



2004

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE FARMÁCIA
COORDENAÇÃO DO CURSO DE FARMÁCIA

PLANO DE ENSINO
Ficha nº 1 (permanente)

Departamento: **Farmácia**

Sector: **Ciências da Saúde**

Disciplina: **Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Funcionais**

Código: **MB050**

Natureza: obrigatória (x) semestral (X) Número de Créditos: 03

Carga Horária Semanal: Teóricas: 02horas, Prática: 02horas Total: 60 horas.

Pré-Requisito: **Processamento e Conservação de Alimentos** CA009

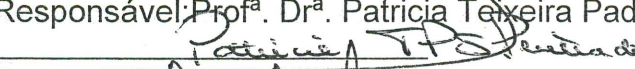
Co-requisito:

EMENTA (Unidades Didáticas)

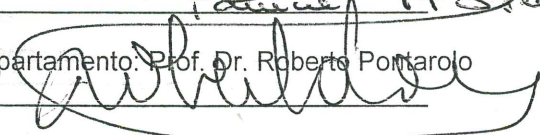
Planejamento e gerenciamento de projetos no desenvolvimento de produto alimentício. Aspectos legais aos alimentos funcionais e para dietas especiais. Estudo sobre as matérias primas alimentícias usuais e alternativas, desenvolvimento de formulações dietéticas e processamentos industriais aplicados aos produtos alimentícios com propriedades funcionais e para dietas especiais.

Validade: a partir do ano letivo de 2004

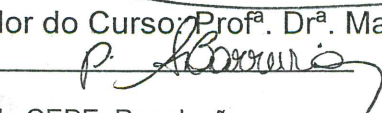
Professor Responsável: Prof^a. Dr^a. Patricia Teixeira Padilha da Silva Penteado

Assinatura: 

Chefe do Departamento: Prof. Dr. Roberto Pontarolo

Assinatura: 

Coordenador do Curso: Prof^a. Dr^a. Marilis Dallarmi Miguel

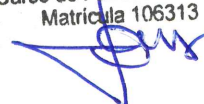
Assinatura: 

Aprovado pelo CEPE: Resolução.

Pró-Reitor de Graduação: Assinatura: _____

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPR
Matrícula 106313





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE FARMÁCIA
COORDENAÇÃO DO CURSO DE FARMÁCIA

PLANO DE ENSINO

Ficha nº 2 (parte variável)

Disciplina : Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Funcionais		Código: MB050
Turma: A,B,C,D,E	Semestre de:	
Curso: de Farmácia		

Departamento de Farmácia

Setor de Ciências da Saúde

Professor responsável: Dr^a. Patricia Teixeira Padilha da Silva Penteado

OBJETIVO GERAL: Ensinar o aluno a sistemática de desenvolvimento de um produto alimentício com finalidade dietética especial dentro de parâmetros de qualidade, utilizando noções de gerenciamento de projetos, a partir de matérias primas compatíveis e procedimentos tecnológicos adequados, fundamentado em conteúdos teóricos e teóricos - práticos. Extrapolar dados conhecidos para produtos desconhecidos e produtos dietéticos novos; considerando as condições tecnológicas à economia do processo, bem como pesquisar em bibliografia ao alcance assuntos de interesse atual de modo a motivar a exposição dos assuntos pesquisados.

1.^a UNIDADE

TÍTULO: 1. Noções de planejamento e gerenciamento de projetos no desenvolvimento de produto alimentício.

CONTEÚDO:

- Item 01: Introdução a conceitos de planejamento e gerenciamento de projetos
- Item 02: A Gerência de Projetos: atribuições do gerente de projetos, a essência do trabalho do gerente do projeto, organização dos grupos envolvidos no projeto.
- Item 03: Planejamento de desenvolvimento de um produto. A elaboração de plano do projeto. Atividades típicas e componentes de um projeto de desenvolvimento de produto.
- Item 04: Noções de gerenciamento de tempo, de recursos materiais e pessoal.
- Item 05: Aplicação prática dos conceitos de gerenciamento de projetos no desenvolvimento de produto alimentício.

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

127

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPR
Matrícula 106315

OBJETIVO: Possibilitar a informação e aplicação de conceitos básicos de gerenciamento de projetos no desenvolvimento prático de produto alimentício.

N.º DE ALUNOS: 60

HORAS AULA TEÓRICA: (04 horas)

HORAS AULA PRÁTICA: (08 horas) (não estão incluídos o gerenciamento do projeto)

ESTRATÉGIA DE ENSINO-APRENDIZADO: aula expositiva com recursos audiovisuais, elaboração de projeto de desenvolvimento de um alimento utilizando os princípios de gerenciamento, estudo dirigido, gerenciamento do projeto por uma grupo de alunos ensaiando a prática industrial.

REFERÊNCIAS: 47,118 e reproduções de textos atuais.

AValiação: Elaboração de projeto privilegiando a alocação de recursos materiais, humano e tempo. Acompanhamento do cronograma de Gantt durante todo o período letivo. Prova discursiva e relatório de acompanhamento e discussão durante as etapas de desenvolvimento utilizando como norteador o cronograma de Gantt (gerenciamento).

2ª Unidade

TÍTULO: 2.Legislação brasileira na área de alimentos, em especial, aos alimentos funcionais e para dietas especiais

CONTEUDO:

Item 01: Conceitos na área de ciência de alimentos e de alimentos especiais.

Item 02: Identificação das principais normas para alimentos, matérias primas, ingredientes diversos.

Item 03: Regulamentação das matérias primas com propriedades aplicáveis à formulação dos alimentos dietéticos, funcionais e para dietas especiais.

Item 04: Legislação e padrões de identidade de matérias primas e produtos acabados.

Item 05: Controle da qualidade de produto e processamento de alimentos especiais.

Item 06: Normatizações de rotulagem e embalagens de alimentos.

Item 07: Interpretação das normatizações atuais para alimentos

Item 08: Conceitos de complementação, fortificação e enriquecimento de alimentos.

Objetivo: Conhecer e utilizar as normatizações da área de alimentos à elaboração e produção de formulados e produtos acabados com propriedades especiais.

N.º de Alunos: 60

Horas de aula teórica: 02 horas

Horas de aula prática: 00 horas

Estratégia de ensino-aprendizagem: aula expositiva, estudos dirigidos para complementação e para discussão em aula, consulta a legislação e utilização para o desenvolvimento prático de produtos alimentícios com propriedades dietéticas e/ou funcionais especiais e de suas rotulagens (projeto

CONFERE COM O ORIGINAL

CTBA 25 / 03 / 25

Jocy Dias Cristo

Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPR
Matrícula 106313

interdisciplinar com as disciplinas de Ciência de Alimentos e de Processamento e Conservação de Alimentos).

