



NORMAS COMPLEMENTARES PARA TRANSFERÊNCIA EXTERNA FACULTATIVA 5º 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

Nutrição Normal I (Alimentação e Nutrição: histórico, conceito e leis. Nutrientes: conceito, classificação, funções, requerimentos e recomendações. Proteínas, glicídios, lipídios, elementos minerais, vitaminas e água: conceito, classificação, função e fontes alimentares. Cálculos dietéticos: determinação do VET e distribuição percentual dos nutrientes. Preparações e planos dietéticos: análise quantitativa e qualitativa. Utilização de tabelas de alimentos). Referencia Bibliográfica: Cardoso, M.L. Nutrição e Metabolismo. Nutrição Humana. Guanabara Koogan:2006.

Técnica Dietética e Culinária I (Técnica Dietética: conceito e objetivos; Alimentos: conceito, classificação, características; grupos de alimentos; valor nutritivo, caracteres organoléticos, objetivos e fases gerais de preparo de alimentos; seleção, qualificação e listagem de alimentos; aquisição, conservação e custo de alimentos; terminologia, pesos e medidas equivalentes; preparações de alimentos de origem animal e vegetal e sua utilização em dietas normais; cocção, processos e métodos; distribuição e avaliação dos resultados). Referencia Bibliográfica: Livro - Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos – Ornelas. Atheneu:2006.

Bromatologia (Conceito, objetivo e evolução da bromatologia. Aditivos: conceito, tipos e consequências de seu uso nos alimentos. Estudo químico-bromatológico dos alimentos: proteínas, lipídios e carboidratos. Vitaminas. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Condimentos. Discussão da legislação referente ao controle da qualidade e fiscalização dos alimentos). Referencia Bibliográfica: Silva, Tassi & Paschoal. Ciência Dos Alimentos: Princípios De Bromatologia. Editora Rubio.2017.



Higiene dos Alimentos (Conceito de higiene industrial. Flora natural e flora contaminante dos principais alimentos. Agentes microbianos responsáveis por toxinfecções alimentares e sintomatologia das toxinfecções). Referencia Bibliográfica: Carelle & Cavalini. Manipulação e Higiene dos Alimentos . 2014

Administração de Serviços de Alimentação I (Definição de características, finalidade, porte, clientela, atividades meio e fins de um serviço de alimentação. Qualidade e tipos de serviços). Referencia Bibliográfica: Teixeira, S.F.G. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. Atheneu: 2007. Vieira,M.NC.M & Japur,CC. Gestão de Qualidade na Produção de Refeições- série Nutrição e Metabolismo. Atheneu. Sant´ana, H.MP. Planejamento físico e funcionalde Unidades de Alimentação e Nutrição. Rubio:2012.