, J. S. Nutrição clínica. 1ª Ed. Guanabara Koogan, 2007

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 3

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h

EMENTA:

Água nos alimentos. Características químicas, propriedades e transformações de macromoléculas em alimentos. Reações de interesse em carboidratos, lipídios e proteínas. Reações enzimáticas e não enzimáticas. Reações de oxidação. Vitaminas e minerais. Pigmentos. Bioquímica dos alimentos (carne, leite, ovos, frutas e hortaliças). Aditivos. Toxicologia de Alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos:** teoria e prática. 6ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2015.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução a química de alimentos.** 3ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2003.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos.** 3ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2001.

COULTATE, T. P. **Alimentos:** a química de seus componentes. 3ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2004.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema.** 4ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2010.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos:** teoria e aplicações práticas. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos.** 2ª ed. São Paulo: Editora Blucher, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARAÚJO, W.; MOPNTEBELLO, N. D. P.; BOTELHO, R.; BORGIO, L. A.

Alquimia dos alimentos. 3ª ed. Brasília: Editora SENAC-DF, 2015.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças - fisiologia e manuseio.** 2ª ed. Lavras: Editora UFLA, 2005.

GONÇALVES, E. C. B. A. **Química de alimentos: a base da nutrição.** 1ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 2010.

ORDOÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos.** Vol. 1 – componentes dos alimentos e processos. 1ª ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2005.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 3

DISCIPLINA: ÉTICA PROFISSIONAL

CARGA HORÁRIA: 30h

EMENTA:

Aspectos Filosóficos da Ética. Bioética. Relações interpessoais. Princípios e postura ética na atuação profissional. Ética e Responsabilidade social: Implicações na Formação de Profissionais da Área de Saúde. Limites e aspectos Éticos da Intervenção em Seres Humanos A Confidencialidade: A Ética e o Segredo Profissional. Conselhos e órgãos de classe. Código de Ética (do Nutricionista e do Técnico em Nutrição e Dietética). Regulamentação da Profissão de Técnico em Nutrição e Dietética. Curriculum Vitae.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

VÁZQUEZ, Adolfo Sánchez. Ética. 31.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010. 302p.

SUNG, Jung Mo; SILVA, Josué Cândido da. Conversando sobre ética e sociedade. 16.ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 117p.

SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2007. 264p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ENGELHARDT Jr., H. Tristram. Fundamentos da bioética. 2.ed. São Paulo: Loyola, 2004. 518p.

DALL'AGNOL, Darlei. Bioética. 0.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005. 58p.

REFERÊNCIAS NA INTERNET

- Site do Conselho Federal e Regional de Nutrição contém a legislação que regulamenta a profissão do Nutricionista.

<http://www.crn6.com.br> <http://www.cfn.org.br>

- Site do Conselho Nacional de Saúde apresenta revista e jornais sobre temas polêmicos

no campo da saúde.

<http://http://conselho.saude.gov.br/biblioteca/revistas.htm>

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 3

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES

CARGA HORÁRIA: 90h

EMENTA:

Introdução à administração. Sistemas de refeições coletivas. Planejamento físico-funcional de unidades produtoras de refeições. Recursos humanos em unidades produtoras de refeições. Logística e suprimentos. Custo. Controle higiênico-sanitário na produção de refeições. Avaliação da produção. Programa de Alimentação do Trabalhador. Atendimento e satisfação do cliente. Legislação aplicada às unidades produtoras de refeições.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 5ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2013.

AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. **Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

ASSIS, L. **Alimentos seguros – ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição.** 2ª ed. Brasília: SENAC, 2014.

CÂNDIDO, I. **Restaurante – administração e operacionalização.** 1ª ed. Caxias do Sul: Editora EDUCS, 2010.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação – planejamento e administração.** 6ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2015.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições – uma visão prática.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada – unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Editora Atheneu, 2010.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial.** 2ª ed. Brasília: Editora LGE, 2003.

VAZ, C. S. **Controlando custos e aumentando lucros.** 1ª ed. Brasília: Editora LGE, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual de práticas de elaboração e serviços para a coletividade.** 10ª ed. São Paulo: ABERC, 2013.

KIMURA A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes**

industriais. 1ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2003.

OLIVEIRA, N. F. W. **Alimentação institucional**: uma visão moderna. 1ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2007.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 7ª ed. São Paulo: Editora Varela, 2014.

ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes**. 1ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2007.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 4

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA

CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h

EMENTA

História da gastronomia. Gastronomia brasileira. Nutrição e gastronomia: ciências que se complementam. Gastronomia funcional e suas especificidades. Gastronomia hospitalar. Turismo em gastronomia. Eventos gastronômicos. Enogastronomia.