Referência bibliográfica n°: legislações tais como :

Lei n.º 8.543 - 23/12/1992 Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca

Portaria n.º 27 - 13/01/1998 Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar

Portaria n.º 29 - 13/01/1998 Regulamento Técnico para Fixação da Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais

Portaria n.º 33 - 13/01/1998 Ingestão Diária Recomendada (IDR)

Portaria n.º 42 - 14/01/1998 Regulamento Técnico referente à Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados

Resolução n.º 198 - 11/09/2001 Normas a serem observadas para o cumprimento das resoluções de Diretoria Colegiada n.º s 39 e 40, de 2001

Resolução RDC n 39 - 21/03/2001 Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para fins de Rotulagem Nutricional

Resolução RDC n.º 40 - 21/03/2001 Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados

Procedimento de avaliação: apresentação e participação em discussões temáticas, relatório sobre exercícios práticos sobre a legislação de alimentos, prova discursiva.

3.ª UNIDADE

TÍTULO: 3. Matérias primas alimentícias usuais e alternativas, alimentos funcionais e para dietas especiais, outros conceitos atuais

CONTEÚDO:

Item 01: Revisão de conceitos de alimentos alergênicos, funcionais e nutracêuticos, modificados e transgênicos, para dietas especiais e outros. Propriedades, aplicações dos diversos tipos de alimentos.

Item 02: Matérias primas usuais e não convencionais de origem animal, vegetal e mineral: conceitos, composição, características, propriedades nutricionais e funcionais, controle de qualidade.

Item 04: Matérias primas alternativas utilizadas nas formulações dietéticas; com propriedades funcionais e nutricionais especiais ao desenvolvimento de produtos para dietas especiais.

Item 05: Principais aditivos empregados na formulação e conservação de alimentos especiais.

OBJETIVO: Revisar os conceitos básicos de ciência e tecnologia de alimentos. Introduzir conceitos de matérias primas alimentícias e de aproveitamento de subprodutos de

processos, na formulação e desenvolvimento de produtos, considerando suas composições, propriedades, funções e qualidade. Introduzir novos enfoques sobre as regulamentações dos alimentos aplicados aos com características e funções especiais.

N.º DE ALUNOS: 60

HORAS AULA TEÓRICA: 04 horas

HORAS AULA PRÁTICA: 04 horas

ESTRATÉGIA DE ENSINO-APRENDIZADO: aula expositiva, aula prática com teste de formulações padrões, pesquisa bibliográfica e individual, discussão para revisão de tópicos.

REFERÊNCIAS: 1,2,10-12,14,24,51,54,56,73,92,124 e regulamentações.

AValiação: prova discursiva, participação em atividades práticas, desempenho e elaboração de produto alimentício, relatório.

4.^a UNIDADE

TÍTULO: 4. Desenvolvimento de formulações dietéticas.

CONTEÚDO:

Item 01: Desenvolvimento de protótipo. Ingredientes e processos.

Item 02: Propriedades funcionais e/ou nutricionais especiais das matérias primas e ingredientes.

Item 03: Composição de vários produtos alimentícios industrializados.

Item 04: Princípios de desenvolvimento de produtos alimentícios: ingredientes, formulações, composição nutricional, interações entre ingredientes, alterações durante o processamento, adequações ao tema proposto – grupo populacional e produto alimentício, qualidade alimentar.

Item 05: Controle de qualidade recomendados e normatizados nos produtos alimentícios - sensorial, físico-químico e microbiológico.

Item 06: Desenvolvimento de produto alimentício em escala laboratorial. Definição dos atributos para o protótipo.

Item 07: Controle de produto e processo.

OBJETIVO: Conhecer conceitos e identificar a composição e as características físico-químicas, microbiológicas, funcionais dos principais componentes dos alimentos e ingredientes na elaboração de produtos alimentício com propriedades funcionais e nutricionais especiais. Utilizar os princípios de desenvolvimento de produtos alimentícios.

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

130

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPR
Matricula 106313

N.º DE ALUNOS: 60

HORAS AULA TEÓRICA: (04 horas)

HORAS AULA PRÁTICA: (10 horas) (não consideradas as horas de atendimento extra classe e atividades complementares)

ESTRATÉGIA DE ENSINO-APRENDIZADO: aula expositiva e aula prática, seminário, elaboração e execução de projeto, pesquisa bibliográfica, leitura individual, desenvolvimento de produto alimentício, discursões e avaliações permanentes sobre as etapas de formulação.

REFERÊNCIAS: 2,3,4,5,7-17,19-39, 41-45,47,54,57-117,119-125 e regulamentações.

AValiação: Prova discursiva, relatório sobre a execução do projeto, entrega de protótipo, apresentação, desempenho individual e da equipe no trabalho prático e teórico-prático.

5ª Unidade

TÍTULO: 5. Processamentos industriais aplicados aos produtos alimentícios com propriedades funcionais e para dietas especiais.

CONTEUDO

Item 01: Processamentos industriais aplicados em produtos de origem vegetal e animal.

Item 02: Seleção, cuidados no processamento de produtos alimentos para dietas especiais.

Item 03: Aplicação prática dos diversos métodos de conservação no processamento de frutas, vegetais, cereais, leite, ovos, carnes e produtos comerciais relacionados no desenvolvimento e produção de alimento com propriedades dietéticas e funcionais.

Item 04: Controle de qualidade de produto e processamento de alimentos. Determinação da vida de prateleira dos produtos desenvolvidos.

Item 05: Transposição e balanço de massa e energia aplicada aos processos estudados. Cálculo de rendimento de processo e custos industriais.

Objetivo: Identificar as diferentes técnicas de processamento de alimentos, parâmetros operacionais e suas aplicações mais adequadas a determinados produtos. Avaliar as vantagens e desvantagens da aplicação dos processos na industrialização de alimentos, levando em consideração as características nutricionais e funcionais desejáveis dos alimentos assim processados.

N.º de Alunos: 60

Horas de aula teórica: 02 horas

Horas de aula prática: 10 horas

Estratégia de ensino-aprendizagem: aula expositiva, orientação de leituras complementares e textos individuais para discussão em aula, teste de formulações dietéticas propostas utilizando princípios de processamento, relatório sobre as atividades práticas de elaboração e controle de qualidade dos produtos dietéticos.

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPA

Referência bibliográfica nº: 7,8,9,13,15-22,25,29,30,32-44,48-52,54,56-117,119-125 e regulamentações.

