

Disciplina: História da Ciência da Nutrição e a Construção da Racionalidade Nutricional

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 30 horas

Créditos: 2

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: A ciência da nutrição e sua origem: 1) A ciência moderna e a mudança da concepção da relação entre alimento e saúde. 2) O alimento como fonte de “substâncias nutritivas”. As tabelas de rações do século XIX. As primeiras recomendações nutricionais. As substâncias alimentares e a ressignificação do alimento. A racionalidade nutricional.

Docente(s): Nadja Maria Gomes Murta

Bibliografia:

1. Alfonso-Goldfarb, AM. O que é história da ciência. São Paulo: Brasiliense, 1994.
2. Contreras, Jésus; Gracia, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
3. Costa, D. Bases da Alimentação Racional: Orientações para o Brasileiro. Rio de Janeiro: Companhia Nacional, 1938.
4. Coutinho, R. *Valor Social da alimentação*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1937.
5. Couto, C. *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*. São Paulo: Senac, 2007.
6. Couto, CL de M. *A Alimentação no Brasil Imperial*. São Paulo: Educ, 2015.
7. Dória, CA. *A Culinária Materialista: Construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac, 2009.
8. Escudero, P. *Alimentação*. Rio de Janeiro: Flores& Mano, 1934.
9. Fonsagrives, Jean-Baptiste. *Tratado de Hygiene Naval ou da Influência das Condições Physicas e Moraes em que está o Homem do Mar*. Lisboa: Imprensa Nacional, 1862. Disponível em: <https://archive.org/stream/tratadodehygien00barrgoog/tratadodehygien00barrgoog_djvu.txt>
10. Franco, FM. *Elementos de Hygiene ou Dictames Theoreticos e Práticos Para Conservar a Saúde e Prolongar a Vida*. Lisboa: Typografia da Academis: 1814. disponível em: <<https://archive.org/details/elementosdehygie01mell>>
11. Harris, M. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial, 1989. Disponível em: <<https://www.quedelibros.com/libro/55033/Bueno-para-comer.html>>
12. Mello, A da S. *Alimentação, Instinto, Cultura*. Rio de Janeiro: José Olympio Editora, 1946.
13. Pollan, M. *O Dilema do Onívoro*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.
14. _____. *Em defesa da Comida: um manifesto*. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.
15. Príncipe, L. *La Revolución Científica: Uma breve introducción*. Madrid: Alianza Editorial, 2011.
16. Sá, NG de. *Nutrição e Dietética*. São Paulo: Nobel, 1981.
17. Stanziani, A. *Histoire de la qualité alimentaire (XIX^e-XX^e siècle)*. Paris: Seuil, 2005.
18. Toussaint-Samat, M. *Historia Natural y Moral de los Alimentos*. Madrid: Alianza Editorial, 1987.

Disciplina: Regulação Neuroendócrina do Balanço Energético

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 45 horas

Créditos: 3

Área(s) de Concentração: Nutrição

Assunto: Introdução. Termogênese e gasto energético: componentes e regulação neuroendócrina. Ajustes em situações de estresse, jejum, exercício e frio. Ingestão alimentar: reguladores hormonais do eixo hipotálamo - trato digestório - tecido adiposo: Incretinas. Papel de nutrientes e compostos bioativos da dieta na regulação do balanço energético.

Docente(s): Elizabethe Adriana Esteves

Bibliografia:

1. Molecular and Cellular Endocrinology. Volume 418, Part 1, Pages 1-88 (15 December 2015) - Endocrine control of energy homeostasis. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/03037207/418/part/P1?sdc=1>
2. Molecular and Cellular Endocrinology. Volume 418, Part 2, Pages 89-190 (15 December 2015) - Obesity. Disponível em: <http://www.sciencedirect.com/science/journal/03037207/418/part/P2?sdc=1>
3. González-García I, Fernø J, Diéguez C, Nogueiras R, López M. Hypothalamic lipids: key regulators of whole body energy balance. *Neuroendocrinology*. 104(4):398-411. 2017.
4. Labbé SM, Caron A, Lanfray D, Monge-Rofarello B, Bartness T, Richard D, Timothy J. Hypothalamic control of brown adipose tissue thermogenesis. *Frontiers in Systems Neuroscience*. 9: Article 150. 2015.
5. Roh E & Kim M. Brain Regulation of Energy Metabolism. *Endocrinol Metab*. 31:519-524. 2016.
6. Song NJ, Chang SH, Li DY, Villanueva CJ, Park KW. Induction of thermogenic adipocytes: molecular targets and thermogenic small molecules. *Exp Mol Med*. 7;49(7):e353. 2017.
7. Outros artigos científicos atuais e relacionados à temática.

