



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição		
Disciplina: Bioestatística	Código da Disciplina: ENEC00058	
Carga horária: 2 horas		
Ementa: Estudo de técnicas de amostragem, desenho experimental e tipos de variáveis. Análise descritiva de dados. Distribuição de probabilidades para variáveis discretas e contínuas. Compreensão de intervalo de confiança, inferência estatística, testes de hipóteses, correlação e regressão linear.		
<i>Objetivos:</i>		
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>
- Reconhecer as técnicas de amostragem e distinguir suas finalidades. - Distinguir e classificar a natureza das variáveis populacionais. - Conhecer e interpretar parâmetros estatísticos: medidas de tendência central; medidas de dispersão; correlação linear de Pearson.	- Sistematizar a coleta de dados em estudos metodológicos. - Apurar dados de pesquisa. - Construir gráficos e tabelas estatísticas. - Executar cálculos de parâmetros estatísticos: medidas de tendência central; medidas de dispersão; correlação linear de Pearson. - Elaborar apresentação de artigo científico voltado para a interpretação crítica dos dados estatísticos.	- Estar sensibilizado para o conhecimento de bioestatística para o planejamento, apresentação e interpretação de resultados de trabalhos de pesquisa ao longo do curso e durante a vida profissional.
<i>Conteúdo Programático:</i>		
1. Noções de amostragem 1.1 – População e amostra 1.2 – Técnicas de amostragem 1.3 – Tipos de variáveis de uma população		
2. Apresentação tabular e gráfica de dados 2.1 – Construção de tabelas 2.2 – Construção de gráficos		
3. Estatísticas amostrais 3.1 – Média e outras medidas de tendência central 3.2 – Desvio-padrão e outras medidas de dispersão		
4. Noções de correlação e regressão linear		



5. Noções de probabilidade

6. Noções de testes de hipóteses

Metodologia:

Aulas expositivas.

Resolução de exercícios.

Atividades individuais ou em grupo relacionadas a discussão de formas de apresentação de dados de pesquisas científicas.

Bibliografia Básica:

CALLEGARI-JAQUES, S. M. **Bioestatística: Princípios e aplicações**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

PAGANO, M. & GAUVREAU, K. **Princípios de Bioestatística**. São Paulo, Pioneira Thomson, 2004.

VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

Bibliografia Complementar:

ARANGO, H. G. **Bioestatística: Teórica e computacional**. 3ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara & Koogan, 2005.

BERQUÓ, E. S.; SOUZA, J. M. P. & GOTLIEB, S. L. D. **Bioestatística**. 2ª edição. São Paulo, Editora EPU, 1981.

BUSSAB, W.O.; MORETTIN, P.A. **Estatística Básica**. 5ª edição. São Paulo: Saraiva, 2005.

DIAS, F.R.; LOPEZ J.B. **Bioestatística**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2007

VIEIRA, S. **Bioestatística: tópicos avançados**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE		
Curso: NUTRIÇÃO	Núcleo Temático: FUNDAMENTAÇÃO BÁSICA	
Disciplina: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO		Código da Disciplina: ENEX00690
Carga horária: 2 horas-aula	(X) Teórica () Prática	
Ementa: Ciência da Nutrição em seus aspectos biopsicossociais. Abordagem das áreas de atuação do nutricionista de maneira dinâmica, por meio de palestras, atividades de campo e seminários. Discussão sobre a Nutrição como ciência multifacetada, possibilitando o contato com o ambiente profissional do nutricionista. Estudo da diversidade cultural, principalmente em relação à alimentação brasileira.		
Objetivos:		
<i>Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Normas e Valores</i>
- Identificar as áreas de atuação do nutricionista e seu ambiente profissional. - Conhecer o histórico da profissão de nutricionista, bem como as leis de regulamentação profissional. - Reconhecer as características da cultura alimentar brasileira.	- Coletar informações sobre a cultura alimentar das diferentes regiões do Brasil. - Aplicar questionário estruturado por meio de entrevista pessoal a fim de conhecer a atuação de nutricionistas em diferentes contextos profissionais. - Elaborar seminários sobre a cultura alimentar regional.	- Valorizar as experiências profissionais de nutricionistas em diferentes áreas de atuação. - Estar sensibilizado para os diferentes contextos culturais que envolvem o ato alimentar.
<i>Conteúdo Programático:</i> <ul style="list-style-type: none">- Apresentação do Projeto Pedagógico do Curso: Nutrição: Ciência Multifacetada; Inter-relação das disciplinas;- Cultura Alimentar, História da Alimentação, Gastronomia e Cultura.- Consumo alimentar no Brasil;- O Nutricionista.<ul style="list-style-type: none">a) O profissional e seu objeto de estudo e de trabalho.b) A história da profissão no Brasil (evolução histórica da profissão).c) Lei de regulamentação profissional e código de ética profissional.d) Áreas de atuação profissional.		
<i>Metodologia:</i>		



