



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Alimentação Coletiva	
Disciplina: Gastronomia Aplicada à Nutrição		Código da Disciplina: ENEX00475
Carga horária semanal: 4 h/a	() Teórica (X) Prática	Etapa: 4a
Ementa: Interface entre a arte e a ciência em prol da qualidade de vida e da manutenção e/ou recuperação da saúde, por meio da alimentação saudável e prazerosa. Abordagem da Gastronomia no contexto da nutrição e da cultura alimentar, instrumentalizando o aluno para o desenvolvimento de receitas e cardápios para população saudável e doente. Desenvolvimento de habilidades para a atuação em unidades produtoras de refeições de população sadia e hospitais.		
Objetivos		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
<ul style="list-style-type: none">• Identificar as técnicas gastronômicas• Conhecer os métodos de preparação dos alimentos• Conhecer as técnicas gastronômicas dos diferentes grupos de alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Preparar receitas a partir da temática da aula• Testar diferentes técnicas culinárias• Elaborar fichas de valor nutritivo e rendimento da receita• Desenvolver receitas e cardápios para população saudável e doente	<ul style="list-style-type: none">• Valorizar a gastronomia como instrumento de trabalho do nutricionista• Estar sensibilizado para um comportamento de equipe e liderança• Permitir o desenvolvimento de habilidades para a atuação em unidades produtoras de refeições
Conteúdo Programático: Nutrição e gastronomia <ul style="list-style-type: none">• Manuseio de facas e tipos de cortes• Molhos e fundos• Caldos e sopas• Cozinha de vegetais• Carnes e aves• Peixes e frutos do mar• Cereais e leguminosas• Eventos• Massas e pães• Gastronomia hospitalar• Gastronomia regional		
Metodologia: <ul style="list-style-type: none">• Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações da apostila correspondente. No início de cada aula prática, será feita uma exposição dialogada com relação ao tema		



abordado. As aulas práticas serão orientadas para a produção de uma preparação, aplicando os métodos da gastronomia.

- Trabalhos em grupo: Eventos Comemorativos e Gastronomia Regional.

Bibliografia Básica:

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

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. **Seleção e Preparo dos Alimentos: gastronomia e nutrição**. São Paulo: Metha, 2014. 414p.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo**. 7. ed. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351 p.

Bibliografia Complementar*:

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005. 379 p.

DUMAS, A. **Grande dicionário de culinária**: inclui mais de 400 receitas e 275 ilustrações. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006. 318 p.

FLANDIM, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 855p.

FREIXA, D. **Larousse da cozinha prática**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. 199 p.

KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400 G. Técnicas de cozinha**. 2. reimpr. São Paulo: Nacional, 2008. 568p.

QUEIROZ, M.J.de. **A comida e a cozinha, ou, Iniciação a arte de comer**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1988. 221 p.

SEQUETIN, Oswaldo Sanches. **Dona Benta : comer bem**. 76.ed. São Paulo: Nacional, 2004, 1119p.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Alimentação Coletiva	
Disciplina: Educação Nutricional		Código da Disciplina: ENEX01208
Carga horária semanal: 4 h/a	<input checked="" type="checkbox"/> Teórica <input type="checkbox"/> Prática	Etapa: 4ª
Ementa: <p>A disciplina aborda a Educação como instrumento para a promoção da saúde e da qualidade de vida, pela formação ou modificação dos hábitos alimentares de indivíduos e/ou grupos, e a atuação do nutricionista como agente de planejamento e de desenvolvimento das práticas educativas.</p>		
Objetivos: <p>Proporcionar aos alunos o conhecimento sobre o comportamento alimentar e oferecer subsídios para o planejamento de aulas e programas de educação nutricional.</p>		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes, Normas e Valores
<ul style="list-style-type: none">- Conhecer o comportamento alimentar dos indivíduos;- Compreender as estratégias de ensino-aprendizagem.- Conhecer os principais conceitos das teorias psicológicas relacionados com a Nutrição.- Reconhecer a importância da Psicologia para o nutricionista.	<ul style="list-style-type: none">- Planejar aulas e programas de educação nutricional.- Construir uma postura crítica relativa aos aspectos psicológicos do trabalho do nutricionista	<ul style="list-style-type: none">- Perceber as diferenças no aconselhamento nutricional nos ciclos da vida;- Interessar-se pela atuação do nutricionista como agente de planejamento e desenvolvimento das práticas educativas.- Valorizar os aspectos psicológicos como parte integrante do trabalho do nutricionista.



