

IDENTIFICAÇÃO

Mestrado Profissional em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: ☒ Mestrado ☐ Doutorado

Disciplina: **Ecologia Nutricional**

Semestre: 2026/1

Carga horária: 45h

Créditos: 03

Área temática: Linha 1 – Aspectos clínico-nutricionais no processo saúde-doença Linha 2 – Qualidade e inovação em alimentos

Código da disciplina: 107494

Professor: Valmor Ziegler

EMENTA

Conceito holístico e visão sistêmica da Nutrição, os efeitos desta sobre a saúde, meio ambiente, sociedade e economia. Componentes do sistema alimentar: plantio, produção, colheita, preservação, armazenamento, transporte, processamento, embalagem, comércio, distribuição, preparação, composição e consumo de alimentos, bem como a eliminação de resíduos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2015.

LEITZMANN, C. Nutrition ecology: the contribution of vegetarian diets. **American Journal of Clinical Nutrition**, Bethesda, v. 78, n. 3, p. 657-659, Sept. 2003.

MAZOYER, Marcel; ROUDART, Laurence. **História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea**. São Paulo: Ed. UNESP, 2010.

NESTLE, M. **What to eat**. 1st ed. New York: North Point, 2007.

POLLAN, M. **The omnivore's dilemma: a natural history of four meals**. New York: Penguin, 2007.

POLLAN, M. **Food rules: an eater's manual**. 1st ed. New York: Penguin, 2009.

POLLAN, M. **In defense of food: an eater's manifesto**. 1st ed. New York: Penguin, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDREWS, G. **The slow food story**: politics and pleasure. Montreal: McGill-Queen's University, 2008.

HIGH LEVEL PANEL OF EXPERTS ON FOOD SECURITY AND NUTRITION (HLPE); COMMITTEE ON WORLD FOOD SECURITY (CFS). **Nutrition and food systems**. Rome: HLPE: CFS, Sept. 2017.

LANG, T.; BARLING, D.; CARAHER, M. **Food policy**: integrating health, environment and society. Oxford: Oxford University, 2009.

NESTLE, M. **Safe food**: the politics of food safety, updated and expanded (california studies in food and culture). 2nd ed. Berkeley: University of California, 2010.

NIELSEN. **We are what we eat**: healthy eating trends around the world. New York, 2015.

PLANCK, N. **Real food**: what to eat and why. London: Bloomsbury, 2007.

POLLAN, M. **Cozinhar, uma história natural da transformação**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014.

SASAKI, Tsutomu. **Neural and molecular mechanisms involved in controlling the quality of feeding behavior**: diet selection and feeding patterns: nutrients. [S. l.: s. n.], 2017.

SINGER, P.; MASON, J. **A ética da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

STUCKLER, D.; NESTLE, M. Big food, food systems, and global health. **PLoS Medicine**, San Francisco, 2012. Disponível em: <http://journals.plos.org/plosmedicine/article?id=10.1371/journal.pmed.1001242>. Acesso em: 5 out. 2023.

SWINBURN, B. *et al.* The global syndemic of obesity, undernutrition, and climate change: The Lancet Commission report. **The Lancet**, [s. l.], v. 393, p. 791-846, Feb. 2019.

IDENTIFICAÇÃO

Mestrado Profissional em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: ☒ Mestrado ☐ Doutorado

Disciplina: **Desenvolvimento de Novos Produtos**

Semestre: 2026/1

Carga horária: 30h Créditos: 02

Área temática: Linha 2 – Qualidade e inovação em alimentos

Código da disciplina: 123651

Professor: Jessica Fernanda Hoffmann

EMENTA

Conceitos fundamentais em produtos. A inovação em produtos. Etapas para lançamento de novos produtos. O ciclo de vida do produto. Análise do ciclo de vida do produto. Estratégia para o ciclo de vida dos produtos. Análise do portfólio de produtos. Gerenciamento do portfólio de produtos. A estratégia de marcas, embalagem e rotulagem. O gerenciamento de produtos e marcas nas organizações. Etapas para o desenvolvimento de um novo produto. Aspectos legais para o lançamento de um novo produto no mercado. Ferramentas aplicadas ao desenvolvimento de novos produtos. Desenvolvimento de equipes de P,D&I.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AMBROSE, Garvin; HARRIS, Paul. **Design thinking**: s. m. ação ou prática de pensar o design. Porto Alegre: Bookman, 2015.

IRIGARAY, Hélio Arthur *et al.* **Gestão e desenvolvimento de produtos e marcas**. 2. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: FGV, 2008.

KOTLER, Philip. **Administração de marketing**: análise, planejamento, implementação e controle. 5.

ed. São Paulo: Atlas, 2008.

