



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Nutrição</b>	Núcleo Temático: <b>Nutrição e Saúde Coletiva</b>	
Disciplina: <b>Epidemiologia</b>	Código da Disciplina: <b>ENEC00076</b>	
Carga horária: <b>2 horas</b>	( <input checked="" type="checkbox"/> ) Teórica ( <input type="checkbox"/> ) Prática	Etapa: <b>2ª</b>
<b>Ementa:</b> Análise da distribuição e dos fatores determinantes das doenças e dos agravos à saúde coletiva com a identificação do nível de saúde da população, a fim de prevenir e controlar os agravos ou doenças populacionais.		
<b>Objetivos:</b>		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
Conhecer a metodologia utilizada no estudo de problemas de saúde coletiva, bem como relacionar sua aplicação à área de atuação do nutricionista; manipular quantitativamente informações de saúde através de técnicas estatísticas; propor e analisar criticamente pesquisas científicas e operacionais no âmbito populacional.	Adquirir noções de amostragem; organizar e apresentar dados estatísticos através de tabelas e gráficos; analisar e comparar resultados de estudos epidemiológicos; aplicar, interpretar indicadores epidemiológicos de morbidade e mortalidade; identificar níveis de prevenção em saúde, assim como propor medidas preventivas em saúde.	Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista. Lograr definir diferentes padrões de ocorrência de doenças e refletir sobre causalidade.
<b>Conteúdo Programático:</b>  1.Introdução à Epidemiologia - conceito, objetivos, bases históricas. 2.Saúde e doença - conceito e determinantes. 3.História natural da doença. 4.Níveis de prevenção em saúde. 5.Epidemiologia descritiva. 6.Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. 7.Medida da saúde em coletividades – indicadores de saúde e qualidade de vida. 8.Tipos de estudo empregados em Epidemiologia. 9.Medidas de associação. 10.Epidemiologia das doenças infecciosas. 11.Epidemiologia das doenças não transmissíveis. 12.Vigilância epidemiológica		
<b>Metodologia:</b>  Aulas expositivas e auto construção do conhecimento, onde os alunos desenvolverão atividades individuais, em duplas ou em grupos, constando de: trabalhos de pesquisa; resolução de exercícios; discussões em grupo, com base em textos, e situações-problema. Apresentação de seminários.		



**Bibliografia Básica:**

BERQUÓ, E.S. et al. **Bioestatística**. São Paulo: EPU/EDUSP, 2006.  
PEREIRA, M.G. **Epidemiologia : teoria e prática**. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2008.  
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.

**Bibliografia Complementar:**

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R. **Epidemiologia Básica**. 2. ed. São Paulo: Santos, 2003.  
FORATTINI, O.P. **Epidemiologia Geral**. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 1996.  
GORDIS, L. **Epidemiologia**. 4. ed. São Paulo, Revinter, 2010.  
JEKEL, J.F.; ELMORE, J.G.; KATZ, D.L. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 432 p.  
MEDRONHO, R.A et al. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.  
VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Nutrição</b>	Núcleo Temático: <b>N.E.C. – Núcleo de Ética e Cidadania</b>	
Disciplina: <b>Ética e Cidadania II</b>	Código da Disciplina: <b>ENUN00005</b>	
Carga Horária Total (horas): <b>2 horas</b>	( 2 ) Teóricas ( ) Práticas	Etapa: <b>2ª.</b>
<b>Ementa:</b>  Estudo da influencia da teologia calvinista, na formação do pensamento político e jurídico moderno. Análise crítica das idéias políticas que moldaram as sociedades contemporâneas e serviram de base às conquistas históricas dos Direitos de Cidadania. Introdução a uma teoria do Estado. Discussão sobre os direitos fundamentais assegurados na Constituição brasileira. Análise das questões democráticas e das ameaças aos direitos humanos fundamentais na atualidade.		
<b>Objetivos:</b>		
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer o processo histórico de conquista dos direitos de cidadania e de formação das instituições democráticas modernas.</li><li>• Reconhecer a influência do pensamento reformado no processo de construção das democracias políticas modernas.</li><li>• Compreender os desafios políticos do nosso tempo, á luz dos conteúdos apreendidos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Observar os fatos sociais e políticos, consciente da complexidade que envolve a ação política.</li><li>• Utilizar os valores cívicos apreendidos como norteadores de uma conduta cidadã consciente e responsável.</li><li>• Utilizar os conteúdos apreendidos no exercício de uma cidadania ativa, transformadora da realidade social.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Preocupar-se com a sustentação dos direitos de cidadania e liberdades historicamente conquistados.</li><li>• Ser consciente da importância da conduta ética no exercício da cidadania.</li><li>• Interessar-se pelas questões democráticas e pela participação cidadã no governo da sua cidade e na elaboração das suas leis.</li></ul>