Conteúdo Programático:

- Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para os seminários.
- Educação: filosofia e concepções, as abordagens do processo educativo.
- Educação em Saúde; Educação Nutricional; Histórico da Educação Nutricional.
- Filme: Paulo Freire.
- Planejamento educativo em Nutrição: planejamento, métodos diagnósticos, objetivos, conteúdo programático, estratégias e recursos.
- Avaliação do processo educativo.
- Programas em educação nutricional.
- Guias alimentares / Materiais educativos disponíveis ao profissional de saúde.
- Educação Nutricional nos Ciclos da Vida.
- Aconselhamento nutricional nos diferentes ciclos da vida.
- Elaboração de dinâmicas e atividades em grupo.
- Valores, Atitudes e Comportamento no trabalho educativo.
- Criatividade.
- Percepção.
- Fundamentos do comportamento em grupo e Trabalho em equipe.
- Liderança.
- Diversidade.
- Proposta educativa.

Metodologia:

- Aula expositiva
- Discussão de textos
- Dinâmicas de grupo
- Estudos de caso
- Filmes para discussão
- Seminários

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2.ed. Barueri: Manole, 2009. 474 p.

FAGIOLI, D.; NASSER, L.A. **Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas**. São Paulo: RCN, 2008. 241 p.

LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino**. São Paulo: Varela, 2005. 153 p.

Bibliografia Complementar:

ALVES, R. **Conversas com quem gosta de ensinar**. 6.ed. Campinas: Papirus, 2003. 135 p.

CORDÁS, TÁKI ATHANÁSSIOS; KACHANI, ADRIANA TREJGER (e cols.) **Nutrição em psiquiatria**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 44.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2006. 213 p.

FREIRE, P. **Educação e Mudança**. 24.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2001. 79 p.

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. 2.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 247 p.



MOTTA, D.G.; BOOG, M.C.F. **Educação nutricional & diabetes tipo 2**: compartilhando saberes, sabores e sentimentos. Piracicaba: Jacintha Editores, 2009. 287 p.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2009. 387 p.

ROBBINS, S. P.; Judge, T.A.; SOBRAL, F. **Comportamento organizacional**. Uma perspectiva brasileira. São Paulo, Pearson, 2011.

WEITEN, Wayne. **Introdução à psicologia**: temas e variações. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2006.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: ALIMENTAÇÃO COLETIVA	
Disciplina: Gestão e Planejamento de Unidades Produtoras de Refeições	Código da Disciplina: ENEC00280	
Carga horária semanal: 6 h/a	(<input checked="" type="checkbox"/>) Teórica () Prática	Etapa: 4a
Ementa: Gestão empreendedora e sustentável de Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) por meio da compreensão do papel do profissional e da sua responsabilidade com relação a segurança alimentar e refeição saudável em empreendimentos da área de alimentos e bebidas.		
Objetivos: Proporcionar aos alunos conceitos, princípios e técnicas de administração em Unidades Produtora de Refeições, fazer planejamento físico, material e de recursos humanos na área de alimentação coletiva e avaliar e fazer o controle de qualidade em Serviços de Alimentação.		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
<ul style="list-style-type: none">• Identificar os principais temas de interesse para UAN• Identificar os principais processos de administração• Relacionar e aplicar os princípios de administração em todas as áreas de atuação do nutricionista.• Aplicar os conteúdos desenvolvidos.	<ul style="list-style-type: none">• Fazer planejamento físico, material e de recursos humanos em sistemas de alimentação.• Avaliar e fazer controle de qualidade em UAN.	<ul style="list-style-type: none">• Valorizar o papel do nutricionista como profissional da saúde• Ser consciente da responsabilidade técnica na promoção de hábitos alimentares saudáveis
Conteúdo Programático: Histórico da alimentação coletiva no Brasil. Tipologia de restaurantes (hospitalares, industriais, comerciais). Tipos de contrato O processo administrativo. Cardápios – tipos de preparações, estrutura do cardápio Tipos de cardápios, Planejamento físico – conceitos Áreas da UAN e Equipamentos Receituário padrão – planejamento Fluxogramas PAT		



