



Universidade Estadual do Centro-Oeste
Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997



Pró-Reitoria de Ensino – PROEN

Setor de Ciências da Saúde – SES/G

Departamento de Nutrição – DENUT/G

**PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE
GRADUAÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO**

2022

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE
PRÓ-REITORIA DE ENSINO

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE GRADUAÇÃO

SUMÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	3
2. COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO - NDE	3
3. ATOS LEGAIS DE REGULAÇÃO	4
3.1. CRIAÇÃO/AUTORIZAÇÃO DO CURSO	4
3.2. RECONHECIMENTO DO CURSO	4
3.3. RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO DO CURSO (última vigente)	4
3.4. DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA O CURSO (MEC/CNE)	4
3.5. LEGISLAÇÃO REGULADORA DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL	4
4. PRINCÍPIOS NORTEADORES DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO	5
4.1. APRESENTAÇÃO	5
4.2. OBJETIVOS DO CURSO	6
4.3. JUSTIFICATIVA	6
4.4. HISTÓRICO DO CURSO	7
4.5. PERFIL DESEJADO DO PROFISSIONAL	8
4.6. CAMPOS DE ATUAÇÃO	8
4.7. FORMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	9
4.8. MECANISMOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO E INSTITUCIONAL	10
4.9. ESTRATÉGIAS PARA ARTICULAÇÃO COM O MUNDO DO TRABALHO	10
4.10. ACOMPANHAMENTO DO EGRESSO	11
4.11. CONCEPÇÕES DO CURSO (somente para EaD)	11
5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
5.1. MATRIZ CURRICULAR - CURRÍCULO PLENO	12
5.2. MATRIZ OPERACIONAL	15
5.3. CATEGORIZAÇÃO DE DISCIPLINAS DO CURRÍCULO PLENO	17
5.4. EMENTÁRIO/BIBLIOGRAFIA	19
5.5. EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS	62
5.6. ATIVIDADES ACADÊMICAS ARTICULADAS AO ENSINO DE GRADUAÇÃO	65
5.7. ENSINO A DISTÂNCIA	68
5.8. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TICs) NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM	69
5.9. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC	69
5.10. FORMATAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO	70
5.11. FORMATAÇÃO DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO	71
5.12. ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO EM VIGOR PARA A GRADUAÇÃO	72
6. ARTICULAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA e EXTENSÃO	73
7. INFRAESTRUTURA	73
7.1. RECURSOS HUMANOS	73
7.2. RECURSOS FÍSICOS E ESTRUTURAIS	74
7.3. ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO	76
7.4. ATENÇÃO AOS DISCENTES E DOCENTES	78
8. ANEXOS	79

PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO DE GRADUAÇÃO

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

NOME DO CURSO: NUTRIÇÃO	
LOCAL DE OFERTA E ÓRGÃOS DE VINCULAÇÃO DO CURSO	
CAMPUS UNIVERSITÁRIO/POLOS: CEDETEG	
SETOR DE CONHECIMENTO: SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE	
DEPARTAMENTO: NUTRIÇÃO	
GRAU ACADÊMICO:	(X) Bacharelado () Licenciatura () Curso Superior de Tecnologia () Formação específica da profissão (_____)
MODALIDADE DE OFERTA:	(X) Presencial () A Distância
TURNOS DE FUNCIONAMENTO:	() Matutino () Vespertino () Noturno (X) Integral
PREVISÃO DE AULAS AOS SÁBADOS DE FORMA REGULAR:	(X) Sim () Não
REGIME DE MATRÍCULA:	(X) Seriado anual () Seriado anual com disciplinas semestrais
PRAZO DE INTEGRALIZAÇÃO (ANOS):	Mínimo: 4 anos Máximo: 6 anos
ANO DA PRIMEIRA OFERTA DESTE PPC: 2023	
NÚMERO DE VAGAS OFERTADAS: 40	
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (EM HORAS RELÓGIO): 3515	

2. COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO - NDE

Nº DA PORTARIA DE DESIGNAÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE:	PORTARIA Nº 01-SES/G-UNICENTRO, de 15 de março de 2022.
MEMBROS DO NDE: a) Angélica Rocha de Freitas Melhem; b) Daiana Novello; c) Dalton Luiz Schiessel; d) Marcela Komechen Breailo; e) Paula Chuproski Saldan; f) Priscilla Negrão de Moura; g) Raquel Rosalva Gatti; h) Renata Leia Demario Vieira; i) Silvana Franco.	

3. ATOS LEGAIS DE REGULAÇÃO

3.1. CRIAÇÃO/AUTORIZAÇÃO DO CURSO			
Ato Legal	Órgão	Número	Data
Resolução de Criação	COU/UNICENTRO	Nº 005/98	26 de agosto de 1998
Decreto/Portaria de Autorização	Governo/PR	Nº 041/98	29 de setembro de 1998
3.2. RECONHECIMENTO DO CURSO			
Ato Legal	Órgão	Número	Data
Parecer	CEE/PR	Nº 904/02	02 de outubro de 2002
Decreto/Portaria	Governo/PR	Nº 6628	28 de novembro de 2002
Prazo do Reconhecimento: ____ anos		Vigência: de ____/____/____ a ____/____/____	
3.3. RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO DO CURSO (última vigente)			
Ato Legal	Órgão	Número	Data
Parecer	CEE/PR	Nº 18/19	20 de março de 2019
Decreto/Portaria	Governo/PR	Nº 1332	2 de maio de 2019
Prazo da Renovação: 05 anos		Vigência: de 13/05/2019 a 12/04/2024	
3.4. DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS PARA O CURSO (MEC/CNE)			
Ato Legal	Órgão	Número	Data
Parecer	CNE		
Resolução	CNE	Nº 5	7 de novembro de 2001
3.5. LEGISLAÇÃO REGULADORA DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL			
Ato Legal/Órgão	Número	Data	Ementa
Presidência da República - Casa Civil - Subchefia para Assuntos Jurídicos	Nº 8.234	17 de setembro de 1991	Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/l8234.htm
Conselho Federal de Nutricionistas (CFN)	Nº 600	25 de fevereiro de 2018	Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm

4. PRINCÍPIOS NORTEADORES DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

4.1. APRESENTAÇÃO

A profissão de nutricionista foi regulamentada em 24 de abril de 1967 através da Lei nº 5.276. Em 17 de setembro de 1991, a Lei nº 8.234 revogou a anterior e reconheceu os profissionais nutricionistas como especialistas em alimentação e nutrição.

A alimentação e nutrição têm papel importante no processo saúde-doença. Sendo o nutricionista, dentro do amplo rol de atribuições, o profissional capacitado para realizar avaliações, intervenções e monitoramento do estado nutricional da população. As áreas de atuação do nutricionista são amplas e atingem todos os grupos populacionais, ou seja, sua atuação tem significativo impacto na sociedade.

O número de profissionais no mercado de trabalho é representativo. No primeiro trimestre de 2022 estavam registrados no Conselho Federal de Nutricionistas 181.374 profissionais. No estado do Paraná, nesse mesmo período, 9.634 nutricionistas possuíam registro no Conselho Regional de Nutricionista 8ª Região (CRN-8). Desde a criação do Curso de Nutrição da UNICENTRO, a instituição já contribuiu com 591 nutricionistas para o mercado de trabalho.

As diretrizes curriculares nacionais (DCNs) para os cursos de nutrição indicam um perfil de egresso generalista, humanista, crítico, com competência técnico-científica, político-social-educativa e ético-humanista, comprometido com a prática social, capaz de desenvolver com autonomia ações de cuidado à saúde humana.

Estas diretrizes trazem um novo olhar sobre os projetos pedagógicos dos cursos de nutrição, vistos como instrumentos estratégicos para transformações. E assim, o projeto pedagógico de curso surge como um instrumento teórico-metodológico para a mudança, expressando a sistematização provisória de um processo de planejamento que define o tipo de ação educativa que se pretende realizar dentro de uma universidade.

Especificamente na área da nutrição, os projetos pedagógicos, historicamente vem necessitando reformulações com vistas à melhora da formação fragmentada, e valorização da formação social e não apenas biológica.

Tem-se como Projeto Pedagógico de Curso (PPC) um documento que reúne os objetivos, metas e diretrizes de uma instituição de ensino. Caracteriza-se ainda como um importante instrumento de planejamento e gestão educacional de um curso de graduação, sendo um guia das ações que podem aprimorar o processo de aprendizagem dos acadêmicos.

O projeto define uma direção para um curso de graduação, e fundamenta-se em uma ação intencional, com um compromisso definido coletivamente. Por isso, todo projeto pedagógico é, também, um projeto político por estar intimamente articulado ao compromisso sociopolítico com os interesses reais e coletivos da população. Desta forma, os projetos devem estar adequados à realidade, identidade, diversidade cultural de cada instituição de ensino, além de considerar a especificidade de cada curso de graduação.

Sendo assim, Projetos Pedagógicos de Curso, para que sejam executáveis, precisam ser delineados de forma coletiva, definindo a competência principal esperada tanto dos docentes e sua atuação acadêmica, bem como objetivos esperados para os discentes.

Nesse sentido, nas últimas décadas, a formação profissional em saúde tem sido profundamente repensada. Já há algum tempo o consenso que são necessárias mudanças substanciais nesse processo e assim, constantes modificações em projetos pedagógicos são necessárias, visando atualmente o trabalho multiprofissional interdisciplinar, diversificação dos cenários de prática e adoção de metodologias ativas de aprendizagem, que promovam posturas protagonistas dos acadêmicos.

Também devido às constantes transformações da sociedade, é importante considerar que um Projeto Pedagógico de Curso passe também constantemente por mudanças e que novas informações sejam acrescentadas. Esta revisão periódica permite atualização dos objetivos e metodologias educacionais. E neste contexto, ao ser discutido, elaborado e assumido coletivamente, estabelece o processo educativo como construção coletiva dos professores envolvidos, além de rever a qualidade esperada no processo educativo.

Diante disso, o atual Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição UNICENTRO foi construído através de discussões do colegiado, ou seja, com participação e reflexão coletiva. Para esse novo projeto, pensou-se a proposição das diretrizes que capacitem docentes na sua atuação de formar profissionais, que por sua vez, serão capazes de promover intervenções singulares na sociedade.

4.2. OBJETIVOS DO CURSO

A formação do Curso de Nutrição da UNICENTRO visa habilitar o profissional Nutricionista a:

- Atuar na área de Nutrição em Alimentação Coletiva e produção de refeições transportadas ou não, com habilidades para gerenciar aspectos administrativos, higiênico-sanitários, dietéticos e gastronômicos em locais específicos como Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) públicas ou privadas, alimentação e nutrição no ambiente escolar, Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e serviço comercial de alimentação;
- Atuar na área de Nutrição Clínica na assistência nutricional e dietoterápica, em locais específicos como hospitais e clínicas, ambulatórios, consultórios, serviços e terapia renal substitutiva, Bancos de Leite Humano (BLH) e postos de coleta, institutos de longas permanência para idosos (ILPIs), lactários, centrais de terapia nutricional, atenção nutricional domiciliar (pública ou privada) e personalizada (*personal diet*);
- Atuar na área de Nutrição Esportiva na assistência nutricional e dietoterápica para atletas e desportistas, em locais específicos como academias esportivas, clubes atléticos desportivos e consultórios;
- Atuar na área Nutrição em Saúde Coletiva, voltado aos aspectos higiênicos sanitários e administrativos referente à Nutrição, visando à saúde da população por meio do monitoramento, segurança alimentar e nutricional, promoção, prevenção e tratamento, respeitando aspectos locais, regionais, nacionais da atuação profissional em políticas e programas institucionais, atenção básica em saúde e vigilância em saúde;
- Atuar na área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, com atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área de saúde ou afins;
- Atuar na área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos com atividades de desenvolvimento e produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição.

4.3. JUSTIFICATIVA

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UNICENTRO vem em constante atualizações indo de encontro com as novas demandas da sociedade e de acordo com os avanços que o mercado de trabalho exige, pousando uma nova perspectiva para os profissionais de nutrição.

Na construção do PPC não se elabora apenas um documento, mas se busca consolidar um processo de reflexão com empenho conjunto de toda a comunidade acadêmica com vistas a vontade política do coletivo.

A universidade é capaz de oferecer a partir de uma gestão democrática envolvimento dos atores sociais na construção do Projeto Pedagógico de Curso, uma formação continuada que possibilita oportunidade de refletir sobre o novo modelo de ensino que se apresenta na perspectiva de uma proposta contextualizada e interdisciplinar.

Buscou-se através de diálogos e antagonismos ressignificar a identidade do profissional nutricionista e assim o Projeto Pedagógico de Curso é um instrumento de identidade do curso com o intuito de retratar um curso que queremos construir.

Deste modo, justifica-se as reformulações que devem ocorrer de tempos em tempos buscando garantir um ensino de qualidade e de acordo com a sociedade contemporânea que é dinâmica e dispõe uma elevada celeridade nas inovações e assim, o Curso de Nutrição conceda profissionais que vão de encontro aos anseios dessa nova sociedade.

Não podemos esquecer os três pilares da universidade: pesquisa, ensino e extensão

adicionando a esses, os princípios éticos da autonomia, de responsabilidade, humanização e o respeito ao bem comum da universidade e da comunidade.

Para pensar a gestão acadêmica da educação superior é fundamental tentar desvelar o emaranhado que a legislação desse segmento impõe, assim, é imprescindível o conhecimento da legislação, posto que se depara com expectativas, às vezes conflitantes, dos diferentes grupos que constituem o espaço acadêmico. Parte-se do pressuposto que, ao ler e interpretar os documentos legais que apontam para a necessária construção dos projetos pedagógicos, tanto os institucionais quanto os de curso, pode-se provocar o distanciamento necessário e estratégico para possibilitar uma nova aproximação com o cotidiano exigente.

Contudo, em pouquíssimo tempo são obrigados a se aprofundar, familiarizando-se com as normas, que servem de respaldo para enfrentar obstáculos, identificar os caminhos e descaminhos provocados pelas mudanças impostas à instituição, pelas novas composições do chamado “mercado educacional” também com as alternativas “criativas e inovadoras”, de propostas de formação em nível superior.

Na questão acadêmica, entre outras responsabilidades, pode-se destacar a exigência de construir, desconstruir e rever os projetos pedagógicos e, nestes, as propostas curriculares dos cursos de graduação, portanto, fundamentar a identidade que se quer para o Curso de Nutrição, construída conforme as proposições educativas que vão criando sentido e significado nas instituições, pois ele define ou descortina o compromisso ético da instituição. Com essa visão novas disciplinas foram contempladas na matriz da formação, outras foram reformuladas na sua ementa e carga horária compatível e também visando a curricularização da extensão.

Outro aspecto que merece destaque é a parceria que se estabelece com os professores e alunos, prática que favorece a compreensão da proposta curricular. A matriz curricular, tem uma concepção mais abrangente e dinâmica que permite orientar as práticas de formação, articulando eixos, áreas temáticas, competências, núcleos, práticas e outras proposições.

A maior justificativa para propor um novo Projeto Pedagógico de Curso é reconhecer limites, identificar caminhos, contribuindo para a construção de projetos pedagógicos que tenham por objetivo uma educação melhor para todos.

4.4. HISTÓRICO DO CURSO

No Brasil, os cursos de nutrição têm um legado de mais de 80 anos. O primeiro curso, foi criado no ano de 1939 pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Nesse primeiro momento, os cursos técnicos (nível médio) em nutrição e dietética tinham duração de um ano. Em 1962, foi estabelecida a formação universitária do nutricionista, por meio da aprovação do primeiro Currículo Pleno do Curso de Graduação, dado pelo Parecer nº 265, do Conselho Federal de Educação (CFE), que determinou os conteúdos fundamentais para a formação clássica em nutrição e definiu três anos de duração do curso. Posterior a isso, em 1974 a duração do Curso de Nutrição passou a ser de quatro anos (VASCONCELOS; CALADO, 2011). Cabe destacar, que na década de 1940, a formação do nutricionista-dietista, se concentrava em duas grandes áreas: a nutrição clínica e a alimentação coletiva. Na década de 1960, houve a inserção de outras áreas para atuação do nutricionista, como a saúde pública (VASCONCELOS, 2002).

Em 2001, as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição, designadas pela Resolução do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior (CNE/CES) nº 5/2001, trazem as resoluções com relação ao perfil do formando/egresso; habilidades e competências gerais e específicas; conteúdos essenciais à formação; exigências relacionadas aos projetos pedagógicos dos cursos - articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência, flexibilização curricular, atividades complementares, metodologias ativas; além de especificidades sobre estágio, em relação à carga horária distribuídas por áreas de atuação obrigatórias - Nutrição Clínica, Nutrição Social e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição; Por fim, Trabalho de Conclusão de Curso (BRASIL, 2001).

Em 2018, o Conselho Federal dos Nutricionistas (CFN), publicou a Resolução nº 600/2018, o qual designa as áreas de atuação do nutricionista: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e Exercício Físico, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão (CFN, 2018).

O Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO está vinculado ao Setor de Ciências da Saúde – SES/G e teve sua aprovação para implantação e funcionamento no Campus Universitário de Guarapuava por meio da Resolução nº 003/98 – GR/UNICENTRO, de 23 de março de 1998. A Resolução 005/1998 – COU/UNICENTRO, de 26 de agosto de 1998 e a Secretaria do Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior – SETI, por meio da Resolução nº 041/1998 – SETI de 29 de setembro de 1998 homologa a criação do Curso de Graduação em Nutrição, com início de funcionamento em fevereiro de 1999.

A Resolução nº 013/2001 – COU/UNICENTRO, convalidou o Currículo do Curso de Nutrição com carga horária total de 3.944 h/aula, com integralização mínima de 04 anos e máxima de 06 anos, com oferta de 40 vagas. Foi reconhecido por meio da Resolução 059/2002 – SETI, de 31 de outubro de 2002 e decreto nº 6628, de 28 de novembro de 2002. DIOE nº 6386, de 29 de novembro de 2002.

O Curso passou por duas importantes reformulações na grade curricular, sendo a primeira, em 2005 por meio da Resolução 069/2005-COU/UNICENTRO e a segunda em 2014, Resolução 18-COU/UNICENTRO que aprovaram o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da UNICENTRO, Campus Universitário de Guarapuava.

As modificações ao longo do tempo ocorrem em função de estudos específicos, com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais elaboradas pelo Ministério da Educação, na detecção de necessidades de alterações pautadas na realidade social e profissional.

O Curso de Nutrição da UNICENTRO desde seu início, de 2002 até 2021, tem 591 egressos. Em relação às avaliações do curso no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes – ENADE, foram respectivamente em 2007, 2010, 2013, 2016 e 2019 avaliações com notas 3, 3, 3, 4 e 4.

4.5. PERFIL DESEJADO DO PROFISSIONAL

O Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) instituídas para os Cursos de Nutrição, e com seus próprios ideais de ensino, tem como perfil do egresso um profissional Bacharel em Nutrição, cidadão, com formação generalista, humanista, com senso crítico e autônomo na busca de conhecimento, capacitado a atuar como agente de transformação, visando à segurança alimentar e nutricional, trabalhando interdisciplinarmente com comprometimento e responsabilidade, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição sejam necessárias para a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos e sustentáveis, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

4.6. CAMPOS DE ATUAÇÃO

A formação generalista, humanista e crítica do profissional nutricionista possibilita atuação em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e nutrição se fundamentam. Com base na Resolução CFN 600/2018, as áreas de atuação do nutricionista são: Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Esportes e Exercício Físico; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

I- ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas. Pode atuar em: Serviços de alimentação coletiva

(autogestão e concessão) tais como: Empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares; Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar da rede pública e privada. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Serviço Comercial de Alimentação.

II. **ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA:** prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; prescrever suplementos nutricionais; solicitar exames laboratoriais; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio. Pode atuar em: Hospitais, Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa clínicos. Serviços e Terapia Renal Substitutiva. Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI). Ambulatórios e Consultórios. Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos de Coleta. Lactários Centrais de Terapia Nutricional. Atenção Nutricional Domiciliar (pública e privada). Personal Diet.

III. **ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO:** implantar as estratégias nutricionais adequadas às diferentes fases de treinamento e competições; prestar assistência nutricional e dietoterápica para atletas e desportistas. Pode atuar em: Academias, Clubes esportivos e similares, e Consultórios de atendimento especializado.

IV. **ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA:** organizar, coordenar, supervisionar e avaliar os serviços de nutrição; prestar assistência dietoterápica e promover a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, e em consultório de nutrição e dietética; atuar no controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; participar de inspeções sanitárias. Pode atuar em: Políticas e Programas institucionais: Gestão das Políticas e Programas, Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), Rede Socioassistencial, Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); Atenção básica em saúde; Vigilância em saúde.

V. **ÁREA DE NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS:** elaborar informes técnico-científicos; gerenciar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição; controlar a qualidade de gêneros e produtos alimentícios; atuar em marketing e desenvolver estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição; proceder a análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados; e prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética. Pode atuar em: Cadeia de Produção de Alimentos; Indústria de Alimentos; Comércio de Alimentos.

VI. **ÁREA DE NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO:** dirigir, coordenar e supervisionar cursos de graduação em nutrição; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; ensinar matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição e das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins; realizar estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição. Pode atuar em: Atividades de ensino de graduação, pós-graduação e nível médio (ensino técnico), Extensão, Pesquisa e Coordenação de cursos relacionados à alimentação e à nutrição.

4.7. FORMAS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Existem alguns tipos de avaliação da aprendizagem que são alternativas para os

indicadores tradicionais, identificando como o desenvolvimento dos alunos está sendo construído. Eles oferecem à instituição uma visão ampla do processo de ensino como um todo, fornecendo dados que podem ajudar a orientar o aprendizado. A aplicação de exames exige conhecimento e preparo técnico da gestão institucional, realizando uma reflexão crítica sobre os resultados da prática pedagógica. Com isso, é possível indicar quais são as principais dificuldades e, também, os avanços apresentados pelos acadêmicos.

Quando se fala em avaliação, grande parte das pessoas associam a ideia com a realização de provas e notas. Porém, tais aspectos não devem ser os únicos parâmetros de análise do desempenho educativo, até porque a avaliação abarca o processo de aprendizagem de forma integral. O maior objetivo, portanto, é fazer um diagnóstico detalhado sobre o nível atual de rendimento dos estudantes para que, a partir disso, atividades, metodologias e práticas possam ser implementadas de acordo com as principais necessidades apresentadas pelos discentes. A tendência é que os elementos de avaliação sejam ferramentas de motivação em busca de resultados mais positivos para a instituição de ensino e seus acadêmicos. Sendo assim, os professores buscam por abordagens que contemplem métodos didáticos mais adequados a cada disciplina e seus conteúdos, objetivando maior crescimento e avanço do profissionalismo.

4.8. MECANISMOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO E INSTITUCIONAL

Em sinergia aos demais cursos ofertados pela UNICENTRO, a avaliação do processo de ensino e aprendizagem observa a dimensão de globalidade, proporcionando uma visão ampla da interação entre as propostas pedagógicas dos cursos. Destaca-se a consideração das particularidades que abrangem a multidisciplinaridade, união de alternativas para as dificuldades encontradas, adversidades comuns a serem enfrentadas e o desenvolvimento de atividades acadêmicas integradas.

O processo avaliativo é o resultado da análise da proposta curricular e sua implantação, com a avaliação de variáveis no âmbito do curso, a gestão acadêmica e administrativa, desempenho dos corpos docente e técnico-administrativo, a infraestrutura em todas as instâncias, as políticas institucionais de ensino, pesquisa e extensão e de apoio estudantil, entre outros itens. Ainda, compreende a participação de gestores, técnicos, docentes, acadêmicos e egressos.

O sistema de acompanhamento e avaliação do Projeto Pedagógico de Curso de Nutrição, a cargo do Colegiado de Curso, está direcionado ao desenvolvimento institucionalizado de processo contínuo, sistemático, flexível, aberto e de caráter formativo.

Ações preparatórias, como aulões, cursos e ações de sensibilização, como seminários, oficinas, palestras, debates sobre a importância do conceito para a instituição, são direcionadas aos acadêmicos que realizam o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes, Enade.

Este processo avaliativo prognostica etapas de elucidação e motivação por meio de seminários, o levantamento de dados e informações, a aplicação de instrumentos, a coleta de depoimentos e outros elementos que possam contribuir para o desenvolvimento do processo avaliativo, conduzindo ao diagnóstico, análise, reflexão e tomada de decisão.

4.9. ESTRATÉGIAS PARA ARTICULAÇÃO COM O MUNDO DO TRABALHO

O envolvimento e a participação dos acadêmicos em todas as etapas do processo são inerentes a essa estratégia. Há que se considerar de fundamental importância, nesse processo, o papel do professor que, tendo clareza dos seus objetivos, torna-se o mediador intencional do acadêmico na apropriação do conhecimento, fornecendo os elementos necessários para que seja possível a ambos compartilhar prazerosamente do trabalho pedagógico. Esses norteadores de um projeto que determinam os diferentes caminhos a percorrer, gerando projetos de aprendizado de estudo/ de investigação/ de leitura e escrita, de empreendimento de realização e de vida cotidiana. Em decorrência dessa ligação afetiva com o novo conhecimento, o acadêmico mostra-se disposto a explorar todas as possíveis relações e interconexões deste com a sua experiência prévia, composta pelos conhecimentos prévios da cultura, somados às suas experiências de vida. É o que torna

significativas essas aprendizagens.