Procedimento de avaliação: apresentação e participação em discussões temáticas, prova discursiva.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. AMERINE, M.A.; OUGH, C.S. Analisis de vinho y mostos, Zaragoza : Acribia, 1976.
2. AMIOT, J. - *Ciencia y tecnologia de la leche*. Zaragoza:Acribia, 1991.
3. AMOS, A.Z. Manual de Industrias de los Alimentos. Zaragoza : Acribia,1968.
4. AQUARONE, A.; LIMO, V. A. Limo; BORZONI, W. Série Biotecnologia de, v.5, Alimentos e Bebidas Produzidos por Fermentação.ano
5. BAKER, R.C., HAHN, P.W., ROBBINS, K.R. - *Fundamentals of new food product development*. Amsterdam:Elsevier, 1988.
6. BALD, W.B., ed. - *Food freezing: today and tomorrow*. London:Springer-Verlag, 1991.
7. BARTHOLOMAI, A Fabricas de Alimentos – processos, equipamientos, costos. Zaragoza : Acribia, 1991.
8. BARUFFALDI, Renato; OLIVEIRA, Marice Nogueira de. Fundamentos de tecnologia de alimentos. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 1998. 317p.: il.
9. BEHMER, M.L. A Tecnologia do leite - produção, industrialização e analise, 15ª ed. São Paulo : Nobel, 1987.
10. BELITZ, H.D.; GROSCH, W. Química de los Alimento. Zaragoza : Acribia,1985.
11. BENDER, A. E. Diccionario de nutricion y tecnologia de los alimentos. Zaragoza : Acribia, 1994.
12. BENDER, A.E. Nutrición y alimentos dietéticos. Zaragoza : Acribia, 1977.
13. BIRCH, G.G., BLAKEBROUGH, N., PARKER, K.J., eds. *Enzymes and food processing*. London:Applied Science, 1981.
14. BIRCH, G.G., ed. - *Foods for the '90s*. London:Elsevier, 1990.
15. BOBBIO, P.A. ; BOBBIO, F.O. Introdução a Química de Alimentos, 2ª ed. São Paulo : Varela, 1989.
16. BOBBIO, P.A., BOBBIO, F.O. - *Química do processamento de alimentos*. São Paulo:Varela, 1995.
17. BRANEN, A.L., DAVIDSON, P.M., SALMINEN, S., eds. - *Food additives*. New York:Marcel Dekker, 1990.
18. BRENNAN, J. G.; BUTTERS, J. R.; COWELL, N. D.; LILLY, A. E.;VEGA, Jose Aleman (TRAD). Las operaciones de la ingenieria de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1980. 540p.: il.
19. BURGETS, G. El pescado y las industrias derivadas de la pesca. Zaragoza : Acribia, 1987.
20. CAKEBREAAD, S. Dulces elaborados com azucar y chocolate. Zaragoza : Acribia, 1981.
21. CALCAGANO, L. Liofilizzagione - note teorico, pratiohe. Milano : Cizalpino, 1962.
22. CALGANO, M. Introducion a la bioquimica de los alimentos. México : Manual Moderno, 1980.
23. CAMERON, M.; HOFVANDER, Y. Manual of feeding infants and young children. Oxford : University Press, 1983.
24. CÂNDIDO, L.M.B., CAMPOS, A.M. - *Alimentos para fins especiais: dietéticos*. São Paulo:Varela, 1996.
25. CANHOS, D.A.L., DIAS, E.L. - *Tecnologia de carne bovina e produtos derivados*. São Paulo:Secretaria

- da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, 1982. [Série Tecnologia Agroindustrial].
26. CATALUNA, E. As Ervas e os vinhos. 3ª ed. Rio de Janeiro : Globo, 1991.
 27. CAVAZZANI, N. Fabricacion de vinos Espumosos. Zaragoza : Acribia, 1989.
 28. CHEFTEL, J. C. Proteinas alimentarias: bioquímica, propiedades funcionales, valor nutricional, modificaciones químicas. Zaragoza : Acribia, 1989.
 29. CHEFTEL, J.; CHEFTEL, H. Introducion a la bioquímica y tecnologia de los alimentos. v 1-2. Zaragoza : Acribia, 1992.
 30. CIACCO, C.F.; CHANG, Y.K. Massas - Tecnologia e Qualidade. Campinas : Unicamp, 1986.
 31. CONSIDINE, D.M., CONSIDINE, G.D., eds. - *Foods and food production encyclopedia*. New York:Van Nostrand Reinhold, 1982.
 32. COULTATE. T.P. Alimentos – química de sus componentes. Zaragoza : Acribia, 1984.
 33. COX, P.M. Ultracongelacion de Alimentos - guia de la teoria y practica. Zaragoza : Acribia, 1987.
 34. CRAWFORD, A. Mc D. Alimentos : seleção e preparo- um guia indispensável em todas as boas cozinhas. 2ª ed. Rio de Janeiro : Record, 1985.
 35. CREASER, C. (ed.) Food Contaminants, sources and survillana. Cambridge : The Royal Society of Chemistry, 1991.
 36. CRUESS, William Vere; Tavares, Heitor Airlie (Trad.). Produtos industriais de frutas e hortaliças. 1. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1973. 2v.
 37. CRUZ, G.A. Desidratação de Alimentos - frutas, vegetais ervas, temperos, carnes, peixes, nozes, sementes. Rio de Janeiro : Globo, 1989.
 38. DESROSIER, N. W. Conservación de Alimentos 5ª ed. México : Compañía editorial Continental S.A., 1974.
 39. DESROSIER, N.W., ed. - *Elementos de tecnologia de alimentos*. Mexico:Continental, 1992.
 40. EARLE, R. L.. Ingenieria de los alimentos: las operaciones basicas del procesado de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 1988. 203p.
 41. ENDEF. ESTUDO Nacional da Despesa Familiar - tabela de composição de alimentos- 2ª ed. Rio de Janeiro : IBGE, 1981.
 42. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. 2ª ed. São Paulo : Atheneu, 1989.
 43. FAO. Amino - acid content of foods. Rome : __. 1970.
 44. FELLOWS, Peter.; TREPAT, Francisco Javier Sala (Trad.). Tecnología del procesado de los alimentos: principios y prácticas. 1. ed. Zaragoza: Acribia, 1994. 549p.: il.
 45. FENNEMA, O R. Química de los Alimentos. Zaragoza : Acribia, 1993.
 46. FIDLER, J.C.; MANN, G. Refrigeracion de Manzanas y Peras - guia practica. Zaragoza : Acribia, 1980.
 47. FULLER, G.W. New Food product Development From Concept to Marketplace. CRC Presds, Boca Raton.
 48. FUGMANN, H.A.J. Introdução ao Processamento de Alimentos - tecnologia da conserva. Curitiba : Editora da Universidade Federal do Paraná, 1973.
 49. FUNDAÇÃO CENTRO TECNOLÓGICO MINAS GERAIS. Manual para fabricação de geléias. Belo Horizonte : Fundação Centro Tecnológico Minas Gerais 1985.
 50. GAVA, A J. Princípios de Tecnologia de Alimentos. São Paulo : Nobel, 1988.

