



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Campus I – Cidade Universitária

João Pessoa/PB

Site coordenação: <http://ufpb.br/cn>

Site departamento: <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/public/departamento/portal.jsf?id=1368>

Telefones: (83) 3216-7499 ou (83) 3216-7033

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA

REITOR

Prof. Dr. Valdiney Veloso Gouveia

VICE-REITORA

Profa. Dra. Liana Filgueira Albuquerque

PRÓ-REITORA DE GRADUAÇÃO

Profa. Dra. Silvana Carneiro Maciel

DIRETOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Prof. Dr. João Euclides Fernandes Braga

VICE-DIRETOR DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Prof. Dr. Fabiano Gonzaga Rodrigues

ASSESSOR DE GRADUAÇÃO DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Prof. Dr. Jamilton Alves Farias

ASSESSORA ADJUNTA DE GRADUAÇÃO DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Profa. Dra. Cláudia Regina Cabral Galvão

COORDENADORA DO CURSO

Profa. Dra. Sônia Cristina Pereira de Oliveira Ramalho Diniz

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Profa. Dra. Sônia Cristrina Pereira de Oliveira Ramalho Diniz

Profa. Dra. Ana Paula Moraes Ventura

Profa. Dra. Kataryne Árabe Rima de Oliveira

Profa. Dra. Leylliane de Fátima Leal Interaminense de Andrade

Profa. Dra. Pamela Rodrigues Martins Lins

Profa. Dra. Patrícia Vasconcelos Leitão Moreira

Prof. Dr. Roberto Teixeira de Lima

ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

Natália de Souza Guedes

LISTA DE SIGLAS

ABN – Associação Brasileira de Nutricionistas
ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas
BLH - Bancos de Leite Humano
B.O.D – Demanda Bioquímica de Oxigênio
CA - Centro acadêmico
CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CCS – Centro de Ciências da Saúde
CD-ROM - Compact Disc Read Only Memory
CFN - Conselho Federal de Nutrição
CH – Carga Horária
CNPq - Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CNS – Conselho Nacional de Saúde
CONSEPE – Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão
CPA - Comissão Própria de Avaliação
DA - Diretório Acadêmico
DNC – Diretrizes Curriculares Nacionais
DVD - digital video disc
FEBRAN - Federação das Associações de Nutricionistas
HULW - Hospital Universitário Lauro Wanderley
ILPI - Instituições de Longa Permanência para Idosos
INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais
LANEX - Laboratório de Nutrição Experimental
LAPNUPT - Laboratório de Nutrição Clínica e Pesquisa Translacional
LMBA - Laboratório de Microbiologia e Bioquímica de Alimentos
LTD - Laboratório de Técnica Dietética
MEC – Ministério da Educação
NAC - Nutrição em Alimentação Coletiva
NBR - Normas Brasileiras
NDE – Núcleo Docente Estruturante

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos

PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador

PIBIC/PIVIC - Programas Institucionais de Iniciação Científica

PPC - Projeto Pedagógico do Curso

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNSAN - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

PRG – Pró-Reitoria de Graduação

PROBEX – Programa de Extensão

PSIG - Processo Seletivo para Ingresso de Graduados

PSRC - Processo Seletivo de Reopção de Curso

PSTV - Processo Seletivo de Transferência Voluntária

SAPS – Serviço de Alimentação da Previdência Social

SeSu - Secretaria de Ensino Superior

SIG - Sistema Integrado de Gestão

SIGAA - Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas

SINAES - Sistema Nacional de Avaliação de Ensino Superior

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SISU - Sistema de Seleção Unificado para Ingresso no Ensino Superior

SUS - Sistema Único de Saúde

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

UFPB - Universidade Federal da Paraíba

UPA - Unidades de Pronto Atendimento

UCE - Unidade Curricular de Extensão

TCC - Trabalho de Conclusão de Curso

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Áreas e subáreas de atuação do profissional Nutricionista, segundo resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.

Quadro 2: Distribuição percentual dos componentes curriculares gerais do Curso de Nutrição.

Quadro 3: Distribuição dos componentes curriculares obrigatórios básicos profissionais.

Quadro 4: Distribuição dos componentes curriculares Estágio Supervisionado.

Quadro 5: Distribuição dos componentes curriculares complementares obrigatórios.

Quadro 6: Distribuição dos componentes curriculares complementares optativos.

Quadro 7: Distribuição dos componentes curriculares complementares flexíveis.

Quadro 8: Distribuição dos componentes curriculares da creditação em extensão.

Quadro 9: Distribuição de Docentes que atendem o Curso, conforme formação, titulação acadêmica e regime de trabalho.

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| 1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO | 7 |
| 2 HISTÓRIA DO CURSO | 10 |
| 3 JUSTIFICATIVA | 12 |
| 4 OBJETIVOS DO CURSO | 14 |
| 5 PERFIL DE EGRESSO | 15 |
| 6 CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL | 17 |
| 7 FORMA DE ACESSO AO CURSO | 20 |
| 8 INFRAESTRUTURA | 21 |
| 9 COMPOSIÇÃO CURRICULAR | 28 |
| 10 CORPO DOCENTE | 45 |
| 11 FLUXOGRAMA | 47 |
| 12 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM | 47 |
| 13 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO | 48 |
| | |
| ANEXOS | |
| ANEXO I – FLUXOGRAMA | 51 |
| ANEXO II - EMENTÁRIO | 52 |
| ANEXO III – RESOLUÇÕES | 203 |
| ANEXO IV – QUADRO DE EQUIVALÊNCIA | 223 |

1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Nome do Curso: Curso de Graduação em Nutrição

Endereços institucionais: Campus I – Cidade Universitária - João Pessoa/PB

Site coordenação: <http://ufpb.br/cn>

Site departamento: <https://sigaa.ufpb.br/sigaa/public/departamento/portal.jsf?id=1368>

Área de conhecimento, grande área e área específica: Ciências da Saúde/Nutrição

Grau acadêmico: Bacharelado

Titulação conferida: Bacharel em Nutrição

Modalidade de oferta do Curso: Presencial

Regime letivo do Curso: Semestral

Número de vagas oferecidas por semestre: 40

Turnos previstos: Integral

Duração do Curso: 5 anos

Tempo mínimo de integralização: 5 anos

Carga horária total do Curso: 4.005 horas

Carga horária de matrícula máxima por semestre: 435 horas (29 créditos)

Carga horária de matrícula mínima por semestre: 270 horas (18 créditos)

Período letivo e data de início de funcionamento do Curso: 1976.1 em 16/06/1976

Atos regulatórios existentes

CRIAÇÃO: Resolução nº 47/76 do Conselho Universitário de 16/06/1976

RECONHECIMENTO: Decreto nº 83.655 do Conselho Federal de Educação, de 28/06/1979 da Presidência da República.

RENOVAÇÃO DO RECONHECIMENTO: Portaria MEC nº 111 de 04 de fevereiro de 2021.

REGULAMENTAÇÃO PROFISSIONAL: Lei nº 5.276/67 de 24/04/1967 do Conselho Federal de Nutricionistas.

RESOLUÇÃO QUE REGULAMENTA A ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO:

- Resolução Nº 29/2020 do CONSEPE (Regulamento Geral da Graduação);
- Resolução Nº 20/2019 do CONSUNI (Regimento Interno da Pró-Reitoria de Graduação, delegando à Coordenação de Currículos Acadêmicos a Gestão Curricular dos Cursos de Graduação)
- Resolução Nº 02/2022 do CONSEPE/Creditação/Pró-Reitoria de Extensão

CÓDIGO DO CURSO: 16206100

e-MEC: 13425

Cine Brasil: 0915N01

Lista de docentes com indicação de regime de trabalho e titulação:

| DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS | | |
|----------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Lília Maria Junqueira | Doutora | DE |
| Monica Lourdes Franch Gutierrez | Doutora | DE |

| DEPARTAMENTO ECONOMIA | | |
|--------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Juliana Patricia Alves Pereira | Doutora | T-20 |

| DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA | | |
|------------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Balduino Guedes Fernandes da Cunha | Mestre | DE |

| DEPARTAMENTO DE MORFOLOGIA | | |
|-----------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Francisco de Assis Limeira Júnior | Doutor | DE |
| Cynthia Germoglio Farias | Doutora | DE |
| Frederico Barbosa de Sousa | Doutor | DE |

| DEPARTAMENTO DE FISIOLOGIA E PATOLOGIA | | |
|--|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Temilce Simões de Assis Cantalice | Doutora | DE |
| Naiara Naiana Dejani | Doutora | DE |
| Fábio Marcel da Silva Santos | Doutor | DE |
| Gisely Maria Freire Abílio de Castro | Doutora | DE |

| DEPARTAMENTO DE BIOLOGIA MOLECULAR | | |
|------------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Glaucia Marques Freitas Ribeiro | Doutora | DE |
| Glaucia Verissimo Faheina Martins | Doutora | DE |
| Angela Camila Orbem Menegatti | Doutora | DE |
| Tatiane Santi Gadelha | Doutora | DE |
| Jose Pinto de Siqueira Junior | Doutor | DE |

| DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO | | |
|---|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Alexandre Coelho Serquiz | Doutor | T-20 |
| Alexandre Henriques Gouveia Dantas | Mestre | T-20 |
| Ana Paula Moraes Ventura | Doutora | DE |
| Bernadete de Lourdes de Araujo Silva | Doutora | DE |
| Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro | Doutora | DE |
| Cinthia Karla R. do Monte Guedes | Doutora | DE |
| Evandro Leite de Souza | Doutor | DE |
| Flavia Emília Leite de Lima Ferreira | Doutora | DE |
| Jailane de Souza Aquino | Doutora | DE |
| José Luiz de Brito Alves | Doutor | DE |
| Kataryne Arabe Rima de Oliveira | Doutora | DE |
| Kátia Rau de Almeida Callou | Doutora | DE |
| Leylliane de Fatima Leal Interaminense de Andrade | Doutora | DE |
| Maria da Conceição Rodrigues Goncalves | Doutora | DE |
| Maria Elieidy Gomes de Oliveira | Doutora | DE |
| Maria Lucia da Conceição | Doutora | DE |
| Mariana Souza Lopes | Doutora | DE |
| Pâmela Rodrigues Martins Lins | Doutora | DE |
| Patrícia Vasconcelos Leitão Moreira | Doutora | DE |
| Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima | Doutora | DE |
| Rafaella Cristhine Pordeus Luna | Doutora | DE |
| Renata Adrielle Lima Vieira | Doutora | DE |
| Roberto Teixeira de Lima | Doutor | DE |
| Rodrigo Pinheiro de Toledo Vianna | Doutor | DE |
| Sávio Marcelino Gomes | Doutor | DE |
| Sônia Cristina Pereira de Oliveira Ramalho Diniz | Doutora | DE |
| Talita Maria Alves Lopes Silveira | Mestre | DE |

| | | |
|---|---------|----|
| Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque | Doutora | DE |
| Vanessa Messias Muniz | Doutora | DE |

2 HISTÓRIA DO CURSO

A profissão de Nutricionista foi regulamentada, no ano de 1967, pela Lei nº 5.276/67. Um ano mais tarde, a Portaria Ministerial 3.425, do Ministério do Trabalho, veio a enquadrá-la no nível de profissão liberal autônoma.

Apesar do ano de 1967 representar um marco importante na trajetória da profissão, torna-se necessário recuar um pouco no tempo se quisermos resgatar a história do surgimento do Nutricionista, até chegar ao seu reconhecimento como profissional de nível universitário.

Somente no século XX a Nutrição passou a constituir um campo específico não só de estudos científicos como também de formação e intervenção social. Assim, no início deste século assistiu-se ao desenvolvimento de centros de estudo e cursos de formação de dietistas em diversos países, dentre os quais Japão (1915), Estados Unidos (1917) e Suécia (1917).

Quanto ao surgimento do profissional na sociedade brasileira, diz-se que sua emergência teve como pré-condições o processo de organização do capitalismo nacional e as contradições a ele inerentes. No geral, as opiniões convergem para apontar, segundo um ponto de vista sócio-histórico, o surgimento do dietista dentro de uma conjuntura específica (populismo). Nesse caso, ele veio a atender a necessidade de responder pela execução/viabilização de ações no setor, implementadas por um Estado em busca de legitimidade, em que o profissional se inseria como mais um instrumento atenuador das tensões sociais.

Partindo deste pensamento ocorreu a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) em 05/08/1940 pelo Decreto-Lei nº 2.478, um órgão da Previdência Social, o qual objetivava:

- Assegurar condições favoráveis e higiênicas à alimentação dos segurados dos Institutos e Caixas de Aposentadoria e Pensões subordinado aos respectivos ministros;
- Propiciar aos trabalhadores alimentação adequada e barata.

O SAPS pode ser considerado como o núcleo inicial da profissão de Nutricionistas no Brasil. Em 31 de agosto de 1949, data em que no Brasil se comemora o Dia do Nutricionista, funda-se, no Rio de Janeiro, a Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN), que, mais tarde, daria origem à Federação das Associações de Nutricionistas (FEBRAN), futura Federação Brasileira de Nutrição. A partir de 1954, a ABN inicia o processo de reconhecimento dos Cursos de Nutricionistas em nível superior para, depois, vir a lutar pela regulamentação profissional.

Simultaneamente ao reconhecimento do Curso de Nutricionista em nível superior, caminhou a regulamentação profissional, que veio a acontecer no ano de 1967, pela Lei 5.276/67 de 24 de abril de 1967 (Associação Brasileira de Nutrição, 1991).

Na Paraíba o Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), foi criado com a finalidade de preparar pessoal técnico com conhecimento específico na área, realidade esta que impedia o alcance em curto prazo das metas governamentais que visavam as melhorias das condições de saúde do povo brasileiro.

O Curso quando da sua criação se propôs:

- Combater a desnutrição em nossa área;
- Promover a educação alimentar;
- Dar assistência nutricional aos diversos grupos populacionais em especial aos grupos de alto risco;
- Preparar Profissionais de Nutrição voltados para os problemas da região.

A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição foi implantada pela Resolução 11/76 do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE), a qual com o decorrer do tempo foi sendo aperfeiçoada de acordo com as necessidades ora surgidas, chegando-se a consolidar a estrutura, regulamentada pela Resolução nº 87/81 do CONSEPE. Recentemente foi publicada a resolução nº 29/2020, que foi utilizada como suporte para elaboração da nova proposta do presente Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Graduação em Nutrição/CCS/UFPB. Essa nova estrutura tem atualmente sido submetida a um processo de reformulação baseado nas

vertentes tradicionais, emergentes e vindouras de atuação do profissional Nutricionista.

3 JUSTIFICATIVA

A complexidade da evolução do conhecimento científico, muitas vezes explicitada pela sociedade, obrigam a Universidade a refletir sobre a necessidade de reformulação de projetos acadêmicos assegurando os recursos públicos e ampliando formas de financiamento. Por outro lado, constatamos a insatisfação da comunidade acadêmica que vê o conhecimento, muitas vezes, de modo inteiramente dependente da demanda.

Um desafio enfrentado pelas Universidades, consiste na demanda cada vez maior por novas vagas nos cursos oferecidos. Essa crescente demanda se explica, tanto pelo crescimento da população, como pelas necessidades criadas pela sociedade, cujo processo de produção exige cada vez mais pessoas altamente qualificadas e com habilidades para processar e usar informações.

Na década de 90 a Secretaria de Ensino Superior (SeSu/Ministério da Educação), coordenou um movimento nacional com a finalidade de reunir informações sobre experiências curriculares de várias escolas de nutrição do País, viabilizando uma base comum nacional para os cursos de graduação em nutrição.

Atrelada a estas discussões a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional de dezembro de 1996, investindo contra a indiferenciação do Ensino Superior, eliminou o currículo mínimo e permitiu formas diferenciadas de oferta de Cursos Superiores, abrindo definitivamente para a autonomia na estruturação de carreiras e cursos.

Como resultado desse movimento tornou-se clara a necessidade da adoção de práticas pedagógicas que privilegiem o ensino em forma e ritmo compatíveis com a realidade econômico-social e cultural do aluno e incorporando os avanços tecnológicos, na prática pedagógica, dentro de uma perspectiva de análise crítica sobre seus efeitos na sociedade.

É comum, em exames de currículos de curso de nutrição, observamos que as chamadas grades curriculares, enquadram o aluno num padrão pré-determinado que, teoricamente, deveria capacitá-lo a adquirir a melhor formação dentro de um campo

profissional. Perde-se nesta concepção, a alternativa de oferecer ao aluno, a possibilidade de ampliar os horizontes do conhecimento e da aquisição de uma visão crítica que lhe permita extrapolar a aptidão específica do seu campo de atuação profissional.

Verificamos ainda, a fragilidade na articulação entre os programas das disciplinas que se agrava quando os professores modificam os conteúdos para adequá-los aos seus conhecimentos específicos, sem que haja comunicação aos colegiados competentes.

O excesso de centralização do processo de ensino no professor é um dos aspectos mais evidentes. Com frequência o ensino é realizado através de aulas teóricas expositivas, restringindo acentadamente a participação do alunado. Este método, transforma o aluno em elemento passivo da aprendizagem, não estimulando-o a exercer sua capacidade de compreensão e estruturação de problemas, bem como de buscar sozinho, soluções para as questões envolvidas no processo de aprendizagem.

O Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP) em seu relatório de 2013 constata o desempenho dos alunos bem abaixo da média regional nacional nos componentes específicos. Mesmo considerando as limitações que os instrumentos utilizados podem apresentar enquanto mecanismo de avaliação de curso, os dados revelam boas referências para a melhoria da qualidade da graduação.

A mudança no mercado de trabalho vem abrangendo a área de atuação do nutricionista e cada vez mais novos nichos vão surgindo, demandando uma visão diferenciada dos profissionais nutricionistas. Diante desta perspectiva sugerimos a reformulação do curso de nutrição para que dê base a formação de um profissional com formação generalizada nas diversas áreas de atuação.

A nova proposta também surge da necessidade de creditação do curso, favorecendo assim uma grade que integra o conhecimento teórico com o prático e como resultado disso temos matriz curricular que promove uma interface academia x comunidade, gerando diversos benefícios a sociedade. A proposta atende os critérios estabelecido nas diretrizes para a extensão na Educação Superior Brasileira conforme Resolução 07/2018 do MEC/CNE/CES.

Ressalta-se que as alterações curriculares propostas neste PPC já contemplam aquelas previstas pela Resolução do Conselho Nacional de Saúde (CNS) N ° 703 de

20 de outubro de 2022, que trata das novas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de graduação em Nutrição.

4 OBJETIVOS DO CURSO

Os objetivos do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal da Paraíba definidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN), são eles:

- **Objetivo Geral**
 - Formar o nutricionista, com referencial teórico, capacidade técnica com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, sendo hábil a atuar na área de alimentação e nutrição de forma a promover, preservar e recuperar a saúde de indivíduos e grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida;
- **Objetivo Específico**
 - Formar profissionais que contemplem as necessidades sociais da saúde com ênfase nos princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS);
 - Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformação dos alimentos e aproveitamento de seus componentes no organismo humano;
 - Diagnosticar, intervir e monitorar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
 - Atuar na área de nutrição clínica exercendo atividades de intervenção dietoterápica, em caráter preventivo e terapêutico;
 - Planejar e gerir atividades em alimentação e nutrição voltadas à melhoria das condições nutricionais de populações;
 - Avaliar e intervir no processo sociocultural, político e econômico, de modo a influenciar na disponibilidade, acesso e aquisição de alimentos pela população em geral;
 - Descrever e intervir no perfil epidemiológico dos agravos à saúde e bem-estar humano relacionados com a nutrição;

- Atuar nas políticas e nos programas de educação e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e/ou nacional;
- Integrar as equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, implantar, executar e avaliar atividades relacionadas com alimentação e nutrição;
- Contribuir na formulação de novos produtos alimentícios a partir de matérias-primas convencionais ou alternativas;
- Planejar e executar ações de promoção e avaliação da qualidade de alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver o ensino, a pesquisa e extensão em sua área de atuação;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria e marketing na sua área de atuação;
- Direcionar a prática profissional ao interesse social, à cidadania e à ética.

5 PERFIL DO EGRESSO

A atuação do Nutricionista está inserida na área de saúde. O profissional egresso do Curso de Nutrição da UFPB será formado para atender as necessidades, em suas diversas áreas de atuação, tendo como base as suas três grandes áreas: Clínica, Alimentação em Unidades de Alimentação e Nutrição e Nutrição Social

De acordo com a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o profissional egresso do Curso de Nutrição deverá estar capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas que a Nutrição se apresente fundamental para a promoção, manutenção e/ou recuperação da saúde e para prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Será capaz de contribuir para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural.

Deve ser um profissional com competência técnica e política, criativo e sensível em relação ao bem comum da coletividade, assumindo seu papel social na saúde e educação, ou em qualquer outra área que o Nutricionista possa ser inserido, tendo como base os princípios e diretrizes do SUS.

O Nutricionista também deve estar preparado para intervenções clínicas, em seus diversos níveis de atenção, de maneira interprofissional colaborando para que o paciente possa ser beneficiado, alcançando sua recuperação.

Para tanto, se faz necessário a consolidação de determinadas competências e habilidades, que serão aplicadas ao longo da vida profissional pelos nossos egressos, em suas diversas áreas, tais como:

- Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e continua com as demais instâncias do sistema de saúde. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto a nível individual como coletivo;
- Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada;
- Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de,

pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

- Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;
- Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, não apenas transmitindo conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços.

6 CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

Entende-se a formação profissional como um processo contínuo de construção de competências. O futuro profissional deverá ter a educação continuada como processo permanente, tanto na sua formação quanto na sua prática profissional, que garantirá a sua atuação na sociedade, de forma competente e responsável.

Considerando a formação generalista, o egresso do Curso de Graduação em Nutrição da UFPB deverá estar apto a atuar nas diferentes áreas da Nutrição, tais como Nutrição e Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição, Esportes e exercício físico; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, bem como na Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, cujas subáreas de atuação estão descritas no Quadro 1 abaixo, conforme estabelecido pela Resolução CFN N° 600/2018, que 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.

Quadro 1: Áreas e subáreas de atuação do profissional Nutricionista, segundo resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.

| ÁREA DE ATUAÇÃO | SUBÁREA DE ATUAÇÃO |
|--|---|
| <p>Área de Nutrição em Alimentação Coletiva gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada): Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissárias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), <i>spa</i> clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares. ● Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino. ● Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT): Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão); Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio; Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos. ● Serviço Comercial de Alimentação: Restaurantes Comerciais e similares; Bufê de Eventos; Serviço Ambulante de Alimentação. |
| <p>Área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar, Ambulatorial, em nível de Consultórios e em Domicílio</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais, Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e <i>Spa</i> clínicos. ● Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços e Terapia Renal Substitutiva. ● Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI). ● Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultórios. ● Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos e Coleta. ● Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários. |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional. ● Atenção Nutricional Domiciliar (pública e privada). ● Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (<i>Personal Diet</i>). |
| <p style="text-align: center;">Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Clubes de esportes; ● Academias de ginástica; ● Consultórios. |
| <p style="text-align: center;">Área de Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Políticas e Programas Institucionais: Gestão das Políticas e Programas: Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN); Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros; Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais); Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar; Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais; Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). ● Rede Socioassistencial: Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar; Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). ● Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT): Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão); Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio; Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos. ● Atenção Básica em Saúde: Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição; Cuidado Nutricional. ● Vigilância em Saúde: |

| | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Gestão da Vigilância em Saúde; Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica; Fiscalização do Exercício Profissional. |
| <p>Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Cadeia de Produção de Alimentos: Extensão Rural e Produção de Alimentos. ● Indústria de Alimentos: Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos; Cozinha Experimental; Produção; Controle da Qualidade; Promoção de Produtos; Serviços de Atendimento ao Consumidor; Assuntos Regulatórios. Comércio de Alimentos (atacadista e varejista) – atividades relacionadas à comercialização e distribuição de alimentos destinados ao consumo humano: Controle da Qualidade; Representação; Serviços de Atendimento ao Consumidor. |
| <p>Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Coordenação/Direção; ● Docência (Graduação); ● Pesquisa. |

7 FORMA DE ACESSO AO CURSO

A forma de acesso ao curso de graduação em Nutrição da UFPB é baseada na resolução nº 29/2020 que aprova o regulamento geral de graduação da Universidade Federal da Paraíba, no “Título VIII – Formas de ingresso e Reopção” nos termos dos artigos 100 a 105. As formas regulares de ingresso na UFPB, são: I. Sistema de Seleção Unificado para Ingresso no Ensino Superior (SISU); II. Transferência Compulsória – *ex officio*; III. Processo Seletivo de Reopção de Curso (PSRC); IV. Processo Seletivo de Transferência Voluntária (PSTV); V. Processo Seletivo de Ingresso de Graduado (PSIG); VI. Reingresso; VII. Outras formas de ingresso, definidas mediante convênio ou determinadas por lei.

As vagas destinadas para as formas regulares de ingresso serão registradas no Sistema Integrado de Gestão (SIG), de acordo com as vagas previamente

cadastradas no E-MEC, conforme o PPC do curso. No curso de nutrição são disponibilizadas 40 vagas por semestre.

A Pró-Reitoria de Graduação (PRG) ofertará, obrigatoriamente, a cada semestre letivo, as vagas remanescentes do SISU ou geradas por cancelamentos, por abandonos, por transferências e por reopção de curso, para serem preenchidas via editais para PSRC, PSTV ou PSIG. Cabendo a coordenação indicar as vagas para cada modalidade.

8 INFRAESTRUTURA

A estrutura física utilizada pelo Curso de Nutrição da UFPB se encontra inserida dentro do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da UFPB, em espaços diferenciados que contemplam desde a inserção das disciplinas do básico até o ensino profissional.

Desse modo podemos apresentar a divisão em alguns espaços:

- **Coordenação do Curso de Nutrição:** a sala da coordenação de Nutrição se localiza no primeiro andar do Bloco denominado Arnaldo Tavares. O ambiente físico compreende uma divisão em 3 salas climatizadas e mobiliadas com armários, cadeiras, mesas, um espaço para pequenas reuniões com acesso a uma mini copa, a sala da secretaria e a sala do(a) coordenador(a) vigente. Este espaço não apresenta nenhum tipo de acessibilidade a pessoas com necessidades especiais. As toaletes são de uso comum a todas as coordenações de curso de saúde presentes neste bloco.
- **Departamento de Nutrição:** o departamento se localiza no segundo andar do Bloco denominado José Régis. Em seu espaço físico estão 11 salas climatizadas e com mobília destinadas aos professores, 1 sala destinada ao uso da chefia vigente, um espaço de secretaria, 1 sala de reunião e 1 sala de recurso audiovisual. Ainda se tem um espaço destinado a pequenas refeições, uma copa, utilizada pelos docentes do departamento e duas toaletes. O departamento também não apresenta acessibilidade a pessoas com necessidades especiais.

- **Salas de aulas:** as salas de aula que são disponibilizadas pelo CCS para os conteúdos teóricos estão divididas entre os blocos Péricles Gouveia e Doralice Pinheiro Kluppel. São utilizadas algumas salas que pertencem ao Departamento de Morfologia e ao Departamento de Fisiologia e Patologia, para a ministração dos conteúdos dos componentes curriculares das Ciências Biológicas e da Saúde. A cada semestre, a Assessoria de Graduação do CCS faz a distribuição desses espaços de acordo com os conteúdos ministrados.
- **Laboratórios:** são utilizados diferentes laboratórios ao longo dos períodos ofertados. Para as disciplinas dos conteúdos básicos profissionais, são utilizados os laboratórios das Ciências Biológicas e da Saúde, a saber: Laboratórios de Anatomia, Laboratórios de Histologia e Embriologia, Laboratórios de Técnicas Anatômicas e Laboratório de Práticas e Processamento Histopatológico.

Para os conteúdos das Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos abaixo se apresenta uma descrição mais detalhada de cada um deles:

- ⇒ **Laboratório de Técnica Dietética (LTD):** o LTD compreende dois ambientes, sendo que o maior espaço é destinado à realização das aulas práticas e desenvolvimento de produtos tecnológicos por discentes, prioritariamente, do curso de Nutrição, bem como discentes vinculados à Programas de Pós-graduações. O segundo ambiente é destinado às atividades administrativas do complexo, onde se instalam a professora coordenadora das unidades laboratoriais e as servidoras técnico-administrativas do laboratório. Ambos os ambientes são climatizados com bancadas e mobiliário adequados ao espaço e demanda de atividades executadas. O ambiente destinado à elaboração de preparações dietéticas, gastronômicas e produtos alimentícios tecnológicos é dotado de 6 bancadas centrais, com pias, fogões convencionais com aquecedores e fornos canalizados para a entrada de gás ou botijões de gás. Ainda no centro da sala, encontram-se duas mesas grandes com bancos de madeira ao redor, onde ocorrem as degustações das preparações e produtos tecnológicos desenvolvidos e discussão de resultados. Nas bancadas de alvenaria lateralizada à sala encontram-se 4 pias com cubas para higienização

dos utensílios. Na última bancada disposta ao fundo da sala, encontram-se dois fornos micro-ondas, liquidificador industrial, liquidificador doméstico, batedeira, extrator de suco de frutas, multiprocessador de alimentos, além de 3 balanças semi-analíticas (para pesagem de alimentos).

O laboratório é equipado com uma seladora a vácuo, uma estufa incubadora do tipo B.O.D (demanda bioquímica de oxigênio - para análises de tempo de vida de prateleira dos experimentos conduzidos no laboratório), além de uma geladeira, um freezer horizontal para acondicionamento de amostras e um fogão industrial. Nos armários localizados na lateral do laboratório são acondicionados pratos, talheres, facas de cozinha, copos, xícaras, pires, panelas e frigideiras diversas e utensílios (conchas, escumadeiras, pegadores, escorredores de massa, ralador de legumes, espremedores de batata e de alho, tábuas de corte para carnes e hortifrutis, etc.), que são utilizados nas aulas práticas e experimentos laboratoriais; além de materiais descartáveis, insumos, utensílios e instrumentos para o processamento de iogurtes e queijos (mini pasteurizador, prensas, formas, homogeneizador, liras, termômetro, dessoradores, fermento, enzimas coagulantes, etc.); bem como cabines para análise sensorial de alimentos. O ambiente ainda possui local para armazenamento de materiais de limpeza e gêneros alimentícios não perecíveis. No segundo ambiente, ambiente administrativo, encontram-se toda a documentação dos Laboratórios de Bromatologia e Técnica Dietética, computadores para tabulação e análises estatísticas dos resultados, fechamento de pedidos, agendamento de ensaios laboratoriais e atividades práticas, preparo de aulas ministradas (slides) e escrita de material científico. Neste mesmo ambiente, existe um armário de metal para guarda de equipamentos mais sensíveis, como colorímetro, refratômetro, analisador de atividade de água, tablets (análises sensoriais), bem como materiais didáticos (livros e revistas científicas para consulta dos usuários) e documentos administrativos. Ainda conta com uma estante lateral, onde são dispostas as teses e dissertações defendidas para consulta dos alunos e demais usuários, bem como 2 datas shows (projeto de tela). Além disso, neste ambiente estão dispostas duas mesas para reuniões dotadas de 8 cadeiras fixas, uma mesa e uma cadeira giratória para a coordenadora dos laboratórios e duas mesas, com

uma cadeira giratória e outra fixa, para o corpo técnico do laboratório. Por fim, numa bancada ao fundo da sala, contendo 2 pias dotadas de cuba para a lavagem de utensílios, são dispostos um bebedouro geláguas de bancada, bandejas diversas para acondicionamento de copos, xícaras e pratos, porta talheres, recipientes para acondicionamento de biscoito, bolacha, café, chá e copos descartáveis, assim como porta toalha de mão e um escorredor de prato.