**Conteúdo Programático:**

1. Ética e Cidadania, Moral e Direito, Poder e Política: conceitos e articulações.
2. O Ser humano como ser social e político.
3. A invenção da política e da cidadania pelos gregos e romanos: o nascimento da democracia política e dos direitos políticos do cidadão.
5. A democracia dos antigos e a democracia dos modernos.
6. A tradição liberal nos teóricos contratualistas: em defesa dos direitos civis.
7. A teologia calvinista e sua influencia na política.
8. A teologia calvinista e sua influencia no pensamento jurídico moderno.
9. Liberalismo e Democracia: aporias e conciliação.
10. Os Direitos humanos hoje: ameaças e oportunidades

**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:**

1. **BOBBIO, N.** *Liberalismo e Democracia*; tradução Marco Aurélio Nogueira. São Paulo: Brasiliense, 2005. ISBN: 85-11-14066-2.
2. **STRAUSS, L. & CROPSEY, J.** (orgs.). *História da Filosofia Política*; tradução Heloisa Gonçalves Barbosa; revisão técnica: Manoel Barros da Motta. Rio de Janeiro: Forense, 2013. ISBN 978-85-218-0478-9.
3. **PESQUEUX, I.** *Filosofia e Organizações – Coleção Debates em Administração*. São Paulo: CENGAGE – Learning, 2008. ISBN-10: 8522106185 ISBN-13: 9788522106189

**Bibliografia Complementar:**

1. **ARISTÓTELES.** *A Política*. São Paulo: Martins Fontes, 2006. ISBN: 8333623232
2. **BIÉLER, André.** *A força oculta dos protestantes: oportunidade ou ameaça para a sociedade?* São Paulo: Ed. Cultura Cristã. 1999.
3. **BOBBIO, N.** *A Era dos direitos*. São Paulo: Campus, 2004.



4. **CHAUÍ, M.** *Introdução á História da Filosofia: dos pré-socráticos a Aristóteles*. 2ª. ed. revista e ampliada. São Paulo: Companhia das Letras, 2002. ISBN 85-359-0170-1.
5. **MINOGUE, Kenneth.** *Política: uma brevíssima introdução*; tradução Marcus Penchel. Rio de Janeiro: Zahar, 1998. ISBN: 85-7110-459-X.
6. **LUCIANO, Gersem dos Santos (org.).** *O Índio Brasileiro: o que você precisa saber sobre os povos indígenas no Brasil de Hoje*. Brasília: SECAD, 2006.
7. **VILLEY, MICHEL.** *A Formação do pensamento jurídico moderno*; tradução Claudia Berliner; 2ª. Ed. São Paulo: Editora Martins Fontes, 2009. ISBN: 978-85-7827-169-5.

*Fontes eletrônicas complementares:*

- i. Constituição da República Federativa do Brasil. Disponível em [HTTP://www.planalto.gov.br/ccivil](http://www.planalto.gov.br/ccivil).
- ii. Carta de Princípios. Chancelaria da Universidade Presbiteriana Mackenzie. Disponível em: [HTTP://www.mackenzie.br/cartas\\_principios.html](http://www.mackenzie.br/cartas_principios.html).

