

IDENTIFICAÇÃO

Mestrado Profissional em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Bioquímica aplicada a Nutrição**

Semestre: 2024/2

Carga horária: 30hs

Créditos: 02

Área temática:

Código da disciplina: 123648

Professor: Rafaela Festugatto Tartari

EMENTA

Classificação e metabolismo de macronutrientes, micronutrientes bioenergética e regulação metabólica. Integração metabólica no estado alimentado, jejum e exercício físico. Avaliação dos processos metabólicos e nutricionais de diversos estágios da vida (gestação, crescimento, envelhecimento) em situações fisiológicas e patológicas. Princípios básicos da bioquímica do suporte nutricional em diferentes intervenções dietéticas. Biomarcadores metabólicos relacionados a identificação de estado nutricional e suporte diagnóstico em doenças metabólicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Bioquímica básica dos compostos: carboidratos, lipídios e proteínas;
- Regulação metabólica e bioenergética;
- Vias de sinalização do estado alimentado e jejum e sua integração;
- Modulação metabólica relacionada a intervenções dietéticas;
- Alterações no metabolismo relacionado a doenças metabólicas;
- Metabolismos intermediário fisiológico e patológico.

OBJETIVOS

Contextualizar conceitos básicos de integração metabólica, aplicando-os em diferentes modulações e alterações do metabolismo energético.

METODOLOGIA

Em busca do desenvolvimento das competências da Atividade Acadêmica as técnicas de ensino incluem estudo de casos, seminários, exposições dialogadas, estudo dirigido, leitura e discussão de textos e artigos, exercícios, trabalho em pequenos e grandes grupos. Dentre os recursos utilizados estão: vídeos, filmes, podcast, documentários e recursos de multimídia e audiovisuais. A metodologia em sala de aula busca desenvolver o protagonismo do aluno e o aprendizado na forma ativa.

AVALIAÇÃO

A avaliação ocorrerá por meio de trabalhos realizados em sala de aula e/ou de provas. Priorizando uma avaliação do aprendizado dos alunos de maneira processual, focalizando as competências da Atividade Acadêmica conforme a sua natureza e complexidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BAYNES, J. W.; DOMINICZAK, M. H. (ed.). **Bioquímica médica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Saunders: Elsevier, 2015.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica ilustrada**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. São Paulo: Blücher, 2011.

SMITH, C.; MARKS, A. D.; LIEBERMAN, M. **Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BERG, J.; TYMOCZKO, J.; STRYER, L. **Bioquímica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

DEVLIN, T. M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. São Paulo: Edgard Blücher, 2011.

ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, L. K. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

MURRAY, R. K.; GRANNER, D. K.; RODWELL, V. W. **Harper's illustrated biochemistry**. 27. ed. New York: McGraw-Hill, 2006.

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

RIEGEL, E. R. **Bioquímica do músculo e do exercício físico**. 3. ed. São Leopoldo: Ed. Unisinos, 2006.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Ciência e Inovação em Alimentos**

Semestre: 2024/2

Carga horária: 30 horas

Créditos: 02

Área temática:

Código da disciplina: 12650

Professor: Liziane Dantas Lacerda

EMENTA

Introdução aos conceitos de Inovação. Ecossistemas de Inovações Globais. Indicadores de Inovação. Estratégias de geração de P&D e Proteção à propriedade intelectual. Inovação e oportunidades de mercado para a indústria de alimentos. Conhecimentos bioquímicos sobre os constituintes dos alimentos e suas principais funcionalidades. Estudo das atuais tendências globais de consumo de alimentos e as relações com os constituintes alimentares. Estudo do mercado atual dos produtos mais inovadores no segmento alimentos e bebidas. Prospecção de soluções inovadoras para manter e melhorar as propriedades nutricionais, funcionais e sensoriais dos alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conhecimentos bioquímicos sobre os constituintes dos alimentos e sua funcionalidade durante o processamento ou produção, além das principais alterações provenientes da manipulação. Avaliação das modificações na composição e nas características dos alimentos. Soluções para manter e para melhorar propriedades nutricionais e propriedades funcionais dos alimentos.