O Curso de Nutrição trabalha na perspectiva de uma formação profissional crítica, ética, humana e transformadora, e que entenda a saúde como um direito de cidadania. Nesse sentido, as estratégias utilizadas estão centradas na construção do conhecimento que possibilite o diálogo como prática essencial no processo de ensino e aprendizagem, em que os docentes e discentes discutam a realidade, passando pela aquisição de uma consciência crítica individual e coletiva. Nesse cenário, os alunos devem ser protagonistas cabendo-lhes a descoberta, a participação, a autonomia e a pró-atividade.

Desta forma, o Curso de Nutrição privilegia uma metodologia que propicie uma leitura crítica da realidade para a identificação de situações-problema, como forma de estimular a aprendizagem ativa. Para isso, elege como ações estratégicas:

- Ampliar e fortalecer as relações entre os Cursos, Departamentos e outras Instituições através de projetos de ensino, pesquisa e extensão;

- Possibilitar a troca de experiências entre alunos, professores e profissionais dos serviços, considerando a formação em diferentes locais de prática, a fim de refletirem sobre decisões e busca de alternativas para a atuação do nutricionista;

- Priorizar a construção do conhecimento do aluno por meio de situações observadas no cotidiano profissional do nutricionista gerando reflexões sobre sua inserção e compreensão do processo de trabalho, desencadeando assim, uma consciência crítica-reflexiva;

- Organizar ações de educação continuada tais como: cursos, seminários, palestras e jornadas, com o objetivo de fomentar a atualização da área de conhecimento e de aproximar a comunidade acadêmica, bem como todos os parceiros envolvidos neste processo de formação;

- Estimular a participação sistemática dos alunos em monitorias e em grupos de pesquisa e extensão;

- Estimular a participação dos docentes e alunos em reuniões e eventos de órgãos representativos da nutrição.

O Curso de Nutrição oferece aos alunos atividades teóricas e teórico-práticas. Dentre as atividades que aproximam o aluno do mundo profissional estão as aulas práticas e/ou estágios obrigatórios em laboratórios, na comunidade, em escolas, na rede de atenção à saúde e em serviços de alimentação e nutrição, considerando situações reais de vida e de trabalho de seu meio. Além disso, ações de pesquisa e extensão que envolvem também os Trabalhos de Conclusão de Curso e os estágios obrigatórios, integram as competências e habilidades cognitivas e conjuntamente complementam o processo de formação do aluno.

4.10. ACOMPANHAMENTO DO EGRESSO

A UNICENTRO por meio da Diretoria de Avaliação Institucional (DIRAI) realiza o acompanhamento de egressos da instituição desde 2016, porém os relatórios disponibilizados não incluem egressos de todos os cursos de graduação, sendo que o Curso de Nutrição não está contemplado nos relatórios disponibilizados.

O Departamento de Nutrição não realiza de forma sistemática o acompanhamento de seus egressos. Atualmente, o Departamento tem duas redes sociais oficiais (Instagram @nutricaoUNICENTRO e Facebook denut UNICENTRO) administradas por docentes e discentes que de certa forma mantém contato com os egressos.

Nossos egressos participam anualmente da Semana Acadêmica do Curso como participantes/ouvintes e como ministrantes de palestras, cursos e oficinas dentro das áreas específicas de trabalho.

4.11. CONCEPÇÕES DO CURSO (somente para EaD)

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

5.1. MATRIZ CURRICULAR - CURRÍCULO PLENO

CURSO: NUTRIÇÃO

SÉRIE	DEPTO.	DISCIPLINAS	AULAS/ SEMANA		C/H Total (h/a)	C/H Ext. (h/a)	C/H PCC (h/a)	C/H EaD (h/a)
			Teór.	Prát.				
1ª	DEFISIO/G	Anatomia Humana	2	-	68		-	-
	DEBIO/G	Biologia Celular em Nutrição	2	-	68		-	-
	DEBIO/G	Bioquímica Básica	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Epidemiologia Nutricional	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Fisiologia e Imunologia Humana	2	-	68		-	-
	DEBIO/G	Genética e Evolução em Nutrição	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Higiene de Alimentos	2	-	68	10	-	-
	DEBIO/G	Histologia e Embriologia	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Introdução à Alimentação e Nutrição	2	-	68	8	-	-
	DENUT/G	Introdução à Pesquisa Científica e Extensão Universitária	2	-	68	34	-	-
	DEALI/G	Microbiologia Básica e de Alimentos	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Nutrição e Cultura	3	-	102		-	-
	DEBIO/G	Parasitologia	2	-	68		-	-
		Subtotal			918	52		
2ª	DENUT/G	Análise Sensorial de Alimentos	2	-	68	8	-	-
	DENUT/G	Avaliação Nutricional	3	-	102	21	-	-
	DEALI/G	Bioquímica de Alimentos	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Dietoterapia I	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Educação Alimentar e Nutricional	2	-	68	34	-	-
	DEFAR/G	Farmacologia Aplicada à Nutrição	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Fisiologia da Nutrição	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Nutrição e Dietética	3	-	102	12	-	-
	DENUT/G	Nutrição em Alimentação Coletiva I	3	-	102	12	-	-
	DENUT/G	Nutrição em Saúde Coletiva I	2	-	68	14	-	-
	DENUT/G	Patologia Geral e da Nutrição	4	-	136		-	-
	DEPED/G	Psicologia Aplicada à Nutrição	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Técnica Dietética	3	-	102		-	-
		Optativa I	2	-	68		-	-
		Subtotal			1156	101		
3ª	DEMAT/G	Técnicas de Análise em Estudos Nutricionais	2	-	68		-	-
	DEALI/G	Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	3	-	102		-	-
	DENUT/G	Dietoterapia II	3	-	102	12	-	-
	DENUT/G	Ética e Conduta Profissional Aplicada à Nutrição	2	-	68	12	-	-
	DENUT/G	Exames Laboratoriais e Semiologia em Nutrição	2	-	68	12	-	-
	DENUT/G	Gastronomia e Hotelaria	2	-	68	8	-	-
	DENUT/G	Metodologia do Trabalho Científico	2	-	68	8	-	-
	DENUT/G	Nutrição e Ciclos da Vida I	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Nutrição e Ciclos da Vida II	2	-	68		-	-
	DENUT/G	Nutrição em Alimentação Coletiva II	2	-	68	8	-	-
	DENUT/G	Nutrição em Esportes e Exercício Físico	2	-	68		-	-
DENUT/G	Nutrição em Saúde Coletiva II	2	-	68	14	-	-	

	DENUT/G	Estágio Supervisionado nas Grandes Áreas da Nutrição	2	-	68	-	-	-
		Optativa II	2	-	68		-	-
		Optativa III	2	-	68		-	-
		Subtotal			1088	74		
4ª	DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial	6	-	204	58	-	-
	DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar	6	-	204	36	-	-
	DENUT/G	Estágio Supervisionado III - Nutrição em Alimentação Coletiva	6	-	204	48	-	-
	DENUT/G	Estágio Supervisionado IV - Nutrição em Saúde Coletiva	6	-	204	58	-	-
		Subtotal			816	200		

C/H Subtotal - Disciplinas (horas/aula)	3978	427		
C/H Subtotal - Disciplinas (horas/relógio)	3315	356		

OUTROS COMPONENTES CURRICULARES	C/H Total	C/H Ext.
Atividades Acadêmicas Complementares - AAC (horas/relógio)	100	
Atividades de Extensão Extras (horas/relógio)		
Estágio Supervisionado Obrigatório (horas/relógio)		
Trabalho de Conclusão de Curso - TCC (horas/relógio)	100	

C/H Subtotal - Outros componentes curriculares (horas/relógio)		
--	--	--

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO (horas/relógio)	3515
--	------

Ext.: C/H de Curricularização da Extensão

PCC: C/H de Prática como Componente Curricular (somente licenciaturas)

EaD: C/H ofertada a distância nos cursos presenciais (limite de 20% da disciplina)

* Mínimo Extensão: 352 horas/relógio – Proposta: 356 horas/relógio

* Mínimo Estágio Obrigatório: 703 horas/relógio – Proposta: 737horas/relógio

DISCIPLINAS OPTATIVAS

SÉRIE	DEPTO.	DISCIPLINAS	AULAS/ SEMANA		C/H Total (h/a)
			Teór.	Prát.	
2ª	DENUT/G	Alimentação Vegetariana e Planted Based	2	-	68
2ª	DENUT/G	Alimentos Funcionais e Nutraceuticos	2	-	68
2ª	DELET/G	Língua Brasileira de Sinais – Libras	2	-	68
2ª	DENUT/G	Marketing em Nutrição	2	-	68
2ª	DENUT/G	Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos	2	-	68
2ª	DENUT/G	Práticas Integrativas e Complementares	2	-	68
2ª	DENUT/G	Tópicos Especiais em Nutrição	2	-	68
2ª	DECONG	Introdução à Economia	2	-	68
2ª	DEHIS/G	Sociologia e Nutrição	2	-	68
3ª	DENUT/G	Análise de Alimentos	2	-	68
3ª	DENUT/G	Genômica Nutricional	2	-	68
3ª	DENUT/G	Gestão da Produção de Refeições	2	-	68
3ª	DENUT/G	Nutrição Comportamental	2	-	68
3ª	DENUT/G	Nutrição em Oncologia	2	-	68
3ª	DENUT/G	Nutrição Experimental	2	-	68
3ª	DENUT/G	Pesquisa Aplicada à Nutrição	2	-	68
3ª	DENUT/G	Pesquisa Qualitativa em Nutrição	2	-	68
3ª	DENUT/G	Recursos Ergogênicos do Esporte	2	-	68
3ª	DELET/G	Comunicação Aplicada ao Estudo da Nutrição	2	-	68
X	SES/G	Interdisciplinaridade em Saúde	2	-	68

5.2. MATRIZ OPERACIONAL

SÉRIE/ SEMESTRE	DEPTO.	DISCIPLINAS/TURMAS	CURRÍC. PLENO	C/H OPERACIONAL		
				Aulas/ Semana		C/H Total (h/a)
				Teór.	Prát.	
1ª	Anual	DEFISIO/G Anatomia Humana (Turma A)	2/68	2	-	68
		DEFISIO/G Anatomia Humana (Turma B)		2	-	68
		DEBIO/G Biologia Celular em Nutrição (Turma A)	2/68	2	-	68
		DEBIO/G Biologia Celular em Nutrição (Turma B)		2	-	68
		DEBIO/G Bioquímica Básica	2/68	2	-	68
		DENUT/G Epidemiologia Nutricional	2/68	2	-	68
		DENUT/G Fisiologia e Imunologia Humana	2/68	2	-	68
		DEBIO/G Genética e Evolução em Nutrição	2/68	2	-	68
		DENUT/G Higiene de Alimentos	2/68	2	-	68
		DEBIO/G Histologia e Embriologia (Turma A)	2/68	2	-	68
		DEBIO/G Histologia e Embriologia (Turma B)		2	-	68
		DENUT/G Introdução à Alimentação e Nutrição	2/68	2	-	68
		DENUT/G Introdução à Pesquisa Científica e Extensão Universitária	2/68	2	-	68
		DEALI/G Microbiologia Básica e de Alimentos (Turma A)	2/68	2	-	68
		DEALI/G Microbiologia Básica e de Alimentos (Turma B)		2	-	68
		DENUT/G Nutrição e Cultura	3/102	3	-	102
DEBIO/G Parasitologia	2/68	2	-	68		
2ª	Anual	DENUT/G Análise Sensorial de Alimentos	2/68	2	-	68
		DENUT/G Avaliação Nutricional (Turma A)	3/102	3	-	102
		DENUT/G Avaliação Nutricional (Turma B)		3	-	102
		DEALI/G Bioquímica de Alimentos (Turma A)	2/68	2	-	68
		DEALI/G Bioquímica de Alimentos (Turma B)		2	-	68
		DENUT/G Dietoterapia I	2/68	2	-	68
		DENUT/G Educação Alimentar e Nutricional	2/68	2	-	68
		DEFAR/G Farmacologia Aplicada à Nutrição	2/68	2	-	68
		DENUT/G Fisiologia da Nutrição	2/68	2	-	68
		DENUT/G Nutrição e Dietética (Turma A)	3/102	3	-	102
		DENUT/G Nutrição e Dietética (Turma B)		3	-	102
		DENUT/G Nutrição em Alimentação Coletiva I	3/102	3	-	102
		DENUT/G Nutrição em Saúde Coletiva I	2/68	2	-	68
		DENUT/G Patologia Geral e da Nutrição	4/136	4	-	136
		DEPED/G Psicologia Aplicada à Nutrição	2/68	2	-	68
		DENUT/G Técnica Dietética (Turma A)	3/102	3	-	102
		DENUT/G Técnica Dietética (Turma B)		3	-	102
			Optativa I	2/68	2	-
	Optativa I	2/68	2	-	68	
	Optativa I	2/68	2	-	68	
3ª	Anual	DEMAT/G Técnicas de Análise em Estudos Nutricionais	2/68	2	-	68
		DEALI/G Bromatologia e Tecnologia de Alimentos (Turma A)	3/102	3	-	102
		DEALI/G Bromatologia e Tecnologia de Alimentos (Turma B)		3	-	102
		DENUT/G Dietoterapia II	3/102	3	-	102
		DENUT/G Ética e Conduta Profissional Aplicada à Nutrição	2/68	2	-	68
		DENUT/G Exames Laboratoriais e Semiologia em Nutrição	2/68	2	-	68
		DENUT/G Gastronomia e Hotelaria (Turma A)	2/68	2	-	68
		DENUT/G Gastronomia e Hotelaria (Turma B)		2	-	68
		DENUT/G Metodologia do Trabalho Científico	2/68	2	-	68
		DENUT/G Nutrição e Ciclos da Vida I	2/68	2	-	68
		DENUT/G Nutrição e Ciclos da Vida II	2/68	2	-	68
		DENUT/G Nutrição em Alimentação Coletiva II (Turma A)	2/68	2	-	68
		DENUT/G Nutrição em Alimentação Coletiva II (Turma B)		2	-	68
		DENUT/G Nutrição em Esportes e Exercício Físico	2/68	2	-	68
		DENUT/G Nutrição em Saúde Coletiva II	2/68	2	-	68

		DENUT/G	Estágio Supervisionado nas Grandes Áreas da Nutrição	2/68	2	-	68		
			Optativa II	2/68	2	-	68		
			Optativa II	2/68	2	-	68		
			Optativa III	2/68	2	-	68		
			Optativa III	2/68	2	-	68		
4ª	Anual	DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial (Turma A)	6/204	6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial (Turma B)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial (Turma C)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial (Turma D)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial (Turma E)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial (Turma F)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial (Turma G)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial (Turma H)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar (Turma A)	6/204	6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar (Turma B)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar (Turma C)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar (Turma D)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar (Turma E)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar (Turma F)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar (Turma G)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar (Turma H)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado III - Nutrição em Alimentação Coletiva (Turma A)	6/204	6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado III - Nutrição em Alimentação Coletiva (Turma B)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado III - Nutrição em Alimentação Coletiva (Turma C)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado III - Nutrição em Alimentação Coletiva (Turma D)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado IV - Nutrição em Saúde Coletiva (Turma A)	6/204	6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado IV - Nutrição em Saúde Coletiva (Turma B)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado IV - Nutrição em Saúde Coletiva (Turma C)		6	-	204		
		DENUT/G	Estágio Supervisionado IV - Nutrição em Saúde Coletiva (Turma D)		6	-	204		
					C/H Total - Currículo Pleno (horas-aula)	3944			
					C/H Total - Matriz Operacional (horas-aula)				9214

5.3. CATEGORIZAÇÃO DE DISCIPLINAS DO CURRÍCULO PLENO

Disciplinas obrigatórias destinadas aos conteúdos de formação geral/básica/comum		
Departamento	Disciplina	Carga horária
DEFISIO/G	Anatomia Humana	68
DEBIO/G	Biologia Celular em Nutrição	68
DEBIO/G	Bioquímica Básica	68
DENUT/G	Fisiologia e Imunologia Humana	68
DEBIO/G	Genética e Evolução em Nutrição	68
DEBIO/G	Histologia e Embriologia	68
DENUT/G	Introdução à Metodologia da Pesquisa e da Extensão	68
DEALI/G	Microbiologia Básica e de Alimentos	68
DEBIO/G	Parasitologia	68

Disciplinas obrigatórias destinadas aos conteúdos de formação específica		
Departamento	Disciplina	Carga horária
DENUT/G	Epidemiologia Nutricional	68
DEALI/G	Bioquímica de Alimentos	68
DEFAR/G	Farmacologia Aplicada à Nutrição	68
DENUT/G	Fisiologia da Nutrição	68
DENUT/G	Patologia Geral e da Nutrição	136
DEPED/G	Psicologia Aplicada à Nutrição	68
DEMAT/G	Técnicas de Análise em Estudos Nutricionais	68
DEALI/G	Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	102
DENUT/G	Ética e Conduta Profissional Aplicada à Nutrição	68
DENUT/G	Metodologia do Trabalho Científico	68

Disciplinas obrigatórias destinadas aos conteúdos de formação profissional		
Departamento	Disciplina	Carga horária
DENUT/G	Higiene de Alimentos	68
DENUT/G	Introdução à Alimentação e Nutrição	68
DENUT/G	Nutrição e Cultura	102

DENUT/G	Análise Sensorial de Alimentos	68
DENUT/G	Avaliação Nutricional	102
DENUT/G	Dietoterapia I	68
DENUT/G	Educação Alimentar e Nutricional	68
DENUT/G	Nutrição e Dietética	102
DENUT/G	Nutrição em Alimentação Coletiva I	102
DENUT/G	Nutrição em Saúde Coletiva I	68
DENUT/G	Técnica Dietética	102
DENUT/G	Dietoterapia II	102
DENUT/G	Exames Laboratoriais e Semiologia em Nutrição	68
DENUT/G	Gastronomia e Hotelaria	68
DENUT/G	Nutrição e Ciclos da Vida I	68
DENUT/G	Nutrição e Ciclos da Vida II	68
DENUT/G	Nutrição em Alimentação Coletiva II	68
DENUT/G	Nutrição em Esportes e Exercício Físico	68
DENUT/G	Nutrição em Saúde Coletiva II	68
DENUT/G	Estágio Supervisionado nas Grandes Áreas da Nutrição	68
DENUT/G	Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial	204
DENUT/G	Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar	204
DENUT/G	Estágio Supervisionado III - Nutrição em Alimentação Coletiva	204
DENUT/G	Estágio Supervisionado IV - Nutrição em Saúde Coletiva	204

5.4. EMENTÁRIO/BIBLIOGRAFIA

1ª SÉRIE

ANATOMIA HUMANA
Ementa Introdução ao estudo da anatomia por meio de conceitos básicos (estudo dos eixos e planos de delimitação, secção e construção do corpo humano; tipos constitucionais) e da utilização da nomenclatura anatômica. Fundamentos da anatomia sistêmica com o estudo da organização morfofuncional macroscópica do sistema esquelético, sistema articular, sistema muscular, sistema nervoso, sistema cardiovascular, sistema respiratório, sistema digestório, sistema urinário, sistema genital feminino e masculino, sistema endócrino e sistema tegumentar.
Bibliografia Básica ABRAHAMS, Peter H. Abrahams & McMinn Atlas Colorido de Anatomia Humana. Grupo GEN, 2021. DANGELO, José Geraldo, FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana básica. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2006. MOORE, Keith L. Anatomia orientada para a clínica. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan. SOBOTTA, Johannes. Sobotta: atlas de anatomia humana. 22. ed. rev. at. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
Bibliografia Complementar DIDIO, Liberato JA. Tratado de anatomia aplicada. São Paulo: Poluss editora, 1999. 2v. GARDNER, E, GRAY, Ernest, O'RAHILLY, Ronan. Anatomia: estudo regional do corpo humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988. GRAY, Henry, GOSS, Charles Mayo. Anatomia. 29. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. JACOB, Stanley W, FRANCONI, Clarice Ashworth, LOSSOW, Walter J. Anatomia e fisiologia humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990. LATARJET, Michel, LIARD, Alfredo Ruiz. Anatomia Humana. 2. ed. São Paulo: Panamericana, 1996. MACHADO, Angelo BM. Neuroanatomia funcional. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000. NETTER, Frank H. Netter: Atlas de Anatomia Humana. Grupo GEN, 2018.

BIOLOGIA CELULAR EM NUTRIÇÃO
Ementa Introdução à Biologia Celular. Métodos de estudo da célula. Membrana plasmática e sistema de endomembranas: aspectos morfofuncionais. Citoesqueleto e movimentos celulares. Interações entre organelas. Comunicação celular. Divisão e controle do ciclo celular. Diferenciação celular. Biologia celular e câncer.
Bibliografia Básica ALBERTS B. et al. Fundamentos da biologia celular. 2ª ed. Porto Alegre, Artmed, 2006. 740p. ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1463 p. JUNQUEIRA, L. C; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 299 p.
Bibliografia Complementar COOPER, G. M. A Célula: uma abordagem molecular. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2001. 712p.

DE ROBERTIS, E. D. P. Biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 413 p.
DE ROBERTIS, E. D. P.; DE ROBERTIS Jr., E. M. F. Bases da biologia celular e molecular. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 307p.
JUNQUEIRA, L.C; CARNEIRO, J. Histologia básica. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1990. 388 p.
VIEIRA, E. C.; GAZZINELLI, G.; MARES-GUIA, M. Bioquímica celular e biologia molecular. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1991. 360p.

BIOQUÍMICA BÁSICA

Ementa

Água, pH e sistema tampão. Aminoácidos e proteínas: propriedades físico-químicas e níveis estruturais. Carboidratos, lipídios e proteínas: propriedades físicas e químicas. Enzimas e coenzimas e cinética enzimática. Controle e metabolismo celular. Inter relações do metabolismo de lipídeos, proteínas e carboidratos nos estados de jejum e alimentado. Química e metabolismo do meio interno.

Bibliografia Básica

CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. Bioquímica. São Paulo: Cengage Learning, 2015. 812 p. ISBN 978-85-221-1870-0. VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. 1168 p. ISBN 978-85-8271-065-4.
NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. 1298 p. ISBN 978-85-8271-072-2.
VICTOR W. RODWELL, DAVID A. BENDER, KATHLEEN M. BOTHAM, PETER J. KENNELLY E P. ANTHONY WEIL. Bioquímica ilustrada de Harper. Tradução: Luís Fernando Marques Dorvillé, Maria Elisabete Costa Moreira, Simone Kobe de Oliveira; revisão técnica: Guilhian Leipnitz. 30ª edição. Porto Alegre: editora AMGH, 2017.

Bibliografia Complementar

BAYNES, J.W.; DOMINICZAK, M.H. Bioquímica médica. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 716 p.
CAMPBELL, M.K.; FARRELL, S.O. Bioquímica: Bioquímica metabólica. São Paulo: Thomson learning, 2008. v. 3. 845 p.
DEVLIN, T.M. Textbook of biochemistry with clinical correlations. 6.ed. New Jersey: Wiley-Liss, 2006. 1208 p.
GARRETT, R.H.; GRISHAM, C.M. Biochemistry. 3ª ed. Belmont: Thomson, c2005. 1086. A-40, I-41 p.
MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica básica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 386 p.
DEVLIN, T.M. Textbook of biochemistry with clinical correlations. 6.ed. New Jersey: Wiley-Liss, 2006. 1208 p.

EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

Ementa

Conceitos de Epidemiologia, Nutrição, Saúde e Doença em coletividades humanas. Determinantes sociais da saúde. Delineamentos epidemiológicos. Vigilância em saúde com foco na vigilância alimentar e nutricional. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais: carências nutricionais específicas e doenças por excesso. Estudos Populacionais sobre Saúde, Alimentação e Nutrição, Segurança Alimentar e Nutricional.

Bibliografia Básica

ALMEIDA FILHO, Naomar de; ROUQUAYROL, Maria Zelia. Introdução à epidemiologia. 3.ed. rev. amp. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 293.

BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRÖM, T. Epidemiologia básica. 2. ed. São Paulo: Gen: Santos: World Health Organization, 2010. 213 p.

FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W.; FLETCHER, Grant S. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2014. 280 p.

KAC, Gilberto (Org.); SICHIERI, Rosely (Org.); GIGANTE, Denise Petrucci (Org.). EPIDEMIOLOGIA nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu, 2007. 580 p.

LONGO-SILVA, Giovana et al (Ed.). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2016. 540 p. ISBN 978-85-8411-055-1.

PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. 596 p. ISBN 978-85-277-0356-7.

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. Rouquayrol: epidemiologia e saúde. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Medbook, 2018. 719 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

_____. Estado Nutricional Antropométrico da Criança e da Mãe: Prevalência de indicadores antropométrico de crianças brasileiras menores de 5 anos de idade e suas mães biológicas: ENANI 2019. Documento eletrônico. Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2022. (96 p.). Coordenador geral, Gilberto Kac. Disponível em: <https://enani.nutricao.ufrj.br/index.php/relatorios/>. Acesso em: 28.06.2022.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa nacional de saúde: 2019: atenção primária à saúde e informações antropométricas: Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

_____. Pesquisa nacional de saúde: 2019: percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal: Brasil e grandes regiões. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

_____. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: avaliação nutricional da disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

_____. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

_____. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. Biomarcadores do estado de micronutrientes: prevalências de deficiências e curvas de distribuição de micronutrientes em crianças brasileiras menores de 5 anos 3: ENANI 2019. Documento eletrônico. Rio de Janeiro, RJ: UFRJ, 2021. (156 p.). Coordenador geral, Gilberto Kac. Disponível em: <https://enani.nutricao.ufrj.br/index.php/relatorios/>. Acesso em: 28.06.2022

Sites a serem consultados:

<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude.html> (Pesquisas Nacionais)

<https://enani.nutricao.ufrj.br/> (ENANI – Estudo Nacional de Alimentação e Nutrição Infantil)

FISIOLOGIA E IMUNOLOGIA HUMANA

Ementa

Aspectos fisiológicos fundamentais do organismo humano: fisiologia da célula, sistema muscular, sistema nervoso e sensorial, sistema cardiovascular, sistema respiratório, sistema urinário e renal, regulação do equilíbrio ácido-base, sistema endócrino, termorregulação, imunidade inata e adaptativa.