⇒ **Laboratório de Bromatologia:** a infraestrutura do Laboratório de Bromatologia, originalmente de ensino e pesquisa (atende às demandas de aulas práticas e de pesquisas da graduação e programas de Pós-graduação) está distribuída em 4 ambientes climatizados, equipados com mesas, armários e bancadas para realização de análises físico-químicas e microbiológicas, distribuídas em um ambiente de 80 m². A área de estudos é compreendida por duas mesas para os servidores técnico-administrativos, armários com chaves para os alunos e pesquisadores (usuários do laboratório), armário para estoque de materiais de consumo (descartáveis), mesa central para reuniões e mesas para estudo. Próximo a esta área existe um ambiente de pesagem de materiais, com balanças analíticas e semi-analítica, liofilizador, espectrofotômetro e aparelho de secagem de amostras do tipo rota- evaporador e carrinho de madeira com dessecadores. Ainda, no mesmo ambiente está localizado chuveiro de emergência (lava olhos) e kit de primeiros socorros. No ambiente principal de análise, existem 6 bancadas centralizadas para ensaios, com estantes centrais e canaletas, todas equipadas com tubulação de água e uma com tubulação de gás, e uma única bancada lateral com deionizador, destilador de água, forno mufla, estufa de secagem de amostra, estufa de secagem de vidrarias, capela de exaustão com bloco digestor de nitrogênio, pia com cuba para higienização de vidrarias e materiais de laboratório, bem como escorredor. Nas bancadas centrais estão dispostos os equipamentos: pHmetro, homogeneizador de tecidos, mantas aquecedoras, centrífuga refrigerada, centrífuga de Gerber, banho maria, autoclave, destiladores de nitrogênio e chapas aquecedoras. Neste mesmo ambiente existem armários com soluções e reagentes que são utilizados nas análises físico-químicas, além de vidrarias e acessórios. Por fim, a área destinada às análises microbiológicas de alimentos conta com um ambiente dotado de armário para guarda de material

destinado aos ensaios microbiológicos, bancada para análise e equipamentos como: capela de fluxo laminar, incubadora orbital, agitador de tubos, duas geladeiras, uma para acondicionamento de amostras e cepas (material biológico) e outra para acondicionamento de reagentes e soluções, freezer vertical, além de uma pia para lavagem e descarte de materiais.

- ⇒ **Laboratório de Microbiologia e Bioquímica de Alimentos (LMBA):** O LMBA possui sua infraestrutura dividida em sete áreas, sendo uma dessas destinada ao ambiente dos professores, responsáveis pelo laboratório, e outra para os alunos que estão desenvolvendo suas pesquisas. Os ambientes são climatizados e contém mobília que possibilitam o desenvolvimento de atividades docentes e discentes. No laboratório existe uma área que é destinada à esterilização, descontaminação, lavagem dos materiais utilizados nas análises e descarte de resíduos úmidos e secos. Nesta área estão instaladas duas autoclaves, ventilação natural e sistema de exaustão. Os demais espaços do laboratório são divididos de acordo com natureza das análises realizadas, dessa forma uma dessas áreas é reservada para os equipamentos mais sensíveis como: citômetro de fluxo, leitor de microplacas, nanodrop e espectrofotômetro. Na área destinada às análises microbiológicas, conta com dois ambientes, onde estão distribuídos equipamentos como encontram-se: microscópios, Stomach fermentador, estufas bacteriológicas, incubadoras B.O.D (Demanda Bioquímica de Oxigênio), fluxos laminares, destilador de água e refrigeradores para armazenamento de materiais estéreis, contaminados e conservação de cepas bacteriológicas. Nos demais ambientes podem ser encontrado: estufa para secagem de material, estufa a 105 °C, centrifugas, sonicador, homogeneizador Turrax, banho maria, pHmetro, chapa aquecedora, vortex, capela com exaustão, forno mufla, seladora e liofilizador. Ainda encontramos uma copa, que serve de apoio aos servidores docentes, técnico administrativos e aos discentes usuários do laboratório.
- ⇒ **Laboratório de Nutrição Experimental (LANEX):** o LANEX possui 4 ambientes, todos climatizados, com mobília (mesas e armários) e equipamentos que permitem o desenvolvimento das atividades relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão voltados para a experimentação com ratos Wistar. A área da coordenação é destinada às atividades administrativas do

coordenador e técnicos responsáveis pelo laboratório. Esta área Possui armários, mesas com computadores, impressora, micro-ondas, frigobar e bebedouro, tendo também a função de copa. A sala dos animais é o espaço onde estão as estantes com as gaiolas, termo-higrômetro para controle de temperatura e umidade, balança eletrônica e exaustores, sendo destinada à manutenção dos ratos durante os experimentos. Na antessala ocorrem algumas etapas de análises, guarda dos reagentes, vidrarias, descartáveis e outros materiais, bem como o armazenamento de amostras. Neste ambiente dispomos de equipamentos utilizados nas análises desenvolvidas, como estufa de secagem com circulação de ar, estufa de esterilização, banho-maria, centrífuga, chapa aquecedora, agitador magnético, pHmetro, microscópios, refratômetro, bomba a vácuo, liquidificador, jarra aquecedora, homogeneizador de tecidos, vórtex, geladeiras e freezers, autoclave, balança analítica e balança eletrônica. E por fim, temos a área de lavagem dos utensílios (gaiolas e bebedouros) utilizados pelos animais, dotada de tanque para lavagem e filtro de água para oferta aos animais.

- ⇒ **Laboratório de Nutrição Clínica e Pesquisa Translacional (LANUPT):** o LAPNUPT possui 3 ambientes, todos climatizados, com mobília e alguns equipamentos que permitem o desenvolvimento das atividades relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão voltados para Nutrição Clínica e Pesquisa Translacional. A primeira sala é equipada com mesa, armário, balança e 1 maca, destinada para consultadas de nutrição clínica. O segundo ambiente é equipado com 1 balança, 1 HPLC, 1 estufa e vórtex destinados para realização de análises clínicas. A terceira sala é destinada a experimentação animal. Neste ambiente dispomos de mesas e materiais para procedimentos cirúrgicos em experimentação animal.
- ⇒ **Laboratório de Avaliação Nutricional:** o Laboratório de Avaliação Nutricional, situa-se em uma sala climatizada, equipada com mesas, cadeiras, armários, balanças de adultos com estadiômetro acoplado e pediátricas, ambas, mecânicas e digitais; estadiômetros, adulto e pediátrico, portáteis; adipômetros e fitas métricas. Esses materiais são necessários para a realização de avaliações antropométricas, nas diversas fases da vida do ser humano, realizadas em algumas disciplinas do curso de graduação em Nutrição.

- ⇒ **Laboratórios de Informática:** o CCS conta com 3 laboratórios de Informática para atividades práticas de ensino, pesquisa e extensão. Estes laboratórios ficam disponíveis para todos os cursos de graduação, incluindo Nutrição. Eles estão equipados com computadores e softwares para aulas práticas de plataformas e bases digitais.
- ⇒ **No Hospital Universitário Lauro Wanderley (HULW):** Contamos com apoio de 3 ambientes para realização das aulas práticas e estágios supervisionados obrigatórios, de Nutrição Clínica e em Unidades de Alimentação e Nutrição: Ambulatório, as Enfermarias das Clínicas e o Serviço de alimentação e nutrição do HULW. No ambulatório dispomos de uma sala climatizada com dois ambientes, equipada com mesas, cadeiras, armário, balança digital de adultos com estadiômetro acoplado, adipômetros e fitas métricas, materiais necessários para a realização de avaliações antropométricas. Esse ambiente serve de cenário da disciplina Prática de Nutrição Clínica, para orientação alimentar adequada e dietoterápica a pacientes agendados, portadores de várias patologias. Nas enfermarias, o discente tem a oportunidade de vivenciar o estágio supervisionado obrigatório em Nutrição Clínica, junto a pacientes acamados, portadores de várias patologias, com carga horária de 255hs/semestre. O Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição, são desenvolvidos no Serviço de Nutrição e alimentação, onde são armazenados, manipulados, preparados a alimentação adequada a cada patologia a ser servida aos pacientes internos no HULW.
- **Bibliotecas:** as bibliotecas Setorial do CCS e a Biblioteca Central da UFPB dão suporte aos projetos de pesquisa, incluindo treinamentos sistemáticos ofertados aos discentes sobre estratégias de busca em banco de dados e uso/acesso ao Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). Os discentes e docentes cadastrados têm acesso livre aos artigos de periódicos nacionais e internacionais pela internet e se forma presencial. Na UFPB, as bibliotecas utilizam o Sistema Integrado de Gestão de Atividades Acadêmicas (SIGAA) na informatização dos serviços de empréstimo, renovação, consulta ao catálogo, dentre outros. A Biblioteca Setorial do CCS tem 58.751 volumes, sendo 26.496 em livros e 29.971 em

periódicos. Os demais distribuídos em dissertações, teses, CD-Rom, CD de áudio, DVD, DVD-Rom, monografias e folhetos.

A Biblioteca Central possui acervo físico de livros, dissertações, teses e periódicos impressos, assinaturas e bases digitais e multimeios disponibilizados por meio de acesso ao SIGAA, bases de livros e documentos acadêmicos eletrônicos, tais como: “Minha Biblioteca”, que reúne títulos acadêmicos das diversas áreas do conhecimento; “Target GEDWeb”, que apresenta acervo das Normas Brasileiras (NBR) da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT); “Dot.lib”, uma base de livros digitais Atheneu com livros na área de Medicina e Ciências da Saúde; “Biblioteca Virtual Pearson, que disponibiliza acervo de e-books na área da saúde

9 COMPOSIÇÃO CURRICULAR

O Curso de Graduação em Nutrição da UFPB será oferecido no turno diurno, (manhã e tarde) em sistema de créditos, correspondendo cada crédito a 15 horas/aula, com duração mínima de 10 e máxima de 15 semestres letivos e carga horária total de 4.005 horas. O PPC foi reformulado baseado nas orientações gerais do Conselho Nacional de Educação através da resolução CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001; o regulamento Geral de Graduação (Resolução CONSEPE nº 29/2020, a Política de Creditação da Extensão universitária nos currículos da graduação da UFPB (Resolução CONSEPE nº 02/2022) e a legislação do Conselho Federal de Nutrição.

A carga horária dos componentes curriculares foi aprovada nos departamentos responsáveis e o seu conteúdo foi elaborado visando contemplar aspectos relativos à Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino de História (Resolução nº 1 do CNE de 17 de junho de 2004), Educação Ambiental (Resolução nº 2 do CNE de 15 de junho de 2012) e Educação em Direitos Humanos (Resolução nº 1 do CNE de 30 de maio de 2012), os quais são abordados, transversalmente, nas disciplinas do curso.

Os componentes curriculares do curso estão distribuídos em dez semestres letivos conforme estrutura curricular, sendo essa pautada na socialização e na interdisciplinaridade entre as áreas de conhecimento que envolvem as disciplinas do curso. Os conteúdos programáticos estão subdivididos nas categorias de: conteúdos

básicos profissionais, incluindo os estágios supervisionados; conteúdos complementares obrigatórios, optativos e flexíveis, que incluíram creditação para extensão (Quadro 2).

Quadro 2: Distribuição percentual dos componentes curriculares gerais do Curso de Nutrição.

| Conteúdo | Carga Horária | Percentual |
|---------------------------------------|---------------|-------------|
| Conteúdos Básicos Profissionais | 2340 | 58,4% |
| Estágio Supervisionado | 810 | 20,2 % |
| Conteúdos Complementares Obrigatórios | 420 | 10,5 % |
| Conteúdos Complementares Optativos | 330 | 8,2% |
| Conteúdos Complementares Flexíveis | 105 | 2,6% |
| TOTAL | 4005 | 100% |

Os conteúdos obrigatórios básicos profissionais são apresentados em uma sequência crescente de complexidade do conhecimento, possibilitando a integração dos mesmos entre as diferentes áreas de atuação da Nutrição. Esses conteúdos abrangem disciplinas das áreas das Ciências Biológicas e da Saúde; das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; das Ciências da Alimentação e Nutrição e das Ciências dos Alimentos, conforme apresentado no Quadro 3.

Quadro 3: Distribuição dos componentes curriculares obrigatórios básicos profissionais.

| Conteúdos Básicos das Ciências Biológicas e da Saúde | | | | |
|--|----------------|----|-------------------|----------------|
| Nomenclatura da Disciplina | Nº de Créditos | CH | Horas de Extensão | Pré-requisitos |
| Anatomia I | 06 | 90 | -- | -- |
| Biologia Celular | 04 | 60 | -- | -- |
| Bioquímica Geral | 05 | 75 | -- | -- |
| Embriologia | 02 | 30 | -- | -- |
| Fisiologia Humana I | 04 | 60 | -- | Anatomia I |

| | | | | |
|---|-----------------------|------------|--------------------------|----------------------------------|
| Fundamentos de Parasitologia | 02 | 30 | 04 | Biologia Celular |
| Genética e Evolução | 04 | 60 | -- | -- |
| Histologia I | 03 | 45 | -- | -- |
| Imunologia II | 02 | 30 | -- | Bioquímica Geral |
| Microbiologia Básica | 03 | 45 | -- | -- |
| TOTAL | 35 | 525 | 04 | -- |
| Conteúdos Básicos Profissionais das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas | | | | |
| Nomenclatura da Disciplina | Nº de Créditos | CH | Horas de Extensão | Pré-requisitos |
| Bioestatística | 03 | 45 | -- | -- |
| Biossegurança em Saúde | 03 | 45 | -- | -- |
| Epidemiologia | 04 | 60 | 08 | Bioestatística |
| Ética Profissional e Legislação | 03 | 45 | -- | -- |
| Introdução à Psicologia | 04 | 60 | -- | -- |
| Introdução à Saúde Coletiva | 03 | 45 | 15 | Epidemiologia |
| Princípios da Economia | 04 | 60 | -- | -- |
| Temas Contemporâneos das Ciências Sociais para Saúde | 04 | 60 | -- | -- |
| TOTAL | 28 | 420 | 23 | -- |
| Conteúdos Básicos Profissionais das Ciências da Alimentação e Nutrição | | | | |
| Nomenclatura da Disciplina | Nº de Créditos | CH | Horas de Extensão | Pré-requisitos |
| Avaliação Nutricional | 04 | 60 | 30 | Bioestatística |
| Bioquímica da Nutrição | 03 | 45 | -- | Bioquímica Geral |
| Dietética | 05 | 75 | 06 | Técnica Dietética |
| Dietoterapia I | 06 | 90 | 30 | Fisiopatologia da Nutrição II |
| Dietoterapia II | 05 | 75 | 30 | Dietoterapia I |
| Educação Alimentar e Nutricional | 04 | 60 | 12 | Avaliação Nutricional, Dietética |
| Fisiopatologia da Nutrição I | 03 | 45 | -- | Bioquímica Geral, |

| | | | | |
|---|-----------------------|------------|--------------------------|---|
| | | | | Fisiologia Humana I |
| Fisiopatologia da Nutrição II | 03 | 45 | -- | Fisiopatologia da Nutrição I |
| Introdução a Nutrição | 02 | 30 | -- | -- |
| Nutrição e Esporte | 03 | 45 | 06 | Dietética |
| Nutrição em Alimentação Coletiva I | 04 | 60 | 04 | Dietética, Higiene e Controle Sanitário de Alimentos |
| Nutrição em Alimentação Coletiva II | 04 | 60 | 04 | Nutrição em Alimentação Coletiva I |
| Nutrição em Saúde Coletiva | 04 | 60 | -- | Epidemiologia, Introdução à Saúde Coletiva |
| Nutrição Humana | 04 | 60 | -- | Bioquímica da Nutrição |
| Nutrição Materno-Infantil | 03 | 45 | 06 | Avaliação Nutricional |
| Nutrição Clínica Materno-Infantil | 04 | 60 | 08 | Nutrição Materno-Infantil |
| Técnica Dietética | 04 | 60 | 04 | Bioquímica dos Alimentos |
| TOTAL | 65 | 975 | 140 | -- |
| Conteúdos Básicos Profissionais das Ciências dos Alimentos | | | | |
| Nomenclatura da Disciplina | Nº de Créditos | CH | Horas de Extensão | Pré-requisitos |
| Alimentos Funcionais | 03 | 45 | 05 | Imunologia II, Fisiopatologia da Nutrição II, Microbiologia dos Alimentos |
| Bioquímica dos Alimentos | 04 | 60 | 08 | Bioquímica Geral |
| Composição dos Alimentos | 04 | 60 | 06 | Métodos de Análises de Alimentos, Bioquímica dos Alimentos |
| Higiene e Controle Sanitário de Alimentos | 03 | 45 | -- | Microbiologia dos Alimentos |
| Métodos de Análises de Alimentos | 03 | 45 | -- | Bioquímica Geral |
| Microbiologia dos Alimentos | 04 | 60 | 04 | Microbiologia Básica |
| Tecnologia de Alimentos | 04 | 60 | -- | Composição dos |

| | | | | |
|--------------------------------------|-----------|------------|-----------|---|
| | | | | Alimentos, Microbiologia dos Alimentos |
| Vigilância Sanitária de Alimentos | 03 | 45 | 03 | Higiene e Controle Sanitário de Alimentos |
| TOTAL | 28 | 420 | 26 | - |

| CONTEÚDOS OBRIGATÓRIOS BÁSICOS PROFISSIONAIS | | |
|---|------------|----------------------|
| COMPONENTE CURRICULAR DAS CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE | CH | PRÉ-REQUISITO |
| Anatomia I | 90 | -- |
| Biologia Celular | 60 | -- |
| Bioquímica Geral | 75 | -- |
| Embriologia | 30 | -- |
| Fisiologia Humana I | 60 | Anatomia I |
| Fundamentos de Parasitologia | 30 | Biologia Celular |
| Genética e Evolução | 60 | -- |
| Histologia I | 45 | -- |
| Imunologia II | 30 | Bioquímica Geral |
| Microbiologia Básica | 45 | -- |
| Sub-TOTAL | 525 | |
| COMPONENTE CURRICULAR DAS CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS | CH | PRÉ-REQUISITO |
| Bioestatística | 45 | -- |
| Biossegurança em Saúde | 45 | -- |
| Epidemiologia | 60 | Bioestatística |
| Ética Profissional e Legislação | 45 | -- |
| Introdução à Psicologia | 60 | -- |
| Introdução à Saúde Coletiva | 45 | Epidemiologia |
| Princípios da Economia | 60 | -- |
| Temas Contemporâneos em Ciências Sociais para Saúde | 60 | -- |

| | | |
|--|------------|---|
| Sub-TOTAL | 420 | |
| COMPONENTE BÁSICOS PROFISSIONAIS DAS CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO | CH | PRÉ-REQUISITO |
| Avaliação Nutricional | 60 | Bioestatística |
| Bioquímica da Nutrição | 45 | Bioquímica Geral |
| Dietética | 75 | Técnica Dietética |
| Dietoterapia I | 90 | Fisiopatologia da Nutrição II |
| Dietoterapia II | 75 | Dietoterapia I |
| Educação Alimentar e Nutricional | 60 | Avaliação Nutricional, Dietética |
| Fisiopatologia da Nutrição I | 45 | Bioquímica Geral, Fisiologia Humana I |
| Fisiopatologia da Nutrição II | 45 | Fisiopatologia da Nutrição I |
| Introdução a Nutrição | 30 | -- |
| Nutrição e Esporte | 45 | Dietética |
| Nutrição em Alimentação Coletiva I | 60 | Dietética, Higiene e Controle Sanitário de Alimentos |
| Nutrição em Alimentação Coletiva II | 60 | Nutrição em Alimentação Coletiva I |
| Nutrição em Saúde Coletiva | 60 | Epidemiologia, Introdução à Saúde Coletiva |
| Nutrição Humana | 60 | Bioquímica da Nutrição |
| Nutrição Materno-Infantil | 45 | Avaliação Nutricional |
| Nutrição Clínica Materno-Infantil | 60 | Nutrição Materno-Infantil |
| Técnica Dietética | 60 | Bioquímica dos Alimentos |
| Sub-TOTAL | 975 | |
| COMPONENTE BÁSICOS PROFISSIONAIS DAS CIÊNCIAS DE ALIMENTOS | CH | PRÉ-REQUISITO |
| Alimentos Funcionais | 45 | Imunologia II, Fisiopatologia da Nutrição II, Microbiologia dos Alimentos |
| Bioquímica dos Alimentos | 60 | Bioquímica Geral |
| Composição dos Alimentos | 60 | Métodos de Análises de |

| | | |
|---|-------------|---|
| | | Alimentos, Bioquímica dos Alimentos |
| Higiene e Controle Sanitário de Alimentos | 45 | Microbiologia dos Alimentos |
| Métodos de Análises de Alimentos | 45 | Bioquímica Geral |
| Microbiologia dos Alimentos | 60 | Microbiologia Básica |
| Tecnologia de Alimentos | 60 | Composição dos Alimentos, Microbiologia dos Alimentos |
| Vigilância Sanitária de Alimentos | 45 | Higiene e Controle Sanitário de Alimentos |
| Sub-TOTAL | 420 | |
| TOTAL | 2340 | |

ESTÁGIO SUPERVISIONADO

O Estágio Supervisionado é uma atividade proposta aos alunos de graduação que oferecem a oportunidade de aplicar seus conhecimentos acadêmicos em situações da prática profissional. Oferece ao aluno a possibilidade do exercício de suas habilidades e de conhecer o mercado de trabalho antes de se formar para a obtenção de competências e conhecimentos através da supervisão de um profissional.

São três estágios obrigatórios durante o curso de Nutrição (Quadro 4) regulamentados pela Resolução 02/2022 do Colegiado do Curso. Eles apresentam uma duração de 270 horas cada, correspondendo a 810 horas da carga horária da estrutura curricular proposta com base na Resolução CNE/CES nº 3, de 07 de novembro de 2001 do Conselho Nacional de Educação e a Resolução nº 34/2004 que aprova a sistemática de elaboração e reformulação do projeto Pedagógico dos cursos de graduação da UFPB.

As atividades desenvolvidas durante os estágios estão relacionadas com a assistência desenvolvida em Unidade de Alimentação e Nutrição (empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, restaurantes), rede básica de serviços de saúde, ambulatórios, hospitais, escolas e creches.

A orientação do estágio, em seus aspectos acadêmicos, é realizada exclusivamente pela Universidade por meio do professor orientador de estágio. Sendo

imprescindível que as partes concedentes de estágios tenham celebrado convênio com o campo de estágio para a realização das atividades práticas. Para implementação destes, devem ser observados se as instituições apresentam as condições de instalações de forma a proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural.

Quadro 4: Distribuição dos componentes curriculares Estágio Supervisionado.

| Estágio Supervisionado | | | | |
|---|-----------------------|------------|--------------------------|-------------------------------------|
| Nomenclatura do Estágio | Nº de Créditos | CH | Horas de Extensão | Pré-requisitos |
| Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva | 18 | 270 | -- | Prática em Saúde Coletiva |
| Estágio Supervisionado em Nutrição e Alimentação Coletiva | 18 | 270 | -- | Nutrição em Alimentação Coletiva II |
| Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica | 18 | 270 | -- | Prática em Nutrição Clínica II |
| TOTAL | 54 | 810 | -- | -- |

| ESTÁGIO SUPERVISIONADO | | |
|---|------------|-------------------------------------|
| COMPONENTE CURRICULAR | CH | PRÉ-REQUISITO |
| Estagio Supervisionado em Saúde Coletiva | 270 | Prática em Saúde Coletiva |
| Estagio Supervisionado em Nutrição e Alimentação Coletiva | 270 | Nutrição em Alimentação Coletiva II |
| Estagio Supervisionado em Nutrição Clínica | 270 | Prática em Nutrição Clínica II |
| TOTAL | 810 | |

CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIOS

Os conteúdos complementares obrigatórios incluem disciplinas que permitem, no âmbito do currículo, a articulação entre teoria e prática, dispostas como essenciais e centrais para a formação profissional tais como: Prática em Nutrição Clínica I, Prática em Nutrição Clínica II, Nutrição Experimental, Prática em Saúde Coletiva, Metodologia do Trabalho Científico, Pesquisa Aplicada a Nutrição, Trabalho de Conclusão de

Curso (TCC) e as Unidade Curricular de Extensão (UCEs) (Quadro 5). Nas Práticas os alunos terão a vivência prática de atendimento à comunidade.

O TCC corresponde a uma produção acadêmica obrigatória a ser exercida pelo aluno concluinte da graduação, e deverá ser estruturado com o rigor próprio do método científico. Pode ser adotadas as formas monografia e artigo científico estruturados com temas de estudo pertinentes à ciência da Nutrição e áreas afins, seja eles de revisão da literatura, análise documental ou experimental, sob orientação docente. O TCC deve ser desenvolvido de forma individual e defendido pelo discente perante uma Banca Examinadora composta por dois avaliadores com experiência na área de conhecimento do trabalho desenvolvido. As regras do TCC estão estabelecidas na Resolução nº 01/2022 do Colegiado do Curso que regulamenta o TCC da Graduação em Nutrição (Anexo III).

Quadro 5: Distribuição dos componentes curriculares complementares obrigatórios.

| Conteúdos Complementares Obrigatórios | | | | |
|--|-----------------------|------------|--------------------------|--|
| Nomenclatura da Disciplina | Nº de Créditos | CH | Horas de Extensão | Pré-requisitos |
| Metodologia do Trabalho Científico | 03 | 45 | -- | -- |
| Nutrição Experimental | 02 | 30 | -- | Dietética, Nutrição Humana |
| Pesquisa Aplicada à Nutrição | 03 | 45 | -- | Metodologia do Trabalho Científico |
| Prática em Nutrição Clínica I | 04 | 60 | 60 | Dietoterapia II |
| Prática em Nutrição Clínica II | 03 | 45 | 45 | Prática em Nutrição Clínica I |
| Prática em Saúde Coletiva | 04 | 60 | 60 | Avaliação Nutricional, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição Materno-Infantil |
| Trabalho de Conclusão de Curso | 03 | 45 | -- | Pesquisa Aplicada à Nutrição |
| Unidade Curricular de Extensão (UCE) | 06 | 90 | 90 | Nutrição em Saúde Coletiva |
| TOTAL | 28 | 420 | 255 | -- |

| CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIOS | | |
|--|------------|--|
| COMPONENTE CURRICULAR | CH | PRÉ-REQUISITO |
| Metodologia do Trabalho Científico | 45 | -- |
| Nutrição Experimental | 30 | Dietética, Nutrição Humana |
| Pesquisa Aplicada à Nutrição | 45 | Metodologia do Trabalho Científico |
| Prática em Nutrição Clínica I | 60 | Dietoterapia II |
| Prática em Nutrição Clínica II | 45 | Prática em Nutrição Clínica I |
| Prática em Saúde Coletiva | 60 | Avaliação Nutricional, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição Materno-Infantil |
| Trabalho de Conclusão de Curso | 45 | Pesquisa Aplicada à Nutrição |
| Unidade Curricular de Extensão (UCE) | 90 | Nutrição em Saúde Coletiva |
| TOTAL | 420 | |

CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OPTATIVOS

Para satisfazer ao princípio da flexibilização, além das disciplinas obrigatórias, são também ofertadas disciplinas optativas (Quadro 6), que visam diversificar a formação profissional, em caráter complementar aos conhecimentos das principais áreas do curso.

Tais atividades optativas passam a ter um papel importante na capacitação do profissional de forma crítica e reflexiva, possibilitando ao discente a construção do seu próprio percurso formativo, de acordo com as inclinações pessoais, competências e habilidades, mas contextualizada com a realidade (social, cultural, ambiental, política, econômica, científica e tecnológica) de sua comunidade.

De acordo com o Regimento Interno da UFPB, art. 54, inciso V, o discente deverá integralizar 330 horas de componentes optativos, equivalente a 22 créditos, que correspondem a 8,2% da carga horária do Curso.

Quadro 6: Distribuição dos componentes curriculares complementares optativos.

| Conteúdos Complementares Optativas | | | | |
|---|-----------------------|-----------|--------------------------|---|
| Nomenclatura da Disciplina | Nº de Créditos | CH | Horas de Extensão | Pré-requisitos |
| Análise Sensorial dos Alimentos | 03 | 45 | -- | Métodos de Análises de Alimentos |
| Antropologia da Saúde II | 04 | 60 | -- | -- |
| Avaliação do Consumo Alimentar | 03 | 45 | -- | Avaliação nutricional, Dietética, Epidemiologia |
| Bases Genéticas e Epigenéticas de Doenças Humanas | 03 | 45 | -- | -- |
| Deficiências Nutricionais para o Diagnóstico e Condutas | 03 | 45 | 06 | Dietoterapia I |
| Empreendedorismo em Serviço de Alimentação | 03 | 45 | -- | -- |
| Fitoterapia I | 02 | 30 | 02 | -- |
| Fitoterapia II | 02 | 30 | 02 | -- |
| Fundamentos da Homeopatia | 03 | 45 | 04 | -- |
| Gastronomia Aplicada à Nutrição | 03 | 45 | -- | -- |
| Genômica Nutricional | 03 | 45 | -- | -- |
| Informática Aplicada à Nutrição | 02 | 30 | -- | -- |
| Interação Drogas e Nutrientes | 02 | 30 | -- | Fisiopatologia da Nutrição I |
| Interpretação de Exames Laboratoriais | 02 | 30 | -- | Fisiopatologia da Nutrição II |
| Libras | 04 | 60 | -- | -- |
| Marketing aplicado à Nutrição | 03 | 45 | -- | -- |
| Modulação Intestinal | 02 | 30 | -- | Fisiopatologia da Nutrição II |
| Nutrição e Estética | 02 | 30 | -- | -- |
| Nutrição do Idoso | 02 | 30 | 05 | Fisiologia Humana I |
| Publicidade Alimentar e Nutricional | 03 | 45 | 15 | -- |
| Segurança Alimentar e Nutricional | 02 | 30 | -- | -- |

| | | | | |
|-----------------------------------|----|----|----|--|
| Sistemas Alimentares Sustentáveis | 03 | 45 | 25 | Técnica Dietética |
| Toxicologia dos Alimentos | 03 | 45 | -- | Bioquímica dos Alimentos, Fisiopatologia da Nutrição II |

| CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OPTATIVOS – mínimo de 330 h / 22 cr | | |
|---|-----------|---|
| COMPONENTE CURRICULAR | CH | PRÉ-REQUISITO |
| Análise Sensorial dos Alimentos | 45 | Métodos de Análises de Alimentos |
| Antropologia da saúde II | 60 | -- |
| Avaliação do Consumo Alimentar | 45 | Avaliação Nutricional, Dietética, Epidemiologia |
| Bases Genéticas e Epigenéticas de Doenças Humanas | 45 | -- |
| Deficiências Nutricionais para o Diagnóstico e Condutas | 45 | Dietoterapia I |
| Empreendedorismo em Serviço de Alimentação | 45 | -- |
| Fitoterapia I | 30 | -- |
| Fitoterapia II | 30 | -- |
| Fundamentos da Homeopatia | 45 | -- |
| Gastronomia Aplicada à Nutrição | 45 | -- |
| Genômica Nutricional | 45 | -- |
| Informática Aplicada à Nutrição | 30 | -- |
| Interação Drogas e Nutrientes | 30 | Fisiopatologia da Nutrição I |
| Interpretação de Exames Laboratoriais | 30 | Fisiopatologia da Nutrição II |
| Libras | 60 | -- |
| Marketing aplicada à Nutrição | 45 | -- |
| Modulação Intestinal | 30 | Fisiopatologia da Nutrição II |
| Nutrição e Estética | 30 | -- |
| Nutrição do Idoso | 30 | Fisiologia Humana I |
| Publicidade Alimentar e Nutricional | 45 | -- |

| | | |
|-----------------------------------|----|--|
| Segurança Alimentar e Nutricional | 30 | -- |
| Sistemas Alimentares Sustentáveis | 45 | Técnica Dietética |
| Toxicologia dos Alimentos | 45 | Bioquímica dos Alimentos, Fisiopatologia da Nutrição II |

CONTEÚDOS COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS

Envolve a participação do estudante em atividades de extensão, pesquisa, eventos científicos e produção técnico-científica (Quadro 7), considerando as oportunidades, afinidades e interesses do estudante no contexto acadêmico. Essas atividades irão proporcionar vivências de contexto social e diversas possibilidades para o exercício da produção de conhecimento, permitindo o enriquecimento da experiência discente e a reafirmação dos compromissos éticos e solidários.