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

Coordenador do Curso:

Nome:

Assinatura

Diretor da Unidade:

Nome:

Assinatura



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Nutrição</b>	Núcleo Temático: Nutrição e Saúde Coletiva	
Disciplina: <b>Fisiologia Humana</b>	Código da Disciplina: <b>ENEC00201</b>	
Carga horária: <b>4 horas</b>	(X) Teórica – 68 h/a ( ) Prática	Etapa: <b>1ª</b>
<b>Ementa:</b>  Estudo da Fisiologia Humana fornecendo subsídios para a compreensão do funcionamento do complexo organismo humano, com enfoque principal no papel dos sistemas nervoso e endócrino na manutenção da homeostasia corporal em situações fisiológicas e patológicas.		
<b>Objetivos:</b>  1. Adquirir conhecimento dos processos fisiológicos envolvidos na manutenção da homeostase corporal. 2. Assimilar os conhecimentos básicos de fisiologia de forma a aplicá-los em processos patológicos.		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
Dar ao aluno subsídios para poder compreender e aplicar os conceitos fisiológicos com o enfoque no entendimento de como os sistemas hormonal e nervoso se ajustam na condição da saúde e da doença, na busca da manutenção da homeostasia corporal.	Utilizar os conhecimentos básicos da fisiologia humana de forma a aplicá-los na prática da nutrição.	Valorizar a fisiologia humana como instrumento de trabalho do nutricionista. Ser consciente com o cuidado do próprio corpo para desfrutar uma vida mais saudável.



**Conteúdo Programático:**

1. Homeostasia
  - 1.2. Fatores reguladores da homeostasia corporal: alças de retroalimentação positiva e negativa.
2. Sistema endócrino:
  - 2.1. Características gerais do sistema endócrino
  - 2.1.2. Classificação química dos hormônios.
  - 2.1.3. Mecanismos de ação hormonal: células-alvo, receptores hormonais e transporte.
  - 2.1.4. Depuração Hormonal.
  - 2.2 Organização anatômica e funcional dos hormônios relacionados ao eixo hipotálamo-hipófise.
  - 2.3 Estrutura e produção hormonal das glândulas endócrinas clássicas: adeno-hipófise, tireoide, paratireoides, pâncreas, suprarrenais e gônadas.
    - 2.3.1 Estrutura e produção hormonal de outros órgãos: coração, pulmões, rins e tecido adiposo.
3. Sistema Nervoso:
  - 3.1 Introdução ao sistema nervoso: componentes celulares (neurônio e células da glia) e organização;
    - 3.1.1. Eletrofisiologia da membrana celular, excitabilidade e potencial de ação;
    - 3.1.2. Transmissão sináptica (sinapse química e elétrica)
    - 3.1.3. Classificação e ação dos neurotransmissores
    - 3.1.4. Junção neuromuscular e os componentes da contração muscular;
  - 3.2 Organização do sistema nervoso central: componentes e funções
  - 3.3 Organização do sistema nervoso periférico: autônomo e somático motor
    - 3.3.1. Sistema sensorial somático: dor, tato, posição.
  - 3.4. Sentidos especiais: visão, audição, gustação e olfação.

**Metodologia:**

Serão ministradas aulas teóricas (T) onde serão desenvolvidos estudos dirigidos envolvendo os assuntos abordados nas aulas teóricas. As aulas teóricas serão expositivas com uso de recursos do quadro branco, projeção de slides e apresentação de vídeos.

**Bibliografia Básica:**

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2006. xxxvi, 1115 p.  
KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A.; LEVY, Matthew N. (Ed.). Berne & Levy, **Fundamentos de fisiologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. xvi, 815 p.  
SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. Reimpressão Porto Alegre: Artmed, 2011. xxxiv, 960 p.

**Bibliografia Complementar:**

CINGOLANI, Horacio E.; HOUSSAY, B. Alberto. **Fisiologia humana de Houssay**. 7. ed., atual. e ampl. Porto Alegre: Artmed, 2004. xv, 1124p.  
CURI, Rui; PROCÓPIO, Joaquim. **Fisiologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2009. xxi, 857 p.  
DOUGLAS, Carlos Roberto. **Tratado de fisiologia: aplicada às ciências médicas**. 6. ed Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.  
KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A.; LEVY, Matthew N. (Ed.). Berne & Levy, **Fundamentos de fisiologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. xvi, 815 p.  
TORTORA, Gerald J. **Princípios de anatomia e fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2010. xxxviii, 1228 p.