Bibliografia Básica

AIRES, M.D. M. Fisiologia, 5ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.
DOUGLAS, C. R. Fisiologia Aplicada à Nutrição, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2006.
TORTORA. G. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. Porto Alegre: Artmed, 2017.

Bibliografia Complementar

ANGELIS, R.C.; TIRAPEGUI, J. Fisiologia da Nutrição Humana – aspectos básicos, aplicados e funcionais. Editora Atheneu, 2007.
HALL, J.E.; GUYTON, A.C. Guyton & Hall Fundamentos de Fisiologia. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017.
KOEPPEN, B. M. Berne e Levy - Fisiologia. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.
MAURER, Martin H. Fisiologia Humana Ilustrada. Barueri, SP: Editora Manole, 2014.
WIDMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T.; VANDER, A. J. Vander - Fisiologia Humana, 14ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017.

GENÉTICA E EVOLUÇÃO EM NUTRIÇÃO

Ementa

Noções das leis básicas da genética: Leis de Mendel e suas extensões. Noções dos conceitos básicos da Genética Molecular: Estrutura, composição e metabolismo do material genético. Regulação da Expressão Gênica. Epigenética. Genética de Populações e as teorias evolucionistas. Mecanismos que geram variabilidade nas populações. Processos de evolução no homem. Genética e Biotecnologia aplicada à Nutrição.

Bibliografia Básica

ALBERTS, Bruce et al. Fundamentos da Biologia Celular. Artmed Editora, 2006.
GRIFFITHS, AJF et al. Introdução a Genética. 9a Ed. Guanabara Koogan. 2013.
PIERCE, B.M. Genética: um enfoque conceitual. Guanabara Koogan, 2004.
SNUSTAD, D. Peter; SIMMONS, Michael J. Fundamentos de genética. 2.ed. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara, 2001. 756 p.

Bibliografia Complementar

BURNS, George W; BOTTINO, Paul J. Genética. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1991. 381 p. RIDLEY, M. Evolução. 3a Ed. Artmed. 2006.
BORGES-OSÓRIO, Maria Regina L.; ROBINSON, Wanyce M. Genética Humana. Grupo A, 2013.
ROWN, T.A. Genética: um enfoque molecular. Tradutor: Paulo Armando Motta. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 336p.
SCHOENWOLF, Schoenwolf. Larsen Embriologia Humana. Grupo GEN, 2016.
STRACHAN, Tom; READ, Andrew. Genética Molecular Humana. Grupo A, 2013.

HIGIENE DE ALIMENTOS

Ementa

Conceito. Relações da higiene de alimentos com a saúde pública e segurança dos alimentos. Contaminação microbiológica dos alimentos. Modificações e perigos físicos, químicos e biológicos dos alimentos. Doenças Transmitidas por alimentos (DTAs). Vigilância Sanitária, surtos alimentares e investigação epidemiológica de surtos alimentares. Legislação sanitária dos alimentos. Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Boas Práticas de Fabricação (BPF) e elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação. Legislação da rotulagem de alimentos.

Bibliografia Básica

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.

BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos e treinamento de Recursos Humanos. 4. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. 1034 p.

Bibliografia Complementar

PELCZAR, J. J. M. et al. Microbiologia: Conceitos e Aplicações. Vol. 2 ed. São Paulo: Makron Books, 1996. FRAIZER, N.C. Microbiologia de los alimentos. Acribia, Zaragoza PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Ed. UFSC, 2005. PROGRAMA ALIMENTOS

RÊGO, J.C. Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições. São Paulo: Varela, 1999.

ROITMAN, I. et al. Tratado de microbiologia. Val. 2 São Paulo: Manole, 1987. SCHILING, M. Qualidade em Nutrição – métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. São Paulo: Varela, 1995. Periódicos Revista de Nutrição; Revista Higiene Alimentar; Revista Nutrição em Pauta; Revista Cozinha Industrial; Revista Qualidade em Alimentação e Nutrição; Revista Nutrindex; Revista Food Service News.

SEGUROS – PAS. CARTILHA 5: passo a passo para implantação de boas práticas e sistema APPCC. Rio de Janeiro: SENAC / DN, 2003. Projeto APPCC Mesa.

HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

Ementa

Estudo morfofuncional dos tecidos básicos: epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso e a interação desses tecidos na composição dos órgãos e sistemas com ênfase no trato gastrointestinal e excretor (estômago, pâncreas, fígado e rim). Gametogênese. Fecundação. Segmentação. Blastulação. Gastrulação. Neurulação. Diferenciação dos folhetos embrionários. Anexos embrionários.

Bibliografia Básica

DI FIORE, M. S. H. Atlas de histologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1991. 229p.

JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 13ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 568p.

KUHNEL, W. Atlas de citologia, histologia e anatomia microscópica para teoria e prática. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 409p.

MOORE, K.L. Embriologia Básica. 9ª Ed. Editora Elsevier, 2016. 384 p.

NAZARI EM, MULLER YMR. Embriologia Humana. Florianópolis: BIOLOGIA/EAD/UFSC, 2011. 199 p. Disponível em: <https://uab.ufsc.br/biologia/files/2020/08/Embriologia-Humana.pdf>.

Bibliografia Complementar

ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997. 1294p.

BURKITT, H.G. & HEATH, J.W. Wheater: Histologia Funcional. 3 ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994. 409p.

DE ROBERTIS, E. D. P. Bases da biologia celular e molecular. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993. 307p.
JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Noções básicas de citologia, histologia e embriologia. 9. ed. Sao Paulo: Nobel, 1977. 154p.
LOWE, James S. Stevens & Lowe Histologia Humana. Grupo GEN, 2016.

INTRODUÇÃO À ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa

Conhecimentos básicos da ciência da Nutrição. Alimentos e nutrientes: classificação, fontes alimentares, funções, digestão, absorção e metabolismo, carências e excessos de macronutrientes, micronutrientes, fibras alimentares, água, edulcorantes e fatores antinutricionais. Profissional nutricionista e suas áreas de atuação. Atividades profissionais, com entidades de classe, profissionais e disciplinas do curso de Graduação em Nutrição.

Bibliografia Básica

ANDERSON, L. et al. Nutrição. 17. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.
COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. 2. ed. aul. ampl. Barueri, SP: Manole, 2007. 992 p.
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. rev. e at. São Paulo: Atheneu, 2005. 308 p.
GALISA, Mônica Santiago (org.); ESPERANÇA, Leila Maria Biscólla (org.); Sá, Neide Gaudenci de (org.). NUTRIÇÃO: conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.
GIBNEY, Michael J. (Ed.); VORSTER, Hester H. (Ed.); KOK, Frans J. (Ed.). INTRODUÇÃO à nutrição humana. Tradução: Telma L. de Azevedo Hennemann. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 318 p.
MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. 1133 p.
ROSS, A. Catharine (Ed.); CABALLERO, Benjamin (Ed.); COUSINS, Robert J. et al (Ed.). Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016. 1642 p.
SIZER, Frances Sienkiewicz; WHITNEY, Eleanor Noss. Nutrição: conceitos e controvérsias. 8. ed. Barueri, SP: Manole, 2003. 567 p. ISBN 85-204-1197-5
TIRAPEGUI, J. Nutrição: Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2002

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.
COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 6. ed. Barueri, São Paulo: Editora Manole Ltda, 2020. 960p.
COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas Diferentes Fases da Vida, na Saúde e na Doença. 1. ed. Barueri: Manole, 2013. v. 1. 1257p.
GIBNEY, Michael J; LANHAM-NEW, Susan; VORSTER, Hester H. INTRODUÇÃO à nutrição humana. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 320 p.
PHILIPPI, Sonia T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 7. ed. Barueri, São Paulo: Editora Manole Ltda, 2020. 160 p.
TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. 4ª Edição. Campinas – SP, 2011.
Capítulos de livros que serão disponibilizados aos acadêmicos:
SCHIEFERDECKER, MARIA ELIANA MADOLOZZO; THIEME, R. D.; HAUSCHILD, D. B. Vitaminas, minerais e eletrólitos: aspectos fisiológicos, nutricionais e dietéticos. 1. ed. Editora Rubio, 2015. v. 1. 344p.

Periódicos indexados nacionais e internacionais pelos sites:

<http://www.scielo.br>

<http://www.periodicos.capes.gov.br>

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>

INTRODUÇÃO À PESQUISA CIENTÍFICA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

Ementa

Conceitos e fundamentos científicos teórico-metodológicos das pesquisas em saúde e nutrição. Tipos de conhecimentos em saúde e nas ciências da alimentação e nutrição. Métodos e técnicas de Pesquisa na prática do nutricionista. Base de dados científicos. Síntese, análise, resumos e fichamentos. Modalidades de trabalhos acadêmicos e científicos. Estrutura dos trabalhos acadêmicos. Organização de trabalhos acadêmicos. Referências Bibliográficas com ênfase em bases de dados da área da saúde e nutrição. Currículo Lattes. A universidade e a sociedade. Diretrizes para as ações de extensão. Modalidades das ações de extensão. Aplicação de procedimentos pedagógicos, metodológicos e técnico científico de projetos e atividades de extensão universitária a área da saúde e nutrição.

Bibliografia Básica

ANDRADE, M. M. Introdução à Metodologia do Trabalho Científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

DIEZ, C. L. F.; HORN, G. B. Orientações para elaboração e projetos e monografias. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

FACHIN, O. Fundamentos de Metodologia. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas: 2002.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos; pesquisa bibliográfica, projeto e relatório; publicações e trabalhos científicos 85-224-2991-X. 7ª ed rev. amp. São Paulo: Atlas, 2010.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do Trabalho Científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do Trabalho Científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 23. ed. Sao Paulo: Cortez, 2007.

TAFNER, Elisabeth Penzlien; SILVA, Everaldo da. Metodologia do trabalho acadêmico: caderno de estudos. Indaial: ASSELVI, 2009.

Bibliografia Complementar

DEMO, P. Metodologia do Conhecimento Científico. São Paulo: Atlas, 2000.

DEMO, P. Pesquisa e informação qualitativa. 3. ed. São Paulo: Papirus, 2006.

ECO, U. Como se faz uma tese. 16. ed. São Paulo: Perspectiva, 2001.

KÖCCHE, J. C. Fundamentos de Metodologia Científica. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

MARCONI, M. Q.; LAKATOS, E. M. Metodologia Científica. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2000.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. Metodologia do Trabalho Científico: métodos e técnicas de pesquisa e do trabalho acadêmico. 2 ed. Novo Hamburgo: FEEVALE, 2013.

RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 26. ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

TURATO, E. R. Tratado de Metodologia da Pesquisa Clínico-qualitativa. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia Científica para a área da Saúde. São Paulo: Campus, 2001.

VITOLLO, M. R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

MICROBIOLOGIA BÁSICA E DE ALIMENTOS

Ementa

Características gerais de bactérias, fungos e vírus. Noções de identificação bacteriana. Preparações microscópicas. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem na atividade microbiana. Principais grupos de microrganismos de importância em alimentos. Meios de cultura para cultivo de microrganismos. Legislações que dispõem sobre os padrões microbiológicos de alimentos. Análise microbiológica de amostras de alimentos e água. Métodos de esterilização.

Bibliografia Básica

DA SILVA, Neusely; JUNQUEIRA, Valéria C A.; SILVEIRA, Neliane F. de A.; AL, et. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. Editora Blucher, 2017.
FRANCO, Bernadete O. G. M; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo. Atheneu. 2007. 182p.
FRAZIER, W. C. Microbiologia de los alimentos. Editorial Acribia. 1993, 681p.
HAYES, P. R. Microbiologia e Higiene de los alimentos. Zaragoza (Espanha). Editorial Acribia S.A. 1993. 369 p.
PELCZAR JR; MICHAEL, J; CHAN, E. C. S.; KRIEQ: Noel, R. Microbiologia, vol. 1 e 2. 2ª ed. São Paulo. Makron Books. 1996. 524p.

Bibliografia Complementar

JAY, James. Microbiologia moderna de los alimentos. 3ª ed. Zaragoza (Espanha) Editorial Acribia. 1994, 804p.
FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Grupo A, 2013.
MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; BENDER, Kelly S.; et al. Microbiologia de Brock. Grupo A, 2016.
NESPOLO, Cássia R.; OLIVEIRA, Fernanda A D.; PINTO, Flávia S T.; et al. Práticas em tecnologia de alimentos (Tekne). Grupo A, 2015.
TORTORA, Funke. Microbiologia. Artmed Editorial, 2000.

NUTRIÇÃO E CULTURA

Ementa

Antropologia da Saúde e da Alimentação. Bases histórico-sociológicas da Alimentação. Estudo das relações sócio-culturais da alimentação com enfoque em saúde e suas dinâmicas na cultura. Religiosidade, relações étnico-raciais, relações de gênero e determinantes sociais da saúde. Simbolismos alimentares. Corpo e saúde. Comportamento Alimentar.

Bibliografia Básica

CASTRO, Anna Maria de. Fome: um tema proibido: últimos escritos de Josué de Castro. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 1984. 154p.
CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro, RJ: Fiocruz, 2011. 496 p. ISBN 978-85-7541-219-0. Tradução: Mayra Fonseca e Barbara A. Guidalli.
FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885 p.
POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. 310 p.

Bibliografia Complementar

ALVARENGA, M. et al. Nutrição Comportamental. Editora Manole, 2018.
ARAÚJO, W.M.C.; BOTELHO, R.A.; ARAUJO, H.M.C. Da alimentação à gastronomia. UNB,

2005.

BOLTANSKI, L. As classes sociais e o corpo. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

BOURDIEU, P. O poder simbólico. Lisboa: Difel, 1989.

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Saúde em Revista: Piracicaba, 6 (13): 37-44, 2004. BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentação e Cultura.

CASTRO, Josué de. Geografia da fome: o dilema brasileiro, pão ou aço. São Paulo: Brasiliense, 1965. 332 p.

CASTRO, J. Fisiologia dos Tabus, 1954.

CANESQUI, A.M. (org). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Campus, 2003.

CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL P. Invenção do cotidiano - volume II. Editora Vozes, sd.

COELHO, C. História e Antropologia da Nutrição. Rio de Janeiro: SESES, 2015.

GARCIA, R.W.D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nut. Campinas, 16(4): 483-492, 2003.

HELMAN, C. G. Cultura, Saúde e Doença. 2ª ed. Porto Alegre: Artes médicas, 1994.

IGLESIAS, J.C. Sabor e saber: os cinco sentidos da alimentação. Singular, 2006.

LARAIA, R. B. Cultura – um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Lahar, 1986.

MIRANDA, D.S.; CORNELLI, G. Cultura e Alimentação. São Paulo: SESCSP/ CONSEA, 2007.

RASIA, J. M.; GIORDANI, R. C. (orgs). Olhares e questões sobre a saúde, a doença e a morte. Curitiba: UFPR, 2007. STRONG R. Banquete – uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Jorge Zahar editora, 2004.

TAMANINI, M.; HEIDEMANN, F.G. VARGAS, E.P.; ARAÚJO, S.M.C. O cuidado em cena – Desafios políticos, teóricos e práticos. Florianópolis: UDESC, 2018.

PARASITOLOGIA

Ementa

Estudo da morfologia e biologia dos parasitas com foco no diagnóstico, na epidemiologia e na profilaxia de organismos que são transmitidos pelo alimento e que interferem no estado nutricional do indivíduo. Relação parasito-hospedeiro. Doenças infecto-parasitárias. Enteroparasitoses. Situação das doenças infecto-parasitárias no contexto atual da saúde.

Bibliografia Básica

CIMENMAN, B. & FRANCO, M. A. Atlas de Parasitologia. 2ª Ed. Atheneu, 2012.

NEVES, D. P. Parasitologia Humana. 12ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2006, 495p.

REY, L. Parasitologia. 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 883p.

Bibliografia Complementar

MARIANO, M. L. M. Manual de Parasitologia Humana. Editus, Ilhéus, 2004, 104p.

MARKELL. E. K.; JOHN, D. T. & KROTOSKI, W. A. Parasitologia Médica. 8ª Ed. Guanabara Koogan, 2003, 447p.

PESSOA, S. B. & MARTINS, A. V. Parasitologia Médica. 11ªed. Rio de Janeiro: Guanabara, 1988, 872p.

REY, L. Bases da Parasitologia Médica. 3ªed. Guanabara Koogan, 2010. 427p.

REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África. 2ªed. Guanabara Koogan, 1991, 731p.

2ª SÉRIE

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

Ementa

Introdução à análise sensorial de alimentos. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos sensoriais. Introdução à psicofísica. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Preparo e apresentação de amostras. Análise e interpretação dos dados estatísticos nos testes sensoriais. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.

Bibliografia Básica

ALMEIDA, Tereza. C.; HOUGH, Guillermo. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Champagnat, 2011. 426 p.

QUEIROZ, Maria Isabel; TREPTOW, Rosa de Oliveira. Análise sensorial para a avaliação da qualidade dos alimentos. Rio Grande: FURG, 2006. 268p.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas [NBR 12994]. Rio de Janeiro, RJ: ABNT, 1993. 2 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Análise sensorial. In: _____ Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 1018p. Disponível em: Acesso em: 20 fev. 2016. cap. VI. p.1-42.

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise sensorial: estudos com consumidores. 3 ed. Viçosa: Editora UFV, 2013. 332 p.

MONTEIRO, Cristina Leise Bastos. Técnicas de avaliação sensorial. 2. ed. Curitiba: UFPR - Universidade Federal do Paraná, 1984. 101p.

STONE, Herbert; SIDEL, Joe L. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, 2004 - 377p.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Ementa

Métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional de indivíduos e populações, sadios ou enfermos. Métodos e técnicas da avaliação do estado nutricional. Habilidades para planejar e executar: avaliação antropométrica; composição corporal; consumo alimentar e avaliações clínica, bioquímica, demográfica, socioeconômica e cultural do estado nutricional. Anamnese nutricional como ferramenta para avaliação nutricional. Terminologias do Processo do Cuidado em Nutrição. Métodos de planejamento e execução da avaliação nutricional de coletividades e protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Conhecimentos teórico-práticos para avaliação nutricional nas diversas faixas etárias e situações da população.

Bibliografia Básica

CUPPARI, Lilian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Editor da série: Nestor Schor. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

DUARTE, Antonio Cláudio Goulart. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p.

MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 313 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

JAIME, Patrícia Constante (org.). Políticas públicas de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.

ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 2. ed. - [Reimpr.]. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed. rev. e amp. Florianópolis: Ed. UFSC, 2008. 186 p.

VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - Sisvan: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde / [Andressa Araújo Fagundes et al.] - Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

Ementa

Análise dos constituintes dos alimentos e suas interações. Mecanismos bioquímicos das transformações durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento dos alimentos. Influências físicas, químicas e biológicas no valor nutritivo e na conservação dos alimentos.

Bibliografia Básica

BOBBIO, P.A., BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos. 2.ed. São Paulo: Varela, 1992.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

ORDÓÑEZ, J.A Tecnologia dos alimentos, e processos, vol. 1, Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

COULTATE, T. P. Alimentos: A Química de seus Componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004.

GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos. Editora Manole, 2013.

KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2008.

MACEDO, Paula Daiany G.; MATOS, Simone Pires D. Bioquímica dos Alimentos - Composição, Reações e Práticas de Conservação. Editora Saraiva, 2015.

NESPOLO, Cássia R.; OLIVEIRA, Fernanda A D.; PINTO, Flávia S T.; et al. Práticas em tecnologia de alimentos (Tekne). Grupo A, 2015.

DIETOTERAPIA I

Ementa

Introdução ao estudo da dietoterapia. Sistematização do cuidado nutricional. Preenchimento de prontuários. Orientação nutricional de alta. Dietas especiais e classificação de dietas hospitalares. Introdução à rotina do Serviço de Alimentação Coletiva Hospitalar. Necessidades e recomendações nutricionais aplicadas à dietoterapia. Suporte nutricional Enteral e Parenteral. Terapia Nutricional Domiciliar.

Bibliografia Básica

CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição clínica do adulto. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014.
ISOSAKI, Mitsue (Ed.); CARDOSO, Elisabeth (Ed.); OLIVEIRA, Aparecida de (Ed.).
MANUAL de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
LUBOS, Sobotka (Ed.). BASES da nutrição clínica. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.
MAHAN L.K; ARLIN, Marian T. Krause- Alimento, Nutrição e Dietoterapia 14. ed. São Paulo: Roca, 2018.
RIELLA, M. C. Suporte Nutricional Parenteral e Enteral. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.
ROSS, A. Catharine (Ed.); CABALLERO, Benjamin (Ed.); COUSINS, Robert J. et al (Ed.).
Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010.
TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

Bibliografia Complementar

AUAD, G. R. V. et al. Componentes e cálculo da nutrição parenteral. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.
CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. Nutrição Clínica no dia a dia. 2. Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.
COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. São Paulo: Manole, 2013.
FRANCO, G. Nutrição – texto básico e tabela de composição química dos alimentos, 9 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.
ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. Gestão de serviço de Nutrição Hospitalar. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
MARTINS, C. Diagnósticos em Nutrição – Fundamentos e Implementação da Padronização Internacional. Porto Alegre: Artmed, 2016.
OLIVEIRA, A. M.; SILVA, F; M. Dietoterapia nas doenças do adulto. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.
OLIVEIRA, A. M.; SILVA, F; M.; DALL'ALBA, V. Dietoterapia nas doenças gastrintestinais do adulto. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
OLIVEIRA, A. M.; SOUZA, G. C. Nutrição em cardioendocrinologia. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.
PEDROSO, E. N. P.; ROCHA, M. O. C. Série Medicina Interna – Doenças do Sistema Digestório e da Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.
PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos. Suporte para decisão nutricional. 4 ed. São Paulo: Manole, 2013.
PINTO-E-SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; von ATZINGEN, M. C. B. C. Técnica Dietética aplicada à Dietoterapia. São Paulo: Manole, 2015.
REIS, N. T. Nutrição Clínica – Sistema Digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.
SCHIEFERDECKER, M. E. M.; THIEME, R. D. Terapia nutricional domiciliar. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.
SOARES, J.L.F. Métodos diagnósticos: consulta rápida. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002.
Van BOEKEL, S.; POSSE, R. Manual de fichas técnicas de preparações para Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
WAITZBERG, D.L. Guia Básico de Terapia Nutricional: Manual de Boas Práticas. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
WIDTH M.; REINHARD, T. MDS – Manual de sobrevivência para Nutrição Clínica. Rio de

Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Ementa

Fundamentos da educação. Educação em saúde. Histórico da Educação Nutricional como instrumento da prática do profissional Nutricionista. Relações entre trabalho e educação: o papel educativo do profissional da nutrição. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação alimentar e nutricional. Processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Educação alimentar e nutricional para diferentes indivíduos e populações. Planejamento de intervenções educativas em nutrição para crianças, adolescentes, adultos, idosos e indivíduos enfermos. Dinâmicas ludopedagógicas para diferentes indivíduos e populações. Políticas públicas em educação alimentar e nutricional. Guias Alimentares.

Bibliografia Básica

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. 386 p. ISBN 978-85-277-3127-0.

GALISA, Mônica; NUNES, Alessandra Paula; GARCIA, Luciana et al. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Vila Mariana, SP: Roca, 2017. 293 p. ISBN 978-85-412-0458-3.

OLIVEIRA, Margareth da Silva (Org.); BOFF, Raquela de Melo(Org.); CAZASSA, Milton José (Org.) et al. Por que é tão difícil mudar?: Contribuições do modelo transteórico de mudança do comportamento na prática clínica e na promoção de saúde. Novo Hamburgo, RS: Sinopsys, 2017.

Bibliografia Complementar

BEZERRA, J.A.B. Educação Alimentar e Nutricional: articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de atenção Básica. Guia alimentar para a população. 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: ministério da saúde, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional [recurso eletrônico]. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil [recurso eletrônico] Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental I [recurso eletrônico] Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental II [recurso eletrônico] Brasília: Ministério da Saúde, 2019b

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 2 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 3 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a

população brasileira na orientação alimentar de gestantes. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 4: protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

CAISAN, Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade: recomendações para estados e municípios. Brasília: 2014.

ROSENTHAL, F. G.; CAMARGO, M. E. Z.; DAS NEVES, J. Caderno de ações de Educação Alimentar e Nutricional. Florianópolis: UFSC/CCS, 2018.

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa

Introdução à farmacologia. Vias de administração. Farmacocinética. Mecanismos de ação dos fármacos. Interferência dos fármacos no balanço hidroeletrolítico, no metabolismo e no apetite (fármacos orexígenos e anorexígenos). Nutrientes como fármacos. Alimentos que modificam a ação dos fármacos. Farmacologia e trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Farmacologia do sistema endócrino. Fármacos antimicrobianos, anti-inflamatórios e quimioterápicos. Resíduos de drogas e outras substâncias em tecidos comestíveis de animais e vegetais.

Bibliografia Básica

GILMAN, A. G.; HARDMAN, J. G.; LIMBIRD, L.E. 12ª ed. Goodman e Gilman: Manual de Farmacologia e Terapêutica.

RANG & DALE. Farmacologia. 7ª edição. Editora Elsevier, 2012.