De acordo com a Resolução 29/2020 do CONSEPE/UFPB e a Resolução 03/2022 do Colegiado do curso de graduação em Nutrição/CCS/UFPB, o discente deverá integralizar 105 horas de componentes flexíveis, equivalente a 07 créditos, que correspondem a 2,6% da carga horária do Curso. E têm a denominação de Tópicos Especiais em Nutrição I, II e III.

Deverão contemplar as modalidades de:

1. Atividades de Monitoria e Formação Extracurricular: Monitorias desenvolvidas no âmbito da UFPB; Participação em Curso/Minicurso/Palestra/Live de áreas das Ciências da Nutrição. Estágios não-obrigatório, Disciplina Extracurricular, Atividades voluntárias em Saúde e Educação.
2. Atividades de Pesquisa e Extensão e representação discente: Participação em Pesquisas vinculadas a UFPB, nos Programas Institucionais de Iniciação Científica (PIBIC/PIVIC) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq); Participação em Programas de Extensão (PROBEX), cadastradas nas respectivas pró-reitorias (PRPG, PRAC); Participação na Diretoria do Centro acadêmico (CA) do Curso; Participação

na Diretoria do Diretório Acadêmico (DA) da Universidade; Participação na Diretoria de Ligas Acadêmicas; Participação em Serviço Eleitoral Gratuito.

3. Atividades Científicas, Publicações e Eventos: Participação em eventos internacionais, nacionais, regionais/locais, resumos, trabalhos completos publicados em anais de eventos, periódicos indexados. Apresentação de palestras, temas livres e pôsteres, capítulo de livro, organização de eventos, produção de material didático-pedagógico, vídeos e cartilhas informativos, programas de computador ou *softwares* ou aplicativos, ministração de minicurso/live.

Quadro 7: Distribuição dos componentes curriculares complementares flexíveis.

| Conteúdos Complementares Flexíveis | | | | |
|---|-----------------------|------------|--------------------------|--|
| Nomenclatura da Disciplina | Nº de Créditos | CH | Horas de Extensão | Serão integralizados ao longo do curso |
| Tópicos Especiais de Nutrição I | 02 | 30 | -- | |
| UCE - Tópicos Especiais de Nutrição II | 02 | 30 | 30 | |
| Tópicos Especiais de Nutrição III | 03 | 45 | -- | |
| TOTAL | 07 | 105 | 30 | |

| CONTEÚDOS COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS | | |
|---|------------|----------------------|
| COMPONENTE CURRICULAR | CH | PRÉ-REQUISITO |
| Tópicos Especiais de Nutrição I | 30 | -- |
| UCE - Tópicos Especiais de Nutrição II | 30 | -- |
| Tópicos Especiais de Nutrição III | 45 | -- |
| TOTAL | 105 | -- |

Com base na Resolução nº 02/2022 na matriz curricular desse PPC também serão incluídas creditação para extensão, que compreende a sistemática de integração das atividades extensionistas dentro dos projetos PPC de graduação. Prevê a realização de ações de extensão como parte da formação acadêmica dos estudantes, sendo oferecida em diversas disciplinas (obrigatórias e optativas) em

13,4% de sua carga horária total do curso (537 horas totais desse PPC), como demonstrado no Quadro 8.

Quadro 8: Distribuição dos componentes curriculares da creditação em extensão.

| CREDITAÇÃO EM EXTENSÃO | | |
|--|--|-----------------------------|
| COMPONENTE CURRICULAR | OBRIG., COMPL OBRIG., OPT OU FLEXÍVEL | CH PARA EXTENSÃO |
| Alimentos Funcionais | Obrigatório | 05 |
| Avaliação Nutricional | Obrigatório | 30 |
| Bioquímica dos Alimentos | Obrigatório | 08 |
| Composição dos Alimentos | Obrigatório | 06 |
| Deficiências Nutricionais para o Diagnóstico e Condutas | Optativo | 06 |
| Dietética | Obrigatório | 06 |
| Dietoterapia I | Obrigatório | 30 |
| Dietoterapia II | Obrigatório | 30 |
| Educação Alimentar e Nutricional | Obrigatório | 12 |
| Epidemiologia | Obrigatório | 08 |
| Fitoterapia I | Optativo | 02 |
| Fitoterapia II | Optativo | 02 |
| Fundamentos da Homeopatia | Optativo | 04 |
| Fundamentos de Parasitologia | Obrigatório | 04 |
| Introdução à Saúde Coletiva | Obrigatório | 15 |
| Microbiologia dos Alimentos | Obrigatório | 04 |
| Nutrição do Idoso | Optativo | 05 |
| Nutrição e Esporte | Obrigatório | 06 |
| Nutrição em Alimentação Coletiva I | Obrigatório | 04 |
| Nutrição em Alimentação Coletiva II | Obrigatório | 04 |
| Nutrição Materno-Infantil | Obrigatório | 06 |
| Nutrição Clínica Materno Infantil | Obrigatório | 08 |
| Prática em Nutrição Clínica I | Complementar Obrigatório | 60 |
| Prática em Nutrição Clínica II | Complementar Obrigatório | 45 |

| | | |
|--|--------------------------|------------|
| Prática em Saúde Coletiva | Complementar Obrigatório | 60 |
| Publicidade Alimentar e Nutricional | Optativo | 15 |
| Sistemas alimentares sustentáveis | Optativo | 25 |
| UCE - Tópicos Especiais de Nutrição II | Flexível | 30 |
| Técnica Dietética | Obrigatório | 04 |
| Unidade Curricular de Extensão (UCE) | Complementar Obrigatório | 90 |
| Vigilância Sanitária de Alimentos | Obrigatório | 03 |
| TOTAL | | 537 |

As ações de extensão desenvolvidas deverão estar caracterizadas como atividades extensionistas e descritas nos programas e planos de ensino. Complementarmente, planeja-se a criação de componente curricular obrigatório de caráter extensionistas caracterizados como Unidade Curricular de Extensão (com carga horária total de 90 horas).

Destaca-se que para o desenvolvimento das ações de extensão (cursos, oficinas, eventos, prestação de serviços), serão realizadas articulações e parcerias com os setores públicos e privados, dando-se ênfase àqueles que apresentam convênio ativo com a instituição. Caracteriza-se esses setores como secretária de saúde e de educação do estado da Paraíba (creches, escolas), secretarias de saúde dos municípios de João Pessoa e Cabedelo (unidades de saúde da família, academia da saúde), incluindo também os diferentes equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (unidades de distribuição da agricultura familiar; restaurantes populares; cozinhas comunitárias; bancos de alimentos), assim como instituições filantrópicas (instituições de longa permanência), organizações não governamentais e a iniciativa privada, desde que atendam às necessidades e metodologias inerentes às atividades e que estejam vinculadas à formação dos discentes.

Como referido anteriormente, os componentes curriculares também contemplaram em seus conteúdos programáticos aspectos relativos à Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino de História; Educação Ambiental e Educação em Direitos Humanos.

Em Educação das Relações Étnico-Raciais e o Ensino de História buscará a valorização, resgate e o ensino da história, cultura e identidade afro-brasileira e das relações étnico-raciais sobretudo aqueles relacionados a história da alimentação, à cultura alimentar e às desigualdades histórico e estruturais e em saúde. Para tal, o tema estará alinhado às conteúdos de disciplinas obrigatórias e optativas das três grandes áreas da nutrição, a citar: Dietoterapia I e Dietoterapia II (respeito às características étnicas raciais nos hábitos alimentares para o tratamento dietoterápico das diversas patologias); Avaliação nutricional (abordagem quanto às diferenças da composição corporal nas diferentes etnias); Gastronomia aplicada a nutrição (menção às origens afro-brasileira na história culturas de pratos típicos) e Introdução a nutrição.

Ademais, visando contribuir para a formação consciente do nutricionista no que se refere ao Meio Ambiente e às mudanças climáticas aspectos da Educação Ambiental perpassará por toda matriz curricular como um tema transversal, procurando desenvolver ações que promovam a melhoria do desempenho ambiental, sensibilizando e capacitando os acadêmicos quanto às suas responsabilidades com o meio ambiente, considerando o tripé da sustentabilidade (social, ambiental e econômico). Lado a lado, professores e alunos serão estimulados ao uso consciente dos recursos disponíveis nos espaços físicos da UFPB. Além disso, a disciplina de Sistemas Alimentares Sustentáveis foi reestruturada para incluir aspectos mais amplos do sistema alimentar e em Nutrição em Alimentação Coletiva incluídos aspectos sustentáveis na produção de cardápios.

Paralelamente a Educação Ambiental estará a Educação em Direitos Humanos, a qual é indispensável para a formação de nutricionistas e cidadãos críticos, promotores e defensores de direitos. Para tal debates diversos serão estimulados no contexto das disciplinas (Educação em alimentação em nutrição; Introdução a Saúde Coletiva; Saúde Coletiva; Publicidade Alimentar e Nutricional), entre os quais envolverão a Declaração Universal dos Direitos Humanos, como por exemplo, sobre temas de orientação sexual e gênero; preconceito, discriminações e racismo; saúde da população preta; diversidade religiosa; inclusão de pessoas com deficiência e violência contra a mulher; saúde da mulher. Ênfase especial será dado ao Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, compreendido como direito de cada pessoa ter o acesso físico e econômico, ininterruptamente, à alimentação adequada

ou aos meios para obter estes alimentos, sem comprometer os recursos para obter outros direitos fundamentais, como saúde e educação.

Todas as ementas das disciplinas que compõem a estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição constam no Anexo II.

10 CORPO DOCENTE

O curso de graduação em Nutrição é formado por uma equipe de 43 docentes dos quais 93% são doutores e 7% são mestres, conforme descrito no Quadro 9 abaixo.

Quadro 9: Distribuição de Docentes que atendem o Curso, conforme formação, titulação acadêmica e regime de trabalho.

| DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS | | |
|----------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Lília Maria Junqueira | Doutora | DE |
| Monica Lourdes Franch Gutierrez | Doutora | DE |

| DEPARTAMENTO ECONOMIA | | |
|--------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Juliana Patricia Alves Pereira | Doutora | T-20 |

| DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA | | |
|------------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Balduino Guedes Fernandes da Cunha | Mestre | DE |

| DEPARTAMENTO DE MORFOLOGIA | | |
|-----------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Francisco de Assis Limeira Júnior | Doutor | DE |
| Cynthia Germóglio Farias | Doutora | DE |
| Frederico Barbosa de Sousa | Doutor | DE |

| DEPARTAMENTO DE FISIOLOGIA E PATOLOGIA | | |
|--|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Temilce Simões de Assis Cantalice | Doutora | DE |
| Naiara Naiana Dejadi | Doutora | DE |
| Fábio Marcel da Silva Santos | Doutor | DE |
| Gisely Maria Freire Abílio de Castro | Doutora | DE |

| DEPARTAMENTO DE BIOLOGIA MOLECULAR | | |
|------------------------------------|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Glaucia Marques Freitas Ribeiro | Doutora | DE |
| Glaucia Verissimo Faheina Martins | Doutora | DE |
| Angela Camila Orbem Menegatti | Doutora | DE |
| Tatiane Santi Gadelha | Doutora | DE |
| Jose Pinto de Siqueira Junior | Doutor | DE |

| DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO | | |
|---|-----------|--------------------|
| NOME | TITULAÇÃO | REGIME DE TRABALHO |
| Alexandre Coelho Serquiz | Doutor | T-20 |
| Alexandre Henriques Gouveia Dantas | Mestre | T-20 |
| Ana Paula Moraes Ventura | Doutora | DE |
| Bernadete de Lourdes de Araujo Silva | Doutora | DE |
| Celene Ataíde Cordeiro Ribeiro | Doutora | DE |
| Cynthia Karla Rodrigues do Monte Guedes | Doutora | DE |
| Evandro Leite de Souza | Doutor | DE |
| Flavia Emília Leite de Lima Ferreira | Doutora | DE |
| Jailane de Souza Aquino | Doutora | DE |
| José Luiz de Brito Alves | Doutor | DE |
| Kataryne Arabe Rima de Oliveira | Doutora | DE |
| Kátia Rau de Almeida Callou | Doutora | DE |
| Leylliane de Fátima Leal Interaminense de Andrade | Doutora | DE |
| Maria da Conceição Rodrigues Goncalves | Doutora | DE |
| Maria Elieidy Gomes de Oliveira | Doutora | DE |
| Maria Lucia da Conceição | Doutora | DE |
| Mariana Souza Lopes | Doutora | DE |
| Pâmela Rodrigues Martins Lins | Doutora | DE |
| Patrícia Vasconcelos Leitão Moreira | Doutora | DE |
| Rafaela Lira Formiga Cavalcanti de Lima | Doutora | DE |
| Rafaella Cristhine Pordeus Luna | Doutora | DE |
| Renata Adrielle Lima Vieira | Doutora | DE |
| Roberto Teixeira de Lima | Doutor | DE |
| Rodrigo Pinheiro de Toledo Vianna | Doutor | DE |
| Sávio Marcelino Gomes | Doutor | DE |
| Sônia Cristina Pereira de Oliveira Ramalho Diniz | Doutora | DE |

| | | |
|---|---------|----|
| Talita Maria Alves Lopes Silveira | Mestre | DE |
| Thatyane Mariano Rodrigues de Albuquerque | Doutora | DE |
| Vanessa Messias Muniz | Doutora | DE |

11 FLUXOGRAMA

O fluxograma engloba a distribuição dos componentes curriculares ao longo do curso, conforme consta no Anexo I.

12 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

“O processo ensino-aprendizagem é um nome para um complexo sistema de interações comportamentais entre professores e alunos. Mais do que “ensino” e “aprendizagem”, como se fossem processos independentes da ação humana, há os processos comportamentais que recebem o nome de “ensinar” e de “aprender”” (KUBO; BOTOMÉ, 2001).

Para que os discentes sejam capazes de inovar de maneira crítica e criativa, dentro de seu campo de atuação, empregar-se-ão metodologias ativas para estimulá-los a responder de forma autônoma e participativa, por meio de problemas e situações reais, incentivando o debate e o livre pensamento. As abordagens devem fazer uso de recursos pedagógicos coletivos e individuais.

Além das convencionais aulas expositivas, os docentes podem lançar mão de recursos socializantes a exemplo de estudos dirigidos, aprendizagem baseada em problemas, sala de aula invertida, estudos de caso, gameficação, seminários, etc. Dado seu dinamismo, o processo educativo é marcado por mudanças periódicas, incorporando-se novas ferramentas e formas de aprender a aprender e aprender a ensinar.

Sejam quais forem os recursos socializantes escolhidos pelo docente, após sua realização dever-se-á garantir a mais ampla difusão possível de forma a alcançar a sociedade destinatária deste conhecimento, através de produção de cartilhas, promoções de palestras em espaços públicos, oficinais de conhecimentos práticos, publicação de artigos, etc, por exemplo.

Se outrora o docente praticamente se valia apenas de meios analógicos, atualmente a disposição de recursos digitais permitem inovar na aplicação dessas metodologias. Plataformas desenhadas especificamente para a transmissão de conteúdo didático, a exemplo de Powerpoint, Canva, Kahoot, Google Classroom e ferramentas institucionais como o SIGAA, permitem maior conexão entre os envolvidos no processo de ensino-aprendizagem. Desta forma, facilita-se a produção de material didático pelos docentes e auxilia-se a assimilação de conteúdos mais complexos pelos discentes, cujo engajamento nas atividades é estimulado pelo uso de tecnologias das quais já se apropriaram em seu cotidiano.

Nos casos das disciplinas cujos docentes optem por atividades de extensão para a creditação, estas deverão fazer parte do processo avaliativo proporcional às atividades desenvolvidas que serão relacionadas à assiduidade e desempenho do discente na execução da atividade de extensão, por meio de produtos didáticos-científicos oriundos dessas atividades, conforme exigido na resolução do CONSEPE 02/2022.

O sistema de avaliação do processo de ensino-aprendizagem tem por base a Resolução 29/2020 do CONSEPE, que regulamenta a graduação na UFPB.

13 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação institucional do curso deve ser realizada de maneira sistemática e permanente, com o intuito de gerar resultados e servir de embasamento para proposição de melhorias no curso, como também ser utilizado como ferramenta de acompanhamento das atividades propostas pelo PPC. Permitindo detectar as fragilidades e promover a implantação de melhorias necessárias.

A Comissão Própria de Avaliação – CPA que foi instituída pela portaria R/GR nº 806, de 19 de abril de 2013 da Universidade Federal da Paraíba foi criada com base na lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004 – SINAES com as atribuições de condução dos processos de avaliação internos da instituição, de sistematização e de prestação das informações solicitadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas – INEP. Baseado nas informações constantes nos documentos descritos acima o Núcleo Docente Estruturante (NDE)) e a coordenação do Curso de Nutrição, utilizarão

as informações fornecidas pelo CPA a fim de avaliar continuamente o planejamento e execução do PPC.

A execução do PPC de Graduação/Bacharelado em Nutrição deverá ser objeto de monitoramento sistemático pelo NDE, e sua análise final deverá ser apreciada pelo Colegiado do Curso. Essa sistemática constará dos seguintes elementos:

1. Análise quanti/qualitativa semestral por meio de dados gerados pelo Sistema Acadêmico SIGAA;
2. Análise da percepção dos docentes e discentes sobre a relevância dos conteúdos curriculares do curso, por meio da aplicação de um questionário elaborado especificamente para este fim;
3. Análise bianual, seguindo os mesmos critérios utilizados pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC), para mensurar aspectos gerais de avaliação contínua de autorização e reconhecimento dos cursos de Nutrição no Brasil.

Essas atividades serão executadas sob a coordenação do NDE com periodicidade bianual; tendo como produto um relatório consubstanciado de avaliação geral do curso, para posterior submissão e apreciação do Colegiado do Curso, no qual deve constar considerações de possíveis ajustes no PPC que julgar necessário. O NDE, ao longo de cada biênio, é a instância prioritária para acolher sugestões das Coordenações de Área do curso, que configurem alterações diversas do PPC, às quais serão apreciadas em reuniões ordinárias ou extraordinárias.

Toda e quaisquer ajustes/alterações do PPC - a exemplo de: alterações de ementas, substituição e/ou inclusão de disciplinas, alteração de carga horária das disciplinas - serão submetidas ao NDE para apreciação. Uma vez as solicitações de alterações apreciadas e homologas pelo NDE ao longo de cada biênio, estas serão consolidadas ao final desse período, configurando-se assim em uma nova proposta de PPC, que será submetida ao Colegiado do Curso para discussão de pertinência e mérito, e conseqüente homologação. Uma vez homologada pelo Colegiado do Curso a nova proposta de PPC, esta será encaminhada à Direção de Centro, para posterior encaminhamento à Pró-Reitoria de Graduação, para apreciação como instância superior.

Cabe também, como elemento avaliativo do curso pelo NDE, analisar as informações geradas pelo Sistema nacional de Avaliação de Ensino Superior (SINAES) elaboradas pelo MEC/INRP, para fins de análise de resultado do processo

de ensino/aprendizagem quanto às habilidades/competências dos concluintes e egressos do curso. Podendo inclusive elaborar outros instrumentos próprios de análise das situações dos egressos quanto ao grau de aprendizagem de conteúdos, como também sobre sua inserção no mercado de trabalho.

Competirá ao Colegiado do Curso, preencher, de forma periódica anual, o instrumento de autoavaliação (conforme art. 12 da Resolução 02/2022 CONSEPE) elaborado pela PROEX de acordo com a Resolução nº 7/2018 MEC/CNE/CES, cujos resultados serão oportunamente lançados no SIGAA após sua implantação pelo STI.



ANEXO I - FLUXOGRAMA

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

| 1º PERÍODO | 2º PERÍODO | 3º PERÍODO | 4º PERÍODO | 5º PERÍODO | 6º PERÍODO | 7º PERÍODO | 8º PERÍODO | 9º PERÍODO | 10º PERÍODO |
|--|-----------------------------------|---------------------------------------|---|--|---|--|---|---|---|
| ANATOMIA I 90 hs | BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO 45 hs | BIOESTATÍSTICA 45 hs | AVALIAÇÃO NUTRICIONAL 60 hs | DIETOTERAPIA I 90 hs | DIETOTERAPIA II 75hs | NUTRIÇÃO E ESPORTE 45 hs | ALIMENTOS FUNCIONAIS 45 hs | ESTÁGIO SUPERV. EM SAÚDE COLETIVA 270 h | ESTÁGIO SUPERV EM NUTRIÇÃO CLÍNICA 270 h |
| BIOLOGIA CELULAR 60 hs | BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS 60 hs | COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS 60 hs | DIETÉTICA 75 hs | ÉTICA PROFISSIONAL E LEGISLAÇÃO 45hs | EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL 60 hs | NUTRIÇÃO CLÍNICA MATERNO--INFANTIL 60 hs | ESTÁGIO SUPERV. EM NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO COLETIVA 270 h | UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO (UCE) 90 hs | TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 45 hs |
| BIOQUÍMICA GERAL 75 hs | BIOSSEGURANÇA EM SAÚDE 45 hs | FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO I 45 hs | EPIDEMIOLOGIA 60 hs | HIGIENE E CONTR. SANIT. DE ALIMT. 45 hs | NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I 60 hs | NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II 60 hs | NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL 30 hs | | |
| EMBRIOLOGIA 30 hs | FISIOLOGIA HUMANA I 60 hs | GENÉTICA E EVOLUÇÃO 60 hs | FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO II 45 hs | INTRODUÇÃO À PSICOLOGIA 60 hs | NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA 60 hs | PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO 45 hs | PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II 45 hs | | |
| HISTOLOGIA I 45 hs | FUND. DE PARASITOLOGIA 30 hs | MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS 60 hs | TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 60 hs | INTRODUÇÃO À SAÚDE COLETIVA 45 hs | NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL 45 hs | PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I 60 hs | | | |
| INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO 30 hs | MÉT DE ANÁL DE ALIMENTOS 45 hs | NUTRIÇÃO HUMANA 60 hs | TEMAS CONTEMPORÂNEOS DAS CIÊNCIAS SOCIAIS PARA SAÚDE 60 hs | PRINCÍPIOS DA ECONOMIA 60 hs | VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS 45 hs | PRÁTICA EM SAÚDE COLETIVA 60 hs | | | |
| METODOLOGIA DO TRAB. CIENTÍFICO 45 hs | IMUNOLOGIA II 30 hs | TÉCNICA DIETÉTICA 60 hs | | | | | | | |
| | MICROBIOLOGIA BÁSICA 45 hs | | | | | | | | |
| | OPTATIVA 45 hs | | OPTATIVA 45 hs | OPTATIVA 45 hs | OPTATIVA 60 hs | OPTATIVA 60 hs | OPTATIVA 30 hs | OPTATIVA 45 hs | |
| 25cr 375 | 27cr 405 | 26 cr 390 | 27cr 405 | 26 cr 390 | 27cr 405 | 26cr 390 | 28cr 420 | 27cr 405 | 21cr 315 |

Conteúdos Complementares Flexíveis a serem integralizadas ao longo do curso:
105 horas (7créditos)

CARGA HORÁRIA TOTAL:
4005 horas (267 créditos)

Créditos/Período: Mínimo 18 cr
Máximo 29 cr

Integralização Curricular: Tempo Mínimo 10 Períodos
Tempo Máximo 15 Períodos

ANEXO II – EMENTÁRIO

DEPARTAMENTO DE MORFOLOGIA

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1610106 - ANATOMIA I | | 06 créditos | Carga Horária Total: 90 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 60h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Morfologia | | | | |

EMENTA

Introdução ao estudo da anatomia humana. Planos e eixos, princípios de construção do corpo humano e terminologia. Estuda os aspectos fundamentais da anatomia macroscópica, estrutural e funcional dos sistemas esquelético, articular e muscular (generalidades); circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, endócrino e nervoso para a formação acadêmica e desenvolvimento das habilidades e competências necessárias para a atuação do futuro Nutricionista.

REFERÊNCIAS**Bibliografia Básica**

DÂNGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. **Anatomia básica dos sistemas orgânicos**. 2ed. Atheneu. 2009.

NETTER, Frank H; BARROSO, Carlos Romulado Rueff. **Atlas de anatomia humana**. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2018.

TORTORA, Gerard J; WERNECK, Alexandre Lins; PASSOS, Marco Aurélio Fonseca. **Princípios de Anatomia Humana**. 12ed. Guanabara Koogan. 2013.

Bibliografia Complementar

DALLEY, Arthur F et al. **Anatomia Orientada para a Clínica**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

FATTINI, C.A. **Anatomia Básica dos Sistemas Orgânicos**. São Paulo: Atheneu, 1997.

SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana**. 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

SPENCE, A. P. **Anatomia humana básica**. 2. ed. São Paulo, Manole, 1991.

TORTORA, G. J. **Corpo humano – fundamentos de anatomia e fisiologia**. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| EMBRIOLOGIA | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Morfologia | | | | |

EMENTA

A disciplina aborda os processos relacionados a ontogenia humana, a partir de uma única célula, descrevendo os principais eventos do desenvolvimento desde o período pré-concepção até o nascimento possibilitando a aplicabilidade desde conteúdo com outras ciências correlatas.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

MOORE, K. L; PERSAUD, T.V.N. **Embriologia clínica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 609 p. ISBN: 8535213635.

PERSAUD, T. V. N et al. **Embriologia básica**. 9.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 361 p. ISBN: 9788535283822.

SANDLER, T. W. **Langman Embriologia Médica**. 13.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 330 p. ISBN: 9788527729048.

Bibliografia Complementar

FUJII, T. M. M.; MEDEIROS, R.; YAMADA, R. Nutrigenômica e nutrigenética: importantes conceitos para a ciência da nutrição. **Nutrire**: rev. Soc. Bras. Alim. Nutr.= J. Brazilian Soc. Food Nutr., São Paulo, SP, v. 35, n. 1, p. 149-166, abr. 2010.

GARCIA, S. M. L.; GARCIA FERNANDEZ, C. **Embriologia**. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2006. 416 p.

KANTAPUTRA, P. N. *et al* (Colaborador). **Embriologia humana e biologia do desenvolvimento**. 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 505 p. ISBN: 9788536575582.

LANGMAN. **Embriologia Médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

O'RAHILLY, R.; MULLER, F. **Embriologia e Teratologia Humanas**, 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1610135 - HISTOLOGIA I | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 15h | Carga Horária Prática: 30h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Morfologia | | | | |

EMENTA

Abordagem básica da histologia dos tecidos humanos, visando o conhecimento da sua morfologia e seus aspectos fisiológicos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J.; ABRAHAMSOHN, P. **Histologia Básica: texto & atlas**. 13.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018, 2019. 554p ISBN: 9788527731812.

OLIVEIRA, A. F. B.; PEREIRA, A. M. B. C.; PEREIRA, F. R.; VIEIRA, G. C.; BEZERRA, T. F. M. **Atlas Colorido: Histologia dos Tecidos**. Disponível: <http://www.editora.ufpb.br/sistema/press5/index.php/UFPB/catalog/book/875.%201.%20UFPB.%202020>

Histology guide - Histologia virtual com varredura de lâmina. Disponível: <http://www.histologyguide.com>

University of Michigan virtual histology - Histologia virtual com varredura de lâmina. Disponível: <https://histology.medicine.umich.edu/full-slide-list>

Bibliografia Complementar

FIORE, M. S. H; HIB, J. D. F. **Histologia: texto e atlas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Tratado de Histologia em cores**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

HIATT, J. L. *et al.* **Atlas colorido de histologia**. 6.ed. Rio de Janeiro: Gen, Guanabara Koogan, 2014;2017. 494p. ISBN: 9788527725187.

PAWLINA, W. *et al.* **Histologia texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular.** 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 983 p. ISBN: 9788527729642.

Histology at Yale - Histologia Virtual com varredura de lâminas ([http://med-cell.org/histology/connective tissue lab.php](http://med-cell.org/histology/connective_tissue_lab.php)).

DEPARTAMENTO DE BIOLOGIA MOLECULAR

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| 1104108 - BIOLOGIA CELULAR | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Biologia Molecular | | | |

EMENTA

Organização de Células Procarióticas e Eucarióticas. Origem da vida. Métodos de Estudo em Biologia Celular. Constituição Química da Célula. Membrana Plasmática, Núcleo, Organelas celulares, Transporte Intracelular, Sinalização Celular, Citoesqueleto, Ciclo Celular e Morte Celular.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ALBERTS, B.; ALBERTS, B. **Fundamentos da biologia celular**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 838 p. ISBN: 9788582714058.

DE ROBERTIS, E. M. F. HIB, J. **Biologia Celular e Molecular**. 16. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 364 p. ISBN: 9788527720786, 9788527720786.

Bibliografia Complementar

ALBERTS, B. **Biologia molecular da célula**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017, 2019. 1427 p.

CARVALHO, H. F.; RECCO-PIMENTEL, S. M. **A Célula**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2013.

COOPER, G. M.; HAUSMAN, R. E.; OSÓRIO, M. R. B. **A célula: uma abordagem molecular**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007, 2009. 716p. (Biblioteca Artmed) ISBN: 9788536308838.

LODISH, H.; BERK, A.; ZIPURSKY, S. L.; MATSUDAIRA, P.; BALTIMORE, D., DARNELL, J. **Molecular Cell Biology**. 7. ed. New York: Freeman, 2014.

TURNER, P. C., MECLNNAN, A. G., BATES, A. D., WHIT, M.R.H. **Biologia Molecular**.
7° ed. Guanabara Koogan, 2004

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| 1104213 - BIOQUÍMICA GERAL | | 05 créditos | Carga Horária Total: 75 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 60h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Biologia Molecular | | | |

EMENTA

Propriedades físico-químicas da água e sistema tampão. Características estruturais e funcionais de biomoléculas: aminoácidos, peptídeos, proteínas, enzimas, coenzimas, nucleotídeos e ácidos nucleicos. Hormônios. Metabolismo dos carboidratos, dos lipídeos e dos compostos nitrogenados.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, John L.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2014. 1162p. ISBN: 9788527723619.

CAMPBELL, Mary K; FARRELL, Shawn. **Bioquímica**. 2. ed. 2017. São Paulo: Cengage Learning, 2015, 2017. 812p. ISBN: 9788522118700.

HARVEY, Richard A; FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada**. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 520p. ISBN: 9788536326252.

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. **Bioquímica básica**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 392p. ISBN: 9788527727730.

NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 1278 p. ISBN: 9788582715338.

RODWELL, Victor W et al. **Bioquímica Ilustrada de Harper**. 30.ed. Porto Alegre: AMGH, 2017. 817p. ISBN: 9788580555943.

VOET, Donald; VOET, Judith G. **Bioquímica**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013, 2015 reimp. 1481 p. ISBN: 9788582710043.

Bibliografia Complementar

BROWN, Willian H et al. **Introdução à química geral, orgânica e bioquímica: combo**. São Paulo: Cengage Learning, 2016. 1004 p. ISBN: 9788522111480.