Logística e Suprimentos
Administração financeira
Curva ABC
Avaliação da produção
Avaliação dos resultados
Avaliação da produtividade
Recrutamento e seleção de pessoal
Rotinas, escalas de folga e férias
Dimensionamento de pessoal
Lactário
EPIs
Saúde e segurança no trabalho
Sustentabilidade

Metodologia:

Aula expositiva com uso de recursos audiovisuais; discussões em grupo; seminários.

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; SOUZA PINTO, A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha, 2013.
MAGNÉE, H. M. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes. São Paulo: Varela, 2005.
TEIXEIRA, S.F.M.G. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar:

FONSECA, M.T. **Tecnologias Gerenciais de restaurantes**. 4. ed. São Paulo, SENAC, 2006.
PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Santa Catarina: UFSC, 2003.
TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS:2000.
VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.
VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial**. Brasília: Metha, 2002.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático:	
Disciplina: Princípios do Empreendedorismo II	Código da Disciplina: ENEC00119	
Carga horária semanal: 02 h/a	(2) Teórica	Etapa: 4 ^a
Ementa: Identificação de formas e oportunidades de empreender e inovar. Planejamento de novos empreendimentos com o uso de modelos e plano de negócios. Apresentação de mecanismos de apoio ao empreendedor.		
Objetivos Conceituais Entender o papel do empreendedor inovador na sociedade. Conhecer métodos de avaliação de oportunidades.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Gerar e selecionar ideias para criação de projetos inovadores. Desenvolver modelo e plano de negócios para a criação de um novo empreendimento a partir de uma ideia inovadora. Integrar conhecimentos de áreas técnicas e de gestão por meio de atividades de projeto.	Objetivos Atitudinais e Valores 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. Identificando oportunidades de inovar e empreender
 - 1.1 Geração de ideias
 - 1.2 Critérios de seleção de oportunidades valiosas
2. Modelagem de Negócios
 - 2.1 Pensamento Visual
 - 2.2 Introdução ao Business Model Canvas
3. Plano de Negócios
 - 3.1 Objetivos e Conteúdo do Plano de Negócios
 - 3.2 Elaborando um Plano de Negócios Simplificado
 - 3.3 Apresentando um Plano de Negócios
4. Organismos de apoio às *startups* inovadoras
 - 4.1 Sebrae, Endeavor e Incubadoras de empresas
 - 4.2 Agências de Fomento: recursos subsidiados para a inovação tecnológica
 - 4.3 Investidores Anjo e *Venture Capital*

Metodologia:

Há um bloco inicial alternando-se aulas conceituais e de atividades práticas, onde os alunos são estimulados a propor a criação de produtos ou serviços inovadores, tendo como base o conhecimento técnico adquirido no curso ou uma ideia que tenham em mente e que desejem implementar. Em seguida, os alunos deverão iniciar o desenvolvimento de seu projeto de fato, modelo e plano de negócios, devendo cumprir etapas e metodologia pré-estabelecidas na disciplina, sob a supervisão do professor.