SILVA, P. Farmacologia. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

Bibliografia Complementar

ASPERHEIM, M., K.; Farmacologia para Enfermagem. 9ª ed. Guanabara Koogan, 2003.

CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Nutrição e Farmacologia. Editora Saraiva, 2014.

GOLAN, David E. Princípios de Farmacologia - A Base Fisiopatológica da Farmacologia, 3ª edição. Grupo GEN, 2014.

MAHAN, L K. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Grupo GEN, 2018.

WHALEN, Karen; FINKELL, Richard; PANAVELIL, Thomas A. Farmacologia Ilustrada. Grupo A, 2016.

FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO

Ementa

Fisiologia do sistema gastrointestinal. Fisiologia do sistema endócrino associada ao sistema gastrointestinal. Fisiologia do metabolismo energético. Fisiologia do envelhecimento. Fisiologia da atividade física e do exercício no esporte. Fisiologia da reprodução e da lactação.

Bibliografia Básica

COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4. ed rev. e at. Barueri: Manole, 2012.

DOUGLAS, Carlos R. Fisiologia Aplicada à Nutrição, 2ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2006. 978-85-277-1973-5.

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do Exercício - Nutrição, Energia e Desempenho Humano, 8ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2016. 9788527730167.

Bibliografia Complementar

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria F. Bases bioquímicas e fisiológicas da

nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.
NORRIS, Tommie L. Porth - Fisiopatologia.
TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Princípios de Anatomia e Fisiologia.
MALE, David. Imunologia. Grupo GEN, 2014.
VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição—da gestação ao envelhecimento. Editora Rubio, 2014.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Ementa

Introdução ao estudo da Dietética. Bases para alimentação saudável e normal. Inquéritos dietéticos. Necessidades e recomendações de energia e nutrientes. Biodisponibilidade de nutrientes. Conceitos e fatores a considerar no planejamento dietético. Etapas para o planejamento dietético. Alimentação e planejamento dietético nos diferentes momentos biológicos: adolescente, adulto e terceira idade. Lista de substitutos de alimentos. Bases do planejamento dietético em coletividade sadia.

Bibliografia Básica

COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4. ed rev. e at. Barueri: Manole, 2012.
FISBERG, R. M. et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri, SP: Manole, 2005. 334 p.
ORNELLAS, Lieselotte H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2001. 330p.
PACHECO, Manuela. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2006. 672 p.
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2006. 402 p.
PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Coord.). Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2008. 388 p. (Guias de nutrição e alimentação).
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2018.
PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. SP: Atheneu, 2005.

Bibliografia Complementar

BRASIL/MS. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília, 2014.
CARDOSO, M. A. SCAGLIUSI. Nutrição e Dietética. 2. ed. RJ: Guanabara Koogan. 2019.
COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4. ed rev. e at. Barueri: Manole, 2012.
FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. SP: Atheneu, 2008.
GUIMARÃES, A.F.; GALISA, M.S. Cálculos Nutricionais. São Paulo: M. Books, 2008.
IBGE. Tabela de composição de alimentos. 5. ed. RJ: IBGE, 1999.
MELO, F. R. G.; BUCIOLI, S. A.; SILVA J.B. Nutrição e dietética. Batatais, SP: Claretiano, 2018. 138 p.
MUSSOI, T. D. Nutrição: curso prático. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
NEPA – UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011.

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I

Ementa

O nutricionista na área de Alimentação Coletiva. Gestão em Alimentação Coletiva: definição, objetivos, tipos, estrutura organizacional, funções administrativas. Sistemas de distribuição de refeições e fluxo de produção. Fundamentos da Administração. Princípios para o planejamento de cardápios para coletividades e em programas governamentais em

alimentação e nutrição. Avaliação quantitativa e qualitativa de cardápios. Normas regulamentadoras e Gestão da qualidade. Gestão de Pessoas. Saúde e segurança no trabalho. Ergonomia.

Bibliografia Básica

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 494 p.

MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri-SP: Manole, 2002. 413 p.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007. 151 p.

Bibliografia Complementar

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006. 221p.

SACCOL, Ana Lucia de Freitas; MESQUITA, Marizete Oliveira. Alimentação coletiva no dia a dia. Rubio, 2021. 467p.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 4.ed amp e rev. São Paulo: Varela, 2001. 475p.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2002. 208p.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I

Ementa

Histórico, conceitos e legislação. O Sistema Único de Saúde (SUS). Princípios e diretrizes do SUS. Política Nacional de Atenção Básica. Redes de Atenção à Saúde. A inserção do nutricionista na Atenção Primária à Saúde. Pesquisas nacionais em saúde, alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica

ANDRADE, Selma Maffei de (Org.); CORDONI JUNIOR, Luiz (Org.); CARVALHO, Brígida Gimenez et al (Org.). Bases da saúde coletiva. 2. ed. Londrina, PR: EDUEL, 2017.

BERTOLLI FILHO, Cláudio. História da saúde pública no Brasil. 4.ed. São Paulo: Ática, 2004. 68 p. (História em movimento).

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (Ed.); LANG, Regina Maria Ferreira (Ed.); LONGO-SILVA, Giovana et al ((Ed.). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2016. 540 p. ISBN 978-85-8411-055-1.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 set. 2017.

_____. Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017. Consolidação das normas sobre as políticas nacionais de saúde do Sistema Único de Saúde. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 set. 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa nacional de saúde: 2019: atenção primária à saúde e informações antropométricas: Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

_____. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

_____. Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

RECINE, E.; CARVALHO, M. F. C.; LEÃO, M. O papel do nutricionista na atenção primária à saúde. 3. ed. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2015.

PATOLOGIA GERAL E DA NUTRIÇÃO

Ementa

Mecanismos básicos e avançados das doenças. Conceitos básicos sobre etiologia e patogenia. Processos patológicos gerais. Estudos das alterações patológicas, processos degenerativos, diferentes distúrbios circulatórios, processo de inflamação, cicatrização, regeneração e processo de desordens neoplásicas. Abordagem do paciente hospitalizado. O processo nutricional e as condições fisiopatológicas impostas ao organismo. Fisiopatologia de doenças do sistema gastrointestinal. Fisiopatologia de doenças críticas e hipermetabólicas. Fisiopatologia das doenças neurológicas, cardiovasculares, nefrológicas, reumatológicas, endócrinas e pulmonares. Desordens do metabolismo energético. Transtornos alimentares.

Bibliografia Básica

ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento. Barueri, SP: Editora Manole, 2011.
FILHO, G. B. Bogliolo - Patologia. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.
FELIN, I. P. D. Patologia Geral. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016.
HAMMER, Gary D.; MCPHEE, Stephen J. Fisiopatologia da doença. Porto Alegre: Grupo A, 2015.
KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul; ASTER, Jon. Robbins & Cotran Patologia - Bases Patológicas das Doenças. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016.
KUMAR, V. Robbins Patologia Básica. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.

Bibliografia Complementar

FARIA, J.L. et al. Patologia Geral: Fundamentos das Doenças com Aplicações Clínicas. 4ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
FRANCO, M. Patologia: Processos Gerais. 6ª edição. São Paulo: Atheneu, 2015.
GROSSMAN, S.C. Porth: Fisiopatologia. 9ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
REISNER, H.M. Patologia: uma abordagem por estudos de caso. Porto Alegre: Grupo A, 2015.
RUBIN, E. Patologia: Bases Clínico-patológicas da Medicina. 4ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11ª edição. São Paulo: Manole, 2016.
WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa

Abordagem biopsicossocial do desenvolvimento em suas diferentes fases. A percepção social nas relações e papéis sociais. As instituições sociais e o processo grupal. Estruturação social da personalidade. Aspectos psicológicos do processo saúde/doença e relações interpessoais. Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares. Mudanças comportamentais e de hábitos: prevenção e enfoques terapêuticos.

Bibliografia Básica

BOCK, A. M., FURTADO, O., TEIXEIRA, M. L. T. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 9ª ed. São Paulo: Saraiva, 1996.
CERTEAU, M. A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer. Vol. 1. 9ª. Ed. Petrópolis: Vozes,

1994.

KUBLER-ROSS, E. Sobre a morte e o morrer. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

LAPLANCHE, J. Problemáticas I: a angústia. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

MARCO, M. A. et al. Psicologia médica: abordagem integral do processo saúde-doença. Porto Alegre: Artmed, 2012.

MATURANA, H. Cognição, ciência e vida cotidiana. Belo Horizonte: UFMG, 2001.

Bibliografia Complementar

AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION – APA. Manual diagnóstico e estatístico de transtornos mentais– DSM-5. 5ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

GAZZANIGA, S. M., HEATHERTON, T. F. Ciência Psicológica: mente, cérebro e comportamento. Porto Alegre: Artmed, 2005.

SENNETT, R. O declínio do homem público: as tiranias da intimidade. São Paulo: Cia das Letras, 1998.

SENNETT, R. Carne e pedra: o corpo e a cidade na civilização ocidental. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Record, 2001.

STRAUB, R. O. Psicologia da Saúde: uma abordagem biopsicossocial. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

TÉCNICA DIETÉTICA

Ementa

Fundamentos da técnica dietética e sua aplicação nos diferentes campos de trabalho do nutricionista. Objetivos e regras no laboratório de técnica dietética. Estudo de pesos e medidas. Indicadores no preparo de alimentos. Estudo teórico e prático dos diferentes grupos de alimentos. Cardápios convencionais e não-convencionais.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, Wilma M. C. (Org) et al. Alquimia dos alimentos. Revisão técnica: Carla Márcia Rodrigues Tenser. Brasília: Editora Senac-DF, 2007. 560 p.

DOMENE, S. M. A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 256 p.

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 402 p.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. 2.ed. São Paulo: Manole, 2006. 403 p.

Bibliografia Complementar

BEZERRA, V. M. Técnica dietética em preparações especiais: teoria e prática de laboratório. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

JAPUR, C.C.; VIEIRA, M.N.C.M. Dietética aplicada na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. MONTEBELLO, N.P. et al. Gastronomia - cortes e recortes. SENAC - DF, 2008.

MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2. ed. AB, 2002.

PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rio de Janeiro: Rubio, 2006.

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008. 388 p.

PINHEIRO, A.B.V. et al. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

PINTO-E-SILVA, M. E. M. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. Barueri: Manole, 2015.

3ª SÉRIE

TÉCNICAS DE ANÁLISES EM ESTUDOS NUTRICIONAIS

Ementa

Fundamentos, técnicas e métodos de elaboração e análises de estudos desenvolvidos na área da Nutrição. Organização e análise de dados obtidos em estudos específicos de abrangência alimentar e nutricional. Aplicação de softwares para avaliação de estudos relacionados às ciências nutricionais. Exemplos práticos e atuais para análises de dados e estudos aplicados às diversas áreas da Nutrição.

Bibliografia Básica

BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. Estatística Básica. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2006.
FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A.; TOLEDO, G. L. Estatística Aplicada. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1995
GLANTZ, Stanton A. Princípios de Bioestatística. Grupo A, 2014.

Bibliografia Complementar

BEIGUELMAN, B. Curso prático de bioestatística. 5. ed. Ribeirão Preto, SP: FUNPEC, 2002.
CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre, RS: Artmed, 2003.
LAURENTI, R. et al. Estatísticas de Saúde. 2.ed. São Paulo: EPU, 1987.
PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística. 2.ed. Trad. LUIZ SÉRGIO DE CATRO PAIVA. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. Rio de Janeiro: Campus, 1989.

BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Ementa

Introdução à Bromatologia e Tecnologia de Alimentos. Noções gerais sobre componentes de alimentos. Análise físico-química de alimentos (umidade, cinzas, proteínas, lipídios, fibra alimentar, carboidratos, determinação da acidez e cálculo do valor energético). Conceitos sobre determinação de vitaminas e minerais. Princípios e métodos de conservação dos alimentos. Tecnologia de frutas e hortaliças. Tecnologia de cereais. Tecnologia de carnes e derivados. Tecnologia de leite e derivados. Microrganismos e enzimas utilizados na indústria. Aditivos em alimentos. Fraudes em alimentos. Embalagens em alimentos. Resíduos e subprodutos de alimentos.

Bibliografia Básica

CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. Barueri: Manole, 2015. 549 p.
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 652 p.
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Livraria Nobel, 1997. 284 p.

Bibliografia Complementar

DUTCOSKI, S. D. Análise sensorial de alimentos. Curitiba: Editora Champagnat, 1996. 123 p.
KOPF, C. et al. Técnicas do processamento de frutas para a agricultura familiar – Guarapuava: UNICENTRO, 2008. 62p.
NESPOLO, C. R.; OLIVEIRA, F. A. D.; PINTO, F. S. T. et al. Práticas em tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Grupo A, 2015. 206 p.
OLIVEIRA, A. F. D. Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Blucher, 2020. 467 p.
VIDAL, J. R. M. B. et al. Tecnologia de Fabricação de derivados do Leite - Guarapuava:

DIETOTERAPIA II

Ementa

Dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestório e seus anexos. Terapia Nutricional e planejamento dietoterápico em condições fisiológicas e metabólicas especiais. Dietoterapia nas enfermidades por falta ou excesso de nutrientes: desnutrição, obesidade, anemias carenciais e deficiências nutricionais. Dietoterapia para alterações fisiológicas e patológicas associadas aos sistemas cardiovascular, renal, nervoso, circulatório, endócrino e respiratório. Dietoterapia para condições especiais: transtornos alimentares, câncer, cirurgias, transplantes, trauma, sepse, queimaduras, imunodeficiência, erros inatos de metabolismo, epilepsia refratária e neonatologia. Imunonutrição. Interação droga-nutriente.

Bibliografia Básica

CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição clínica do adulto. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014.
CUPPARI, Lilian. Nutrição: nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009.
ISOSAKI, Mitsue (Ed.); CARDOSO, Elisabeth (Ed.); OLIVEIRA, Aparecida de (Ed.). MANUAL de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
LUBOS, Sobotka (Ed.). BASES da nutrição clínica. 3. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.
MAHAN L.K; ARLIN, Marian T. Krause- Alimento, Nutrição e Dietoterapia 14. ed. São Paulo: Roca, 2018.
MARTINS,C., CARDOSO, Simone P. Terapia Nutricional Enteral e Parenteral- Manual de rotina Técnica. Curitiba: Nutroclinica, 2000.
ROSS, A. Catharine (Ed.); CABALLERO, Benjamin (Ed.); COUSINS, Robert J. et al (Ed.). Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11. ed. Barueri, SP: Manole, 2016.
SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010.
TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

Bibliografia Complementar

CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. Nutrição Clínica no dia a dia. 2. Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.
COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. São Paulo: Manole, 2013.
OLIVEIRA, A. M.; SILVA, F; M. Dietoterapia nas doenças do adulto. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.
OLIVEIRA, A. M.; SILVA, F; M.; DALL'ALBA, V. Dietoterapia nas doenças gastrintestinais do adulto. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
OLIVEIRA, A. M.; SOUZA, G. C. Nutrição em cardioendocrinologia. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.
PEDROSO, E. N. P.; ROCHA, M. O. C. Série Medicina Interna – Doenças do Sistema Digestório e da Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.
PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos. Suporte para decisão nutricional. 4 ed. São Paulo: Manole, 2013.
REIS, N. T. Nutrição Clínica – Sistema Digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.
SCHIEFERDECKER, M. E. M.; THIEME, R. D. Terapia nutricional domiciliar. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.
SOARES, J.L.F. Métodos diagnósticos: consulta rápida. Porto Alegre: Artmed Editora, 2002.
Van BOEKEL, S.; POSSE, R. Manual de fichas técnicas de preparações para Nutrição

Clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

WIDTH M.; REINHARD, T. MDS – Manual de sobrevivência para Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO NAS GRANDES ÁREAS DA NUTRIÇÃO

Ementa

Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais nutricionistas. Caracterização do espaço do (a) nutricionista dentro de instituição ou sistema. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada nas grandes áreas de atuação. Diagnóstico situacional. Sistematização da atenção nutricional. Atividades práticas orientadas em Alimentação e Nutrição. Ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência e educação alimentar e nutricional. Análise da realidade em função da atuação do profissional nutricionista considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional.

Bibliografia Básica

BRASIL/MS. Guia alimentar para a população brasileira– 2.ed. Brasília, 2014. 156 p.

CARDOSO, M. A; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e Dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

CUPPARI, Lilian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Editor da série: Nestor Schor. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

FAGUNDES, A. A. et al. Vigilância alimentar e nutricional SISVAN: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri-SP: Manole, 2002. 413 p.

MUSSOI, T. D. Avaliação Nutricional na Prática Clínica. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014.

RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.

ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (Ed.); LANG, Regina Maria Ferreira (Ed.);

LONGO-SILVA, Giovana et al ((Ed.)). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2016. 540 p.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, S. M.; CORDONI JUNIOR, L.; CARVALHO, B. G. et al (Org.). Bases da saúde coletiva. 2. ed. Londrina, PR: EDUEL, 2017.

BRASIL. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

MARTINS, C. Diagnósticos em Nutrição: Fundamentos e Implementação da Padronização Internacional. Porto Alegre: Artmed, 2016.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 288 p.

ÉTICA E CONDUTA PROFISSIONAL APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa

Ética. Moral. Valor. Legislação Profissional. Código de Ética do Nutricionista. Princípios da bioética. Principais problemas bioéticos. Ideal de pessoa humana. Modelos da bioética.

Estudo da preservação da vida e Direitos Humanos. **Estatuto da Criança e do Adolescente. Relações étnico-raciais.** Interrogações morais sobre as atividades humanas. Impacto da Ciência e Tecnologia na sociedade e suas implicações com a bioética. Recursos, atualizações metodológicas e habilidades em procedimentos técnicos visando fomentar a capacidade transformadora, cooperativa e deliberativa nos diferentes contextos profissionais.

Bibliografia Básica

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. "O Nutricionista e o Conselho: Informações para uma Maior Integração", 2004.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599, de 25 de Fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 690, de 06 de maio de 2021. Dispõe sobre a Política Nacional de Ética do Sistema Conselho Federal e Conselhos Regionais de Nutricionistas (PNE-CFN/CRN) e dá outras providências.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 705, de 16 de setembro de 2021. Institui o Código de Processamento Ético-disciplinar de nutricionista e de técnico em nutrição e dá outras providências.

JUNGES, J. R. Bioética: Perspectivas e desafios. Editora Unisinos, 1995. VALLS, A. L. M. O que é Ética. 14 ed. São Paulo: Brasiliense, 2001. (Coleção Primeiros Passos: 177).

PASSOS, E. S. Ética nas organizações. Bahia. Editora Estevam Moreira Neto, 2000.

RANKENA, W. K. Ética. 3 ed. Rio de Janeiro Zahar, 1993. LUNO, A. R. Ética. Universidade de Navarra. Pamplona Ediciones, 1989, p. 261.

VAZQUES, A. S. Ética. 8 ed. São Paulo: Editora Civilização Brasileira, 1986.

Bibliografia Complementar

BARSANO, P. R.; SOARES, S. P. S. Ética profissional. [Minha Biblioteca]. São Paulo: Érica, 2014.

BADIO, A. Ética um ensaio sobre a consciência do mal. Tradução: Antonio Transito, Ari Rotmam. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 1995, p. 98.

BEAUCHAMP, Tom L. CHILDRESS, James F. Princípios de Ética Biomédica. Tradução de Luciana Pudenzi. São Paulo: Loyola, 2002.

Bellino F. Fundamentos de Bioética. Bauru: EDUSC, 1997.

BOLETIN DE LA OFICINA SANITÁRIA PANAMERICANA. Washington: DC. EUA, 1990. P. 609.

BONET, O. Saber e Sentir: uma etnografia da aprendizagem da biomedicina. PHYSIS, 9(1), 123-150, 1999.

FROMM, E. Análise do Homem. Tradução: Otávio Alves Velho. 9 ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1974, p. 211.

LAMA, D. Uma Ética para o Novo Milênio. Tradução: Maria Luiza Newlands. Rio de Janeiro: Sextante, 2000.

THOMAS, H.; THOMAS D. Vidas e Grandes Filósofos. Tradução: Otávio Mendes Cajado. Porto Alegre: Editora Globo, 1952.

EXAMES LABORATORIAIS E SEMIOLOGIA EM NUTRIÇÃO

Ementa

Regulamentações e resoluções para a prática da solicitação de exames laboratoriais por nutricionistas. Avaliação hematológica e bioquímica do sangue. Avaliação laboratorial de urina e fezes. Análise e interpretação dos exames laboratoriais de importância nutricional, vitaminas e minerais, risco cardiovascular, cirurgia bariátrica, distúrbios endócrinos; gastrointestinais; renais; pancreáticas e hepáticas, alergias alimentares, inflamação, enfermidades hipermetabólicas e gestação. Análise e interpretação de indicadores do estado nutricional. Semiologia nutricional. Conduta ética.

Bibliografia Básica

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N.T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

COSTA, M.J.C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. São Paulo: Atheneu, 2009.

FAGUNDES, S.R.; MACHADO, S.H. Manual de exames laboratoriais na prática do nutricionista. São Paulo: Roca, 2010.

Bibliografia Complementar

CECIL: Tratado de medicina interna. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997. FARIA, J.L. de. Patologia Geral: Fundamentos das Doenças com Aplicações Clínicas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

FISCHBACH, F.T.; DUNNING, M.B. Manual de enfermagem: exames laboratoriais e diagnósticos. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

NAOUM, R.C. Doenças que alteram os exames bioquímicos. São Paulo: Atheneu, 2009.

RUBIN, E. Patologia: Bases Clínico-patológicas da Medicina. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

WALLACH, J.; KANAAN, S. Interpretação de exames laboratoriais. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Sites: www.ncbi.nlm.nih.gov.br www.cochrane.org.br www.scielo.org

GASTRONOMIA E HOTELARIA

Ementa

A história da gastronomia. Gastronomia nacional e internacional. Termos específicos em gastronomia. Etiqueta à mesa. Serviço de mesa posta. Planejamento de cardápios: ordem dos serviços, tipos de “menu” e cardápios para eventos sociais. Serviço de bar: bebidas nacionais e importadas, tipos de bar, equipamentos básicos e bebidas para acompanhar alimentos. Hotelaria e gastronomia hospitalar. Perfil das profissões dentro da gastronomia. Tendências e atualidades em gastronomia.

Bibliografia Básica

COSTA, Luana; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa França F.; DINIZ, Rosa Virgínia W. Gastronomia brasileira II. Grupo A, 2018.

DINIZ, Rosa Virgínia W.; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa França F.; COSTA, Luana. Gastronomia brasileira I. Grupo A, 2018.

EGGER-MOELLWALD, Lícia A.; EGGER-MOELLWALD, Duncan. Etiqueta, Cerimonial e Protocolo. Cengage Learning Brasil, 2014.

ELEUTERIO, Helio. Fundamentos de Gastronomia. Editora Saraiva, 2014.

PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina A. Nutrição e gastronomia. Editora Manole, 2018.

Bibliografia Complementar

ELEUTERIO, Helio. Serviços de Alimentação e Bebidas. Editora Saraiva, 2014.

DOS SANTOS, Marília Liotino; WATANABE, Suzana B. Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico sanitária à gastronomia. Editora Saraiva, 2021.

NACCACHE, Andréa. Criatividade Brasileira: Alex Atala, Fernando e Humberto Campana, Jum Nakao – Gastronomia, Design, Moda. Editora Manole, 2013.

OLIVEIRA, Roneide G D.; MAGALHÃES, Elissa F F.; COSTA, Luana A. da S.; PINTO, Henrique R. Cozinha francesa. Grupo A, 2019.

PINTO, Henrique R.; BRITO, Vitor S. Cozinha italiana. Grupo A, 2018.

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO

Ementa

Delineamento e elaboração de projetos de pesquisa em saúde e nutrição. Relatórios de estudos científicos. Elaboração de Memoriais Descritivos. Questionários e Formulários. Coleta e análise de dados. Aspectos da ética e bioética na pesquisa em saúde e nutrição. Escrita e submissão de projetos para Comitê de Ética em Pesquisa para Seres Humanos e Animais. Delineamento e elaboração do projeto de pesquisa como exercício prático para a concretização do Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Nutrição. Submissão de artigos em revistas indexadas. Planejamento e execução de apresentações científicas de trabalhos desenvolvidos durante os estágios curriculares supervisionados. Pesquisas atuais em Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e Exercício Físico, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

Bibliografia Básica

ANDRADE, M. M. Introdução à Metodologia do Trabalho Científico. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 174 p.

FACHIN, O. Fundamentos de metodologia. 5 ed. São Paulo: Saraiva, 2006. 153 p.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 315p.

Bibliografia Complementar

DIEZ, C. L. F.; HORN, G. B. Orientações para elaboração de projetos e monografias. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2004. 124 p.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas: 2002. 176 p.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório publicações e trabalhos científicos. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 226 p.

OLIVEIRA, A. M.; GOTTSCHALL, C. B. A.; SILVA, F. M. Metodologia de pesquisa em Nutrição: embasamento para a condução de estudos e para a prática clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. 224 p.

TOMASI, C.; MEDEIROS, J. B. Comunicação científica: normas técnicas para redação científica. São Paulo: Atlas, 2008. 260 p.

NUTRIÇÃO E CICLOS DA VIDA I

Ementa

População Materno infantil. Saúde e nutrição da mulher, gestante e lactante. Aspectos fisiológicos, culturais, sociais, patológicos e nutricionais da gestação, puerpério e aleitamento materno. Gestação na adolescência. Aleitamento artificial. Planejamento alimentar na gestação e lactação. A nutrição e os processos de crescimento e desenvolvimento. Aspectos fisiológicos, culturais, sociais e políticos da alimentação e nutrição na infância. Necessidades nutricionais. Nutrição do recém-nascido prematuro e de baixo peso. Alimentação e nutrição do lactente, pré-escolar e escolar. Promoção da saúde e da alimentação saudável e adequada para a criança. Planejamento alimentar na infância e na adolescência. Legislação e Políticas Públicas voltadas à população materno infantil.