DEVLIN, Thomas M; MICHELACCI, Yara M. Manual de **Bioquímica com Correlações Clínicas**. São Paulo: Edgard Blücher, 2011. xxxviii, 1252p. ISBN: 9788521205920.

SMITH, Colleen; MARKS, Allan D.; LIEBERMAN, Michael. **Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 980 p. ISBN: 9788536308807.

VOET, Donald; VOET, Judith G; PRATT, Charlotte W. **Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2014, 2015 reimp. 1167 p. ISBN: 9788582710654.

SCIELO. Base de dados de artigos científicos: <https://www.scielo.br/>;
<https://scholar.google.com.br/?hl=pt>; <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/>

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1104148 - GENÉTICA E EVOLUÇÃO | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Biologia Molecular | | | | |

EMENTA

O material genético (estrutura e replicação, organização, expressão, alterações, regulação). Os genes nas famílias (transmissão da informação genética). Os genes nos indivíduos (ação gênica). Os genes nas populações. Nutrigenética e Nutrigenômica.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BROWN, T. A. **Genética**: um enfoque molecular. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 336p. ISBN: 8527705214.

GRIFFITHS, A. J. F. **Introdução à Genética**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 743p. ISBN: 8527711109.

VOGEL, F; MOTULSKY, A. G. **Genética humana: Problemas e Abordagens**. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 684 p. ISBN: 8527705540.

Bibliografia Complementar

COMINETTI, C.; ROGERO, M. M.; HORST, M. A. (organizadores). **Genômica nutricional**: dos fundamentos à nutrição molecular. São Paulo: Ed. Manole, 2017.

COSTA, N. M. B.; BORÉM, A. **Biotecnologia e nutrição**: saiba como o DNA pode enriquecer a qualidade dos alimentos. São Paulo: Nobel, 2003.

MICLOS, D. A.; FREYER, G. A.; CROTTY, D. A. **A Ciência do DNA**. 2. ed. Porto Alegre, ArtMed Editora. 2005. 575p.

SNUSTAD, P.; SIMMONS, M. J. **Fundamentos da genética**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2008, 922 p.

TAMARIN R. H. **Princípios de Genética**. 7 ed. Ribeirão Preto: FUNPEC, 2011. 610p.

Artigos de periódicos e capítulos de livros, selecionados e disponibilizados.

OPTATIVA

| | | | |
|--|--------------------------|----------------------|---------------------------|
| BASES GENÉTICAS E EPIGENÉTICAS DE DOENÇAS HUMANAS | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Biologia Molecular | | | |

EMENTA

Introdução à Biologia Celular e Molecular. Organização do genoma humano. Fluxo da informação gênica. Alterações genéticas e epigenéticas associadas a doenças inflamatórias, tumorais e mentais. Diagnóstico e tratamento de doenças genéticas.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BORGES-OSÓRIO, Maria Regina; ROBINSON, Wanyce Miriam. **Genética Humana**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

BRUNONI, Décio; PEREZ, Ana Beatriz Alvarez. **Genética Médica**. 1.ed. São Paulo: Manole, 2013.

MARTINS, Amanda; DAGNINO, Ana Paula; BARBOSA, Bárbara; MINGORI, Moara. **Genética Molecular e Clínica**. 4.ed. Porto Alegre: SAGAH, 2018.

MENCK, Carlos; SLUYS, Marie Anne. **Genética Molecular Básica**. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

STRACHAN, Tom; READ, Andrew. **Genética Molecular Humana**. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

ZAHA, Arnaldo; FERREIRA, Henrique Bunselmeyer; PASSAGLIA, Luciane. **Biologia Molecular Básica**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

Bibliografia Complementar

SAITO, Renata de Freitas, LANA, Marlous Vinícius Gama, MEDRANO, Ruan, CHAMMAS, Roger. **Fundamentos de Oncologia Molecular**. 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015.

- Your Genes Your Health: <http://www.ygyh.org/index.htm>

- DNA from the beginning: <http://www.dnafb.org/>
- PUBMED: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>
- Genome Browser: <https://genome.ucsc.edu/>

| | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| GÊNOMICA NUTRICIONAL | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 39h | Carga Horária Prática: 6h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Biologia Molecular | | | | |

EMENTA

Conceitos de genética molecular básica e mendeliana. Expressão gênica: mecanismos de regulação. Fundamentos de Nutrigenômica. Fundamentos de Nutrigenética. Fundamentos de Epigenética aplicada à nutrição. Fundamentos de metabolômica. Métodos de análise consumo alimentar nos estudos de nutrigenética e nutrigenômica.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4 ed.. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Editora Manole, 2019.

COMINETTI, Cristiane; ROGERO, Marcelo M.; HORST, Maria A. **Genômica Nutricional: Dos Fundamentos à Nutrição Molecular**. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520440162.

Griffiths, Anthony J., F. *et al.* **Introdução à Genética**. 12 ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.

Bibliografia Complementar

COZZOLINO, Silvia Maria F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6 ed. São Paulo: Editora Manole, 2020.

GROPPER, S. et al. **Nutrição avançada e metabolismo humano**: Tradução da 5ª edição norte-americana. Rio de Janeiro: Cengage Learning Brasil, 2016.

MIR, L. **Genômica**. São Paulo: Editora Atheneu, 2004. 1114 p.

National Library of Medicine. < <https://www.ncbi.nlm.nih.gov> >

SIMINO, Laís Angélica de P. **Nutrigenômica**. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Saraiva, 2021.

DEPARTAMENTO DE FISIOLOGIA E PATOLOGIA

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1611195 - FISILOGIA HUMANA I | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Fisiologia e Patologia | | | | |

EMENTA

Estudo analítico do funcionamento dos sistemas que compõem o organismo humano, com ênfase ao estudo da fisiologia geral dos sistemas nervoso, locomotor, cardiovascular, renal, respiratório, digestório, endócrino e reprodutor e dos mecanismos de integração dos diferentes sistemas objetivando a manutenção da homeostasia do organismo humano como unidade.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana: Uma abordagem Integrada**. 7. ed. Porto alegre. Artmed, 2017.

LEVY, M. N.; KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. **Fundamentos de Fisiologia**. Elsevier. 2004.

COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 496p. ISBN: 9788535238945.

Bibliografia Complementar

SILBERNAGL, S.; DESPOPOULOS, A. **Fisiologia: Texto e Atlas**. 5 ed. São Paulo: Artmed. 2003.

GUYTON, A. C; HALL, J. E; ESBÉRARD, C. A. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639p. ISBN: 9788527704427.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11. ed. 2006. Elsevier, 1264 p. Rio de Janeiro.

MOURÃO JÚNIOR, C. A. M.; ABRAMOV, D. M. **Fisiologia Essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

WIDMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T. Vander, Sherman & Luciano. **Fisiologia Humana. Os Mecanismos das Funções Corporais**. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

| | | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| 1611192 - FUNDAMENTOS DE PARASITOLOGIA | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 26h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 04h | |
| Departamento de Fisiologia e Patologia | | | | |

EMENTA

Teoria: biologia dos protozoários e helmintos parasitos e comensais de importância médica (morfologia, ciclo biológico, patogenia, diagnóstico, epidemiologia, controle e profilaxia, transmissão e tratamento); principais vetores e ectoparasitos de importância médica (curiosidades e importância). Técnicas de coleta, preparo e montagem de material parasitológico. Extensão: Elaboração de intervenções educativas para estimular a responsabilidade social do profissional da área da saúde em formação, enfatizando a sua importância na promoção da saúde e prevenção das doenças.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

FERREIRA, M.U. **Parasitologia contemporânea**. 2 ed. Guanabara Koogan. 2021

NEVES, D. P. **Parasitologia humana**. 13. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. 588p. ISBN: 9788538807155.

REY, L. **Bases da Parasitologia médica**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2010. 391p. ISBN: 9788527715805.

Bibliografia Complementar

CIMERMAN, Benjamin; FRANCO, Marco Antonio. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos**. São Paulo: Atheneu, 2005, 2009. 105p. ISBN: 8573791578.

COURA, José Rodrigues. **Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. ISBN: 9788527722490.

FERREIRA, Marcelo Urbano. **Parasitologia contemporânea**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 223p. ISBN: 9788527721882.

NEVES, D.P.; Bittencourt, N., Batista, J. **Atlas Didático de Parasitologia**. 3 ed. Atheneu. 2016.

REY, L. **Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 883p. ISBN: 9788527714068.

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1611125 - IMUNOLOGIA II | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Fisiologia e Patologia | | | | |

EMENTA

Compreender e assimilar conhecimento sobre as principais células e tecidos do sistema imune, e os mecanismos da resposta imune envolvidos na defesa do hospedeiro e no desenvolvimento das doenças imunomediadas. Integrar conhecimentos fundamentais de disciplinas relacionadas para fomentar o ensino interdisciplinar. As habilidades e competências consistem em empregar os conhecimentos adquiridos sobre o sistema imune nas disciplinas subsequentes de forma interdisciplinar; demonstrar autonomia na aquisição do conhecimento crítico e reflexivo no processo de ensino-aprendizagem. Identificar os componentes da imunidade inata e adaptativa; correlacionar mecanismos imunes na defesa do hospedeiro e doenças imunomediadas. Aulas expositivas, com auxílio de apresentação em powerpoint e ambiente virtual (Sigaa). Aplicação teórica com participação dissertativa em discussões de tópicos da disciplina por meio de estudos dirigidos, fóruns e questionários. Os recursos didáticos que poderão ser utilizados durante a disciplina incluem slides, vídeos e jogos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ABBAS, A. K. et al. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2017.

LICHTMAN, Andrew H et al. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 335 p. ISBN: 9788535282511.

LICHTMAN, Andrew H et al. **Imunologia celular e molecular**. 9.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. 565 p. ISBN: 9788535290745.

Bibliografia Complementar

ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PODER, J. S. **Imunologia Celular e Molecular**. 5. ed. Rio de Janeiro: Editora Elsevier. 2005

BEJAMINI, E.; COICO, R.; SNSHINE, G. **Imunologia**. 4. ed. Guanabara Koogan. 2002, 288p

JANEWAY, C. et al. **Imunobiologia: o sistema imunológico na saúde e na doença**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002

MURPHY, K.; T., P.; WALPORT, M. **Imunobiologia de Janeway**. 7.ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 908p. ISBN: 9788536320670.

ROITH, I.; RABSON, A. **Imunologia Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2003, 260p.

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| MICROBIOLOGIA BÁSICA | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Fisiologia e Patologia | | | | |

EMENTA

Normas básicas de Biossegurança. Estudo dos princípios da microbiologia, caracterização e da classificação das bactérias, dos fungos e dos vírus. Microbiota normal humana. Interação micro-organismo e hospedeiro. Mecanismos de patogenicidade dos microorganismos. Controle de crescimento microbiano. Antimicrobianos. Resistência bacteriana aos antibióticos. Noções de infecção relacionada à assistência à saúde. Principais técnicas laboratoriais na rotina microbiológica.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

MURRAY, P.R. et al. **Microbiologia Médica**. 8 ed. Rio de Janeiro: Elsevier. 2017. 888p.

TORTORA, G.J., FUNKE, B.R., CASE, C.L. **Microbiologia**. 12:ed., Porto Alegre: Artmed. 2016. 964p.

TRABULSI, L.R., ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 6.ed., São Paulo: Atheneu. 2016. 920p.

Bibliografia Complementar

BLACK, J.G. **Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas**. 10.ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2021. 888p.

BROOKS, Geo F.; BUTEL, Janet S.; STEPHEN, A. Morse. Jawetz, Melnick e Adelberg. **Microbiologia médica**. Tradução de: Patricia Josephine Voeux. 21 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 611 p.

KONEMAN, E. **Diagnóstico Microbiológico**, 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 1860p.

KRIEG, Noel R. et al. **Microbiologia: Conceitos e Aplicações**. 2 ed. São Paulo: Pearson Makron Books. 2011. v. ISBN: 8534601968.

LACAZ-RUIZ, Rogério. **Manual prático de Microbiologia básica**. São Paulo: EDUSP, 2000. 129 p.

OPTATIVAS

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| 1611207 - FITOTERAPIA I | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 24h | Carga Horária Prática: 04h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 02h | |
| Departamento de Fisiologia e Patologia | | | | |

EMENTA

Aspectos históricos da Fitoterapia. Conhecimento popular e conhecimento científico. Cuidados básicos no uso de plantas medicinais. Manuseio de plantas medicinais: noções de cultivo, coleta, secagem e armazenamento. Formas de preparação e uso das plantas medicinais. Constituintes químicos das plantas medicinais. Utilização de plantas medicinais em atenção básica em saúde, uso das plantas medicinais nas patologias de órgãos e sistemas. A fitoterapia no Sistema Único de Saúde (SUS).

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

SAAD, G.A *et al.* Fitoterapia contemporânea: tradição e ciência na prática clínica. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. ISBN 978-8527730419

CECHINEL FILHO, V. ZANCHETT, C. C. C. Fitoterapia avançada: uma abordagem química, biológica e nutricional. Porto Alegre: Artmed, 2020. 200 p. ISBN 978-65-81335-15-1.

ALONSO, Jorge Rubén. **Tratado de fitofármacos e nutracêuticos**. São Paulo: AC Farmacêutica, 2016. 1107p. ISBN: 9788581141916.

ROSSATO, A.E. Fitoterapia Racional: aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos. Florianópolis: DIOESC, 2012. ISBN: 9788564210523.

Bibliografia Complementar

SHULZ, V. *et al.* Fitoterapia racional: um guia de fitoterapia para ciências da saúde. Barueri, SP: Manole, 2002. ISBN: 85-204-0990-3.

LEITE, J.P. V. Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas. São Paulo: Atheneu, 2009. ISBN: 978-85-7379-237-9.

ALONSO, Jorge Rubén. **Fitomedicina: curso para profissionais da área de saúde**. São Paulo: Pharmabooks, 2007. 195p. ISBN: 8589731170.

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| FITOTERAPIA II | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 horas | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 24h | Carga Horária Prática: 04h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 02h | |
| Departamento de Fisiologia e Patologia | | | | |

EMENTA

Farmacologia e toxicologia de produtos naturais. Uso das plantas medicinais nas patologias de órgãos e sistemas. Utilização das plantas nos diversos sistemas terapêuticos. Uso das plantas medicinais nas doenças crônico-degenerativas. Parâmetros para a prescrição de plantas medicinais e fitoterápicos. Interação entre plantas medicinais e entre plantas medicinais e medicamentos alopáticos. Legislação referente a plantas medicinais e fitoterápicos, pesquisas no campo da Fitoterapia.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica:

ALONSO, Jorge Rubén. **Tratado de fitofármacos e nutracêuticos**. São Paulo: AC Farmacêutica, 2016. 1107p. ISBN: 9788581141916.

SAAD, G.A et al. **Fitoterapia contemporânea: tradição e ciência na prática clínica**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. ISBN 978-8527730419

CECHINEL FILHO, V. ZANCHETT, C. C. C. **Fitoterapia avançada: uma abordagem química, biológica e nutricional**. Porto Alegre: Artmed, 2020. 200 p. ISBN 978-65-81335-15-1.

LORENZI, Harri; MATOS, Francisco José de Abreu. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. 3.ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2021. ISBN: 9786587655031

Bibliografia Complementar:

LEITE, João Paulo Viana; LEITE, João Paulo Viana. **Fitoterapia: bases científicas e tecnológicas**. São Paulo: Atheneu, 2009. 328p. ISBN: 9788573792379.

ALONSO, Jorge Rubén. **Fitomedicina: curso para profissionais da área de saúde**. São Paulo: Pharmabooks, 2007. 195p. ISBN: 8589731170.

DRIVER, Samuel et al (Autor). **Interações medicamentosas de Stockley**: plantas medicinais e medicamentos fitoterápicos. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. 440p. ISBN: 9788536326221.

HÄNSEL, Rudolf et al. **Fitoterapia racional**: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde. Barueri, SP: Manole, 2002. 386p. ISBN: 8520409903.

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| 1611122 - FUNDAMENTOS DA HOMEOPATIA | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 horas | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 35h | Carga Horária Prática: 06h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 04h | |
| Departamento de Fisiologia e Patologia | | | | |

EMENTA

História da Medicina e da Homeopatia. Princípios fundamentais da Homeopatia. A experimentação do medicamento homeopático. Noções básicas sobre matéria médica e repertório. As diferentes racionalidades e terapêuticas médicas. As correntes homeopáticas. Concepção homeopática do processo saúde-doença. A consulta homeopática e a evolução do doente. Matéria médica simplificada de alguns importantes medicamentos homeopáticos. Inserção da homeopatia no Sistema Único de Saúde (SUS) e sua prática pelos diversos profissionais da área de saúde.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica:

VIJNOVSKY, B. **Tratado de Matéria Médica Homeopática**. Vol.1,2 e 3. São Paulo: Editora Organon. 2003.

RIBEIRO FILHO, A. R. **Repertório de Homeopatia**. São Paulo: Editora Organon. 2005. ISBN: 8586625280

FONTES, O. L. et al. **Farmácia homeopática: teoria e prática**. 5. ed. rev. e atual. Barueri : Manole, 2018. ISBN 9788520454442.

Bibliografia Complementar:

NASSIF, M. R. G. **Compêndio de Homeopatia**. Robe: São Paulo, 1994.

TEIXEIRA, M. Z. **Semelhante Cura Semelhante: O Princípio de Cura Homeopático Fundamentado pela Racionalidade Médica e Científica**. * São Paulo: Petrus. 1998.

HAHNEMANN, S. **Organon da Arte de Curar**. 3 ed. São Paulo: Bento Mure. 2007.

LATHOUD, J.A. **Estudos de Matéria Médica Homeopática**. 2ª ed. Editora Organon: São Paulo, 2010.

SOUSA, R. C. S. et al. **Homeopatia**. Porto Alegre: SAGAH, 2021. ISBN 9786556902258

DEPARTAMENTO DE PSICOLOGIA

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1405108 - INTRODUÇÃO À PSICOLOGIA | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 60h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Psicologia | | | | |

EMENTA

Sistematização histórica: estruturalismo, funcionalismo, behaviorismo, gestalt, psicanálise. Métodos: experimental, estudo de campo, testes. Atividades profissionais dos psicólogos. Áreas de especialização da psicologia: psicologia animal, psicologia do desenvolvimento, clínica, diferencial, educacional e industrial.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ALVES, Dagma Ferreira. **Psicologia aplicada à saúde**. 1 ed. Brasília: NT Editora, 2015. ISBN: 9788584161164. 144p.

WEITEN, W.; DUNN, D. S.; HAMMER, E. Y. **Psychology Applied to Modern Life: Adjustment in the 21st Century** [Psicologia aplicada à vida moderna: adaptação ao século XXI]. 12th edition. São Paulo: Cengage Learning, 2017.

WEITEN, W. **Introdução à Psicologia: Temas e Variações**. 10 ed. São Paulo: Cengage Learning., 2016.

Bibliografia Complementar

GAZZANIGA, M.; HEATHERTON, T.; HALPERN, D. **Ciência Psicológica**. 5. Ed. São Paulo: Artmed, 2018.

FELDMAN, R. S. **Introdução à Psicologia**. 10. ed. [S. I.]: AMGH, 2015.

MYERS, D. G; DEWALL, C. N. **Psicologia**. 11. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2019.

NOLEN-HOEKSEMA, S; FREDRICKSON, B. L.; LOFTUS, G. R.; LUTZ, C. **Introdução à Psicologia** - Atkinson & Hilgard. 2. ed. Rio de Janeiro: Cengage. 2018.

SPINK, M.J. P. **Psicologia social e saúde: práticas, saberes e sentidos**. 2 ed. Petrópolis: Vozes, 2004. 339p.

DEPARTAMENTO DE ECONOMIA

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| PRINCÍPIOS DA ECONOMIA | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 60h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Economia | | | | |

EMENTA

Princípios, Método e Questões Fundamentais da Economia. Mercado. Introdução à Teoria do Consumidor e à Teoria da Firma. Agregados Macroeconômicos. Conceitos e Modelos Básicos da Macroeconomia.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

FEIJÓ, Carmem A.; RAMOS, Roberto L. O. (Orgs.) **Contabilidade Social** - Referência Atualizada das Contas Nacionais do Brasil. 5. ed., rev e atual. - Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.

KRUGMAN, Paul.; Well, Robin. **Introdução à Economia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Grupo Gen, 2021.

MANKIW, N. Gregory. **Introdução à Economia**. 4. ed. (Tradução da 8. ed. Norte-Americana), Cengage Learning, 2020.

PINHO, Divas B.; VASCONCELLOS, Marcus A. S. de; TONETO JR. Rudinei (Orgs.). **Manual de Economia**. 7. ed. São Paulo: Saraiva, 2017.

SAMUELSON, Paul A. NORDHAUS, William D. **Economia**. 19. ed. Grupo A, 2012.

VASCONCELLOS, Marcos A. S. **Economia: Micro e Macro**. 6. Ed. Grupo GEN, 2015.

Bibliografia Complementar

ACEMOGLU, D.; LAIBSON, D.; LIST, D. **Economics**. Pearson, 2015.

BLANCHARD, O. **Macroeconomia**. 7. Pearson. 2018.

FROYEN, R. T. **Macroeconomia: teorias e aplicações**. 2. Saraiva. 2013.

LOPES, L. M.; BRAGA, M. B.; VASCONCELLOS, M. A. S.; TONETO JUNIOR, R. **Macroeconomia: Teoria e Aplicações de Política Econômica**. 4. ATLAS. 2018.

MANKIW, N. G. **Macroeconomia**. 10. Atlas. 2021

PINDYCK, R. S.; RUBINFELD, D. L. **Microeconomia**. 7ª ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2010.

VARIAN, H. R. **Microeconomia: princípios básicos**. 7ª ed. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

VASCONCELLOS, M. A. S.; OLIVEIRA, R. G. **Microeconomia**. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2006.

DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS

| | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| TEMAS CONTEMPORÂNEOS DAS CIÊNCIAS SOCIAIS PARA SAÚDE | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 60h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Ciências Sociais | | | |

EMENTA

Natureza, cultura e territórios. Direitos sociais, cidadania e política social. Identidade, diferença e direitos humanos. Corpo/corporeidade e saúde.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ELIAS, Norbert, SCOTSON, John L. **Os estabelecidos e os outsiders**: sociologia das relações de poder a partir de uma pequena comunidade. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2000.

NEVES, Ednalva M.; LONGHI, Marcia R.; FRANCH, Mónica. **Antropologia da saúde**: ensaios em políticas da vida e cidadania. João Pessoa: Mídia; Brasília: ABA Pub., 2018.

O'DWYER, Eliane Cantarino (Org.). **Quilombos: identidade étnica e territorialidade**. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2002

PINSKY, Jaime; PINSKY, Cara Bassanezi. **História da Cidadania**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2003.

Bibliografia Complementar

BRETON, David Le. **A sociologia do corpo**. 2 ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 2007. (Tradução Sônia M.S. Furhrmman)

FOUCAULT, Michel. **Microfísica do poder**. 12 ed. Rio de Janeiro: Graal, 1996.

GIDDENS, Antony. **Sociologia**. 4 ed. São Paulo: Artmed, 2008.

JARDIM, Denise Fagundes; LÓPEZ, Laura Cecilia. (Orgs.). **Políticas da diversidade**: (In)visibilidade, pluralidade e cidadania em uma perspectiva antropológica. Porto Alegre, Ed.UFRGS, 2013.

MALUF, Sônia Weidner; SILVA, Érica Quinaglia. **Estado, políticas e agenciamentos sociais em saúde**. Etnografias comparadas. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2018.

SILVA, Tomaz Tadeu da; HALL, Stuart; WOODWARD, Kathryn. **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2014.

OPTATIVA

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| ANTROPOLOGIA DA SAÚDE II | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 60h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Ciências Sociais | | | | |

EMENTA

Conceitos e métodos. Corpo, saúde e doença: representações e práticas. Alimentação: hábitos, ritos e símbolos.

REFERÊNCIAS**Bibliografia Básica**

DIEZ, Rosa Wanda. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2013.

LAPLANTINE, François. **Antropologia da doença**. 4ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 2010

LARAIA, Roque. **Cultura: um conceito antropológico**. 24ª edição. Rio de Janeiro: Zahar, 2009

ERIKSEN, Thomas; NIELSEN, Finn. **História da antropologia**. Vozes. 2007

Bibliografia Complementar

LAPLANTINE, François. **Aprender antropologia**. Brasiliense. 2003.

MCCALLUM, C. A.; ROHDEN F.(org.). **Corpo e saúde na mira da antropologia: ontologias, práticas, traduções**. Salvador EDUFBA: ABA, 2015. 347 p.

MARINI, Marisol. **Diário de peso: saberes e experiências sobre os transtornos alimentares**. Dissertação (Mestrado em Antropologia), PPGAS, USP, São Paulo, 2013

MAUSS, Marcel. **“As técnicas do corpo”**. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.

OLIVEIRA, Bruna Pratasi. **Uma etnografia do slow food e da Central do Cerrado: tendências do alimento bom, limpo e justo.** Monografia (Departamento de Antropologia), UnB, Brasília, 2015.

DEPARTAMENTO DE ESTATÍSTICA

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| 1108181- BIOESTATÍSTICA | 03 créditos | Carga Horária Total: 45h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Estatística | | | |

EMENTA

1. Introdução à Estatística. Pensamentos Crítico e Estatístico. Procedimento geral para análise estatística de dados: preparação, análise e conclusão. Definições e conceitos básicos. 2. Estatística descritiva: tabelas de distribuição de frequência e gráficos. Medidas resumo: medidas de tendência central, medidas de dispersão e medidas de posição. 3. Introdução à probabilidade: conceitos básicos, probabilidade condicional e teorema de Bayes. 4. Distribuição de Probabilidade: Binomial e Normal. 5. Inferência Estatística: Teoria Elementar da Amostragem. Intervalos de Confiança: média e proporção. Teste de Hipótese uma população: média e proporção.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

MARTINEZ, Edson Z. **Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde**. São Paulo: Editora Blucher, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521209034/>.

ARANGO, Hector G. **Bioestatística - Teórica e Computacional**, 3ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2009. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-1943-8/>.

TRIOLA, M. F. **Introdução à Estatística**, 12ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788521634256/>.

Bibliografia Complementar

ROSNER, B. **Fundamentos de Bioestatística - Tradução da 8ª edição norte-americana**. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126668/>.

WAYNE, W. Daniel; CHAD, Lee Cross. **Biostatistics: a foundation for analysis in the health sciences**. Tenth edition. Hoboken-NJ: Wiley, 2013.

MORETTIN, Pedro A.; BUSSAB, Wilton de O. **Estatística básica**. São Paulo: Editora Saraiva, 2017. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547220228/>.

SCHMULLE, Joseph. **Análise Estatística com R Para Leigos**. Rio de Janeiro: Editora Alta Books, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788550807850/>.

DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS DE SINAIS

OPTATIVA

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| GDLS0024 - LIBRAS | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 30h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Línguas de Sinais | | | |

EMENTA

Aspectos sócio históricos, linguísticos identitários e culturais da comunidade surda. Legislação e surdez. Filosofias educacionais para surdo. Aspectos linguísticos da Libras: fonológicos, morfológicos, sintáticos e semântico-pragmáticos da Língua Brasileira de Sinais. Prática de conversação em Libras.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BRASIL. Secretaria de Educação Especial/Deficiência auditiva /organizado por Giuseppe Rinaldi et al. – Brasília: SEESP, 1997. **Alfabetização: Aquisição do Português escrito por surdos**, VI (Série Atualidades Pedagógicas, n. 4, v. 2, Fascículo 5).

BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais**. Brasília: MEC,1998.

BRITO, L. F. **Língua Brasileira de Sinais**. Brasília: SEESP, 1997.

Bibliografia complementar

FELIPE, Tanya; MONTEIRO, Myrna. **LIBRAS em Contexto: Curso Básico: Livro do Professor**. 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005.

FERNANDES, E. **linguagem e surdez**. Porto Alegre: Artmed, 2003.FERNANDES, Sueli. As gírias surdas. Revista Língua: Segmento. Publicado em 23/02/2010. Disponível em: Acesso em: jul. 2010.

FERREIRA-BRITO, Lucinda. **Por uma Gramática de Língua de Sinais**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro/UFRJ, 1995.

_____. Estrutura Linguística da LIBRAS. In: BRASIL. **Educação Especial Deficiência Auditiva**: Série Atualidades Pedagógicas. Brasília: MEC/SEESP, 1997.

_____. **Integração social & educação de surdos**. Rio de Janeiro: Babel.

GESSER, A. **Libras? Que língua é essa?:** crenças e preconceitos em torno da língua de Sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.

GESUELI, Z. M. Linguagem e surdez: questões de identidade. **Horizontes**, v. 26, n. 2, p. 63- 72, 2008 [http://www.usf.edu.br/itatiba/mestrado/educacao/upload/Address/06.Linguagem%20e%20surdez_questoes%20\[12996\].pdf](http://www.usf.edu.br/itatiba/mestrado/educacao/upload/Address/06.Linguagem%20e%20surdez_questoes%20[12996].pdf)

GOLDFELD, M. **A criança surda**. São Paulo: Plexus, 1997.

MARCUSCHI, L. A. **Produção textual, análise de gêneros e compreensão**. São Paulo: Parábola Editorial, 2008.

KARNOPP, L. B. O ensino da língua portuguesa para surdos a partir de uma perspectiva bilíngue. In: **Forum de pesquisa científica e tecnológica**. Canoas: Ed. Ulbra, 2001.

KARNOPP, L. B. **Aquisição do parâmetro configuração de mão dos sinais da língua de sinais da língua de sinais brasileira:** estudo sobre quatro crianças surdas filhas de pais surdos. Dissertação (Mestrado em Letras) PC/RS, Porto Alegre, 1994.

OLIVEIRA, D. M. M.; OLIVEIRA, D. M. Língua brasileira de sinais: maior marca de identidade do surdo brasileiro. In: CONGRESSO NACIONAL DE LINGUÍSTICA E FILOLOGIA, 16. **Anais**. Rio de Janeiro: Instituto de Letras da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2012. Disponível em: http://www.filologia.org.br/xvi_cnlf. Acesso em: 06 fev. 2015.

QUADROS, Ronice Muller de. **Educação de surdos:** a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

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

RAMOS, Clélia R. **LIBRAS:** A Língua de Sinais dos Surdos Brasileiros. Petrópolis: Arara Azul. Disponível em: Acesso em: jul. 2010.

SANTOS, E. F.; SANTOS, C. F.; SANTOS, R. C. Sintaxe da Libras e a (re) afirmação da linguística: o óbvio que ainda precisa ser dito. **Interdisciplinar**, edição especial, ano 7, v. 17, 2013. Disponível em: <file:///C:/Users/Edneia%20Alves/Downloads/1341-3613-1-SM.pdf>. Acesso em: 14 mar. 2015.

STRÖBEL, Karin Lilian. **História dos surdos: representações “mascaradas” das identidades surdas**. Estudos Surdos II/ Ronice Müller de Quadros e Gladis Perlin (Orgs.) Petrópolis, RJ: Arara Azul, 2007.

_____. As imagens do outro sobre a cultura surda. Editora UFSC, 2009.

SUTTON-SPENCE, R. The Role of Sign Language Narratives in Developing Identity for Deaf Children. **Journal of Folklore Research**, v.47 (3), pp. 265-305, 2010.

ZYCH, A. C. **Avaliação do processo de escolaridade e de pessoas surdas em suas interações no contexto social**. 2003. Tese (Doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Educação, Campinas, SP.