ROZENFELD, Henrique *et al.* **Gestão de desenvolvimento de produtos**: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2010.

ZAMPOLLO, Francesca. **Food design thinking**: the complete methodology. [S. l.: s. n.], 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRAGANTE, Aderbal G. **Desenvolvendo produto alimentício**: conceitos e metodologia. São Paulo: Clube de Autores, 2014.

GRANATO, Daniel; NUNES, Domingos Sávio; BARBA, Francisco J. An integrated strategy between food chemistry, biology, nutrition, pharmacology, and statistics in the development of functional foods: a proposal. **Trends in Food Science & Technology**, [s. l.], v. 62, p. 13-22, 2017. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224416303284?casa_token=Ya1H212hBxkAAAAA:FaRg6upNKtJLlGfxRlVihedygww1imtOp9ZGllF3y8Ic3QEThU3Y-anZN09R6GVx_HiKDTurc9Je. Acesso em: 25 fev. 2021.

IDENTIFICAÇÃO

Mestrado Profissional em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: ☒ Mestrado ☐ Doutorado

Disciplina: **Bases Fisiológicas e Metabólicas da Saúde e da Doença**

Semestre: 2026/1

Carga horária: 30h Créditos: 02

Área temática: Linha 1 – Aspectos Clínico-nutricionais no processo saúde-doença

Código da disciplina: 123649

Professor: Mellanie Fontes Dutra da Silva

EMENTA

Serão abordadas as bases fisiológicas da homeostase e os distúrbios comuns resultantes da deficiência e do excesso nutrientes, com um foco específico nos macronutrientes. Além disso, os tópicos abordados também incluirão a adaptação à fome e os efeitos da restrição calórica durante a vida, obesidade e suas complicações, metabolismo das lipoproteínas e doenças cardiovasculares, além das causas, mecanismos da doença e tratamento de diabetes mellitus e do câncer. Após a conclusão das aulas e das sessões de discussão, os alunos terão desenvolvido um entendimento avançado da contribuição dos nutrientes e da regulação das vias metabólicas para o desenvolvimento de algumas doenças humanas. Após esta unidade, os alunos terão adquirido conhecimentos sobre os conceitos básicos da biologia metabólica, sua relação com distúrbios comuns como obesidade, diabetes, câncer e doenças cardiovasculares, bem como a base para intervenções farmacológicas baseadas no metabolismo.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABBAS, Abul K. *et. al.* **Robbins & Cotran**: patologia: bases patológicas das doenças. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

COZZOLINO, Silvia M. Franciscato; COMINETTI, Cristiane (org.). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013.

HAMMER, Gary D.; MCPHEE, Stephen J. **Fisiopatologia da doença**. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016.

SMITH, Colleen M.; MARKS, Allan D.; LIEBERMAN, Michael A. **Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARRETT, Kim E. *et al.* **Fisiologia médica de Ganong**. 24. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.

KASPER, Dennis L *et al.* **Medicina interna de Harrison**. 19. ed. Porto Alegre: AMGH, 2017.

MITCHELL, R. N. **Fundamentos de Robbins e Cotran: patologia**. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2006.

MOHRMAN, David E.; HELLER, Lois Jane. **Fisiologia cardiovascular**. 6. ed. Porto Alegre: AMGH, 2007.

SILVERTHORN, Dee Unglaub. **Fisiologia humana: uma abordagem integrada**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

IDENTIFICAÇÃO

Mestrado Profissional em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: ☒ Mestrado ☐ Doutorado

Disciplina: **Metodologia de Pesquisa**

Semestre: 2026/1

Carga horária: 30h

Créditos: 02

Área temática: Linha 1 – Aspectos clínico-nutricionais no processo saúde-doença Linha 2 – Qualidade e inovação em alimentos

Código da disciplina: 123647

Professor: Paula Dal Bó Campagnolo

EMENTA

Métodos científicos; Etapas para elaboração de um projeto científico; Delineamentos de pesquisa; Pesquisa experimental; Busca de artigos científicos em base de dados; Software de gestão de referências bibliográficas; Análise crítica de artigo científico, Apresentação de projeto científico.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

HULLEY, Stephen B. (org.). **Delineando a pesquisa clínica**. Tradução e revisão técnica: Michael Schmidt Duncan; Tradução: André Garcia Islabão. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.

MOHER, D. *et al.* Explanation and elaboration: updated guidelines for reporting parallel group randomised trials. **Journal of Clinical Epidemiology**, New York, v. 63, n. 8, p. e1-e37, Aug. 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GREENHALGH, T. **Como ler artigos científicos**: fundamentos da medicina baseada em evidências. Porto Alegre: Artmed, 2015.