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Palestras com especialistas da área de Nutrição;
Aulas expositivas-dialogadas;
Dinâmicas de grupo;
Seminários;
Entrevistas com especialistas da área de Nutrição.

Bibliografia Básica:

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

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

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. LEI Nº 8.234, DE 17 DE SETEMBRO DE 1.991. **Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências**. (documento de domínio público)

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO BÁSICA. COORDENAÇÃO GERAL DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil**. Brasília: CFC, 2006.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 380/2005. **Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências**. (documento de domínio público)

JACKSON, E. **Alimento e transformação: imagens e simbolismo da alimentação**. São Paulo: Paulus, 1999.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Fundamentação Básica	
Disciplina: INFORMÁTICA	Código da Disciplina: ENEX00390	
Carga horária: 02	() Teórica (X) Prática	
Ementa: Instrumentalização do computador para o estudante de Nutrição. Apresentação de aplicativos de editores de textos, planilhas de cálculo e representação gráfica. Exercício do uso da informática na apresentação de trabalhos acadêmicos.		
Objetivos:		
<i>Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes e Valores</i>
Compreender as funcionalidades do computador para a realização de atividades cotidianas.	Utilizar editores de texto para elaboração e trabalhos acadêmicos. Elaborar planilhas de cálculo e gráficos com o uso de programa específico. Construir apresentações de slides e pôsteres com programa específico.	Respeitar as normas de utilização dos laboratórios de informática. Perceber o potencial e a flexibilidade dos recursos disponíveis. Interessar-se pelas atualizações e avanços tecnológicos.
<i>Conteúdo Programático:</i> 1. Conceitos básicos de informática 2. Estrutura funcional de um computador 3. Sistema Operacional 4. Software textos Microsoft Word 5. Planilha Eletrônica Microsoft Excel 6. Software para elaboração de apresentações Microsoft PowerPoint 7. Outros aplicativos usados em Nutrição		
<i>Metodologia:</i> A metodologia de ensino será centrada no estudante. O professor em face de realidade vivenciada agirá como agente orientador no raciocínio do estudante nos processos mentais de investigação científica e situações reais. A dinâmica metodológica será desenvolvida de forma expositiva e dialogada, acompanhada de exemplos e de exercícios práticos desenvolvidos no computador. Será estimulada a participação dos alunos para a resolução dos problemas propostos de forma individual ou em grupos.		



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Bibliografia Básica:

MANZANO, A.L.N.G. **Estudo dirigido de Microsoft Office Excel 2007**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2010.
MEIRELLES, F.S. **Informática**: novas aplicações com microcomputadores. 2. ed. rev. atual. São Paulo: Pearson Mackron Books, 2004.
VELLOSO, F.C. **Informática**: conceitos básicos. 7. ed rev. atual. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

Bibliografia Complementar:

CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. **Introdução à informática**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008.
CATAPULT INC. **Microsoft Office 2000 passo a passo**. São Paulo: Makron Books do Brasil, 2001.
FRYE, C. **Microsoft Office Access 2007 rápido & fácil**. Porto Alegre: Bookman, 2008.
FRYE, C. **Microsoft Office Excel 2007 rápido & fácil**. Porto Alegre: Bookman, 2008.
SILVA, M.G. **Informática**: Excel XP, Access XP, Powerpoint XP. São Paulo: Érica, 2008.