Bibliografia:

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 acesso em 10/02/2013

Revistas

Exame PME
Época Negócios
HSM Management
Pequenas Empresas e Grandes Negócios



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Alimentação Coletiva	
Disciplina: Fisiologia da Nutrição	Código da Disciplina: ENEX01239	
Carga horária semanal: 4 h/a	(<input checked="" type="checkbox"/>) Teórica () Prática	Etapa: 4a
Ementa: Sistema digestório e órgãos anexos (fígado, pâncreas), digestão e absorção dos nutrientes, utilização dos nutrientes e controle endócrino e neural. Papel metabólico do sistema renal. Características do estado de jejum, absortivo e pós-absortivo e metabolismo energético.		
Objetivos		
Fatos e Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes, Normas e Valores
<ul style="list-style-type: none">- Identificar as estruturas orgânicas responsáveis pelo comportamento alimentar.- Aprofundar o estudo sobre o correto funcionamento do sistema digestório e órgãos anexos.- Conhecer o processo de digestão e absorção dos nutrientes.- Compreender como se dão os processos de utilização celular dos nutrientes e seu controle pelo sistema endócrino.- Conhecer o papel metabólico do sistema renal- Diferenciar a utilização de nutrientes nos diferentes estados metabólicos, a saber: jejum, absortivo e pós-absortivo- Compreender como se dá obtenção de energia a partir dos nutrientes e o que determina a necessidade de energia do ser humano	<ul style="list-style-type: none">- Construir um espírito investigativo na prática da nutrição.- Utilizar os conceitos teóricos para analisar e interpretar casos clínicos	<ul style="list-style-type: none">- Valorizar o trabalho em grupo como instrumento de trabalho do nutricionista.- Reconhecer o estudo contínuo como elemento essencial na construção e atualização do conhecimento
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none">➤ Sistema digestório<ul style="list-style-type: none">• Introdução• Composição do TGI• Secreções digestivas• Órgãos anexos: fígado, vesícula biliar, pâncreas➤ Digestão e absorção de carboidratos, proteínas, lipídios e micronutrientes		



- Papel do sistema endócrino no controle da utilização e distribuição dos nutrientes
- Sistema renal
 - Hemodinâmica renal: filtração glomerular e fluxo sanguíneo renal

Metodologia:

- Exposição dialogada buscando o envolvimento do educando;
- Aplicação e discussão de estudo dirigido
- Pesquisa de artigos científicos e posterior apresentação de seminários (oral)

Bibliografia Básica:

CURI, R., PROCÓPIO, J. **Fisiologia básica**. São Paulo: EGK, 2009.
DOUGLAS, C. R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
GUYTON, A. C. **Tratado de fisiologia médica**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
BERNY & LEVY **Fisiologia**. 6 ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2009.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guia de medicina ambulatorial e hospitalar. 3ª ed. re-impressão da 2ª ed. Barueri: Manole, 2009.
CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Barueri: Manole, 2009.
EVANGELISTA, JÉ. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 315 p.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Alimentação Coletiva	
Disciplina: Patologia Geral	Código da Disciplina: ENEX00750	
Carga horária semanal: 2 h/a	(<input checked="" type="checkbox"/>) Teórica (<input type="checkbox"/>) Prática	Etapa: 4ª
Ementa: Introdução à patologia das células e dos tecidos humanos nos seguintes aspectos: etiologia, patogenia, fisiopatogenia, alterações morfológicas macroscópicas e microscópicas.		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
Reconhecer os processos fisiopatológicos que regem o desenvolvimento dos estados de doença.	Identificar os mecanismos etiopatogênicos da doença, correlacionando-os com as alterações morfológicas (cito- e histopatológicas) decorrentes para fins diagnósticos.	Respeitar condutas pertinentes à observação histopatológica e à experimentação como formas de investigação científica e de determinação diagnóstica



Conteúdo Programático:

1. Introdução à Patologia: conceitos básicos e histórico

2. Lesão e adaptação celulares

Mecanismos de lesão celular, lesão isquêmica e hipóxica, lesão química, induzida por radicais livres e degeneração gordurosa

Tipos de necrose

Adaptações celulares de crescimento e diferenciação: atrofia, hipertrofia, hiperplasia e metaplasia

Armazenamentos intracelulares e pigmentações patológicas

Calcificação distrófica e metastática

3. Distúrbios hídricos e hemodinâmicos

Hiperemia e congestão

Edema

Hemostasia e trombogênese

Hemorragia, trombose, embolia e infarto

4. Inflamação e reparo

Inflamação: definição e causas

Alterações hemodinâmicas na inflamação aguda

Eventos celulares da inflamação: exsudação leucocitária, fagocitose e liberação extracelular de produtos leucocitários

Mediadores químicos da inflamação: aminas vasoativas, proteases plasmáticas, metabólitos do ácido araquidônico, citocinas, constituintes lisossômicos e radicais livres derivados do oxigênio

Inflamação crônica: definição, causas, células e mediadores. Inflamação crônica granulomatosa

Reparo: regeneração e cicatrização. Cicatrização por primeira e segunda intenção

5. Neoplasia

Neoplasia: definições, nomenclatura e características das neoplasias benignas e malignas

Biologia do crescimento das células tumorais

Mecanismos de invasão e metástase

Metodologia:

O trabalho de ensino / aprendizado na disciplina de Patologia será fundamentado em aulas teóricas expositivas, bem como em atividades de pesquisa realizadas individualmente ou em pequenos grupos de alunos, sob a orientação do docente.

Bibliografia Básica:

BOGLIOLO, L.; BRASILEIRO FILHO, G. **Patologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. **Patologia: Processos Gerais**. 4. ed São Paulo: Atheneu, 2004.

ROBBINS, S. L.; KUMAR, V. (ed.); ABBAS, A.K. (ed.); FAUSTO, N. (ed.). **Patologia: Bases Patológicas das Doenças**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

Bibliografia Complementar:

CECIL, R.L.; GOLDMAN, L. **Cecil Medicina**. Rio de Janeiro: Elsevier Saunders, 2009.

KUMAR, V. et al. **Robbins Patologia Básica**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

ROBBINS, S. L.; COTRAN R. S.; KUMAR, V. **Patologia Estrutural e Funcional**. 6. ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.

RUBIN E.; FARBER J. L. **Patologia**. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

STEVENS, A.; LOWE J. **Patologia**. 2. ed. Barueri: Manole, 2002.



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Alimentação Coletiva	
Disciplina: Pesquisa em Alimentação Coletiva	Código da Disciplina: ENEX00484	
Carga horária: 4 horas	(<input checked="" type="checkbox"/>) Teórica (<input type="checkbox"/>) Prática	Etapa: 4a
Ementa: Produção e socialização do conhecimento sob a temática "Alimentação Coletiva". Exercício da metodologia científica, trabalho em equipe e auto-aprendizado, sob supervisão e orientação docente.		
Objetivos		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Construir um espírito investigativo na prática da nutrição.	<ul style="list-style-type: none">• Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista.• Interessar-se pela investigação em nutrição.
Conteúdo Programático: 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. Elaboração do projeto de pesquisa. Coleta de dados. Análise dos dados. Redação do trabalho. Apresentação oral e escrita do trabalho finalizado.		



Metodologia:

Brain storming

Pesquisa bibliográfica

Pesquisa de campo

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; SOUZA PINTO, A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 2. ed. São Paulo: Metha, 2007.

MAGNÉE, H. M. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 2005

TEIXEIRA, S.M.F.G. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2006.

Bibliografia Complementar:

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

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Santa Catarina: UFSC, 2003.

TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS:2000.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial**. Brasília: Metha, 2002.