133

CONFERE COM O ORIGINAL

CTBA 25 / 03 / 25

Jocy Dias Cristo

Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPR

51. GERHARDT, U. Aditivos e Ingredientes – como coadjuvantes de la Kuther, emulgentes y estabilizadores de productos carnicos. Zaragoza : Acribia, 1993.
52. GERHARDT, W. Especiarias y condimentos. Zaragoza : Acribia, 1975.
53. GIOCOMETTI, D.C. Ervas Condimentares e Especiarias. São Paulo : Nobel, 1989.
54. GOLDBERG, I., WILLIAMS, R., eds. *Biotechnology and food ingredients*. New York:Van Nostrand Reinhold, 1991.
55. GOULD, G.W., ed. - *Mechanisms of action of food preservation procedures*. London:Elsevier, 1989.
56. GRUDA, Z; POSTOLSKI, J. Tecnologia de la congelacion de los alimentos. Zaragoza : Acribia, 1985.
57. HART, F.L.; FISHER, H.J . **Analises moderno de alimentos. Zaragoza : Acribia, 1991.**
58. HARTMAN, L., ESTEVES, W. - *Tecnologia de óleos e gorduras vegetais*. São Paulo:Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, 1982. [Série Tecnologia Agroindustrial].
59. HAWTHORN, J. Fundamentos de ciência de los alimentos. Zaragoza : Acribia, 1983.
60. HAYES, P.R. Microbiologia e higiene de los alimentos. Zaragoza : Acribia, 1993.
61. HELDMAN, Dennis R.; HARTEL, Richard W. Principles of food processing. 1. ed. New York: Chapman e Hall, 1997. 288p., il.
62. HELDMAN, Dennis R.; LUND, Daryl B. Handbook of food engineering. 1. ed. New York: Marcel Dekker, 1992. 756p., il.
63. HERSCHDOERFER, S.M. Quality Control in the Food Industry, 2ª ed. v 1-2, London : Academic Press, 1986.
64. HERSOM, A.C.; HULLAND, E.D. Conservas Alimentícias - processado térmico y microbiologia. Zaragoza : Acribia, 1995.
65. HOSENEY, C.R. Principios de ciencia y tecnología de los cereales. Zaragoza, España: Editorial Acribia, 1991.
66. IBGE. Tabelas de composição de alimentos. 4ª ed. Rio de Janeiro : IBGE, 1996.
67. ICMSF. El sistema de analisis y puntos criticos - su aplicacion a las industrias de alimentos. Zaragoza : Acribia, 1991.
68. INSTITUTO INTERNACIONAL DEL FRIO. Alimentos Congelados – procesado y distribución. Zaragoza : Acribia, 1990.
69. JACKIX, M.H. Doces, geleias e frutas em calda- teórico e pratico. São Paulo : Saone, 1988.
70. KARMAS, E., HARRIS, R.S., eds. - *Nutritional evaluation of food processing*. New York:AVI, 1988.
71. KAY, D.E. Legumbres Alimenticias. Zaragoza : Acribia, 1979.
72. KENT, N.C. Tecnologia de los cereales - introduccion para estudiantes de ciência de los alimentos y agricultura. Zaragoza : Acribia, 1987.
73. KHAN, R., ed. - *Low-calorie foods and food ingredients*. London:Academic and Professional, 1993.
74. KIMBALL, D. - ***Citrus processing: quality control and technology*. New York:AVI, 1991.**
75. KONZ, B. Cultivo de microorganismos para la produccion de Alimentos obtencion, aplicaciones y investigacion. Zaragoza : Acribia, 1983.
76. KYZLINK, V. - *Principles of food preservation*. Amsterdam:Elsevier, 1990.
77. LANTY, H.L. As Lingüiças Francesas - chouriços, salsichas, presuntos, patês. Rio de Janeiro: Globo, 1988.
78. LEES, R. Analisis de los Alimentos: métodos analíticos y de control de calidad. 2ª ed. Zaragoza:Acribia, 1992.

CONFERE COM O ORIGINAL
GTBA 25/03/25

134

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPR
Matricula 106343

79. LUQUET, F.M. - *Leche y productos lácteos: vaca, oveja, cabra*. 2. Los productos lácteos: transformación y tecnologías. Zaragoza: Acribia, 1993.
80. MACRAE, R., ROBINSON, R.K., SADLER, M.J., eds. - *Encyclopaedia of food science, food technology and nutrition*. London: Academic Press, 1993.
81. MADRID VICENTE, Antonio; GOMEZ PASTRADA RUBIO, Jose M.; SANTIAGO REGIDOR, Fernando; MADRID VICENTE, Juana Mary. *Refrigeracion, congelacion y envasado de los alimentos*. 1. ed. Madrid: Madrid, 1994. 277p., il.
82. MANUAL de boas práticas de fabricação para a indústria de alimentos. São Paulo: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1990. 27p. [Publicações avulsas, n.1].
83. MONTEIRO, C.L.B. *Técnicas de Avaliação Sensorial*. Curitiba : UFPR, CEPPA, 1982.
84. MORALES, A A. *La evaluación sensorial de los alimentos em la teoria y la práctica*. Zaragoza : Acribia, 1994.
85. MOREIRA, J.M.B. *Controle de Qualidade na Industria Alimentar Moderna*. Brasília: 1985.
86. MORETTO, E.; FETT, R. *Processamento e análise de biscoitos*. São Paulo : Varela, 1999.
87. MORETTO, Eliane; FETT, Roseane. *Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos*. 1. ed. São Paulo: Varela, 1998. 150p.
88. MÜLLER, G. *Microbiologia de los Alimentos vegetales*. Zaragoza : Acribia, 1981.
89. MULTON, J.L. *Aditivos y auxiliares de fabricacion de las industrias agroalimentares*. Zaragoza: Acribia, 1988.
90. OSBORNE, D.R.;VOOGT, P. *Analises de los Nutrientes de los Alimentos*. Zaragoza: Acribia. 1986.
91. OTT, D.B. *Manual de laboratório de ciência de los alimentos*. Zaragoza : Acribia. 1981
92. POMERANZ, Y. *Functional Properties of Food Components*, 2ª ed. San Diego : Academic Press, 1991.
93. PRICE, J.F.; SCHWEIGERT, B. S. *Ciencia de la carne y de los productos carnicos*. 2ª ed., Zaragoza : Acribia, 1994.
94. QUAGLIA, G. *Ciência y tecnologia de la panificacion*. Zaragoza : Acribia, 1991.
95. RANKEN, M.D. *Manual de Industrias de los Alimentos*. 2ª ed. Zaragoza : Acribia, 1993.
96. RAUCA, GH. *Fabricacion de marmelada*. Zaragoza : Acribia, 1987.
97. REES, J.A.G.; BETTISON, J. *Procesado termico y envasado de los alimentos*. Zaragoza : Acribia, 1994.
98. RIBEIRO, M. *Conservas e industrialização caseira de carnes - suínos, bovinos, aves e peixes*. Porto Alegre : Sulina, 1986.
99. RICHARDSON, T., FINLEY, J.W. - *Chemical changes in food during processing*. Chicago: AVI, 1985.
100. RIEDEL, G. *Controle Sanitário dos alimentos - um guia para nutricionistas, higienistas de alimentos, comerciantes e consumidores* 2ª ed. São Paulo : Atheneu, 1992.
101. ROBERTSON, G.L. - *Food packaging: principles and practice*. New York: Marcel Dekker, 1993.
102. ROBINSON, D.S. *Bioquímica y Valor Nutritivo de los Alimentos*. Zaragoza : Acribia, 1991.
103. SALMON, J. *Dietary Reference Values - a guide*. London : HMSO, 1994.
104. SCATE, J. *Cereales*. Zaragoza, España: Editorial Acribia, 1981.
105. SCHIMIDT, K. F. *Elaboracion artesanal de mantequilla, yogur y queso*. Zaragoza : Acribia, 1995.
106. SCOTT, R. *Fabricacion de queso*. Zaragoza : Acribia, 1991.
107. SILVA, C. R. *O pescado como alimento*. Viçosa : Universidade Federal de Viçosa, 1993.
108. SIMAL, J. et. al. *Características de coalidad de alimentos – Limites estabelecidos por nuestra legislacion*. Santiago : Imprensa Universitária, 1985.
109. SIMAO, A. M. *Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico*. 2ª ed. São Paulo : Nobel, 1989.