Disciplina: Delineamentos Experimentais e Clínicos em Nutrição

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 60 horas

Créditos: 4

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Modelos animais em nutrição: espécie, linhagem e usos. Dietas experimentais em nutrição: tipos, composição, manipulação e usos. Cálculo amostral em experimentação animal. Desenhos de ensaios biológicos em nutrição. Ensaios clínicos em nutrição: definições, fases, planejamento e desenhos, Tamanho da amostra.

Docente(s): Elizabethe Adriana Esteves, Fábio Tadeu Lourenço Guimarães e Tânia Regina Riul.

Bibliografia:

1. Friedman LM, Furberg CD, DeMets DL. *Fundamentals of Clinical Trials*. 4th edition. Springer New York Dordrecht Heidelberg London. 2010. 445p. Disponibilizado pela professora.
2. WHO – World Health Organization. Handbook for good clinical research practice (GCP): Guidance for implementation. World Health Organization, 2005. 125 p. Disponível em: <http://apps.who.int/iris/handle/10665/43392>
3. Reeves PG, Nielsen FH, Fahey GC. AIN-93 purified diets for laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition ad hoc writing committee on the reformulation of the AIN-76A rodent diet. *The Journal of Nutrition*, 123(1):1939-1951, 1993.
4. Buettner R, Parhofer KG, Woenckhaus M, Wrede CE, Kunz-Schughart LA, Schölmerich J, Bollheimer LC. Defining high-fat-diet rat models: metabolic and molecular effects of different fat types. *J Mol Endocrinol*. 2006 Jun;36(3):485-501.
5. American Institute of Nutrition (1977) Report of the American Institute of Nutrition ad hoc committee on standards for nutritional studies. *J. Nutr*. 107: 1340-1348.
6. American Institute of Nutrition (1980) Second report of the ad hoc committee for experimental animals. *J. Nutr*. 107: 1726.
7. Outros artigos científicos conforme as temáticas escolhidas pelos alunos da disciplina

Disciplina: Fisiopatologia do Tecido Adiposo

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 30 horas

Créditos: 2

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Definições: anatomia e morfologia. Desenvolvimento do tecido adiposo. Funções metabólicas. Funções endócrinas. Patologia: obesidade e processos imunometabólicos subjacentes.

Docente(s): Elizabete Adriana Esteves

Bibliografia:

1. Bastard J & Fève B. Physiology and physiopathology of adipose tissue. Springer Paris, 2013. D.O.I. 10.1007/978-2-8178-0343-2.
2. Waki H & Tontonoz P. Endocrine Functions of Adipose Tissue. Annual Review of Pathology: Mechanisms of Disease. 2:31-56, 2007.
3. González-Muniesa P, Martínez-González MA, Hu FB et al. Obesity. Nat Rev Dis Primers. 15;3:17034. 2017.
4. Reho JJ & Rahmouni K. Oxidative and inflammatory signals in obesity-associated vascular abnormalities. Clin Sci (Lond). 30;131(14):1689-1700. 2017.
5. Thomas D & Apovian C. Macrophage functions in lean and obese adipose tissue. Metabolism. 72:120-143. 2017.
6. Pirola L, Ferraz J. Role of pro- and anti-inflammatory phenomena in the physiopathology of type 2 diabetes and obesity. World J Biol Chem. 26;8(2):120-128. 2017.
7. Vegiopoulos A, Rohm M, Herzig S. Adipose tissue: between the extremes. EMBO J. 16: e201696206. 2017.
8. Wensveen FM, Valentić S, Šestan M, Turk-Wensveen T, Polić B. The "Big Bang" in obese fat: Events initiating obesity-induced adipose tissue inflammation. Eur J Immunol. 45(9):2446-56. 2015.
9. Outros artigos científicos atuais e relacionados à temática.