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Nutrição</b>	Núcleo Temático: <b>Nutrição e Saúde Coletiva</b>	
Disciplina: <b>Fundamentos da Nutrição</b>	Código da Disciplina: <b>ENEC00203</b>	
Carga horária: <b>4horas/semana</b>	( X ) Teórica ( ) Prática	Etapa: <b>2ª</b>
<b>Ementa:</b>  Estudo do corpo humano em relação aos sistemas e mecanismos biológicos da alimentação. Conceitos básicos de nutrição por meio da compreensão do conteúdo em energia e nutrientes dos alimentos, além de sua classificação em grupos alimentares, definindo as características de uma alimentação saudável.		
<b>Objetivos:</b>		
<b>Conceitos</b>	<b>Procedimentos e Habilidades</b>	<b>Atitudes e Valores</b>
- Identificar os nutrientes, suas funções e suas inter-relações no organismo; - Identificar sinais e sintomas das principais carências nutricionais; - Distinguir os fatores que influenciam a biodisponibilidade dos nutrientes; - Conhecer as principais funções e fontes alimentares de cada nutriente.	- Utilizar o conhecimento adquirido para a elaboração de planos alimentares; - Elaborar seminários e apresentações didáticas.	- Reconhecer o caráter multidisciplinar da ciência da nutrição; - Valorizar o conhecimento científico.
<b>Conteúdo Programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Carboidratos (definição, classificação, funções, digestão, absorção, fontes alimentares)</li><li>• Proteínas (definição, classificação, funções, digestão, absorção, complementação/ suplementação, fontes alimentares)</li><li>• Lipídeos (definição, classificação, funções, digestão, absorção, re-esterificação, fontes alimentares)</li><li>• Lipoproteínas (definição, classificação e metabolismo)</li><li>• Fibras alimentares</li><li>• Água e eletrólitos (balanço hídrico, regulação ácido-base)</li><li>• Macro e microminerais: cálcio, fósforo, magnésio, ferro, iodo, zinco, cobre, selênio, manganês</li><li>• Vitaminas (Lipo e hidrossolúveis)</li></ul>		
<b>Metodologia:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Exposição dialogada buscando o envolvimento do educando;</li><li>• Leitura e interpretação de textos científicos em sala de aula com posterior estudo dirigido;</li><li>• Pesquisa de artigos científicos e posterior apresentação de seminários (oral).</li></ul>		





**Bibliografia Básica:**

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

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.

**Bibliografia Complementar:**

COZZOLINO, S.M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 4. ed. atual. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2012.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos : fundamentos básicos da nutrição**. São Paulo: Manole, 2008.



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Nutrição</b>	Núcleo Temático: <b>Nutrição e Saúde Coletiva</b>	
Disciplina: <b>Metodologia Científica</b>	Código da Disciplina: <b>ENEC00106</b>	
Carga horária: <b>2 horas</b>	( X ) Teóricas ( ) Práticas	Etapa: <b>2<sup>a</sup></b>
<b>Ementa:</b> Conhecimento e apropriação dos: conceitos de ciência, noções básicas sobre conhecimento, conhecimento científico. Estudo dos Conceitos de Metodologia Científica. Discussão e prática da estrutura geral do trabalho e do texto científico e dos métodos e técnicas de elaboração e apresentação de trabalhos científicos e normatização de trabalhos acadêmicos. Estudo sobre a ética na pesquisa.		
<b>Objetivos:</b> A disciplina metodologia científica visa: a) Apresentar os diferentes tipos de conhecimento; b) Capacitar o aluno na habilidade de entender e elaborar trabalhos acadêmicos e científicos segundo as normas da ABNT e princípios éticos.		
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>Diferenciar o conhecimento científico dos demais tipos de conhecimento.</li><li>Compreender a importância da Metodologia do Trabalho Científico na formação acadêmica.</li><li>Conhecer instrumentos para o planejamento e execução de projetos trabalhos acadêmicos.</li><li>Identificar os diversos métodos de investigação científica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Elaborar e redigir trabalho de investigação científica dentro de normas acadêmicas vigentes.</li><li>Redigir citações e referências bibliográficas de acordo com as normas acadêmicas vigentes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ser consciente da importância da metodologia científica na obtenção de dados e resultados legítimos.</li><li>Agir de acordo com noções de ética</li></ul>