Bibliografia Básica

REGO, José Dias. Aleitamento materno. São Paulo: Atheneu, 2006. 660 p.

VITOLLO, Márcia Regina (Org.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p.

WEFFORT, Virgínia Resende Silva (Org.); LAMOUNIER, Joel Alves (Org.). Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. 1032 p.

Bibliografia Complementar

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de

Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 184 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica; n. 23).

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

MANUAL DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL 2ª EDIÇÃO – ATUALIZADA - 2021/ Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia. São Paulo: SBP. 2021. 120 p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA – Departamento de Nutrologia. Manual de Alimentação: orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia. – 4ª ed. - São Paulo: SBP, 2018.

NUTRIÇÃO E CICLOS DA VIDA II

Ementa

Saúde e nutrição da mulher e do homem. Atenção primária à saúde do adulto e idoso e atuação multidisciplinar. Atendimento nutricional em diferentes áreas para adultos e idosos. Legislação, políticas e programas governamentais voltados para os adultos e idosos. **Direitos Humanos**. Epidemiologia e o processo biológico do envelhecimento. Panorama e perspectivas da nutrição geriátrica no Brasil e no mundo. Características básicas da personalidade do idoso e sua influência no comportamento alimentar. Envelhecimento dos sistemas fisiológicos - senescência. Doenças crônicas não transmissíveis e infecciosas mais prevalentes na população idosa. Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI). Avaliação nutricional e recomendações nutricionais para idosos. Conduta nutricional nas síndromes geriátricas. Interações fármaco-nutrientes.

Bibliografia Básica

BRASIL, Ministério da Saúde. Envelhecimento e Saúde da Pessoa Idosa. Cadernos de Atenção Básica. v.19. Série A. Normas e Manuais Técnicos. Brasília - DF. 2006. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/publicacoes/cadernos_ab/abcad19.pdf.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6.ed. São Paulo: Manole, 2011. 1011p.

VITOLLO, Márcia Regina (Org.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 555 p. ISBN 978-85-64956-89-6.

Bibliografia Complementar

BRASIL, Ministério da Saúde. Atenção à saúde da pessoa idosa. Série Pactos pela Saúde 2006, v. 12. Brasília – DF. 2010. Disponível em: http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atencao_saude_pessoa_idosa_envelhecimento_v12.pdf (Série B. Textos Básicos de Saúde).

BUSNELLO, F. M.; BÓS, A. J. G.; SOUZA, V. B. A. et al. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007. 291p.

HERMÔGENES, J. Saúde na terceira idade. 11.ed. RIO DE JANEIRO: Nova Era, 1996. 413p.

SILVA, M. M. S.; CAMPOS, M. T. F. S.; COELHO, A. I. M. Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde. 2.ed. Viçosa: Editora UFV, 2003. 182p.

SILVA, S. M. C. S; MURA, J. D. P.; COUTINHO, V. F. et al. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. SÃO PAULO: Roca, 2007. 1122p.

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II

Ementa

Gestão financeira em serviços de alimentação. Cálculo dos custos alimentícios de cardápios. Gestão de materiais e estoque. Planejamento físico, funcional, ambiental e ergonômico dos principais tipos de estabelecimentos para Alimentação Coletiva. Dimensionamento de equipamentos, mobiliários e utensílios. Reforma e tendências no planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento e organização de lactário. Programas em produção de refeições. Empreendedorismo. Franquias. Marketing. Inovações Tecnológicas. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Bibliografia Básica

KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 94 p.
SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 288 p.
TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

Bibliografia Complementar

ABREU, Edeli Simioni de.; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; SOUZA PINTO, Ana Maria. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 7º ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2019. 321p.
PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 2000. 135 p.
SACCOL, Ana Lucia de Freitas; MESQUITA, Marizete Oliveira. Alimentação coletiva no dia a dia. Rubio, 2021. 467p.
SILVA FILHO, Antônio Romão A. da. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 232 p.
RECINE, E.; CARVALHO, M. F. C.; LEÃO, M. O papel do nutricionista na atenção primária à saúde. 3. ed. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2015.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

Ementa

Nutrição, saúde e exercício físico. Fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação da composição corporal de praticantes de atividade física e atletas. Necessidades nutricionais de praticantes de atividade física e atletas. Planejamento alimentar pré, durante e após exercícios. Introdução aos recursos ergogênicos nutricionais.

Bibliografia Básica

MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do Exercício - Nutrição, Energia e Desempenho Humano, 8ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016.
MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Nutrição para o Esporte e o Exercício, 5ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.
MUTTONI, Sandra. Nutrição na Prática Esportiva. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

Bibliografia Complementar

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Barueri-SP: Manole, 2005.
BACURAU, R. F. Nutrição e suplementação esportiva. 6. ed. São Paulo: Phorte, 2009.
CLARK, N. Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas 6ª edição. Barueri, SP: Editora Manole, 2021.
DUNFORD, M. Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício. Barueri, SP: Editora Manole, 2012.

JUNIOR, A. H. L.; LONGO, S. Nutrição: do exercício físico ao esporte. Barueri, SP: Editora Manole, 2019.

JR., A. H. L.; ROGERI, P. S.; PEREIRA-LANCHA, L. O. Suplementação Nutricional no Esporte, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.

KLEINER, S M. Nutrição para o Treinamento de Força. São Paulo: Manole, 2009.

PASCHOAL, V.; NAVES, A. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. São Paulo: Roca, 2015.

TIRAPEGUI, J. Nutrição, Metabolismo e Suplementação na Atividade Física. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II

Ementa

Vigilância Alimentar e Nutricional. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada. Políticas e programas de alimentação e nutrição. Políticas Públicas e sustentabilidade. **Educação Ambiental**. O nutricionista na área de Saúde Coletiva.

Bibliografia Básica

FAGUNDES, Andressa Araújo et al. Vigilância alimentar e nutricional - SISVAN: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2004. 119 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

IPEA. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação no Brasil: Documento elaborado para a visita ao Brasil do relator especial da comissão de direitos humanos da ONU sobre o direito à alimentação. Brasília, DF: IPEA, 2002. 69 p.

MALUF, Renato S. Segurança alimentar e nutricional. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009. 174 p.

SILVA, Cassiano Oliveira da et al (Org.). Segurança alimentar e nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2016. 238 p.

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (Ed.); LANG, Regina Maria Ferreira (Ed.); LONGO-SILVA, Giovana et al ((Ed.)). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2016. 540 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Caderno dos programas nacionais de suplementação de micronutrientes. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. 44 p.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE. Brasília: FNDE, 2018.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

RECINE, E.; CARVALHO, M. F. C.; LEÃO, M. O papel do nutricionista na atenção primária à saúde. 3. ed. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2015.

4ª SÉRIE

ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL

Ementa

Assistência alimentar e nutricional a indivíduos. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais nutricionistas. Sistematização do cuidado nutricional. Avaliação do estado nutricional. Prescrição nutricional individualizada. Análise da realidade em função da atuação do profissional nutricionista considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional. Planejamento dietético e dietoterápico, acompanhamento e orientações nutricionais individualizadas com base no conhecimento teórico prático. Educação alimentar e nutricional. Protocolos de atribuições e atividades da atuação prática no ambulatório e consultório.

Bibliografia Básica

BRASIL. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL/MS. Guia alimentar para a população brasileira– 2.ed. Brasília, 2014. 156 p.

CARDOSO, M. A; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e Dietética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

CUPPARI, Lilian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. Editor da série: Nestor Schor. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

Bibliografia Complementar

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S.M.F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2ª edição. Barueri, SP: Manole, 2020.

FAGUNDES, S. R.; MACHADO, S. H. Manual de exames laboratoriais na prática do nutricionista. Editora Roca, 2015.

ILSI. Uso e Aplicações das “Dietary Reference Intakes” DRIs. International Life Sciences Institute – ILSI

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. RAYMOND, J. L. Krause, Alimentos, Nutrição e Dietoterapia, 14ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018

PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional. 6. ed. São Paulo: Coronário, 2017.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR

Ementa

Caracterização do espaço do (a) nutricionista dentro da instituição ou sistema. Atividades orientadas na área de nutrição clínica, aplicando conhecimentos científicos de maneira a acompanhar e orientar condutas dietoterápicas, individualmente ou em equipes multidisciplinares. Análise crítica da realidade em função da atuação do nutricionista. Fluxos de referência e contra referência a fim de fomentar a continuidade da assistência alimentar e nutricional de acordo com as necessidades de saúde do indivíduo. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Nutrição Clínica podendo abranger as redes de atenção à saúde, a assistência primária, secundária e terciária, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional.

Bibliografia Básica

BON, Avany M X. Atendimento Nutricional a Crianças e Adolescentes - Visão Prática. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014.
CUPPARI, L. Guia de Nutrição Clínica no Adulto. Barueri, SP: Editora Manole, 2014.
ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento. São Paulo: Editora Manole, 2011.
MARTINS, C. Diagnósticos em Nutrição: Fundamentos e Implementação da Padronização Internacional. Porto Alegre: Artmed, 2016.
MUSSOI, T. D. Avaliação Nutricional na Prática Clínica. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014.
RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.
ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.
SOARES, J. L. M. F.; ROSA, D. D.; LEITE, V. R. da S.; et al. Métodos diagnósticos: consulta rápida. Porto Alegre, RS: Grupo A, 2009.

Bibliografia Complementar

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B.; PHILIPPI, S. T. Nutrição e Transtornos Alimentares: Avaliação e Tratamento. Barueri, SP: Editora Manole, 2011.
BAIOCCHI, O.; SACHS, A.; MAGALHÃES, L. P. Aspectos nutricionais em oncologia. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2018.
CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N.T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro; 2014.
DOMINGOS, P. et. al. Guias de Medicina Ambulatorial e hospitalar da UNIFESP - EPM. Nutrição clínica na infância e na adolescência. 2009.
FAGUNDES, S.R.; MACHADO, S. H. Manual de exames laboratoriais na prática do nutricionista. São Paulo: Editora Roca, 2015.
HINKELMANN, J. V.; LUQUETTI, S. C.; AGUIAR, A. S.; TOOFFOLO, M. C. Diagnóstico e necessidades nutricionais do paciente hospitalizado: da gestante ao idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
NASCIMENTO, A. G.; MATTAR, L.B.F.; NERI, L. de C. L. et al. Educação nutricional em pediatria. Barueri, SP: Manole, 2018.
MANCINI, M. C. Tratado de Obesidade. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2020.
MIOLA, Thais M.; PIRES, Fernanda Ramos de O. Nutrição em oncologia. Barueri, SP: Editora Manole, 2020.
PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S.; OLIVEIRA, F. L. C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. São Paulo: Editora Manole, 2009.
RIBEIRO, S. M. L.; MELO, C. M. de; TIRAPÉGUI, J. Avaliação nutricional: teoria & prática. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018.
SANDRA M. CHEMIM S. DA SILVA E JOANA D'ARC PEREIRA MURA. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Editora Roca, 2013.
SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. São Paulo: Manole, 2016.
VITOLLO, M. R. G. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
WARDLAW, G. M.; SMITH, A. M. Nutrição Contemporânea. Porto Alegre, RS: Grupo A, 2013.
WILLIAMSON, Mary A.; SNYDER, L M. Wallach | Interpretação de Exames Laboratoriais, 10ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2015.
YONAMINE, Glauce H.; PINOTTI, Renata. Alergia alimentar: alimentação, nutrição e terapia nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2020.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO III - NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Ementa

Atividades práticas orientadas na área de Alimentação Coletiva, aplicando conhecimentos e instrumentos para a gestão e qualidade do processo produtivo e das refeições, atuando em

conjunto com as equipes interdisciplinares das unidades, desenvolvendo habilidades e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista. Ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática supervisionada na área de atuação em Nutrição em Alimentação Coletiva, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional.

Bibliografia Básica

MEZOMO, Iracema F. de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri-SP: Manole, 2002. 413 p.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 288 p.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes et al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

Bibliografia Complementar

CHIAVENATO, Idalberto. Introdução à teoria geral da administração. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 494 p.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2006. 221p.

SACCOL, Ana Lucia de Freitas; MESQUITA, Marizete Oliveira. Alimentação coletiva no dia a dia. Rubio, 2021. 467p.

SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de Controle higiênico sanitário em alimentos. 4.ed amp e rev. São Paulo: Varela, 2001. 475p.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2007. 151 p'.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV - NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Ementa

Análise da realidade em função da atuação do nutricionista em Saúde Coletiva. Diagnóstico situacional. Gestão (planejamento, execução e avaliação) das ações de alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde e Educação. Cuidado nutricional individual, familiar e coletivo nas ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência e tratamento. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática supervisionada na área de atuação em Nutrição em Saúde Coletiva, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional. Práticas relacionadas às ações de alimentação e nutrição integradas às diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à educação alimentar e nutricional, além da garantia do direito humano à alimentação e nutrição adequadas.

Bibliografia Básica

ANDRADE, S. M.; CORDONI JUNIOR, L.; CARVALHO, B. G. et al (Org.). Bases da saúde coletiva. 2. ed. Londrina, PR: EDUEL, 2017.

FAGUNDES, A. A. et al. Vigilância alimentar e nutricional SISVAN: orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (Ed.); LANG, Regina Maria Ferreira (Ed.); LONGO-SILVA, Giovana et al ((Ed.)). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2016. 540 p.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Caderno dos programas nacionais de suplementação de

micronutrientes. Brasília: Ministério da Saúde, 2022. 44 p.

_____. Ministério da Saúde. Fascículo 4: protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

_____. Ministério da Saúde. Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

_____. Ministério da Saúde. Fascículo 2 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

_____. Ministério da Saúde. Fascículo 3 Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de gestantes. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Especializada à Saúde. Departamento de Atenção Hospitalar, Domiciliar e de Urgência. Atenção Domiciliar na Atenção Primária à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2020.

_____. Resolução nº 20, de 02 de dezembro de 2020. Altera a Resolução/CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 dez. 2020.

_____. Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 mai. 2020.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

_____. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE. Brasília: FNDE, 2018.

_____. Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 set. 2017.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

_____. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.

JAIME, P.C. (Org.). Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.

RECINE, E.; CARVALHO, M. F. C.; LEÃO, M. O papel do nutricionista na atenção primária à saúde. 3. ed. Brasília: Conselho Federal de Nutricionistas, 2015.

OPTATIVAS - 2ª SÉRIE

ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA E PLANT BASED

Ementa

Introdução aos tipos de alimentação baseada em vegetais. Guias alimentares para vegetarianos. Nutrientes em risco de deficiência. Dietas e planos alimentares nos ciclos da vida. Nutrição do atleta. Implicações das dietas vegetarianas na saúde e na doença. Microbiota intestinal e dietas vegetarianas. Solicitação e interpretação de exames laboratoriais. Suplementação. Elaboração de cardápios para coletividades. Conhecimento em desenvolvimento de produtos alimentícios.

Bibliografia Básica

PASCHOAL, Valeria; NAVES, Andreia. Tratado de Nutrição Esportiva Funcional. Editora Gen, 2014.

PHILIPPI, Sonia T.; PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; MARTINS, Marcia Cristina T. Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida. (Guias de nutrição e alimentação). Editora Manole, 2022.

PHILIPPI, Sonia T.; AQUINO, Rita de Cássia D. Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. Editora Manole, 2015.

Bibliografia Complementar

BASSO, Cristiana. Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar. 1. ed. Guanabara Koogan, 2021.

BASSO, Cristiana. Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar. Grupo GEN, 2021.

MAHAN, L K. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Grupo GEN, 2018.

PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina Almada. Nutrição e Gastronomia. 1. ed. Manole, 2018.

SOUZA, Eliana Carla Gomes; DUARTE, Maria Sônia Lopes. Alimentação Vegetariana: Atualidades na Abordagem Nutricional. 1. ed. Rubio, 2016.

ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS

Ementa

Conceitos, classificação e caracterização e fundamentos gerais dos alimentos funcionais e nutracêuticos. Alimentos funcionais antioxidantes. Alimentos funcionais e nutracêuticos nas doenças imunológicas; na prevenção de doenças crônico-degenerativas; na nutrição e qualidade de vida; no envelhecimento cutâneo; na desarmonia e alterações corporais. Aspectos clínicos das deficiências nutricionais. Prescrição nutricional de alimentos funcionais e nutracêuticos em estética (cabelo, pele e unhas). Tendências da gastronomia funcional.

Bibliografia Básica

COSTA, Neuza Maria Brunoro (Ed.); ROSA, Carla de Oliveira Barbosa (Ed.). Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2016. 480 p.

DUARTE, Varo. Alimentos funcionais. Porto Alegre, RS: Artes e Ofícios, 2006. 120 p.

SALGADO, Joclem Mastrodi. Guia dos funcionais: dieta alimentar para manter a saúde e evitar doenças. São Paulo: Ediouro, 2009. 192 p.

Bibliografia Complementar

DUARTE, M.F.N. A importância dos alimentos funcionais para a saúde – dicas do consultório para o dia a dia. São Paulo: Metha, 2011.

PASCHOAL, V. Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica. São Paulo: Valéria Paschoal Ltda, 2007.

PIMENTEL, C.M.B. ELIAS, M.F. PHILIPPI, S.T. Alimentos Funcionais e compostos bioativos. 1. ed. - Baarueri - SP: Manole, 2019.

SAAD, Susana Marta Isay (Ed.); CRUZ, Adriano Gomes da (Ed.); FARIA, José de Assis Fonseca (Ed.). Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Livraria Varela, 2011. 669 p.

SANTOS, FL. Kefir: produção artesanal e desenvolvimento de produtos. Bahia, BA: UFRB, 2013. 42 p.

LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS

Ementa

Aspectos históricos: cultura surda, identidade e língua de sinais. Estudo da legislação e das políticas de inclusão de pessoas com surdez. O ensino de libras e noções básicas dos aspectos linguísticos. Introdução às práticas de compreensão e produção em Libras por meio do uso de estruturas e funções comunicativas elementares.

Bibliografia Básica

FELIPE, T. MONTEIRO, M. S. Libras em Contexto: curso básico. Brasília: Ministério da Educação e do Desporto/Secretaria de Educação Especial, 2001.

LODI, Ana Claudia Balieiro. MÉLO, Ana Dorziat Barbosa de. FERNANDES, Eulalia. Letramento, bilinguismo e educação de surdos. Porto Alegre. Editora Mediação, 2012.

QUADROS, R. M. Educação de Surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médica, 1997.

QUADROS, R. M.; KARNOPP, L. Língua de Sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.

THOMA, A. S.; LOPES, M. C. A invenção da surdez: cultura, alteridade, identidade e diferença no campo da educação. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2004.

Bibliografia Complementar

GOLDFELD, Márcia. A criança Surda. Linguagem e Cognição numa perspectiva sociointeracionista. 2. ed. São Paulo: Plexus, 2002.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. Departamento de Educação Especial. Aspectos linguísticos da Libras. Curitiba: SEED/DEE, 1998.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Educação. Departamento de Educação Especial. Falando com as Mãos. Curitiba: SEED/DEE, 1998.

PERLIN, Glades T.T. Identidades Surdas. In: SKLIAR, Carlos. A surdez: Um Olhar Sobre as Diferenças. Porto Alegre: 3. ed. Mediação, 2005.

SANTANA, Ana Paula. BERGAMO, Alexandre. Cultura e Identidade Surdas. Encruzilhadas de Lutas Históricas e Sociais. Educ. Soc., Campinas, vol. 26, n. 91, p. 565-582, Maio/Ago. 2005. disponível em: Acesso em 25 nov. 2012

MARKETING EM NUTRIÇÃO

Ementa

Fundamentos e processos da comunicação. Eficiência e a comunicação no contexto pessoal. O desenvolvimento da comunicação. Aspectos sociais da propaganda. Conceitos básicos de Marketing. O consumidor. Segmentação de mercado. Aplicabilidade do

marketing na Nutrição. Marketing de serviços. Marketing pessoal. Marketing em Unidades de Alimentação e Nutrição. Marketing na indústria de alimentos. Empreendedorismo. A linguagem dos meios de comunicação. Os efeitos da comunicação de massa. Pesquisas. Planejamento de campanhas publicitárias na área da nutrição.

Bibliografia Básica

COBRA, Marcos. Administração de marketing no Brasil. 2.ed. São Paulo: Cobra Ed. e Marketing, 2006. 454p.
DORNELAS, José. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 6. ed. São Paulo: Empreende/Atlas, 2016.
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Principios de Marketing. 9.ed. São Paulo: Prentice hall, 2003. 593p.

Bibliografia Complementar

BUTTERFIELD, Leslie (Org.). O valor da propaganda: vinte maneiras de fazer a propaganda funcionar para sua empresa. Tradução: Sandra Luzia Couto, Mirtes Frange de Oliveira Pinheiro. São Paulo: Cultrix, 2005. 224 p.
CONDE, Simara Rufato; CONDE, Alexandre. Nutricionista o seu próprio empreendedor. 1. ed. São Paulo: Editora Metha, 2017. 128 p.
GIGLIO, Ernesto Michelangelo. O comportamento do consumidor. 4. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2010. 245 p.
SILVA, Erika Madeira Moreira. Marketing para quem entende de nutrição. 1.ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 168 p.
SOLOMON, Michael R. O comportamento do consumidor: comprando, possuindo e sendo. Tradução: Luiz C. de Queiroz Faria. 9.ed. Porto Alegre, RS: Bookman, 2011. 680 p.

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Ementa

Introdução à qualidade de alimento. Identidade e qualidade de alimentos, segundo a legislação. Designação e especificação de alimentos. Padrão de Identidade e Qualidade de produtos de origem vegetal e animal. Características de alimentos próprios para o consumo. Rotulagem. Importância da identidade e qualidade dos alimentos no processo de compra.

Bibliografia Básica

CAMPBELL-PLAT, G. Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2015.
FERREIRA, S.M.R. Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva. São Paulo: Varela, 2002.
QUEIROZ, M.I.; TREPTOW, R.O. Análise Sensorial Para Avaliação da Qualidade dos Alimentos. Rio Grande: Editora da FURG, 2006.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO (ABIA). Compêndio da Legislação de Alimentos - Atos do Ministério da Saúde, São Paulo, 199
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS (ABERC). Manual ABERC de práticas de elaboração de refeições para coletividades, São Paulo, 2003.
CODEX Alimentarius Commission. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application, Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos. 1. ed. Barueri: Manole, 2013. 579 p.
SCHILING, M. Qualidade em Nutrição – métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. São Paulo: Varela, 1995.

PRÁTICAS INTEGRATIVAS E COMPLEMENTARES

Ementa

Introdução às práticas integrativas e complementares. Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares. Estudo das práticas integrativas e complementares regulamentadas pelo Sistema Único de Saúde. Práticas relacionadas à nutrição: dietoterapia chinesa, ayurveda, fitoterapia.

Bibliografia Básica

MACHADO, M. G. M. Práticas integrativas e complementares em saúde. Porto Alegre: SAGAH, 2021. 203 p.
ROHDE, C. B. S.; MARIANI, M. M. C.; GHELMAN, R. Medicina integrativa na prática clínica. 1. ed. Santana de Parnaíba: Manole, 2021. 696 p.
SOUZA, L. Nutrição funcional e fitoterapia. Porto Alegre: SAGAH, 2017. 244 p.

Bibliografia Complementar

ARANTES, A. M. Saúde e longevidade na mesa: dez passos para a escolha diária dos alimentos com a dietoterapia chinesa. 1. ed. Rio de Janeiro: Roca, 2016. 138 p.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de práticas integrativas e complementares no SUS: atitude de ampliação de acesso. 2. ed. – Brasília: Ministério da saúde, 2015. 96 p.
CECHINEL FILHO, V. Fitoterapia avançada: uma abordagem química, biológica e nutricional. Porto Alegre: Artmed, 2020. 200 p.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO

Ementa

Atualização dos assuntos pertinentes à alimentação e nutrição. Avaliação e análise dos problemas, limitações e avanços relacionados à área de alimentação e nutrição. Abordagem de temas atuais e de interesse dos discentes na área de alimentação e nutrição.

Bibliografia Básica

BECK, H.; GIRANDO, U.; DINOLI, S.; REITANO, M. A arte e a Ciência do Serviço. São Paulo: Anhembi-Morumbi, 2005.
BUSNELLO, F. M. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.
COSTA, N. M. B.; BORÉM, A. Biotecnologia e Nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer a qualidade dos alimentos. São Paulo: Nobel, 2003.

Bibliografia Complementar

BARBIERI, D.; PALMA, D. Gastroenterologia e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2005.
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas – SP: UNICAMP, 2003.
CURI, R.; POMPÉIA, C.; MIYASAKA, C. K.; PROCOPIO, J. Entendendo a Gordura. Os ácidos graxos. Barueri – SP: Manole, 2002.
DÂMASO, A. Nutrição e Exercício na Prevenção de Doenças. Rio de Janeiro: Medsi, 2001.
FRANK, A. A.; SOARES, E. A. Nutrição no Envelhecer. São Paulo: Atheneu, 2004.
PHILLIPPI, S. T. Pirâmide dos Alimentos. Fundamentos básicos da Nutrição. Barueri – SP: Manole, 2008.

INTRODUÇÃO À ECONOMIA

Ementa

A ciência econômica. Objeto de estudo da Economia. O funcionamento da economia capitalista. Divisão do trabalho, excedente econômico e produtividade. Produção e preços. Preços e moeda. Preço e lucro. Taxa de lucro e movimento de capital. Produção, distribuição de renda e crescimento. A renda Nacional. O Emprego e a Distribuição de Renda. O comércio Internacional.

