

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Bioestatística I

Semestre: 2015/2

Carga horária total: 30 horas Carga horária teórica: 20 hs Carga horária prática: 10hs

Créditos: 2

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 007482

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Profa. Dra. Maria Teresa Anselmo Olinto

EMENTA

Técnicas de análise estatística, descrição e interpretação de conjunto de dados, associações entre duas variáveis. Apresentação tabular e gráfica. Tipos de variáveis. Medidas de tendência central e dispersão e distribuições de frequência. Probabilidade e a distribuição binomial e normal. Tabelas de contingência 2 X 2 e 2 X K. Significância e confiança. Intervalos de confiança para médias e proporções. Testes de hipóteses. Tipos de erros nos testes de hipóteses. Comparação de médias. Comparação de proporções. Associação entre variáveis contínuas. Testes não-paramétricos. Aulas práticas com pacotes estatísticos SPSS/Stata.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Apresentação tabular e gráfica. Tipos de variáveis;

Medidas de tendência central e dispersão e distribuições de frequência;

Probabilidade e as distribuições binomial e normal;

Tabelas de contingência 2 X 2 e 2 X K;

Significância e confiança;

Intervalos de confiança para médias e proporções;

Testes de hipóteses;

Tipos de erros nos testes de hipóteses;

Comparação de médias;

Comparação de proporções;

Associação entre variáveis contínuas;

Testes não-paramétricos;

Aulas práticas com pacotes estatísticos SPSS/Stata.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALTMAN, Douglas. **Practical statistics for medical research**. London: Chapman & Hall, 1992.

BARROS, Mauro et al. **Análise de dados em saúde: demonstrando a utilização do SPSS**. Recife: UFPe, 2005.

CALLEGARI-JAQUES, Sidia. **Bioestatística, princípios e aplicações**. Porto Alegre: Artmed, 2003.

DORIA FILHO, Ulysses. **Introdução à Bioestatística para simples mortais**. São Paulo: Negócio, 1999.

KIRKWOOD, Betty; STERNE, Jonathan. **Essentials of medical statistics**. Oxford: Blackwell, 2000.

VIEIRA, S. **Introdução à Bioestatística**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

AVALIAÇÃO

Exercícios e prova teórico-prática.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Biologia Celular e Molecular

Semestre: 2015/2

Carga horária total: 30 horas Carga horária teórica: Carga horária prática:

Créditos: 2

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107504

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Dr. Luis Fernando da Costa Medina

Dr. Juliano Garavaglia

Dra. Laura Massochin Nunes Pinto

EMENTA

Estrutura molecular de DNA e RNA e proteínas, integrando os diferentes processos de transmissão da informação gênica, relacionando o processo de replicação do DNA com a hereditariedade e a natureza molecular das características expressadas como resultados dos processos de transcrição e tradução da informação genética. Conhecimento básico e avançado do funcionamento molecular de células procariotas e eucariotas. Bases metodológicas e teóricas de biologia molecular, clonagem gênica, da transformação genética e suas aplicações. Genômica nutricional, interações nutriente-genoma, papel dos nutrientes e componentes alimentares na regulação da estrutura do genoma, expressão e estabilidade, o papel da variação genética nas necessidades individuais de nutrientes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à Biologia Molecular;
- Química e estrutura de ácidos nucleicos;
- Tradução e modificações pós-transcricionais;
- Regulação gênica;
- Obtenção de OGMs e aplicação para alimentos;
- Introdução a genômica;
- Atividades práticas (extração de DNA total, PCR, etc).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALBERTS, B. **Fundamentos da Biologia Celular e Molecular**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

KLUG, W.S. **Conceitos de Genética**. 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

LESK, A. M. **Introdução à bioinformática**. Porto Alegre: Artmed, 2008.

WATSON, J. D. et al. **DNA Recombinante**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

WATSON, J. D.; BAKER, T.; BELL, S. L. **Biologia Molecular do Gene**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BROWN, T. A. **Clonagem gênica e análise de DNA: uma introdução**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.