Disciplina: Microbiota Intestinal e Interações com Hospedeiro Humano

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 45 horas

Créditos: 3

Área(s) de Concentração:

Ementa: Conhecer a dinâmica da microbiota intestinal humana; sua aquisição, composição, interação interespecies, interação com o hospedeiro, intervenção antimicrobianas interações, desequilíbrio e contribuições em patologias humanas e reposição

Docente(s): Daniele Ferreira da Silva

Bibliografia:

1. Alexander K, Cisca W, Jingyuan Fu, Zhernakov A a.Host Genetics and Gut Microbiome: Challenges and Perspectives. *Trends in Immunology*, In press, correctedproof, Available online 29 June 2017.
2. Elizabeth K. Costello et al. The Application of Ecological The orytowardan Understandin gof the Human Microbiome. *Science* 336, 1255. 2012
3. Gregory F. Sonnenberg et al. Lymphoid-Resident Commensal Bacteria Innate. *Science*, 336, 1321. 2012.
4. Gregory F. Sonnenberg et al. Innate Lymphoid Cells Promote Anatomical Containment of Lymphoid-Resident Commensal Bacteria. *Science* 336, 1321. 2012.
5. Nobuhiko K et al. Regulated Virulence Controls the Abilityof a Pathogen to Compete with the Gut Microbiota. *Science* 336, 1325. 2012.

6. So-Ichiro H & Jun K. Gutmicrobiome, metabolome, and allergic diseases. *Allergology International* xxx, 6.2017.

Disciplina: Genômica Nutricional

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 45 horas

Créditos: 3

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Esta disciplina tem por objetivo prover aos estudantes o conhecimento básico sobre biologia molecular aplicada a nutrição, além de dar entendimento sobre os processos de como os alimentos afetam a expressão gênica e como a variação genética entre indivíduos pode afetar a absorção e o metabolismo dos alimentos ingeridos.

Docente(s): Daniele Ferreira da Silva

Bibliografia:

1. Alberts B, Bray D, Lewis J, Raff M, Roberts K, Watson JD. *Biologia Molecular da Célula*. 5 ed. New York - NY: Garland Science, 2010.
2. Guyton AC; Hall JE. *Tratado de Fisiologia Médica*. 12 ed. Philadelphia – PA: Elsevier Inc, 2011.
3. Nelson DL; Cox MM. *Princípios de Bioquímica*. 5 ed. New York – NY: WH Freeman, 2011.
4. The Journal of Nutrition - <http://jn.nutrition.org>
5. The Journal of Nutrigenetic and Nutrigenomics- <http://content.karger.com/ProdukteDB/produkte.asp?Aktion=JournalHome&ProduktNr=232009>
6. Nature System Biology - <http://www.nature.com/sysbio/index.html>

Disciplina: Métodos Analíticos para Caracterização Físico-química e Nutricional de Alimentos

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 45 horas

Créditos: 3

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Amostragem e preparação de amostras. Critérios para definição de métodos para caracterização de alimentos. Garantia da qualidade em análises de alimentos. Fundamentos teóricos e prática de métodos para análise de alimentos: centesimal, pH, acidez, sólidos solúveis totais, açúcares totais, redutores e não redutores, parâmetros de cor, fenólicos totais, antocianinas totais, carotenóides, fibra alimentar solúvel e insolúvel e atividade antioxidante *in vitro*.

Docente(s): Nísia Vilella Dessimone Pinto

Bibliografia:

1. Araújo JMA. *Química de Alimentos: teoria e prática*. 6. ed. Viçosa: UFV, 1999.
2. Association of Official Analytical Chemists. *Official methods of analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. 19. ed. Arlington: AOAC, 2013.
3. Oetterer, M, Regitano-D'Arce, M, Fillet MH. *Fundamentos da Ciência e tecnologia de alimentos*. São Paulo: Manole, 2006.
4. Cecchi HM. *Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos*. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003.
5. Instituto Adolfo Lutz. *Métodos físico-químicos para análise de alimentos*. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.
6. Silva DJ. *Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos*. 3. ed. Viçosa: UFV, 2003.

7. Koblitz MGB. Matérias Primas Alimentícias Composição e Controle de Qualidade. Editora Guanabara Koogan, 2011.
8. Lima UA. Matérias primas dos alimentos. Editora Blucher, 2010.
9. Ordóñez JA e cols. Tecnologia de Alimentos. São Paulo, volume 1, Editora Artmed, 2005.
10. Araújo, JM de A, Araújo, JMA. Química de alimentos: teoria e prática. Edição 5. ed. atual. e ampl. Imprensa Viçosa, MG: UFV, 2011. 601 p.: il.
11. Venturini Filho WG. Bebidas alcoólicas Ed Blucher 2016 575p.
12. Venturini Filho WG. Bebidas não alcoólicas Ed Blucher 2010 412p

Disciplina: Análise Sensorial Aplicada à Nutrição

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 45 horas

Créditos: 3

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Noções de Fisiologia sensorial, percepção e sentidos humanos. Condução, classificação e aplicação dos testes de análise sensorial. Testes sensoriais discriminativos, Testes sensoriais afetivos. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia e Estatística aplicada em análise sensorial.

