



**Poder Executivo
Ministério da Educação
Universidade Federal do Amazonas
Instituto de Saúde e Biotecnologia
Curso de Nutrição**



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

COARI – AM

2018



ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR

Prof. Dr. Sylvio Mário Puga Ferreira

Reitor

Prof. Dr. Jacob Moysés Cohen

Vice Reitor

Prof. Dr. David Lopes Neto

Pró-Reitor de Ensino de Graduação

Profa. Dra. Selma Suely Baçal de Oliveira

Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação

Prof. Dr. João Ricardo Bessa Freire

Pró-Reitor de Extensão

Prof. Dr. Waltair Vieira Machado

Pró-Reitor de Inovação Tecnológica

Prof. Dr. Raimundo Nonato Pinheiro de Almeida

Pró-Reitor de Administração e Finanças

Profa. Dra. Kleomara Gomes Cerquinho

Pró-Reitora de Planejamento e Desenvolvimento Institucional



PROFESSORES RESPONSÁVEIS PELA ATUALIZAÇÃO DO PROJETO

Membros do Núcleo Docente Estruturante

Adriano Pereira Guilherme

Gustavo Bernardes Fanaro

Ivone Lima Santos

Liliane Sena Pinheiro

Marinaldo Pacífico Cavalcante Neto

Mayline Menezes da Mata

Rafael Brito da Silva

Regina Coeli da Silva Vieira

Colaboraram com a atualização

Abel Santiago Muri Gama

Bruno Mendes Tavares

Carlos Ramon do Nascimento Brito

Danielle Albuquerque Pires Rocha

Edilson Pinto Barbosa

Eduardo Bruno Pedrozo

Eliana Macedo Medeiros

Eliana Rodrigues Tiago

Kemilla Sarmento Rebelo

Maria Aparecida Silva Furtado

Maria Raquel de Carvalho Cota

Tânia Valéria de Oliveira Custódio

Tayna Ofélia Suarez

Thiago Santos da Silva

Tiago de Jesus Sousa

Verena Silva Lima

Waleska Gravena



ASSESSORIA PEDAGÓGICA

Departamento de Apoio ao Ensino/DAE/PROEG

Raimunda Monteiro Sabóia

Diretora

Rosana Alvarenga Canto

Pedagoga



SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	7
1. PRINCÍPIOS NORTEADORES DA ELABORAÇÃO DO PROJETO DE CURSO	9
2. CARACTERIZAÇÃO, ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO CURSO	11
2.1 DADOS DO CURSO	11
2.1.1 DIAGNÓSTICO DA ÁREA NO PAÍS E NO QUADRO GERAL DE CONHECIMENTOS.....	12
2.1.2 CARACTERIZAÇÃO DO CURSO.....	13
2.1.2.1 Formação de Pessoal e Mercado	15
2.1.2.2 Campos de Atuação Profissional.....	16
2.1.2.3 Regulamento e Registro da Profissão	17
2.1.2.4 Perfil do Egresso.....	17
2.1.2.5 Competências e Habilidades	18
2.1.2.6 Objetivos do curso	21
2.1.2.7 Formas de acesso ao curso.....	21
2.1.2.8 Regime acadêmico e prazo de integralização curricular.....	23
2.2 MATRIZ CURRICULAR	23
2.2.1 CONTEÚDOS CURRICULARES	24
2.2.1.1 Componentes ou Conteúdos curriculares – Eixo básico	25
2.2.1.1 Componentes ou Conteúdos curriculares – Eixo específico	26
2.2.1.1 Componentes ou Conteúdos curriculares – Eixo optativas	27
2.2.1.2 Quadro da estrutura curricular – Disciplinas obrigatórias (periodização).....	28
2.2.1.3 Quadro da estrutura curricular - Disciplinas optativas.....	31
2.2.1.4 Conteúdos das Práticas Educativas Integradas.....	31
2.2.1.4.1 Encaminhamentos metodológicos para os conteúdos das práticas educativas integradas.....	34
2.2.1.5 Quadro sinóptico da composição curricular	35
2.2.1.6 Quadro geral da integralização do curso	35
2.2.2 EMENTÁRIO – 1º PERÍODO.....	36
2.2.3 EMENTÁRIO – 2º PERÍODO.....	43



2.2.4 EMENTÁRIO – 3º PERÍODO.....	51
2.2.5 EMENTÁRIO – 4º PERÍODO.....	58
2.2.6 EMENTÁRIO – 5º PERÍODO.....	65
2.2.7 EMENTÁRIO – 6º PERÍODO.....	73
2.2.8 EMENTÁRIO – 7º PERÍODO.....	81
2.2.9 EMENTÁRIO – 8º PERÍODO.....	88
2.2.10 EMENTÁRIO – 9º PERÍODO.....	90
2.2.11 EMENTÁRIO – 10º PERÍODO.....	93
2.2.12 EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OPTATIVAS	96
2.3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA	107
2.3.1 PRINCÍPIOS ORIENTADORES DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM E DA AVALIAÇÃO.....	107
2.3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	107
2.3.2.1 Sistema de avaliação do processo de ensino e aprendizagem... ..	108
2.3.2.2 Sistema de avaliação do projeto do curso.....	109
2.3.3 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS – NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM.....	109
2.3.4 PROCESSO DE CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO EM SALA DE AULA	110
2.3.5 ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS	110
2.3.6 ATIVIDADES DE PESQUISA E PRODUÇÃO CIENTÍFICA	111
2.3.7 ATIVIDADES DE EXTENSÃO.....	112
2.3.8 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	113
2.3.9 PRÁTICA COMO COMPONENTE CURRICULAR	114
2.3.10 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC	115
2.3.11 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)	115
2.3.12 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREA DA SAÚDE.....	116
2.3.13 SERVIÇOS DE APOIO AO DISCENTE	116
2.3.14 PRINCÍPIOS ORIENTADORES DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM E DA AVALIAÇÃO.....	119
2.4 CONCEPÇÃO METODOLÓGICA.....	120
2.5 RELAÇÃO ENSINO-PESQUISA-PÓS-GRADUAÇÃO E EXTENSÃO ...	121



2.5.1	ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA DO CURSO	122
2.5.1.1	Formação e Atuação dos membros da Coordenação	122
2.5.1.2	Composição do quadro de docentes e técnicos	123
2.5.2	FORMAS DE PARTICIPAÇÃO DO COLEGIADO DO CURSO E DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - NDE	125
2.6	INFRAESTRUTURA	125
2.6.1	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	126
2.6.2	ESPAÇO FÍSICO DISPONÍVEL E USO DA ÁREA FÍSICA DO CAMPUS	126
2.6.3	SALAS DE AULA	127
2.6.4	BIBLIOTECA	127
2.6.5	LABORATÓRIOS	127
ANEXO 1 – NORMATIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS		129
ANEXO 2 – NORMATIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)		133
ANEXO 3 – NORMATIZAÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS – AACC		137
ANEXO 4 – REGIMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE		140
ANEXO 5 – REGIMENTO DO COLEGIADO DE CURSO		142
ANEXO 6 – CONVÊNIO DE ESTÁGIO EM UAN		144
ANEXO 7 – ATA DE APROVAÇÃO DO PPC PELO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE		146
ANEXO 8 - ATA DE APROVAÇÃO DO PPC NO COLEGIADO DO CURSO		148



APRESENTAÇÃO

A Universidade Federal do Amazonas é uma instituição de Educação Superior, que tem como missão cultivar o saber em todas as áreas do conhecimento por meio do ensino, da pesquisa e da extensão, contribuindo para a formação de cidadãos e o desenvolvimento da Amazônia. Sua história teve início em 17 de janeiro de 1909, com a junção das Faculdades de Ciências Jurídicas e Sociais, Medicina, Ciências e Letras e de Engenharia que constituíram a Universidade de Manaus.