**Conteúdo Programático:**

- Conhecimento científico: tipos e definições.
- Bases de dados bibliográficos.
- Etapas da pesquisa científica
- Estrutura do projeto de pesquisa
- Estrutura do trabalho científico
- Normas para elaboração de citação.
- Normas para elaboração de referências.
- Comunicação do trabalho acadêmico.
- Ética em pesquisa

**Metodologia:**

- Exposição dialogada buscando o envolvimento do educando;
- Leitura e interpretação de textos.
- Atividades em grupo.

**Bibliografia Básica:**

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. *Metodologia Científica*. 6ª.ed. São Paulo: Pearson. 2011.  
MEDEIROS, J. B. *Redação científica*. 11ª ed, São Paulo: Atlas, 2009.  
SEVERINO, A. J. *Metodologia do Trabalho Científico*. 23ª. ed. revisada e atualizada. São Paulo: Cortez. 2007.

**Bibliografia Complementar:**

BOOTH, W. C.; COLOMB, G. G.; WILLIAMS, J. M. *A arte da pesquisa*. São Paulo: Martins Fontes, 2005.  
FIORIN, J.L.; SAVIOLI, F. P. *Para entender o texto*. 17ª ed. São Paulo: Ática, 2010.  
KOCHE, J. C. *Fundamentos de Metodologia Científica*. Petrópolis: Vozes, 2010.  
MACKENZIE. *Guia de Trabalhos Acadêmicos*. São Paulo: Editora Mackenzie, 2007.  
[http://www.mackenzie.br/trab\\_acad0.html](http://www.mackenzie.br/trab_acad0.html)  
MOSS, B.; LOH, V. S. *35 Estratégias para desenvolver a leitura com textos informativos*. Porto alegre: Penso Editora, 2010.



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Nutrição</b>	Núcleo Temático: <b>Nutrição e Saúde Coletiva</b>	
Disciplina: <b>Nutrição e Saúde Coletiva</b>		Código da Disciplina: <b>ENEX01352</b>
Carga horária: <b>4horas</b>	( X ) Teórica ( ) Prática	Etapa: <b>2ª</b>
<b>Ementa:</b>  Desvios nutricionais distribuídos em diferentes estratos regionais e sociais da população, com discussão das medidas de intervenção e controle destes problemas. Abordagem da estrutura de assistência à saúde no Brasil e da organização e do funcionamento do sistema de saúde no país, bem como dos programas de saúde e nutrição e do direito humano à alimentação.		
<b>Objetivos:</b>		
<b>Conceitos</b>	<b>Procedimentos e Habilidades</b>	<b>Atitudes e Valores</b>
- relacionar a Nutrição no contexto de Saúde Coletiva; - conhecer a estrutura do Sistema Único de Saúde(SUS); - conhecer a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional; - analisar o quadro epidemiológico atual dos principais problemas nutricionais encontrados no Brasil e no mundo; - analisar as intervenções nutricionais, principalmente no âmbito da assistência primária à saúde; - conhecer aspectos históricos da epidemiologia; - compreender saúde-doença e seus fatores determinantes; - conhecer os aspectos da Segurança Alimentar e da Estratégia Global da Organização Mundial da Saúde.	- observar criticamente pesquisas científicas e operacionais no âmbito populacional; - manejar quantitativamente informações de saúde por meio de técnicas estatísticas; - elaborar seminários e apresentações didáticas.	- reconhecer o caráter multidisciplinar da ciência da nutrição; - valorizar o conhecimento científico; - interessar-se pelo campo da Nutrição em saúde coletiva.
<b>Conteúdo Programático:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Áreas de atuação do nutricionista em Saúde Coletiva e participação nas Conferências de saúde e de segurança alimentar e nutrição</li><li>• Políticas de Alimentação e Nutrição</li><li>• Programas de alimentação e nutrição: histórico, propostas, INAN, PRONAN</li><li>• Pesquisas de Orçamento Familiar</li><li>• Guias alimentares</li></ul>		