Docente(s): Lucilene Soares Miranda

Bibliografia:

1. Almeida TCA. Avanços em análise sensorial: avances en análisis sensorial. Varela. São Paulo. 1999. 286p
2. Chaves JBP. Análise sensorial: glossário. Ed. UFV. Viçosa, MG: 1998. 28p
3. Chaves JBP. Análise sensorial: histórico e desenvolvimento. Ed. UFV. Viçosa, MG:, 1998. 31p.
4. Chaves JBP. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1993.
5. Chaves JBP & Sproesser RL. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. Universidade Federal de Viçosa. Imprensa Universitária. Viçosa, MG, 1996.
6. Dutcosky SD. Análise sensorial de alimentos, 3ª edição, Editora Champagnat, Paraná, Brasil. 2011. 426p.
7. Kilcast D. Sensory analysis for food and beverage quality control: a practical guide. CRC Press. Boca Raton. 2010. 373 p.
8. Minim VPR. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: UFV; 2006.
9. Silva MAAP da, Almeida TCA, Hough G, Damásio MH. Avanços em análise sensorial. Varela, São Paulo 1999, 286.
10. Stone H, Sidel JL. Sensory evaluation practices. 3ª edição. Elsevier. San Diego, Califórnia. 2004. 374 p.

Disciplina: Tópicos especiais em Métodos para identificação e caracterização de microrganismos em alimentos

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 30 horas

Créditos: 2

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Noções sobre microrganismos presentes em alimentos e suas relações. Métodos e cuidados utilizados para amostragem de alimentos. Métodos de dependente e independente de cultivo para identificação microbiana em alimentos. Métodos convencionais baseados em testes bioquímicos para identificação microbiana em alimentos. Métodos rápidos baseados em análises químicas e moleculares das células para identificação microbiana em alimentos. Identificação polifásica de bactérias, leveduras e fungos filamentosos de interesse alimentar.

Docente(s): Cintia Lacerda Ramos

Referencias

1. Jay J, Loessner MJ, Golden DA. Microbiologia de Alimentos. 6 a ed. Ed Artmed, 2005.
2. Silva N, Junqueira VCA, Silveira NF de A. Manual de Métodos de análise microbiológica de alimentos. Ed. Varela, 2001.
3. Jay JM, Loessner MJ, Golden DA. Modern Food Microbiology. 7a. ed. Ed. Springer, 2005.
4. Spencer JFT, Spencer ALR de. Food Microbiol Protocols. Ed. Human Press, 2001.
5. Ercoline D, PCR-DGGE fingerprinting: novel strategies for detection of microbes in food. Journal of Microbiological Methods, v. 56, p. 297–314, 2004.
6. Cocolin L, Dolci P, Rantsiou K. Biodiversity and dynamics of meat fermentations: The contribution of molecular methods for a better comprehension of a complex ecosystem. Meat Science, v. 89, p. 296–302, 2011.
7. Böhme K, Fernández-No IC, Barros-Velázquez J, Gallardo JM, Cañas B, Calo-Mata P. Species Identification of Food Spoilage and Pathogenic Bacteria by MALDI-TOF Mass Fingerprinting, Food Quality. Dr. Kostas Kapiris (Ed.), InTech, 2012. Available from: <http://www.intechopen.com/books/food-quality/species-identification-of-food-spoilage-and-pathogenic-bacteria-by-maldi-tof-mass-fingerprinting>

Disciplina: Biotecnologia aplicada aos alimentos fermentados e compostos bioativos de origem microbiana

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 45 horas

Créditos: 3

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Importância dos microrganismos e seu metabolismo para produção de alimentos. Uso de culturas iniciadoras. Alimentos funcionais e nutracêuticos: definição e regulamentação. Alimentos fermentados a base de leite, cereais, raízes e carnes. Definição e importância de prebióticos, probióticos e alimentos simbióticos. Classes de compostos bioativos e produção por microrganismos.

Docente(s): Cintia Lacerda Ramos

Referencias

1. Costa NMB, Rosa COB. Alimentos funcionais componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Ed. Rubio, 2010
2. Pimentel CVB, Francki VM, Gollucke PB. Alimentos funcionais: introdução as principais substâncias bioativas em alimentos. Ed. Varela, 2005
3. Prado FC, Parada JL, Pandey A, Soccol CR. Trends in non-dairy probiotic beverages. Food Research International, v. 41, p. 111–123, 2008.
4. Farnworth ER. Handbook of fermented functional foods. 2a. ed. Ed. CRC press, 2008.
5. Hutkins RW. Microbiology and Technology of Fermented Foods. Ed. Blackwell publishing, 2006.
6. Ho C-T, Mussinan C, Shahidi F, Contis ET. Recent advances in food and flavor chemistry: food flavors and encapsulation, health benefits, analytical methods, and molecular biology of functional foods. Ed. RSC, 2010.