AVALIAÇÃO

A Avaliação será feita pela participação do aluno nas discussões, bem como nas entregas dos trabalhos que serão solicitados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey (ed.). **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015.

CARSTENS, Danielle; FONSECA, Edson. **Gestão da tecnologia e inovação**. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2019.

SCHERER, Felipe Ost; CARLOMAGNO, Maximiliano Selistre. **Gestão da inovação na prática: como aplicar conceitos e ferramentas para alavancar a inovação**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2016.

TAJRA, Sanmya Feitosa; RIBEIRO, Joana. **Inovação na prática: design thinking e ferramentas aplicadas a startups**. Rio de Janeiro: Alta Books, 2020.

VOLPATO, Maricilia. **Desenvolvimento em ciência, tecnologia e inovação: CT&I**. [S. l.]: Contentus, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

EMBALAGEM MARCA. São Paulo: Bloco Comunicação, 1999-. Disponível em: <https://embalagemmarca.com.br/topicos/revista/>. Acesso em: 6 ago. 2024.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE EMBALAGEM (ABRE). **Treinamentos in company**. São Paulo, [2024?]. Disponível em: <https://www.abre.org.br/treinamentos/#pocket-class>. Acesso em: 6 ago. 2024.

Institute of Food Technologists (IFT). **News and publications**. Chicago: IFT, [2024?]. Disponível em: <https://www.ift.org/news-and-publications>. Acesso em: 6 ago. 2024.

DUAS RODAS Blog. [S. l.], c2024. Disponível em: <https://www.duasrodas.com/blog/>. Acesso em: 6 ago. 2024.

SEBRAE. **Painéis de inteligência setorial**. [S. l.]: SEBRAE, c2021. Disponível em: https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/es/paginas_es/paineis-de-inteligencia-setorial,bc3c612070535810VgnVCM100000d701210aRCRD. Acesso em: 6 ago. 2024.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Cuidados à Saúde Baseados em Valor**

Semestre: 2024/2

Carga horária: 30h

Créditos: 02

Área temática: Linha 1 – Aspectos clínico-nutricionais no processo saúde-doença e Linha 2 – Qualidade e inovação em alimentos

Código da disciplina: 129539 Professor: Rafaela Festugatto Tartari

EMENTA

Estudar o cuidado centrado no paciente no ambiente hospitalar e sua relação com os profissionais e serviços de saúde. Discutir a respeito de comunicação assertiva, ética e relacionamento. Conceituar a satisfação e experiência do paciente, com foco na avaliação da satisfação, qualidade e segurança. Estudar os indicadores de qualidade assistencial que podem contribuir para uma melhor experiência do paciente, além de direcionar para certificações de qualidade institucional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COUTO, R.; PEDROSA, T.; AMARAL, D. **Segurança do paciente**. Rio de Janeiro: MedBooks, 2017.

GASPAROTTO, G. *et al.* **Envelhecimento e cuidados**: relatos de experiências com cuidadores de pessoas idosas. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2016.

LEE, F. **Se Disney administrasse seu hospital**: 9 1/2 coisas que você mudaria. Porto Alegre: Bookman, 2008.

MERLINO, J. **Obcecados por servir**: construindo valor a partir da experiência do paciente. Rio de Janeiro: Atheneu, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BECKER, M. Política de atenção e serviços em rede às pessoas com deficiência ou com altas habilidades: relato de experiência. **Psico**, Porto Alegre, v. 35, n. 1, p. 97-103, 2004.

LEITE, L.; FURINI, L. Clínica complexa: a experiência clínica em um residencial terapêutico de caráter temporário. **Psico**, Porto Alegre, v. 43, n. 4, p. 517-523, 2012.

RODRIGUES, K. *et al.* Grau de satisfação entre os usuários de uma unidade básica de saúde no estado do Paraná, Brasil. **Scientia Medica**, Porto Alegre, v. 28, n. 4, 2018.

