

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Alterações do Metabolismo**

Semestre: 2019/1

Carga horária: 45h – Créditos: 03

Área temática:

Código da disciplina: 107495

Professor: Prof. Dra. Juliana de Castilhos

EMENTA

Conceitos básicos de fisiopatologia. Associação de conhecimentos de bioquímica nutricional com o metabolismo e com as diferentes respostas do organismo humano em estágios patológicos. Mecanismos bioquímicos, fisiológicos e moleculares dos processos inflamatórios com influência na saúde humana, e suas implicações nutricionais. Mecanismos envolvidos no desenvolvimento de processos infecciosos. Processos de formação de espécies reativas de oxigênio e nitrogênio, estresse oxidativo e mecanismos antioxidantes; caracterização de sua relação com o binômio saúde-doença. Potencial terapêutico de nutrientes e compostos bioativos com propriedades antioxidantes. Principais alterações metabólicas e fisiopatológicas da saúde humana, nas mais diversas condições: desnutrição, obesidade e síndrome metabólica, Diabetes Mellitus, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, neoplasias, Erros Inatos do Metabolismo relacionados à nutrição, alergias alimentares, doenças infecciosas, doenças do aparelho digestório, entre outras. Interpretação de exames laboratoriais associados às doenças estudadas. Alterações em exames clínicos provocadas por intervenções medicamentosas e nutricionais. Tópicos avançados em Fisiopatologia relacionados à Nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1) Conceitos básicos em fisiopatologia.
- 2) Associação de conhecimentos de bioquímica nutricional com o metabolismo e com as diferentes respostas do organismo humano em estágios patológicos.
- 3) Mecanismos bioquímicos, fisiológicos e moleculares dos processos inflamatórios com influência na saúde humana, e suas implicações nutricionais.
- 4) Mecanismos envolvidos no desenvolvimento de processos infecciosos.

5) Processos de formação de espécies reativas de oxigênio e nitrogênio, estresse oxidativo e mecanismos antioxidantes; caracterização de sua relação com o binômio saúde-doença. Potencial terapêutico de nutrientes e compostos bioativos com propriedades antioxidantes.

6) Principais alterações metabólicas e fisiopatológicas da saúde humana, nas mais diversas condições: desnutrição, obesidade e síndrome metabólica, Diabetes Mellitus, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares, neoplasias, Erros Inatos do Metabolismo relacionados à nutrição, alergias alimentares, doenças infecciosas, doenças do aparelho digestório, entre outras.

7) Tópicos avançados em Fisiopatologia relacionados à Nutrição.

OBJETIVOS

- Compreender as alterações da fisiologia humana em diferentes estados patológicos;
- Compreender, de forma integrada, a fisiopatologia humana;
- Correlacionar os conhecimentos teóricos com situações práticas na área de nutrição e

Fisiopatologia humana.

METODOLOGIA

As aulas ministradas terão caráter teórico-expositivas, utilizando-se para tal de recursos audiovisuais como Datashow para melhor ilustrar o conteúdo exposto. Adicionalmente poderão ser praticadas outras atividades, como seminários, discussão de casos clínicos e de artigos científicos, com o intuito de estimular a discussão dos assuntos estudados entre os alunos.

AVALIAÇÃO

Instrumentos de avaliação

Seminário de Apresentação de temas pré-estabelecidos em Fisiopatologia relacionados à Nutrição: Será realizada 1 (uma) apresentação de seminário individual, baseando-se em artigos científicos que tragam a relação da nutrição à fisiopatologia, dentro dos temas da disciplina.

- Avaliação da Disciplina:

- Apresentação de estudo de caso no final da disciplina (peso 4,0)
- Redação de artigo científico (peso 6,0)

- Tópicos avaliados na apresentação oral:
- Tempo de apresentação: máximo 30 minutos (mínimo 20 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 0,5
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 1,0
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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRAUN, C. A.; ANDERSON, C. M. **Fisiopatologia**: alterações funcionais na saúde humana. Porto Alegre: Artmed, 2009.

MITCHELL, R. N. **Fundamentos de Robbins e Cotran patologia**. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2006.

MOTTA, V. T. **Bioquímica clínica**: princípios e interpretações. 5. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BURTIS, C. A.; ASHWOOD, E. R.; BRUNS, D. E. **Tietz**: fundamentos de química clínica. 6. ed. São Paulo: Elsevier, 2008.