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| ALIMENTOS FUNCIONAIS | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 15h | Carga Horária Prática: 25h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 5h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Alimentos com alegação de propriedade funcional e/ou de saúde e compostos bioativos: Histórico e definições. Legislação de alimentos funcionais e compostos bioativos. Ácidos graxos. Probióticos. Fibras e prebióticos. Compostos antioxidantes. Compostos fenólicos. Fitoesteróis. Proteínas e peptídeos. Biodisponibilidade de compostos bioativos em alimentos. Métodos de avaliação de propriedades bioativas de constituintes de alimentos. Desenvolvimento de produtos com potencial funcional com valorização de alimentos típicos da região Nordeste.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos Funcionais** - Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio. 2016. 480 p.

PIMENTEL, C. V. M. B.; ELIAS, M. F.; PHILIPPI, S. T. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. 1. ed. São Paulo: Manole. 2019. 963 p.

SAAD, Susana Marta Isay; CRUZ, Adriano Gomes da; FARIA, José de Assis Fonseca. **Probióticos e prebióticos em alimentos**: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Livraria Varela, 2011. 669 p. ISBN: 9788577590162.

Bibliografia Complementar

BIANCO, A. L. **A construção das alegações de saúde para alimentos funcionais**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. 113 p.

COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 3. ed. Barueri, SP: Manole. 2009. 1172 p.

CREDIDIO, E. **Alimentos funcionais na nutrologia médica**. 4. ed. São Paulo: Ottoni. 2008. 351 p.

OLIVEIRA, J. T. G. **Alimentação Funcional** - Prolongando a vida com saúde. 1. ed. São Paulo: Nova Alexandria. 2006. 214 p.

STRINGHETA P. C.; VILELA, M. A. P.; OLIVEIRA, T. T.; NAGEM, T. J. **Alimentos Funcionais** - Conceitos, contextualização e regulamentação. 1. ed. São Paulo: Templo. 2007. 246 p.

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| 1612177 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 30h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Desenvolvimento de competências e habilidades relativas à avaliação do estado nutricional de indivíduos e populações em todas as faixas etárias saudáveis, atletas ou enfermos, por meio do estudo de métodos antropométricos, dietéticos, clínicos, bioquímicos e de composição corporal, bem como de métodos de triagem nutricional.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

DUARTE, A C G. **Semiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2019.

VITOLLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas**. São Paulo: Manole, 2005.

Bibliografia Complementar

DUARTE, A C G. **Avaliação Nutricional, aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.

MARCHIONI, D. M. L., GORGULHO, B. M., STELUTI, J. **Consumo Alimentar**. Guia para avaliação. Manole, 2019.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação nutricional, teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. 4 ed. Florianópolis: UFSC, 2007.

LOHMAN, T. G.; ROCHE, A. F.; MARTORELL, R. **Anthropometric standardization reference manual**. Illinois: Human Kinetics, Books, 1988. p. 3-8.

ROSA, G., *et al.* **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado, uma abordagem teóricoprática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Metabolismo de proteínas, carboidratos e lipídeos. Metabolismo energético. Vitaminas, minerais e fibras. Interrelações metabólicas. Compreender a integração dos mecanismos moleculares das vias metabólicas e a função dos nutrientes nas vias metabólicas. Entender as necessidades de alimentação do indivíduo, de acordo com uma concepção ampliada do processo saúde-doença.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

MARSHALL, W. J et al. **Bioquímica clínica: aspectos clínicos e metabólicos**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 961 p. ISBN: 9788535282764.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição, Metabolismo e Suplementação na Atividade Física**. São Paulo: Atheneu, 2005, 2006. 351p. ISBN: 8573797584.

TYMOCZKO, J. L et al. **Bioquímica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1059p. ISBN: 8527708728.

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 ed. [s.l.] Editora Manole, 2019.

GROPPER, S.; SMITH, J.; GROFF, J. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. 1ª edição ed. [s.l.] Cengage Learning, 2011.

MARSHALL, W. W. J. **Bioquímica Clínica - Aspectos Clínicos e Metabólicos: Aspectos Clínicos e Metabólicos**. Aspectos clínicos e metabólicos edição ed. [s.l.] GEN Guanabara Koogan, 2016.

MAHAN. L. K.; RAYMOND, J.L. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

PALERMO, J. R. **Bioquímica da Nutrição - 3ª Edição**. 3ª edição ed. [s.l.] Editora Atheneu, 2022.

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 32h | Carga Horária Prática: 20h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 08h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Propriedades e transformações bioquímicas dos carboidratos, proteínas e lipídios nos alimentos. Influência da atividade da água na sua estabilidade; interação entre constituintes; Pigmentos Naturais. Escurecimento enzimático. Escurecimento não enzimático. fisiologia pós-colheita e bioquímica “post-mortem”.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ARAUJO, J. M. A. **Química de Alimentos: teoria e prática**. 4. ed. atual. ampl. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2008, 596p. ISBN 9788572693516 (broch.).

BELITZ, H. D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. **Food Chemistry**, 4 ed, revisada e expandida. Berlin: Springer, 2009. E-Book. Disponível em: <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-540-69934-7>. Acesso em: 03 out 2022.

CHEFTEL, Jean-Claude; CHEFTEL, H. **Introduccion a la bioquimica y tecnologia de los alimentos**. V I. Ed. Acribia, Zaragoza (Espanha), 1977, 332 p.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manejo**. 2 ed., rev. e ampl. Lavras: UFLA, 2005. 783 p. ISBN 8587692275.

COULTATE T. P. **Alimentos a Química de Seus Componentes**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

DENARDIN, C. C.; SILVA, L. P. Estrutura dos grânulos de amido e sua relação com propriedades físicoquímicas. **Ciência Rural**, v.39, p. 945-954, 2009. Disponível em: [.https://www.scielo.br](https://www.scielo.br). Acesso em: 19 ago 2020.

FENNEMA, O. R. **Introduccion a la ciencia de los alimentos**. Barcelona: Reverte, 2000.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: GEN, 2008. 242 p. ISBN 9788527713849.

MACEDO, G. A., *et al.* **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela. 2005, 187 p.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger Princípios de Bioquímica**. 4 ed, São Paulo: Sarvier, 2006.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia Complementar

BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo: Varela. 3.ed. 2001, 144 p.

GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de Alimentos: uma visão química da Nutrição**. São Paulo: Varela, 2006.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de alimentos**. São Paulo: Blucher, 2007.

SILVA, D. J. **Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos**. Viçosa: UFV, 2002.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Ática, 2008.

| | | | | |
|---|---------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--|
| DNUT00184 - BIOSSEGURANÇA EM SAÚDE | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 39h | Carga Horária Prática: 06h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Trata dos aspectos de biossegurança no ambiente de trabalho relacionados com as áreas de atuação do nutricionista, abrangendo seus diferentes riscos, os aspectos legais envolvidos e as técnicas e práticas seguras capazes de prevenir, reduzir, controlar ou eliminar os riscos de comprometer a saúde humana, animal, vegetal e ao meio ambiente. O conteúdo programático consiste no histórico da biossegurança e os conceitos relacionados; riscos encontrados no ambiente de trabalho: físicos, mecânicos, elétricos, químicos, biológicos, incêndio, ergonômicos e psicossociais; mapa de riscos; equipamentos de proteção individual e coletiva; noções de acidente de trabalho e doença do trabalho; legislação em biossegurança; noções de prevenção e combate a incêndios e primeiros socorros; biossegurança em laboratórios de análises de alimentos; biossegurança em serviços de alimentação; biossegurança em práticas clínicas; e descarte apropriado de resíduos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; GONÇALVES, Emanoela; et al. **Biossegurança - Ações Fundamentais Para Promoção da Saúde**. São Paulo: Editora Saraiva, 2020. E-book. ISBN 9788536532868. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536532868/>. Acesso em: 30 set. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. **Classificação de Risco dos Agentes Biológicos**. 3ª ed, Brasília: Ministério da Saúde, 2017.

HIRATA, Mário H.; FILHO, Jorge M.; HIRATA, Rosario Dominguez C. **Manual de biossegurança**. 3ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520461419. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520461419/>. Acesso em: 30 set. 2022.

MATTOS, Ubirajara. **Higiene e Segurança do Trabalho**. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788595150959. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150959/>. Acesso em: 30 set. 2022.

STAPENHORST, Amanda; BALLESTRERI, Erica; STAPENHORST, Fernanda; et al. **Biossegurança**. Porto Alegre: Grupo A. 2018. E-book. ISBN 9788595024021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024021/>. Acesso em: 30 set. 2022.

Bibliografia Complementar

BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; SOARES, Suerlane Pereira da S. **Equipamentos de Segurança**. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536518008. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536518008/>. Acesso em: 30 set. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. **Diretrizes Gerais para o Trabalho em Contenção com Agentes Biológicos**. 3ª ed, Brasília: Editora MS, 2010.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **NR 32 – Segurança e Saúde o Trabalho em Serviços de Saúde**. Brasília: Ministério do Trabalho e Emprego, 2005.

PAOLESCHI, Bruno. **CIPA - Guia Prático de Segurança do Trabalho**. São Paulo: Editora Saraiva, 2009. E-book. ISBN 9788536517988. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536517988/>. Acesso em: 30 set. 2022.

STAPENHORST, Fernanda. **Bioética e biossegurança aplicada**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595022096. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022096/>. Acesso em: 30 set. 2022.

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: 9h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 6h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Importância da Composição dos alimentos. Tabelas de composição dos alimentos. Conceito, estrutura, tipos, classificação e composição dos alimentos. Composição química e nutricional dos grupos de alimentos: carnes e derivados, pescados e derivados, aves e derivados, ovos e derivados, leite e derivados, leguminosas e derivados, cereais e derivados, raízes e tubérculos e derivados, frutas e hortaliças e derivados. Amido e polissacarídeos não-amido. Óleos e gorduras. Condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Açúcares. Alimentos açucarados. Mel. Água. Aditivos químicos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos. Fraudes em alimentos. Fiscalização bromatológica. Informação nutricional na rotulagem de alimentos. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Fontes alternativas de proteínas. Alimentos geneticamente modificados. Alimentos orgânicos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

COULTATE, T. P; FRAZZON, J. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p. ISBN: 8536304049.

EVANGELISTA, J. **Alimentos - um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005. 450p.

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

FRANCO G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p.

SALINAS, R. D.; MURAD, F. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278p. (Biblioteca Artmed) ISBN: 8573079916.

Bibliografia Complementar

ANDRADE, E. C. B. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. São Paulo: Livraria Varela, 240p. 2006.

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. Viçosa, MG: Editora UFV, 2011, 601p.

COSTA, N. M. B.; BORÉM, A. **Biotecnologia em saúde e nutrição: como o DNA pode enriquecer os alimentos**, Rio de Janeiro: Rubio, 2013, 140 p.

COZZOLINO, S.M. F. **Biodisponibilidade de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2012.

IBGE. **Pesquisas de orçamentos familiares 2008-2009** – Tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em

GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de Alimentos: Uma visão química da Nutrição**. 4ª. Livraria Varela. 2015.

KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica de alimentos: Teoria e aplicações práticas**. . Guanabara Koogan. 2010.

NEPA. TACO - **Tabela brasileira de composição de alimentos**, Campinas, São Paulo: NEPAUNICAMP. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/home.php?ativo=home>

PACHECO, M. **Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos**, Rio de Janeiro: Rubio, 2011, 669p

PEREIRA, C. A. S. **Alimentos light e diet: informação nutricional**. 2 ed., Viçosa: Editora UFV, 2010.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. São Paulo: Coronário, 2002, 107 p.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E.A.G. **Química de Alimentos**. 2ª. Edgard Blucher. 2007.

SAGARBIERE, V. C. **Modificações químicas e físicas das proteínas dos alimentos durante o processamento**. Porto Alegre: Artmed, 2002, 278p

SGARBIERI, V. C. *et al.* **Inovação nos processos de obtenção, purificação e aplicação de componentes do leite bovino**. Atheneu. 2012.

STRINGHETA, P. C; MUNIZ, J. M. **Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação**, 2003, 452p.

TACO. **Tabela brasileira de composição de alimentos/NEPA-UNICAMP- Versão II**. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006.105p.

USP. TBCA-USP- **Tabela de composição de alimentos USP**. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental FCF/USP, 2008. Disponível em <<http://www.fcf.usp.br/tabela/>>

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| DIETÉTICA | | 05 créditos | Carga Horária Total: 75 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 53h | Carga Horária Prática: 16h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 6h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Recomendações nutricionais: conceitos, interpretação e aplicações. Necessidades de energia: conceitos, elementos formadores da necessidade energética, fatores interferentes nas necessidades energéticas, cálculo das necessidades energéticas de indivíduos e de coletividades sadias. Necessidades de proteínas: conceitos, dose inócua, digestibilidade proteica verdadeira e aparente. Elaboração, análise e adequação (energia, macronutrientes e micronutrientes) de dietas para indivíduos e coletividades sadias. Elaboração de lista de compras e cálculo de custo gênero refeição. Nutrição na adolescência. Nutrição para o indivíduo adulto normal. Nutrição no envelhecimento. Programa de Alimentação do Trabalhador. Dietas não convencionais.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CHEMIN, S. M.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 3. ed. São Paulo: Roca., 2016.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no adulto**. 4. ed. São Paulo: Manole. 2018.

RAYMOND, J. L.; MORROW, K. **Krause e Mahan - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 15. ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan. 2022.

Bibliografia Complementar

MARCHIONI, D.M.L., SLATER, B., FISBERG, R.M. Aplicação das Dietary Reference Intakes na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. **Revista de Nutrição**, v. 17, n. 2, p. 207-216, 2004.

FISBERG, R. M. SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. São Paulo:Manole, 2005, 334p.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Manole, 2020.

PINHEIRO, A. B.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S. & COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. ed. São Paulo: Atheneu. 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION/ FOOD AGRICULTURE ORGANIZATION. **Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases**. Geneva:WHO. 2003. 149p

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| DIETOTERAPIA I | | 06 créditos | Carga Horária Total: 90 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 60h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 30h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Desenvolvimento de competências e habilidades relativas aos Princípios de Dietoterapia. Princípios de Suporte Nutricional Oral, Enteral e Parenteral, Prescrição Dietoterápica. Dietoterapia na Desnutrição Proteico Calórica e na Magreza. Dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestivo e vias biliares. Dietoterapia nas enfermidades dos intestinos. Dietoterapia nas Síndromes de Má Absorção. Dietoterapia nas enfermidades do fígado. Dietoterapia nas enfermidades do pâncreas e vesícula. Dietoterapia na Obesidade. Dietoterapia no Diabetes Mellitus. Dietoterapia na Síndrome Metabólica. Dietoterapia na Hipertensão. Dietoterapia nas Dislipidemias. Estudos de casos clínicos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 4ª edição. Manole. 2019

DUARTE, A. C. **Avaliação Nutricional: Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. Atheneu. 2007

MAHAN. L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 15ª ed. GEN - Guanabara Koogan. 2022

SILVA, S. M. C. S, MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 3ª edição. Editora ROCA. 2016

Bibliografia Complementar

Consenso nacional de nutrição oncológica / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva, Coordenação Geral de Gestão Assistencial, Hospital do Câncer I, Serviço de Nutrição e Dietética; organização Nivaldo Barroso de Pinho. – 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2015. 182p.

Consenso nacional de nutrição oncológica. / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; Nivaldo Barroso de Pinho (organizador) – 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2016. 112p. : Il. ; v. 2.

IZAR, M. C. O. *et al.* Posicionamento sobre o Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular – 2021. **Arquivos Brasileiros de Cardiologia**, v. 116, n. 1, p. 160-212. 2021.

PINHO, N. B. | **Consenso Brasileiro de nutrição oncológica SBNO**. 1ª edição. Editora EDITE, Rio de Janeiro, 2021.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Diretrizes Brasileira de diabetes 2019-2020**. Clannad Editora Científica, 2019.

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| DIETOTERAPIA II | | 05 créditos | Carga Horária Total: 75 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 30h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Dietoterapia nas Doenças Cardiovasculares. Dietoterapia no Câncer. Dietoterapia nas Doenças Renais. Dietoterapia nas Doenças Endócrinas. Dietoterapia nas Condições Cirúrgicas. Dietoterapia nas Doenças Infecciosas e Parasitárias. Dietoterapia no tratamento de Queimados. Dietoterapia para o Paciente Crítico. Dietoterapia nas Doenças Reumáticas. Dietoterapia nas Doenças Neurológicas. Dietoterapia nas Doenças Respiratórias. Dietoterapia nos Transtornos Psiquiátricos e Cognitivos. Dietoterapia para Doença do Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV). Suporte Nutricional Enteral e Parenteral. Interações Drogas X Nutrientes. Estudos de Casos Clínicos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

COMINETTI, C; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2.ed. São Paulo: Manole, 2019.

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto.** 4.ed. São Paulo: Manole, 2018.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia.** 14. Elsevier. 2018.

MANCINI, M. C. **Tratado de obesidade.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020.

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

Bibliografia Complementar

COSTA, M. J. C.; LIMA, R. P. A. **Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista: Guia Nutricional de Consulta de Exames de Laboratório Clínico.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020.

POLACOW, M. **Nutracêutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos.** 1 ed. São Paulo: Manole, 2020.

RAYMOND, J. L.; MORROW, K. **Krause e Mahan - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

REIS, N. T.; CALIXTO-LIMA, L. **Nutrição Clínica: Bases Para Prescrição.** 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

ROSA, G. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia: Perguntas e Respostas.** 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

| | | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 48h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 12h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

A educação no contexto da saúde. Educação Alimentar e Nutricional: antecedentes, perspectivas e desafios. Teorias Educacionais na Educação Alimentar e Nutricional. Comportamento alimentar. Aconselhamento nutricional. Intervenção nutricional individual e coletiva nos ciclos da vida. Estratégias para o desenvolvimento de atividades, programas e planos de Educação Alimentar e Nutricional voltados para a Promoção de uma Alimentação Adequada e Saudável.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

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. 68 p. ISBN: 978-85-60700-59-2

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.** Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.:il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). ISBN 978-85-334-1911-7

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9

DIEZ- GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. **Mudanças alimentares e educação nutricional** (Elaboração de programas de educação nutricional), 2017. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 386 p.

Bibliografia Complementar

BOOG, M. C. F. **Educação em Nutrição: Integrando Experiências.** 1. ed., Campinas: Komedi Editora, 2013. 268 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Matriz para organização dos cuidados em alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde/Ministério da Saúde**. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Instrutivo de Abordagem Coletiva para manejo da obesidade no SUS**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Instrutivo para o cuidado da criança e do adolescente com sobrepeso e obesidade no âmbito da Atenção Primária à Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental II**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental I**. Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Caderno de atividades: Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil**. Brasília: Ministério da Saúde, 2018

BRASIL. Ministério da Saúde. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| EPIDEMIOLOGIA | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 52h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 8h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

História da epidemiologia geral e nutricional. Hipóteses e causalidade em epidemiologia nutricional. Variáveis e métodos em epidemiologia nutricional. Índices e indicadores. Transições demográfica, epidemiológica e nutricional. Desenhos de estudos epidemiológicos observacionais e experimentais. Medidas de frequência e de associação. Vigilância epidemiológica. Epidemiologia e planejamento em saúde. Ética na pesquisa e prática epidemiológicas.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BARRETO, Maurício. **Epidemiologia & Saúde: fundamentos, métodos e aplicações**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012.

GORDIS, Leon. **Epidemiologia**. Rio de Janeiro: Thieme Revinter, 2017.

ROUQUAYROL, Zélia; GURGEL, Marcelo. **Epidemiologia e Saúde**. Rio de Janeiro: MedBook, 2017.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Articulação Estratégica de Vigilância em Saúde. **Guia de Vigilância em Saúde** [recurso eletrônico]. 5^o ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_vigilancia_saude_5ed.pdf

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Coordenação de Trabalho e Rendimento. **Pesquisa nacional de saúde 2019: percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal no Brasil e grandes regiões**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv101764.pdf>

IPES-FOOD. **Desvendando a relação alimento-saúde**. In: Fundação Oswaldo Cruz. Cadernos de Estudo: Saúde e Agroecologia. Fiocruz; ANA; ABA-Agroecologia. Rio de

Janeiro, Fiocruz. 2019. Disponível em: <https://portal.fiocruz.br/documento/caderno-de-estudos-saude-e-agroecologia-vol-1>

KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2007.

TADDEI, José Augusto *et al.* **Nutrição em saúde pública**. São Paulo: Ed. Rubio, 2017.

| | | | |
|---|------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO COLETIVA | | 18 créditos | Carga Horária Total: 270h |
| Tipo de Componente: Atividade acadêmica de orientação individual | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: 270h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Natureza dos Serviços de Alimentação Coletiva. Análise e avaliação estrutural, material e social. Funcionamento dos Serviços de Alimentação de Coletividade Sadia. Planejamento Análise e Diagnóstico físico-funcional da unidade. Recursos humanos. Fluxogramas (recebimento, armazenamento, produção, distribuição e higienização). Controle higiênico-sanitário na produção de refeições. Planejamento do cardápio. Avaliação da produção (satisfação do cliente, sobras e restos). Previsão de compras. Controle de estoque. Custo da refeição. Gerenciamento de resíduos da unidade.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 7ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2019.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação – planejamento e administração**. 6ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2015.

OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. **Administração de unidades produtoras de refeições - desafios e perspectivas**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016.

TEIXEIRA, S. M. F. B.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C., BISCONTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2010.

Bibliografia complementar

AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. **Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS.

Manual de práticas de elaboração e serviços para a coletividade. 10ª ed. São Paulo: ABERC, 2013.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução Nº 26 de 17 de Junho de 2013. 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** [Internet], Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Decreto nº 5, de 14 de Janeiro de 1991. Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador. **Diário Oficial da União**, Brasília, v. 1, p. 1058, 1991.

BRASIL. Ministério da Saúde. RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. **Diário Oficial da União** [Internet], Brasília, 2002.

BRASIL. Resolução do Conselho Federal de Nutrição Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre 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. **Diário Oficial da União**. Brasília, 20 de abril de 2018.

BASSO, C. **Alimentação Coletiva | Técnica Dietética e Segurança Alimentar.** 1º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

CÂNDIDO, I. **Restaurante – administração e operacionalização.** 1ª ed. Caxias do Sul: Editora EDUCS, 2010.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração.** 9ª ed. São Paulo: Campus, 2014.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições – uma visão prática.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014.

| | | | |
|---|------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA | | 18 créditos | Carga Horária Total: 270h |
| Tipo de Componente: Atividade acadêmica de orientação individual | | | |
| Carga Horária Teórica: 15h | Carga Horária Prática: 255h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Avaliar o Estado Nutricional dos pacientes. Realizar diagnóstico nutricional. Prescrever e evoluir dietas. Realizar estudos de casos. Discutir e apresentar casos clínicos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

COMINETTI, C; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2.ed. São Paulo: Manole, 2019.

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto.** 4.ed. São Paulo: Manole, 2018.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause alimentos: nutrição e dietoterapia.** 14. ed. São Paulo: Elsevier. 2018.

MANCINI, M. C. **Tratado de obesidade.** 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020.

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

Bibliografia Complementar

COSTA, M. J. C.; LIMA, R. P. A. **Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista: Guia Nutricional de Consulta de Exames de Laboratório Clínico.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020.

POLACOW, M. **Nutraceutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos.** 1 ed. São Paulo: Manole, 2020.

RAYMOND, J. L.; MORROW, K. **Krause e Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 15. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

REIS, N. T.; CALIXTO-LIMA, L. **Nutrição Clínica: Bases Para Prescrição.** 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

ROSA, G. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia - Perguntas e Respostas. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

| | | | |
|---|------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SAÚDE COLETIVA | | 18 créditos | Carga Horária Total: 270 h |
| Tipo de Componente: Atividade acadêmica de orientação individual | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: 270h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Territorialização; Integração do Serviço de Saúde e/ou educação com as ações desenvolvidas em sua área de abrangência; Elaboração e desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional. Avaliação do estado nutricional da comunidade e ou grupos específicos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de IES à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Núcleo de Apoio à Saúde da Família: **Ferramentas para a gestão e para o trabalho cotidiano (Cadernos de Atenção Básica, nº 39)**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 116p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/ca-derno_39.pdf

BRASIL. 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. 156p. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. 68p. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. **Instrutivo: metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica**. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. v. 1. 168p. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/instrutivo_metodologia_trabalho_alimentacao_nutricao_atencao_basica.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde [versão preliminar] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2022. 95 p. Disponível em:

http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/matriz_organizacao_cuidados_nutricao_aps.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. Protocolos de uso do Guia Alimentar para a População Brasileira: 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; Fascículo 2: Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa o Fascículo 3: Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de gestantes; Fascículo 4: protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos. Ministério da Saúde, Universidade de São Paulo. – Brasília: Ministério da Saúde, 2021

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde (org.). Publicações: Cadernos de Atenção Básica. Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/biblioteca/index>

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. 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). Lex: Diário Oficial da União, Brasília, 22 set. 2017. Seção 1, págs. 68-75. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.jsp?jornal=1&data=22/09/2017&pagina=68> Acesso em: 29/03/2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Na cozinha com as frutas, legumes e verduras. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. v. 1. 116p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/na_cozinha_frutas_legumes_verduras.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição: material de apoio para profissionais de saúde. 1. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. v. 1. 164p. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/desmistificando_duvidas_alimentacao.pdf

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Código de Ética e de Conduta do Nutricionista**. Brasília: CFN, 2018. 32 p. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>.

| | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| ÉTICA PROFISSIONAL E LEGISLAÇÃO | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

A Moral e a Ética. História e aplicação da Ética. Consciência, virtudes, deveres e condutas éticas. Noções fundamentais da Bioética. Ética da alimentação. Trabalho Profissional e Ética. Deontologia da Nutrição. Deveres essenciais do Profissional de nutrição. Leis e Resoluções que regulamentam o exercício da profissão do nutricionista. Condições e capacidade para o exercício da profissão. Jurisprudência em Nutrição. Exercício legal e ilegal da Nutrição. O segredo profissional. O Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO – ASBRAN. **Histórico do Nutricionista no Brasil, 1939- 1989**. São Paulo: Atheneu, 1991.

BRASIL. **Lei Nº 8.234** de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, set. 1991.

BRASIL. Resolução **CFN Nº 141** de 22 de outubro de 2003. Dispõe sobre o código de ética dos nutricionistas e dá outras providências. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, dez.1993.

MASON, J.; SINGER, P. **Ética da alimentação**. São Paulo: Campus, 2006.

OLIVEIRA, I. B. P; MEDEIROS, G. R. **Da ética em nutrição ao exercício profissional**. São Paulo: Metha, 2004.

Bibliografia Complementar

GALLO, S. (Coord.). **Ética e cidadania**. Campinas, Papirus, 1997. SÁ, Antonio Lopes de. **Ética profissional**. São Paulo: Atlas. 2009.

SARTI, F. M; DOS SANTOS, G. A. **Ética, Pesquisa e Políticas Públicas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.

SINGER, P. **Ética prática**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

VALLS, A . L. M. **O que é ética**. 7. ed. São Paulo: Brasiliense,1994.

VASQUEZ, A. S. **Ética**. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

| | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO I | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 40h | Carga Horária Prática: 5h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Conceitos básicos em Patologia. Aspectos morfofisiopatológicos da Desnutrição energético - proteica. Marcadores bioquímicos da DEP. Doenças do Aparelho Digestivo – Boca, Esôfago, Estômago, Intestinos. Marcadores bioquímicos das patologias do Aparelho Digestivo. Enfermidades do Fígado. Enfermidades do Pâncreas. Enfermidades da Vesícula Biliar. Marcadores bioquímicos das enfermidades do fígado, pâncreas e vesícula. Desequilíbrio hidroeletrólítico.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ROSA, CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA; HERMSDORFF, HELEN H. MIRANDA. **Fisiopatologia da Nutrição**. 5 ed. São Paulo: Rubio, 2020.

RYNBERGEN, H. J.; MITCHELL, H. S.; TURKII, P. R.; DIBBLE, M.V.; ANDERSON, L. **Nutrição**. 27. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2018.

CECIL, R. L. **Tratado de Medicina Interna**. 28. ed. Rio de Janeiro: Editora Interamericana S/A, 2020.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia** .15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

Bibliografia Complementar

GUYTON, A. C; HALL, J. E; ESBÉRARD, C. A. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639p. ISBN: 9788527704427.

LEVY, M. N.; KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. **Fundamentos de Fisiologia**. Elsevier. 2004.

MOURÃO JÚNIOR, C. A. M.; ABRAMOV, D. M. **Fisiologia Essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

SAWAYA, A. L.; LEANDRO ,C. G.; WAIZBERG, D. L. **Fisiologia da nutrição na saúde e na doença - da biologia molecular ao tratamento**. 2. ed. São Paulo: Editora Athene, 2018

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana: Uma abordagem Integrada**. 7. ed. Porto Alegre. Artmed, 2017.

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO II | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 40h | Carga Horária Prática: 5h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Fisiopatologia da Obesidade e Magreza. Diabetes mellitus. Exames bioquímicos do Diabetes. Enfermidades endócrinas de Interesse em Nutrição. Exames bioquímicos das patologias endócrinas. Doenças cardiovasculares. Exames bioquímicos importantes nas doenças cardiovasculares. Hiperlipoproteinemias. Exames bioquímicos importantes nas hiperlipoproteinemias. Alterações tissulares e sistêmicas nas queimaduras. Alergias alimentares. Exames bioquímicos nas alergias alimentares. Nutrição enteral e parenteral. Doenças renais. Exames bioquímicos importantes nas doenças renais. Gota úrica. Repercussões nutricionais do câncer.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

MAHAN. L.K.; RAYMOND, J.L. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

ROSA, C.; OLIVEIRA B.; HERMSDORFF, H. H. M. **Fisiopatologia da Nutrição**. 5.ed. São Paulo: Rubio, 2020.

RYNBERGEN, H. J. *et al.* **Nutrição**. 27. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

Bibliografia Complementar

CECIL, R. L. **Tratado de Medicina Interna**. 28. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 2020.

CHEMIN SEABRA DA SILVA, S. M.; MURA, J. D. P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo. Roca. 2007. 1168p.

PORTO, C. C. **Semiologia Médica**. 5.ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan. 2005.

SHILS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2009. 2256 p.

SILBERNAGL, S.; LANG, F. **Fisiopatologia – Texto e Atlas**. Porto Alegre: Artmed. 2006. 416p

| | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| HIGIENE E CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Princípios das boas práticas de fabricação de alimentos. Princípios da higienização em serviços de alimentação. Higienização de equipamentos e utensílios em serviços de alimentação. Planejamento físico e estrutural em serviços de alimentação para promoção das boas práticas de fabricação de alimentos. Controle de saúde e higiene de manipuladores de alimentos. Higiene e controle sanitário no armazenamento de alimentos. Controle de vetores e pragas urbanas em serviços de alimentação. Procedimentos operacionais padronizados.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

GERMANO, P.M.J.; GERMANO, M.I. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2015. 1034p.

LOPES, E. **Guia para elaboração de procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC da ANVISA**. São Paulo: Varela, 2004. 236p.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 320p.

Bibliografia Complementar

CÂNDIDO, C.C.; CARELLE, A.C. **Manipulação e Higiene de Alimentos**. 2 ed. [S.l.]: Editora Érika (livro digital), 2014.

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005, 450p.

FERREIRA, S. M. R. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva**. São Paulo: Varela, 2002, 173 p.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998. 140p.

TANCREDI, R.C.P.; SILVA, Y.; MARIN, V.A. **Regulamentos Técnicos sobre condições higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPs para Indústrias/Serviços de Alimentação**. Rio de Janeiro, L.F. Livros, 2006.

Resoluções vigentes que normatizam a produção, comercialização e manipulação de alimentos.