Disciplina: Análise de Risco em Alimentos

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 60 horas

Créditos: 4

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Introdução à análise de risco. Análise de risco no contexto da inocuidade de alimentos. Gerenciamento de risco. Avaliação de risco. Comunicação de risco. Relação entre HACCP e avaliação de risco. Estudo de caso de avaliação de risco de perigos químicos e microbiológicos.

Docente(s): Paulo de Souza Costa Sobrinho

Bibliografia:

1. FAO/WHO. Application of risk analysis to food standards issues. Report of the Joint FAO/WHO Expert Consultation. Geneva. 1995. Disponível em: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/Risk_Analysis.pdf.
 2. FAO/WHO. Food safety risk analysis: A guide for national food safety authorities. FAO Food and Nutrition Papers n° 87. 2006. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/012/a0822e/a0822e.pdf>.
 3. FAO/WHO. Principles and guidelines for incorporating microbiological risk assessment in the development of food safety standards. 2002.
 4. FAO/WHO. Risk management and food safety. FAO Food and Nutrition Paper n° 65. 1997. Disponível em: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/w4982e/w4982e00.pdf>.
 5. FAO/WHO. The application of risk communication to food standards and safety matters. FAO Food and Nutrition Paper n° 70. 1998. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/005/x1271e/x1271e00.htm>.
 6. International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF). Guia simplificado para compreensão e uso de objetivos de inocuidade alimentar e objetivos de desempenho. 2006. Disponível em: <http://www.icmsf.org/pdf/FSO%20Objectives/GuiaSimplificadoPO.pdf>.
 7. Sant'ana AS, Franco BDGM. Avaliação quantitativa de risco microbiológico em alimentos: conceitos, sistemática e aplicações. Brazilian Journal of Food Technology, v. 12, p. 266-276, 2009.
 8. Schaffner DW. Microbial risk analysis of foods. Washington, DC: ASM Press, 2008.
 9. Vose D. Risk analysis: A quantitative guide. 3 ed. New York: John Wiley & Sons, 2008.
 10. WHO. Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. Environmental health criteria. 2009. Disponível em: http://www.inchem.org/documents/ehc/ehc/ehc240_index.htm.
 11. Documentos da Organização Mundial de Saúde (WHO), Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), Food and Drug Administration (FDA), European Food Safety Authority (EFSA).
- Periódicos relevantes da área: International Journal of Food Microbiology, Food Microbiology, Journal of Food Protection, Applied and Environmental Microbiology, Risk Analysis, Food Research International, BMC Microbial informatics and Experimentation, Innovative Food Science and Emerging Technologies, Journal of Biotechnology and Biomedicine, Foodborne Pathogens & Disease, Frontiers in Food Microbiology, Journal of Applied Microbiology, Letters in Applied Microbiology, Journal of Food Composition and Analysis e outros. Além destes periódicos, serão consultados artigos recentes da área

Disciplina: Tópicos Especiais em Ciência da Nutrição I

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 15 horas

Créditos: 1

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Disciplina teórica e/ou prática de oferecimento não regular, ministrada por professores visitantes ou da própria instituição, concentrada ou não. Conteúdo variável abrangendo temas importantes da ciência e tecnologia de alimentos, de modo a fornecer aos alunos uma atualização sobre os recentes avanços da área e não abordados nas outras disciplinas do curso.

Bibliografia: A critério do ministrante.

Disciplina: Tópicos Especiais em Ciência da Nutrição II

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 30 horas

Créditos: 2

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Disciplina teórica e/ou prática de oferecimento não regular, ministrada por professores visitantes ou da própria instituição, concentrada ou não. Conteúdo variável abrangendo temas importantes das ciências da nutrição, de modo a fornecer aos alunos uma atualização sobre os avanços da área e não abordados nas outras disciplinas do curso.

Bibliografia: A critério do ministrante.

Disciplina: Tópicos Especiais em Ciência da Nutrição III

Grau Acadêmico: mestrado

Obrigatória? Não

Carga Horária: 45 horas

Créditos: 3

Área(s) de Concentração: Nutrição

Ementa: Disciplina teórica e/ou prática de oferecimento não regular, ministrada por professores visitantes ou da própria instituição, concentrada ou não. Conteúdo variável abrangendo temas importantes da ciência e tecnologia de alimentos, de modo a fornecer aos alunos uma atualização sobre os recentes avanços da área e não abordados nas outras disciplinas do curso.