Bibliografia Básica

LOPES, L. M.; VASCONCELLOS, M. A. S. Manual de microeconomia. São Paulo: Atlas, 2010
ROSSETI, José Paschoal. Introdução à economia. 17a ed. São Paulo: Atlas: 1997.
SAMUELSON, Paul A. NORDHAUS, William D. Economia. Lisboa: MCGrawHill, 1993.
SOUZA, A.; CLEMENTE, A. Decisões Financeiras e análise de investimentos. São Paulo: Atlas, 1999.
VASCOLCELLOS, M. A. S.; GARCIA, M. E. Fundamentos de Economia. São Paulo: Saraiva, 2003.
VASCOLCELLOS, M. A. S.; OLIVEIRA, R. G. Manual de microeconomia. São Paulo: Atlas, 2009

Bibliografia Complementar

BLANCHARD, Olivier. Macroeconomia. Rio de Janeiro: Campus. 1999.
HESS, Geraldo et al. Engenharia Econômica. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1992.
KUHNNEN, O. L.; BAUER, U. R. Matemática Financeira Aplicada e Análise de Investimentos. 3ª Ed. São Paulo: Atlas, 2001.
LEITE, José Alfredo. Macroeconomia. São Paulo: Atlas. 2000.
MANKIW, N. Gregory. Macroeconomia. Ed. Rev. Rio de Janeiro: LTC. 1992.
MANKIW, N. Gregory. Princípios de Microeconomia. 3ª ed. São Paulo: Pioneira, 2005.
MOCHON, F. Princípios de Economia. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007
O'SULLIVAN, A; STEVEN, S. Introdução à Economia: princípios e ferramentas. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
PAULANI, Leda Maria; BRAGA, Marcio B. A Nova Contabilidade Social. 3ª ed. São Paulo: Saraiva, 2007
RUBINFELD, Daniel L. & PINDYCK, Robert S. Microeconomia. São Paulo: Makron Books. 1999.

SOCIOLOGIA E NUTRIÇÃO

Ementa

Introdução à sociologia: objeto e métodos da análise sociológica. Estrutura social, classes e estratificação social. **Estudo das relações étnico-raciais, história e cultura.** Estado e organização da produção. Produção e consumo de alimentos. Análise de alguns problemas especiais do subdesenvolvimento: migração, difusão de inovações tecnológicas, mão-de-obra.

Bibliografia Básica

AMORIM, Suely Teresinha Schmidt Passos. Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos. Brasil 1960-1988. História: Questões e debates, Curitiba, n.42, p.95-111, 2005.
BERGER, Peter L. Perspectivas Sociológicas. São Paulo: Circulo do Livro, 1976.
BOURDIEU, Pierre. O poder simbólico. 2. ed. Trad. Fernando Thomaz. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.
BOURDIEU, Pierre et. al. Ofício de sociólogo - Metodologia da pesquisa na sociologia. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2007.
BURKE, Peter. Sociologia e História. Porto: Edição Afrontamento, 1980.
CASCUDO, Luis da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.

COMTE, Auguste. Sociologia. (Org.) Evaristo de Moraes Filho. São Paulo: Ática, 1978.

COSTA, Cristina. SOCIOLOGIA - Introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 1997.

EDWALD FILHO, Rubens, LEBERT, Nilu. O cinema vai à mesa: histórias e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 2007.

ELIAS, N. e SCHROTER, M. Mozart: sociologia de um gênio. Rio de Janeiro: Zahar, 1995.

ELIAS, N. A sociedade de corte. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

_____. O processo civilizador. Vol. 2: Formação do Estado e Civilização. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.

FERNANDES, Florestan. A revolução burguesa no Brasil: ensaio de interpretação sociológica. 3 ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

FLADRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOUCAULT, Michel. As palavras e as coisas: uma arqueologia das ciências humanas. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

FRANCO, Ariovaldo. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 4ed. Revista São Paulo: SENAC, 2006.

FREEDMAN, Paul. A História do Sabor. São Paulo: SENAC, 2009.

FREYRE, Gilberto. Sociologia – Introdução para o estudo de seus princípios. Rio de Janeiro: José Olímpio, 1967.

LALLEMENT, Michel. História das idéias sociológicas - das origens a Max Weber. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2003.

LODY, Raul. Brasil bom de boca: temas de antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.

LOWY, Michael. As aventuras de Karl Marx contra o Barão de Münchhausen – marxismo e positivismo na Sociologia do Conhecimento. 7 ed. São Paulo: Cortez, 2000.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

POPKIN, Barry. O mundo está gordo. Rio de Janeiro. Ed. Campus. 2009.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A gastronomia Francesa: da Idade Média às novas tendências culinárias. Disponível em www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/grupos/htm

_____. História da Alimentação no Paraná. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

_____. Por uma História da Alimentação. In: HISTÓRIA, QUESTÕES & DEBATES. n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997, p. 154-171.

_____. Paraná: Vida Material, Vida Econômica. Curitiba: SEED, 2001.

SCHUMPETER, J. A. Imperialismo e classes sociais. Rio de Janeiro: Zahar, 1961.

SIMMEL, G. A metrópole e a vida mental. In: VELHO, O. G. (Org.) O fenômeno urbano. Rio de Janeiro: Zahar, 1967. p. 13-28.

VITA, Álvaro de. Sociologia da sociedade brasileira. São Paulo: Ática, 1989.

WEBER, Max. Ciência e política: duas vocações. São Paulo: Cultrix, 1972.

Bibliografia Complementar

AGUILERA, César. História da Alimentação Mediterrânea. Lisboa. Terramar, 1997.

ALVES FILHO, Ivan, GIOVANNI, Roberto di. Cozinha Brasileira (com recheio de história). Rio de Janeiro: Revan, 2000.

BERGER, Peter L.; LUCKMANN, Thomas. A construção social da realidade. 18 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1999.

BOURDIEU, Pierre. Gosto de classe e estilos de vida. In: ORTIZ, Renato (org.). Pierre Bourdieu: sociologia. São Paulo: Ática, 1983. p. 82-121.

BOURDIEU, Pierre. Questões de sociologia. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BRESCIANI, Maria Stella Martins. Lógica e dissonância: sociedade do trabalho: lei, ciência, disciplina e resistência operária. Revista brasileira de história, São Paulo, v. 6, n. 11, p. 7-44, 1986.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

DURKHEIM, E. O que é fato social? In: RODRIGUES, José Albertino (org.). Durkheim: sociologia. São Paulo: Ática, [s.d.]. p. 46-52.

DURKHEIM, E. Solidariedade mecânica. In: RODRIGUES, José Albertino (org.). Durkheim: sociologia. São Paulo: Ática, [s.d.]. p. 73-79.

DURKHEIM, E. Solidariedade orgânica. In: RODRIGUES, José Albertino (org.). Durkheim: sociologia. São Paulo: Ática, [s.d.]. p. 80-84.

ELIAS, Norbert. O processo civilizador. vol.1. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

FOUCAULT, M. Microfísica do Poder. Rio de Janeiro: Graal, 1982.

FRIEIRO, EDUARDO. Feijão, angu e couve. Belo Horizonte: Itatiaia, 1982.

HOLANDA, Sérgio Buarque. Raízes do Brasil. 26 ed. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

IANNI, Octavio. A sociologia e o mundo moderno. Tempo social, São Paulo, n. 1(1), p. 7-27, 1989.

IGLESIAS, José Carlos. Sabor & Saber: os cinco sentidos da alimentação. São Paulo Singular, 2007.

MARX, K.; ENGELS, F. A ideologia alemã. 6 ed. São Paulo: Hucitec, 1987.

MARX, K. Para a crítica da economia política. São Paulo: Nova Cultural, 1999. (Col. Os pensadores).

MOORE Jr., Barrington. As origens sociais da ditadura e da democracia. Lisboa: Cosmos: Martins Fontes, 1977.

RODRIGUES, José Albertino (org.). Durkheim: sociologia. São Paulo: Ática, [s.d.].

RAMOS, Fabio Pestana. No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar. São Paulo: Contexto, 2006.

WEBER, Max. A ética protestante e o espírito do capitalismo. São Paulo: Pioneira, 1967.

OPTATIVAS - 3ª SÉRIE

ANÁLISE DE ALIMENTOS

Ementa

Importância da análise de alimentos. Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos. Métodos analíticos para determinação da composição físico-química de alimentos. Confiabilidade de resultados. Controle e segurança de qualidade analítica. Aplicação da análise de alimentos na rotulagem nutricional. Introdução à cromatografia e espectrofotometria e aplicações em alimentos. Aditivos utilizados em alimentos. Toxicologia de alimentos.

Bibliografia Básica

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: Grupo A, 2019. 1085 p.

PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 6. ed. Barueri: Manole, 2018.

RIBEIRO, Eliana P. Química de alimentos. São Paulo: Blucher, 2007. 195 p.

Bibliografia Complementar

ASCAR, J. M. Guia de aulas práticas de química bromatológica. 2.ed. São Leopoldo: UNISINOS Editora. 1984. 161p.

CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. 2 ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003. 280 p.

EWING, G. W. Métodos instrumentais de análise química. São Paulo: Blucher, 1989. 230 p.

FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 9.ed. São Paulo: Atheneu, 1999. 324 p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. p. 1020.

GENÔMICA NUTRICIONAL

Ementa

Conceitos básicos de genética humana. Interações nutriente-genoma (nutrigenética e nutrigenômica) e ambiente-genoma (epigética). Genômica Nutricional na saúde e nas doenças. Exames genéticos. Avanços na pesquisa em Genômica Nutricional. Aspectos éticos.

Bibliografia Básica

COMINETTI, C.; ROGERO, M. M.; HORST, M. A. Genômica Nutricional: Dos Fundamentos à Nutrição Molecular. Barueri, SP: Editora Manole, 2016.
GRIFFITHS, Anthony J F.; DOEBLEY, John; PEICHEL, Catherine; et al. Introdução à Genética. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.
SIMINO, L. A. de P. Nutrigenômica. São Paulo: Editora Saraiva, 2021.

Bibliografia Complementar

DAL BOSCO, S. M.; GENRO, J. P. Nutrigenética e implicações na saúde humana. São Paulo: Editora Atheneu, 2014.
HEIBEL, A.; FAGUNDES, G. Do Dna à Prática Clínica - Nutrogenômica, nutrigenética e Epigenética. São Paulo: Editora Metha, 2022.
HERMSDORFF, H. H.; BRESSAN, J. Genômica Nutricional nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2019.
MOREIRA, J. D. Nutrigenômica. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2018.
ROSSI, Luciana. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.

GESTÃO DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Ementa

Temas atuais na área de alimentação coletiva. Promoção de saúde e nutrição na área de alimentação coletiva. Engenharia de cardápios. Instrumentos de qualidade nutricional, sensorial e simbólica. Estratégias de organização e interação na produção de refeições. Sustentabilidade.

Bibliografia Básica

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos Alimentos. 1. ed. Barueri: Manole, 2013. 579 p.
MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. Barueri: Manole, 2015. 343 p.
MUTTONI, S. Administração de Serviços de Alimentação. Porto Alegre: SAGAH, 2017.
PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. 12. ed. Barueri Manole, 2015. 378 p.
SILVA JR, E. A. Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 2001. 475 p.

Bibliografia Complementar

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. GLÓRIA, N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 7. ed. São Paulo: Metha, 2019. 392 p.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2019. 874 p.
PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade nutricional e Sensorial na produção de refeições. Florianópolis: EDUFSC, 2005. 222 p.
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, SM. Cardápio. Guia Prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2019.
TEIXEIRA, S. M. F.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004. 219 p.

NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL

Ementa

Fundamentos teóricos sobre comportamento alimentar. Transtornos alimentares e comer transtornado. Abordagens em atendimento nutricional não prescritivo: entrevista motivacional; comer intuitivo; comer consciente; competências alimentares; e terapia cognitivo-comportamental em nutrição. Nutrição comportamental na obesidade e nas doenças crônicas. Atendimento clínico comportamental nas fases da vida.

Bibliografia Básica

ALVARENGA, M.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMAN, F.; ANTONACCIO, C. Nutrição Comportamental. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2019. 549 p.

ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B.; PHILIPPI, S. T. Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e Tratamento. Barueri, SP: Manole, 2011. 521 p.

CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 185 p.

Bibliografia Complementar

NUNES, M. A. et al. Transtornos alimentares e obesidade. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 416 p.

PHILIPPI, S. T.; AQUINO, R. A. Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri: Manole, 2015. 540 p.

SOUZA, I. C. W. D. *Mindfulness* e terapia cognitivo-comportamental. Barueri: Manole, 2020.

NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA

Ementa

Epidemiologia, etiologia e fatores de risco nutricionais associados ao câncer. Fisiopatologia do câncer. Avaliação nutricional e necessidades nutricionais no paciente oncológico. Terapia nutricional nos diferentes tipos de câncer. Tratamento cirúrgico e terapia nutricional. Efeitos e toxicidade dos tratamentos antineoplásicos. Abordagem interdisciplinar no tratamento do câncer. Papel e responsabilidade do nutricionista no curso do estado da doença e sua terapia. Abordagem nutricional em cuidados paliativos. Nutrição na prevenção do câncer. Questões éticas em torno do suporte nutricional de pacientes com câncer.

Bibliografia Básica

CUPPARI, L. Guia de Nutrição Clínica no Adulto. 4 ed. Barueri: Manole, 2019. 602 p.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6 ed. Barueri: Manole, 2011. 1040 p.

MIOLA, T. M.; PIRES, F. R. O. Nutrição em oncologia. Barueri: Manole, 2020. 280 p.

Bibliografia Complementar

CAMPOS, C. D. C.; WAITZBERG, D.L. Manual de terapia nutricional em oncologia do ICESP. São Paulo: Atheneu, 2011. 320 p.

INSTITUTO NACIONAL DE CÂNCER (INCA). Consenso nacional de nutrição oncológica. 2. ed. Rio de Janeiro: INCA, 2015. 182 p.

KUMAR, V.; CONTRAN, R. S.; ROBBINS, S. L. Patologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994. 608p.

RODRIGUES, A. B.; MARTIN, L. G. R.; MORAES, M. W. D. Oncologia Multiprofissional: Bases para Assistência. Barueri: Manole, 2016.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Ementa

Conceitos e fundamentos da Nutrição Experimental. Ética e legislação do uso de animais de laboratório. Instalações, equipamentos e funcionamento de um biotério de criação e experimentação. Modelos animais em pesquisa na área de nutrição. Manuseio, contenção e sexagem de animais de laboratório. Vias de administração de drogas. Coleta de sangue, urina e fezes. Técnicas de eutanásia. Necessidades e recomendações de nutrientes de roedores. Cálculo e técnica de preparo de dietas para estudos de nutrição em roedores. Métodos e técnicas de avaliação da qualidade e valor nutricional dos alimentos. Cuidados no planejamento, delineamento e execução de um ensaio biológico. Conhecimento e aplicação de técnicas para pesquisa experimental em nutrição.

Bibliografia Básica

ANDRADE, A.; PINTO, S.C.; OLIVEIRA, R.S. Animais de Laboratório: Criação e experimentação. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2002, 388 p.

HIRATA, M. H.; FILHO, J. M.; HIRATA, R. D. C. Manual de biossegurança. 3 ed. Barueri: Manole, 2017. 474 p.

MEZADRI, T. J.; TOMÁZ, V. A.; AMARAL, V. L. L. Animais de laboratório: cuidados na iniciação experimental. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004. 154 p.

Bibliografia Complementar

BARROS NETO, B., SCARMINIO, I. S., BRUNS, E. R. Como fazer experimentos - pesquisa e desenvolvimento na ciência e indústria. 2 ed. Porto Alegre: Bookman, 2002. 411 p.

COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G.; MARTINO, H. S. D. HENRIQUES, G. S. Nutrição Experimental: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 178 p.

GUIMARÃES M. A.; MÁZARO, R. Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação. São Paulo: UNIFESP, 2004. 43 p.

MAJEROWICZ, J. Boas práticas em biotérios: Biossegurança. Rio de Janeiro: Interciência, 2008. 176 p.

REEVES, P.G., NIELSEN, F.H., FAHEY Jr, G.C. 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-76^a rodent diet. The Journal of Nutrition, Bethesda, v.123, p.1939-1951, 1993.

PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ementa

Aplicação aprofundada dos conhecimentos teóricos e práticos da Ciência da Nutrição em pesquisa científica. Elaboração e desenvolvimento de projetos. Elaboração de artigos e resumos, visando apresentações em eventos científicos e submissão a periódicos conceituados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES.

Bibliografia Básica

COSTA, NMB. Alimentos Funcionais. 1. ed. Viçosa: Editora UFV, 2006.

COSTA, NMB; ROSA, COB. Alimentos Funcionais - Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. 2a. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016.

DUARTE, V. Alimentos funcionais. 1. ed. Porto Alegre: Editora artes e ofícios, 2006.

DUARTE, M.F.N. A importância dos alimentos funcionais para a saúde – dicas do consultório para o dia a dia. São Paulo: Metha, 2011.

PUJOL, AP. NUTRIÇÃO aplicada à estética. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 424 p.

SALGADO J. Alimentos funcionais. 1. ed. -- São Paulo: Oficina de Textos, 2017. ISBN: 978-85-7975-286-5

SANTOS, FL. Kefir: produção artesanal e desenvolvimento de produtos. Bahia, BA: UFRB, 2013. 42 p.

Bibliografia Complementar

CRAVEIRO, AC; CRAVEIRO, AA. Alimentos funcionais - A nova revolução. 1. ed. Fortaleza: PADETEC / UFC, 2003.

COSTA, N M B; ROSA COB. Alimentos funcionais: Benefícios à saúde. 1. ed. Viçosa: Editora UFV, 2008.

MAZZA, NAM. Alimentos funcionales. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000.

PASCHOAL, V. Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica. São Paulo: Valéria Paschoal Ltda, 2007.

PHILIPPI, S T. Pirâmide dos alimentos - fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008.

PIMENTEL, C VMB; FRANCKI, V M; GOLLUCKE, A P. Alimentos funcionais - Introdução às principais substâncias Bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005.

SALGADO, JM. Guia dos funcionais: dieta alimentar para manter a saúde e evitar doenças. São Paulo: Ediouro, 2009. 192 p.

SIMÕES, C M O; SCHENKEL, E P; GOSMANN, G; MENTZ, L A; PETROVICK, P R. Farmacognosia: da Planta ao Medicamento. 6. ed. Porto Alegre/Florianópolis: UFSC / UFRGS, 2007.

PESQUISA QUALITATIVA EM NUTRIÇÃO

Ementa

Estudo das abordagens sociológica e antropológica da saúde e da alimentação. Natureza e métodos. Técnicas de coleta de dados, análise, tratamento e apresentação de informações em pesquisa qualitativa. Práticas em pesquisa qualitativa na área de alimentação e nutrição. Uso de softwares. Critérios éticos, de validade e de qualidade em pesquisa qualitativa.

Bibliografia Básica

DESLANDES, Suely Ferreira; MINAYO, Maria Cecília de Souza (org). Pesquisa Social: teoria, método, criatividade. 23.ed. Petrópolis: Vozes, 1994.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 8. ed. São Paulo: Editora Hucitec, 2004. 269 p.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004. 310 p.

Bibliografia Complementar

BOSI, Maria Lúcia Magalhães; GASTALDO, Denise. Tópicos avançados em pesquisa qualitativa em saúde: Fundamentos teórico-metodológicos. 1.ed. Petrópolis: Vozes, 2021. 344 p.

HAGUETTE, Teresa M. Frota. Metodologias qualitativas na sociologia. Petrópolis: Vozes, 1992.

ROSA, Maria Virgínia de Figueiredo Pereira do Couto; ARNOLDI, Marlene Aparecida Gonzalez Colombo. A entrevista na pesquisa qualitativa: mecanismos para validação dos resultados. Belo Horizonte: Autêntica, 2006. 112 p. ISBN 85-7526-179-8.

TRIVINÓS, Augusto N. S. Introdução à pesquisa em Ciências Sociais. São Paulo: Atlas, 1995.

YIN, Robert K. Pesquisa Qualitativa do Início ao Fim. Penso, 2016. 336 p.

RECURSOS ERGOGÊNICOS DO ESPORTE

Ementa

Recursos ergogênicos biomecânicos, psicológicos e fisiológicos para praticantes de atividade física e atletas. Recursos ergogênicos farmacológicos. Conceito e histórico de fair play e doping. Efeitos à saúde e controle de substâncias e métodos proibidos. Recursos ergogênicos nutricionais. Respostas fisiológicas e bioquímicas dos sistemas orgânicos em

relação aos suplementos alimentares e a sua implicação para o desempenho, treinamento e saúde. Uso de fitoterápicos na prática esportiva. Nutrição funcional e gastronomia na prática esportiva.

Bibliografia Básica

BACURAU, R. F. Nutrição e suplementação esportiva. 6. ed. São Paulo: Phorte, 2009. 284 p.

LANCHA JR, A H. Nutrição e Metabolismo aplicados à Atividade Motora. São Paulo: Atheneu, 2004. 194 p.

MCARDLE, W D; KATCH, F I; KATCH, V L. Nutrição para o Desporto e o Exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 694 p.

Bibliografia Complementar

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. (Org.). Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Barueri: Manole, 2005. 506 p.

KLEINER, S M. Nutrição para o Treinamento de Força. São Paulo: Manole, 2009. 598 p.

LANCHA JR., A. H. Suplementação Nutricional no Esporte. São Paulo: Guanabara Koogan, 2019. 198 p.

MCARDLE, W D; KATCH, F I. Nutrição, Exercício e Saúde. 4. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1996. 700 p.

PASCHOAL, V. Nutrição Esportiva Funcional. São Paulo: Guanabara Kookgan, 2013. 1354 p.

WILLIAMS, MH. Nutrição para Saúde, Condicionamento Físico e Desempenho Esportivo. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002. 500 p.

COMUNICAÇÃO APLICADA AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO

Ementa

Fundamentos e processos da comunicação. Eficiência e a comunicação no contexto pessoal. O desenvolvimento da comunicação. Aspectos sociais da propaganda. A linguagem dos meios de comunicação. Os efeitos da comunicação de massa. Pesquisas. Planejamento de campanhas publicitárias na área da nutrição.

Bibliografia Básica

BARROS, D.L. A comunicação humana. IN: FIORIN, J.L. Introdução à linguística. São Paulo: Contexto, 2002. BITT,P.R; ZANI,B. La comunicazione come processo sociale. Bologna: editorial: Estampa, 1993.

CABRAL, P. Propaganda: técnica da comunicação industrial e comercial. São Paulo: Atlas, 1991. CARVALHO, Nelly de. Publicidade: a linguagem da sedução. 3.ed. São Paulo: Ática, 2001.

PINHO, J. B. Propaganda institucional: usos e junções da propaganda em Relações Públicas. São Paulo: Summus Editorial, 1990. SAMPAIO, I.S.V. Televisão, publicidade e infância. São Paulo: Annablume Editora, 2002.

THOMPSON, J.B. Ideologia e cultura moderna: teoria social e crítica na era dos meios de comunicação de massa. Petrópolis: Vozes, 1995.

Bibliografia Complementar

SANDMANN, Antônio José. A linguagem da propaganda. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2001.

VESTERGAARD, Torben; SCHRODER, Kim. A linguagem da propaganda. Trad. de João Alves dos Santos. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

INTERDISCIPLINARIDADE EM SAÚDE

Ementa

Estudos e práticas interdisciplinares no contexto da saúde com abordagens no trabalho em equipes multiprofissionais e no atendimento ao indivíduo e à comunidade.

Bibliografia Básica

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Envelhecimento e saúde da pessoa idosa / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 192 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica; n. 19).

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. – 3. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 110 p.: il. – (Série E. Legislação em Saúde).

Bibliografia Complementar

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Doenças não Transmissíveis. Promoção da Saúde: aproximações ao tema: caderno 1 [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Análise em Saúde e Doenças Não Transmissíveis. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Envelhecimento e saúde da pessoa idosa / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 192 p.: il. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica; n. 19).

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento / Ministério da SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 272 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica, nº 33).

MALFATTI, C. R. M.; CRISTINA, K. Promoção da saúde: atuação interdisciplinar em inovação e políticas públicas. - 1ª ed. Appris (2017)

MISSIAS-MOREIRA, R. M.; FRANÇA, D. M. V. R.; LARANJEIRA, C. A. Qualidade de vida e saúde em uma perspectiva interdisciplinar. Volume 10. Curitiba CRV, 2020. 284 p (coleção qualidade de vida e saúde em uma perspectiva interdisciplinar).