Vinculada ao Ministério da Educação, mantida pela União, como entidade da administração indireta, na forma da legislação em vigor e instituída nos termos da Lei Federal nº 4.069-A, de 12 de junho de 1962, do Decreto nº 53.699, de 13 de março de 1962, que alterou também o nome da então Universidade de Manaus para Universidade do Amazonas. Com a promulgação da Lei Federal 10.468, em junho de 2002, passou a ser denominada Universidade Federal do Amazonas – UFAM.

Considerando mudanças demográficas, econômicas e sociais no Estado foi implementado o projeto de interiorização do ensino superior, criando cinco novos *campi* universitários, nas cidades de Benjamin Constant, Coari, Humaitá, Itacoatiara e Parintins.

Coari é o quinto maior município do Estado do Amazonas, situado na Região do Médio Solimões, antes era conhecida pela fruticultura e, em especial, pela produção de bananas. Hoje, se destaca pela exploração de petróleo e gás natural, na plataforma da Petrobrás em uma região chamada Urucu.

Em 2006 no município foi criado o Instituto de Saúde e Biotecnologia – ISB, com seis cursos de graduação: Licenciatura Dupla em Ciências, nas habilitações de Física e Matemática, Licenciatura Dupla em Ciências, nas habilitações de Química e Biologia, Biotecnologia, Fisioterapia, Enfermagem e Nutrição. Em 2016 foi criado o curso de Medicina.



A ação facilitou o acesso da população da região central do Estado do Amazonas à universidade pública, já que a opção mais próxima, até então, era a capital Manaus a aproximadamente 363 km em linha reta. O acesso ao município se dá por via aérea e/ou fluvial, entretanto, a via fluvial é o principal modo de acesso, a 420 km da capital.

Assim como no restante do País, a Região Norte já conta com a presença de vários cursos de Nutrição, porém, no Amazonas todos os cursos estão vinculados a Universidades de cunho privativo e situam-se na capital do Estado, o que dificulta o acesso de grande parte da sociedade. Neste sentido, o projeto do curso de Bacharelado em Nutrição foi criado para a formação de nutricionistas capacitados a atuarem nas diversas áreas de conhecimento da ciência da Nutrição, superando o déficit de profissionais no interior do Estado.

O Curso estará centrado no estudante como sujeito protagonista na aprendizagem apoiado no professor como facilitador e mediador deste processo. Este projeto pedagógico busca a formação integral e adequada do estudante por meio de uma articulação entre ensino, pesquisa e extensão.



1. PRINCÍPIOS NORTEADORES DA ELABORAÇÃO DO PROJETO DE CURSO

A elaboração de projeto de curso de graduação pressupõe, entre outros, da verificação de leis, normatizações e exigências legais no Brasil, cujo resultado levará ao Projeto Pedagógico de Curso (PPC), que norteará a organização das práticas pedagógicas. Assim, visando garantir a qualidade do ensino, o projeto pedagógico de curso de graduação em Nutrição da Universidade Federal do Amazonas (UFAM), procurou ser construído em consonância com as finalidades institucionais da UFAM, com as Diretrizes Curriculares Nacionais estabelecidas pelo Ministério da Educação e com um perfil almejado para o egresso: generalista, apto para exercer as atividades relacionadas com a Alimentação e Nutrição da profissão não apenas na região onde o curso encontra-se inserido, mas também em quaisquer regiões onde se fizer necessário.

Foram considerados ainda: a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394, de 20 de Dezembro de 1996; as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação da área de Saúde e específicas para o curso de Nutrição (Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição - Parecer CNE/CES nº 1.133/2001, aprovado em 7 de agosto de 2001; e as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição - Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001).

A tríade ensino-pesquisa-extensão e o estímulo ao envolvimento com a comunidade encontram-se presentes desde o início e a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) do Ministério da Saúde também foi incorporada na discussão. Em relação aos primeiros ajustes na grade curricular, ocorreram em 2012 e visavam tanto adequação quanto equilíbrio entre conteúdos, carga horária e distribuição da carga horária total para os atuais cinco anos.

Em 2012 se iniciou o processo de atualização que se deu a partir de diversas reuniões para discussão das normas vigentes e necessidades



observadas mediante proximidade com o fechamento do ciclo das primeiras turmas.

Essas reuniões com membros do Núcleo Docente Estruturante e o Colegiado do Curso de Nutrição tinham datas, horários e locais previamente divulgados e também tinha participação daqueles envolvidos direta ou indiretamente na formação dos futuros profissionais egressos deste Curso. Assim, as inferências de docentes, técnicos e discentes não membros que voluntariamente quiseram participar também foram acolhidas e discutidas em reunião.

A partir de agosto de 2017 reiniciou um movimento no curso para nova atualização do PPC com reuniões definidas em 2018, assim, além dos documentos supracitados.

Desde 04 de março de 2015, a atualização/elaboração dos projetos da UFAM segue norteados ainda por:

- a) Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996).
- b) Plano Nacional de Educação – PNE. Lei nº 13.005 de 25 de junho de 2014.
- c) Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES. Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004.
- d) Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação (específico por curso)
- e) Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica. Resolução CNE/CEB nº 4 de 13 de julho de 2010.
- f) Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena. Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003; Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP nº 01 de 17 de junho de 2004; e Parecer CNE/CP nº 003 de 10/3/2004.
- g) Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos. Parecer CNE/CP nº 8 de 6/3/2012; Resolução CNE/CP nº 1 de 30 de maio de 2012.



- h) Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista. Lei nº 12.764 de 27 de dezembro de 2012.
- i) Titulação do corpo docente. Art. 66 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- j) Núcleo Docente Estruturante – NDE. Resolução CONAES nº 1, de 17/06/2010.
- k) Carga horária mínima em horas – para Bacharelados e Licenciaturas. Área de Saúde, Bacharelado, Presencial: Resolução CNE/CES nº 04/2009. Graduação, Bacharelado, Presencial: Resolução CNE/CES nº 02/2007; Resolução CNE/CP nº 1/2011.
- l) Tempo de integralização. Área de Saúde, Bacharelado, Presencial: Resolução CNE/CES nº 04/2009. Graduação, Bacharelado, Presencial: Resolução CNE/CES nº 02/2007.
- m) Condições de acessibilidade para pessoas com deficiência e ou mobilidade reduzida. Constituição da República Federativa do Brasil (1988/35 ed.); ABNT NBR 9050:2004; Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000; Decreto nº 5.296/2004, de 2 de dezembro de 2004; Decreto nº 6.949, de 25 de agosto de 2009; Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011; Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003.
- n) Disciplina de Libras. Decreto nº 5.626/2005, de 22 de dezembro de 2005.
- o) Informações acadêmicas. Portaria Normativa nº 40, de 12/12/2007; Portaria Normativa nº 23, de 01/12/2010.
- p) Políticas de educação ambiental. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999; Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002; Resolução CNE/CP nº 2/2012.

2. CARACTERIZAÇÃO, ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DO CURSO

2.1 DADOS DO CURSO

Titulação: O título a ser conferido ao egresso será o de Bacharel em Nutrição (Nutricionista), por meio de diploma.



Modalidade: Curso de graduação em Nutrição (Bacharelado).

Número de vagas oferecidas pelo curso: São oferecidas 40 (quarenta) vagas anuais.

Turno: O curso funcionará no período diurno: matutino e vespertino.