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, Wilma M. C. et al (Org.). **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília: SENAC, 2008. v.2. 557p.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2005, 144p.

CASCUDO, Luís da câmara. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. 2 ed. São Paulo, 2001.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia: A arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio de Janeiro: SENAC, 2005. 336p.

e) **REFERÊNCIAS NA INTERNET**

- site da sociedade Brasileira de Gastronomia e nutrição
[-www.sbgan.org.br/](http://www.sbgan.org.br/)

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 4

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA: 45h

OBJETIVOS

- Identificar as causas das alterações em alimentos, descrever princípios e métodos de conservação dos alimentos;
- Indicar formas de seleção e armazenamento da matéria-prima adequada ao processamento de frutas e hortaliças, carnes, leite e panefícios;
- Destacar operações básicas de processamento de frutas e hortaliças, carnes, leite e panefícios.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Alterações Química, Físico-Químicas e Microbiológica dos Alimentos

Métodos de Conservação:

.Pelo Frio;

.Pelo Calor

.Defumação

.Liofilização

.Adição de elementos

.Fermentação e outros

Adição de Aditivos

.Normas regulamentares

.Tipos

.Função e emprego

Utilização de Embalagens

.Definição e divisão

.Importância

.Tipos

METODOLOGIA DE ENSINO

- Aula expositiva (quadro e pincel, transparência em data-show).
- Estudo de artigos científicos relacionados
- Estudo de legislação pertinente
- Filmes
- Demonstrações e prática em grupo
- Exposição Dinamizada

AVALIAÇÃO

Diagnóstica, Formativa e Somativa com:

- Avaliações teóricas
- Relatórios
- Exercícios
- Pesquisas
- Trabalhos em grupo
- Questionamento Verbal e escrito

- Observação do desempenho e participação em aula.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.S.- **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**; Livraria Varela.

TERRA, N.N.- **Defeitos nos produtos carnes: origens e soluções**; Livraria Varela. 2004

PARDI, M.C.– **Ciência, Higiene e tecnologia da carne**, Vol..II, Editora UFG. 1996
Livraria Varela, 2002.

TERRA, N.N. – **Apontamento de tecnologia de carnes**.Ed. Unisinos, 1998.

OLIVIO, Rubison; OLIVIO, Nilson.- **O mundo das carnes: ciência, tecnologia & mercado**; 3 ed. – Criciúma: Editora do autor, 214 p.:il. 2006

PARDI, M.C. – **Ciência, higiene e tecnologia da carne**, VOL.I, Editora UFG.

CONTRERAS, C.C., et all – **Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados**. São Paulo:Livraria Varela, 2002.

TERRA, N.N. – **Apontamento de tecnologia de carnes**.Ed. Unisinos, 1998.

CALIL, R. – **Aditivos nos Alimentos**. São Paulo. 1999.

CHITARRA, M. I. F.; **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Ed. Revista e ampliada. Lavras: UFLA, 2005. 783P.

SENAI. **Tecnologia do processamento de picles e molhos**. Vassouras - RJ, 1996.

SENAI. **Tecnologia do processamento de doces, compotas e geléias**. Vassouras - RJ, 1996.

JACKIX, M. H. **Doces, geléias e frutas em calda**. Ícone editora. Campinas-SP, 1998

ABREU, L.R. **Tecnologia de Leite e Derivados**, Lavras. MG, UFLA/FAEPE/DCA, 2000.205 p.

BRASIL. Ministério de Estado da Agricultura e do Abastecimento. **Instrução Normativa nº. 51**.

Regulamentos técnicos de produção, identidade e qualidade do leite tipo A, do leite tipo B, do leite tipo C, do leite pasteurizado e do leite cru refrigerado e regulamento técnico da coleta de leite cru refrigerado e seu transporte a granel. Diário Oficial da União, Brasília, 18 set. 2002.

MONTENEGRO, F. M. & ORMENESE, R. C. S. C. **Avaliação da qualidade tecnológica da farinha de trigo**, Campinas. ITAL, 2007. 61 p.

GRISWOLD, R. M. **Estudo experimental dos alimentos**. S.P. Edit. Edgar Bhiicher, 1972.

PYLER, E. J. **Baking science & technology**, Third edition, vol I e II, Kansas. Sosland Publishing Company, 1988. 1358 p.

VITTI, P.; GARCIA, E. E. C.; OLIVEIRA, L. M. **Tecnologia de Biscoitos**, Campinas. ITAL, 1988. 86 p.