COLLEEN, S.; MARKS, A. D.; LIEBERMAN, M. **Bioquímica médica básica de Marks**: uma abordagem clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

SILBERNAGL, S.; DESPOPOULOS, A. **Fisiologia, texto e atlas**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

WIDMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T. **Vander, Sherman & Luciano**: fisiologia humana: os mecanismos das funções corporais. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Ciência de Alimentos

Ano/Semestre: 2016/1

Carga horária total: 45hs Carga horária teórica: Carga horária prática:

Créditos: 3

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107497

Requisitos de matrícula: Nenhum

Professor: Profa. Dra. Renata Ramos/Juliano Garavaglia/ Isabel Kasper Machado

EMENTA

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

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

PLANO DE ENSINO			
Data	Prof. Responsável	Temática Tarde	Temática Noite
07/06	Renata Ramos	Bioquímica de Alimentos	Proteínas em alimentos
08/06	Renata Ramos	Análise de Alimentos I <u>Aula Prática</u>	
14/06 EAD			
21, 22/06 FERIADO			
28/06	Renata Ramos	Composição dos Alimentos	Food Trends
29/06	Renata Ramos	Análise de Alimentos II	

	Isabel Kasper Machado	Aula Prática	
12/07	Juliano Garavaglia Isabel Kasper Machado	Composição de Vinhos	Composição Azeite
13/07	Juliano Garavaglia Isabel Kasper Machado	Análise de Alimentos III Aula Prática	
25, 26/07 EAD			

AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada através dos seguintes instrumentos principais:

AVALIAÇÕES	PESO
Atividades EAD	5,0
Artigo Científico (Discussão dos Resultados Aulas Práticas)	5,0
TOTAL	10,0

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARHAM, P. **The science of cooking**. Berlin: Springer, 2001.

BELITZ, H. D.; GROSCH, W. **Química de los alimentos**. 2ª ed. Zaragoza: Acribia, 1997.

CAMPBELL-PLATT, G. **Food science and technology**. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009.

FENEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. Essex: Elsevier Science, 1992-. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09639969>. Acesso em: 14 maio 2011.

INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. Oxford: Elsevier, 2000-. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/14668564>. Acesso em: 14 maio 2011.

JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY. Westport, COLO: Food and Nutrition, 1977-. Disponível em: [http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1745-4514/homepage/ProductInformation.html](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1745-4514/homepage/ProductInformation.html). Acesso em: 14 maio 2011.

JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. San Diego: Academic, 1987-. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/08891575>. Acesso em: 14 maio 2011.

JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION. Westport : Food & Nutrition Press, 1977-. Disponível em: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.2011.35.issue-1/issuetoc>. Acesso em: 14 maio 2011.

JOURNAL OF FOOD SCIENCE. Chicago: IFT, 1961-. Disponível em: [http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1750-3841](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1750-3841). Acesso em: 14 maio 2011.

McGEE, A. **On food and cooking**: the science and lore of the kitchen. New York: Scribner, 2004.

MURANO, P. **Understanding food science and technology**. Palos Verdes: Brooks Cole, 2002.

NIELSEN, S. S. **Food analysis**. 4th ed. New York: Springer, 2010.

TUDGE, C. **Os alimentos do futuro**. São Paulo: Publifolha, 2002.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Desenho Experimental I

Semestre: 2019/1

Carga horária total: 30 horas/aula Carga horária teórica: 30 Carga horária prática: 0

Créditos: 2

Área temática:

Código da disciplina: 107499

Requisitos de matrícula: Não há

Professor: Profa. Dra. Paula Dal Bó Campagnolo e Profa. Dra. Priscila Lora

EMENTA

Tipos de estudos de intervenção. Desenho e execução de ensaios clínicos. Seleção e recrutamento dos participantes. Determinação do tamanho da amostra e poder. Processo de randomização dos participantes. Definição da intervenção, grupo controle e cegamento. Efeito placebo e outros efeitos não específicos. Adesão à intervenção e perdas de seguimento. Definição das variáveis basais e de desfecho. Métodos para prevenção de vieses. Análise estatística em ensaios clínicos. Aspectos éticos no desenho e execução de um ensaio clínico. Etapas para o teste de novas terapias. Alternativas a ensaio randomizado cego. Estruturação e apresentação de protocolos e propostas para execução de ensaios clínicos. Coordenação e monitoramento de ensaios clínicos. Aspectos organizacionais, administrativos e financeiros na execução de um ensaio clínico. Registro de ensaios clínicos. CONSORT (Consolidated Standards of Reporting Trials).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Métodos científicos
- Etapas para elaboração de um projeto científico
- Delineamentos de pesquisa
- Pesquisa experimental
- Busca de artigos científicos em base de dados
- Aspectos éticos
- Análise crítica de artigo científico
- Apresentação de projeto científico