Local de funcionamento: O local de funcionamento do curso de Nutrição será preferencialmente na Unidade Acadêmica de Coari, no Instituto de Saúde e Biotecnologia, (ISB), situado à Estrada Coari-Mamiá, 305. CEP 69460-000, Coari - AM.

O curso de Nutrição também funcionará na rede de saúde e outras instituições no município/capital que atuam em parceria com a Universidade Federal do Amazonas, contribuindo para o Estágio Curricular dos estudantes.

Será permitido ao estudante participar de atividades de mobilidade estudantil em Universidades da rede pública federal ou outras IES.

Atos legais do curso:

- **Criação:** Resolução nº 038, de 25 de novembro de 2005 – CONSUNI.
- **Reconhecimento:** Portaria do MEC nº 266, de 19/07/2011 e publicado no DOU nº 138 em 20/07/2011; Renovação de reconhecimento pela Portaria nº 823 de 30/12/2014, publicada no DOU nº 01 de 02/01/2015.
- **Relação de convênios vigentes do curso com outras instituições:** O Instituto de Saúde e Biotecnologia mantém um convênio Institucional junto a Prefeitura Municipal de Coari e com a empresa privada GRSA, ambas para realização das atividades práticas de campo e estágios.

2.1.1 DIAGNÓSTICO DA ÁREA NO PAÍS E NO QUADRO GERAL DE CONHECIMENTOS

O primeiro curso de Nutrição no Brasil surgiu na década de 30, no período do governo de Getúlio Vargas em 1939, em São Paulo, na



Universidade de São Paulo – USP, por iniciativa do médico Geraldo de Paulo Souza, no Instituto de Higiene de São Paulo. Naquela ocasião o curso possuía um ano de duração, com período integral. A partir de 1964, através da Portaria nº 514/64-MEC que fixou o primeiro currículo mínimo de matérias e determinou a duração mínima de 3 anos para todos os cursos do País. Em 1972 o Ministério da Educação estabeleceu que o curso deveria ter duração mínima de 4 anos.

O curso de Nutrição foi reconhecido como de nível superior pelo Conselho Federal de Educação - CFE, pelo Parecer nº 265 DOU de 5/11/62, Documento nº 10 (Processo nº 42.620/54). Em 1967 foi sancionada a Lei nº 5.276/67 regulamentando a profissão de Nutricionista. Em 1968 o Nutricionista foi enquadrado como profissional liberal - Portaria Ministerial nº 3.424 (MTCI) de 23/9/1968 (DOU 15/10/1968).

Até 1968 existiam seis cursos de Nutrição no Brasil. A partir da década de 70 que tem início a expansão dos cursos em quase todas as regiões do País, inclusive na Região Norte, com a Universidade Federal do Pará - UFPA em 1973. Com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB, surgiram 124 cursos em todo o País até o ano de 2003. Durante esse período surgiram 7 cursos na Região Norte, sendo 2 cursos, ambos de caráter privado na capital do Estado do Amazonas.

Em 2006 foi criado o Curso de Nutrição no Instituto de Saúde e Biotecnologia – ISB e teve como característica ser o primeiro curso de nutrição da Universidade Federal do Amazonas e único curso da rede de ensino superior pública do Estado do Amazonas.

2.1.2 CARACTERIZAÇÃO DO CURSO

A implantação do Instituto de Saúde e Biotecnologia (ISB) fundamentou-se em quatro princípios: compromisso social, interiorização, interdisciplinaridade e interinstitucionalidade. Dessa forma, considerando a localização estratégica do município de Coari, a oferta do curso de Nutrição, além de possibilitar profícuas mudanças às comunidades da Mesorregião Centro Amazonense e demais municípios que integram o Estado do



Amazonas, o mesmo está fundamentado no art. 3º da Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 e no Parecer CES/CNE 583/2001, objetivando um profissional:

I - Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;

II - Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

O curso de nutrição do instituto está caracterizado, conforme descrito no Parecer CES/CNE 583/2001, assegurando:

- A articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve a construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;
- As atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;
- A visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
- Os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- A implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- A definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis a formação do nutricionista;



- O estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no estudante e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade;
- A articulação da graduação em nutrição com a licenciatura em nutrição.

2.1.2.1 Formação de Pessoal e Mercado

A preocupação de formação de nutricionista iniciou-se ainda em 1939 com a implementação do primeiro curso de nutrição em São Paulo. Atualmente, esta formação de base é nas DCN como já descrito.

Segundo Luz et al. (2015)¹:

As universidades devem estar preparadas para manter seus cursos e garantir condições adequadas para o ensino na graduação. Contudo, o cenário da formação profissional em universidades públicas brasileiras, apesar dos esforços dos trabalhadores da educação, aponta para um estado crônico de dificuldades em gerenciar os processos de trabalho, seja do ponto de vista dos ambientes, da remuneração ou do reconhecimento social desse trabalho.

O mercado de trabalho para os nutricionistas encontra-se em amplo crescimento, devido a maior conscientização do público por uma alimentação saudável, além da obrigatoriedade deste profissional em alguns estabelecimentos como hospitais e restaurantes.

Para o CFN (2018)² “o nutricionista é responsável por planejar e indicar maneiras adequadas de se alimentar. Além de trabalhar em restaurantes, lanchonetes, redes de ‘fast-food’ e demais estabelecimentos ligados à

¹Luz, M M A, et al. A formação do profissional nutricionista na percepção do docente. Interface (Botucatu). 2015; 19(54):589-601.

²Conselho Federal de Nutricionistas. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/index.php/legacy-1074/>. Acessado em 01/09/2018.



alimentação, o nutricionista também é fundamental em hospitais, programas de saúde pública, clubes e academias, entre outros setores.”

2.1.2.2 Campos de Atuação Profissional

1) Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): alimentação escolar e alimentação do trabalhador (Alimentação coletiva).

2) Nutrição Clínica: hospitais, clínicas em geral, clínicas em hemodiálises, instituições de longa permanência para idosos e *spa*; ambulatorios; banco de leite humano (BLH); lactários/centrais de terapia nutricional; atendimento domiciliar.

3) Saúde Coletiva: políticas e programas institucionais; atenção básica em saúde; vigilância em saúde.

4) Docência: ensino, pesquisa e extensão (graduação e pós-graduação) e coordenação de cursos.

5) Indústria de Alimentos: desenvolvimento de produtos.

6) Nutrição em Esportes: clubes esportivos; academias e similares.

7) Marketing de Alimentos e Nutrição.

As atividades privadas

1) Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;

2) Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;

3) Planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;

4) Ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;

5) Ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;

6) Auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;



7) Assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;

8) Assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

2.1.2.3 Regulamento e Registro da Profissão

A profissão de nutricionista foi criada pela Lei nº 5.276, de 24 de abril de 1967. Em 17 de setembro de 1991, a Lei nº 8.234, regulamentou a profissão de nutricionista. Para atuação profissional, o nutricionista deve estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da sua respectiva jurisdição.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) foi criado pela Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e regulamentado pelo Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980. É uma autarquia com poder delegado pela União para normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício e as atividades da profissão de nutricionista em todo o território nacional. É um órgão central do Sistema CFN/Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN).

Aos Conselhos Regionais cabe cumprir e fazer cumprir as normas que regem a profissão e realizar as atividades de fiscalização e orientação ético-profissional em suas respectivas jurisdições.

2.1.2.4 Perfil do Egresso

O curso almeja como perfil um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e Nutrição se apresentam fundamentais para prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida.

Para a elaboração deste eixo educacional, foram consideradas as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de graduação em Nutrição, por meio



da Resolução CNE/CNS n° 5, de 7 de novembro de 2001, além da Lei n° 8234, de 17/09/1991, que regulamenta a profissão do Nutricionista.

As Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

2.1.2.5 Competências e Habilidades

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

1) 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 contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. 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 em nível individual como coletivo;

2) 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 competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;



3) 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;

4) 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;

5) Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, 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 empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

6) 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 sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

A formação do nutricionista também tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

1) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;



-
- 2) Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
 - 3) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
 - 4) Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
 - 5) Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
 - 6) Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
 - 7) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
 - 8) Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
 - 9) Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
 - 10) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
 - 11) Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
 - 12) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
 - 13) Atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;



14) Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

15) Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

16) Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

17) Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

18) A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

2.1.2.6 Objetivos do curso

Objetivo Geral

Formar nutricionistas qualificados a atender as diversas áreas da ciência da nutrição.

Objetivos Específicos

- Desenvolver a capacidade crítica e multidisciplinar sobre os fatores relevantes para a prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos nos diferentes sistemas de atenção à saúde e complexidades, compreendendo os princípios de universalidade, equidade e integralidade.

- Capacitar o estudante para atuar no processo de gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), utilizando os princípios da racionalidade, economicidade e sustentabilidade.

- Fomentar o acesso ao estudante à pesquisa e a extensão nas diferentes áreas do conhecimento levando em consideração as problemáticas e potencialidades locais regionais.

2.1.2.7 Formas de acesso ao curso

As 40 vagas anuais são distribuídas através dos Processo Seletivo Contínuo (PSC) e Sistema de Seleção Unificada (SISU) sendo 20 vagas cada.



a) SISU - Sistema de Seleção Unificada - É o critério de seleção para o preenchimento de 50% (cinquenta por cento) das vagas nos cursos de graduação. As vagas a serem preenchidas por meio do ENEM/SISU obedecerão às condições dispostas em Edital, observados, ainda, os critérios estabelecidos pelo Ministério da Educação.

b) PSC - Processo Seletivo Contínuo - É a forma de ingresso estabelecido pela Universidade Federal do Amazonas, criado pela Resolução 18/98, do Conselho de Ensino e Pesquisa (Consep), com alterações feitas pela Resolução 014/00. A seleção é feita em uma avaliação seriada e contínua nas três séries do ensino médio. Cinquenta por cento das vagas dos cursos da UFAM são reservadas para o PSC, sem caráter adicional, que serão preenchidas pelos candidatos selecionados. Todos os alunos do ensino médio, matriculados em escolas credenciadas pelo Conselho Estadual de Educação, podem se inscrever.

Além disso, há a possibilidade de entrar no curso através da:

c) Transferência Ex-Offício - É a Transferência definida na Lei nº 9.536, de 11/12/97 que regulamenta o Art. 49 da Lei nº 9.394, de 20/12/96 (nova LDB), Portaria Ministerial nº 975/92, de 25/06/92 e resolução nº 12, de 02/07/94 do Conselho Federal de Educação. Esta modalidade transferência independe da existência da vaga e época atingindo o servidor público federal da administração direta ou indireta, autárquica, fundacional, ou membro das forças armadas, regidos pela lei nº 8.112, inclusive seus dependentes, quando requerido em razão de comprovada remoção ou transferência *Ex-Offício*. Esta transferência deverá implicar em mudança de residência para o município onde se situe a instituição recebedora ou para localidade próxima a esta, observadas as normas estabelecidas pelo CFE.

d) Programa de Estudante Convênio - PEC/G - O Programa Estudante Convênio de Graduação (PEC/G) constitui uma atividade de cooperação prioritariamente, com países em desenvolvimento, na forma de recursos humanos, possibilitando aos cidadãos de países com os quais o Brasil mantém acordos educacionais ou culturais realizarem estudos universitários no Brasil,



em nível de graduação, através das instituições de ensino superior, brasileiras, participantes do referido Programa. O programa de Estudantes Convênio de Graduação (PEC-G) é administrado pelo Ministério das Relações Exteriores por meio da Divisão de Cooperação Educacional do Departamento de Cooperação Científica Técnica e Tecnológica (DCE/DCT/MRE) e pelo Ministério da Educação por meio da Divisão de Assuntos Internacionais da Secretaria de Educação Superior (DAI/SESU/MEC).

e) Aluno Cortesia - Matrícula Institucional de Cortesia consiste na admissão de estudantes estrangeiros que são funcionários internacionais ou seus dependentes, que figuram na lista diplomática ou consular, conforme Decreto Federal nº. 89785, de 06/06/84 e Portaria 121, de 02/10/84. O aluno cortesia é dispensado do concurso vestibular e o diploma superior obtido no final do curso não lhe confere o direito de exercer a profissão no Brasil.

2.1.2.8 Regime acadêmico e prazo de integralização curricular

- **Modalidade de ensino:** presencial.
- **Regime de matrícula:** semestral, em forma de créditos.
- **Tempo mínimo de integralização:** 5 anos.
- **Tempo máximo de integralização:** 7,5 anos.
- **Carga horária:** 4.040 horas.

2.2 MATRIZ CURRICULAR

A matriz curricular do curso de bacharelado em Nutrição foi concebida de forma a atender as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES N° 5, de 7 de novembro de 2001). Os créditos teóricos e práticos das disciplinas estão organizados conforme a Resolução nº 023/2017 que dispõe sobre o regime didático dos cursos de graduação no âmbito da UFAM. Além do cumprimento das disciplinas obrigatórias o estudante deverá cumprir 60 horas em disciplinas optativas, de livre escolha dentro do rol descrito no item 2.2.1.1. Eixo optativas.



2.2.1 CONTEÚDOS CURRICULARES

A matriz curricular foi dividida em três eixos básicos e quatro eixos específicos. As disciplinas de conhecimento básico foram divididas em três eixos: **1. Ciências biológicas e da saúde** onde estão alocadas as disciplinas que fornecem conhecimentos básicos sobre o funcionamento do corpo humano e das doenças que acometem os seres humanos de interesse do nutricionista; **2. Ciências sociais, humanas e econômicas** onde se encontram as disciplinas voltadas a área de humanas e saúde pública; e **3. Disciplinas complementares** que são as disciplinas imprescindíveis para o andamento acadêmico dos estudantes.

No eixo específico para a área de formação, encontram-se os seguintes eixos: **1. Ciências da alimentação e nutrição** encontram-se as matérias que fornecem os conhecimentos específicos das diversas áreas de nutrição; **2. Ciências dos alimentos** onde se estuda os nutrientes, suas fontes e as transformações que os alimentos sofrem; **3. Disciplinas complementares** onde se encontram as disciplinas que guiam a vida profissional; e **4. Práticas curriculares de ensino** que correspondem as disciplinas onde o estudante irá aplicar na prática os conhecimentos adquiridos durante sua vida acadêmica.

Há também o eixo das disciplinas optativas onde se encontram as disciplinas que irão ajudar na busca do aprendizado nas diversas áreas de conhecimento fornecidos pelo curso.