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| GDNUT0086 - INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Introdução à Nutrição. História da Alimentação no Brasil e no mundo. Alimentação, cultura e relações etno-raciais. Áreas de atuação profissional.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4.ed. São Paulo: Global, 2011. 2016.

JACOB, M. **Alimentação e cultura para nutrição**. 1.ed. Recife: Nupeea, 2021. Disponível em: <https://nutrir.com.vc/horta/JacobCultura.pdf>

SILVA, S, M. C. S. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

Bibliografia Complementar

BOSI, M. L. M. **A face oculta da nutrição: ciência e ideologia**. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1988.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). **Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Brasília, DF, 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm.

HELMAN, C. Dieta e nutrição. In: HELMAN, Ceci. **Cultura, saúde e doença**. 4. ed. 2009.

Ipes-Food. Desvendando a relação alimento-saúde. In: Fundação Oswaldo Cruz. Cadernos de Estudo: **Saúde e Agroecologia**. Fiocruz; ANA; ABA-Agroecologia. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2019.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição: Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2013. 500p

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| INTRODUÇÃO À SAÚDE COLETIVA | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 15h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Processo saúde-doença. Histórico das Políticas Públicas de Saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde: histórico, princípios e diretrizes. Modelos de Atenção à Saúde. Redes de Atenção a Saúde. Linhas de Cuidado. Atenção Primária à Saúde.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, C.M.S.; OLIVEIRA C.P.F. **Saúde e doença: significações e perspectivas em mudança**. Revista do ISP. 2002. Disponível em: [[http://www.ipv.pt/millenium/ Millenium25/25_27.htm](http://www.ipv.pt/millenium/Millenium25/25_27.htm)] Acesso em: 12 de Jun. de 2019.

BRASIL. Congresso Nacional – **Constituição Federal: Título VIII, Da Ordem Social**. In: BRASIL, Ministério da Saúde – **Gestão Municipal de Saúde: leis, normas e portarias atuais**. Rio de Janeiro: Brasil. Ministério da Saúde, 2001;

BRASIL. Congresso Nacional – **Lei n.º 8.080 de 19/09/1990**. In: BRASIL, Ministério da Saúde. **Gestão Municipal de Saúde: leis, normas e portarias atuais**. Rio de Janeiro: Brasil. Ministério da Saúde, 2001.

BRASIL. Congresso Nacional – **Lei n.º 8.142 de 28/09/1990**. In: BRASIL, Ministério da Saúde. **Gestão Municipal de Saúde: leis, normas e portarias atuais**. Rio de Janeiro: Brasil. Ministério da Saúde, 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. **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)**. Rio de Janeiro: Brasil. Ministério da Saúde, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde – **Implantação das Redes de Atenção à Saúde e outras estratégias da SAS**. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. 160 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.446, de 11 de novembro de 2014. **Redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS)**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.488, de 21 de outubro de 2011. **Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes e**

normas para a organização da Atenção Básica, para Estratégia de Saúde da Família (ESF) e o Programa de Agentes Comunitários de Saúde (PACS). Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. **Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança: orientações para implementação** / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. – Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Atenção Básica.** Brasília: Ministério da Saúde; 2017.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 154, de 24 de janeiro de 2008. **Cria os Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF).** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Legislativo, Brasília, DF, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

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. **Sistema Único de Saúde (SUS: estrutura, princípios e como funciona.** Disponível em: [<http://www.saude.gov.br/sistema-unico-de-saude>] Acesso em: 12 de Jun. de 2019.

MARINHO F., PASSOS V.M.A., FRANÇA E.B. **Novo século, novos desafios: mudança no perfil da carga de doença no Brasil de 1990 a 2010.** Epidemiol Serv Saúde, v. 25, n. 4, p. 713-724, 2016.

| | | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1612131 - METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Ciência e tipos de conhecimento. O método científico e suas características. Formulação de problema e hipóteses. A pesquisa e suas técnicas. Construção de anteprojeto e projeto de pesquisa de acordo com a normatização da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Formatação de Trabalhos acadêmicos pelas normas da ABNT. Normas da ABNT (citação, referências, resumo, trabalhos acadêmicos).

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ANDRADE, M. M. **Introdução a Metodologia do Trabalho Científico**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BARROS, A. J. S.; LEHFELD, N. A. S. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 3 ed. São Paulo: Pearson, 2007.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de Pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2022.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de Pesquisa: Planejamento e Execução de Pesquisa - Amostragens e Técnicas de Pesquisa - Elaboração, Análise e Interpretação de Dados**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Metodologia do Trabalho Científico**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

SILVA, D. F.; FOGGIATO, A. A.; TOLEDO NETO, J. L.; PARREIRAS, S. O. **Manual prático para elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso**. São Paulo: Edgard Blücher, 2020.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6023: informações e documentação – Referências – elaboração**. 2 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6024**: informações e documentação – Numeração progressiva das seções de um documento – apresentação. 2 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6027**: informações e documentação – Sumário – elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6028**: informações e documentação – Resumo, resenha e revisão – apresentação. 2 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 10520**: informações e documentação – Citações – apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 14724**: informação e documentação – Trabalhos acadêmicos – apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 15287**: informação e documentação – Projeto de pesquisa – apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

| | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| 1612134 - MÉTODOS DE ANÁLISES DE ALIMENTOS | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

O laboratório de análises de alimentos. Expressão de medidas: erro de medidas, técnicas de amostragem, vidrarias e preparos de soluções. Amostragem. Análise química: titulometria e gravimetria. Métodos de determinação de pH e acidez em alimentos. Estudo da composição centesimal e valor calórico.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CECCHI, Heloisa Máscia. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. Campinas: UNICAMP, 2013.

GONÇALVES, Édira Castello Branco de Andrade. **Análise de Alimentos: Uma visão química da nutrição**. 4 ed. São Paulo: Varela, 2015.

SOARES, Lucia Valente. **Curso básico de instrumentação para analistas de alimentos e fármacos**. Barueri: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar

ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>>. Acesso em 20 set 2022.

AOAC: **Association Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the Association Chemists**. 20 ed. Washington: AOAC International. 2002.

GOMES, José Carlos; OLIVEIRA, Gustavo Fonseca. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa: Ed. UFV, 2011.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4 ed. São Paulo: O Instituto, 2008. Disponível em: [extension://efaidnbmn-nnibpcajpcgicfindmkaj/https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf](https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf) >. Acesso em 20 set 2022.

QUEIROZ, A. C.; SILVA, D. J. **Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos.** 3. ed., Viçosas:Editora da UFV, 2006.

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 32h | Carga Horária Prática: 24h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 04h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Introdução sobre a microbiologia dos alimentos. Fontes de contaminação. Fatores que influenciam no crescimento microbiano. Microrganismos indicadores de qualidade sanitária e de contaminação. Microrganismos patogênicos. Doenças Transmitidas por alimentos (Infecção, intoxicação, toxinfecção). Aspectos gerais da Microbiologia industrial. Legislação aplicada aos alimentos. Microbiologia aplicada aos grupos de alimentos. Alterações de origem microbiana. Principais métodos de análises microbiológicas de alimentos (meios de cultura, métodos qualitativos e quantitativos).

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, de 23 de dezembro de 2019, -que Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos, publicada em 26, de dezembro de 2019, Ed., 249, Seção 1, p.133, Brasília, 2019. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-ndeg-60-de-23-de-dezembro-de-2019.pdf/view>

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO - RDC Nº 331, de 23 de dezembro de 2019, que dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação, publicada em 26, de dezembro de 2019, ed., 249, Seção 1, p. 96, Brasília, 2019. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/resolucao-rdc-no-331-de-23-de-dezembro-de-2019.pdf/view>

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. PORTARIA DE CONSOLIDAÇÃO Nº 5, de 28 de setembro de 2017, que aprova a consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Únicos de saúde. Em seu CAPÍTULO V, que trata DO PADRÃO DE POTABILIDADE. <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/sctie/farmacia-popular%20old/legislacao/prc-5-portaria-de-consolida-o-n-5-de-28-de-setembro-de-2017.pdf/view>

FRANCO, B. D. G. M; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008. 182p.

FRAZIER, W. C., WESTHOFF, D. C. **Microbiologia de los alimentos**. Zaragoza, Espanha, Editorial Acribia, 1993.

FORSYTHE, S. J. **Microbiologia e segurança dos alimentos**. 2ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2013.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**, 6ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2005.

JAY, J. M., LOESSNER, M. J., GOLDEN, D. **Modern Food Microbiology**. 7th., New York, Springer, 2005. 790p. ISBN 0-387-23180-3 (ISBN 0-387-23413-6 e-Book).

RAY, B. **Fundamental Food Microbiology**. 3th. editon, Washington, CRC PRESS, 2005. 608p. ISBN 0-8493-1610-3

SILVA, N., JUNQUEIRA, V. C. A., SILVEIRA, N. F. A., TANIWAKI, M. H., GOMES, R. A. R., OKAZAKI, M. M. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 5ª. ed., São Paulo: Blucher, 2017. 560p.

Bibliografia Complementar

MADIGAN, M. T; MARTINKO, J. M; DUNLAP, P.V.; CLARK, D.P. **Microbiologia de Brock**. 14ª. ed., Porto Alegre: Artmed, 2016.

MURRAY, P. R e colbs. **Microbiologia médica**, 5ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

OKAFOR, NDUKA. **Modern Industrial Microbiology and Biotechnology**. New Hampshire United States of America, Science Publishers, 2007. 530p.

OKURA, M. H., RENDE, J. **Microbiologia: Roteiros de aulas práticas**, Ribeirão Preto: Tecmedd, 2008. 224p.

PELCZAR JR, P. R; CHAN, E. C. S; KRIEG, N. R. 5ª ed., **Microbiologia: conceitos e aplicações**. São Paulo: Makron books, 1996. V.1, V.2.

RIEDEL, G. **Controle Sanitário dos Alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005. 456p.

ROBINSON, R. K. **Dairy Microbiology Handbook**. 3th.ed., Wiley Interscience, 2002. 765p. INSB 0-471-38506-4

TORTORA, G. J; FUNKE, B. R; CASE, C. L. **Microbiologia**. 12ª ed., Porto Alegre: Artmed, 2017.

TRABULSI, L. R; ALATERTHUM, F. **Microbiologia**, 6ª ed., São Paulo: Atheneu, 2015. 888p. ISBN: 97885388066776

WAITES, MICHAEL J., MORGAN, NEIL L., John S. Rockey, Higon Gary. **Industrial Microbiology: An Introduction**. Wiley-Blackwell, 2001. 304p. ISBN: 978-0-632-05307-0

| | | | | |
|--|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|--|
| NUTRIÇÃO CLÍNICA MATERNO-INFANTIL | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 38h | Carga Horária Prática: 14h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 8h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Nutrição clínica obstétrica: fertilidade, desnutrição, anemia, obesidade, diabetes gestacional, DHEG e constipação. Aleitamento materno nas alergias e intolerâncias alimentares. Nutrição clínica pediátrica: neonato de alto risco, anemias, dislipidemia, subnutrição, obesidade, cardiopatias, endocrinologia, gastroenterologia, nefrologia, neurologia, onco-hematologia, paciente crítico, terapia nutricional, cuidados paliativos. Distúrbios congênitos, genéticos e adquiridos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BARBOSA, J.M.; NEVES, C.M.A.F.; ARAÚJO, L.L.D. **Guia Ambulatorial de Nutrição Materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2013. E- book. ISBN 9786557830390.

GANDOLFO, A.S., *et al.* **Nutrição clínica pediátrica em algoritmos**. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Manole, 2022.

MAHAN, LK.; ESCOTT-STAMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. Roca, 13a. edição. São Paulo, 2012.

Bibliografia Complementar

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. & LACERDA, E.M.A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: MS, 2014. 156p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção de Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos** 2.ed. Brasília; 2019. 265 p.

ESCOTT-STAMP, S. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. Disponível em: Minha Biblioteca, (6th edição). Editora Manole, 2011.

FULGINITI, Helena Simões Dutra de O. **Nutrição Materno-Infantil**. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo A, 2016.

SANTIAGO, Luciano B. **Manual de Aleitamento Materno**. São Paulo: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520439319.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122p.

VASCONCELOS, M.J.O.B. (Organizadora). **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. Porto Alegre: Medbook, 2011. 740 p. ISBN: 9788599977620.

VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio. 1 ed. 2008.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| NUTRIÇÃO E ESPORTE | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 29h | Carga Horária Prática: 10h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 6h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Noções básicas de fisiologia do esporte. Sistemas energéticos na atividade física. Importância dos macronutrientes na atividade física: carboidratos, lipídios e proteínas. Importância da água e minerais na atividade física. Abordagem dietética nas diferentes fases do evento desportivo. Suplementação no esporte: embasamento fisiológico e bioquímico e sua real necessidade.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte**. 3° ed. Barueri: Manole, 2015.

KATCH, F. I.; KATCH, V. L.; MCARDLE, W. D. **Fisiologia do exercício – Nutrição, Energia e Desempenho Humano**. 8° ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016

TIRAPEGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. 3° ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2021.

Bibliografia Complementar

DOUGLAS, C.R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. São Paulo: Guanabara Koogan. 2006, 1074p.

HIRSCHBRUCH, M.D.; CARVALHO, J.R.de. **Nutrição esportiva: uma visão prática**. Barueri: Manole. 2008, 430p.

MCARDLE, W. D.; KATCH, F.I. e KATCH, V.L. **Nutrição para o Esporte e Exercício**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A. 2011, 506 p.

PASCHOAL, V.; NAVES, A. **Tratado de nutrição esportiva funcional**. São Paulo: Roca. 2014, 730 p.

THOMAS, D. T.; ERDMAN, K. A.; BURKE, L. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition

and Athletic Performance. **Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics**, v. 116, n. 3, p. 501-528, 2016.

| | | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 40h | Carga Horária Prática: 16h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 4h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Introdução à administração. Funções administrativas. Natureza das unidades produtoras de refeições. Modalidades de contratos de gestão de serviços. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (áreas, layout, fluxo e ambiência). Equipamentos e utensílios (dimensionamento e especificações). Planejamento e organização de um lactário, de uma cozinha dietética, de creche e banco de leite humano. Recursos humanos (recrutamento, seleção, cargos e atribuições; organograma; dimensionamento de pessoas; controle e avaliação; segurança, saúde e ergonomia; relações trabalhistas). Atividades Técnicas e práticas através do acompanhamento em UANs.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 7ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2019.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação – planejamento e administração**. 6ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2015.

OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. **Administração de unidades produtoras de refeições - desafios e perspectivas**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016.

Bibliografia Complementar

AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. **Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual de práticas de elaboração e serviços para a coletividade**. 10ª ed. São Paulo: ABERC, 2013.

BASSO, C. **Alimentação Coletiva | Técnica Dietética e Segurança Alimentar**. 1º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. **Diário Oficial da União** [Internet], Brasília, 2002.

CÂNDIDO, I. **Restaurante – administração e operacionalização**. 1ª ed. Caxias do Sul: Editora EDUCS, 2010.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração**. 9ª ed. São Paulo: Campus, 2014.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições – uma visão prática**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014.

TEIXEIRA, S. M. F. B.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C., BISCANTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2010.

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 40h | Carga Horária Prática: 16h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 4h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Planejamento e Análises de Cardápios (coletividade sadia e enferma). Fluxogramas (recebimento, armazenamento, produção, distribuição e higienização). Gestão de suprimentos (planejamento de compras, processo de compra, controle de estoque). Gestão financeira (tipos e composição dos custos, análise dos custos no processo de produção e formação do preço de venda). Avaliação da produção de refeições. Programa de Alimentação Do Trabalhador (PAT). Programa Nacional De Alimentação Escolar (PNAE). Atualizações em alimentação coletiva (empreendedorismo, sustentabilidade, gastronomia, informatização). Atividades Técnicas e práticas através do acompanhamento em UANs.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 7ª ed. São Paulo: Editora Metha, 2019.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação – planejamento e administração**. 6ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2015.

OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. **Administração de unidades produtoras de refeições - desafios e perspectivas**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2016.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual de práticas de elaboração e serviços para a coletividade**. 10ª ed. São Paulo: ABERC, 2013.

BASSO, C. **Alimentação Coletiva | Técnica Dietética e Segurança Alimentar**. 1º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução Nº 26 de 17 de Junho de 2013. 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** [Internet], Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Decreto nº 5, de 14 de Janeiro de 1991. Regulamenta a Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976, que trata do Programa de Alimentação do Trabalhador. **Diário Oficial da União**, Brasília, v. 1, p. 1058, 1991.

ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições – uma visão prática**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014.

TEIXEIRA, S. M. F. B.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C., BISCANTINI, T. M. B. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2010.

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 60h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Cenário brasileiro de alimentação e nutrição. Nutrição em Saúde Pública. Direito Humano a Alimentação Adequada e Saudável. Segurança Alimentar e Nutricional. Política e programas de Alimentação e Nutrição e enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis. Perfil Alimentar e Nutricional da população brasileira. O papel do Nutricionista em Saúde Pública.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Ministério da Saúde, 2013.

JAIME, Patricia Constante. **Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição**. 1. ed: Atheneu. 2019.

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo et al. **Nutrição em saúde pública**. 2.ed Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

Bibliografia Complementar

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). Disponível em: <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/sisan>

KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Petrucci. **Epidemiologia Nutricional**. 1. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2007.

Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF 2017-2018). Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/mapa_site/mapa_site.php#populacao

Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/pnds>

Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE). Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresentacao>

SISTEMA CONSELHOS FEDERAIS E REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS. O Papel do nutricionista na Atenção Primária à Saúde. Brasília, out. 2008

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1612168 - NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30 h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Modelos animais: importância, características biológicas e manejo Biotérios: tipos, macro e o microambiente. Ética, bem-estar animal e biossegurança na experimentação animal: legislação e normativas. Procedimentos experimentais básicos e principais análises. Recomendações Nutricionais para roedores e manipulação de dietas. Métodos de indução a distúrbios nutricionais em animais. Importância da pesquisa translacional.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ANDERSEN, Monica Levy. **Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação**. São Paulo: UNIFESP, 2004

FRAMONTE, Vera Lúcia Cardoso Garcia; SANTOS, Raquel Alves dos; VANNUCCHI, Helio. **Nutrição experimental**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabra Koogan, 2012.

SIROIS, Margi; DAGNONE, Ana Silvia. **Medicina de animais de laboratório: princípios e procedimentos**. São Paulo: Roca, 2008.

Bibliografia Complementar

CONCEA. **Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal**. Disponível em: <<https://www.gov.br/mcti/pt-br/composicao/conselhos/concea>>. Acesso em 20 set 2022.

CEUA – UFPB. **Comissão de Ética no Uso de Animais de Laboratório da UFPB**. Disponível em:< <http://www.ufpb.br/sistemaceua/>>. Acesso em 20 set 2022.

MAJEROWICZ, Joel. **Boas Práticas em biotérios e biossegurança**. Rio de Janeiro: Interciência. 2008

REEVES, Philip; NIELSEN, Forrest; FAHEY Jr, George. 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**, v.123, n.11, p. 1939-51, nov, 1993.

SBCAL. **Sociedade Brasileira de Ciência em Animais de Laboratório**. Disponível em: < <https://www.sbcal.org.br/>>. Acesso em 20 set 2022.

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| NUTRIÇÃO HUMANA | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 60h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Biodisponibilidade de nutrientes. Importância dos carboidratos, proteínas e lipídios na saúde humana. Recomendações Nutricionais dos macronutrientes na idade adulta. Atualidades no estudo dos carboidratos, proteínas e lipídios. Vitaminas e minerais na saúde humana. Conceituar e conhecer a importância da nutrição humana e dos macronutrientes e micronutrientes na saúde humana. Aplicar o conhecimento sobre macro e micronutrientes numa alimentação saudável, considerando os aspectos de biodisponibilidade.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

COZZOLINO, S. M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 6ª edição. São Paulo, 2020.

LANHAM-NEW, S.A. et al. **Introdução à Nutrição Humana**. 3ª edição. Editora Gen e Guanabara Koogan, 2022.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. edição ed. Editora Manole, 2019.

GIBNEY, M.J. ET AL. **Introdução à Nutrição Humana**. 2ª edição, editora Gen e Guanabara Koogan, 2018.

Bibliografia Complementar

PHILIPPI, Sonia T.; AQUINO, Rita de Cássia D. **Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis**. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520454145. Disponível em: <https://integrada.minhabibliote-ca.com.br/#/books/9788520454145/>. Acesso em: 30 set. 2022.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735476. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/>.

SAWAYA, A. L.; LEANDRO, C. G.; WAIZBERG, D. L. **Fisiologia da nutrição na saúde e na doença - da biologia molecular ao tratamento**. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu. 2018.

SILVA, S.M.C.; MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 3. ed. São Paulo: Editora Payá, 2016.

| | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 33h | Carga Horária Prática: 6h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 6h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

O nutricionista no cuidado nutricional do grupo materno-infantil. Nutrição no pré-natal, gestação e lactação. Aspectos nutricionais do aleitamento materno. Técnicas e processo de aleitamento materno. Aleitamento artificial. Nutrição na infância. Crescimento e desenvolvimento fetal e infantil. Alimentação no primeiro ano de vida. Alimentação do pré-escolar e escolar. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Recomendações nutricionais do grupo materno-infantil. Abordagem vegetariana do grupo materno-infantil.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. & LACERDA, E.M.A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção de Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. 2. ed. Brasília; 2019. 265 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos**. Brasília: MS, 2022. 25p.

Bibliografia Complementar

BARBOSA, J.M.; NEVES, C.M.A.F.; ARAÚJO, L.L.D. **Guia Ambulatorial de Nutrição Materno-infantil**. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2013. E- book. ISBN 9786557830390.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: MS, 2014. 156p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Atenção ao pré-natal de baixo risco**. Brasília: Editora do MS, 2012. 318p. (Cadernos de Atenção Básica, nº 32).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar**. Brasília: MS, 2009. 112 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 23).

BRASIL. Ministério da Saúde. **Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de gestantes**. Brasília: MS, 2021. 15p.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos**. Brasília: MS, 2022. 25p.

SANTIAGO, L.B. **Manual de Aleitamento Materno**. São Paulo: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520439319.

FULGINITI, H.S.D.O. **Nutrição Materno-Infantil**. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo A, 2016.

MAHAN, LK.; ESCOTT-STAUAMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. São Paulo: Roca, 2012.

PHILIPPI, S.T.; *et al.* **Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida**. (Guias de nutrição e alimentação). Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Manole, 2022.

SILVA, S.M.C.S. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122p.

SANTIAGO, L.B. **Manual de Aleitamento Materno**. São Paulo: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520439319.

VITOLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

| | | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1612164 - PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Apresentação das diferentes áreas temáticas da pesquisa em nutrição. Análise crítica de publicações científicas. Métodos de pesquisa em nutrição. Construção de projeto de pesquisa aplicada à nutrição. Métodos e programas de análises de dados.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CASTRO, S. P. TCC Trabalho de Conclusão de Curso: uma abordagem leve, divertida e pratica. São Paulo: Saraiva educação, 2020.

GALLEGUILLOS, T. G. B. Epidemiologia: indicadores de saúde e análise de dados. São Paulo: Érica, 2014.

GORDIS, L. **Epidemiologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Thieme Revinter Publicações, 2017.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de Pesquisa**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

GREENHALGH, TRISHA. **Como ler artigos científicos**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Técnicas de Pesquisa: Planejamento e Execução de Pesquisa - Amostragens e Técnicas de Pesquisa - Elaboração, Análise e Interpretação de Dados**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

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.

ROQUAYROL, M. Z.; GURGEL, M. **Epidemiologia & Saúde**. 8. ed. Rio de Janeiro: Med Book, 2017.

SILVA, D. F.; FOGGIATO, A. A.; TOLEDO NETO, J. L.; PARREIRAS, S. O. **Manual prático para elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso**. São Paulo: Edgard Blücher, 2020.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6023**: informações e documentação – referências – elaboração. 2 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6024**: informações e documentação – numeração progressiva das seções de um documento – apresentação. 2 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6027**: informações e documentação – sumário – elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6028**: informações e documentação – resumo, resenha e revisão – apresentação. 2 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 10520**: informações e documentação – citações – apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos – apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 15287**: informação e documentação – Projeto de pesquisa – apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

| | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 1612163 - PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 60h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Atendimento nutricional de pacientes com patologias crônicas atendidos em ambulatório hospitalar. Avaliação do estado nutricional. Prescrição dietética/dietoterápica adequada à patologia. Acompanhamento ambulatorial da evolução clínica e dietética do paciente. Promoção de educação alimentar e nutricional adequada à patologia.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

COMINETTI, C; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2. ed. São Paulo: Manole, 2019.

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto.** 4. ed. São Paulo: Manole. 2018.

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 14. ed. São Paulo: Elsevier, 2018.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.

Bibliografia Complementar

COSTA, M. J. C.; LIMA, R. P. A. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista: Guia Nutricional de Consulta de Exames de Laboratório Clínico. 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu. 2020.

MANCINI, M. C. Tratado de obesidade. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2020.

RAYMOND, J. L.; MORROW, K. Krause e Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022

REIS, N. T.; CALIXTO-LIMA, L. (EDS.). Nutrição Clínica: Bases para Prescrição. 1ed. São Paulo: Rubio, 2014.

ROSA, G. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia - Perguntas e Respostas. 1 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 45h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Atendimento nutricional a pacientes internados no Hospital Universitário. Realização da sistematização do cuidado de nutrição. Aplicação de triagem nutricional, avaliação antropométrica, semiológica, consumo alimentar, exames bioquímicos. Diagnóstico nutricional conclusivo. Intervenção e acompanhamento nutricional.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

Cuppari, Lilian, **Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar - Nutrição - Nutrição Clínica No Adulto** – ed.MANOLE 3ª Ed. 2014.

Escott-Stump, Sylvi, Mahan, Kathleen L., Raymond, Janice L. **Krause - alimentos, Nutrição e Dietoterapia** - 13ª Ed. 2013. Elsevier / Medicina Nacionais.

Silva, Sandra M. Chemin S. Da / Mura, Joana D'arc Pereira. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia** - 2ª Ed. Roca – Brasil. 2012

Bibliografia Complementar

POLACOW, M. **Nutracêutica Clínica, Estética, Esportiva E Prescrição De Fitoterápicos**. 1ª edição ed. [s.l.] Editora Manole, 2020.

REIS, N. T.; CALIXTO-LIMA, L. (EDS.). **Nutrição Clínica: Bases Para Prescrição**. 1ª edição ed. [s.l.] Editora Rubio, 2014.

ROSA, G. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia - Perguntas e Respostas**. 1ª edição ed. [s.l.] GEN Guanabara Koogan, 2021.

| | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 1612166 - PRÁTICA EM SAÚDE COLETIVA | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 60h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Sistemas e ambientes alimentares e a relação com a alimentação adequada e saudável. Estrutura e funcionamento de equipamentos públicos de saúde e segurança alimentar e nutricional; Intervenções (políticas, programas e ações) para promoção da saúde, alimentação e nutrição; Ações de promoção, proteção e recuperação da saúde e garantia do direito humano à alimentação adequada; Planejamento e implementação de atividades educativas.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BRASIL. **Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.** Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União 2006; 18 set

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Série B. Textos Básicos de Saúde). <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/pnan>

BRASIL. 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. 156p. Disponível em: <http://portalsaude.saude.gov.br/imag-es/pdf/201-4/novembro/05/Guia-Alimentar-para-a-pop-brasiliera-Miolo-PDF-Internet.pdf>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas.** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012. 68p. Disponível em: http://www.mds.gov.br/we-barquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde [versão preliminar]** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. -

Brasília: Ministério da Saúde, 2022. 95 p. Disponível em: http://189.28.128.100/-dab/docs/portaldab/publicacoes/matriz_organizacao_cuidados_nutricao_aps.pdf

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010.** Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2010. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde (org.). Publicações: **Cadernos de Atenção Básica.** Disponível em: <https://aps.saude.gov.br/biblioteca/index>

BRASIL. Ministério da Saúde. Gabinete do Ministro. **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). Lex: Diário Oficial da União, Brasília, 22 set. 2017. Seção 1, págs. 68-75. Disponível em: <https://pesquisa.in.gov.br/imprensa/jsp/visualiza/index.js-p?jornal=1-&data=22/09/2017&pagina=68> Acesso em: 29/03/2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Código de Ética e de Conduta do Nutricionista.** Brasília: CFN, 2018. 32 p. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>.

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| 1612144 - TÉCNICA DIETÉTICA | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 26h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 4h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Introdução ao estudo da Técnica Dietética. Organização e funcionamento do laboratório de Técnica Dietética. Técnicas de pré-preparo, preparo e cocção de alimentos: conceito, aplicações e repercussões sobre a apresentação e valor nutritivo dos diversos grupos de alimentos. Parâmetros de interesse no planejamento e preparação de refeições: fator de correção ou Indicador de parte comestível, índice de conversão, índice de reidratação, fator de cocção, per capita e diluições. Caracterização e entendimento das modificações de natureza física e/ou química consequente à cocção dos diversos grupos de alimentos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CARMARGO; E. B.; BOTELHO; R. A. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos – Manual de Laboratório**. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2012, 391p.

ORNELLAS, Lieselotte, Hoeschl. **Técnica Dietética**. 7. ed. São Paulo: Editora Etheneu, 2001, 321p.

Bibliografia Complementar

ALTENBURG, H.; DIAS, K. A. C. **Medidas e porções dos alimentos**. 3ª ed. Campinas: Editora Komedi, 2011.

CREFF, Albert-François. **Manual de Dietética: na Clínica Médica Atual**. São Paulo: Editora Etheneu, 2010.

LUNA, N. M. M. **Técnica Dietética: Pesos e medidas em alimentos**. Mato Grosso: Editora UFMT, 1995.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos**. 4. ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011.

COELHO, Terezinha. **Alimentos:** Propriedades Físico-Químicas. 2. ed. São Paulo: Editora Cultura. 2001.

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| TECNOLOGIA DE ALIMENTOS | | 04 créditos | Carga Horária Total: 60h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 40h | Carga Horária Prática: 20h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Fundamentos da Tecnologia de Alimentos. Métodos Gerais de preservação de alimentos. Estudo tecnológico do leite e derivados, carnes e derivados, pescados e derivados, frutas e hortaliças, cereais e derivados, óleos e gorduras comestíveis. Processamento de alimentos e alterações no valor nutritivo. Embalagem de alimentos. Aditivos alimentares.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015. 536 p. ISBN: 9788520434277.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992, 1998, 2000, 2005, 2006, 2008. 652 p. ISBN: 857379075.

FELLOWS, P. J; OLIVERA, Florencia Cladera. **Tecnologia do Processamento de Alimentos**: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006, 2008. 602 p. ISBN: 9788536306520.

GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. **Tecnologia de alimentos**: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 511 p. ISBN: 9788521313823.

OETTERER, Marília; REGITANO-D'ARCE, Maria Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2006. 612 p. ISBN: 9788521313823.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.; MURAD, Fátima; JONG, Erna Vogt de. **Tecnologia de Alimentos**: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1. ISBN: 8536304366.

ORDÓÑEZ PEREDA, Juan A.; MURAD, Fátima. **Tecnologia de Alimentos**: alimentos de origem animal. v. 2. Porto Alegre: Artmed, 2005, 2007. ISBN: 9788536304311.

Bibliografia Complementar

ALCARDE, André Ricardo; REGITANO D'ARCE, Marisa Aparecida Bismara; SPOTO, Marta Helena Fillet. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Manole. 2019. 480 p. ISBN: 8520447147, 9788520447147.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2. ed. rev. e ampl. Lavras: Universidade Federal de Lavras. 2005. 783 p.