135

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25
Jocy Dias Cristo
Secretário de Coordenação do
Curso de Farmácia - UNPA

110. SPILLER, G. A. CRC Handbook of Dietary fiber in human nutrition. Boca Raton : CRC, 1993.
111. SPREER, E. Lactologia Industrial- leite, preparação y elaboración, máquinas, instalaciones y aparatos. Productos lácteos. 2ª ed. Zaragoza : Acribia, 1991.
112. SUZUKI, T. Tecnologia de las proteínas de pescado y Kriil. Zaragoza : Acribia, 1987.
113. SWERN, D., ed. - *Bailey's industrial oil and fat products*. New York: Interscience, 1979/1982/1985.
114. TAMINE, A.V.; ROBINSON, R. K. Yogur - ciência y tecnologia. Zaragoza : Acribia, 1991.
115. TANNENBAUN, S.R., ed. - *Nutritional and safety aspects of food processing*. New York: Marcel Dekker, 1979.
116. TIMM, F. Fabricación de helados. Zaragoza : Acribia, 1989.
117. TOLEDO, R.T. - *Fundamentals of food process engineering*. New York: Chapman & Hall, 1994.
118. VARGAS, R.V. Gerenciamento de Projetos. Rio de Janeiro: Brasport, 2000.
119. VEISSEYRE, R. - *Lactologia tecnica*. Zaragoza: Acribia, 1988
120. VITOLO, M. Leveduras em biotecnologia. São Paulo : Universidade de São Paulo, 1989.
121. VOOGT, P. Analisis de los nutrientes de los alimentos. Zaragoza : Acribia, 1980.
122. WEILING, H. Tecnologia Pratica de la carne. Zaragoza : Acribia, 1973.
123. WHITNEY, E. N. et. al. Understanding normal and clinical nutrition. ____: Publishing Company, 1991.
124. WILCKE, H.L. New protein foods: animal protein supplies, part A v 3. New York: Academic Press, 1978.
125. WURZBURG, O. B. Modified starches: properties and uses. Boca Raton : CRC, 1986.

REGULAMENTAÇÕES como:

- Lei n.º 8.543 - 23/12/1992 - Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca
- Portaria n.º 27 - 13/01/1998 Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar
- Portaria n.º 29 - 13/01/1998 Regulamento Técnico para Fixação da Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais
- Portaria n.º 33 - 13/01/1998 Ingestão Diária Recomendada (IDR)
- Portaria n.º 42 - 14/01/1998 Regulamento Técnico referente à Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados
- Resolução n.º 198 - 11/09/2001 - Normas a serem observadas para o cumprimento das resoluções de Diretoria Colegiada nº s 39 e 40, de 2001
- Resolução RDC n 39 - 21/03/2001 Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para fins de Rotulagem Nutricional
- Resolução RDC n.º 40 - 21/03/2001 Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados.

SITES E PERIODICOS:

- Alimentos e Tecnologia
- American Journal of Clinical Nutrition (www.faseb.org/ajcn/)
- Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência Tecnologia de Alimentos
- Boletim do CEPPA (UFPR)
- Cadernos de Debate (Unicamp)
- Food and drug administration (www.fda.gov)
- Food Technology
- <http://www.oac.uoguelph.ca/foodsci/> (Univ. of Guelph) (ciência dos alimentos)
- <http://www1.iastate.edu/~burcu/fdmicro.html> (Iowa State University) (microbiologia dos alimentos)
- Journal of food composition and analysis (www.academicpress.com/jfca)
- Journal of Food Science
- National Center for Health Statistics - NCHS- (www.cdc.gov/nchs)

CONFERE COM O ORIGINAL
 CTBA 25 / 03 / 25
Jocy Dias Cristo
 Secretário da Coordenação do
 Curso de Farmácia - UFPR
 Matrícula 106812

4ª Unidade

TÍTULO: 5. Necessidades e recomendações nutricionais em diferentes idades e estados fisiológicos.

CONTEUDO

Item 01: Conceitos de necessidades e recomendações nutricionais - RDA, IDR

Item 02: Elaboração e aplicação dos indicadores nutricionais.

Item 03: Análise e crítica dos modelos.

Item 04: Necessidades nutricionais e relação alimentação e saúde nos grupos especiais: adulto, idoso.

Item 05: Necessidades nutricionais e relação alimentação e saúde nos grupos especiais: materno-infantil, crianças, adolescente.

Item 06: Necessidades nutricionais e relação alimentação e saúde nos grupos especiais: em atividade física, adolescente.

Item 07: Necessidades nutricionais e relação alimentação e saúde nas doenças carenciais.

OBJETIVO: Compreender o metabolismo de cada nutriente, relacionando-os com fatores de risco e doenças assim como as necessidades calóricas e de consumo para os diversos grupos populacionais.

N.º de Alunos: 60

Horas de aula teórica: 02 horas

Horas de aula prática: 00 horas

Estratégia de ensino-aprendizagem: aula expositiva, orientação de leituras complementares e textos individuais para discussão em aula.

Referência bibliográfica n.º: 8,9,19,21,25,26,27,33,34,37,48,49,50,56,58,60,71,77,80.

Procedimento de avaliação: apresentação e participação em discussões temáticas, prova discursiva.

5ª Unidade

TÍTULO: 6. Alterações e modificações dos alimentos durante a obtenção, processamento, armazenamento e comercialização. Influências das alterações no valor nutritivo e conservação dos alimentos.

CONTEUDO

Item 01: Alterações dos alimentos: tipos, causas, exemplos e correlações sanitárias.

Item 02: Mudanças nos nutrientes decorrentes de processamento e armazenamento dos alimentos.

Item 03: Biodisponibilidade, interações de nutrientes. Incompatibilidade de nutrientes e fatores antinutricionais.

OBJETIVO: Conhecer as principais alterações dos componentes dos alimentos durante as etapas de obtenção para consumo.