2.2.1.1 Componentes ou Conteúdos curriculares – Eixo básico

Res. Nº 5 CNE/CES, de 7 de novembro de 2001.	DISCIPLINAS DO CURRÍCULO PLENO – UFAM		
Núcleo Comum da formação – Conteúdos Básicos	Disciplinas	Crédito	Carga horária
1. Ciências biológicas e da saúde	Biologia celular e molecular	5	90
	Fundamentos de química	5	90
	Anatomia humana	4	90
	Biossegurança	2	30
	Bioquímica	6	90
	Fisiologia humana	5	90
	Histologia e embriologia	5	90
	Genética geral e aplicada	4	60
	Parasitologia	3	60
	Imunologia	3	45
	Microbiologia geral e aplicada	4	75
	Patologia básica	4	60
	Farmacologia	4	60
2. Ciências sociais, humanas e econômicas	Epidemiologia geral	4	60
	Saúde pública	3	45
	Sociologia geral	2	30
	Psicologia geral e aplicada	3	45
	Introdução à economia	3	45
	Antropologia da saúde	2	30
	Bioestatística	4	60
	Bioética	2	30
3. Disciplinas complementares	Português instrumental	4	60
	Inglês instrumental	4	60
	Metodologia do estudo e da pesquisa	4	60
	Informática básica	1	30
	Fundamentação teórica para o TCC	3	45
	Defesa de TCC	1	15
Total		94	1.545



2.2.1.1 Componentes ou Conteúdos curriculares – Eixo específico

Res. Nº 5 CNE/CES, de 7 de novembro de 2001.	DISCIPLINAS DO CURRÍCULO PLENO – UFAM		
Núcleo Específico da Formação	Disciplinas	Crédito	Carga horária
1. Ciências da alimentação e nutrição	Avaliação nutricional	5	90
	Nutrição e metabolismo	3	45
	Nutrição normal e dietética	6	105
	Administração de unidades de alimentação e nutrição I	4	60
	Administração de unidades de alimentação e nutrição II	4	75
	Nutrição educacional para saúde	3	60
	Nutrição materno infantil	6	105
	Fisiopatologia da nutrição e dietoterapia I	7	120
	Fisiopatologia da nutrição e dietoterapia II	7	120
	Fisiopatologia da nutrição e dietoterapia materno infantil	4	75
	Nutrição em saúde pública	3	45
	Nutrição aplicada à atividade física	2	30
2. Ciências dos alimentos	Composição dos alimentos	4	60
	Higiene e legislação dos alimentos	3	60
	Bromatologia	3	60
	Técnica dietética I	4	60
	Técnica dietética II	5	90
	Tecnologia dos alimentos	3	45
3. Disciplinas complementares	Marketing em alimentação e nutrição	3	45
	Ética profissional da nutrição	2	30
4. Práticas curriculares de ensino	Estágio em nutrição social	11	285
	Estágio em nutrição clínica I	6	165
	Estágio em unidades de alimentação e nutrição I	6	165
	Estágio em nutrição clínica II	4	120
	Estágio em unidades de alimentação e nutrição I	4	120
Total		112	2.235



2.2.1.1 Componentes ou Conteúdos curriculares – Eixo optativas

Res. Nº 5 CNE/CES, de 7 de novembro de 2001.	DISCIPLINAS DO CURRÍCULO PLENO – UFAM		
Núcleo de disciplinas Optativas	Disciplina	Crédito	CH Total
OPTATIVAS	Aspectos da obesidade	4	60
	Biotecnologia aplicada à nutrição	3	45
	Conhecimento e interdisciplinaridade	4	60
	Didática geral	4	60
	Fundamentos de matemática	6	90
	Imunonutrição	2	30
	Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista	4	75
	Introdução à nutrição	2	30
	Língua brasileira de sinais	4	60
	Nutrição em geriatria	2	30
	Plantas medicinais	4	60
Total	4	60	



2.2.1.2 Quadro da estrutura curricular – Disciplinas obrigatórias (periodização)

Período	Código	Disciplina	Crédito	CH Total	Pré-requisito
1	ISC030	Anatomia humana	4.2.2	90	-
	ISC013	Biologia celular e molecular	5.4.1	90	-
	ISN014	Biossegurança	2.2.0	30	-
	ISN002	Fundamentos de química	5.4.1	90	-
	ISN001	Informática básica	1.0.1	30	-
	ISC004	Metodologia do estudo	4.4.0	60	-
	ISC002	Português instrumental	4.4.0	60	-
Subtotal			25	450	-
2	ISN004	Antropologia da saúde	2.2.0	30	-
	ISN016	Bioética	2.2.0	30	-
	ISN020	Bioquímica	6.6.0	90	ISN002 ISC013
	ISC010	Histologia e embriologia	5.4.1	90	ISC013
	ISC009	Imunologia	3.3.0	45	ISC013
	ISC001	Inglês instrumental	4.4.0	60	-
	ISN003	Microbiologia geral e aplicada	4.3.1	75	ISC013
	ISC011	Sociologia geral	2.2.0	30	-
Subtotal			28	450	-
3	ISN021	Bioestatística	4.4.0	60	-
	ISN112	Composição dos alimentos	4.4.0	60	ISN020
	ISC006	Fisiologia humana	5.4.1	90	ISN020 ISC010 ISC030
	ISN005	Genética geral e aplicada	4.4.0	60	ISC013
	ISN006	Introdução à economia	3.3.0	45	-
	ISN023	Parasitologia	3.2.1	60	ISC013
	ISN007	Psicologia geral e aplicada	3.3.0	45	-
	Subtotal			26	420
4	ISN008	Avaliação nutricional	5.4.1	90	ISC006 ISN004 ISN020
	ISN042	Bromatologia	3.2.1	60	ISN112 ISN014
	ISN060	Epidemiologia geral	4.4.0	60	ISN004 ISN021
	ISC041	Farmacologia	4.4.0	60	ISC006
	ISN064	Higiene e legislação dos alimentos	3.2.1	60	ISN003 ISN023
	ISN057	Patologia básica	4.4.0	60	ISC006
	ISN039	Técnica dietética I	4.4.0	60	ISN014 ISN112
Subtotal			27	450	-



2.2.1.2 Quadro da estrutura curricular – disciplinas obrigatórias (periodização) -
continuação

Período	Código	Disciplina	Crédito	CH Total	Pré-requisito
5	ISN043	Administração de unidades de alimentação e nutrição I	4.4.0	60	ISN064 ISN039 ISN006
	ISN048	Nutrição e metabolismo	3.3.0	45	ISC006
	ISN054	Nutrição educacional para a saúde	3.2.1	60	ISN004 ISN007 ISC004
	ISN046	Nutrição normal e dietética	6.5.1	105	ISN039 ISN008
	ISN047	Saúde pública	3.3.0	45	ISC011 ISN060
	ISN052	Técnica dietética II	5.4.1	90	ISN039
Subtotal			24	405	-
6	ISN067	Administração de unidades de alimentação e nutrição II	4.3.1	75	ISN043
	ISN068	Fisiopatologia da nutrição e dietoterapia I	7.6.1	120	ISN046 ISN048 ISN007
	ISN069	Nutrição aplicada à atividade física	2.2.0	30	ISN048 ISN046
	ISN078	Nutrição em saúde pública	3.3.0	45	ISN047
	ISN050	Nutrição materno-infantil	6.5.1	105	ISN048 ISN046 ISN054
	ISN049	Tecnologia dos alimentos	3.3.0	45	ISN042 ISN052 ISN064
Subtotal			25	420	-
7	ISN066	Ética profissional da nutrição	2.2.0	30	ISN016
	ISN099	Fisiopatologia da nutrição e dietoterapia II	7.6.1	120	ISN068
	ISN102	Fisiopatologia e dietoterapia materno infantil	4.3.1	75	ISN050 ISN068
	ISN101	Fundamentação teórica para o TCC	3.3.0	45	ISC002 ISC001 ISN001 ISN016 ISC004
	ISN100	Marketing em alimentação e nutrição	3.3.0	45	ISN054
Subtotal			19	315	-