LAWRIE, R. A; RUBENSAM, Jane Maria; GONÇALVES, Alex Augusto. **Ciência da Carne**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384 p. ISBN: 8536304596.

NESPOLO, Cássia Regina; OLIVEIRA, Fernanda Arboite de; PINTO, Flávia Santos Twardowski; OLIVERA, Florencia Cladera. **Práticas em Tecnologia de Alimentos**. 1. ed. Porto Alegre: Artmed. 2014. 220 p. ISBN: 8582711956, 9788582711958.

PARDI, Miguel Cione et al. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. 2. ed. rev. ampl. Goiânia: UFG, 2006 v.1, 2007 v.2. V: il. ISBN: 85727417121, 85727418872.

| | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| 1612174 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Atividade acadêmica de orientação individual | | | |
| Carga Horária Teórica: 45h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

O TCC corresponde a uma produção acadêmica obrigatória a ser exercida pelo aluno concluinte da graduação, e deverá ser estruturado com o rigor próprio do método científico. Pode ser adotada as formas monografia e artigo científico estruturados com temas de estudo pertinentes à ciência da Nutrição e áreas afins, seja eles de revisão da literatura, análise documental ou experimental, sob orientação docente. O TCC deve ser desenvolvido de forma individual e defendido pelo discente perante uma Banca Examinadora composta por dois avaliadores com experiência na área de conhecimento do trabalho desenvolvido. As regras do TCC estão estabelecidas na resolução nº 01/2022 que regulamenta o TCC da Graduação em Nutrição (Anexo IV).

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CASTRO, S. P. **TCC Trabalho de Conclusão de Curso: uma abordagem leve, divertida e pratica.** São Paulo: Saraiva educação, 2020.

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.

SILVA, D. F.; FOGGIATO, A. A.; TOLEDO NETO, J. L.; PARREIRAS, S. O. **Manual prático para elaboração de Trabalhos de Conclusão de Curso.** São Paulo: Edgard Blücher, 2020.

Bibliografia Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6023:** informações e documentação – referências – elaboração. 2 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6024:** informações e documentação – numeração progressiva das seções de um documento – apresentação. 2 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6027:** informações e documentação – sumário – elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 6028**: informações e documentação – resumo, resenha e revisão – apresentação. 2 ed. Rio de Janeiro: ABNT, 2021.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 10520**: informações e documentação – citações – apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 14724**: informação e documentação – trabalhos acadêmicos – apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **ABNT NBR 15287**: informação e documentação – Projeto de pesquisa – apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

| | | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO (UCE) | | 06 créditos | Carga Horária Total: 90 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 90h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Trata-se de uma atividade acadêmica curricular obrigatória, a ser desenvolvida na rede de serviços de saúde dos municípios da Grande João Pessoa/PB, como de atividade de extensão, por meio da realização de ações práticas intervencionistas em saúde, com o objetivo de aperfeiçoar as habilidades técnico-científicas adquiridas no processo formativo, como complementação da formação profissional, atendendo ao critério singular da interprofissionalidade em saúde, por meio da interação ensino/serviço.

Busca a qualificação da formação na área da saúde para o cuidado qualificado, de forma integrada, com ênfase na promoção da saúde, prevenção de agravos evitáveis e intervenções básicas de cuidado, por meio do desenvolvimento de práticas que permitam a realização de diagnósticos individuais e coletivos, além de planejamento, execução e avaliação das necessidades de atenção evidenciadas nos contextos locais.

Tem como ações previstas:

- Desenvolver práticas interprofissionais e colaborativas em equipe multiprofissional, no contexto da atenção básica.
- Apreender as dinâmicas operacionais das políticas de saúde desenvolvidas na estratégia Saúde da Família.
- Compreender o processo de trabalho em saúde coletiva no âmbito da atenção básica e comunidade.
- Compreender a produção e a gestão do cuidado integral em saúde, segundo os diferentes ciclos de vida, com base na clínica ampliada, no contexto da estratégia Saúde da Família em sua articulação com as redes de cuidado.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BRITO, G.E.G.; MENDES, A.C.G.; SANTOS, N.P.M. **O objeto de trabalho na Estratégia Saúde da Família**. Interface, Botucatu, v. 22, n. 64, p. 77-86, 2018.

COSTA, M.V. A potência da educação interprofissional para o desenvolvimento de competências colaborativas no trabalho em saúde. In: TOASSI, RFC. (Org.). **Interprofissionalidade e formação na saúde: onde estamos?** 1. ed. Porto Alegre: Rede UNIDA, 2017, v, p. 14.

LIMA, R.S.A.; NASCIMENTO, J.A.; RIBEIRO, K.S.Q.S.; SAMPAIO, J. O apoio matricial no trabalho das equipes dos Núcleos de Apoio à Saúde da Família: análise a partir dos indicadores do 2º ciclo do Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade. **Cad Saude Colet**, v. 27,

Bibliografia Complementar

AGRELI, HF.; PEDUZZI, M.; SILVA, MC. Atenção centrada no paciente na prática interprofissional colaborativa. **Interface** (Botucatu). 2016; 20(59): 905-916.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica obesidade**. Cadernos de Atenção Básica nº 38. Brasília/DF: Ministério da Saúde, 2014. 212 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar Para a População Brasileira**. 2 ed. Brasília/DF: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. ISBN: 978-85-334-2176-9.

Conselho Federal de Nutricionistas. **O Papel do Nutricionista na Atenção Primária à Saúde**. Brasília/DF, 2008. WWW.cfn.org.br.

PEDUZZI, M.; AGRELI, H.F.; SILVA, J.A.M.; SOUZA, H.S. **Trabalho em equipe: uma revisita ao conceito e a seus desdobramentos no trabalho interprofissional**. Trab. educ. saúde, v. 18 , supl. 1, 2020.

| | | | |
|--|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 33h | Carga Horária Prática: 9h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 3h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

O SUS, a descentralização e fins das ações da Vigilância Sanitária - VISA. Evolução histórica da vigilância sanitária de alimentos no Brasil. Competências atuais da VISA. VISA e as relações de produção/consumo e consumidor. Legislação sanitária vigente em alimentos. Rotulagem, Marketing e propaganda no setor de alimentos. BPF e manipulação de alimentos. Aspectos sanitários na manipulação de dietas enterais. Planejamento de atividades de inspeção. Atividades de inspeção em indústria, comércio e serviços de alimentos. Instrumentos de inspeção sanitária. Capacitação e formação de multiplicadores em higiene e manipulação de alimentos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo D.; PENTEADO, Marilene De Vuono C. Ciências Farmacêuticas - **Vigilância Sanitária: Tópicos sobre Legislação e Análise de Alimentos**. São Paulo: Grupo GEN, 2015. E-book. ISBN 978-85-277-2776-1. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2776-1/>. Acesso em: 02 out. 2022.

COSTA, Aline do Amaral Z.; HIGA, Camila Braga de O. **Vigilância em saúde**. Porto Alegre: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595027831. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027831/>. Acesso em: 02 out. 2022.

GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520454176. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/>. Acesso em: 02 out. 2022.

VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. **Higiene e controle sanitário de alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901602. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>. Acesso em: 02 out. 2022.

Bibliografia Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral**. RDC nº 503 de 27 de maio de 2021. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2020/rdc0503_27_05_2021.pdf> Acesso em: 02 de outubro de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados**. RDC nº 727 de 01 de julho de 2022. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RD-C_727_2022_.pdf/5dda644d-a6ac-428e-bb08-203e2c43ccab> Acesso em: 02 de outubro de 2022.

FRANCO, BDGM, LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.

MELLO, Fernanda Roberto D.; GIBBERT, Luciana. **Controle e qualidade dos alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595022409. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/>. Acesso em: 02 out. 2022.

SILVA JR, Eneo Alves da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 7ª ed. atualizada. São Paulo: Varela, 2014. 692 p. ISBN: 8577590194.

OPTATIVAS

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| GDNUT0082 - ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Análise Sensorial de Alimentos - histórico, definição, objetivo e importância. Campo de Aplicação. Os receptores sensoriais – elementos de avaliação sensorial. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Teoria e prática sobre seleção e treinamento dos julgadores. Condições para degustação. Preparo e apresentação de amostras. Teoria e prática sobre os principais testes sensoriais. Delineamentos Experimentais, testes estatísticos e interpretação dos resultados. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CHAVES, J.B.P. **Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas**. Imprensa Universitária. 1993.

CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. **Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas**. Imprensa Universitária. 1996.

DUTCOSKY, Silvia Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. 5.ed. Editora: Champagnat - Pucpress, 2019. 540p. ISBN: 9788554945473.

Bibliografia Complementar

ALMEIDA, Tereza Cristina Avancini de. **Avanços em análise sensorial**. Varela. 1999.

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

ELLENDERSEN, L.S.N.; WOSIACKI, G. (Org.) **Análise sensorial descritiva quantitativa: estatística e interpretação**. 1 ed. atualizada Ponta Grossa: Editora da UEPG, 2014. 90p.

MINIM, V. P. R. **Análise sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: UFV, 2006.

PALERMO, J. R. **Análise sensorial: fundamentos e métodos**. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 170p.

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| AValiação DO CONSUMO ALIMENTAR | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Métodos de avaliação do consumo alimentar. Recomendações de Energia e Nutrientes e sua adequação em populações; Validade, reprodutibilidade e fontes de erro em inquéritos alimentares; Marcadores bioquímicos da ingestão alimentar. Análise e interpretação dos dados de consumo alimentar; Inquéritos populacionais no Brasil.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

DWYER, JT. **Avaliação do Consumo Alimentar**. In: SHILS et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. Barueri: Editora Manole; 2003. p. 1001-1006.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. São Paulo: Editora Manole; 2005.

FISBERG, R. M.; VILLAR, B. S. **Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares: manual elaborado para auxiliar o processamento de inquéritos alimentares**. São Paulo: Signus, 2002. 71p.

MARCHIONI, D. M.; GORGULHO, B. M.; STELUTI, J. **Consumo alimentar: guia para avaliação**. 1. ed. Barueri, SP: Manole, 2019.300 p.

WILLETT, W. **Nutritional Epidemiology**. New York: Oxford University Press; 2014.

Bibliografia Complementar

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. COORDENAÇÃO DA POLÍTICA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. **Guia Alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Série A: Normas e Manuais Técnicos. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 204p.

FISBERG, R.M.; COLUCCI, A. C. A; MORIMOTO, J. M.; MARCHIONI, D. M.L. Questionário de frequência alimentar para adultos com base em estudo populacional.

Rev Saúde Pública, v. 42, n. 3, p. 550-554, 2008. Disponível em: <http://www.scielobr/pdf/rsp/2008nahead/6646.pdf>

FISBERG, R. M.; MARCHIONI, D. M. L.; COLUCCI, A. C. A. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. **Arq Bras Endocrinol Metab**, v. 53, n. 5, p. 617-624, 2009.

GIBSON, R. S. **Principles of nutritional assessment**. New York: Oxford University Press; 2005. p.908.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. **Epidemiologia Nutricional**. São Paulo: Fiocruz; 2007. p.579. 7.Lee RD, Niedman DC. Measuring diet. In: Nutritional Assessment. 3. ed. Mc Graw Hill; 2003. p. 73-110.

| | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| DEFICIÊNCIAS NUTRICIONAIS PARA O DIAGNÓSTICO E CONDUTAS | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 09h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 06h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Recomendações nutricionais de micronutrientes no adulto. Diagnóstico clínico e laboratorial dos micronutrientes. Deficiências, tratamento, prevenção e toxicidade dos micronutrientes. Prescrição de vitaminas e Minerais.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

COZZOLINO, Silvia Maria F. **Biodisponibilidade de nutrientes 6a ed.** São Paulo: Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9786555761115. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761115/>. Acesso em: 30 set. 2022.

DOS SANTOS, Eliane Cristina; GOMES, Clarissa Emília T. **Deficiências Nutricionais - Técnicas de Avaliação, Prevenção de Doenças e Diagnóstico.** [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536520841. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520841/>. Acesso em: 30 set. 2022.

PHILIPPI, Sonia T.; AQUINO, Rita de Cássia D. **Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis.** [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520454145. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454145/>. Acesso em: 30 set. 2022.

Bibliografia Complementar

BRAGA, J. P.; AMANCIO.; O. S. **Deficiências nutricionais: manual para diagnóstico e condutas.** 1ªedição. São Paulo, 2022.

COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** São Paulo: Editora Manole, 2019.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735476. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735476/>. Acesso em: 30 set. 2022

SILVA, S. M. C. S, MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia**. 3.ed. São Paulo: Roca, 2016.

| | | | | |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| EMPREENDEDORISMO EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Dispensa | | | | |
| Carga Horária Teórica: 15h | Carga Horária Prática: 30h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Noções Básicas ao estudo do empreendedorismo. Temas contemporâneos e de interesse ao estudo do empreendedorismo. Investigar e entender a ação empreendedora, concentrando nos seguintes processos: auto-conhecimento, perfil do empreendedor, criatividade, desenvolvimento da visão e identificação de oportunidades, validação de uma ideia. Fatores de sucesso em empreendimentos. Construção de um Plano de Negócio.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. ed. Metha. 2013

DORNELAS, J. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 6. ed. São Paulo: Empreende/ Atlas, 2017. 267p.

TEIXEIRA, S. M. *et al.* **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2010.

Bibliografia Complementar

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA; CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS; MINISTÉRIO DA SAÚDE E SITES PARA PESQUISA DE ARTIGOS CIENTÍFICOS RELACIONADOS AO TEMA.

ARAÚJO FILHO, Geraldo Ferreira de. **Empreendedorismo criativo: a nova dimensão da empregabilidade**. Rio de Janeiro: Ciência Moderna, 2007. 558 p.

CHER, Rogério. **Empreendedorismo na veia: um aprendizado constante**. Rio de Janeiro: Elsevier/Sebrae, 2008. 228 p.

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. São Paulo: Saraiva, 2004. 277 p.

Empreendedorismo de base tecnológica: evolução e trajetória. 2. ed. Maringá-Pr: UNICORPORE, 2005. 190 p.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando idéias em negócios.** 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, Elsevier: 2005. 293 p.

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| GDNUT0087 - GASTRONOMIA APLICADA A NUTRIÇÃO | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Introdução à gastronomia: aspectos históricos e culturais; Alimentação, Gastronomia e Nutrição; Terminologias e técnicas aplicadas à gastronomia; Interface entre gastronomia, biodisponibilidade e densidade energética e de nutrientes. Aplicações gastronômicas na prática nutricional: nas fases da vida e em dietas restritivas; Gastronomia aplicada à dietoterapia (gastronomia hospitalar); Gastronomia funcional e suas especificidades; Gastronomia aplicada à prática esportiva. Gastronomia brasileira: pratos típicos regionais; Gastronomia internacional; Gastronomia sustentável e alternativa: aproveitamento integral dos alimentos, plant-based; Eventos gastronômicos; Noções de Enogastronomia.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

ARAÚJO, W. M. C. et al (Org.). **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. Brasília: SENAC, 2008. v.2. 557p.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2004.

CHAVES, G.; FREIXA, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Editora Senac, 2008, 300p.

LEAL, M. L. M. S. **A história da Gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC, 2009, 144p.

PHILIPPI, S. T.; COLUCCI, A. C. A. **Nutrição e Gastronomia**. São Paulo: Manole, 2018, 512p.

Bibliografia Complementar

BARRETO, R. L. P. **Passaporte para o sabor: tecnologias para elaboração de cardápios**. 2 ed. São Paulo, 2001.

BRASIL. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

DEVROEY, J.P; MONTANARI, M. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. São Paulo: Ed. SENAC São Paulo: Estação liberdade, 2009. 255p.

ELEUTÉRIO, H. **Fundamentos de gastronomia**. 1. ed. São Paulo: Érica, 2014.

FREEDMAN, P. **A história do sabor**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009. 368 p.

OLIVEIRA, E. **Guia de gastronomia**. 2.ed.. Mato Grosso: Executiva, 2002.

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1612136 - INFORMÁTICA APLICADA A NUTRIÇÃO | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: 30h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Programas básicos de trabalho acadêmico: redator de texto, planilha eletrônica, apresentação de slides. Programas de análises de dados. Programas de avaliação do estado nutricional antropométrico. Programas de avaliação do consumo alimentar.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Informação e Informática em Saúde**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2016.

NOVOA, Cláudia; VALERIO NETTO, Antonio (Org). **Fundamentos em gestão e informática em saúde (e-Book)**. São Paulo: Universidade Federal de São Paulo, 2019. Disponível em: https://campusvirtual.fiocruz.br/portal/ferramentas-virtuais/storage/ebook_fundamentos_gestaoeinformatica_saude.pdf

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 9. ed.- rev. e atual. Rio de Janeiro: Campus; Elsevier, 2014. 392p.

Bibliografia Complementar

CARDOSO, Jefferson Paixão *et al.* Construção de uma práxis educativa em informática na saúde para ensino de graduação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 13, p. 283-288, 2008.

CAVALCANTE, Ricardo Bezerra *et al.* Panorama de definição e implementação da Política Nacional de Informação e Informática em Saúde. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 31, p. 960-970, 2015.

FORNAZIN, Marcelo; JOIA, Luiz Antonio. Articulando perspectivas teóricas para analisar a informática em saúde no Brasil. **Saúde e Sociedade**, v. 24, p. 46-60, 2015.

MARIN, H. F. Sistemas de informação em saúde: considerações gerais. **J. Health Inform.**, [s. l.], v. 2, n. 1, p. 20-4, 2010.

SARAIVA, António Mauro. Saúde planetária: a informática na saúde tem muito a contribuir. **Journal of Health Informatics**, v. 13, n. 4, 2021.

| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| INTERAÇÃO DROGAS E NUTRIENTES | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Desenvolvimento de competências e habilidades relativas aos princípios de farmacologia, drogas (fármacos), vias de administração dos fármacos; difusão das drogas nas membranas celulares; noções de distribuição das drogas nos tecidos e vias de excreção. Importância do estudo da interação droga-nutriente. Objetivo da administração de drogas; absorção e fatores que nela interferem; papel da motilidade gastrointestinal; distribuição; metabolização; resumo da biotransformação dos fármacos; papel do fígado na metabolização bem como do intestino. Efeitos dos fármacos sobre a nutrição. Efeitos dos alimentos/nutrientes sobre os fármacos Níveis de interação fármaco-nutriente. Variabilidade individual nas respostas à administração das drogas. Reações idiossincrásicas

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CALIXTO- LIMA, LARISSA; REIS, NELZIR TRINDADE. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro. Rubio, 2012.

COZZOLINO, S. M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 6. ed. São Paulo, 2020.

REIS, NELZIR TRINDADE. **Nutrição Clínica: Interações**. São Paulo: Rubio, 2004.

Bibliografia Complementar

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 4.ed. São Paulo: Manole, 2018.

MAHAN, L. Kathleen; RAYMOND, Janice L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14. ed. São Paulo: Elsevier. 2018.

MARTINS, CRISTINA; SAEKI, SIMONE LURIKO. **Interações Fármaco x Nutriente**. São Paulo: Espiral, 2013.

MARIN, MÁRCIA LÚCIA DE MÁRIO; MALUVAYSHI, CLEIDE HARUE; WAITZBERG, DAN LINETZKY. **Manual de interações fármaco-alimento/nutriente na prática clínica**. São Paulo: Atheneu. 2017.

SALVI, R. S. **Interação Fármaco-Nutriente**. Limitação à Terapêutica Racional. Porto Alegre: Edipucrs. 2015.

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1612138 - INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 26h | Carga Horária Prática: 04h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Análise e interpretação de exames laboratoriais para a prática clínica do nutricionista. Hemograma. Anemias. Dislipidemias. Desnutrição energético-proteica. Câncer. Diabetes. Alergias alimentares. Doença renal. Paciente crítico. Equilíbrio acidobásico. Tireoide, paratireoide e osteoporose. Metabolismo do cálcio e vitamina D. Inflamação e infecção aguda e crônica. Função intestinal. Fígado, pâncreas e vias biliares.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

CALIXTO-LIMA, Larissa; REIS, Nelzir Trindade. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

COSTA, Maria José de Carvalho; LIMA, Raquel Patrícia Ataíde. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020.

ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. Disponível em: Minha Biblioteca, (6th edição). Editora Manole, 2011.

WAITZBERG, Dan Linetzky. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. 2 v.

Bibliografia Complementar

ADA. **Standars of Medical Care in Diabetes**: American Diabetes association (ADA). Position Statement, Diabetes Care, 2014.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11ª ed. Rio de Janeiro, Elsevier Ed., 2006.

MAHAN, LK.; ESCOTT-STAUUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. Roca, 13a. edição. São Paulo, 2012.

SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122p.

Sociedade Brasileira de cardiologia. **IV Diretrizes Brasileira sobre Dislipidemia e prevenção da aterosclerose.**

| | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| MARKETING APLICADO À NUTRIÇÃO | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 35h | Carga Horária Prática: 10h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Noções de marketing e empreendedorismo. Conceitos e ferramentas do marketing e suas aplicações. Os 4 P's do marketing. Noções sobre plano de negócios. Estratégias de vendas. Marketing e propaganda aplicados aos alimentos e à nutrição. Comunicação e propaganda; Marketing profissional. Posicionamento e segmentação de mercado. Responsabilidade social e ética no marketing nutricional.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

COBRA, M. **Marketing básico:** uma abordagem brasileira. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1997. reimp. 2009.

DORNELAS, J. C. A. **Empreendedorismo:** transformando ideias em negócios. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 232p.

SILVA, E. M. M. **Marketing para quem entende de nutrição.** 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014.

Bibliografia Complementar

BERNARDI, L. A. **Manual de Empreendedorismo e Gestão:** Fundamentos, estratégias e dinâmicas. São Paulo: Atlas, 2008. 314p

BIAGIO, L. A., BATOCCHIO, A.. **Plano de Negócios:** estratégia para micro e pequenas empresas. Barueri, São Paulo: Ed. Manole, 2005.

DOLABELA, Fernando. **O segredo de Luisa.** São Paulo: Editora Leitura Dinâmica, 2006.

MAXIMINIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores:** fundamentos da criação e da gestão de novos negócios. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.

ROSA, C. A. **Como elaborar um plano de negócio.** Rio de Janeiro: Sebrae, 2007.

| | | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| DNUT00182 - MODULAÇÃO INTESTINAL | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Bases fisiológicas, imunológicas, biológicas e microbiológicas do trato gastrointestinal. Análise de exames bioquímicos para acompanhamento da modulação intestinal. Avaliação clínica da saúde intestinal. Mecanismo de ação dos probióticos. Planejamento alimentar x homeostase intestinal. Utilização de prebióticos, probióticos e parabióticos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia humana: Uma abordagem Integrada**. 7. ed. Porto alegre. Artmed, 2017.

SAWAYA, A. L.; LEANDRO, C. G.; WAITZBERG.. **Fisiologia da Nutrição na Saúde e na Doença**. 2º Ed.. Editora Atheneu. 2018.

PEREIRA, M.; GOUVEIA, F.. **Modulação intestinal: fundamentos e estratégias práticas**. Editora Trato. 2019.

Bibliografia Complementar

Diretrizes Mundiais da Organização Mundial de Gastroenterologia, Probióticos e prebióticos, 2017.

INCUS M. R; PEI Z. **The Human Microbiome**. São Paulo: Elsevier., 2014.

PETERSOM, L. W.; ARTIS, D. Intestinal epithelial cells: regulators of barrier function and immune homeostasis. **Nature reviews Immunology**, [s. l.], v. 14, p. 141-152, 2014.

SUN J.; DUDEJA P.K. **Mechanisms underlying host-microbiome interactions in patophysiology of human diseases**. Springer. 2018.

TETRO J.A.; ALLEN-VERCOE E. **The Human Microbiome Handbook**. Destech Publications. 2016.

THOMAS, D. T.; ERDMAN, K. A.; BURKE, L. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and Athletic Performance. **J Acad Nutr Diet. Mar**, v. 116, n. 3, p. 501-528, 2016.

| | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|--|
| GDNUT0083 - NUTRIÇÃO DO IDOSO | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 20h | Carga Horária Prática: 5h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 5h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Conceitos básicos sobre envelhecimento. Aspectos fisiológicos, metabólicos, sociais e nutricionais do Idoso. Alimentação e Nutrição do Idoso. Avaliação Nutricional do idoso. Requerimentos Nutricionais. Interação Droga Nutriente.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

SILVA, MARIA DE LOURDES DO NASCIMENTO DA. **Tratado de Nutrição em Gerontologia**. Barueri: Manole, 2016.

VITOLO, MÁRCIA REGINA. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Ed Rubio, 2008.

NETTO, MATHEUS PAPALÉO. **Tratado de Gerontologia**. 2ª edição. São Paulo. Atheneu. 2007

TINOCO, ADELSON LUIZ ARAÚJO; ROSA, CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA. **Saúde do Idoso: epidemiologia, aspectos nutricionais e processos do envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio 2015.

Bibliografia Complementar

BRASIL. **Caderno de educação popular e saúde**. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. (Série B. Textos Básicos de Saúde: disponível em <http://www.saude.gov.br/bvs>).

BRASIL. **Cadernos Atenção Básica: Envelhecimento e Saúde Pessoa Idosa**. Ministério da Saúde. Brasília. 2014. (disponível em http://dab.saude.gov.br/docs/publicacoes/cadernos_ab/abcdad19.pdf).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. **Atenção à saúde da pessoa idosa e envelhecimento / Ministério da Saúde, Secretaria Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas Área Técnica Saúde do Idoso**. Brasília, 2010. 44 p.: il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde)(Série Pactos pela Saúde 2006, v. 12) [online]

Disponível em:

http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atencao_saude_pessoa_idosa_envelhecimento_v1_2.pdf

Política nacional do idoso: velhas e novas questões / Alexandre de Oliveira Alcântara, Ana Amélia Camarano, Karla Cristina Giacomini - Rio de Janeiro : Ipea, 2016. 615 p

FREITAS, ELIZABETE VIANA DE. **Tratado de Gerontologia**. 4 ed.. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan. 2017-2018.

MAHAN, L. KATHLEE; ESCOTT-STUMP, SYLVIA. **Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

SHILS, M. E. et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 2 ed. São Paulo: Manole, 2009, 2222p.

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| GDNUT0084 - NUTRIÇÃO E ESTÉTICA | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

História da beleza e estudo do belo, a estética através dos tempos, moda e estética. Nutrição na estética e mercado de trabalho. Conduta nutricional na estética: antienvhecimento da pele, acne, alopecia, lipodistrofia ginóide (celulite), obesidade, cirurgia estética, hidratação e equilíbrio hidroeletrólítico, detoxificação e Disbiose e cirurgia plástica. Avaliação nutricional em estética. Tópicos especiais em estética: nutricosméticos, emagrecimento e transtornos alimentares. Pesquisa clínica em nutrição e estética.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

PUJOL, A. P. **Nutrição aplicada à estética**. Ed. Rubio. 2ª edição, 2019.

SCHNEIDER, A. P. **Nutrição estética**. Ed. Atheneu. 1ª edição, 2009.

SCHNEIDER, A. P, SUZUKI, V. Y. **Atendimento nutricional em cirurgia plástica – Uma abordagem multidisciplinar**. Ed. Rubio. 1ª edição, 2013.

Bibliografia Complementar

MACHADO; Mariana Campos Martins. **Nutrição e estética**. UNIASSELVI, 2016. 226p.

NEVES, M. B. **Nutrição estética e nutricosméticos** (e-book), AS Sistemas. 1ª edição, 2012.

PASCHOAL, Valéria; NAVES, Andréia; FONSECA, Ana Beatriz B. L. da. **Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica**. São Paulo: VP, 2014. 327 p.

POLACOW, M. **Nutracêutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos**. 1ª edição ed. [s.l.] Editora Manole, 2020.

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| PUBLICIDADE ALIMENTAR E NUTRICIONAL | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 15h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Como a publicidade influencia o consumo alimentar da população. Os principais problemas nutricionais da população brasileira e sua relação com o consumo excessivo de alimentos não saudáveis. Legislação de proteção do consumidor, a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos Substitutos do Leite materno (NBCAL) que defende o direito de a mulher realizar escolhas bem informadas sobre alimentação de lactentes e crianças de primeira infância.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos**– 1. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

LINN, Susan. **Crianças do consumo: a infância roubada**. São Paulo: Instituto Alana, 2006. 322p. ISBN: 8599848011.

Bibliografia Complementar

BRASIL. **Decreto 9579** de 22/11/18.

BUTTERFIELD, L. **O valor da propaganda**. São Paulo: Cultrix, 2005.

LIMEIRA, T. M. V. **Comportamento do Consumidor Brasileiro**. São Paulo: Saraiva, 2008.

MARION NESTLE. **Uma verdade indigesta: como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos**. Editora Elefante; 1ª edição (27 agosto 2019). 368 p

MARTINS, J. S. **Redação publicitária**: teoria e pratica. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1997. 169p.

Artigos científicos sobre os temas em discussão na aula.

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

História e conceito de segurança alimentar e nutricional. Direito humano à alimentação saudável e adequada. Medidas de SAN. Causas e consequências da insegurança alimentar.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.** Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. ISBN 978- 85-334-1911-7.

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. **Nutrição em saúde pública.** Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2016. 560p. ISBN: 9788584110551.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Alimentação adequada e saudável: direito de todos.** Salvador: CONSEA, 2011. 138p.

Bibliografia Complementar

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. 68 p. ISBN: 978-85- 60700-59-2

BURITY, V. et al. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional.** Brasília: ABRANDH, 2010.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). Disponível em: <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/sisan>

CRUZ, Pedro José Santos Carneiro; MELO NETO, José Francisco de. **Agir crítico em nutrição: uma construção pela educação popular.** João Pessoa: s.n., 2015. Tese (Doutorado) - UFPB/CE

NICOLAU, Laís Marcelle Fernandes. **Segurança alimentar e ação civil pública:**a efetividade da LOSAN após a EC 64/2010. João Pessoa: Ideia, 2012. 105p. ISBN: 9788575397152.

CASTRO, JOSUÉ. Geografia da fome.

Artigos científicos sobre os temas em discussão na aula.

| | | | | |
|--|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--|
| SISTEMAS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45h | |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | | |
| Carga Horária Teórica: 20h | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 25h | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Sistemas alimentares. Dimensões e indicadores de sustentabilidade. Estratégias sustentáveis de produção, processamento, armazenamento, preparação e consumo de alimentos. Ambientes alimentares. Relação entre sistemas alimentares, saúde e nutrição. Biodiversidade alimentar local. Dietas sustentáveis. Desigualdades sociais em sistemas alimentares. Políticas públicas e movimentos sociais envolvidos na mudança de sistemas alimentares.

REFERÊNCIAS

Bibliografia Básica

JACOB, Michelle. **Sistemas alimentares para nutrição** [recurso eletrônico]. 1.ed. – Recife, PE: Nupeea, 2021. 212 p.; PDF.

IPES-FOOD. Desvendando a relação alimento-saúde. In: Fundação Oswaldo Cruz. Cadernos de Estudo: **Saúde e Agroecologia**. Fiocruz; ANA; ABA-Agroecologia. Rio de Janeiro, Fiocruz. 2019.

EAT-Lancet Commission. **Alimento, Planeta e Saúde:** dietas saudáveis a partir de experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição. Washington, OPAS, 2017.

Bibliografia Complementar

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Sustainability Assessment of Food and Agriculture systems (SAFA)**. Roma, 2014.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Sustainable food systems:** Concept and framework. Roma, FAO, 2018.

HLPE – The High Level Panel Experts. **Nutrition and Food Systems**. Roma, FAO, 2017.

IPES-FOOD. **From Uniformity to Diversity:** A paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems. Bélgica, Ipes-Food, 2015.