- SISVAN (Sistema de Vigilância Nutricional) e Importância do Diagnóstico Coletivo
- Segurança alimentar e nutricional
- Transição Nutricional
- Epidemiologia das doenças carenciais (anemia ferropriva, bócio, hipovitaminose A e desnutrição energético-proteica)
- Epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis (obesidade, doenças cardiovasculares, doença renal crônica, câncer, hipertensão arterial e diabetes melito)
- Revisão de epidemiologia aplicada à saúde coletiva

**Metodologia:**

- Aula expositiva dialogada
- Seminários
- Discussão de textos científicos
- Ciclo de atualização – reportagens atuais veiculadas na mídia: enfoque profissional e pessoal.

**Bibliografia Básica:**

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008. 579 p.

PEREIRA, M.G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 596 p.

ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde**. 6.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003. 708 p.

**Bibliografia Complementar:**

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 120 p.

CUPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009. 515 p.

OLIVEIRA, J.E.D.; CUNHA, S.F.C.C.; MARCHINI, J.S. **A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil**. São Paulo: Sarvier, 1996. 123p.

SANTOS, I.G. **Nutrição: da assistência à promoção da saúde**. São Paulo: RCN, 2007. 378 p.

WEIS, B.; CHAIM, N.A.; BELIK, A. **Manual de gestão eficiente da merenda escolar**. 2.ed. rev. ampl. São Paulo: Apoio Fome Zero – Associação de Apoio a Políticas de Segurança Alimentar, 2005.



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Nutrição</b>	Núcleo Temático: <b>Nutrição e Saúde Coletiva</b>	
Disciplina: <b>Pesquisa em Nutrição: Saúde Coletiva</b>		Código da Disciplina: <b>ENEX00488</b>
Carga horária: <b>4 horas</b>	( ) Teórica ( X ) Prática	Etapa: <b>2ª</b>
<b>Ementa:</b>  Produção e socialização do conhecimento sob a temática “Nutrição em Saúde Coletiva”, com foco em grupos populacionais saudáveis. Exercício da metodologia científica, trabalho em equipe e auto-aprendizado, sob supervisão e orientação docente.		
<b>Objetivos:</b>		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
- Conhecer referenciais sobre o tema do projeto. - Reconhecer a importância da pesquisa em nutrição. - Reconhecer a diversidade de temas dentro da área de nutrição. - Analisar documentos, referências e recomendações em nutrição. - Reconhecer a pesquisa como realidade transitória.	- Construir um espírito investigativo na prática da nutrição.	- Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista. - Interessar-se pela investigação em nutrição.
<b>Conteúdo Programático:</b> Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para o projeto. Determinação do projeto, formulação de hipóteses. Busca e seleção de material bibliográfico. Construção dos objetivos do projeto e da metodologia. Coleta de dados. Análise dos dados. Redação do trabalho científico. Apresentação oral.		



**Metodologia:**

*Brain storm*

Pesquisa bibliográfica

Pesquisa de campo

Seminários

**Bibliografia Básica:**

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006. 242 p.  
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde**. 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 708p.

SHILS, M.E; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10.ed. Barueri: Manole, 2009. 2222p.

**Bibliografia Complementar:**

BERQUÓ, E.S.; SOUZA, J.M.P.; GOTLIEB, S.L.D. **Bioestatística**. 2.ed. São Paulo: Pedagógica e universitária, 2006. 350p.

**LAKATOS**, E.M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 315 p.

LINDEN,S. **Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino**. São Paulo: Varela, 2005.153p.

OLIVEIRA, J.E.D.; CUNHA, S.F.C.C.; MARCHINI, J.S. **A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil**. São Paulo: Sarvier, 1996. 123p.

UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE. **Apresentação de trabalhos acadêmicos: guia para alunos da Universidade Presbiteriana Mackenzie**. 4. ed. São Paulo: Mackenzie, 2006. 104p.



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Nutrição</b>	Núcleo Temático:	
Disciplina: <b>Princípios do Empreendedorismo I</b>	Código da Disciplina: <b>ENEC00118</b>	
Carga horária: <b>2 horas aula</b>	( 2 ) Teórica	Etapa: <b>2ª</b>
<b>Ementa:</b>  Reflexões sobre mudanças no ambiente competitivo e no mercado de trabalho e crescente importância da inovação e da ação empreendedora. Entendimento das principais características dos empreendedores bem sucedidos. Análise de diferentes formas de empreender. Identificação de formas e oportunidades de inovar.		
<b>Objetivos Conceituais</b>  Entender o papel do empreendedor inovador na sociedade.  Conhecer as principais características dos empreendedores bem sucedidos. Distinguir os tipos e formas de inovação.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Gerar e selecionar ideias para criação de projetos inovadores.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Valorizar o comportamento empreendedor, seja como gestor de uma empresa existente (intra-empreendedor) ou como dono do próprio negócio  Desenvolver atitudes e comportamentos empreendedores.





### Conteúdo Programático:

1. Contextualizando empreendedorismo e inovação
  - 1.1 Empreendedorismo e inovação no contexto de sociedade, organizações e indivíduos
  - 1.2 Tendências do mundo corporativo: trabalho x emprego
  - 1.3 A visão da economia: Schumpeter e a “destruição criativa”
  - 1.4 A visão da psicologia: o indivíduo empreendedor
2. Inovação como diferencial competitivo
  - 2.1 A essência da inovação: criação de valor para o cliente e mercado
  - 2.2 Tipos de Inovação: produto, processo, organizacional, modelos de negócio
  - 2.3 Inovação tecnológica: incremental e radical
  - 2.4 Inovação não tecnológica
  - 2.5 Inovação aberta. .
  - 2.6 Geração de ideias e reconhecimento de oportunidades.
3. Competências e habilidades essenciais para empreendedores
  - 3.1 Características de empreendedores bem sucedidos
  - 3.2 Desenvolvimento de competências empreendedoras
  - 3.3 A dimensão emocional e motivacional
  - 3.4 A mente empreendedora: visão e ação
4. Experiências Empreendedoras
  - 4.1 Áreas e negócios promissores para profissionais da área
  - 4.2 Serviços e Tendências em Inovação e oportunidades na Web
  - 4.3 Outras formas de empreender: empreendedorismo social e intra-empreendedorismo.
  - 4.4 Caso prático: conhecendo empreendedores bem sucedidos na profissão

### Metodologia:

O curso tem um bloco inicial de aulas expositivas com o objetivo de apresentar conceitos essenciais de empreendedorismo e inovação, seguida de uma sessão experiencial, onde os alunos deverão ter contato com empreendedores convidados, quando se pretende motivá-los a entender e vivenciar de perto o papel e ação empreendedora.

### Bibliografia Básica:

BARON, Robert; SHANE Scott.A. **Empreendedorismo: uma visão de processo**. São Paulo: Thomson Learning, 2007

DOLABELA, Fernando. **O segredo de Luisa**. São Paulo: Sextante, 2008

DORNELAS, José. **Empreendedorismo – transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Campus, 2012

### Bibliografia Complementar:



BESSANT, John; TIDD, Joe, *Inovação e Empreendedorismo*. Porto Alegre: Bookman, 2009

CARVALHO, Marly Monteiro. *Inovação: Estratégias e comunidades do conhecimento*. São Paulo: Atlas, 2009

MARIANO, Sandra Regina Holanda. *Empreendedorismo: fundamentos e técnicas para criatividade*. Rio de Janeiro: LTC, 2010

PESCE, Bel. *A menina do vale*. Rio de Janeiro: casa da Palavra, 2012

PIGNEUR, Yves, OSTERWALDER, Alexander. *Inovação em modelos de negócios - Business Model Generation*. Alta Books, 2010