2.2.1.2 Quadro da estrutura curricular – disciplinas obrigatórias (periodização) -
continuação

Período	Código	Disciplina	Crédito	CH Total	Pré-requisito
8	ISN103	Estágio em nutrição social	11.3.8	285	ISC009
					ISN005
					ISC041
					ISN057
					ISN067
					ISN069
					ISN078
					ISN049
					ISN066
					ISN099
					ISN102
ISN100					
Subtotal			11	285	-
9	ISN105	Estágio em nutrição clínica I	6.1.5	165	ISN103
	ISN104	Estágio em unidades de alimentação e nutrição I	6.1.5	165	ISN103
Subtotal			12	330	-
10	ISN108	Defesa de TCC	1.1.0	15	ISN094 ISN095
	ISN106	Estágio em nutrição clínica II	4.0.4	120	ISN103 ISN105 ISN104
	ISN107	Estágio em unidades de alimentação e nutrição II	4.0.4	120	ISN105 ISN104 ISN103
Subtotal			9	255	-
TOTAL GERAL			206	3780	-



2.2.1.3 Quadro da estrutura curricular - Disciplinas optativas

Código	Disciplina	Crédito	CH Total	Pré-requisito
ISN109	Aspectos da obesidade	4.4.0	60	-
ISN110	Biotecnologia aplicada à nutrição	3.3.0	45	-
ISN070	Conhecimento e interdisciplinaridade	4.4.0	60	-
ISC021	Didática geral	4.4.0	60	-
ISQ011	Fundamentos de matemática	6.6.0	90	-
ISN111	Imunonutrição	2.2.0	30	ISC009 ISN112
ISN098	Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista	4.3.1	75	ISC041 ISN057 ISN023 ISC009 ISN020
ISN038	Introdução à nutrição	2.2.0	30	-
ISC005	Língua brasileira de sinais	4.4.0	60	-
ISN077	Nutrição em geriatria	2.2.0	30	-
ISN079	Plantas medicinais	4.4.0	60	-
TOTAL (exigidas)		4	60	-

2.2.1.4 Conteúdos das Práticas Educativas Integradas

São temas ou conteúdos, regulamentados por Lei, Resolução ou Parecer específico sobre o currículo do ensino superior e que constarão da matriz curricular na forma de disciplina ou conteúdo obrigatório. Neste último caso, compondo a ementa de uma disciplina do Curso. Dentre os temas/conteúdos definidos, temos:

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

A Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena, são tratadas nas Leis 10.639, de 9 de janeiro de 2003, e 11.645, de 10 de março de 2008. Constituem elementos importantes na formação do cidadão, proporcionando a exclusão de preconceitos e das indiferenças no tratamento dos demais indivíduos, superando a discriminação por etnia e estabelecendo o reconhecimento



integral da diversidade étnica e cultural da sociedade contemporânea, em especial a sociedade da Amazônia.

Neste contexto o Parecer 3, de 10 de março de 2004, do Conselho Nacional de Educação, passa a estabelecer a inclusão, em conteúdo de disciplinas dos cursos de nível superior, da abordagem a respeito da Educação das Relações Étnico-Raciais. Procurando atender ao disposto no citado Parecer, o artigo 1º da Resolução 27, de 9 de agosto de 2013, do Conselho Universitário, determinou a inclusão de disciplinas voltadas para o tratamento da Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena nos currículos.

Essa temática deverá ser abordada ao longo do curso como tema transversal, estando presente no eixo pedagógico: Ciências sociais, humanas e econômicas e Ciências da alimentação e nutrição.

Educação em Direitos Humanos

O curso de Nutrição seguirá os termos do Parecer nº 8, de 6 de março de 2012, do Conselho Pleno do Conselho Nacional de Educação e a Resolução CNE/CP nº 1 de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.

Para tanto, a abordagem e a vivência em Direitos Humanos se fará pelo desenvolvimento ações teóricas e práticas voltadas para esta temática, por meio de atividades de ensino, pesquisa e de extensão, bem como a vivência durante o Estágio Supervisionado em Nutrição Social, de forma interdisciplinar. Esta temática é componente transversal dos eixos temáticos: Ciências sociais, humanas e econômicas e Ciências da alimentação e nutrição.

Educação Ambiental

No que se refere a Educação Ambiental, cujas Bases legais se sustentam na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, no Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002 e na Resolução CNE/CP nº 2/2012, o Projeto Pedagógico do Curso priorizou a Educação Ambiental como prática interdisciplinar nos eixos



pedagógicos: Ciências biológicas e da saúde; Ciências dos alimentos; e Ciências da alimentação e nutrição. Preconizando assim, o que é estabelecido no Título III, artigo 16, da Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação Ambiental:

Art. 16. A inserção dos conhecimentos concernentes à Educação Ambiental nos currículos da Educação Básica e da Educação Superior pode ocorrer:

- I - Pela transversalidade, mediante temas relacionados com o meio ambiente e a sustentabilidade socioambiental;
- II - como conteúdo dos componentes já constantes do currículo;
- III - pela combinação de transversalidade e de tratamento nos componentes curriculares.

Parágrafo único. Outras formas de inserção podem ser admitidas na organização curricular da Educação Superior e na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, considerando a natureza dos cursos.

No âmbito do curso, a Educação Ambiental contemplará também as atividades de extensão, como os Programas de Atividade Curricular de Extensão - PACE, Programas de Bolsa de Extensão - PIBEX e de pesquisa com Projetos desenvolvidos no Programa de Bolsa de Iniciação Científica - PIBIC.

Língua Brasileira de Sinais

Esta temática está contemplada no eixo temático complementar na Matriz Curricular do Curso. Conforme o Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000, decreta a inclusão de Libras como disciplina curricular obrigatória nos cursos de licenciatura e optativa nos demais cursos (Art. 3º, §1º e §2º).

É importante destacar que a disciplina de Língua Brasileira de Sinais possibilitará ao discente uma formação integral e inclusiva, capacitando-o a agir conscientemente frente aos diversos cenários práticos e sociais.



2.2.1.4.1 Encaminhamentos metodológicos para os conteúdos das práticas educativas integradas

Os temas Relações Étnico-Raciais, Educação Ambiental e Direitos Humanos são realizados realizado “de maneira mista, combinando transversalidade e disciplinaridade” (Resolução CNE/CP nº 1/2012) e são abordadas nas disciplinas Antropologia da Saúde (étnico-raciais), Biossegurança (educação ambiental) e Bioética (direitos humanos) garantindo que haja uma discussão e estudo desses temas com os discentes, numa perspectiva de melhoria das relações humanas, ou seja, de respeito pela pessoa humana e de proteção ao meio ambiente, para que as gerações presente e futura possam desenvolver mecanismos de uma vida sustentável.

Já a disciplina Libras é abordada em disciplina própria, como uma disciplina optativa.



2.2.1.5 Quadro sinóptico da composição curricular

QUADRO SINÓPTICO DA MATRIZ CURRICULAR	CH	CR
Carga horária teórica e Prática	3.840	210
Disciplinas Obrigatórias	3.780	206
Disciplinas Optativas	60	4
Estágio Curricular Supervisionado – ECS*	855	31
Trabalho de Conclusão de Curso – TCC*	60	4
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais – AACC	200	-
TOTAL	4.040	210

* Carga horária e quantidade de créditos já estão inclusos no quantitativo das disciplinas obrigatórias.