5.5. EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS

Matriz curricular vigente			Matriz curricular em implantação		
Código	Disciplina	Carga horária	Código	Disciplina	Carga horária
1572	Anatomia Humana	68		Anatomia Humana	68
1574	Biologia Celular em Nutrição	68		Biologia Celular em Nutrição	68
1575	Bioquímica Básica	68		Bioquímica Básica	68
1576	Comunicação Aplicada ao Estudo da Nutrição	68		Educação Alimentar Nutricional	68

				Marketing em Nutrição	68
1584	Epidemiologia	68		Epidemiologia Nutricional	68
2926	Fisiologia Humana	68		Fisiologia e Imunologia Humana	68
1586	Genética e Evolução em Nutrição	68		Genética e Evolução em Nutrição	68
1587	Histologia e Embriologia Geral	68		Histologia e Embriologia	68
1579	Introdução à Economia	68		Alimentação Coletiva I	102
				Alimentação Coletiva II	68
2927	Introdução à Metodologia	68		Introdução à Metodologia da Pesquisa e da Extensão	68
1588	Microbiologia Geral e de Alimentos	68		Microbiologia Básica e de Alimentos	68
1580	Nutrição Básica	68		Introdução à Alimentação e Nutrição	68
2928	Nutrição e Cultura	68		Nutrição e Cultura	102
0900	Parasitologia	68		Parasitologia	68
1581	Sociologia e Nutrição	68		Nutrição e Cultura (34) Pesquisa Qualitativa em Nutrição (34)	102 68
2929	Administração e Nutrição em Saúde Pública	102		Nutrição em Saúde Coletiva I	68
				Nutrição em Saúde Coletiva II	68
2930	Análise Sensorial de Alimentos	68		Análise Sensorial de Alimentos	68
2931	Avaliação Nutricional do Indivíduo	68		Avaliação Nutricional	102
2932	Bioquímica de Alimentos	68		Bioquímica de Alimentos	68
2933	Educação Nutricional	68		Educação Alimentar e Nutricional	68
1601	Farmacologia Aplicada à Nutrição	68		Farmacologia Aplicada à Nutrição	68
2934	Fisiologia da Nutrição	68		Fisiologia da Nutrição	68

2935	Higiene de Alimentos	68		Higiene de Alimentos	68
2936	Nutrição e Dietética	102		Nutrição e Dietética	102
---	Optativa I	68		Optativa I	68
2937	Patologia Geral	68		Patologia Geral e da Nutrição	136
1604	Psicologia Aplicada à Nutrição	68		Psicologia Aplicada à Nutrição	68
2938	Técnica Dietética	102		Técnica Dietética	102
2939	Abastecimento e Custos em Nutrição	68		Nutrição em Alimentação Coletiva II	68
2940	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição	68		Nutrição em Alimentação Coletiva I	102
2941	Avaliação Nutricional da Coletividade	68		Avaliação Nutricional	102
2942	Bioestatística	68		Técnicas de Análises e Estudos Nutricionais	68
2943	Bioética Aplicada à Nutrição	68		Ética e Conduta Profissional Aplicada à Nutrição	68
2944	Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	102		Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	102
2945	Dietoterapia	204		Dietoterapia I	68
				Dietoterapia II	102
2946	Metodologia do Trabalho Científico	68		Metodologia do Trabalho Científico	68
2152	Nutrição e Esporte	68		Nutrição em Esportes e Exercício Físico	68
2947	Nutrição Materno-Infantil	68		Nutrição e Ciclos da Vida I	68
---	Optativa II	68		Optativa II	68
---	Optativa III	68		Optativa III	68
2151	Patologia da Nutrição	68		Patologia Geral e da Nutrição	136
2153	Seminários Avançados	68		Metodologia do Trabalho Científico	68

2953	Exames Laboratoriais em Nutrição	68		Exames Laboratoriais e Semiologia em Nutrição	68
2949	Gastronomia e Hotelaria	68		Gastronomia e Hotelaria	68
2950	Nutrição e Envelhecimento	68		Nutrição e Ciclos da Vida II	68
1606	Estágio I – Nutrição Clínica * OP	204		Estágio Supervisionado II - Nutrição Clínica Hospitalar	204
1607	Estágio II – Nutrição Social * OP	204		Estágio Supervisionado IV - Nutrição em Saúde Coletiva	204
1608	Estágio III – Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN* OP	204		Estágio Supervisionado III - Nutrição em Alimentação Coletiva	204
1605	Estágio IV – Atendimento Ambulatorial * OP	204		Estágio Supervisionado I - Nutrição Clínica Ambulatorial	204

5.6. ATIVIDADES ACADÊMICAS ARTICULADAS AO ENSINO DE GRADUAÇÃO

Atividades Acadêmicas Complementares – AAC.

As Atividades Acadêmicas Complementares (AACs) se constituem em parte integrante da proposta pedagógica do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO e atende a legislação em vigor (LDB da Educação Nº 9.394/1996 e Resolução CNE/CES Nº 5/2001, do Conselho Nacional de Educação).

As AACs são todas as ações que atendam ao objetivo de complementar a formação acadêmica da graduação em atividades não abrangidas pelo currículo do curso e/ou possibilitar a participação dos acadêmicos em atividades de complementação da formação social, humana e cultural; atividades de extensão; atividades de iniciação científica, tecnológica e de formação profissional, por meio de atividades extraclasse com temáticas de interesse do curso, devidamente comprovadas, realizadas dentro e fora da Universidade.

Os discentes do Curso de Nutrição da UNICENTRO devem participar das AACs, obrigatoriamente, no período da Graduação em Nutrição, para a obtenção do diploma de bacharel em Nutrição, estando de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso e cumprir a carga horária mínima de 100 horas, em pelo menos duas modalidades (ensino, pesquisa e extensão). Além da carga horária, deve ser levado em conta: a diversidade de atividades e formas de aproveitamento, a preocupação com a formação geral e específica do discente.

Atividades de Extensão - Curricularização da Extensão

De acordo com o Plano Nacional de Educação (Lei n. 13.055/2014) e a Resolução n. 7/2018 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE) da UNICENTRO, a curricularização da extensão, no Curso de Nutrição, terá como oferta mínima de 10% da carga horária total. Dessa forma, entende-se por atividades de extensão o “*processo interdisciplinar, educativo, cultural, científico e político que promove a interação transformadora entre a Universidade e outros setores da sociedade e são executadas sob a forma de Programas e/ou Projetos de Extensão institucionalizados*”.

Sendo assim, as atividades de extensão desenvolvidas pelo DENUT/UNICENTRO

contemplam as seguintes características:

Ações realizadas em disciplina de Extensão Universitária, que desenvolvem atividades de extensão alinhando os estudantes ao cotidiano da comunidade, agregando os conhecimentos teóricos com a prática.

Atividades envolvidas nos conteúdos de disciplinas da matriz curricular do curso, a fim de ampliar as ações extensionistas ao longo da formação do discente.

Aquelas realizadas por meio de Projetos e/ou Programas desenvolvidos pelo Departamento e/ou Universidade.

Ações atreladas ao Estágio curricular do curso.

A distribuição da carga horária destinada às atividades de extensão, fixada em **10,73%** na matriz curricular consta no item 5.1 no PPC do Curso de Nutrição.

Mobilidade Acadêmica

A mobilidade acadêmica possibilita aos discentes matriculados em uma Instituição de Ensino Superior -IES estudar em outra Universidade e vivenciar diferentes culturas, além de ampliar sua formação acadêmica, pessoal e profissional. Após a conclusão do intercâmbio, o estudante pode obter um comprovante de estudos e o aproveitamento de disciplinas em sua instituição de origem, quando possível.

O Curso de Nutrição da UNICENTRO tem como princípio norteador o estímulo à mobilidade acadêmica. O curso recebeu alunos de outras localidades e teve alunos vivenciando a mobilidade acadêmica em outras instituições nacionais e internacionais, possibilitando a vivência de diferentes culturas e troca de experiências acadêmicas.

A mobilidade internacional permite que discentes, docentes e agentes universitários da UNICENTRO desenvolvam atividades acadêmicas em outras instituições. O processo de mobilidade internacional de estudantes de graduação e pós-graduação da UNICENTRO é regulamentado pelas Resoluções: Resolução Nº 50/2011-CEPE/UNICENTRO, Resolução n.º 17/2015- CEPE/UNICENTRO e Instrução Normativa Conjunta Nº 01/2017-ERI/PROPEP/PROEN/UNICENTRO.

Diante disso, o Escritório de Relações Internacionais (ERI) da UNICENTRO foi instituído em 2001, com o objetivo de assessorar na busca e efetivação de parcerias internacionais para contribuir no desenvolvimento das áreas de excelência acadêmica da instituição, porém sem perder de vista a missão institucional de produzir conhecimento e implementar ações para auxiliar na transformação do contexto socioeconômico e político da região de abrangência da instituição. Nesse sentido, tem sido estabelecida parcerias que objetivam não apenas a apropriação de conhecimento para beneficiar a comunidade acadêmica da UNICENTRO, mas pela experiência acumulada da instituição também busca contribuir com o resultado de seus estudos para a modernização e inovação em diferentes setores dos países e parceiros.

Com este pressuposto, a UNICENTRO vem ampliando sua cooperação científica em ações de ensino, pesquisa, inovação tecnológica, extensão e cultura de modo a estimular e viabilizar o contato entre a comunidade universitária, seus docentes e pesquisadores e instituições internacionais parceiras.

Diferentes programas de cooperação internacional vêm beneficiando diretamente os estudantes de cursos de graduação, como, por exemplo: Programa Unibral, Programa de Licenciaturas Internacionais – Portugal (PLI), Programa Brafragri, Programa de Mobilidade da Red Zicosur, Programa de Intercâmbio Brasil-Colômbia (Bracol), Programa de Bolsas Ibero-Americanas, Emerging Leaders in the Americas Program (Elap), Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G).

Destaca-se a participação da UNICENTRO e do Curso de Nutrição que já recebeu quatro estudantes internacionais por meio do PEC-G. Dois destes, um de Guiné-Bissau e outro de Benin, respectivamente, já concluíram seus cursos de Ciências Contábeis e de Nutrição. Os outros estudantes, naturais de Cabo Verde e de Honduras, ainda estão cursando respectivamente os cursos de Nutrição e de Medicina Veterinária.

Outros programas podem ser mencionados, como o Programa de Mobilidade Nacional (PMN) é promovido pela Associação Brasileira dos Reitores das Universidades Estaduais e Municipais (Abruem), em parceria com suas universidades afiliadas e o Programa Paranaense de Mobilidade Estudantil (PPME) que é objeto de convênio estabelecido entre as Instituições Públicas de Ensino Superior Paranaense, Ipesp, no âmbito da Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Seti. Seu objetivo é proporcionar aos alunos de graduação das instituições conveniadas, mobilidade entre elas, visando à troca de experiências acadêmicas para o enriquecimento científico e cultural. As universidades participantes são: Universidade Estadual de Londrina (UEL); Universidade Estadual de Maringá (UEM); Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG); Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO); Universidade Estadual do Norte Pioneiro (Unep); Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste); Universidade Estadual do Paraná (Unespar); Universidade Federal do Paraná (UFPR); Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR). Na UNICENTRO, o PPME é regulamentado pela Resolução n.º 103/2007-Cepe/UNICENTRO.

Inserção Acadêmica (PET, PIBID/RP, IC, monitorias/tutorias, entre outros programas)

O Programa de Educação Tutorial, PET, é desenvolvido pelas Instituições de Ensino Superior do país em parceria com o MEC/SESu, por meio de grupos de estudantes organizados nos cursos de Graduação, com tutoria de um docente, norteados pelo princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Para ingressar no programa os estudantes devem cursar, no ato da inscrição, entre a primeira e a última série do respectivo curso. Além de se comprometerem com o programa, os bolsistas devem manter excelente rendimento escolar. Atualmente a UNICENTRO possui 8 grupos PET, sediados nos Campi Santa Cruz, Cedeteg e Irati, que juntos contam com cerca de 96 discentes bolsistas e 8 professores tutores. Todos os anos são abertos editais para ingresso de novos alunos (bolsistas e não bolsistas) nos grupos PET da UNICENTRO. O Regulamento do Programa de Educação Tutorial, PET, da UNICENTRO é regulamentado pela Resolução Nº 2-CEPE/UNICENTRO, DE 8 DE MARÇO DE 2016.

O Programa de Monitoria Discente da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO, destina-se aos acadêmicos regularmente matriculados em cursos de graduação, com oferta de vagas na modalidade remunerada e voluntária. Caracteriza-se por oportunizar aos acadêmicos monitores o desenvolvimento de ações didático-pedagógicas no âmbito das disciplinas regularmente ofertadas, tendo como objetivos: cultivar o interesse pelo magistério superior; oportunizar ao acadêmico monitor uma maior amplitude de conhecimentos com relação ao processo de ensino-aprendizagem; auxiliar na execução do programa da disciplina, tendo em vista a melhoria da qualidade do ensino de graduação; aprofundar conhecimentos teóricos e práticos, proporcionando complementação de estudos e contribuindo para a diminuição da evasão e da reprovação; auxiliar na formação de docentes para o ensino superior por meio do desenvolvimento de metodologias de ensino. O acadêmico monitor deve elaborar o Plano de Atividades juntamente com o Professor Orientador e dedicar doze horas semanais às atividades durante todo o período da monitoria, que tem duração de, no máximo, 9 meses. O programa de monitoria discente é regulamentado pela Resolução nº 91-Cepe/UNICENTRO, de 28 de dezembro de 2011.

No âmbito do Curso de Nutrição, o processo de seleção de acadêmicos-monitores é de responsabilidade do Departamento sob a coordenação do professor-orientador e as monitorias serão oferecidas por disciplina onde os candidatos passarão por processo de seleção divulgado em edital.

O Programa de Tutoria Discente visa atender aos alunos pertencentes a grupos que necessitam de ações inclusivas, apontando, com isso, possibilidades de inserção à dinâmica da universidade e às características da vida universitária, oferecendo-lhes a necessária orientação no encaminhamento de suas atividades acadêmicas. Podem se

inscrever como tutores nesse programa, os alunos regularmente matriculados a partir da segunda série dos cursos de graduação da UNICENTRO. O programa oferece anualmente até 30 bolsas para os acadêmicos tutores, tem duração de, no máximo, 9 meses e é regulamentado pela Resolução nº 03-Cepe/UNICENTRO, de 7 de fevereiro de 2007.

O Estágio Pedagógico Voluntário caracteriza-se pelo desenvolvimento de ações didático-pedagógicas no âmbito das disciplinas regularmente ofertadas em cursos de graduação da Universidade. Este programa visa implementar e atualizar o processo de formação continuada dos graduados em nível superior, com vistas ao desenvolvimento da atividade de ensino das matérias do currículo pleno dos cursos de graduação, bem como cultivar interesse pelas atividades de estudo ligadas às linhas de pesquisa pertencentes aos grupos de pesquisa dos Departamentos Pedagógicos, além de oportunizar ao estagiário ampliar seus conhecimentos com relação ao processo de ensino-aprendizagem e auxiliar na formação de docentes para o ensino superior. Destina-se a todos os graduados em nível superior ou diplomados em curso sequencial de formação específica. A Resolução nº 01-Cepe/UNICENTRO, de 2 de janeiro de 2007 regulamenta o estágio pedagógico voluntário na UNICENTRO.

O Programa Institucional de Iniciação Científica, PROIC, da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO-PR, constitui-se em um conjunto de ações destinadas a propiciar condições favoráveis ao desenvolvimento de Iniciação Científica, por meio de diferentes modalidades. A Resolução nº32- CEPE/UNICENTRO regulamenta o PROIC.

Todos os projetos de IC deverão seguir o Regulamento do Programa Institucional de Iniciação Científica (PROIC) da UNICENTRO e demais normas e instruções normativas da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação. Podem ser ofertados projetos de IC na modalidade voluntário e bolsista.

O PROIC tem por objetivos: incentivar a participação de estudantes de graduação, bem como do ensino médio e profissionalizante do Estado do Paraná, em Programas e Projetos de Iniciação Científica; desenvolver o pensamento crítico e a prática científica nos participantes; assegurar maior cooperação entre corpo discente e docente nas atividades de pesquisa; propiciar a melhoria da qualidade de ensino e qualificar recursos humanos. Pode ser desenvolvido nas seguintes formas: Iniciação Científica com Bolsa, ICB e/ou Iniciação Científica Voluntária, ICV.

A UNICENTRO disponibiliza, juntamente com o CNPQ e a Fundação Araucária, nove programas de bolsas e um programa voluntário para alunos de graduação, ensino médio e fundamental.

O Curso de Nutrição participa ativamente dos programas de iniciação científica e ressalta a importância para sua formação acadêmica. Deve ser considerado um instrumento de apoio metodológico e um componente de articulação entre ensino e pesquisa. Contribui para que o aluno de graduação seja engajado na pesquisa científica, permitindo novas experiências acadêmicas.

Nos últimos cinco anos os alunos do Curso de Nutrição participaram das modalidades de Iniciação Científica com bolsa ou voluntários, conforme dados abaixo:

Modalidade	2017	2018	2019	2020	2021
IC Remunerado	5	6	9	12	12
IC Voluntário	2	1	3	2	2
Total	7	7	12	14	14

5.7. ENSINO A DISTÂNCIA

Operacionalização

O Curso de graduação em Nutrição da UNICENTRO é ofertado integralmente na

modalidade presencial. Destaca-se que os cursos da área da saúde, pelas suas peculiaridades e características de integração com o ser humano e por questões fundamentais relacionadas às atividades práticas, a fragilidade da formação, a falta de humanização do ensino, a necessidade de o futuro profissional ter um treinamento de habilidades para poder adquirir competências, dentre outras justificam a oferta presencial.

Metodologia
Não se aplica.

Ferramentas
Não se aplica.

5.8. TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TICs) NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

O Departamento de Nutrição, em consonância com as diretrizes institucionais da UNICENTRO, prevê a incorporação de Tecnologias de Informação e Comunicação (TICs) como recursos pedagógicos no Curso de Nutrição com o objetivo de qualificar e complementar o processo ensino-aprendizagem, favorecendo a utilização de metodologias ativas.

Atualmente o Campus Cedeteg - UNICENTRO conta com laboratórios de informática equipados com computadores ligados à rede com acesso à internet (inclusive rede sem fio), que podem ser utilizados para ensino, pesquisa e extensão.

O Curso de Nutrição utilizará como principal ferramenta tecnológica o ambiente virtual de aprendizagem Moodle, adotado pela UNICENTRO como plataforma oficial de apoio ao processo de ensino-aprendizagem. O Moodle é um gerenciador de aprendizagem que possibilita a interação discente/professor, o desenvolvimento das atividades assíncronas, o esclarecimento de dúvidas, a discussão de temas relevantes referentes a cada disciplina e a inclusão de conteúdos nos mais diferentes formatos (textos, vídeos, animações, páginas da web). Neste ambiente, o professor e o aluno também encontram diversos recursos disponíveis, como: fórum, chat, enquetes, agenda, blog, diário e outros.

O Moodle é flexível e de fácil utilização pelo professor que pode incluir, excluir e definir os recursos que serão utilizados em sua disciplina. O Moodle também conta com um sistema de gerenciamento que permite o acompanhamento do desenvolvimento das atividades pelos discentes bem como a identificação dos usuários que acessaram a disciplina em um determinado período de tempo.

A UNICENTRO também disponibiliza uma plataforma (Minha Biblioteca) com amplo acervo bibliográfico digital com livros completos das bibliografias do curso que pode ser acessado pela comunidade acadêmica a qualquer hora e lugar, por meio de computador ou smartphone.

A instituição também disponibiliza as ferramentas “aluno on-line” e “docente on-line” para gerenciamento das frequências e notas das disciplinas.

Outras ferramentas de TICs também podem ser utilizadas pelos discentes e docentes para tornar o processo de ensino-aprendizagem mais interativo e dinâmico, de acordo com as características e necessidades de cada disciplina, tais como e-mail, aplicativos de envio de mensagens, redes sociais e ferramentas de edição colaborativa de documentos online.

Além disso, a UNICENTRO investe em tecnologias e tutores especializados, com o objetivo de garantir a acessibilidade para discentes com necessidades especiais.

5.9. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

C/H: 100	Atribuição de nota para o TCC:	() Sim (X) Não
----------	--------------------------------	-------------------

Disciplina correspondente: Não se aplica

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), é um componente que integra a grade curricular

do Curso de Nutrição, de caráter obrigatório, devendo ser cumprido pelo acadêmico, como condição para integralização do Curso. Os objetivos desta atividade são: oportunizar ao acadêmico o aprofundamento científico no campo de saber próprio do curso; propiciar ao acadêmico a iniciação à produção de conhecimento científico; proporcionar meios para o desenvolvimento da autonomia intelectual do acadêmico; propiciar oportunidades para desenvolvimento de pesquisas e realização de publicações na área da Nutrição e afins, melhorando seu currículo acadêmico.

É caracterizado como um trabalho individual de conclusão de curso, devendo ser realizado na forma de um artigo científico, oriundo de uma pesquisa qualitativa ou quantitativa, sob orientação, preferencialmente, de docente lotado no DENUT, podendo, porém, ser docente de outro Departamento da UNICENTRO.

Deve ser iniciado na terceira série, com a redação do projeto de pesquisa, e finalizado na quarta série, com a defesa pública do trabalho escrito. Contempla como critérios de avaliação: desempenho Individual; trabalho escrito; defesa pública; entrega e submissão de um Artigo Científico para um periódico da área. Registros em termos de frequência, carga horária e nota do TCC, constarão no Histórico Escolar do acadêmico.

5.10. FORMATAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

NATUREZA DO ESTÁGIO:	(X) Supervisão Direta (X) Supervisão Semidireta (X) Supervisão Indireta	C/H: 884
Atribuição de nota para o estágio (caso este não se inclua no rol de disciplinas da matriz curricular):	(X) Sim	() Não
<p>As atividades de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO são regidas por Regulamento específico. O Regulamento está fundamentado pela legislação Brasileira vigente LEI Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008 da Presidência da República, pelas resoluções vigentes da Universidade Estadual do Centro-Oeste; Resolução Nº 055-CEPE/UNICENTRO, de 28 de maio de 2008, Resolução Nº 32- CEPE/UNICENTRO, DE 5 DE NOVEMBRO DE 2012 e pelas resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas: Resolução CFN Nº 334/2004, Resolução CFN Nº 599/2018, Resolução CFN Nº 418/2008 e Resolução CFN Nº 541/2014.</p> <p>Dentre os objetivos do estágio está a ampliação dos conhecimentos nas diversas áreas da futura atuação profissional nutricionista, relacionado a teoria das demais disciplinas com a prática do estágio.</p> <p>O estágio obrigatório proporciona a interação entre o Curso de Nutrição da UNICENTRO, as organizações concedentes de estágio e a comunidade.</p> <p>A carga horária mínima do estágio obrigatório é de 68 horas/aula em uma disciplina única na 3ª série do curso; e 204 horas/aula para cada área de atuação que compõem as Disciplinas do Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição da UNICENTRO da 4ª série do curso, não podendo ultrapassar seis horas diárias de realização de atividades de estágio.</p> <p>O estágio obrigatório tem caráter formativo e deve ser cumprido pelos alunos efetivamente matriculados na 3ª e 4ª série do Curso de Nutrição, podendo ser desenvolvido sob a forma de supervisão direta, semidireta e/ou indireta.</p>		
Operacionalização		
<p>As atividades do estágio obrigatório devem ser desenvolvidas preferencialmente na cidade de oferta do Curso de Nutrição da UNICENTRO. No entanto caso seja viável e de melhor aproveitamento para o acadêmico o estágio pode se desenvolver em outra cidade, respeitando o Projeto Pedagógico, com convênio da empresa devidamente celebrado com a UNICENTRO e respeitando as disposições do artigo 17 do regulamento de Estágio do</p>		

Curso de Nutrição da UNICENTRO.

O estágio obrigatório se desenvolverá de acordo com cada área de atuação que compõem as Disciplinas do Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Nutrição da UNICENTRO e acontecerá em locais conveniados com a UNICENTRO, sendo Hospitais, Clínica Escola de Nutrição da UNICENTRO, Unidades Básicas de Saúde, Escolas, Centros Municipais de Educação Infantil, Unidades de Alimentação e Nutrição e outros lugares pertinentes que atendam aos requisitos do regulamento de Estágio do Curso de Nutrição da UNICENTRO.

As atividades de estágio obrigatório desenvolvidas na área Nutrição Clínica Hospitalar e Nutrição Clínica em Atendimento Ambulatorial terão supervisão direta de orientadores e os estágios de Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição em Alimentação Coletiva terão a supervisão semidireta e/ou indireta.

A carga horária dos estágios com supervisão direta será atestada, ao final de cada dia de estágio, pelo professor orientador, já a carga horária em estágios realizados em unidades com supervisão semidireta e/ou indireta (dentro e fora da cidade de Guarapuava-PR), deverão ser atestadas pelo profissional supervisor.

A relação professor/aluno no campo de estágio com orientação direta consiste no acompanhamento do acadêmico pelo professor orientador em todos os momentos em que a disciplina do estágio se desenvolve e envolve o processo de orientação dos alunos quanto o planejamento a execução e avaliação das atividades, relatórios/artigos desenvolvidas pelo acadêmico estagiário e realizar o acompanhamento do estágio em todas as suas etapas, zelando pelos bons procedimentos, pela ética e pela obediência à legislação vigente. A relação professor/aluno no campo de estágio com orientação semidireta e/ou indireta consiste no acompanhamento do acadêmico em todos os momentos em que a disciplina do estágio se desenvolve e envolve o processo de orientação dos alunos quanto o planejamento a execução e avaliação das atividades, relatórios/artigos desenvolvidas pelo acadêmico estagiário, zelando pelos bons procedimentos, pela ética e pela obediência à legislação vigente.

A avaliação do estágio é processo contínuo e permanente, comportando a análise das atividades do Acadêmico Estagiário face ao previsto nas respectivas atividades de estágio. As avaliações ao longo de todas as etapas do processo, os instrumentos, os critérios e os modos de atribuição de notas do estágio, são definidos pelo Departamento de Nutrição, conforme elaborado pelos professores coordenadores e professores orientadores, de acordo com o plano de ensino proposto e aprovado. A nota para aprovação no estágio deverá ser igual ou superior a "sete vírgula zero" (7,0), sendo que uma nota final inferior a esta, o Acadêmico Estagiário será considerado reprovado, não cabendo a possibilidade da realização de exame final. A reprovação em um ou mais estágios, obriga o(a) aluno(a) a repetir o(s) estágio(s) em que foi reprovado no ano subsequente.