PLANO DE ENSINO

Unidade Universitária: CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: N.E.C. – Núcleo de Ética e Cidadania	
Disciplina: ÉTICA E CIDADANIA I	Código da Disciplina: ENUN00004	
Carga Horária:	(2) Teóricas () Práticas	
Ementa: Estudo dos conceitos de ética, moral, cidadania e suas inter-relações. Discussão dos temas fundamentais da ética norteada pelos princípios da cosmovisão calvinista. Reflexão e análise crítica das teorias ético-normativas mais sublinhadas na atualidade e suas implicações práticas. Estabelecimento e identificação de pontos de contato entre a ética calvinista e as demais áreas do conhecimento.		
Objetivos:		
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>
<ul style="list-style-type: none">• Compreender os conceitos e a estreita relação existente entre ética, moral e o exercício da cidadania.• Conhecer as teorias ético-normativas mais sublinhadas da atualidade.• Reconhecer os pontos de aproximação da ética calvinista com as demais áreas do conhecimento humano.	<ul style="list-style-type: none">• Construir uma visão mais ampla e mais profunda da vida moral.• Observar a influência das teorias ético-normativas nas condutas e negócios humanos.• Utilizar os princípios da cosmovisão calvinista nas situações concretas de vida e trabalho.	<ul style="list-style-type: none">• Ser consciente de que o bem comum é condição necessária do bem particular.• Valorizar a tomada de decisões éticas nas relações com indivíduos e instituições.• Apreciar e valorizar o trabalho e o conhecimento humano na sua dimensão moral, emancipadora e como ação transformadora da realidade.
Conteúdo Programático: <ol style="list-style-type: none">1. Ética e Cidadania: objeto e campo de estudo.2. Importância, natureza e acessibilidade à verdade.3. As teorias da verdade e suas consequências para o campo ético.4. O Ser humano integral: A dignidade humana como fundamento ético.5. As principais teorias éticas e suas implicações.6. Ética calvinista: a valorização da dignidade humana e suas implicações.7. Por uma ética humanista aplicada: trabalho, religião, lazer e cultura.		
Metodologia:		



O conteúdo programático será assim desenvolvido:

- **Aulas expositivas e dialogadas:** serão ministradas de forma a possibilitar a organização e síntese dos conhecimentos apresentados.
- **Leituras recomendadas:** serão indicadas com a finalidade de proporcionar ao graduando oportunidades para (a) consulta de uma bibliografia específica relacionada com a disciplina e (b) desenvolvimento das suas capacidades de análise, síntese e crítica.
- **Tarefas orientadas:** realizadas individualmente ou em pequenos grupos, devem estimular a participação ativa do graduando no processo de aprendizagem, proporcionando momentos para (a) apresentar e discutir assuntos relacionados à disciplina e (b) desenvolver sua capacidade crítica e argumentativa.
- **Reflexão sobre a prática da intervenção:** momento no qual os graduandos participam de atividades com ênfase nos procedimentos de observação (de forma direta ou indireta) e reflexão sobre a prática da intervenção, problematizando o cotidiano profissional.
- **Recursos audiovisuais:** para viabilizar o aprendizado serão utilizados textos e artigos acadêmicos, vídeo, power point, análise de cenários.

Bibliografia Básica:

- **MONDIN, Battista.** *O homem: quem é ele? Elementos de antropologia filosófica.* São Paulo: Paulus, 1980. ISBN: 978-85-349-0891-7
- **MORELAND, J.P.; CRAIG, William Lane.** *Filosofia e Cosmovisão Cristã:* São Paulo: Vida Nova, 2008. ISBN: 97885275003334.
- **NASH, Ronald H.** *Questões últimas da vida: uma introdução à filosofia.* São Paulo: Cultura Cristã, 2008. ISBN – 978-85-7622-247-7.

Bibliografia Complementar:

1. **BUNNIN, Nicholas; TSUI-JAMES, E.P.** *Compêndio de Filosofia.* 2ª. Ed. São Paulo: Loyola, 2007.
2. **BIELER, André.** *O Pensamento Econômico e Social de Calvino.* São Paulo: Casa Editora Presbiteriana, 1990.
3. **COMPARATO, F. K.** *Ética: Direito, Moral e Religião no mundo moderno.* 2ª. Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008. ISBN: 9788535908237.
4. **KUYPER, Abraham.** *Calvinismo.* São Paulo: Cultura Cristã, 2004. ISBN: 858688645.
5. **VÁSQUEZ, A.S.** *Ética.* Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. 2007, 29ª. ed. ISBN: 8520001335.

