

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Bioquímica aplicada a Nutrição**

Semestre: 2022/2

Carga horária: 30hs

Créditos: 02

Área temática:

Código da disciplina: 123648

Professor: José Antonio Tesser Poloni

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 Nutrição e Alimentos

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Ciência e Inovação em Alimentos**

Semestre: 2022/2

Carga horária: 45 horas - Créditos: 03

Área temática:

Código da disciplina: 12650

Professor: Liziane Dantas Lacerda

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

Introdução aos conceitos de Inovação. Ecossistemas de Inovações Globais. Indicadores de Inovação. Estratégias de geração de P&D, Inovação e oportunidades de mercado para a indústria de alimentos. Conhecimentos bioquímicos sobre os constituintes dos alimentos e suas principais funcionalidades. Conceitos sobre alimentos especiais e alimentos com substâncias bioativas. 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.

AVALIAÇÃO

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

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

BELITZ, H. D.; GROSCH, W. **Química de los alimentos**. 2. 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

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Gestão das Cadeias Produtivas Agroalimentares**

Semestre: 2022/2

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: 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). **Indústria 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 Nutrição e Alimentos

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: Tópicos Avançados em Nutrição e Alimentos

Semestre: 2022/2

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

Aula 1 - Dia 07/10 – Sexta-feira noite

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 - Profa Denise Zaffari

Aula 2 - Dia 21/10 – Sexta-feira tarde

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

Aula 3 - Dia 21/10 – Sexta-feira noite

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

Aula 4 - 28/10 – Sexta-feira tarde

Aula Assíncrona – Organização da primeira resenha de artigos

Aula 5 - 04/11 – Sexta-feira tarde

Outros Olhares para os Alimentos e a Gastronomia: Gastrodiplomacia e suas Possibilidades –
Internacionalista Matheus Meyer

Aula 6 - 04/11 Sexta-feira noite

Padrão Alimentar Mediterrâneo e Evidências em Saúde – Profa Denise Zaffari

Aula 7 - 18/11 – Sexta-feira tarde

Novas Tendências na Indústria de Alimentos para os Próximos Anos – Cristina Leonhardt

Aula 8 - 18/11 – Sexta-feira noite

Dietas de Moda: Mitos e Evidências na Perda de Peso – Profa Ana Harb

Aula 9 - 02/12 – Sexta-feira tarde

Eixo Microbiota-Cérebro – Profa Juliana de Castilhos

Aula 10 - 02/12 – Sexta-feira noite

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

Aula 11 – 16/12 – Sexta-feira tarde

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

Aula 12 - 16/12 – Sexta-feira noite

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

Aula 13 – 17/12 Sábado manhã

Cadeia Produtiva do Azeite de Oliva n RS – Nutricionista Aline Caye

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://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 22 julho 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 julho 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARNET, Donna K. *et al.* ACC/AHA Guideline on the Primary Prevention of Cardiovascular Disease. **Journal of the American College 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/Abril/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.

FOOD and nutrient intakes, and health: current status and trends. In: **SCIENTIFIC Report of the 2015 Dietary Guidelines Advisory Committee Advisory Report to the Secretary of Health and Human Services and the Secretary of Agriculture**. [S. l.]: United States Department of Agriculture (USDA): United States Department of Health and Human Services (HHS), 2015. p. 1-78.

DOMINÉ, André; RÖMER, Joachim; DITTER, Michael (ed.). **Culinária: especialidades europeias**. Köln: Könenmann, 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. 269-76, 2020.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Tópicos especiais: Análise sensorial**

Semestre: 2022/2

Carga horária: 30h - Créditos: 02

Área temática:

Código da disciplina: 107507_T03

Professor: Liziane Dantas Lacerda

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.