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GREENHALGH, T. **Como ler artigos científicos**: fundamentos da medicina baseada em evidências. Porto Alegre: Artmed, 2015, 2015.

HULLEY, Stephen B. (org.). **Delineando a pesquisa clínica**. Tradução e revisão técnica: Michael Schmidt Duncan; Tradução: André Garcia Islabão. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina se dará a partir da apresentação oral (2,0 pontos) e escrita da sua proposta de pesquisa (8,0 pontos).

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: Ecologia Nutricional

Semestre: 2019/1

Carga horária: 45 h Créditos: 03

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107494

Professor: Rochele Cassanta Rossi

Vanessa Backes

EMENTA

Conceito holístico e visão sistêmica da Nutrição, os efeitos desta sobre a saúde, meio ambiente, sociedade e economia. Componentes da cadeia alimentar: produção, colheita, preservação, armazenamento, transporte, processamento, embalagem, comércio, distribuição, preparação, composição e consumo de alimentos, bem como a eliminação de resíduos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Nutrição e a Evolução da alimentação Humana;
- O Processo da Nutrição e a Alimentação Ocidental;
- Cultura Alimentar ao redor do mundo;
- Agricultura e a Civilização;
- Produção Sistêmica de Alimentos e Sustentabilidade;
- Sistema Global de Produção de Alimentos;
- Inovação em Alimentos;
- Comportamento do Consumidor;
- Ambiente alimentar;
- Sistema alimentar.

OBJETIVOS

Compreender a evolução da história da alimentação e nutrição e sua relação com o sistema alimentar atual, ou seja, a produção, colheita, preservação, armazenamento, transporte, processamento, embalagem, comércio, distribuição, preparação, composição e consumo de alimentos, bem como a eliminação de resíduos.

METODOLOGIA

Aulas expositivas dialogada. Participação dos alunos de forma crítica. Uso de recursos inovadores.

AVALIAÇÃO

Seminário com apresentação de artigos científicos, produção textual, relatório técnico, resenha.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2015.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea**. São Paulo: Ed. UNESP, 2010.

POLLAN, M. **The omnivore's dilemma: a natural history of four meals**. New York: Penguin, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDREWS, G. **The slow food story: politics and pleasure**. Montreal: McGill-Queen's University, 3008.

LANG, T.; BARLING, D.; CARAHER, M. **Food policy: integrating health, environment and society**. Oxford: Oxford University, 2009.

NESTLE, M. **Safe food: the politics of food safety, updated and expanded (california studies in food and culture)**. 2nd ed. Berkeley: University of California, 2010.

NIELSEN. **We are what we eat: healthy eating trends around the world**. New York: [s. n.], 2015.

PLANCK, N. **Real food: what to eat and why**. London: Bloomsbury, 2007.

POLLAN, M. **Cozinhar, uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

SASAKI, Tsutomu: **Neural and molecular mechanisms involved in controlling the quality of feeding behavior: diet selection and feeding patterns: nutrients**. [S. l.: s. n.], 2017.

SINGER, P.; MASON, J. **A ética da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

STUCKLER, D.; NESTLE, M. Big food, food systems, and global health. **PLoS Medicine**, [s. l.], v. 9, n. 6, June 2012. Disponível em: <http://journals.plos.org/plosmedicine/article?id=10.1371/journal.pmed.1001242>. Acesso em: 29 de mar. 2019.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Gestão das Cadeias Produtivas Agroalimentares**

Semestre: 2019/1

Carga horária: 30h: - Créditos: 02

Área temática:

Código da disciplina: 107505

Professor: Valmor Ziegler

EMENTA

Conhecimentos relacionados aos estudos de cadeias produtivas agroalimentares, discutindo as diferentes teorias que fornecem apoio para as tomadas de decisões em mercados globalizados. Dinâmicas de cada um dos elos, a interdependência e alinhamento estratégico existente numa cadeia produtiva agroalimentar desde a produção da matéria prima até o consumidor final. Teorias alternativas e metodologias, identificando seus elementos centrais e aplicação empírica. 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 indústria alimentícia.