MONTENEGRO, F. M. & GOMES, C. R. **Fatores que influenciam a textura de pães e bolos**, Campinas. ITAL, 2007. 55 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAUVAIN, S. P. & YONG, L. S. **Fabricación de pan**, Zaragoza, Acribia, 2002. 419 p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1994

ARAÚJO, A. F. **Panificação Moderna**, São Paulo, Brusco e Cia, 1975. 165 p.

MIDIO, A.F. & Martins, D.I. – **Toxicologia de alimentos**; Livraria Varela. 2000

FIGUEIREDO, R.M. – **Programa de redução de patógenos**; Vol I, São Paulo; Ed. Manole, 1999.

SILVA, J.A. – **Tópicos da tecnologia de alimentos**; Livraria Varela. 2000

PEREIRA, D. B.; SILVA, P. H. F.; COSTA JUNIOR, L. C. G.; OLIVEIRA, L. L.

Físico-química do Leite e Derivados – Métodos Analíticos. EPAMIG. Juiz de Fora – MG. 2a Ed. 2001. 234 p.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 4

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL

CARGA HORÁRIA: 30h

EMENTA

Objetivo e importância da análise sensorial. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos dos sentidos. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Preparo e apresentação de amostras. Análise estatística e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.

REFERÊNCIAS

Referências Básicas: DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p. ANÁLISE SENSORIAL: estudos com consumidores. Viçosa, MG: UFV, 2006. 225 p. ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. (Ed.). Avanços em análise sensorial = Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286 p.

Referências Complementares: MONTEIRO, Cristina Leise Bastos. Técnicas de avaliação sensorial. 2. ed. Curitiba: UFPR - Universidade Federal do Paraná, 1984. 101p. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]. Rio de Janeiro, RJ: ABNT, 1993. 2 p. ANZALDÚA-MORALES, Antonio. La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Zaragoza: Acribia, 1994. xv, 198p. FRANCO, Maria Regina Bueno. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. 246 p. LEES, R. Análisis de los alimentos: métodos analíticos y de control de calidad. 2. ed. Zaragoza: Acribia, [19--]. 288p.

CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética

SEMESTRE: 4

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E MARKETING

CARGA HORÁRIA: 30h

EMENTA

Introdução ao marketing e ao empreendedorismo. Conceitos e ferramentas do marketing e suas aplicações no empreendedorismo. Os 4 P's do marketing. O marketing aplicado aos alimentos e à nutrição. Aplicação do marketing ao profissional de nutrição. Responsabilidade social e ética no marketing nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

SILVA, Erika Madeira Moreira. **Marketing para quem entende de nutrição.** 1 Ed Rubio, 2014

COBRA, Marcos. **Marketing básico: uma abordagem brasileira.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 1997. reimp. 2009.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios.** 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERNARDI, Luiz Antonio. **Manual de Empreendedorismo e Gestão: Fundamentos, estratégias e dinâmicas.** São Paulo: Atlas, 2008. 314p

DOLABELA, Fernando. **O segredo de Luisa.** São Paulo: Editora Leitura Dinâmica, 2006.

ANEXOS (Leituras indicadas em sala de aula)

1) Sun Tzu - ESTRATÉGIAS DE MARKETING

Como aplicar as estratégias da Arte da Guerra de Sun Tzu às diversas guerras de marketing que são travadas no mundo dos negócios de hoje. Este é o tema do novo livro da M.Books Sun Tzu: Estratégias de Marketing.

2) MARKETING DE A a Z - Philip Kotler

Philip Kotler revê, neste livro, os conceitos básicos de marketing. Inicialmente, o autor listou 80 conceitos considerados de importância crítica e num formato acessível, selecionável e digerível, refletiu sobre esses princípios básicos, revendo questões, pensando sobre novas abordagens e informações, produzindo um livro que abrange os conceitos de marketing sob uma perspectiva atual. Esse livro é indicado para profissionais de marketing ou leitores em geral que desejem atualizar seus conhecimentos sobre as idéias essenciais em marketing e conhecer o pensamento mais recente a respeito do marketing de alto desempenho..

3) O MONGE E O EXECUTIVO - James Hunter

Leonard Hoffman, um famoso empresário que abandonou sua brilhante carreira para se tornar monge em um mosteiro beneditino, é o personagem central desta envolvente história criada por James C. Hunter para ensinar de forma clara e agradável os princípios fundamentais dos verdadeiros líderes. Se você tem dificuldade em fazer com que sua equipe dê o melhor de si no trabalho e gostaria de se relacionar melhor com sua família e seus amigos, vai encontrar neste livro personagens, idéias e discussões que vão abrir um novo horizonte em sua forma de lidar com os outros. É impossível ler este livro sem sair transformado. "O Monge e o Executivo" é, sobretudo, uma lição sobre como se tornar uma pessoa melhor.