OBJETIVOS

Fornecer as principais informações necessárias para a implantação da análise sensorial na indústria alimentícia, controle de qualidade, desenvolvimento de produtos, resposta de consumidores. Além disso, busca clarificar conceitos e métodos essenciais para a compreensão de um processo de avaliação sensorial.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A disciplina de Tópicos Especiais: Análise Sensorial contempla os conceitos, importância e aplicação da análise sensorial de alimentos. Fatores que influenciam a avaliação sensorial, seleção e treinamento dos degustadores, preparo e manuseio das amostras, design eficiente dos experimentos, interpretação dos resultados obtidos e tratamento estatístico envolvido. Uma ferramenta para diagnóstico e interpretação das características de alimentos com base nas reações percebidas através dos cinco sentidos humanos.

- Objetivo e importância da análise sensorial de alimentos
- Aplicação da análise sensorial na indústria e no desenvolvimento de produtos
- Conceitos básicos
- Conhecer os diferentes métodos e testes de Análise Sensorial
- Estruturar Painéis Sensoriais para a aplicação dos testes sensoriais

- Selecionar adequadamente os testes a serem utilizados na avaliação sensorial de matérias-primas, produtos alimentícios e insumos, visando à avaliação e ao desenvolvimento de produtos
- Aplicar delineamento estatístico nos resultados obtidos nos testes sensoriais
- Analisar e interpretar os resultados obtidos na Análise Sensorial
- Atuar em equipe no desenvolvimento de atividades experimentais de forma ética e com responsabilidade social e ambiental
- Estudos de consumidores
- Novas metodologias descritivas

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 será feita através da participação do aluno nos painéis sensoriais, discussões ativas e qualificadas em sala de aula, bem como nas entregas dos trabalhos que serão solicitados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

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

E-book. Disponível em:

http://www.biblioteca.asav.org.br/biblioteca_s/aceso_login.php?cod_acervo_acessibilidade=5023134&aceso=aHR0cHM6Ly9pbmRIZ3JhZGEubWluaGFiaWJsaW90ZWVhLmNvbS5ici9ib29rcy85Nzg4NTIwNDQ4NDU4&label=aceso%20restrito. Acesso em 30 de janeiro de 2023

CECCHI, Heloísa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas: Ed. da UNICAMP, 2010.

FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. *E-book*. Disponível em:

http://www.biblioteca.asav.org.br/biblioteca_s/aceso_login.php?cod_acervo_acessibilidade=5067722&aceso=aHR0cHM6Ly9pbmRIZ3JhZGEubWluaGFiaWJsaW90ZWVhLmNvbS5ici9ib29rcy85Nzg4NTgyNzE1MjYw&label=aceso%20restrito. Acesso em: 30 de janeiro de 2023

PALERMO, Jane Rizzo (ed.). **Análise sensorial: fundamentos e métodos.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. *E-book*. Disponível em:

<https://plataforma.bvirtual.com.br/Account/Login?redirectUrl=%2FLeitor%2FPublicacao%2F168164%2Fpdf%2F0%3F%3Fcode%3D5DJ2Gz4%2Bymwo5XVbeZuLNk2KLXNDec49Q2wDuGjKm%2B1HN0DlrEQReHIU6FFmS0KwmrTT4MqFzPPth94NNc%2Bxg>. Acesso em: 30 de janeiro de 2023

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALMEIDA, Sebastião de Sousa (org.) *et al.* **Psicobiologia do comportamento alimentar.** Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

SANTOS, Renê de Oliveira Joaquim dos. **Neuromarketing sensorial: o ponto de vendas.** [S. l.]: Contentus, ano. *E-book*. Disponível em:

http://www.biblioteca.asav.org.br/biblioteca_s/acesso_login.php?cod_acervo_acessibilidade=5148568&acesso=aHR0cHM6Ly9taWRkbGV3YXJILWJ2LmFtNC5jb20uYnIvU1NPL1VuaXNpbm9zLzk3ODY1NTc0NTQwNDY=&label=acesso%20restrito. Acesso em: 30 de janeiro de 2023.