Bibliografia: A critério do ministrante.

16- Corpo Docente - Titulação e Vínculo

Nome	Dados pessoais		Abreviatura (s)	Categoria no programa	Vínculo		Titulação					
	E-mail	Instituição			Horas de dedicação semanal	Instituição	Nível	Ano	País	Instituição	Área	
												Programa
Angelina do Carmo Lessa	angelinalessa@hotmail.com	40	Lessa, A. C.; Do Carmo Lessa, Angelina	Permanente	UFVJM	15	UFVJM	Doutorado	2010	Brasil	Universidade Federal da Bahia	Saúde Coletiva
Cíntia Lacerda Ramos	cintia.ramos@ufvjm.edu.br	40	Ramos, C.L.; Ramos, Cíntia L.; Ramos, Cíntia Lacerda	Permanente	UFVJM	15	UFVJM	Doutorado	2013	Brasil	Universidade Federal de Lavras	Microbiologia
Daniele Ferreira da Silva	danielefs@yahoo.com.br	40	Silva, D. F.; Silva, Daniele Ferreira Da; Da Silva, D.F.	Permanente	UFVJM	15	UFVJM	Doutorado	2007	Brasil	Universidade Federal de Viçosa	Microbiologia
Edson da Silva	edsondasilvaatm@hotmail.com	40	Silva, E.; Silva, Edson; Edson Da Silva; Silva, Edson Da; Da Silva, Edson	Permanente	UFVJM	15	UFVJM	Doutorado	2013	Brasil	Universidade Federal de Viçosa	Biologia Celular e Estrutural
Elizabeth Adriana Esteves	eaesteves@yahoo.com.br	40	Esteves EA	Permanente	UFVJM	15	UFVJM	Doutorado	2001	Brasil	Universidade Federal de Viçosa	Ciência e Tecnologia de Alimentos
Fábio Tadeu Lourenço Guimarães	fabionutricao@gmail.com	40	Guimarães, F.T.L.; Guimarães, Fábio Tadeu Lourenço; Guimarães, F. T.; Guimarães F. L.; Guimarães, F.; Lourenço Fábio	Colaborador	UFVJM	15	UFVJM	Deutorado	2014	Brasil	Universidade Federal de Minas Gerais	Ciências da Saúde
Luciana Neri Nobre	lunerinobre@yahoo.com.br	40	Nobre. L. N.	Permanente	UFVJM	15	UFVJM	Doutorado	2011	Brasil	Universidade Federal de Minas Gerais	Ciências da Saúde
Lucilene Soares Miranda	lucisoares1@yahoo.com	40	Miranda. L. S.	Colaboradora	UFVJM	15	UFVJM	Doutorado	2004	Brasil	Universidade Estadual de	Ciência de Alimentos

Nadja Maria Gomes Murta	nadjamurta@gmail.com	Murta, N. M. G.; Murta, Nadja Maria Gomes	Permanente	40	15	UFVJM	Doutorado	2013	Brasil	Campinas Pontifícia Universidade Católica de São Paulo	Antropologia
Nísia Dessimone Pinto	nisiavillela@ yahoo.com.br	Pinto, N. A. V. D.; Dessimoni-Pinto, N. A. V.; Nísia A. V. Dessimoni- Pinto; Dessimoni- Pinto, Nísia, A. V.; Dessimoni-Pinto, Nísia A. V.; Pinto, Nísia Andrade Villega Dessimoni; Pinto, N.A.V.D.	Permanente	40	15	UFVJM	Doutorado	2002	Brasil	Universidade Federal de Lavras	Ciência dos Alimentos
Paulo de Souza Costa Sobrinho	psobrinho@ hotmail.com	Costa Sobrinho, P. S.; Sobrinho, P. d. S. C.; Costa Sobrinho, Paulo de S.; Costa Sobrinho, Paulo de Souza	Permanente	40	15	UFVJM	Doutorado	2007	Brasil	Universidade de São Paulo	Ciência dos Alimentos
Romero Alves Teixeira	romeroalves eixeira@gmail. com	Teixeira, R. A.; Teixeira, Romero Alves	Permanente	40	15	UFVJM	Doutorado	2010	Brasil	Universidade Federal de Minas Gerais	Ciências da Saúde
Tânia Regina Riul	taniriul@yah oo.com.br	Riul, T. R.; Tania Regina Riul; Riul, Tania Regina	Colaboradora	40	15	UFVJM	Doutorado	1999	Brasil	Universidade de São Paulo	Ciências
Vanessa Alves Ferreira	vanessa.nutr @gmail.com	Ferreira, V.A.	Colaboradora	40	15	UFVJM	Doutorado	2014	Brasil	Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ/RJ)	Saúde Pública