### Artigos

Filion, Louis Jacques. **Empreendedorismo e Gerenciamento: processos distintos, porém Complementares**, Rae Light . v. 7 . n. 3 . p. 2-7 . Jul./Set. 2000. Disponível em

<http://www.scielo.br/pdf/rae/v40n3/v40n3a13.pdf> acesso em 10/02/2013

GEM. Global Entrepreneurship Monitor. **Empreendedorismo no Brasil – 2013**. Curitiba – IBQP. Disponível em <http://www.gemconsortium.org/docs/download/3378> acesso em 29/07/2014

OECD- ORGANIZAÇÃO PARA COOPERAÇÃO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO. Manual de Oslo - **Diretrizes para coleta e interpretação de dados sobre inovação**. FINEP, 2007. Disponível em [http://download.finep.gov.br/imprensa/manual\\_de\\_oslo.pdf](http://download.finep.gov.br/imprensa/manual_de_oslo.pdf) acesso em 10/02/2013

### Revistas

Exame PME  
Época Negócios  
HSM Management  
Pequenas Empresas e Grandes Negócios



Unidade Universitária: <b>Centro de Ciências Biológicas e da Saúde</b>		
Curso: <b>Nutrição</b>	Núcleo Temático: <b>Nutrição e Saúde Coletiva</b>	
Disciplina: <b>Bioquímica</b>	Código da Disciplina: <b>ENEC 000137</b>	
Carga horária: <b>4 horas</b>	( X ) Teórica ( X ) Prática	Etapa: <b>2ª</b>
<b>Ementa:</b>  Estudo dos fundamentos básicos de estruturas, propriedades, classificações e importâncias biológicas das principais biomoléculas (aminoácidos, proteínas, ácidos nucleicos, enzimas, coenzimas e vitaminas).		
<b>Objetivos:</b>		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
- Reconhecer a visão global dos princípios gerais da Bioquímica.	- Utilizar os mecanismos moleculares que regem a função celular, primordialmente como um elo entre Química e Biologia, pela introdução e exemplificação dos conceitos fundamentais.	- Interessar-se pelos fundamentos teóricos da bioquímica possibilitando à aplicação dos mesmos nas demais disciplinas pertinentes a área, assim como na resolução de problemas envolvendo estudo de casos.



**Conteúdo Programático:**

**TEÓRICO E PRÁTICO**

- 1) Água e sistema tampão  
Substâncias polares e apolares
- 2) Aminoácidos  
Caracterização de aminoácidos  
Reações de aminoácidos
- 3) Proteínas  
Caracterização de proteínas  
Dosagem de proteínas
- 4) Vitaminas  
Caracterização de vitaminas  
Coenzimas  
Cofatores
- 5) Enzimas  
Caracterização de enzimas, cinética enzimática

**Metodologia:**

Aulas expositivas e dialogadas com uso de multimídia como recurso. Resolução de exercícios e estudo e discussão de casos. Aulas práticas (Biossegurança, Técnicas básicas, pH, Tampão, Aminoácidos, Proteínas, Enzimas, Lipídeos e Carboidrato).

**Bibliografia Básica:**

CAMPBELL, M. **Bioquímica**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.  
LEHNINGER, A. L. **Princípios de Bioquímica**. 2.ed. São Paulo: Editora Sarvier, 1995.  
MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 2.ed. Rio de Janeiro: Editora: Guanabara Koogan, 1999.

**Bibliografia Complementar:**

BAYNES, J. W.; DOMINICZAK, M. H. **Bioquímica Médica**. 2.ed. Barueri, SP: Elsevier, 2007.  
CHAMPE, P. C. **Bioquímica Ilustrada**. 4. ed. São Paulo: Editora Artmed, 2006.  
STRYER, L. **Bioquímica**. 5a Edição Editora Guanabara Koogan Rio de Janeiro, 2002.  
SERGEL, I. H. **Bioquímica: teoria e problemas**. Rio de Janeiro: Livros técnicos e Científicos, 1979.  
KOOLMAN, J., ROHN, K. H. **Bioquímica: texto e atlas**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.