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

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.

DIAS, R. R.; AFONSO, J. C. **Marketing agroalimentar: fundamentos e estudo de caso. [S. I].** Editora SA. Porto, 2015.

MORAES, J. L. A. O papel dos sistemas e cadeias agroalimentares na formação das aglomerações produtivas dos territórios rurais. **COLÓQUIO - Revista de Desenvolvimento Regional – Faccat**, Taquara, v. 10, n. 1, p. 71-97, jan./jun. 2013.

SGARBI S. J.; MENASCHE, R. Valorização de produtos alimentares tradicionais: os usos das indicações geográficas no contexto brasileiros. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, Bogotá, v. 12, n. 75, p. 11-30, enero/jun. 2015.

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

VIAL, L. A. M. *et al.* Arranjos produtivos locais e cadeias agroalimentares: revisão conceitual. **Gestão da Produção, Operações e Sistemas**, [s. l.], n. 3, p. 105-121, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BOURLAKIS, M. A.; WEIGHTMAN, P. W. H. (ed.). **Food supply chain management.** Oxford: Blackwell, 2004.

LINDGREEN, A.; HINGLEY, M.; VANHAME, J. (ed.). **The crisis of food brands: sustaining safe, innovative and competitive food supply.** Burlington: Gower, 2009.

NEVES, M. F.; ZYLBERSZTAJN, D. (ed.). **Economia e gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2005.

ROTH, A. V. *et al.* Unraveling the food supply chain: strategic insights from China and the 2007 recalls. **The Journal of Supply Chain Management**, Tempe, v. 44, n. 1, p. 22-39, Jan. 2008.

UNNEVEHR, L. J. (ed.). **Food security and food trade**. Washington: International Food Policy Research Institute, 2003.

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

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Interações Metabólicas**

Semestre: 2019/1

Carga horária: 30h: - Créditos: 02

Área temática:

Código da disciplina: 107503

Professor: Tanise Gemelli

EMENTA

Função e metabolismo de macronutrientes, micronutrientes e compostos bioativos funcionais aplicados à saúde humana. Interações entre nutrientes. Efeitos biológicos de nutrientes e compostos bioativos sobre os diferentes sistemas do organismo humano. Integração metabólica no estado alimentado, jejum e exercício físico. Regulação metabólica, sinalização celular e regulação da expressão gênica relacionada aos nutrientes. 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. Integração metabólica em diferentes dietas. Interações de medicamentos com macronutrientes e micronutrientes. Temas atuais na bioquímica da nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Introdução à Integração metabólica.
- Bioquímica do jejum e do estado alimentado;
- Metabolismo de diferentes dietas;
- Atividade EAD: Vitaminas

CRONOGRAMA DA ATIVIDADE		
Aula	Data	Conteúdo
1	07/01/19	Introdução ao metabolismo humano. <i>Atividade: Brainwriting</i>
2	08/01/19	Ação dos hormônios reguladores do metabolismo: Insulina <i>Atividade: Construção de mapa mental - Alimentado</i>
3	10/01/19	Ação dos hormônios reguladores do metabolismo: Glucagon <i>Atividade: Construção de mapa mental - Jejum</i>
4	11/01/19	Modulações das dietas no metabolismo: Low Carb e Cetogênica <i>Atividade: Construção da persona</i>
5	12/01/19	Fechamento da Atividade Acadêmica <i>Apresentação das personas</i>
6 e 7	EAD	Vitaminas e seu impacto no metabolismo

BRAINWRITING:

Objetivo:

Gerar ideias a partir de reflexões individuais e trabalho colaborativo

Roteiro de uso:

- (1) cada integrante receberá uma folha de papel com duas colunas e um quadro na parte inferior;
- (2) na primeira coluna do roteiro, devem ser anotadas até 2 insights para o tema;
- (3) após 5 minutos, as folhas devem girar em sentido horário e cada integrante deve ler os insights do colega e pensar em algo complementar ou aprofundado que deverão ser anotadas na segunda coluna;
- (4) passados mais 5 minutos, as folhas devem girar novamente e, analisando os insights desenvolvidos, a folha retorna ao seu dono e ele deverá produzir uma ideia de aproximação das palavras contextualizando suas relações.

CONSTRUÇÃO DA PERSONA:

Cada grupo (2-3 pessoas) desenvolve uma persona pensando em situações clínica onde a dieta impactaria, tanto positivamente como negativamente. Os artigos servem como base inicial de construção. A construção da persona segue um roteiro disponibilizado em aula e servirá de modelo para a apresentação como atividade finalização.

Artigos:

- 1- <https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs00726-016-2336-7>
- 2- <https://link.springer.com/article/10.1007%2Fs00394-018-1636-y>

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 grupos e aulas práticas de laboratório. Dentre os recursos utilizados estão: vídeos, filmes, 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 laboratório ou 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.

Avaliação	Datas	Peso
Atividades em sala de aula		Total = 4,0
Brainwriting	07/01/19	1,0
Mapa Mental	08 e 09/01/19	2,0
Construção da persona	11/01/19	1,0
Atividades EAD	_____	1,0
Apresentação das Persona	12/01/19	5,0

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

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

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

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. **Bioquímica**. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, c2016.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica ilustrada**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger**: princípios de bioquímica. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

THE JOURNAL OF BIOCHEMISTRY. Oxford: The Japanese Biochemical Society, 1922-. Disponível em: <http://jb.oxfordjournals.org>. Acesso em: 16 jul. 2018.

VOET, D.; VOET; J. G.; PRATT, C. W. **Fundamentos de bioquímica**: a vida em nível molecular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Disciplina: Tópicos Especiais : Ciência de Alimentos

Ano/Semestre: 2019/1

Carga horária total: 30 h Carga horária teórica: Carga horária prática:

Créditos: 2

Área temática: Nutrição

Código da disciplina: 107497

Requisitos de matrícula: Nenhum

Professor: Profa. Dra. Renata Ramos

EMENTA

Seminário ministrado por professor do Programa ou visitante, sobre temas vinculados às linhas de pesquisa do curso, aprofundando conhecimentos das áreas de interesse e contribuindo para apresentar diferentes reflexões teóricas e práticas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução a Ciência de Alimentos

Inovação e Tendências de Consumo em Alimentos

Proteínas em Alimentos

Moléculas Bioativas de Origem Proteica

OBJETIVOS

Discutir com o aluno as principais inovações e tendências de consumo de Alimentos, bem como as aplicações de alimentos proteicos na saúde humana.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e dialogadas com discussão sobre a temática da disciplina e **aulas práticas**.

AVALIAÇÃO

A avaliação será feita através dos relatórios das aulas práticas e estudo dirigido dos tópicos teóricos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- BARHAM, P. **The science of cooking**. Berlin: Springer, 2001.
- BELITZ, H. D.; GROSCH, W. **Química de los alimentos**. 2ª ed. Zaragoza: Acribia, 1997.
- CAMPBELL-PLATT, G. **Food science and technology**. Chichester: Wiley-Blackwell, 2009.
- FENEMA, O. R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

- FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. Essex: Elsevier Science, 1992-. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/09639969>. Acesso em: 14 maio 2011.
- INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. Oxford: Elsevier, 2000-. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/14668564>. Acesso em: 14 maio 2011.
- JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY. Westport, COLO: Food and Nutrition, 1977-. Disponível em: [http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1745-4514/homepage/ProductInformation.html](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1745-4514/homepage/ProductInformation.html). Acesso em: 14 maio 2011.
- JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. San Diego: Academic, 1987-. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/08891575>. Acesso em: 14 maio 2011.
- JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION. Westport: Food & Nutrition Press, 1977-. Disponível em: <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/jfpp.2011.35.issue-1/issuetoc>. Acesso em: 14 maio 2011.
- JOURNAL OF FOOD SCIENCE. Chicago: IFT, 1961-. Disponível em: [http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1750-3841](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1750-3841). Acesso em: 14 maio 2011.
- McGEE, A. **On food and cooking: the science and lore of the kitchen**. New York: Scribner, 2004.
- MURANO, P. **Understanding food science and technology**. Palos Verdes: Brooks Cole, 2002.
- NIELSEN, S. S. **Food analysis**. 4th ed. New York: Springer, 2010.
- TUDGE, C. **Os alimentos do futuro**. São Paulo: Publifolha, 2002.