** Total de obrigatórias mais o mínimo de optativas exigido (60 h) mais as 200 h de AACC.

2.2.1.6 Quadro geral da integralização do curso

Número de Períodos		Créditos por Período		Créditos Exigidos		Carga Horária Exigida	
Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Obrigatório	Optativo	Obrigatória	Optativa
15	10	32	14	206	4	3.780	60



2.2.2 EMENTÁRIO – 1º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC013	BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR	5.4.1	90	-
EMENTA				
Conhecimentos básicos acerca da biologia celular no que tange a panorâmica dos métodos de estudo de célula, tecnologias utilizadas em biologia molecular, bem como a morfofisiologia de suas membranas, as estratégias de sinalização, organelas citoplasmáticas e núcleo celular. Além disso, compreender fenômenos mais complexos que regulam a população celular através de mecanismos de controle do ciclo celular e apoptose.				
OBJETIVOS				
GERAL: Ter conhecimentos básicos referentes à estrutura, morfologia, bioquímica e fisiologia celular.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer a forma como as biomoléculas interagem na morfofisiologia celular e possibilitam a criação de um sistema que mantém o organismo vivo.• Desenvolver a formação acadêmica básica, necessária como pré-requisito de disciplinas do ciclo profissional do curso de graduação em Nutrição, no que tangem os assuntos abordados pela biologia celular e molecular.• Desenvolver práticas básicas de biologia celular.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ALBERTS, B. Biologia Molecular da Célula . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 1464p. ALBERTS, B. Fundamentos da Biologia Celular . 4. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 864p. LODISH, H. Biologia Celular e Molecular . 7 Ed. Porto Alegre: Artmed 2014. 1244p.				
COMPLEMENTARES: CARVALHO, H. F.; RECCO-PIMENTEL, S. M. A Célula . 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2013. 590 p. DE ROBERTIS, E. D. P.; DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. Bases da biologia celular e molecular . 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 389p. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 364p. MALACINSKI, G. M. Fundamentos de biologia molecular . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 439p. POLLARD, T. Biologia Celular . Rio de Janeiro: Elsevier, 799p				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC030	ANATOMIA HUMANA	4.1.3	90	-
EMENTA				
Introdução ao estudo da anatomia humana e suas subdivisões; Divisão do corpo humano, seus planos e eixos e terminologia anatômica; Anatomia dos Sistemas: esquelético, articular, muscular, nervoso, cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, genital e tegumentar.				
OBJETIVOS				
GERAL: Desenvolver a cognição sobre a construção do corpo humano, suas estruturas, órgãos e sistemas de maneira morfofuncional.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Conceituar anatomia e suas subdivisões.• Dividir o corpo humano, traçar seus planos e eixos imaginários e compreender a terminologia empregada para o estudo da anatomia.• Conhecer e distinguir as diversas estruturas morfofuncionais que constituem o corpo humano.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar . 3. ed. rev. São Paulo, SP: Atheneu, 2011. MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. SOBOTTA, J.; WASCHKE, J.; PAULSEN, F. (Org.). Atlas de anatomia humana . 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.				
COMPLEMENTARES: ABRAHAMS, P. H.; MCMINN, R. M. H.; MARKS JR., S. C.; HUTCHINGS, R. T. Atlas colorido de anatomia humana de McMinn . Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana básica . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 184 p. DRAKE, R. L.; VOGL, W.; MITCHELL, A. W. M. Gray's . Anatomia para Estudantes. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 1058p. NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana . 3. ed. Porto Alegre: ArTmed, 2003. (reimpressão 2006) 542, 48 p. ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E.; WAFÆ, N. Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional . 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2007.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN014	BIOSSEGURANÇA	2.2.0	30	-
EMENTA				
Conceitos de biossegurança e suas aplicações voltadas para a prática segura e manutenção das condições sanitárias em diversos ambientes (laboral e ambiental). Tornar o estudante capaz de reconhecer os riscos associados aos diferentes ambientes e os principais instrumentos (tecnológicos e didáticos) utilizados para a prevenção e intervenção frente às situações de riscos. Educação ambiental.				
OBJETIVOS				
GERAL: Capacitar o estudante a agir em diversos cenários de forma consciente e segura, obedecendo às normas de biossegurança.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Compreender acerca da importância da biossegurança para os diversos serviços, laboratórios e ambientes.• Conhecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC).• Conhecer e identificar as principais simbologias que compõem o mapa de risco.• Identificar os diferentes tipos de resíduos e as boas práticas de gerenciamento e manejo de acordo com as normas vigentes.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: CORINGA, J. E. S. Biossegurança . Curitiba: Livro Técnico, 2010. 120 p. HIRATA, M. H.; HIRATA, R. D. C.; MANCINI FILHO, J. (Ed.). Manual de biossegurança . 2.ed. rev. ampl. Barueri, SP: Manole, 2012. 356 p. MARTINS, A. S., et al. Biossegurança no contexto da saúde . São Paulo, SP: Iátria, 2013. 168 p.				
COMPLEMENTARES: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <portal.anvisa.gov.br/legislação>. COSTA, M. A. F. Qualidade em biossegurança . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2000. 100p. HINRICHSEN, S. L. Biossegurança e controle de infecções: risco sanitário hospitalar . Rio de Janeiro: Medsi, 2004. 865p. MASTROENI, M. F. Biossegurança aplicada a laboratórios e serviços de saúde . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 334p. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Manual de segurança biológica em laboratório. 3. ed. 2004. Disponível em: < http://www.who.int/csr/resources/publications/biosafety/BisLabManual3rdwebport.pdf >.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN002	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA	5.4.1	90	-
EMENTA				
Conceitos fundamentais. Substâncias puras e misturas. Estrutura atômica e tabela periódica. Ligações químicas. Ácidos, bases e sais. Reações em soluções aquosas. Gases. Líquidos e soluções. Eletroquímica. Química Orgânica: o Átomo de Carbono. Principais funções orgânicas e ligações orgânicas. Nomenclatura, propriedades físico-químicas e reacionais. Estereoquímica. Termodinâmica aplicada às ciências biológicas.				
OBJETIVOS				
GERAL: Fornecer elementos para compreensão dos conceitos fundamentais em química geral e orgânica.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Apresentar noções básicas de reatividade e a evolução histórica das teorias químicas.• Conceituar reações químicas e relacionar com equilíbrio químico em solução aquosa. Estudar o comportamento cinético (cálculo de velocidade de reação, constante de equilíbrio das etapas de reação) e termodinâmico (conceito de entalpia, entropia, energia livre de Gibbs e energia de ativação), comportamento da matéria de acordo com os estados físicos.• Discutir as diversas relações entre a estrutura de compostos orgânicos, suas propriedades químicas e físicas, bem como sua reatividade.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: BRADY, J. E.; HUMISTON, G. E. Química geral . 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 1986. CHANG, R. Química geral : conceitos essenciais. Porto Alegre: AMGH, 2010. 778p. SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química orgânica . 10. ed. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2012.				
COMPLEMENTARES: BRADY, J. E.; RUSSELL, G. E.; HOLUM, J. R. Química : a matéria e suas transformações. Rio de Janeiro, RJ: LTC, 2003. 406 p. CHANG, R. Físico-química : para as ciências químicas e biológicas. 3. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2009. v. 1. FELTRE, R. Química . 6. ed. São Paulo, SP: Moderna, 2004. MORRISON, R.T.; BOYD, R.N. Química orgânica . 14. ed. Lisboa, PO: Fundação Calouste Gulbenkian, 2005. 1510p. RUSSELL, J. B. Química geral . 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2009.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN001	INFORMÁTICA BÁSICA	1.0.1	30	-
EMENTA				
Computadores: componentes básicos, funcionalidade e operabilidade. Editores de texto, planilhas eletrônicas, apresentações, redes de computadores: conceitos e serviços.				
OBJETIVOS				
GERAL: Introduzir noções básicas do uso e dos recursos do computador.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Capacitar o estudante quanto ao uso das ferramentas para produção e edição de texto, planilhas e apresentações.• Ensinar o uso dos recursos da <i>web</i> para pesquisa científica.• Capacitar o estudante para o uso de programas de edição de referências.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: GUIMARÃES, A. M.; LAGES, N.A.C. Introdução à ciência da computação . Rio de Janeiro: LTC, 2007. 165p. NORTON, P. Introdução à informática . Tradução de Maria Claudia Santos Ribeiro Ratto. São Paulo: Makron books, 2006. VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos . 9. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2014. 392 p.				
COMPLEMENTARES: ALVES, W. P. Informática fundamental: introdução ao processamento de dados . São Paulo: Ed. Érica, 2010. 222 p. BROOKSHEAR, J. G. Ciência da computação: uma visão abrangente . Porto Alegre, RS: Bookman, 2013. 561 p. MENDELEY. Reference management software & researcher network. Disponível em: < www.mendeley.com >. NEGUS, C. Linux A Bíblia - O Mais Abrangente e Definitivo Guia Sobre Linux . Rio de Janeiro: Alta Books, 2014. VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos . 7. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 407 p.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC004	METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA	4.4.0	60	-
EMENTA				
Métodos e Técnicas de estudo. Tipos de conhecimento e ciência. Gênese e tipos de métodos científicos. Caracterização e tipos de pesquisa. Tipos de trabalhos científicos e normas de elaboração. Comunicação científica. Descritores da saúde e sua aplicabilidade. Pesquisas em bases de dados científicos. Avaliar a qualidades de revistas científicas (<i>qualis</i> e fator de impacto). Importância do Currículo Lattes.				
OBJETIVOS				
GERAL: Capacitar o estudante para elaborar trabalhos científicos e realizar apresentações.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Compreender as diferentes etapas da elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos.• Conhecer os tipos de estudos científicos.• Demonstrar as normas técnicas (ABNT e Vancouver) para elaboração de trabalhos científicos.• Aspectos éticos de estudos envolvendo animais e seres humanos.• Capacitar o estudante para utilizar os descritores da saúde e utilizar as principais bases de dados de pesquisa científica.• Explicar as diferentes ferramentas de avaliação de qualidade das revistas científicas e o índice H.• Ensinar como funciona a plataforma Lattes.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: MARCONI, M. A. Fundamentos de metodologia científica . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 315p. MARCONI, M. A. Metodologia do trabalho científico . 7. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2009. 229p. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico . 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304p.				
COMPLEMENTARES: ASSOCIAÇÃO Brasileira de Normas Técnicas. Disponível em: < http://www.abnt.org.br/ >. BIBLIOTECA virtual em saúde: descritores em ciências da saúde. Disponível em: < http://decs.bvsalud.org/ >. BRASIL. Portal periódicos CAPES/MEC. Disponível em: < http://www.periodicos.capes.gov.br/ >. NORMALIZAÇÃO Comitê Internacional de Editores de Revistas Médicas. Disponível em: < http://www.fiocruz.br/bibsp/media/normas_bibensp.pdf >. SCIELO. Disponível em: < http://www.scielo.org/php/index.php >.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC002	PORTUGUÊS INSTRUMENTAL	4.4.0	60	-
EMENTA				
Modo de organização do discurso descritivo, narrativo e argumentativo. Leitura, interpretação e produção de textos. Textualidade: coerência, coesão, intencionalidade, aceitabilidade, situacionalidade, informatividade e intertextualidade. Linguagem, texto e discurso. Tipos de textos: resumo, resenha e relatório, dando ênfase à linguagem, à estrutura, aos componentes discursivos e à apresentação. Estudo da norma culta: ortografia, acentuação, colocação pronominal, concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal.				
OBJETIVOS				
GERAL: Aperfeiçoar os conhecimentos acerca da linguagem, texto e discurso, tendo em vista o uso competente da língua materna para a organização textual e para as situações discursivas pré-determinadas.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Examinar o modo de organização do discurso.• Ler, interpretar e produzir textos.• Identificar em textos os componentes da textualidade.• Identificar as características textuais e discursivas de resumo, resenha e relatório.• Compreender linguagem, texto e discurso.• Revisar os seguintes conteúdos gramaticais: ortografia, acentuação, colocação pronominal, concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: MARTINS, D. S.; ZIBERKNOP, L. P. Português Instrumental : de acordo com as atuais normas da ABNT. 29. ed. Editora: Atlas, 2010. NICOLA, J. Projeto múltiplo gramática e texto . São Paulo: Scipione, 2014. SOUZA, L. M.; CARVALHO, S. W. Compreensão e produção de textos . 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2014.				
COMPLEMENTARES: CEREJA, W. R. COCHAR, T. M. Gramática Reflexiva - Texto, Semântica e Interação . 4. ed. São Paulo: Atual, 2013. COSTA VAL, M. M. Redação e textualidade . 4. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2016. EMEDIATO, W. A fórmula do texto : redação, argumentação e leitura. São Paulo: Geração Editorial, 2004. GUIMARÃES, E. Texto, discurso e ensino . São Paulo: Contexto, 2009. VALENÇA, A.; VIANA, A. C. Roteiro de redação : lendo e argumentando. São Paulo; Scipione, 2006.				