RUMEL, D.; SANTOS, A. **Saúde que funciona**: a estratégia saúde da família no extremo sul do município de São Paulo. São Paulo: HUCITEC, 2014.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Gestão das Cadeias Produtivas Agroalimentares**

Semestre: 2024/2

Carga horária: 30h

Créditos: 02

Área temática: Nutrição e Alimentos

Código da disciplina: 107505 Professor: Valmor Ziegler

EMENTA

Conhecimentos relacionados aos estudos de cadeias produtivas agro-alimentares, discutindo as diferentes teorias que fornecem apoio para as tomadas de decisões em mercados globalizados. Estudo das dinâmicas existentes entre os elos das principais cadeias produtivas e arranjos produtivos agroalimentares. Aspectos legais inerentes as cadeias produtivas agroalimentares. Inovação estratégica no agronegócio. Benefícios e ameaças para as diversas opções estratégicas de empresas inseridas em cadeias agroalimentares globais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Histórico e evolução das cadeias agroalimentares.
- Panorama econômico e de importância do agronegócio brasileiro.
- Hábitos de consumo de alimentos.
- Fluxo das principais cadeias produtivas agroalimentares.
- Arranjos produtivos.
- Aspectos legais inerentes as cadeias produtivas e sua relação com o mercado externo.
- Desafios do agronegócio globalizado.
- Inovação como estratégia de crescimento.
- Tendências e inovações da cadeia produtiva de alimentos

OBJETIVOS

Essa disciplina tem por objetivo proporcionar aos alunos conhecimentos e informações que sejam, ao mesmo tempo, aprofundadas e abrangentes sobre a gestão das cadeias produtivas agroalimentares com vistas o entendimento dos diversos fatores que entremeiam as cadeias produtivas.

METODOLOGIA

Aulas expositivas-dialogadas, discussão de trabalhos acadêmicos, exibição de vídeos e reportagens rápidas e apresentação de seminários pelos alunos.

AVALIAÇÃO

A avaliação será constituída pela participação dos alunos nas discussões pertinentes ao conteúdo, apresentação de um seminário e elaboração de um trabalho escrito ao final da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARAÚJO, M. J.; ARAÚJO, B. S. **Gestão avançada de agroindústrias**: da estratégia à implementação. Curitiba, PR: Editora CRV, 2016.

BARCELLOS, M. D. de *et al.* Willingness to try innovative food products: a comparison between British and Brazilian consumers. **BAR Brazilian Administration Review**, Curitiba, v. 6, n. 1, p. 50-61, Jan./Mar. 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Política Agrícola. **Projeções do agronegócio**: Brasil 2016/17 a 2026/27: projeções a longo prazo. 8. ed. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ago. 2017. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/todas-publicacoes-de-politica-agricola/projecoes-do-agronegocio/projecoes-do-agronegocio-2017-a-2027-versao-preliminar-25-07-17.pdf/view>. Acesso em: 25 out. 2020.

CARDOSO, U. C.; CARNEIRO, V. L. N.; RODRIGUES, E. R. **APL**: arranjos produtivos locais. Brasília, DF: Sebrae, 2014.

CARVALHO, G. D. G. de *et al.* Radar da inovação como ferramenta para o alcance de vantagem competitiva para micro e pequenas empresas. **RAI Revista de Administração e Inovação**, [s. l.], v. 12, n. 4, p. 162-186, 2015.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL). **Alimentos industrializados**: a importância para a sociedade brasileira. 1. ed. Campinas: ITAL, 2018. Disponível em: <http://alimentosindustrializados.com.br/>. Acesso em: 30 out. 2020.

MORAES, J. L. A. de. O papel dos sistemas e cadeias agroalimentares e agroindustriais na formação das aglomerações produtivas dos territórios rurais. **COLÓQUIO - Revista do Desenvolvimento Regional**, [s. l.], v. 10, n. 1, jan./jun. 2013.

SIMCHI-LEVI, D.; KAMINSKY, P.; SIMCHI-LEVI, E. Information technology for supply chain management. In: SIMCHI-LEVI, D.; KAMINSKY, P.; SIMCHI-LEVI, E. **Designing and managing the supply chain: concepts, strategies, and case studies**. 3rd ed. New York: McGraw-Hill: Irwin, 2008. p. 215-248.