17- Atividades de Formação (Orientação, disciplinas, projetos)

Nome	Categoria	Orientação concluída						Disciplinas	Participação em projetos de pesquisa		
		Graduação		Pós-graduação					Total em andamento	Na proposta*	
		ICC	TCC	ESP	MP	ME	DO			Total	Responsável
Angelina do Carmo Lessa	Permanente	5	3	0	3	0	0	4	4	2	2
Cíntia Lacerda Ramos	Permanente	0	0	0	0	0	0	3	3	0	3
Daniele Ferreira da Silva	Permanente	6	9	0	0	0	0	1	1	1	0
Edson da Silva	Permanente	4	1	1	0	0	0	4	4	3	1
Elizabeth Adriana Esteves	Permanente	16	15	0	0	3	0	6	6	3	4
Fabio Tadeu Lourenço Guimarães	Colaborador	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Luciana Neri Nobre	Permanente	11	14	0	0	0	0	3	3	2	1
Lucilene Soares Miranda	Colaborador	2	0	0	0	0	0	2	2	0	2
Nadja Maria Gomes Murta	Permanente	1	0	0	4	0	0	3	3	3	0
Nisia Andrade V Dessimoni Pinto	Permanente	1	4	0	0	8	0	2	2	2	0
Paulo de Souza Costa Sobrinho	Permanente	5	4	0	0	0	0	1	1	1	0
Romero Alves Teixeira	Permanente	5	2	0	4	0	0	3	3	3	0
Tânia Regina Riul	Colaborador	0	12	0	0	0	0	1	1	1	0
Vanessa Alves Ferreira	Colaborador	0	1	0	1	0	0	4	4	4	0

18- Produção do Docente: Quantitativos declarados (Geral) e consolidados com base nas produções declaradas na proposta

Geral	Total	Nome		Categoria
		Bibliográfica	Técnica	
				Artística

Recente	AP	LIV	TA	OPB	TPB	DMDI	DA	ED	DP	AT	ST	CCD	OE	PRT	D	TPT	AC	AV	MUS	OPA	TPA	
	20	11	1	8	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	44	19	3	9	0	31	0	0	0	3	0	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	30	9	0	21	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	35	20	0	15	60	95	1	0	10	6	0	0	1	56	0	0	0	0	0	0	0	0
	56	21	3	31	1	56	0	0	2	0	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	7	2	0	5	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	35	9	0	26	0	35	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2	0	0	0	0	0
	3	3	0	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	82	11	4	50	0	65	0	0	0	6	0	1	6	1	0	2	16	0	1	0	0	1
	38	23	0	15	0	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	9	5	0	4	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	12	5	1	4	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	0	0
	15	2	0	13	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	3	2	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

19- Corpo Docente - Atuação em Outra(s) Proposta(s) submetidas no Período ou em Programa(s) já existentes

Situação em outras propostas e/ou programas

Nome	Categoria	Outro(s) Programa(s) propostos no período						Programa(s) ativo(s) no SNPGE*			
		IES	Nº/Ano	Programa	Categoria	Dedicação (horas)		IES	Programa	Categoria	Área de avaliação
						IES	PPG				
Angelina do Carmo Lessa	Permanente	-	-/-	-	-	-	-	UFVJ	Mestrado profissional em Saúde Sociedade e Ambiente	Permanente	Multidisciplinar
Cíntia Lacerda Ramos	Permanente	-	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-
Daniele Ferreira da Silva	Permanente	-	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-
Edson da Silva	Permanente	-	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-
Elizabeth Adriana Esteves	Permanente	-	-/-	-	-	-	-	UFVJ	Multicêntrico em Ciências Fisiológicas	Permanente	Ciências Biológicas II
Fábio Tadeu L. Guimarães	Colaborador	-	-/-	-	-	-	-	-	-	-	-
Luciana Neri Nobre	Permanente	-	-/-	-	-	-	-	UFVJ	Mestrado profissional em Saúde Sociedade e Ambiente	Permanente	Multidisciplinar
Lucilene Soares Miranda	Colaborador	-	-/-	-	-	-	-	UFVJ	Mestrado Profissional Ensino em Saúde	Colaborador	Saúde Coletiva
Nadja Maria Gomes Murta	Permanente	-	-/-	-	-	-	-	UFVJ	Mestrado profissional em Saúde Sociedade e Ambiente/ Estudos Rurais	Permanente/ Permanente	Multidisciplinar/ Multidisciplinar
Nisia Andrade VD Pinto	Permanente	-	-/-	-	-	-	-	UFVJ	Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas/ Biocombustíveis	Permanente/ Permanente	Ciências biológicas e da Saúde/Biotecnologia
Paulo de Souza Costa Sobrinho	Permanente	-	-/-	-	-	-	-	UFVJ	Ciência e Tecnologia de Alimentos	Permanente	Ciências de Alimentos

