RESOLUÇÃO CONSEAcc – BP 5/2007

ALTERA EMENTAS DAS DISCIPLINAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO, DO CÂMPUS DE BRAGANÇA PAULISTA, DA UNIVERSIDADE SÃO FRANCISCO.

O Presidente do Conselho Acadêmico por Câmpus, do câmpus de Bragança Paulista, no uso de suas atribuições estatutárias e regimentais, e em cumprimento à deliberação do Colegiado, em 21 de agosto de 2007, constante do Parecer CONSEAcc 44/2007 - Processo 44/2007, baixa a seguinte

RESOLUÇÃO

Artigo 1º Ficam alteradas, conforme anexo, as ementas das disciplinas do curso de Nutrição, da Universidade São Francisco, do câmpus de Bragança Paulista.

Artigo 2º Esta Resolução entra em vigor nesta data, revogadas as disposições contrárias.

Bragança Paulista, 22 de agosto de 2007.

Prof. Joaquim Gilberto de Oliveira
Presidente

GR00851 - TÉCNICA DIETÉTICA I

Conceituação do estudo da técnica dietética. Organização e funcionamento do laboratório de técnica dietética. Introdução à prática da experimentação com alimentos: seleção, aquisição e conservação. Indicadores no preparo de alimentos. Introdução às tabelas de composição de alimentos.

GR00629 - NUTRIÇÃO HUMANA GERAL

Nutrientes: conceito, classificação, funções e biodisponibilidade. Recomendações nutricionais.

GR00090 - COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

Iniciação aos nutrientes dos alimentos: carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais. Composição e valor nutricional dos alimentos: cereais, açúcares, óleo e gorduras; carnes, aves e pescado; ovos; leite e derivados; leguminosas; oleaginosas; frutas e hortaliças; condimentos; infusos e bebidas. Ficha técnica de calorias. Substâncias tóxicas naturalmente encontradas nos alimentos. Substâncias que devem ser indicadas na embalagem: fenilalanina, glúten. Introdução a rótulos de alimentos.

GR00484 - GESTÃO EM QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS I

Microbiologia dos alimentos (noções teóricas e laboratório). Fundamentos da segurança alimentar: estudo dos contaminantes ou fatores de natureza biológica, física ou química que afetam a segurança de matérias-primas ou alimentos industrializados. Conceitos em toxicologia. Conservação dos alimentos e novas tecnologias de processo: bases biológicas. Estudo dos fatores intrínsecos e extrínsecos que influenciam a qualidade e segurança dos produtos alimentícios. Combinação de parâmetros e obstáculos para garantir a qualidade e segurança dos processos. Epidemiologia das principais doenças de origem alimentar.

GR00852 - TÉCNICA DIETÉTICA II

Metodologia para pesos e medidas. Métodos de cozimento e melhor aproveitamento nutricional dos alimentos. Análise sensorial de alimentos. Propriedades funcionais dos ingredientes e técnicas de preparo, bem como as modificações estruturais e organolépticas decorrentes do preparo, dos seguintes grupos de alimentos: ovos; leite e derivados; frutas e hortaliças; carnes; óleos e gorduras; cereais, amidos e féculas; agentes de crescimento; açúcares, leguminosas; condimentos, molhos, caldos e sopas; infusos e bebidas.

GR00136 - DIETÉTICA

Dietética Brasileira: estudo dos hábitos alimentares do Brasil. Cardápios: conceito e função. Metodologia para planejamento de cardápios: etapas, critérios e cuidados. Cardápio para coletividades com objetivos de Saúde Pública. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio. Cálculos dietéticos: adequação para as diferentes situações fisiológicas vitais. Introdução ao uso de Software em Nutrição. Componentes da alimentação equilibrada para a promoção da saúde nos diferentes ciclos vitais. Guias alimentares.

GR00485 - GESTÃO EM QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS II

Controle preventivo e operacional da Qualidade de Alimentos – parte I: boas práticas de fabricação (BPF); procedimentos padrões de higiene operacional (PPHO/SSOPs). Controle preventivo e operacional da Qualidade de Alimentos – parte II: o sistema de análise dos perigos e pontos críticos de controle (APPCC): filosofia, conceitos, procedimentos para implantação, avaliação e benefícios. Pré-requisitos e procedimentos aplicados à auditoria de processos produtivos. Levantamento de dados para caracterização e significado epidemiológico dos surtos de origem alimentar. Normas e padrões de qualidade – legislação de alimentos. Estudo dos estágios necessários para certificação. Metrologia. Registro de produtos. Normas e padrões para Vigilância Sanitária.

GR00011 - ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I

Introdução ao estudo da administração de coletividades. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Administração de recursos humanos e de materiais. Contabilidade, custos e orçamento. Leis trabalhistas. Legislação para a alimentação de trabalhadores. Responsabilidade técnica do nutricionista.

GR00579 - MARKETING DOS ALIMENTOS E COZINHA EXPERIMENTAL

Noções básicas de Marketing, propaganda e publicidade. Desenvolvimento de produtos alimentícios: pesquisa de mercado, código de defesa do consumidor; serviço de atendimento ao consumidor.- Cozinha experimental: análise sensorial dos alimentos. Estudo culinário de produto alimentício; criação e desenvolvimento de receitas; avaliação de produto; aulas de culinária; teste de equipamentos; degustação; treinamento para ponto-de-venda; fotografia em alimentos; folhetos e livros de receita; merchandising. Código de Defesa do Consumidor.

GR00858 - TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

Alterações em alimentos de origem vegetal e animal. Alimentos processados. Aditivos: conceitos, terminologia, classificação e utilização na indústria de alimentos. Técnicas de conservação de diferentes tipos de alimentos – congelamento, liofilização, pasteurização, esterilização e radiação. Matéria-prima e Indústria de Alimentos. Embalagem e vida útil de alimentos processados. Determinação do shelf-life do produto – parâmetros de qualidade (consumidor e empresa). Fortificação de alimentos. Novos alimentos e tendências do mercado. Tecnologia no campo: hidroponia, transgênicos. Alimentos para fins especiais: diet e light.

GR00411 - FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II

Fisiopatologia, dietoterapia e orientação nutricional nas doenças crônicas não-transmissíveis: cardiovasculares, dislipidemias, Hipertensão Arterial Sistêmica (HAS), câncer, diabetes, artrite/artrose, obesidade, síndrome metabólica. Aplicações de alimentos funcionais na saúde e doenças.

GR00951 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO I

Orientação para desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Critérios sobre a elaboração e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), de acordo com o regulamento do TCC. Definição dos temas a serem desenvolvidos.

GR00952 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO II

Orientação para desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Critérios sobre a elaboração e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), de acordo com o regulamento do TCC. Apresentação, divulgação e avaliação dos trabalhos.