VIEIRA, L. M.; TRAILL, W. B. Trust and governance of global chains: the case of a Brazilian beef processor. **British Food Journal**, Cardiff, v. 110, n. 4/5, p. 460-473, 2008.

WIVES, D. G.; KUHN, D. D. **Gestão e planejamento de agroindústrias familiares**. 1. ed. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO (ABIA). **Relatório Anual 2018**. São Paulo: ABIA, 2018. Disponível em: <https://www.abia.org.br/vsn/temp/z2019422RelatorioAnual2018.pdf>. Acesso em: 05 nov. 2020.

INSTITUTO DE ESTUDOS PARA O DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL (IEDI). **A indústria e o agronegócio brasileiro**. Trabalho preparado por José Roberto Mendonça Barros. [S. l.]: IEDI, 2018. Disponível em: https://iedi.org.br/media/site/artigos/20180703-a_industria_e_o_agronegocio_brasileiro.pdf. Acesso em: 23 set. 2020.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL). **Industria de alimentos 2030: ações transformadoras em valor nutricional dos produtos, sustentabilidade da produção e transparência na comunicação com a sociedade**. Editores Raul Amaral Rego, Airton Vialta e Luis Fernando Ceribelli Madi. Campinas: ITAL, 2020. Disponível em: <https://ital.agricultura.sp.gov.br/industria-de-alimentos-2030/17/>. Acesso em: 22 set. 2020.

SGARBI S. J.; MENASCHE, R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiro. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, [s. l.], v. 12, n. 75, p. 11-31, 2015.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Práticas para Doenças Emergentes**

Semestre: 2024/2

Carga horária: 30h

Créditos: 2

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 129541

Professora: Mellanie Fontes Dutra da Silva

EMENTA

Serão apresentados os conceitos básicos da epidemiologia, incluindo os conceitos de surtos, epidemias e endemias, proporcionando uma base sólida para a análise de padrões de doenças e seus fatores de risco, bem como determinantes sociais. Serão explorados os eventos zoonóticos, que envolvem a transmissão de patógenos entre animais e humanos, examinando suas origens, evolução e impactos na saúde pública global. Uma atenção especial será dada aos efeitos diretos e indiretos da crise climática na saúde humana, sendo apresentado o conceito de saúde única para integrar abordagens de saúde ambiental, humana e animal. Ainda, será feito um estudo detalhado de doenças específicas como Sarbecovírus, Arbovírus, Filovírus (Marburg e Ebola), Paramixovírus (Nipah) e Ortomixovírus (Influenza), examinando sua epidemiologia, transmissão, impactos sociais e estratégias de controle, uma vez que são doenças infectocontagiosas virais emergentes, e que podem se tornar mais presentes nos próximos anos. Por fim, as características das DCNT, seus principais tipos (como doenças cardiovasculares, câncer e diabetes), fatores de risco associados e estratégias eficazes de prevenção e controle serão trabalhados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceitos Epidemiológicos

- Definição de doenças infectocontagiosas e doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT);
- Epidemiologia descritiva, analítica e experimental;

2. Eventos Zoonóticos

- Origem, evolução e impacto dos eventos zoonóticos;
- Interação patógeno-hospedeiro e suas implicações;

3. Impactos da Crise Climática sobre a Saúde Humana

- Conceito de saúde única e suas aplicações;
- Efeitos diretos e indiretos da crise climáticas na saúde humana;

4. Doenças Infectocontagiosas

- Sarbecovírus (ex.: SARS-CoV-2);
- Arbovírus (ex.: Dengue, Zika, Chikungunya);
- Filovírus (ex.: Marburg e Ebola);
- Paramixovírus (ex.: Nipah);
- Ortomixovírus (ex.: Influenza);

5. Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT)

- Características gerais das DCNT;
- Principais tipos de DCNT (ex.: doenças cardiovasculares, câncer, diabetes);
- Fatores de risco e estratégias de prevenção;

OBJETIVOS

- compreender os conceitos epidemiológicos relacionados às doenças infectocontagiosas e doenças crônicas não-transmissíveis na população;
- reconhecer a importância dos eventos zoonóticos ao longo da evolução de patógenos e da interação patógeno-hospedeiro;
- observar e interpretar, com uma visão integradora e crítica, os impactos da crise climática sobre a circulação de microrganismos, distribuição geográfica de vetores para doenças, entre outros impactos sobre a saúde humana e a saúde única;
- compreender a organização, mecanismos patogênicos e potenciais prejuízos a curto, médio e longo prazo da circulação de vírus de relevância para a saúde pública, como sarbecovírus, arbovírus, filovírus, paramixovírus e ortomixovírus;
- compreender a necessidade da atuação interprofissional no tratamento de patologias tanto infectocontagiosas, quanto doenças crônicas não transmissíveis, e na promoção da saúde na sua integralidade.

METODOLOGIA

Aulas expositivas, leitura de artigos científicos, discussão de artigos e sala de aula invertida (seminários).

Seminário: apresentação de temas pré-estabelecidos sobre os assuntos abordados na disciplina. Será realizada 2 (duas) apresentações de seminário (um individual e um em dupla), baseando-se em artigos científicos que tragam a relação da fisiologia e da patologia dentro dos temas abordados em aula.

- Tópicos avaliados na apresentação oral:

Tópico	Critério	Notas
Gestão do tempo	Avaliar o uso do tempo disponibilizado para apresentar o trabalho. O aluno fez bom uso do tempo? Se estendeu além do necessário ou foi breve demais?	Peso 1,5
Capacidade de expressão oral	Avaliar se a apresentação do trabalho teve uma sequência lógica e uma clareza objetiva.	Peso 3,0
	O aluno demonstrou ter se preparado adequadamente para transmitir o conhecimento adquirido? O aluno demonstrou domínio do assunto abordado?	
Capacidade de síntese	Avaliar se as ideias e conteúdos fundamentais do trabalho foram apresentados de forma clara e coerente, se o tema foi apresentado de forma organizada.	Peso 2,0
Criatividade	Avaliar a criatividade do aluno ao expor o conteúdo apresentado. Fez um bom uso dos recursos disponíveis? A apresentação (slides) é clara e Objetiva?	Peso 1,5
Postura	Avaliar se o aluno demonstrou uma postura corporal e gestual, bem como um comportamento adequado durante a apresentação.	Peso 1,0
Resposta aos questionamentos	Avaliar se o aluno responde de forma adequada às questões levantadas.	Peso 1,0

Tempo de apresentação: máximo 30 minutos (mínimo 20 minutos) Tempo para perguntas: máximo 10 minutos

AVALIAÇÃO

- Apresentações individuais e em grupo;
- Participação em discussões e seminários;
- Trabalhos escritos;

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BHOPAL, R. S. Concepts of Epidemiology: Integrating the ideas, theories, principles, and methods of epidemiology. **Journal of Epidemiology and Community Health**, [s. l.], v. 74, n. 10, p. 819-820, 2020. DOI: 10.1136/jech-2020-214091.

GRUBAUGH, N. D.; LADNER, J. T.; LEMEY, P.; PYBUS, O. G.; RAMBAUT, A.; HOLMES, E. C.; Andersen, K. G. Tracking virus outbreaks in the twenty-first century. **Nature Microbiology**, [s. l.], v. 4, n. 1, p. 10-19, 2019. DOI: 10.1038/s41564-018-0296-2.

MARKLE, W. A.; FISHER, M. A.; SMEGO Jr., R. A. **Compreendendo a saúde global**. Tradução de A. H. M. M. Guedes. Revisão técnica de A. T. Stein, 2016.

PLOWRIGHT, R. K.; REASER, J. K.; LOCKE, H.; WOODLEY, S. J.; PATZ, J. A.; BECKER, D. J.; HUDSON, P. J. Land use-induced spillover: a call to action to safeguard environmental, animal, and human health. **The Lancet Planetary Health**, [s. l.], v. 5, n. 4, e237-e245, 2021. DOI: 10.1016/S2542-5196(21)00031-0.

WATTS, N.; AMANN, M.; ARNELL, N.; AYEB-KARLSSON, S.; BELESOVA, K.; BOYKOFF, M.; COSTELLO, A. The 2021 report of the Lancet Countdown on health and climate change: code red for a healthy future. **The Lancet**, [s. l.], v. 398, n. 10311, p. 1619-1662, 2021. DOI: 10.1016/S0140-6736(21)01787-6. Acesso em: 23 ago. 2024.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global status report on noncommunicable diseases 2014**. [S. l.]: WHO, 2014. Disponível em: <https://iris.who.int/handle/10665/148114>. Acesso em: 23 ago. 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GBD 2019 risk factors collaborators: global burden of 87 risk factors in 204 countries and territories, 1990-2019: a systematic analysis for the global burden of disease study 2019. **The Lancet**, [s. l.], v. 396, n. 10258, p. 1223-1249, 2020. DOI: 10.1016/S0140-6736(20)30752-2.

GRACE, D. Zoonoses of poultry and their relevance to human health. **Poultry Science**, [s. l.], v. 99, n. 3, p. 691-705, 2020. DOI: 10.1016/j.psj.2019.11.023.

PORTA, M. (ed.). **A dictionary of epidemiology**. 6th ed. New York: Oxford University Press, 2014.

IDENTIFICAÇÃO

Mestrado Profissional em Alimentos, Nutrição E Saúde

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Tópicos Avançados em Nutrição e Alimentos**

Semestre: 2024/2

Carga horária: 45 h

Créditos: 03

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107493

Professora: Denise Zaffari

EMENTA

Temas atuais na área de nutrição e alimentos, ministrados por professores visitantes ou da própria instituição. Conteúdo variável abrangendo temas que não são abordados nas demais disciplinas oferecidas no mestrado, sendo estes contemporâneos e avançados consolidando, assim, a formação integral do estudante.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Apresentação do professor e de cada um dos alunos; apresentação dos objetivos da disciplina; apresentação do conteúdo programático; organização dos grupos de trabalho; contrato pedagógico com a turma;

Transição Epidemiológica e Nutricional, Hábitos Alimentares, Obesidade e Doenças Crônicas não Transmissíveis;

Vivências Presenciais no Mestrado em Nutrição e Alimentos – Workshop - Aplicação da Metodologia do Design Thinking para a Resolução de Problemas Atuais na Nutrição;

Vivências Presenciais no Mestrado em Nutrição e Alimentos – Workshop - Aplicação da Metodologia do Design Thinking para a Resolução de Problemas Atuais na Nutrição;

Organização da primeira resenha de artigos;

Outros Olhares para os Alimentos e a Gastronomia: Gastrodiplomacia e suas Possibilidades; Padrão Alimentar Mediterrâneo e Evidências em Saúde – Profa Denise Zaffari;

Novas Tendências na Indústria de Alimentos para os Próximos Anos;

Dietas de Moda: Mitos e Evidências na Perda de Peso; Eixo Microbiota-Cérebro;

Apresentação de projetos e dissertações de alunos e egressos do Mestrado na linha de pesquisa Nutrição e Metabolismo;

Panorama da Fome no Mundo e no Brasil: Onde Estamos e Perspectivas Futuras;

Apresentação de projetos e dissertações de alunos e egressos do Mestrado na linha de pesquisa Inovação em Alimentos;

Cadeia Produtiva do Azeite de Oliva n RS.

OBJETIVOS

Buscar e analisar criticamente as informações científicas na área de Alimentos;

Analisar, discutir e posicionar-se frente aos temas atuais da ciência dos Alimentos e da Nutrição.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e dialogadas;

Elaboração de resenhas de artigos científicos; Elaboração de portfólios.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem, de caráter contínuo e processual, será realizada de forma individual e coletiva no decorrer do processo formativo por meio de instrumentos e metodologias variadas, tais como: portfólios, debates em sala de aula entre outros, tendo como objetivo aferir o desenvolvimento das competências previstas.

Apresentação do Seminário Final: 90%

Portfólio – 10%

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS (ABRANDH). **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília, DF: ABRANDH, 2010.

ANDRADE, Édira Castello Branco de. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. São Paulo: Varela, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível

em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.
Acesso em: 22 jul. 2021.

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016.

FALUDI, A. A. *et al.* Atualização da diretriz brasileira de dislipidemia e prevenção da aterosclerose – 2017. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, Rio de Janeiro, v. 109, n. 2, p. 1-76, ago. 2017. Supl.1.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

GOLDBERG, Israel (ed.). **Functional foods: designer foods, pharmafoods, nutraceuticals**. New York: Aspen, 2012.

MALACHIAS, M. V. B. *et al.* 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, [s. l.], v. 107, n. 3, p. 1-103, set. 2016. Supl. 3.

PINTO, Inês; FRANCHINI, Bela; RODRIGUES, Sara. **Guia Alimentar Mediterrânico: relatório justificativo do seu desenvolvimento**. Porto: Universidade do Porto: Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável: DGS, jun. 2016. Disponível em: <https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2016/07/Guia-alimentar-mediterr%C3%A2nico.pdf>. Acesso em: 22 jul. 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARNET, Donna K. *et al.* ACC/AHA Guideline on the Primary Prevention of Cardiovascular Disease. **Journal of the American College of Cardiology**, [s. l.], v. 74, n. 10, p. 1376-1414, 10 set. 2019. Supl. 10.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças não Transmissíveis. **Vigitel Brasil 2019: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2019**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2020. Disponível em: <https://portalarquivos.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/27/vigitel-brasil-2019-vigilancia-fatores-risco.pdf>. Acesso em: 23 julho 2021.

CAMPBELL, Platt Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2015.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

DIETARY GUIDELINES ADVISORY COMMITTEE. Part D: Chapter 1: Food and nutrient intakes, and health: current status and trends 2015. *In*: DIETARY GUIDELINES ADVISORY COMMITTEE. **Scientific report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee: advisory**

report to the Secretary of Health and Human Services and the Secretary of Agriculture. Washington: U.S. Department of Agriculture: U. S. Department of Health and Human Services. p. 47-182.

Disponível em: <https://health.gov/sites/default/files/2019-09/Scientific-Report-of-the-2015-Dietary-Guidelines-Advisory-Committee.pdf>. Acesso em: 23 jul. 2021.

DOMINÉ, André; RÖMER, Joachim; DITTER, Michael (ed.). **Culinária: especialidades europeias**. Köln: Könnemann, c2001.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, c2014.

FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DE SÃO PAULO (FIESP); INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (ITAL). **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo: FIESP: ITAL, 2010. Disponível em: <https://alimentosprocessados.com.br/arquivos/Consumo-tendencias-e-inovacoes/Brasil-Food-Trends-2020.pdf>. Acesso em: 23 jul. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Pesquisa de orçamentos familiares: 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101704>. Acesso em: 23 jul. 2021.

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER JOSÉ ALENCAR GOMES DA SILVA (INCA). **Consenso nacional de nutrição oncológica**. 2. ed. rev., ampl. e atual. Rio de Janeiro: INCA, 2016. v. 2.

JACK, A. G. *et al.* Current understanding of the human microbiome. **Nature Medicine**, [s. l.], v. 24, n. 4, p. 392-400, Apr. 2018.

JUNGES, José Roque. **(Bio)ética ambiental**. São Leopoldo: UNISINOS, 2010.

KAC, Gilberto *et al.* **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz; São Paulo: Atheneu, 2009.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. 3. ed. Florianópolis: Insular, 2009.

SOUZEDO, F. B.; BIZARRO, L.; PEREIRA, A. P. A. O eixo intestino-cérebro e sintomas depressivos: uma revisão sistemática dos ensaios clínicos randomizados com probióticos. **Jornal Brasileiro de Psiquiatria**, [s. l.], v. 69, n. 4, p. 269-276, 2020.