Romero Alves Teixeira	Permanente	-	-	-	-	-	-	-	-	UFVJ M	Alimentos Mestrado profissional em Saúde Sociedade e Ambiente	Permanente	Multidisciplinar
Tânia Regina Riul	Colaborador	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Vanessa Alves Ferreira	Colaborador	-	-	-	-	-	-	-	-	UFVJ M	Mestrado Profissional Ensino em Saúde	Permanente	Saúde Coletiva

20- Corpo Docente – Projetos de pesquisa

ANGELINA DO CARMO LESSA

Projeto de pesquisa: Significações atribuídas ao programa de melhoria de acesso e da qualidade da atenção básica por profissionais de equipes de saúde da família da região de saúde de Pirapora/MG.		
Data de início: 14/12/2016 a atual		Financiador: sem financiamento
Linha de pesquisa: Nutrição e Saúde coletiva		
Descrição: o projeto tem por analisar, sob a ótica dos profissionais de saúde, se as equipes avaliadas satisfatoriamente mantêm os padrões de qualidade verificados durante a visita externa do PMAQ-AB e identificar as significações atribuídas para uma certificação satisfatória ou insatisfatória das equipes.		
Docente(s) na Equipe do projeto de pesquisa		
Nome	Categoria	Responsável
Angelina do Carmo Lessa	Permanente	Sim
Nadja Maria Gomes Murta	Permanente	Não

Projeto de pesquisa: Prevalência de pé diabético entre os usuários de unidades de saúde da família da cidade de Diamantina/MG e qualidade no atendimento ao paciente portador		
Data de início: 01/03/2016 a 28/02/2018		Financiador: sem financiamento
Linha de pesquisa: Nutrição e Saúde coletiva		
Descrição: Este estudo tem como objetivo determinar a prevalência do pé diabético entre usuários do programa Saúde da Família da cidade de Diamantina/MG. Busca-se ainda verificar como está sendo o atendimento ao portador do DM e a partir dos dados obtidos espera-se poder subsidiar direcionamento correto das ações e intervenções em saúde de acordo com as principais demandas da população e com o consenso internacional para tratamento desse problema.		
Docente(s) na Equipe do projeto de pesquisa		
Nome	Categoria	Responsável
Angelina do Carmo Lessa	Permanente	Sim
Luciana Neri Nobre	Permanente	Não

Projeto de pesquisa: Conhecimento da Equipe Multiprofissional sobre Segurança do Paciente: Análise Sistêmica dos Riscos na Assistência Advindos dos Eventos Adversos Não Infeciosos.		
Data de início: 01/8/2014 a 16/03/2016		Financiador:
Linha de pesquisa: Nutrição e Saúde coletiva		
Descrição: Trata-se de um estudo quantitativo descritivo-exploratório. A pesquisa será desenvolvida em uma Instituição hospitalar de médio porte, natureza filantrópica e privada do tipo geral localizada no município de Diamantina e a população será constituída por 222 multiprofissionais assistenciais, que tem contato direto ou indireto com os pacientes internados. Os dados serão coletados no período de Julho a Agosto de 2014, por meio do questionário da Agency for Health Research and Quality, intitulado Hospital Survey on Patient Safety Culture. A análise dos dados ocorrerá por meio de estatísticas descritivas. Espera-se com este estudo conhecer a percepção dos multiprofissionais assistenciais sobre o clima de segurança e contribuir para a melhoria do cuidado em saúde para a redução dos riscos ao paciente.		
Docente(s) na Equipe do projeto de pesquisa		
Nome	Categoria	Responsável
Angelina do Carmo Lessa	Permanente	Sim
Delba Fonseca Santos	-	Não

Projeto de pesquisa: Atenção Pré-natal no Município de Diamantina: Avaliação da qualidade de do processo assistencial.		
Data de início: 01/08/2014 a 31/07/2016		Financiador: