



## **NORMAS COMPLEMENTARES PARA TRANSFERÊNCIA EXTERNA FACULTATIVA 4º Período**

### **1 - CURSO**

NUTRIÇÃO – INTEGRAL

### **2 - PRÉ-REQUISITOS (OBRIGATÓRIO)**

Estabelecido em Edital Específico.

### **3 -DESCRIÇÃO DA ETAPA ESPECÍFICA**

Os candidatos com inscrição deferida serão submetidos a uma prova escrita de caráter eliminatório referente aos conteúdos constantes no programa descrito abaixo.

### **4- PROGRAMAS / ASSUNTOS**

**BIOQUÍMICA** (carboidratos, lipídios e proteínas: conceito, classificação, metabolismo e integração metabólica. Metabolismo energético. Bioquímica endócrina. Vitaminas e minerais). Referência bibliográfica: Lehninger AL. Princípios de Bioquímica. 2ª edição. São Paulo: Sarvier, 1993.

**FISIOLOGIA** (sistema digestório, renal, cardiovascular e endócrino - Função integradora e reguladora dos sistemas nervoso e endócrino sobre o organismo.). Referência bibliográfica: Guyton AC, Hall JE. Tratado de Fisiologia Médica. 11ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

**SANEAMENTO E EPIDEMIOLOGIA** (qualidade de vida, saúde e ambiente - Indicadores de saúde: definição e uso. Tipos de estudo em epidemiologia. Epidemiologia das doenças transmissíveis: agente hospedeiro e ambiente. História natural da doença. Epidemiologia das doenças nutricionais: estado nutricional de populações; história natural da desnutrição). Referências bibliográficas: Najjar, AL e Melamed C. Saneamento Básico: um direito de quem? Rio de Janeiro: FASE, 1987. Medronho R, Bloch KV, Luís RR e Werneck GL. Epidemiologia. 2ª edição Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

**MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA** ( Conhecimentos teóricos e práticos sobre os mecanismos de defesa do organismo, as reações imunológicas envolvidas e fatores extrínsecos que controlam o desenvolvimento de microorganismos nos alimentos).Referencias Bibliográficas: LEVINSON, Warren. Microbiologia médica e imunologia. 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.

**COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS** (Conceituação e classificação dos alimentos. Composição química: leites e seus derivados; carnes e pescados;



ovos; gorduras e óleos comestíveis; cereais e leguminosas; frutas e hortaliças; bebidas e estimulantes). Eskins Michael. Bioquímica de alimentos. Elsevier:2015. Evangelista, J. Alimentos: Um estudo abrangente. Atheneu: 2001.

PARASITOLOGIA (Mecanismos de agressão e transmissão dos parasitos do homem. Epidemiologia e profilaxia das doenças parasitárias. Parasitoses relacionadas com a alimentação). Referencia Bibliográfica: Neves, L.C. Parasitologia Humana. Rio de Janeiro: Editora Atheneu. 2005.