Fontes eletrônicas complementares:

1. Carta de Princípios. Chancelaria da Universidade Presbiteriana Mackenzie. Disponível em: [HTTP://www.mackenzie.br/cartas_principios.html](http://www.mackenzie.br/cartas_principios.html).
2. FEBVRE, Lucien. *Esboço de um Retrato de João Calvino.* Cadernos de Pós-Graduação da Universidade Presbiteriana Mackenzie, 2002.

Outras leituras bibliográficas poderão ser indicadas pelo (a) Professor (a) ao longo do curso.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE





UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático:	
Disciplina: ANATOMIA HUMANA	Código da Disciplina: ENEC00133	
Carga horária: 2 horas-aula 2 horas-aula	(X) Teórica (X) Prática	
Ementa: Estudo macro-morfológico e funcional dos sistemas corporais com foco na caracterização da complexidade do organismo humano		
Objetivos: Conhecer a morfologia e a função geral dos vários sistemas e estruturas do corpo humano, proporcionando ao aluno a compreensão da arquitetura do corpo humano com seus diversos órgãos, estruturas, sistemas e aparelhos.		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
Compreender e aplicar os conhecimentos da estrutura do corpo humano a fim de obter as bases para o entendimento da fisiologia, genética e biologia celular.	- Utilizar o conhecimento da anatomia humana na prática da nutrição.	- Valorizar a anatomia humana como instrumento de trabalho do nutricionista - Ser consciente com o cuidado do próprio corpo para desfrutar uma vida mais saudável



Conteúdo Programático:

INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA ANATOMIA

- Divisão do corpo humano
- Posição anatômica
- Planos, eixos e secções do corpo humano

APARELHO LOCOMOTOR

- Ossos
- Juntas
- Músculos

SISTEMA NERVOSO

- Sistema nervoso central - SNC
- Sistema nervoso Periférico - SNP

SISTEMA DIGESTÓRIO

- Boca, cavidade bucal, língua, dentes, glândulas salivares
- Faringe, esôfago
- Estômago, intestinos
- Anexos: fígado e pâncreas

SISTEMA CARDIO - CIRCULATÓRIO

- Coração e circulação
- Condução, tipos de circulação e vasos
- Principais vasos do corpo humano
- Sistema sanguíneo e linfático

SISTEMA RESPIRATÓRIO

- Nariz, cavidade nasal, seios paranasais
- Diafragma, peritônio
- Faringe, laringe
- Traquéia, brônquios
- Pleura e pulmões

SISTEMA URINÁRIO

- Rins
- Ureter, bexiga, uretra

SISTEMA GENITAL MASCULINO

- Testículos, epidídimo, ducto deferente, ducto ejaculatório, uretra
- Vesículas seminais, próstata, glândulas bulbo-uretrais, pênis, escroto

SISTEMA GENITAL FEMININO

- Ovários, tubas uterinas
- Útero, vagina, órgãos genitais externos

SISTEMA ENDÓCRINO

- Principais glândulas endócrinas
- Tireóide, pâncreas, ovários, testículos, adrenais, hipófise

Metodologia:

O trabalho de ensino / aprendizado na disciplina de Anatomia será fundamentado em aulas teóricas expositivas, bem como em aulas práticas de observação macroscópica das estruturas anatômicas estudadas e atividades de pesquisa realizadas individualmente ou em pequenos grupos de alunos, sob a orientação do docente.



Bibliografia Básica:

DANGELO, J.G. & FATTINI, C.A. **Anatomia Humana Básica**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

DANGELO, J.G. & FATTINI, C.A. **Anatomia Humana Sistêmica e Seguimentar**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

PUTZ, R.; PABST, R. Sobotta: **Atlas de Anatomia Humana**. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

Bibliografia Complementar:

DANGELO, J.G. & FATTINI, C.A. **Anatomia Basica dos Sistemas Orgânicos**. São Paulo: Atheneu, 2000.

MACHADO, A.B.M. **Neuroanatomia Funcional**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

MAIER-KOPF, P. Wolf-Heidegger: **Atlas de Anatomia Humana**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

SPENCE, A. P. **Anatomia Humana Básica**. 2 ed., São Paulo: Manole, 1991.