N.º de Alunos: 60

Horas de aula teórica: 02 horas

Horas de aula prática: 00 horas

Estratégia de ensino-aprendizagem: aula expositiva, orientação de leituras complementares, textos individuais para discussão em aula.

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

137

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFRP
Matrícula 108313

Referência bibliográfica nº: 14,15,38,39

Procedimento de avaliação: apresentação e participação em discussões temáticas, prova discursiva e elaboração de texto sobre a relação nutriente e processamento.

6ª Unidade

TÍTULO: 7. Hábitos alimentares e consumo de alimentos na população. Métodos de avaliação nutricional dos alimentos e da população.

CONTEUDO

Item 01: Conceitos e exemplificações de hábitos e consumo de alimentos na população.

Item 02: Determinantes do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográfico, sócio-econômicos e culturais.

Item 03: Principais métodos de avaliação nutricional dos alimentos e do estado e situação nutricional da população - inquéritos dietéticos, medidas antropométricas, tabelas nutricionais, métodos químicos e biológicos.

Item 04: métodos de cálculo energético nas diversas situações clínicas distinguindo os fatores que podem alterar o metabolismo basal. Gasto energético durante estados patológicos e situações especiais.

Objetivo: Identificar os fatores sociais, culturais e econômicos que contribuem na seleção dos alimentos. Conhecer aplicação dos principais métodos de avaliação nutricional dos alimentos e do estado e situação nutricional da população.

N.º de Alunos: 60

Horas de aula teórica: 02 horas

Horas de aula prática: 00 horas

Estratégia de ensino-aprendizagem: aula expositiva, orientação de leitura de textos científicos, complementares e textos individuais para discussão em aula.

Referência bibliográfica nº: 8,9,19,21,25,26,27,33,34,37,48,49,50,56,58,60,71,77,80.

Procedimento de avaliação: apresentação e participação em discussões temáticas, prova discursiva.

7ª Unidade

TÍTULO 8. Classificação dos alimentos, alimentos alergênicos, funcionais e nutracêuticos, enriquecidos e para dietas especiais. Relação alimentação e saúde.

CONTEUDO

Item 01: Classificação dos alimentos segundo a legislação e o mercado.

Item 02: Conceitos de alimentos alergênicos, funcionais e nutracêuticos, modificados e transgênicos, para dietas especiais e outros.

Item 03: Propriedades, aplicações dos diversos tipos de alimentos.

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

138

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPP
Matrícula 106313

Item 04: Relação alimentação e saúde.

Objetivo: Identificar os conceitos os diversos tipos de alimentos disponíveis ou estudados e algumas das relações da alimentação com a saúde.

N.º de Alunos: 60

Horas de aula teórica: 02 horas

Horas de aula prática: 00 horas

Estratégia de ensino-aprendizagem: aula expositiva, orientação de leituras complementares e textos individuais para discussão em aula.

Referência bibliográfica n.º: 14, 15, 18, 38, 59, regulamentações brasileiras.

Procedimento de avaliação: apresentação e participação em discussões temáticas, prova discursiva.

8ª Unidade

TÍTULO: 9. Regulamentação: legislação, padrão de identidade, controle, rotulagem nutricional.

CONTEUDO:

Item 01: Regulamentação dos alimentos: legislação.

Item 02: Regulamentação dos alimentos: legislação e padrões de identidade de matérias primas e produtos acabados.

Item 03: Controle da qualidade de produto e processamento de alimentos.

Item 04: Normatizações de rotulagem e embalagens de alimentos.

Objetivo: Conhecer a organização das normatizações da área de alimentos.

N.º de Alunos: 60

Horas de aula teórica: 02 horas

Horas de aula prática: 00 horas

Estratégia de ensino-aprendizagem: aula expositiva, estudos dirigidos para complementação e para discussão em aula, consulta a legislação e identificação em situações práticas reais cotidianas e de produtos desenvolvidos por discentes das disciplinas de Tecnologia de Alimentos Dietéticos e Funcionais e de Processamento e Conservação de Alimentos (**projeto interdisciplinar**).

Referência bibliográfica n.º: legislações tais como :

Lei n.º 8.543 - 23/12/1992 Determina a impressão de advertência em rótulos e embalagens de alimentos industrializados que contenham glúten, a fim de evitar a doença celíaca ou síndrome celíaca

Portaria n.º 27 - 13/01/1998 Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPP
Matrícula 406913

Portaria n.º 29 - 13/01/1998 Regulamento Técnico para Fixação da Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais

Portaria n.º 33 - 13/01/1998 Ingestão Diária Recomendada (IDR)

Portaria n.º 42 - 14/01/1998 Regulamento Técnico referente à Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados

Resolução n.º 198 - 11/09/2001 Normas a serem observadas para o cumprimento das resoluções de Diretoria Colegiada n.ºs 39 e 40, de 2001

Resolução RDC n.º 39 - 21/03/2001 Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para fins de Rotulagem Nutricional

Resolução RDC n.º 40 - 21/03/2001 Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados

Procedimento de avaliação: apresentação e participação em discussões temáticas, relatório sobre exercícios práticos sobre a legislação de alimentos, prova discursiva.

9ª Unidade

TÍTULO: 10. Políticas públicas para produção, distribuição e consumo de alimentos. Relações da ciência, indústria e políticas públicas no atendimento às necessidades de alimentação

CONTEUDO:

Item 01: Apresentar as principais políticas de incentivo para produção de alimentos e suas repercussões

Item 02: Principais políticas de incentivo para distribuição de alimentos e suas repercussões.

Item 03: Programas públicos relacionados a alimentação – segurança alimentar.

Item 04: Relações da ciência, indústria e políticas públicas no atendimento às necessidades de alimentação.

Objetivo: Identificar as principais relações da ciência, indústria e políticas públicas no atendimento às necessidades de alimentação.

N.º de Alunos: 60

Horas de aula teórica: 02 horas

Horas de aula prática: 00 horas

Estratégia de ensino-aprendizagem: aula expositiva com uso de recursos audiovisuais, estudos dirigidos e complementares, textos individuais para discussão em aula.

Referência bibliográfica n.º: 22,23,26,27,42,53,58,59,76,77,78,79 e documentos oficiais.

Procedimento de avaliação: apresentação e participação em discussões temáticas, prova discursiva.

