

## **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

<b>Tópico</b>	<b>Critério</b>	<b>Notas</b>
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**

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

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

### **AVALIAÇÃO**

A avaliação será realizada através dos seguintes instrumentos principais:

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

### **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, 2008.

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



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

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