MARCHIONI, D., MARTINS, A (Org.). **Sistemas alimentares e alimentação sustentável**. 1ª ed. Ed. Manole: São Paulo, 2022. 240p.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). **Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição**. 2020.

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45h |
| Tipo de Componente: Disciplina | | | |
| Carga Horária Teórica: 30h | Carga Horária Prática: 15h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Fundamentos da toxicologia dos alimentos. Avaliação toxicológica. Padrão de segurança em alimentos. Toxinas naturais nos produtos de origem animal e nos produtos de origem vegetal. Surtos e prevenção de toxinfecções alimentares. Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos. Agentes tóxicos contaminantes indiretos de alimentos. Carcinógenos químicos em alimentos. Determinação dos agentes tóxicos dos alimentos.

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

ARAÚJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e prática**. 3. ed. Viçosa: UFV, 2004. 596p.

FERRAO, M. E. M; MADEIRA, M. **Alimentos conforme a Lei**. 1. ed. São Paulo: Manole, 2002. 444p.

MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. **Toxicologia de alimentos**. 1. ed. São Paulo: Ed. Varela, 2000.

Bibliografia complementar

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

HATHCOCK, J. N. **Nutritional Toxicology**. Vol. II. Academic Press, N. Y. 1986.

LARINI, L. **Toxicologia dos Praguicidas**. São Paulo: Manole, 1991.

MORAES, E. C. F.; SNELWAR, B.; FERNICOLA, N. A. G. G. **Manual de toxicologia analítica**. São Paulo: Roca, 1991.

OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. **Fundamentos de Toxicologia**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2008, 677p.

FLEXÍVEIS

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1612146 - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h | |
| Tipo de Componente: Flexíveis | | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: 30h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Visa proporcionar vivências de contexto social e diversas possibilidades para o exercício da produção de conhecimentos, permitindo a experiência discente e a reafirmação dos compromissos éticos e solidários através da realização de estágios e cursos nas diferentes áreas da ciência da nutrição.

REFERÊNCIAS**Bibliografia básica**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.** Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.:il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). ISBN 978-85-334-1911-7.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9.

COMINETTI, C; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2.ed. São Paulo: Manole, 2019.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto.** 4 ed.. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Editora Manole, 2019.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia.** 14. Elsevier. 2018.

Bibliografia complementar

BOOG, M. C. F. **Educação em Nutrição: Integrando Experiências.** 1. ed., Campinas: Komedi Editora, 2013. 268 p.

COSTA, M. J. C.; LIMA, R. P. A. **Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista: Guia Nutricional de Consulta de Exames de Laboratório Clínico.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020.

COZZOLINO, S.M. F. **Biodisponibilidade de Alimentos**. São Paulo: Manole, 2012.

GROPPER, S. et al. **Nutrição avançada e metabolismo humano**: Tradução da 5ª edição norte-americana. Rio de Janeiro: Cengage Learning Brasil, 2016.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Manole, 2020.

REIS, N. T.; CALIXTO-LIMA, L. **Nutrição Clínica: Bases Para Prescrição**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

ROSA, G. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia: Perguntas e Respostas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

| | | | |
|---|---------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| UCE - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II | | 02 créditos | Carga Horária Total: 30 h |
| Tipo de Componente: Flexíveis | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: - | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: 30h |
| Departamento de Nutrição | | | |

EMENTA

Visa proporcionar vivências de contexto social e diversas possibilidades para o exercício da produção de conhecimentos, permitindo a experiência discente e a reafirmação dos compromissos éticos e solidários através da participação em eventos científicos (apresentações de trabalhos; participante, comissão) e publicações de artigos (completos).

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.** Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.:il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). ISBN 978-85-334-1911-7.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9.

COMINETTI, C; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2.ed. São Paulo: Manole, 2019.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto.** 4 ed.. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Editora Manole, 2019.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia.** 14. Elsevier. 2018.

Bibliografia complementar

BOOG, M. C. F. **Educação em Nutrição: Integrando Experiências.** 1. ed., Campinas: Komedi Editora, 2013. 268 p.

COSTA, M. J. C.; LIMA, R. P. A. **Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista: Guia Nutricional de Consulta de Exames de Laboratório Clínico.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020.

COZZOLINO, S.M. F. **Biodisponibilidade de Alimentos.** São Paulo: Manole, 2012.

GROPPER, S. et al. **Nutrição avançada e metabolismo humano**: Tradução da 5ª edição norte-americana. Rio de Janeiro: Cengage Learning Brasil, 2016.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Manole, 2020.

REIS, N. T.; CALIXTO-LIMA, L. **Nutrição Clínica: Bases Para Prescrição**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

ROSA, G. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia: Perguntas e Respostas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 1612148 - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO III | | 03 créditos | Carga Horária Total: 45 h | |
| Tipo de Componente: Flexíveis | | | | |
| Carga Horária Teórica: - | Carga Horária Prática: 45h | Carga Horária EAD: - | Carga Horária Extensão: - | |
| Departamento de Nutrição | | | | |

EMENTA

Visa proporcionar vivências de contexto social e diversas possibilidades para o exercício da produção de conhecimentos, permitindo a experiência discente e a reafirmação dos compromissos éticos e solidários através da realização de monitorias, pesquisas e extensão, como também participação em disciplinas (gerais).

REFERÊNCIAS

Bibliografia básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde.** Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.:il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). ISBN 978-85-334-1911-7.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9.

COMINETTI, C; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2.ed. São Paulo: Manole, 2019.

CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto.** 4 ed.. Disponível em: Minha Biblioteca, (4th edição). Editora Manole, 2019.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia.** 14. Elsevier. 2018.

Bibliografia complementar

BOOG, M. C. F. **Educação em Nutrição: Integrando Experiências.** 1. ed., Campinas: Komedi Editora, 2013. 268 p.

COSTA, M. J. C.; LIMA, R. P. A. **Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista: Guia Nutricional de Consulta de Exames de Laboratório Clínico.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2020.

COZZOLINO, S.M. F. **Biodisponibilidade de Alimentos.** São Paulo: Manole, 2012.

GROPPER, S. et al. **Nutrição avançada e metabolismo humano**: Tradução da 5ª edição norte-americana. Rio de Janeiro: Cengage Learning Brasil, 2016.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos**. 7. ed. São Paulo: Manole, 2020.

REIS, N. T.; CALIXTO-LIMA, L. **Nutrição Clínica: Bases Para Prescrição**. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

ROSA, G. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia: Perguntas e Respostas**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

ANEXO III - RESOLUÇÕES



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

RESOLUÇÃO Nº 01/2022

Regulamenta o Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) de Graduação em Nutrição, fixados no Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição e dá outras providências.

O Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) no uso de suas atribuições e tendo em vista a deliberação da plenária adotada em reunião no dia 27 de maio de 2022.

CONSIDERANDO:

A necessidade de definir o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de Graduação em Nutrição;

As diretrizes fixadas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei 9.394/96, que orientam a elaboração curricular; e

A Resolução CONSEPE/UFPB nº. 29/2007, que aprova o Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, do Centro de Ciências da Saúde.

RESOLVE:

TÍTULO I
DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Capítulo I

Da Natureza do Trabalho de Conclusão de Curso

Art. 1º - O TCC é de caráter obrigatório quanto ao mérito.

Art. 2º - O TCC será um trabalho individual, apresentado sob a forma de monografia.

§ - 1º - O TCC, de que trata o *caput*, resultará de um estudo sob a orientação de um professor que compõe o quadro de docentes do Curso de Graduação em Nutrição/CCS/UFPB nas áreas de Saúde Coletiva, Nutrição Clínica, Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Nutrição e esportes, Marketing na Área de Alimentação e Nutrição e suas áreas afins.

§ - 2º - O TCC poderá ser orientado por docente não vinculado ao quadro de docentes do Curso de Graduação em Nutrição, porém lotado na UFPB, desde que esta orientação seja aprovada pelo Colegiado do Curso.

§ - 3º - O orientador do TCC deverá ter titulação mínima de especialista.

Capítulo II

Dos Objetivos

Art. 3º - O TCC deverá atender os seguintes objetivos:

- I. Capacitar os discentes para o planejamento e execução de estudos nas diferentes áreas da Nutrição;
- II. Estimular os alunos a correlacionar e aprofundar os conhecimentos adquiridos ao longo de sua formação acadêmica;
- III. Contribuir para a qualificação das diferentes linhas de estudo das Ciências da Nutrição, estimulando a investigação científica e a extensão articulada às necessidades da comunidade.

Capítulo III

Das Modalidades

Art. 4º - O TCC poderá se enquadrar em uma das seguintes modalidades:

- I. Trabalho de revisão crítica da literatura sobre determinado tema;
- II. Trabalho de pesquisa;
- III. Trabalho de extensão;
- IV. Sistematização de relato de experiência na comunidade ou apresentação de caso clínico.

Capítulo IV

Das Normas para Elaboração

Art. 5º - O projeto de TCC deve ter estrutura de acordo com o Manual do Trabalho de Conclusão de Curso: normas e regulamentação, estabelecido pelo Colegiado do Curso.

Art. 6º - A versão final do TCC deve ter estrutura de acordo com o Manual do Trabalho de Conclusão de Curso: normas e regulamentação, estabelecido pelo Colegiado do Curso.

Art. 7º - O TCC deverá ser apresentado ao final da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso, em calendário oficial determinado pelo coordenador da disciplina.

TÍTULO II

DA ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA E DIDÁTICA

Capítulo I

Da Organização Administrativa

Art. 8º - O Coordenador do TCC deverá ser o Coordenador ou Vice coordenador do Curso de Graduação em Nutrição.

§ - 1º - O Coordenador do TCC deverá dispor de 04 (quatro) horas semanais para cumprir sua função.

Art. 9º - Nos casos da existência de um coorientador, o orientador deverá estar de acordo com e o coorientador não poderá participar da banca examinadora.

Capítulo II

Das Atribuições do Coordenador do Trabalho de Conclusão de Curso

Art. 10º - Compete ao Coordenador do TCC:

- I. Articular-se com o Colegiado do Curso e Departamento de Nutrição para compatibilizar diretrizes, organização e desenvolvimento dos trabalhos;
- II. Proceder a distribuição dos orientandos de acordo com a ficha de indicação e a disponibilidade dos orientadores por área.
- III. Encaminhar para o Colegiado do Curso os projetos com orientação por docente não vinculado ao Curso de Nutrição;

- IV. Convocar, sempre que necessário, os orientadores para discutir questões relativas à organização, planejamento, desenvolvimento e avaliação do TCC;
- V. Coordenar, quando for o caso, o processo de substituição de
- VI. orientadores;
- VII. Comparecer às reuniões do Colegiado do Curso de Nutrição quando solicitado;
- VIII. Apresentar a distribuição dos orientandos por professor orientador em reunião departamental para ser homologada;
- IX. Definir cronograma de avaliação dos trabalhos a cada período letivo;
- X. Cabe ao coordenador consolidar todos os TCCs finalizados e enviá-los para a Biblioteca setorial junto com os termos de autorização.

Capítulo III

Das Atribuições do Orientador

Art. 11º - Compete ao orientador do TCC:

- I. Orientar, acompanhar e avaliar o desenvolvimento do TCC em todas as suas etapas;
- II. Anotar na Ficha de Acompanhamento de Orientações (Apêndice A) as reuniões realizadas com o aluno, no mínimo cinco encontros durante o desenvolvimento do TCC. O aluno deverá apresentar a ficha preenchida ao Coordenador do TCC na data estabelecida para entrega da versão final do TCC;
- III. Informar ao orientando sobre as normas, procedimentos e critérios de avaliação do TCC;
- IV. Coordenar o processo de constituição e presidir as Bancas
- V. Examinadoras do trabalho orientado;
- VI. Comparecer às reuniões, convocadas pelo Coordenador do TCC, para discutir questões relativas à organização, planejamento, desenvolvimento e avaliação do TCC;

- VII. Comunicar ao Coordenador do TCC quando ocorrerem quaisquer questões e/ou dúvidas relativas ao processo de orientação, para que o mesmo tome as devidas providências;
- VIII. Encaminhar a composição da Banca Examinadora 10 dias consecutivos antes da defesa ao Coordenador do TCC.

Art. 12º - Cada docente poderá orientar dois trabalhos por período letivo.

Capítulo IV

Das Atribuições do Orientando

Art. 13º - São direitos do orientando:

- I. Ter um professor orientador e definir com o mesmo a temática do TCC;
- II. Ser informado sobre as normas e regulamentação do TCC.

Art. 14º São deveres do orientando:

- I. Preencher a ficha de indicação do orientador e o tema do TCC durante a matrícula na atividade de TCC;
- II. Participar do planejamento e desenvolvimento do TCC;
- III. Cumprir as normas e regulamentação própria do TCC;
- IV. Cumprir o plano e o cronograma estabelecidos em conjunto com seu orientador;
- V. Apresentar o TCC à Banca Examinadora somente após a autorização do orientador.

Capítulo V

Do Planejamento das Atividades

Art. 15º - O projeto do TCC deverá constar de temática e ter estrutura de acordo com o Manual do Trabalho de Conclusão de Curso, introdução, objetivos, materiais e métodos, referências e cronograma de atividades.

Art. 16º - A versão final do TCC deverá ser entregue aos membros da Banca Examinadora no mínimo 10 (dez) dias consecutivos antes da defesa, respeitando-se o Cronograma das Atividades.

§ - 1º - O aluno deverá entregar 03 (três) vias impressas da versão final do TCC, sendo uma para cada membro da Banca Examinadora.

§ - 2º - O aluno deverá enviar para o e-mail institucional do coordenador do TCC ou para o e-mail da coordenação do curso (coordnut@ccs.ufpb.br) a versão final do TCC em formato PDF e o termo de autorização assinado pelo orientador e orientando digitalizado em PDF.

Art. 17º - O não cumprimento do prazo de entrega implicará na reprovação do aluno na disciplina Trabalho de Conclusão de Curso.

TÍTULO III

DOS MÉTODOS E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Capítulo I

Dos Métodos e Critérios de Avaliação

Art. 18º - O aluno será avaliado sob dois aspectos:

1. Análise do trabalho escrito;
2. Avaliação da apresentação oral.

Art. 19° - O trabalho escrito e a apresentação oral serão avaliados por uma banca composta por três examinadores os quais atribuirão notas individuais.

Parágrafo único. A nota atribuída ao trabalho escrito e a apresentação oral terá valor de 0 a 10,0, terão o peso de 07 (sete) e 03 (três), respectivamente.

Art. 20° - A apresentação oral deverá ocorrer em data e horário determinados pelo Coordenador do TCC.

Parágrafo único. A apresentação oral terá duração máxima de 20 a 30 (vinte a trinta) minutos, seguidos por 10 (dez) minutos de arguição pelos membros da Banca Examinadora.

Art. 21° - A média final do TCC será a média aritmética das 03 (três) notas atribuídas ao aluno pelos membros da Banca Examinadora.

§ - 1° - O aluno com média final superior a 7,00 (sete) será aprovado na disciplina TCC.

§ - 2° - O aluno com média final inferior a 4,00 (quatro) será reprovado na disciplina TCC.

§ - 3° - O aluno com média igual ou superior a 4,00 (quatro) e inferior a 7,00 (sete) poderá fazer as alterações necessárias no TCC e entregar a nova versão à Banca Examinadora em exame final na data determinada pela mesma.

§ - 4° - Após a avaliação da Banca Examinadora da nova versão, o aluno com média igual ou superior a 5,00 (cinco) no exame final será aprovado na disciplina TCC.

Art. 22° - No exame final, somente o trabalho escrito deverá ser submetido à Banca Examinadora, sendo a nota (média) obtida registrada como média final na disciplina de TCC.

Capítulo II

Da Composição da Banca Examinadora

Art. 23º - A Banca Examinadora será constituída por três avaliadores com titulação mínima de especialista, os quais poderão ser docentes de Instituição de Ensino Superior ou profissionais que atuem na área de Alimentação e Nutrição e áreas afins.

Parágrafo único. Quando houver necessidade de substituição de algum membro da Banca Examinadora, o orientador deverá comunicar ao coordenador do TCC e indicar um novo nome para substituição no prazo de até 05 (cinco) dias úteis antes da defesa pública.

TÍTULO IV

Das Disposições Gerais

Art. 24º - Os custos da elaboração do TCC serão de responsabilidade do discente.

Art. 25º - Os casos omissos do presente regulamento serão apreciados pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 26º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua aprovação, revogadas as disposições anteriores.

Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição

João Pessoa, 27 de maio de 2022



Profª. Ilka Maria Lima de Araújo
Presidente



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

RESOLUÇÃO Nº 02/2022

Normatiza o Estágio Supervisionado do curso de Graduação em Nutrição, de acordo com o que dispõe a RESOLUÇÃO 29/2020 do CONSEPE. Revoga a Resolução nº 04/2007 do Colegiado do Curso de Nutrição.

O COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO no uso de suas atribuições e CONSIDERANDO o que dispõe a Lei 9.394/96, a RESOLUÇÃO 29/2020 do CONSEPE e a RESOLUÇÃO CNE/CES Nº05 de 07/11/2001;

RESOLVE:

Art. 1º - Normatizar o Estágio Supervisionado obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal da Paraíba.

§ - 1º - Entende-se por Estágio Supervisionado, a prática nas áreas de atuação do profissional de Nutrição, realizada como treinamento profissionalizante do estudante de Nutrição, sob supervisão de docente e/ou profissional habilitado.

§ - 2º - O estágio supervisionado terá como carga horária mínima correspondente a 20% da carga horária total para integralização do Curso de Graduação em Nutrição.

CAPÍTULO 1 – Da natureza, programação e objetivos do estágio

Art. 2º - O estágio supervisionado terá a característica de treinamento em serviços de Nutrição, nas suas áreas de atuação, abrangendo os diversos níveis de atenção à saúde.

§ - 1º - O estágio supervisionado será subdividido em 3 componentes da forma como se segue:

- 1) Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva;
- 2) Estágio Supervisionado em Nutrição e Alimentação Coletiva;
- 3) Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica.

§ - 2º - O estágio será desenvolvido com duração mínima de 10 meses consecutivos.

§ - 3º - O estágio deverá abranger os seguintes serviços:

- 1) Serviço de Nutrição em Saúde Coletiva;
- 2) Serviço de Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição
- 3) Serviço de Nutrição Clínica.

Art. 3º - A programação do Estágio Supervisionado será elaborada pelos docentes-supervisores e aprovada por uma coordenação de Estágio designada pelo Departamento de Nutrição.

Art. 4º - Objetivos:

- 1) Desenvolver a prática profissional Nutricionista, pela aplicação dos conhecimentos teóricos e/ou práticos, previamente adquiridos.
- 2) Possibilitar ao aluno a intervenção direta nas diversas áreas de atuação do Nutricionista.
- 3) Proporcionar experiência na estrutura organizacional dos diversos serviços.

CAPÍTULO 2 – Do campo de estágio

Art. 5º - O Estágio Supervisionado será desenvolvido em hospitais, indústrias, hotéis, restaurantes, Unidades Básicas de Saúde e outras instituições que proporcionem a prática do profissional Nutricionista nas suas diversas áreas de atuação profissional.

§ - 1º - O estágio poderá ser realizado em unidades da Universidade Federal da Paraíba ou em instituições conveniadas.

§ - 2º - Os convênios serão celebrados com instituições que atendam aos seguintes requisitos:

- I. Possibilitem o aprofundamento da prática do profissional Nutricionista
- II. Proporcionem a vivência da situação de trabalho em equipe interdisciplinar estimulando a liderança e a tomada de decisões;
- III. Disponham de infraestrutura compatível com o desenvolvimento das atividades do Nutricionista;
- IV. Ofereça condições de realização de um processo docente-assistencial para supervisão e avaliação dos estagiários.

CAPÍTULO 3 – Do processo de supervisão

Art. 6º - Entende-se por supervisão de estágio o acompanhamento e a orientação da prática de procedimentos inerentes a profissão, de forma a garantir os objetivos estabelecidos no Art. 4º desta Resolução.

§ - 1º - A supervisão do estágio será exercida por docentes do Curso de Graduação em Nutrição e/ou Nutricionistas dos respectivos serviços.

§ - 2º - A indicação dos supervisores docentes será feita pelo Departamento de Nutrição, respeitando-se a área de formação e a experiência profissional.

Art. 7º - A supervisão do estágio poderá ser exercida de acordo com as seguintes modalidades:

- I. Supervisão direta, que se constitui no processo de acompanhamento presencial realizado pelo docente provendo orientação e avaliação “*in loco*” das atividades desenvolvidas pelos estagiários ou nos locais de estágios;
- II. Supervisão indireta, que se constitui no processo de acompanhamento não-presencial realizado pelo docente, provendo orientação e avaliação das atividades desenvolvidas no estágio, com a supervisão “*in loco*” sendo realizada por profissional nutricionista não-docente.

CAPÍTULO 4 – Do processo de avaliação

Art. 8º - A avaliação é parte integrante do processo ensino-aprendizagem, devendo ser realizada sob dois enfoques: avaliação do estágio e avaliação do estagiário.

Art. 9º - A avaliação do estágio será realizada pelos docentes e discentes envolvidos na atividade, com a finalidade de subsidiar o processo de aprimoramento curricular.

§ - 1º - Esta avaliação será realizada por meio de um instrumento específico, elaborado pela coordenação de estágio e deverá avaliar as condições materiais, de recursos humanos e o cenário geral de aprendizagem oferecido pelo estágio.

Art. 10º - A avaliação do estagiário compreenderá aspectos qualitativos/ quantitativos e será realizada pelos docentes e nutricionistas supervisores de forma sistemática e contínua, com base na análise dos seguintes comportamentos esperados do discente:

- a) Domínio do conteúdo prático-teórico;
- b) Habilidade prática na execução das atividades;
- c) Postural profissional (comportamento moral e ético);

- d) Frequência e pontualidade;
- e) Capacidade de síntese e análise crítica (relatório final).

Art. 11º - Será considerado aprovado o aluno que obtiver no mínimo média sete (7,0) e integralizar 75% da carga horária total do estágio.

Art. 12º - Os casos omissos dessa Resolução serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

Art 13º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua aprovação, revogadas as disposições anteriores.

Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição

João Pessoa, 01 de novembro de 2022



Profª. Ilka Maria Lima de Araújo
Presidente



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

RESOLUÇÃO Nº 03/2022

Regulamenta os Conteúdos Complementares Flexíveis, fixados no Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição e dá outras providências. Revoga a Resolução nº 06/2008 do Colegiado do Curso de Nutrição.

O Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde (CCS) da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) no uso de suas atribuições e tendo em vista a deliberação da plenária adotada em reunião no dia 27 de maio de 2022.

Considerando a necessidade de definir os Conteúdos Flexíveis do Curso de Graduação em Nutrição;

Considerando a necessidade de contribuir para o enriquecimento da formação acadêmica, cultural e profissional dos alunos;

Considerando as diretrizes fixadas pela Lei de diretrizes e Bases da Educação Nacional, Lei Nº 9.394/96, que orientam a elaboração curricular; fixados no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição e dá outras providências;

Considerando a Resolução CONSEPE/UFPB Nº. 29/2020, que aprova e altera os Projetos Pedagógicos dos Cursos de Graduação no âmbito da UFPB e dar outras providências.

Resolve:

Art. 1º - Adequar os Conteúdos Complementares Flexíveis na estrutura Curricular Curso de Graduação em Nutrição, determinando a integralização de 105 horas de componentes flexíveis, equivalente a 07 créditos, que correspondem a 2,8% da carga horária do Curso. E têm a denominação de Tópicos Especiais em Nutrição I, II e III.

Parágrafo único: Os Conteúdos Complementares Flexíveis constituem-se da participação do estudante em atividades de extensão, pesquisa, eventos científicos e produção técnico-científica, considerando as oportunidades, afinidades e interesses do estudante no contexto acadêmico. Essas atividades irão proporcionar vivências de contexto social e diversas possibilidades para o exercício da produção de conhecimento, permitindo o enriquecimento da experiência discente e a reafirmação dos compromissos éticos e solidários.

Art. 2º - Deverão contemplar as modalidades de:

1. Atividades de Monitoria e Formação Extracurricular: Monitorias desenvolvidas no âmbito da UFPB; Participação como ouvinte em Curso/Minicurso/Palestra/Live de áreas das Ciências da Nutrição; Estágios não-obrigatório; Disciplina Extracurricular; Atividades voluntárias em Saúde e Educação.
2. Atividades de Pesquisa e Extensão e representação discente: Participação em Pesquisas vinculadas a UFPB, nos Programas Institucionais de Iniciação Científica (PIBIC/PIVIC) e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq); Participação em Programas de Extensão (PROBEX), cadastradas nas respectivas pró-reitorias (PRPG PRAC); Participação na Diretoria do Centro acadêmico (CA) do Curso; Participação na Diretoria do Diretório Acadêmico (DA) da Universidade; Participação na Diretoria de Ligas Acadêmicas; Participação em Serviço Eleitoral Gratuito.
3. Atividades Científicas, Publicações e Eventos: Participação em eventos internacionais, nacionais, regionais/locais, com apresentação de resumos, trabalhos completos publicados em anais de eventos, periódicos indexados; Apresentação de palestras, ministração de minicurso/live, temas livres e pôsteres, publicação de capítulo de livro, organização de eventos, produção

de material didático-pedagógico, vídeos, cartilhas informativas, programas de computador ou *softwares* ou aplicativos.

Art. 3º - Os Conteúdos Complementares Flexíveis do Curso de graduação em Nutrição serão implantados no Histórico do aluno com a seguinte nomenclatura Tópicos Especiais em Nutrição I, II e III, computados de acordo com a Tabela abaixo:

| Tópicos Especiais em Nutrição I | | CH | Crédito | Limite |
|---|---|------------|----------------|---------------|
| | Estágio Extracurricular. | 30 | 1 | 2 créditos |
| | Disciplinas Extracurricular | 30 | 1 | 2 créditos |
| | Eventos Científicos: Apresentação de Trabalho | 1 trabalho | 1 | 4 créditos |
| | Eventos Científicos: Participação | 2 eventos | 1 | 3 créditos |
| | Eventos Científicos: Participação em Cursos/Minicursos, Palestra | 15 horas | 1 | 3 créditos |
| | Eventos Científicos: Comissão Organizadora | 1 evento | 1 | 2 créditos |
| | Participação em Programa de Monitoria | 1 semestre | 1 | 4 créditos |
| Tópicos Especiais em Nutrição II | | CH | Crédito | Limite |
| | Participação em Serviço Eleitoral Gratuito | 2 eventos | 1 | 1 crédito |
| | Participação em Programas de Extensão (PROBEX), cadastradas na respectiva Pró-reitoria | 1 semestre | 1 | 2 créditos |
| | Programas Institucionais de Iniciação Científica (PIBIC/PIVIC) e Conselho Nacional de | 1 semestre | 1 | 4 créditos |

| | | | | |
|--|--|-------------|----------------|---------------|
| | Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq): | | | |
| | Participação em Diretoria das Atividades Acadêmicas (Diretório Acadêmico, Centro Acadêmico, Liga Estudantil) | 2 semestres | 1 | 2 créditos |
| | Representação discente em Colegiado de curso, Câmara Departamental | 1 semestre | 1 | 2 créditos |
| Tópicos Especiais em Nutrição III | | CH | Crédito | Limite |
| | Atividades Científicas, Publicações e Eventos: Resumos e trabalhos completos publicados em anais de eventos, periódicos indexados. | 2 eventos | 1 | 2 créditos |
| | Atividades Científicas, Publicações e Eventos: Artigo completo | 1 artigo | 2 | 2 créditos |

Art. 4º - O discente até o final do curso deve encaminhar solicitação a Coordenação do curso, através de requerimento próprio o aproveitamento das atividades acadêmicas como conteúdos complementares flexíveis, em conformidade com as exigências fixadas no Art. 3º.

§ - 1º - Caso os conteúdos complementares flexíveis se configurem como atividade de pesquisa, de extensão, monitoria, cooperativa, empresa Júnior ou incubadora, o aluno deverá apresentar o respectivo Certificado emitido pela Pró –Reitoria responsável;

§ - 2º - Caso os conteúdos complementares flexíveis se configurem como disciplina cursada em áreas afins, em outros Cursos de Graduação na UFPB, será implantada no Histórico Escolar com o nome e carga horária correspondente;

§ - 3º - Caso os conteúdos complementares flexíveis se configurem como participação, comissão organizadora ou apresentação de trabalhos em eventos, tais como congressos, encontros, exposições, seminários, cursos, oficinas, workshops ou atividades similares, com temas relacionados à Nutrição, o aluno deverá apresentar o respectivo Certificado emitido pela organização do evento;

§ - 4º - Caso os conteúdos complementares flexíveis se configurem como estágios não-obrigatórios, o aluno deverá apresentar declaração do local do estágio, com respectiva carga horária.

Art. 4º - O aluno poderá creditar até 02 créditos (30 horas) de extensão.

Art. 5º - Os casos omissos serão decididos pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição e homologados pela Pró-Reitoria de Graduação.

Art. 6º - A presente Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição

João Pessoa, 01 de novembro de 2022



Profª. Ilka Maria Lima de Araújo
Presidente

ANEXO IV – QUADRO DE EQUIVALÊNCIA

QUADRO DE EQUIVALÊNCIA DAS DISCIPLINAS

| Currículo 2008 fixado pela Resolução nº 29/2007 do CONSEPE | | | | Novo Currículo | | | |
|---|--|-----------|-------------|-----------------------|---|-----------|-------------|
| Código | Nome da disciplina | CH | Tipo | Código | Nome da disciplina | CH | Tipo |
| 1612159 | Administração e Planejamento em Saúde Coletiva | 45 | OB | | Introdução à Saúde Coletiva | 45 | OB |
| 1612139 | Bromatologia | 60 | OB | | Composição dos Alimentos | 60 | OB |
| 1612158 | Dietética | 90 | OB | | Dietética | 75 | OB |
| 1201126 | Economia I | 60 | OB | | Princípios da Economia | 60 | OB |
| 1612179 | Educação Nutricional | 60 | OB | | Educação Alimentar e Nutricional | 60 | OB |
| 1612142 | Epidemiologia e Bioestatística | 60 | OB | | Epidemiologia | 60 | OB |
| 1611113 | Fisiologia I | 60 | OB | 1611195 | Fisiologia Humana I | 60 | OB |
| 1612141 | Fisiopatologia da Nutrição | 90 | OB | | Fisiopatologia da Nutrição I | 45 | OB |
| | | | | | Fisiopatologia da Nutrição II | 45 | OB |
| 1612157 | Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos | 45 | OB | | Higiene e Controle Sanitário de Alimentos | 45 | OB |
| GDNUT0086 | Introdução à Nutrição | 30 | OP | | Introdução à Nutrição | 30 | OB |
| 1612140 | Microbiologia dos Alimentos | 75 | OB | | Microbiologia dos Alimentos | 60 | OB |
| 1612143 | Nutrição Humana | 75 | OB | | Nutrição Humana | 60 | OB |
| 1612167 | Prática de Nutrição Clínica II | 60 | CO | | Prática em Nutrição Clínica II | 45 | CO |
| 1612161 | Saúde Materno-Infantil | 45 | OB | | Nutrição Materno-Infantil | 45 | OB |
| 1612147 | Tópicos Especiais em Nutrição II | 30 | CF | | UCE - Tópicos Especiais em Nutrição II | 30 | CF |
| 1612169 | Vigilância Sanitária em Serviços de Alimentação e Nutrição | 45 | CO | | Vigilância Sanitária de Alimentos | 45 | CO |

OB – Componente Curricular Básico Profissional

CO - Componente Curricular Complementar Obrigatório

OP - Componente Curricular Complementar Optativo

CF - Componente Curricular Complementar Optativo