



Pré-requisitos: 3E

EMENTAS

Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Ética e Nutrição. Direito Humano à Alimentação. Políticas Alimentares instituídas no país. Influências das culturas indígena, africana e europeia na alimentação brasileira. Requerimentos nutricionais e recomendações nas diferentes idades e estados fisiológicos. Digestão, absorção e transporte de nutrientes. Principais patologias associadas ao desequilíbrio dos nutrientes na dieta. Produtos nutricionais para fins gerais e específicos.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

TIRAPGUI, J. **Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
SHILS, M.E.; OLSON, J. A. ; SHIKE, M.; ROSS, A.C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9 ed. Barueri: Manole, 2002.
COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2007.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007.
PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2 ed. Barueri: Manole, 2006.
MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP-KRAUSE. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11 ed. Roca, 2005.
CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 2 ed. Barueri: Manole, 2005.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
MORETO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.; KUSKOSKI, E. M. **Introdução à ciência de alimentos**. 2 ed. Florianópolis: UFSC, 2002.
MONTEIRO, B. J. **O papel dos macronutrientes na dieta**. *Endocrinologia & Metabologia*; 45(4), 2001.

Componente Curricular INTRODUÇÃO À GESTÃO AMBIENTAL	Código: 5G	Período letivo: 5º semestre
Créditos: 4 (4T+0P)	Modalidade: Presencial	Carga Horária: 60h

Pré-requisitos: Não há

EMENTAS

Noções de ecologia. Ecologia de sistemas: estrutura e funcionamento dos ecossistemas, fluxo de energia e matéria nos ecossistemas, tipos de ecossistemas e suas características; Recursos naturais renováveis e não renováveis. Importância da Manutenção da Biodiversidade Vegetal e Animal. Conceitos de Sustentabilidade. Uso e Conservação dos recursos naturais. Aspectos ambientais nos processos industriais: Boas práticas ambientais; Produção mais limpa; As Normas ISO 14.000 – 14.001; 14.004. Instrumentos de gestão ambiental. Modelo atual de gestão ambiental. Impacto ambiental: características, identificação, noções de métodos de avaliação de impacto ambiental (AIA); Princípios de biotecnologia ambiental; Ética ambiental: Responsabilidade Social Empresarial (RSE) e Desenvolvimento Sustentável (DS). Introdução às estratégias de minimização e tratamento de resíduos. Características dos resíduos na indústria de alimentos. Tratamento de resíduos gasosos, sólidos e líquidos de indústrias de alimentos.

BIBLIOGRAFIAS BÁSICAS

DONAIRE, D. **Gestão ambiental na empresa**. São Paulo: Atlas, 1995.
MOURA, L. A. A. **Qualidade e gestão ambiental: sugestão para implantação das normas ISO-14.000 nas empresas**. São Paulo: Mendes, 1998.
REIS, L. F. S. S. D., QUEIROZ, S. M. P. **Gestão ambiental em pequenas e médias empresas**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000.

BIBLIOGRAFIAS COMPLEMENTARES

REIS, M. J.L **Gerenciamento ambiental: Um novo desafio para sua competitividade**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 1995.

-
- VITERBO JR, E. **Sistema integrado de gestão ambiental**. São Paulo: Aquariana, 1998.
- DIAS, G.F. **Educação e Gestão Ambiental**. São Paulo: Gaia, 2006.
- SEIFFERT, M.E.B. **Gestão Ambiental: Instrumentos, Esferas de Ação e Educação Ambiental**. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- SEIFFERT, M.E.B. **Sistemas de Gestão Ambiental (SGA – ISSO 14001)**. São Paulo: Atlas, 2011.
-