TORTURA, G.J. **Corpo Humano: Fundamentos de Anatomia e Fisiologia**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Segurança Alimentar	
Disciplina: Seleção e preparo de alimentos	Código da Disciplina: ENEC00178	
Carga horária: 6 horas	<input checked="" type="checkbox"/> Prática - 6 hs	
Ementa: Instrumentalização do aluno para o estudo dos grupos de alimentos, das suas propriedades e das suas transformações, a partir de técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e conservação. Aspectos estruturais, sensoriais, bioquímicos dos alimentos, bem como sua participação no contexto sócio-cultural nos diferentes países. Abordagem dos aspectos de sustentabilidade, na medida em que em cada atividade prática há discussão sobre a disponibilidade de alimentos, seu custo e viabilidade em diferentes conjunturas.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes, Normas e Valores
Identificar as técnicas de seleção e preparo dos diferentes grupos de alimentos. Conhecer os diferentes métodos de preparo dos diferentes grupos de alimentos.	Utilizar e manejar as tabelas de composição dos alimentos para cálculos de preparações culinárias. Utilizar os fatores e indicadores de cocção e correção dos alimentos. Preparar os experimentos de acordo com a temática da aula. Executar os exercícios do caderno de atividades práticas. Construir tabelas de pesos e medidas de per capita dos alimentos.	Valorizar o alimento e as preparações como instrumento de trabalho. Estar sensibilizado para um comportamento de equipe e liderança. Permitir o desenvolvimento de habilidades para a atuação profissional.
<i>Conteúdo Programático:</i> Apresentação da disciplina, Normas de laboratório. Pesos e Medidas Ficha Técnica Frutas Hortaliças Cereais Leguminosas Açúcar/edulcorantes Gorduras Infusos e Bebidas Leites e derivados Ovos Carnes Peixes Aves Condimentos Receita de família Receitas vegetarianas e não convencionais		



Metodologia:

Aulas expositivas teóricas, pesquisa, seminários.
Aulas práticas referentes aos principais temas relacionados.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. **Seleção e preparo de alimentos: gastronomia e nutrição.** São Paulo: Metha, 2014.
FREUND, F.T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial.** 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2014.
PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética.** 2. ed. rev .atual. São Paulo: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar:

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos / manual de laboratório.** São Paulo: Atheneu, 2008.
DÓRIA, C.A. **A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico.** São Paulo: Ed. SENAC São Paulo, 2009.
KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400 G. técnicas de cozinha.** 2. reimpr. - São Paulo: Nacional, 2008.
PINHEIRO, A.B.V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
SEQUETIN, O. S. **Dona Benta: comer bem.** 76. ed. São Paulo: Nacional, 2004.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Fundamentos Básicos	
Disciplina: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA		Código da Disciplina: ENEC00155
Carga horária: 68 HA 51 HR	(X) Teóricas 4 () Práticas	
Ementa: Estudo da evolução das práticas alimentares da humanidade, das origens até a atualidade e as implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais do fenômeno alimentar. Reflexão sobre o surgimento e evolução histórica da gastronomia em diferentes culturas e regiões. Desenvolvimento de portfólio em alimentos e gastronomia.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
Relacionar, em diálogo interdisciplinar, a evolução das práticas alimentares. Conhecer a história da alimentação e da gastronomia dentro do quadro geral das ciências.	Manejar o universo conceitual, temático e metodológico da das culturas no fenômeno alimentar e gastronômico.	Interessar-se por como a cultura determina padrões de alimentação e gastronômicos.
Conteúdo Programático: Identidade Cultural, da Alimentação e Gastronômica História do churrasco História da feijoada Hábitos alimentares ao longo da história História do pão História do vinho A alimentação na Idade Média: europeus, árabes e bizantinos Especiarias Renascimento e a importância italiana na gastronomia História do macarrão Gastronomia francesa e seus reflexos História do café Brasileiro naturalizado – Azeite de dendê Influência das etnias portuguesa, indígena e africana na cozinha brasileira Frutas regionais brasileiras Tabus alimentares Prática alimentares no Brasil Colônia e Imperial Regras de etiqueta na atualidade Globalização, alimentação e saúde Alimentação e qualidade de vida História do <i>fast food</i>		
Metodologia: Aulas expositivas-dialogadas. Trabalhos em grupos baseados em leituras e análises prévias de textos, bem como por meio de exibição e discussão de filmes. Desenvolvimento de portfólio em		



alimentos e gastronomia.

Bibliografia Básica:

CASCUDO, L.C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 5. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac nacional, 2008.

Bibliografia Complementar:

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CHAVES, G; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

TREFZER, R. **Clássicos da literatura culinária: os mais importantes livros da história da gastronomia**. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: CCBS		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Fundamentação Básica	
Disciplina: Biologia Celular e Tecidual		Código da Disciplina: ENEC 00270
Carga horária: 102 ha	(x) Teórica: 04 horas (X) Prática: 02 horas	
Ementa: Estudo da célula e tecidos sob os aspectos constitutivos e funcionais, inter-relacionando-os. Apresenta conceitos básicos sobre o dinamismo das estruturas celulares, o uso da energia química, a relação com o microambiente, bem como os mecanismos regulatórios das atividades celulares. Reconhece técnicas básicas de estudo dos tecidos dos seres vivos e evoca a histofisiologia dos mesmos. Também abrange noções fundamentais do desenvolvimento embrionário e fetal, as quais subsidiam disciplinas que apresentam peculiaridades morfológicas e fisiológicas.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
<ul style="list-style-type: none">- Identificar os principais tipos de tecidos presentes no corpo humano e a origem embriológica de cada um, com ênfase no sistema digestório e glândulas anexas.- Reconhecer e descrever as principais características morfofisiológicas de cada tipo de tecido.- Relacionar as especializações de cada tecido com seu papel na fisiologia.- Descrever as etapas iniciais do desenvolvimento embrionário, destacando as alterações na fisiologia materna e as relações de trocas de substâncias, especialmente nutrientes, entre mãe e feto.	<ul style="list-style-type: none">- Manejar corretamente o microscópio óptico.- Observar os diferentes tipos de tecidos, bem como sua organização.- Observar a existência de características específicas de cada tecido	<ul style="list-style-type: none">- Perceber a importância da histologia na formação profissional.- Respeitar e comportar-se de acordo com as normas de conduta no laboratório.- Perceber a importância da disciplina para a maturidade, para o desenvolvimento do raciocínio crítico e para o exercício da cidadania do educando.



<p>Conteúdo programático</p> <ol style="list-style-type: none">1. Biomoléculas<ul style="list-style-type: none">- água- ácidos nucleicos- carboidratos- proteínas- lipídios2. Membrana Plasmática<ul style="list-style-type: none">- estrutura- transportes- especializações3. Citoplasma e Citoesqueleto<ul style="list-style-type: none">- composição- proteínas do citoesqueleto4. Transformação de Energia<ul style="list-style-type: none">- fontes de energia- molécula ATP- processos metabólicos envolvidos na síntese do ATP5. Núcleo e informação gênica<ul style="list-style-type: none">- ácidos nucleicos- estrutura do núcleo- síntese protéica- divisão celular6. Retículo Endoplasmático e Complexo de Golgi<ul style="list-style-type: none">- estrutura- funções7. Células tronco	<ol style="list-style-type: none">8. Tecido Epitelial<ul style="list-style-type: none">- classificação- fisiologia9. Tecido Conjuntivo<ul style="list-style-type: none">- classificação- fisiologia10. Tecido Adiposo<ul style="list-style-type: none">- classificação- fisiologia11. Tecido Cartilaginoso<ul style="list-style-type: none">- classificação- fisiologia12. Tecido Ósseo<ul style="list-style-type: none">- classificação- fisiologia13. Tecido Muscular<ul style="list-style-type: none">- classificação- fisiologia14. Tecido Nervoso<ul style="list-style-type: none">- classificação- fisiologia
<p>Metodologia: Aulas expositivas dialogadas. Observação de lâminas histológicas prontas e elaboração de relatórios.</p>	
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ALBERTS, B.; BRAY, D; HOPKIN, K.; JOHNSON, A; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Fundamentos da Biologia Celular. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2011</p> <p>JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO, J. Histologia Básica. 11ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 9ª ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 376 p.</p>	



Bibliografia Complementar:

CARVALHO, H.F.; RECCO-PIMENTEL, S.M. **A Célula**. 2ª ed. Barueri: Editora Manole, 2007

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Tratado de Histologia em cores**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L.; NARCISO, M.S. **Atlas colorido de histologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

EYNARD, A. et al. **Histologia e Embriologia Humanas**. Trad. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 696 p.

ROSS, M.; PAWLINA, W. **Histologia-Texto e Atlas - Em correlação com Biologia Celular e Molecular**. Trad. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.1008 p.