5.11. FORMATAÇÃO DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO

Estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, integrada à proposta pedagógica de modo a contribuir no processo educacional, possibilitando ao acadêmico a complementação de sua formação profissional, por meio do desenvolvimento de habilidades e aplicação de conceitos teóricos em situação reais, não sendo utilizada a carga horária em disciplina obrigatória para a integralização do curso de graduação.

O Estágio não obrigatório não cria vínculo empregatício, é um ato realizado na forma de parceria entre o acadêmico de Nutrição, a unidade concedente e o profissional Nutricionista. O Estágio não obrigatório teve embasamento na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, com adaptações para a realidade do Curso de Nutrição da UNICENTRO.

Operacionalização

O Estágio não obrigatório deve ser desenvolvido em consonância com os objetivos de formação profissional que se almeja, devendo ir de acordo com a legislação vigente,

podendo ser remunerado ou não.

O Estágio não obrigatório pode ser realizado durante os anos de formação (da 1ª a 4ª série), sendo que o mesmo não é contabilizado nas horas do estágio obrigatório, mas, pode contar como horas para atividades complementares.

Para a sua realização e valer como horas nas atividades complementares é necessário e obrigatório a supervisão e acompanhamento de um profissional formado em Curso de Nutrição e para tal é necessário um documento oficial assinado por esse profissional, com o devido número do Conselho de Nutrição.

Este pode ser realizado em horários extracurriculares e todas as horas, termos (se a unidade concedente exigir) certidões, ou outro documento que comprovem a realização, bem como o profissional que acompanha é de responsabilidade da unidade concedente.

5.12. ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO EM VIGOR PARA A GRADUAÇÃO

Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana

Inserção obrigatória de conteúdos de modo transversal, em todos os cursos (Res. CNE/CP 1/2004 e Del. CEE/PR 04/2006)

Os assuntos dessa temática serão abordados na disciplina de Nutrição Cultural na 1ª série do curso, **na disciplina de Ética e conduta profissional aplicada à nutrição; e na disciplina de Sociologia e Nutrição, optativa na 2ª série do curso.**

Educação Ambiental

Inserção obrigatória de conteúdos de modo transversal, em todos os cursos (Res. CNE/CP 2/2012 e Del. CEE/PR 04/2013)

Os assuntos dessa temática serão abordados nas disciplinas de Nutrição em Saúde Coletiva II e Nutrição em Alimentação Coletiva II na 3ª série do curso.

Educação em Direitos Humanos

Inserção obrigatória de conteúdos de modo transversal ou como um conteúdo específico de uma das disciplinas ou de maneira mista, em todos os cursos (Res. CNE/CP 1/2012 e Del. CEE/PR 02/2015)

Os assuntos dessa temática serão abordados na disciplina de Ética e conduta profissional aplicada à nutrição **e na disciplina de Nutrição e Ciclos da Vida II**, ambas na 3ª série do curso.

Estatuto do Idoso

Inserção obrigatória de conteúdos em uma ou mais disciplinas existentes na matriz curricular, em todos os cursos (Lei Federal nº 10.741/2003, artigo 22, e Parecer CEE/CP/PR nº 01/2015, homologado pela Resolução Conjunta SEED/SETI nº 10/2015)

Os assuntos dessa temática serão abordados nas disciplinas de Ética e conduta profissional aplicada à nutrição e Nutrição e Ciclos da Vida II na 3ª série do curso.

Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA (cursos de Pedagogia, Psicologia e Serviço Social)

Inserção obrigatória de conteúdos em uma ou mais disciplinas existentes na matriz curricular, nos cursos de Pedagogia, Psicologia e Serviço Social (Of. Circular GAB/SETI 015/2016)

Os assuntos dessa temática serão abordados nas disciplinas de Ética e conduta profissional aplicada à nutrição e Nutrição e Ciclos da Vida I na 3ª série do curso.

Libras como disciplina (obrigatória para Licenciaturas e Fonoaudiologia / optativa para Bacharelados)

Disciplina de Libras obrigatória para Licenciaturas e Fonoaudiologia / optativa para Bacharelados, com ementa padrão definida pelo COU (Decreto 5.626/2005)
Os assuntos dessa temática serão abordados na disciplina optativa de Língua Brasileira de Sinais - Libras na 2ª série do curso.

6. ARTICULAÇÃO ENTRE ENSINO, PESQUISA e EXTENSÃO

A Constituição Brasileira, em seu artigo 207, estabelece a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Isso significa que as instituições de ensino superior devem trabalhar esses três eixos de forma equivalente. Assim, o Curso de Nutrição da UNICENTRO atua de acordo com:

Pesquisa: ações desenvolvidas por meio da Pesquisa docente, da Iniciação Científica e do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Ensino: atividades voltadas ao aprendizado dos alunos, como as horas destinadas às aulas em sala, aulas práticas, aulas em laboratórios, atividades de monitoria, tutoria discente, entre outras.

Extensão: projetos de extensão nas modalidades de ação de extensão, prestação de serviços e evento de extensão.

O ensino, pesquisa e extensão têm sido fundamentais para formar profissionais com habilidades em diferentes áreas e com uma visão mais crítica da sociedade. Estudantes engajados na graduação, que se dedicam à pesquisa, ensino e extensão possuem um perfil profissional diferenciado e se destacam no mercado de trabalho.

7. INFRAESTRUTURA

7.1. RECURSOS HUMANOS

DADOS DA COORDENAÇÃO DO CURSO

Nome: Dalton Luiz Schiessel

Qualificação profissional e acadêmica: Nutricionista - Doutor

Regime de trabalho do coordenador do curso: T 40 - TIDE

Atuação do coordenador do curso: CONSET/SES - CAIC

Carga horária destinada à coordenação do curso: 24 horas

QUADRO DE DOCENTES DO CURSO

Nome/Titulação/Área do *stricto sensu*/Ano de conclusão/Instituição:

Docentes efetivos

a) Adriana Masiero Kühli; Mestra em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil(2007)

b) Angélica Rocha de Freitas Melhem; Doutora em Gastroenterologia pela Universidade Federal de São Paulo, Brasil(2017)

c) Daiana Novello; Doutora em Tecnologia de Alimentos; Universidade de Campinas - Unicamp, 2011.

d) Dalton Luiz Schiessel; Doutor em Biologia Celular e Molecular - AC Fisiologia - 2011

e) Marcela Komechen Breçailo; Doutora em Sociologia pela Universidade Federal do Paraná, Brasil(2017)

f) Paula Chuproski Saldan; Doutora em Ciências; Universidade de São Paulo - USP, 2014.

g) Priscilla Negrão de Moura; Doutora em Medicina Interna e Ciências da Saúde; Universidade Federal do Paraná - UFPR, 2016.

h) Priscila Antunes Tsupal; Doutora em Medicina Interna pela Universidade Federal do Paraná, Brasil(2011)

i) Raquel Rosalva Gatti; Doutora em Ciências da Educação; Universidad de la Integracion

de las Américas - UNIDA, 2015.

j) Renata Leia Demario Vieira; Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos; Universidade Estadual de Ponta Grossa - UEPG, 2020.

K) Silvana Franco; Doutora em Medicina Interna pela Universidade Federal do Paraná, Brasil(2018)

Docentes colaboradores

a) Camila da Silva Florintino; Mestra em Nutrição; Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, 2021.

b) Camila Dallazen; Doutora em Ciências da Saúde; Universidade Federal de Ciências da Saúde - UFCSPA, 2017.

c) Catiuscie Cabreira da Silva Tortorella; Mestra em Nutrição; Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, 2012.

d) Daniele Gonçalves Vieira; Doutora em Química, Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO, 2019.

e) Joseane Carla Schabarum; Mestra em Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, Universidade Federal da Fronteira Sul, 2017.

f) Karolyne Kruger Carvalho Eing; Doutora em Agronomia; Universidade Estadual do Centro-Oeste – UNICENTRO, 2021.

g) Luane Aparecida do Amaral; Doutora em Ciências Biológicas e Ciências da Saúde; Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS, 2022.

h) Nancy Sayuri Uchida; Doutorado em Ciências da Saúde; Universidade Estadual de Maringá - UEM, 2018.

i) Stephane Janaina de Moura Escobar; Doutora em Ciências-Bioquímica/Ciências biológicas, Universidade Federal do Paraná - UFPR, 2018.

j) Vania Schmitt; Mestra em Desenvolvimento Comunitário pela Universidade Estadual do Centro-Oeste - UNICENTRO, 2015.

Necessidade de contratação com justificativa:

Até a implantação desta nova matriz curricular O DENUT/G constará com 11 docentes efetivos Doutores com regime de trabalho RT40 e dedicação exclusiva (6 docentes com PqC, 3 docentes com PqI, 1 docente Coordenador de Programa de Extensão e 1 docente Coordenador de Projeto de Extensão) e 12 docentes colaboradores Mestres e Doutores. Existe a necessidade de contratação de docentes efetivos visando a estabilidade do corpo docente e crescimento vertical do curso nas áreas de Ensino, Pesquisa e Extensão. Deve ainda ser considerada a necessidade de professores para atuação no programa de Residência Multiprofissional em Atenção Primária com Ênfase em Saúde da Família, sendo que o Departamento de Nutrição colabora com 25 horas/semanais com 9 docentes atuando neste programa. Ademais, ao longo de mais de 20 anos do curso, o mesmo se consolidou, e nesse período tem atuado com auxílio de docentes colaboradores em disciplinas/turmas previstas na Matriz Operacional do curso. A contratação de docentes efetivos é importante para a consolidação do Projeto Pedagógico e seu adequado desenvolvimento.

QUADRO DE AGENTES UNIVERSITÁRIOS DO CURSO

Nome/Titulação/Regime de trabalho:

7.2. RECURSOS FÍSICOS E ESTRUTURAIS

Descrição dos laboratórios de informática e especializados

Os Laboratórios utilizados pelo Curso de Nutrição da UNICENTRO são:

Clínica Escola de Nutrição (CENUT)

Laboratório de Análise de Alimentos

Laboratório de Análise Sensorial

Laboratório de Anatomia

Laboratório de Avaliação Nutricional
Laboratório de Biologia Celular
Laboratório de Bromatologia e Tecnologia de Alimentos
Laboratório de Histologia
Laboratório de Microbiologia
Laboratório de Técnica Dietética
Laboratório de Biologia Celular

Descrição

Laboratórios de informática, no campus Cedeteg existem três laboratórios disponíveis à comunidade acadêmica. O principal possui área de 181 m² e 27 computadores. Os outros com 20 e 14 computadores destinados a uso em aulas e para pesquisa dos alunos. Os laboratórios são utilizados por todos os cursos, sendo desta forma disponibilizados mediante agendamento prévio. A universidade dispõe de acesso livre à internet sem fio (WiFi) por meio de acesso identificado com usuário e senha cadastrados.

Clínica Escola de Nutrição (CENUT), conta com área de 160,57 m². É dividida em 1 recepção, 1 consultório com acessibilidade, 2 consultórios, 1 sala de orientação nutricional, 1 sala de avaliação para realização de exame de bioimpedância, 1 sala para professores, 1 sala para alunos, 1 cozinha e 2 banheiros. Na clínica são realizados atendimentos ambulatoriais para a comunidade pelos acadêmicos do último ano de graduação em estágio curricular obrigatório, além de atividades de pesquisa e extensão.

Laboratórios de Engenharia de Alimentos, contam com área total de 294,4 m² e contemplam os Laboratórios de Análise de Alimentos, de Análise Sensorial e de Microbiologia de Alimentos. Os laboratórios são utilizados por disciplinas básicas e específicas do curso, além de atividades de pesquisa e extensão.

Laboratório de Processos na Indústria de Alimentos e Usina de Frutas e Hortaliças, contendo área de 124,51 m². O laboratório é utilizado nas aulas práticas da disciplina de Bromatologia e Tecnologia de Alimentos.

Laboratório de Anatomia, conta com área de 203,91 m² contendo 2 salas de aulas com 20 banquetas cada e 1 sala de cadáveres. O laboratório é utilizado nas aulas das disciplinas relacionadas à anatomia e fisiologia humana.

Laboratório de Avaliação e Educação Nutricional, localizado no prédio do Departamento e Laboratórios de Farmácia e Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas, o qual conta com área total de 629,2 m². O laboratório é utilizado para aulas práticas de disciplinas específicas do curso e para atividades de pesquisa e extensão.

Laboratórios de Ciências Biológicas, a estrutura apresenta área de 1310,09 m² e contempla os laboratórios de Biologia Celular, Histologia e Microbiologia, utilizados em aulas práticas das disciplinas básicas do curso.

Laboratório de Técnica Dietética, contém área de 61,52 m² e apresenta 5 bancadas para preparo de alimentos, todas equipadas com pia, cooktop, armários e utensílios. Apresenta uma ilha central com bancada em inox para apresentação e discussão dos experimentos. O laboratório é utilizado nas aulas práticas da disciplina de Técnica Dietética e de outras disciplinas, bem como em atividades de pesquisa e extensão.

Descrição das salas de atendimento dos professores: Constam 4 salas para os professores desenvolverem suas atividades e uma sala para reuniões do departamento e para

atendimento aos alunos do curso.
Descrição das salas de chefia/coordenação: Consta de 1 sala para a Chefia e Vice-chefia.
<p>Descrição das salas de aula</p> <p>O Campus CEDETEG conta com 40 salas de aula disponíveis para atividades de ensino e pesquisa, distribuídas nos diferentes setores com capacidade entre 25 a 50 pessoas. Ao Departamento de Nutrição são reservadas e disponibilizadas salas de aula de acordo com as necessidades do curso.</p>
<p>Descrição da Biblioteca</p> <p>Na UNICENTRO existem três bibliotecas, uma para cada campus da universidade. Possuem ambiente adaptado, com ventilação e iluminação adequadas. O horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira das 07h30min às 11h30min e 13h às 22h30min, com disponibilidade de pessoal de apoio.</p> <p>Como serviços oferecidos, as bibliotecas contam com informatização de atendimento às consultas de referência, comutação (COMUT), acesso parcial ao portal da Capes, consulta ao catálogo e reservas pela internet. A biblioteca conta com sistema de segurança, baseado em antenas e etiquetas magnetizadas protetoras.</p> <p>Destaca-se que a UNICENTRO possui acesso à base Scopus e à base Science Direct, ambas da Editora Elsevier, uma das mais importantes que integram o Portal de Periódicos da CAPES, que tem permitido aos pesquisadores e estudantes o acesso à pesquisa. Ademais, desde 2013, a Pró-reitoria de Pesquisa e Pós-graduação têm financiado a aquisição de livros para atender a demanda dos programas de pós-graduação, bem como o acesso remoto as bases de dados Scopus e Science Direct e ao Acesso remoto via CAFE – Portal periódicos CAPES.</p> <p>Dimensões da biblioteca do Campus Cedeteg, onde se localiza o Departamento de Nutrição:</p> <p>Área total: 997,38 m² Acervo/área de estudo: 507,43 m² Hemeroteca (Periódicos: 95,17 m² Sala de estudos 1: 9,40 m² Sala de estudos 2: 8,90 m² Sala de estudos 3: 14,61 m²</p>

7.3. ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO

<p>Recursos Humanos</p> <p>Com o objetivo de promover aos discentes, acessibilidade, inclusão para garantir a sua permanência no ensino superior, no ano de 2016 a Universidade Estadual do Centro Oeste – UNICENTRO instaurou a Coordenadoria de Apoio ao Estudante (COORAE), que disponibiliza ao discente da UNICENTRO atendimento especializado, com o objetivo de apoiar o enfrentamento de problemas sociais que podem interferir no rendimento acadêmico. Os serviços ofertados pela COORAE auxiliam na prevenção e resolução de adversidades existentes na rotina diária do discente, proporcionando o desenvolvimento acadêmico e promoção da saúde, como o Programa de Inclusão e Acessibilidade (PIA).</p> <p>O PIA visa determinar políticas institucionais atribuídas a docentes, funcionários, estagiários e discentes da UNICENTRO que apresentam necessidades especiais, com intuito de extinguir barreiras físicas de informação e comunicação que limitam a participação e o desenvolvimento acadêmico e profissional na UNICENTRO.</p> <p>São atendidos pelo PIA, em suas implicações no processo de ensino-aprendizagem e funcionais, os discentes, os docentes, os funcionários e os estagiários que compõem a comunidade acadêmica da UNICENTRO, que apresentam necessidades especiais, transitórias ou permanentes, demandando atenção específica, assim definidas: I –</p>
--

deficiência intelectual, sensorial, física ou múltipla; II – transtornos mentais como definidos no Manual Diagnóstico e Estatístico dos Transtornos Mentais, DSM-IV; III – altas habilidades; IV – distúrbios de saúde que levem a algum tipo de incapacitação; V – transtornos globais. O PIA também abrange ações inclusivas relacionadas aos candidatos de processos seletivos para ingresso na UNICENTRO na forma de vestibular, concurso público, testes seletivos e seleção de estagiários.

São objetivos do PIA: I – orientar, apoiar e implementar políticas e ações que assegurem a acessibilidade arquitetônica, comunicacional, atitudinal e metodológica na instituição; II – auxiliar no acesso, na permanência e no desempenho de indivíduos com necessidades especiais; III – coordenar a execução das atividades de apoio e suporte à comunidade acadêmica da UNICENTRO, quanto às necessidades especiais, de forma a garantir a inclusão em todos os espaços da Universidade.

Recursos Humanos Coordenadora Geral: Prof^a. Dra. Maria Regiane Trincaus Chefe da Divisão de Apoio ao Estudante Unidade Guarapuava: Prof^a. Dra. Marília Daniella Machado Araújo Coordenadora do PIA: Prof^a. Dra. Zoraide da Fonseca Costa Tradutores Intérpretes de Língua de Sinais: Alan Marlon de Mattos, Cecília Rafaelly de Oliveira Rutkoski, Josiane Sant'ana Bandeira, Luana Cardoso, Luísa Bischof Justus Ferreira, Soliane Moreira e Suellen Fernanda de Quadros.

Considerando a Lei Federal nº12.764/2012 - Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista, para a garantia da igualdade de direitos e de oportunidades educacionais para todos os indivíduos o Curso de Nutrição prevê a capacitação professores, monitores e tutores no sentido de compreender e identificar as necessidades e especificidades dos estudantes com Transtorno do Espectro Autista, contribuindo para o sucesso deles em âmbito acadêmico, promover ações diversificadas como reuniões, discussões interdisciplinares dos casos, adaptar o ambiente de modo a atender às especificidades sensoriais desses alunos, previsibilidade dos conteúdos e aulas para facilitar a gestão de stress, flexibilização de métodos e técnicas que contemplem as necessidades individuais de pessoas com autismo, promoção do respeito às diferenças incentivando a participação de todos nas aulas que contemplem o contexto heterogêneo da sala de aula.

De acordo com as exigências das Diretrizes de Acessibilidade e Inclusão, considerando a Lei Federal nº 13.146/2015 - Estatuto da Pessoa com Deficiência; e a Deliberação CEE/PR nº 02/2016 - Normas para a Educação Especial no Paraná o Curso de Nutrição da UNICENTRO prevê capacitação de professores, monitores e tutores com a finalidade de desenvolver estratégias instrucionais que possibilitem respostas às variadas necessidades e situações de aprendizagem, produção e adequação de recursos pedagógicos eliminando as barreiras que possam impedir a permanência dos referidos acadêmicos na UNICENTRO, com reuniões entre os docentes do departamento de nutrição para integração e engajamento das práticas pedagógicas, adaptação das práticas avaliativas as necessidades destes acadêmicos, estímulo a reflexão e sensibilização do respeito as diferenças assegurando a participação de todos os discentes, garantia que o acadêmico com necessidades especiais tenha autonomia para executar tarefas simples do cotidiano, discussões com os acadêmicos sobre as suas necessidades, bem como a reflexão de todos os envolvidos no processo educativo.

Infraestrutura

O campus Cedeteg dispõe de acessibilidade em parte dos seus espaços, visto que os prédios mais antigos apresentam maior complexidade para realização de adaptações, entretanto os prédios mais novos possuem maior acessibilidade. Enfatiza-se que no sentido de minimizar todas e quaisquer dificuldades, quando ocorre algum problema de acessibilidade, ações são realizadas para sanar o problema. Referente a inclusão, juntamente com o PIA e demais instâncias institucionais, sempre que necessidades são apresentadas o Departamento de Nutrição busca alternativas para suprir as mesmas, para que os acadêmicos tenham condições de ingressar, permanecer e concluir o curso de

graduação eficazmente.

7.4. ATENÇÃO AOS DISCENTES E DOCENTES

Ações de atendimento aos discentes e docentes do curso:

Os docentes do Curso de Nutrição recebem apoio à participação em eventos por meio da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PROPESP) que divulga editais de fomento à participação de docentes em eventos nacionais e internacionais visando a divulgação de produções acadêmicas e trabalhos.

Entre os mecanismos de apoio pedagógico aos docentes podemos citar o Programa Institucional de Formação Continuada de Professores da UNICENTRO, o Entredocentes. O Programa assume o desafio da formação continuada, da pesquisa que tem como foco a docência universitária, da reflexão sobre o fazer pedagógico e da disseminação das boas práticas. Fazem parte do programa outros dois projetos, o Integração: conhecendo a UNICENTRO, com objetivo de integrar à comunidade acadêmica os docentes recém nomeados e o GEDU: Grupo de Estudos em Docência Universitária. Constantemente os docentes são convidados a participar dos eventos promovidos pelo Entredocentes com a finalidade de repensar a prática pedagógica.

Como forma de divulgação da produção acadêmica a instituição apoia a revisão de textos e tradução de manuscritos em língua inglesa por meio do Centro de Escrita Acadêmica da UNICENTRO. Para isso, os docentes precisam se inscrever em editais internos e passar por uma seleção.

Os docentes são estimulados à qualificação e capacitação docente, sendo que o departamento se organiza anualmente com previsões de afastamentos para qualificações e licenças docentes. Além disso, a instituição por meio da Pró-Reitoria de Recursos Humanos apresenta três modalidades de avaliação docente que são feitas no âmbito da UNICENTRO: avaliação para aquisição de estabilidade, avaliação para promoção à classe de Professor Associado e avaliação para ascensão de nível.

Como mecanismos de interação entre os docentes, discentes e coordenação do curso podemos citar as mídias sociais do DENUT que promovem essa integração, por meio de divulgações de projetos de pesquisa e extensão dos docentes com a participação de discentes e comunidade, divulgação de cursos e eventos na área da Nutrição, divulgação das atividades de ensino, visitas técnicas e atividades desenvolvidas nos estágios e atendimentos da Clínica Escola de Nutrição, entre outros. Anualmente, temos a Mostra de TCCs do Curso de Nutrição que envolve diretamente os discentes da quarta-série que têm a oportunidade de apresentar seu TCC para a comunidade acadêmica e oportuniza aos demais discentes do curso conhecer as pesquisas desenvolvidas pelos concluintes do curso. O DENUT também organiza anualmente evento acadêmico na forma de Semana de Estudo ou Celebração do Dia do Nutricionista (NutriDay) para integrar os docentes, chefia de departamento e discentes do curso, bem como egressos do Curso de Nutrição. E, institucionalmente, os discentes e docentes são estimulados a participar de eventos institucionais já consagrados, como o Encontro Anual de Iniciação Científica (EAIC), Encontro Anual de Extensão Universitária (EAEX), Semana de Integração Ensino, Pesquisa e Extensão (SIEPE), apresentando trabalhos de Iniciação Científica e Universitária, trabalhos de Monitoria e de pesquisa e extensão universitária.

Os discentes do curso são estimulados a participar de atividades de ensino, pesquisa e extensão, como monitorias, tutorias, iniciação científica e iniciação à extensão universitária. As bolsas estudantis para os programas de iniciação científica e de extensão são financiadas pela UNICENTRO (bolsas institucionais), pela Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Estado do Paraná (FA) e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Por meio da Coordenadoria de Apoio ao Estudante (COORAE) são ofertados aos discentes atendimento especializado com assistência social e psicológica, visando proporcionar o apoio no enfrentamento de problemas sociais que influenciam no desenvolvimento

acadêmico. Além disso, são oferecidos aos alunos em situação de vulnerabilidade socioeconômica subsídios na modalidade alimentação e moradia estudantil.

Em relação a gestão dos processos pedagógicos, os discentes podem requerer o reconhecimento da equivalência de disciplinas cursadas em instituição de ensino superior autorizada ou credenciada, com disciplina do currículo do curso do aluno, que possibilita a dispensa de seu cumprimento, desde que a disciplina possua a mesma ementa e carga horária. Em casos de trancamento de matrícula, o discente pode reingressar no curso dentro do prazo estabelecido no Calendário Universitário, desde que tenha sido aprovado na primeira série e não tenha esgotado o prazo máximo para integralização curricular do curso.

Os discentes também podem solicitar regime de exercícios domiciliares, que pode ser concedido por um período mínimo de quinze e máximo de noventa dias, desde que se enquadre em uma das seguintes situações: I – alunos portadores de enfermidades incompatíveis com a frequência às atividades escolares, desde que se verifique a conservação das condições intelectuais e emocionais para prosseguimento dos estudos; II – aluna em estado de gestação, a partir do 8º mês.

8. ANEXOS

Regulamentos específicos necessários à fundamentação e operacionalização do curso, dentre outros julgados necessários para a compreensão deste, quando aplicáveis, tais como:

Regulamento do Estágio Supervisionado;

Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso, TCC;

Regulamento das Atividades Acadêmicas Complementares, AAC;

Regulamento da Curricularização da Extensão;

Demais normativas específicas para o curso.