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPR
Matricula 106313

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ANDRADE, O.M. ; GOYA, N. **Sistemas locais de saúde - em municípios de pequeno porte.** Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora. 1992. 250p.
2. BARROS, Fernando C.; VICTORA, César G. **Epidemiologia da saúde infantil.** 3a. ed. São Paulo: HUCITEC-UNICEF, 1998. 177 p.
3. BARROS. F.C.; VICTORA, C.G. **Epidemiologia da desigualdade.** São Paulo: HUCITEC, 1988.
4. BENDER, A.E. **Nutrición y alimentos dietéticos.** Zaragoza : Acribia, 1977.
5. BRAGA, J.C.S.; PAULA, S.G. **Saúde e previdência - estudos de política social.** São Paulo, HUCITEC, 1986. 225p.
6. BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil.** Brasília, DF: Senado, 1988.
7. BRASIL. Ministério da Saúde, Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição – **Boletim Nacional do SISVAN**, n.1, 1991.
8. BRASIL. Ministério da Saúde, PNSN. **Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos.** Brasília: INAN, 1991.
9. BRASIL. Ministério da Saúde, PNSN. **Perfil de crescimento da população brasileira de 0 a 25 anos.** Brasília: INAN, [19__?].
10. BRASIL. Ministério da Saúde. – Manual de combate aos distúrbios por deficiência de iodo no Brasil. Brasília, MS, 1996.
11. BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia de referências para controle social - manual do conselheiro.** Brasília, 1994.
12. BRASIL. Ministério da Saúde. **Módulos do programa de atenção a saúde da criança.** Brasília: INAN, [19__?].
13. BRODY, T. **Nutritional biochemistry.** EUA: Academic Press INC, 1994.
14. BOBBIO, P.A. ; BOBBIO, F.O. **Introdução a Química de Alimentos**, 2ª ed. São Paulo : Varela, 1989.
15. BOBBIO, P. A; BOBBIO, F.O. **Química de Processamento de Alimentos** 2ª ed. São. Paulo : Varela, 1992.
16. CAMPOS, G.W.S. **A Saúde pública e a defesa de vida.** São Paulo: HUCITEC, 1991. 175p.
17. CAMPOS, G.W.S. **Reforma da reforma - repensando a saúde.** São Paulo: HUCITEC, 1992. 220p.
18. CÂNDIDO, LMB; CAMPOS, AM. **Alimentos para fins especiais: dietéticos.** São Paulo: Varela, 1995. 423p.
19. CARVALHO, E.B.de. **Manual de suporte nutricional.** São Paulo: Medica e Científica. 1992.
20. CHAMPE, P. e HARVEY,R. **Bioquímica ilustrada.** Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.
21. CHAVES, N. **Nutrição basica e aplicada.** 2ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.1985.
22. COSTA, N. R.; RIBEIRO, J.; MENDES, F.F. (org.) **Política de saúde e inovação institucional.**

141

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25
Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UAPB

Rio de Janeiro: ENSP, 1996. 196p.

23. COTTA, R.M.M; MENDES, F.F. MUNIZ, J.N. Descentralização das políticas públicas de saúde: do imaginário ao real. Viçosa: UFV/CEBES, 1998. 148p.
24. DeMAYER, E.M.; LOWENSTEIN, F.W.; THILLY, C.H. **La lucha contra el bocio endemico**. Genebra: OMS, 1979.
25. DUNN, J.T.; HAAR, F.V.D. **Guia pratica para correção da carência de iodo**. ICICPPCI, UNICEF, OMS, 1992.
26. ENGSTROM, E.M.; SILVA, D.O; ZABOROWSKI, E.L.; BARROS, D.C.; MONTEIRO, K.A. – **SISVAN: instrumento para combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde**. Rio de Janeiro: Centro de Referência de Alimentação e Nutrição – região sudeste, 1998.
27. ENGSTROM, Elyne Montenegro.(org). **SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde: o diagnóstico nutricional**. 2a. ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002.147 p.
28. FISCHER, J. E. **Nutrição parenteral**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.1978.
29. FLEURY, S. (Org). **Saúde coletiva? Questionando a onipotência do social**. Rio de Janeiro: Relumê-Dumará, 1992. 234p.
30. FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. – **Estudo Nacional da Despesa Familiar: consumo alimentar de despesas das famílias**. Rio de Janeiro: IBGE, 1978.
31. FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. – **Pesquisa de Orçamentos familiares: 1995-1996 - consumo alimentar per capita**. Rio de Janeiro: IBGE, 1998.
32. GOLDBERG; I. **Functional foods: designer foods, pharmafoods, nutraceuticals**. New York: Chapman & Hall, 1994. 571p.
33. GOUVEIA, E. L. da C. **Nutrição, saúde e comunicação**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999
34. GUEDES, D. P.; GUEDES, J.E.R.P. **Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição**. Londrina: Midiograf, 1998.
35. HARPER, H. **Manual de química fisiológica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1996.
36. INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary Reference Intakes for Calcium, phosphorus, magnesium, vitamina D and fluoride**. Washington: National Academy Press, 1997, 432p.
37. INSTITUTE OF MEDICINE. **Dietary reference intakes for thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folate, vitamin B12, Pantothenic acid, biotin, and choline**. Washington: National Academy Press, 1998.
38. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. 2ª ed. São Paulo : Atheneu, 1989.
39. FENNEMA, O R. **Química de los Alimentos**. Zaragoza : Acribia, 1993.
40. KADT, E.; TASCA, R. **Promovendo a equidade: um enfoque com base no setor saúde**. São Paulo: HUCITEC, 1993. 107p.
41. KELTS, Drew G.; JONES, Elizabeth G. **Manual de nutrição infantil**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogen, 1988.

CONFERE COM O ORIGINAL

CTBA 25 / 03 / 25

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UERP
Matrícula 16843

42. KLEIN, R.E.; READ, M.S.; RIECKEN, H.W.; BROWN, Jr; PRADILLA, A.; DAZZA, C.H. – Evaluación del impacto de los programas de nutrición y de salud. OPS/OMS, 1982
43. LENINGER, L.; NELSON, D. L.; COX, M. M.. **Principios de bioquímica**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 1997.
44. MAHAN, LK; ARLIN, MT. **KRAUSE - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 9.ed. São Paulo, Roca, 1998. 1179p.
45. MAJEM, L. Serra; BARTRINA, J. A.; VERDÚ, J.M. **Nutrición y salud pública: Métodos, bases científicas y aplicaciones**. Barcelona: Masson, 1995.
46. MARKS; MARKS. **Basic medical biochemistry**. New York: Williams INC, 1997.
47. MONTGOMERY, R. **Biochemistry - a case oriented approach**. Iowa City: Mosby, 1996.
48. NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES – Dietary Reference Intakes – Applications in Dietary Assessment, 2000. (<http://www.nap.edu/>)
49. NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES – Nutrition during pregnancy. Washington: National Academy Press, 1990.
50. NATIONAL RESEARCH COUNCIL. Recommended Dietary Allowances. 10.ed. Washington, National Academy Press, 1989. 283p.
51. NÓBREGA, F.J.; CAMPOS, A L.R. – **Distúrbios nutricionais e fraco vínculo mãe/filho**. Rio de Janeiro: Revinter, 1995.
52. NOBREGA, Fernando José da. **Distúrbios da nutrição**. Rio de Janeiro: Revinter, 1998.
53. OLIVEIRA, J. E. Dutra de; CUNHA, S. F. de Carvalho da; MARCHINI, J. Sérgio. **Desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil**. São Paulo: Sarvier, 1996.
54. OLIVEIRA, J.; TEIXEIRA, S. (IM). Previdência social - 60 anos de história da previdência no Brasil. Petrópolis, Vozes, 1989. 358p.
55. OLIVEIRA, J.E.D.de; SANTOS, A C. **Nutrição básica**. São Paulo: Sarvier. 1982.
56. OLSON, J. A; SHIKE, M.; SHILS, M.E. Modern nutrition in health and disease. v.2. Philadelphia: Lea & Febiger. 1994.
57. ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD – Medición del cambio del estado nutricional. Ginebra, OMS, 1983.
58. ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD – Vigilancia alimentaria y nutricional en las Americas. WASHINGTON, OPS/OMS, 1989
59. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Brasília: ANVISA, Finatec/NUT-UnB, 2001. 133 p.
60. PRIORE, S.E. – Composição Corporal e hábitos alimentares de adolescentes: uma contribuição à interpretação de indicadores do estado nutricional. São Paulo, 1998 (Tese de Doutorado – UNIFESP/EPM).
61. RIEGEL, R.E. **Bioquímica do músculo e do exercício físico**. São Leopoldo: UNISINOS, 1999.
62. RIEGEL, R.E. **Bioquímica**. São Leopoldo: UNISINOS, 2001