DRESCH, Aline; LACERDA, Daniel Pacheco; ANTUNES JÚNIOR, José Antonio Valle. **Design Science Research**. [S. l.]: Bookman, 2015.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**.
7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: ☒ Mestrado ☐ Doutorado

Disciplina: **Nutrição, cognição e comportamento alimentar**

Semestre: 2026/1

Carga horária: 30h

Créditos: 02

Área temática: Linha 1 – Aspectos clínico-nutricionais no processo saúde-doença

Linha 2 – Qualidade e inovação em alimentos

Código da disciplina: 129542

Professor: Murilo Ricardo Zibetti

EMENTA

Apresenta os princípios de análise do comportamento aplicada a alimentação. Contextualiza o comportamento alimentar e suas ferramentas de avaliação. Apresenta a importância de aspectos nutricionais para o desenvolvimento intelectual. Estuda aspectos nutricionais e micronutricionais como fatores protetivos e de risco para a cognição e a saúde mental. Revisa as psicopatologias associadas ao comportamento alimentar

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVARENGA, Marle. *Nutrição comportamental: ciência, prática clínica e comunicação*. São Paulo: Editora Manole, 2023. E-book. ISBN 9786555769371. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555769371/>. Acesso em: 12 set. 2023.

BIANCHI, Vittorio Emanuele; HERRERA, Pomares Fredy; LAURA, Rizzi. Effect of nutrition on neurodegenerative diseases. A systematic review. **Nutritional neuroscience**, v. 24, n. 10, p. 810-834, 2021.

BLACK, Maureen M.; TRUDE, Angela CB; LUTTER, Chessa K. All children thrive: integration of nutrition and early childhood development. **Annual Review of Nutrition**, v. 40, p. 375-406, 2020.

KACHANI, Adriana T.; CORDÁS, Táki A. **Nutrição em psiquiatria**. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2021. E-book. ISBN 9786555762754. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555762754/>. Acesso em: 12 set. 2023.

MOREIRA, Márcio B.; MEDEIROS, Carlos A de. **Princípios básicos de análise do comportamento**. Porto Alegre: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788582715161. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715161/>. Acesso em: 12 set. 2023.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BIAGIO, Leonardo Domingos; MOREIRA, Priscila; AMARAL, Cristiane Kovacs. Comportamento alimentar em obesos e sua correlação com o tratamento nutricional. **Jornal Brasileiro de Psiquiatria**, v. 69, p. 171-178, 2020.

BIAŁECKA-DEBEK, Agata et al. Gut microbiota, probiotic interventions, and cognitive function in the elderly: a review of current knowledge. **Nutrients**, v. 13, n. 8, p. 2514, 2021.

HERCULANO-HOUZEL, Suzana. **A vantagem humana: Como nosso cérebro se tornou superpoderoso**. Editora Companhia das Letras, 2017.

IDENTIFICAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde

Nível: ☒ Mestrado ☐ Doutorado

Disciplina: **Tópicos especiais: Disciplina Integrada em Nutrição: Sistemas alimentares e saúde**

Semestre: 2026/1

Carga horária: 30h

Créditos: 02

Área temática: Linha 1 – Aspectos clínico-nutricionais no processo saúde-doença

Linha 2 – Qualidade e inovação em alimentos

Código da disciplina: 129544_T02

Professor: Valmor Ziegler e Mellanie Fontes Dutra da Silva

EMENTA

A disciplina aborda de forma integrada os sistemas alimentares contemporâneos e suas relações com a saúde humana, a sustentabilidade ambiental, a equidade social e as dinâmicas econômicas. Discute conceitos fundamentais de sistemas alimentares; determinantes da produção, distribuição, consumo e desperdício de alimentos; impactos dos modelos agroalimentares sobre o ambiente alimentar, a nutrição, as doenças crônicas, a segurança alimentar e nutricional, a sindemia global e a saúde planetária. Analisa políticas públicas, governança e marcos regulatórios que influenciam os sistemas alimentares em níveis local, nacional e global. Investiga a transição para sistemas alimentares sustentáveis, incluindo agroecologia, alimentação adequada e saudável, cadeias curtas, inovação tecnológica e estratégias de mitigação das mudanças climáticas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HLPE. Nutrition and food systems. **A report by the High-Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security**, Rome. 2017.

MEADOWS, D. **Thinking in Systems**. Earthscan, 2009.

SALLES-COSTA, R; FERREIRA, A. A.; CASTRO JUNIOR, P. C.; BURLANDY, L. **Sistemas Alimentares, Fome e Insegurança Alimentar e Nutricional no Brasil**. Editora FIOCRUZ. 2022.