COOPER, G. M. **A Célula: uma abordagem molecular**. Porto Alegre: Artmed, 2007.

DAVID, A. **A Ciência do DNA**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

LODISH, H. **Biologia Celular e Molecular**. Porto Alegre: Artmed, 2006.

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada pela apresentação de seminários e relatórios da atividade prática.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Desenvolvimento de Novos Produtos

Semestre: 2015/2

Carga horária total: 45 horas Carga horária teórica: Carga horária prática:

Créditos: 3

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107498

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Profa. MS Daiana de Souza

EMENTA

Conceitos fundamentais em produtos. A inovação em produtos. Etapas para lançamento de novos produtos. O ciclo de vida do produto. Análise do ciclo de vida do produto. Estratégia para o ciclo de vida dos produtos. Análise do portfólio de produtos. Gerenciamento do portfólio de produtos. A estratégia de marcas, embalagem e rotulagem. O gerenciamento de produtos e marcas nas organizações. Etapas para o desenvolvimento de um novo produto. Aspectos legais para o lançamento de um novo produto no mercado. Ferramentas aplicadas ao desenvolvimento de novos produtos. Planejamento do produto: QFD - desdobramento da função qualidade. Desenvolvimento de equipes de P,D&I.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Conceitos Fundamentais em Produtos. A inovação em produtos. O ciclo de vida do produto. Análise do ciclo de vida do produto. Estratégia para o ciclo de vida dos produtos. Análise do portfólio de produtos. Gerenciamento do portfólio de produtos. Processo de desenvolvimento de produtos. Desenvolvimento experimental de um produto, aplicando as Fases 0 (Avaliação preliminar do mercado), Fase 1 (Definição do Conceito/Requisitos do Produto), Fase 2 (Projeto preliminar) e Fase 3 (Desenvolvimento do protótipo). Análise sensorial no desenvolvimento de produtos. Projeto da Marca e da embalagem/rótulo para os produtos projetados – Aspectos legais para o lançamento de produtos.

METODOLOGIA

- Aulas expositivas e dialogadas
- Estudos de casos
- Execução de um projeto experimental de desenvolvimento de um produto

BIBLIOGRAFIA BÁSICA (até 10 obras)

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**: análise, planejamento, implementação e controle. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 725 p.

IRIGARAY, Hélio Arthur et al. **Gestão e desenvolvimento de produtos e marcas**. 2. ed., rev. e atual. Rio de Janeiro: FGV, 2008. 152 p.

ROZENFELD, Henrique et al. **Gestão de desenvolvimento de produtos**: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2010. xxvii, 542 p.

JUGEND, Sérgio Luis da Silva. **Inovação e desenvolvimento de produtos práticas de gestão e casos brasileiros**. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada ao longo do semestre, com base na participação nas aulas e entrega do Projeto.

TRABALHOS PROPOSTOS:

- **GERAÇÃO DE IDEIAS**: Defesa de duas ideias de produtos, para escolha do produto a ser desenvolvido. Trabalho individual. (40%)

Objetivo: desenvolver um conceito preliminar para dois produtos potenciais para serem desenvolvidos.

Tópicos a serem abordados no trabalho: produto, mercado alvo, taxa de crescimento do mercado, concorrentes, classificação dos itens de qualidade do produto (óbvia, linear, atrativa).

Forma de apresentação: Oral, na data prevista no cronograma.

Tempo de apresentação: 15 - 20 minutos;

- **PROJETO DE PRODUTO**: Apresentação do Projeto de Produto desenvolvido.

Apresentação do protótipo, sua embalagem e marca propostas para o produto.

Trabalho individual. (60%)

Objetivo: Projetar um produto alimentício. Propor uma marca e uma embalagem para o produto desenvolvido.

Tópicos: Todas as fases de desenvolvimento trabalhadas ao longo da disciplina no desenvolvimento do produto

Forma de apresentação:

- Oral, na data prevista no cronograma.
- Digital: slides da apresentação oral.
- Sensorial: Produto desenvolvido em escala de bancada.

Tempo de apresentação: 30 minutos (exatamente)

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Nutrição e Metabolismo Humano

Semestre: 2015/2

Carga horária total: 45 horas Carga horária teórica: Carga horária prática:

Créditos: 3

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107496

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Profa. Dra. Juliana de Castilhos

Profa. Dra. Rochele Cassanta Rossi

EMENTA

Conceitos de alimentos, alimentação e nutrição. Macro e micronutrientes: propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade e metabolismo. Valor nutricional dos alimentos. Necessidades e recomendações nutricionais humanas. Alimentos funcionais, prébióticos e próbióticos: classificação e caracterização, novas fontes de alimentos funcionais, benefícios e toxicidade. Estudo do funcionamento dos mecanismos de absorção, digestão e utilização dos nutrientes pelo organismo humano.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução ao Sistema Digestório

- Princípios Gerais de Função Gastrointestinal – Motilidade, Controle Nervoso;
- Propulsão e Mistura do Alimento no Trato Alimentar;
- Funções Secretoras do Trato Alimentar;
- Digestão e Absorção no Trato Gastrointestinal;
- Microbiota;
- Bioenergética e Tipos de Reações Bioquímicas;
- Metabolismo Intermediário;
- Metabolismo dos Lipídeos;
- Metabolismo do Nitrogênio;
- DRIs (Dietary Reference Intakes);

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2009.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.

LIEBERMAN, M.; MARKS, A.D. **Marks' Basic Medical Biochemistry**: a clinical approach. 3. ed. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins, 2009.

WILDMAN, R.E.C. (ed.). **Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods**. Flórida: RCR, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DOUGLAS, E. **Fisiologia aplicada à nutrição**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.

GIBNEY, M.J.; VORSTER, H.H.; KOK, F.J. **Introdução à Nutrição Humana**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2010.

WATSON, R.R.; PREEDY, V.R. (ed.). **Bioactive Foods in Promoting Health**: fruits and vegetables. San Diego: Academic, 2010.

WATSON, R.R.; PREEDY, V.R. (ed.). **Bioactive Foods in Promoting Health**: probiotics and prebiotics. San Diego: Academic, 2010.

AVALIAÇÃO

- apresentação de trabalho oral (peso 5,0);
- prova teórica (peso 5,0).

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Seminários II - Sociedade de Consumo

Semestre: 2015/2

Carga horária total: 30 horas-aula Carga horária teórica: Carga horária prática:

Créditos: 2

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 097158

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Prof. Dr. Filipe Campelo Xavier da Costa

EMENTA

A atividade discute a evolução da sociedade de consumo e seus efeitos sobre a formação do comportamento do consumidor. Serão analisados estudos referentes à antropologia de consumo, psicologia do consumidor e etnografia, bem como sua relação com a construção de estratégias de design das organizações. O processo decisório de compra do consumidor e as principais influências sobre a constituição das preferências de compra e consumo deverão ser discutidas a partir de artigos e casos selecionados.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Pós-Modernidade e Sociedade de Consumo;
- Cultura de Consumo;
- Papel dos bens;
- Teoria da Cultura do Consumidor;
- Subculturas e tribos de consumo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA, Victor; ROCHA, Angela. **Efeito pátina**: a inserção de signos conotativos da passagem do tempo nos bens de consumo. *Comunicação, Mídia e Consumo*, v. 5, n.13, p.97-120, julho, 2008.

ARNOULD, Eric J.; THOMSON, Craig J. Consumer culture theory – twenty years of research. *Journal of Consumer Research*, v. 31, p. 868-882, março, 2005.

ARSEL, Zeynep; THOMPSON, Craig. Demythologizing consumption practices: how consumers protect their field-dependent identity investments from devaluing marketplace myths. *Journal of Consumer Research*, v. 37, n. 5, p. 791-806, February, 2011.

BARBOSA, Livia. **Sociedade de consumo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2004.

BARCELOS, Renato Hubner. Gosto não se Discute? Uma Problematização Teórica sobre o Gosto Estético do Consumidor. In: VII Encontro Nacional dos Estudos de Consumo. **Anais eletrônicos**. Rio de Janeiro, 2014. Disponível em: <http://www.estudosdoconsumo.com.br/artigosdoenec/ENEC2014-GT03-BarcelosGosto_ nao_se_discute_ Uma_problematizacao_teorica_sobre_o_gosto_estetico_do_consumidor.pdf>. Acesso em: 30 junho 2015.

BARDHI, Fleura; ECKHARDT, Giana. Access-Based Consumption: The Case of Car Sharing. *Journal of Consumer Research*, v. 39, n. 4, p. 881-898, December, 2012.

BAUMAN, Zygmunt. **Vida Para Consumo**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2008.

BELK, Russel W. Sharing. **Journal of Consumer Research**, v. 36, 2010.

CASTILHOS, Rodrigo Bisognin; ROSSI, Carlos Alberto. Subindo o morro: consumo, posição social e distinção entre famílias de classes populares. In: XXI Encontro da ANPAD. **Anais eletrônicos**. Rio de Janeiro, 2007.

IN ROCHA, Angela; SILVA, Jorge Ferreira (org.). **Consumo na base da pirâmide**: estudos brasileiros. Rio de Janeiro: Mauad, 2009.

CASTILHOS, Rodrigo Bisognin. **Produzindo lugar, reproduzindo espaço**: uma análise das dinâmicas de mercado no campo da moradia. 2015. Tese (Doutorado em Administração) - Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Porto Alegre, 2015.

COVA, Bernard; COVA, Veronique. Tribal aspects of postmodern consumption research: the case of French in-line roller skaters. **Journal of Consumer Behavior**, v.1, 1, 67-76, 2001.

CUPOLILLO, Mariana; CASOTTI, Leticia; CAMPOS, Roberta. Estudos de consumo: um convite para a riqueza e para a simplicidade da pesquisa de rituais brasileiros. **Revista ADM.MADE**, ano 13, v. 17, n. 3, p. 27-46, setembro/dezembro, 2013.

DOUGLAS, Mary; ISHERWOOD, Baron. **O mundo dos bens**. Rio de Janeiro: UFRJ, 2006.

FONSECA, Marcelo J. **Globalização e comida**: uma análise microsociológica da relação global/local na alimentação. 2011. Tese (Doutorado em Administração) - Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Porto Alegre, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

APPADURAI, Arjun. **Mercadorias e a política de valor**. IN: APPADURAI, A. (org.). A vida social das coisas – as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Niteroi: EdUFF, 2008. p. 15-88.

BARBOSA, Livia. **Sociedade de consumo**. São Paulo: Zahar, 2004.

BAUDRILLARD, Jean. **A sociedade de consumo**. Lisboa: Edições 70, 2007.

BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

BELK, Russel W. **Studies in the new consumer behavior**. IN.: Acknowledging consumption, ed. Daniel Miller. London: Routledge, 1995.

CAMPBELL, Colin. **A ética romântica e o espírito do consumismo moderno**. Rio de Janeiro: Rocco, 2001. p. 31-139

CAMPBELL, Colin. Consumo, logo sei que existo: as bases metafísicas do consumo moderno. IN BARBOSA, Livia & CAMPBELL, Colin (Org.). **Cultura, consumo e identidade**. Rio de Janeiro: FGV, 2006. p. 47-64.

COVA, Bernard & CARU, Antonella (org.). **Consuming experience**. London: Routledge, 2007.

FALK, Pasi & CAMPBELL, Colin. **The shopping experience**. Thousand Oaks: Sage Publications, 1997.

FEATHERSTONE, Mike. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. São Paulo: Studio Nobel, 1995.

FONTENELLE, Isleide Arruda. Construção e desconstrução de fronteiras e identidades organizacionais: história e desafios do McDonald's. **Revista de Administração de Empresas**, v. 47, n. 1, p. 60-70, 2007.

HOLT, Douglas. **Does cultural capital structure American consumption?** Journal of Consumer Research, 25, p. 1-25, 1998.

LIPOVETSKY, Gilles. **Os tempos hipermodernos**. São Paulo: Editora Barcarolla, 2004.

MAFFESOLI, Michel. **O tempo das tribos**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2002.

MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosaq Naify, 2003.

AVALIAÇÃO

O processo de avaliação é composto por três elementos: participação nas discussões a partir das leituras exigidas, identificação dos conceitos centrais dos textos discutidos (mapa conceitual) e o desenvolvimento de artigo. Cada aluno deve construir um artigo em formato acadêmico que discuta um ou mais dos tópicos da disciplina a partir de uma reflexão teórica. Recomenda-se que seja buscada a relação entre os temas da disciplina e o projeto de pesquisa que pretende desenvolver ao longo do mestrado, podendo envolver coleta e análise de dados empíricos em sua composição. O artigo deverá ter de 10 a 12 páginas, com fonte Times New Roman 12 e espaçamento simples. Sua entrega deverá ser realizada até o dia 9 de novembro em uma cópia impressa e deve ser feita na Secretaria do Mestrado de forma protocolada. A frequência mínima para a aprovação é de 80% (8 de 10 encontros).

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Tópicos Avançados em Nutrição e Alimentos

Semestre: 2015/2

Carga horária total: 45 horas-aula Carga horária teórica: Carga horária prática:

Créditos: 3

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107493

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Dra. Juliana de Castilhos/ MS Daiana de Souza/ Dra. Renata Ramos/ Dra. Denize Ziegler/ MS Isabel Kasper/ Dr. Juliano Garavaglia/ Dra. Laura Pinto/ Dra. Rochele Cassanta Rossi.

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

- Neuroquímica da saciedade;
- Oficina ABNT;
- Oficina Base de Dados;
- Aditivos e Ingredientes: Aspectos Tecnológicos;
- Proteínas e Peptídeos de Alimentos;
- Ingredientes alimentares e suas implicações no metabolismo humano;
- Avaliação Sensorial;
- Microbiota e saúde;
- Nutricosméticos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Conforme sugerido pelo professor ministrante da aula.

Materiais para leitura poderão ser disponibilizados na Minha Unisinos. *Ler o material antes da aula.*

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIOLOGICAL TRACE ELEMENT RESEARCH. Clifton, New Jersey: Humana, 1979.

FOOD AND CHEMICAL TOXICOLOGY / British Industrial Biological Research Association. London: Pergamon, 1982.

FOOD CHEMISTRY. Amsterdam: Elsevier, 1976.

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. Essex: Elsevier Science, 1992.

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. Oxford: Elsevier, 2000.

JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY. Westport, COLO: Food and Nutrition, 1977.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION. Westport: Food & Nutrition Press, 1977.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE. Chicago: IFT, 1961.

NUTRITION METABOLISM. London: BioMed Central, 2004.

NUTRITION RESEARCH. New York: Elsevier Science, 1981.

THE AMERICAN JOURNAL CLINICAL NUTRITION. Bethesda: American Institute of Nutrition, 1954. Continuação de Journal of clinical nutrition.

THE JOURNAL OF CLINICAL ENDOCRINOLOGY AND METABOLISM. Bethesda: Endocrine Society, 1952.

AVALIAÇÃO

- apresentação de trabalho oral no final da disciplina (peso 5,0)
- avaliações semanais (peso 5,0)

Tópicos avaliados na apresentação oral

- Tempo de apresentação: máximo 30 minutos (mínimo 25 minutos)

- Tempo para perguntas: máximo 15 minutos

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 1,0
Capacidade de expressão oral	Avaliar se a apresentação do trabalho teve uma sequência lógica e uma clareza objetiva. O aluno demonstrou ter se preparado adequadamente para transmitir o conhecimento adquirido? O aluno demonstrou domínio do assunto abordado?	Peso 1,5
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 1,0
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 0,5
Postura	Avaliar se o aluno demonstrou uma postura corporal e gestual, bem como um comportamento adequado durante a apresentação.	Peso 0,5
Resposta aos questionamentos	Avaliar se o aluno responde de forma adequada às questões levantadas.	Peso 0,5