CHAVES, José Benício Paes; SPROESSER, Renato Luis. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas.** Viçosa, MG: UFV, 2013.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos.** 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: PUCPress, 2013.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues (ed.). **Análise sensorial: estudos com consumidores.** 3. ed. atual. e ampl. Viçosa, MG: UFV: Departamento de Economia Rural, 2013.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Nível: Mestrado Doutorado

Disciplina: **Tópicos Especiais: prática baseada em evidência**

Semestre: 2022/2

Carga horária: 30 horas - Créditos: 02

Área temática:

Código da disciplina: 107507_T09

Professor: Priscila Lora

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.

OBJETIVOS

Introdução aos conceitos da Prática Baseada em Evidência para Saúde, com ênfase nos seus três pilares: melhores evidências disponíveis ao cenário de prática, expertise dos profissionais e preferências dos usuários. Aplicação dos conceitos frente a diferentes necessidades dos serviços de saúde.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Conceitos sobre Prática Baseada em Evidência para Saúde
- Busca de Evidência Científica
- Avaliação crítica das evidências científicas
- Avaliação da qualidade das evidências científicas
- Análise de outras formas de evidências (organizacional, coloquial, profissional, política, da comunidade)
- Equidade em Saúde
- Métodos

AVALIAÇÃO

A avaliação da disciplina será realizada por meio de uma produção textual (valor 8,0 pontos) e apresentação oral do trabalho em sala de aula (valor 2,0 pontos) no dia combinado em aula. Essa produção deverá apresentar um plano de implantação da tomada de decisão de mudança de prática clínica baseada em evidência relacionado a temática de estudo do aluno, contendo os passos descritos no modelo disponível no Moodle. Esse documento deve ser redigido nas formatações ABNT e referências ABNT, construído entre 3 (mínimo) a 5 (máximo) páginas, descontando capa, contracapa, sumário, referências, anexos e apêndices.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GREENHALGH, Trisha. **Como ler artigos científicos**: fundamentos da medicina baseada em evidências. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.

HULLEY, Stephen B. *et al.* **Delineando a pesquisa clínica**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.

LARRABEE, June H. **Nurse to nurse**: prática baseada em evidências em enfermagem. Porto Alegre: AMGH Ed., 2011.

MATTOS, Paulo de Carvalho. **Tipos de revisão de literatura**. Botucatu: Biblioteca UNESP, 2015.

PEREIRA, Maurício Gomes. **Saúde baseada em evidências**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

POLIT, Denise F.; BECK, Cheryl Tatano. **Fundamentos de pesquisa em enfermagem**: avaliação de evidências para a prática da enfermagem. 9. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ACKERMAN, M. H. *et al.* Innovation-Based Practice (IBP) versus Evidence-Based Practice (EBP): a new perspective that assesses and differentiates evidence and innovation. **Worldviews on Evidence-Based Nursing**, [s. l.], v. 15, n. 3, p. 159-160, jun. 2018. Disponível em: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=mdc&AN=29729656&lang=pt-br&site=ehost-live>. Acesso em: 2 out. 2018.

ALBRECHT, Cristina Arthmar Mentz; ROSA, Roger dos Santos; BORDIN, Ronaldo. O conceito de equidade na produção científica em saúde: uma revisão. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 26, n. 1, p. 115-128, mar. 2017. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902017000100115&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 09 nov. 2020.

BROUWERS, M. C. *et al.* Development of the AGREE II, part 2: assessment of validity of items and tools to support application. **Canadian Medical Association Journal**, [s. l.], v. 182, n. 10, p. e472-e478, 2010. Disponível em: doi: 10.1503/cmaj.091716. Acesso em: 09 nov. 2020.

HARRIS, Claire *et al.* Sustainability in health care by allocating resources effectively (SHARE) 4: exploring opportunities and methods for consumer engagement in resource allocation in a local healthcare setting. **BMC Health Services Research**, [s. l.], n. 17, 2017. Disponível em: <https://bmchealthservres.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12913-017-2212-5>. Acesso em: 09 nov. 2020.

PEREIRA, Maurício Gomes; GALVÃO, Tais Freire; SILVA, Marcos Tolentino. **Saúde baseada em evidências**. Rio de Janeiro: Guanabara, 2016.