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

143

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPR
Matrícula 106310

63. RIELLA, M.; MIGUEL, C. **Suporte nutricional parenteral e enteral**. Rio de Janeiro: Guanabara. 1987.
64. SAMPAIO, H.A.C.; SABRY, M.O.D. **Nutrição humana : autoavaliação e revisão**. São Paulo: Atheneu. 2000.
65. SCMITZ, B.A.; HEYDE, M.E.D; CINTRA, I.P.; FRANCESCHINI, S.C.C.; TADDEI, J.A.A.C.; SIGULEM, D.M. – políticas e programas governamentais de alimentação e nutrição no Brasil e sua involução. **Cadernos de Nutrição**, 13:39-54, 1997
66. SCRIMSHAW, N.S.; TAYLOR, C.E.; GORDON, J.E. **Nutricion e infecciones: su accion reciproca**. Genebra: OMS, 1970
67. SHILS, ME; OLSON, JA; SHIKE, M. **Modern Nutrition in Health and Disease**. 8.ed. Philadelphia: Lea & Febiger, 1994. 1657p. I e II v.
68. SICHIERI, R. **Epidemiologia da obesidade**. Rio de Janeiro: UERJ, 1998.
69. SIGULEM, D.M.; VEIGA, G.V.; PRIORE, S.E. – Obesidade em adolescentes de baixa renda. In: FISBERG, M. **Obesidade na infância e adolescência**. São Paulo: BYK, 1995, p.80-83
70. SILVA, M. R.; NAVES, M. M. V. **Manual de nutrição e dietética**. Goiânia: UFG, 1998.
71. SOMMER, A. **La carencia de vitamina A y sus consecuencias: gui práctica para la detecc]on y el tratamiento**. 3.ed. Genebra: OMS, 1995
72. STIPANUK, MH. **Biochemical and Physiological. Aspects of human nutrition**. Philadelphia: W.B. Saunders Company, 2000. 1007p.
73. STORY, M. **Nutrition management of the pregnant adolescent: a practical reference guide**. Washington: 1990. 182p.
74. TELLES Jr. M. & TANNURI, U. **Suporte nutricional em pediatria**. São Paulo: Atheneu, 1994.
75. THOMPSON, F.E. & BYERS, T. **Dietary assessment resource manual**. **J. Nutr.**, 124(11s):2245s-2311s, 1994.
76. VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Fome e desnutrição: determinantes sociais**. São Paulo: Cortez, 1989.
77. VANNUCCHI, H; MENEZES, EW; CAMPANA, AO; LAJOLO, FM. **Aplicação das recomendações nutricionais adaptadas à população brasileira**. Ribeirão Preto: Legis Suma. 1990. 156p.
78. VASCONCELLOS, F. de A . **Avaliação nutricional para coletividades**. Florianópolis: UFSC, 1991.
79. VIACAVAL, F.; FIGUEIREDO, C.M.P.; OLIVEIRA, W.A. **A desnutrição no Brasil**. Petrópolis: Vozes, 1983.
80. VILELA, R. **Introdução ao diagnóstico nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1997.
81. WALLACH, Jacques. **Interpretação de exames de laboratório**. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999.
82. WATERLOW, J.C. **Malnutrición proteico-energética**. Washington: OPAS/OMS, 1996 (Publicación científica n.º 555).
83. WHO Expert Committee on Physical Status. **The Use and Interpretation of Anthropometry**. Geneva: World Health Organization, 1995.

CONFERE COM O ORIGINAL
25/03/25
GTBA

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPR
Matrícula 106313

244

84. WILLET, W. **Nutritional epidemiology**. 2.ed. New York: Oxford University Press, 1998. 514p.
85. ZIEGLER, E.E.; FILER, L.J. **Conocimientos actuales sobre nutrición**, 7.ed. ILSI/OMS/OPS, 1997

SITES E PERIÓDICOS:

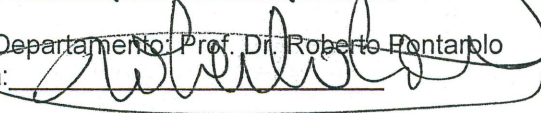
- www.anvisa.gov.br
- American Journal of Clinical Nutrition (www.faseb.org/ajcn/)
- Food and drug administration (www.fda.gov)
- Journal of food composition and analysis (www.academicpress.com/jfca)
- National Center for Health Statistics - NCHS- (www.cdc.gov/nchs)
- PONTIFÍCIA Universidade Católica de Campinas. Faculdade de Ciências Médicas. **Revista de Nutrição**. Curso de Nutrição.
- Revista do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. **Cadernos de Debates**. NEPA/ UNICAMP.
- Sport and exercise nutrition (www.lww.com/mkk)
- World Health Organization (www.who.int)
- www.saudepublica.bvs.br
- www.scielo.br

Homologado:
Ementário: Resolução n.º

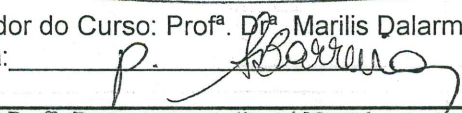
Professor Responsável: Dr^a. Patricia Teixeira Padilha da Silva Penteado

Assinatura: 

Chefe do Departamento: Prof. Dr. Roberto Pontarolo

Assinatura: 

Coordenador do Curso: Prof^a. Dr^a. Marilis Dalarmi Gomes

Assinatura: 

Prof^a. Dra. Marilis Dalarmi Miguel

Matric. 120898 - UFPR

Coord. Curso Farmácia

CONFERE COM O ORIGINAL
CTBA 25 / 03 / 25

Jocy Dias Cristo
Secretário da Coordenação do
Curso de Farmácia - UFPP
Matricula 106312