2.2.3 EMENTÁRIO – 2º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN004	ANTROPOLOGIA DA SAÚDE	2.2.0	30	-
EMENTA				
Fundamentos da antropologia. Noções de Antropologia social e cultural. Antropologia da saúde. Histórico e dimensões socioculturais das práticas relativas à saúde. Relações étnico-raciais e o estudo da história e cultura indígena e afro-brasileira. Cultura alimentar. O conceito antropológico de doença. A construção cultural do corpo. Pesquisa etnográfica.				
OBJETIVOS				
GERAL: Conhecer os fundamentos da Antropologia e de algumas subáreas (Antropologia Social e cultural e da Saúde), com aplicação direta na construção cultural da imagem corporal.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Investigar o corpo humano, a saúde e a doença em grupos sociais diferenciados, as esferas tradicionais, leigas e profissionais.• Relacionar a importância de uma pesquisa etnográfica para o entendimento da cultura alimentar e tomada de decisão.• Estudar o histórico da cultura alimentar das etnias que compreenderam a formação da população brasileira e a sua influência na alimentação básica tradicional.• Avaliar a influência da globalização na mudança da cultura alimentar.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: HOEBEL, E. A.; FROST, E. L. Antropologia Cultural e Social . 8. ed. São Paulo: Cultrix, 2007. 470p. LAPLANTINE, F. Aprender da doença . São Paulo: Martins Fontes, 2004. MARCONI, M. A.; PRESOTTO, Z. M. N. Antropologia: uma introdução . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 324p.				
COMPLEMENTARES: GARNELO, L. Poder, hierarquia e reciprocidade: saúde e harmonia entre os Baniwa do alto Rio Negro . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2003. 257p. (Saúde dos povos indígenas). HELMAN, C. G. Cultura, saúde e doença . Porto Alegre: Artes Médicas. 1994. MELLO, L. G. Antropologia cultural: iniciação, teoria e temas . 9. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002. 526 p. PEIRANO, M. G. S. Uma antropologia no plural: três experiências contemporâneas . Brasília, DF: Ed. da UnB, 1992. 265 p. SAMPAIO, P. M. M.; ERTHAL, R. C. (Org.). Rastros da memória: histórias e trajetórias das populações indígenas na Amazônia . Manaus: Ed. da Universidade Federal do Amazonas, 2006. 483 p.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN016	BIOÉTICA	2.2.0	30	-
EMENTA				
Conceitos de ética e bioética. Evolução conceitual da bioética. Direitos humanos. O problema moral do acesso à água potável. Aspectos bioéticos da publicidade infantil de alimentos. A grande indústria e distorções alimentares. Especismo. Conflitos de interesse.				
OBJETIVOS				
GERAL: Potencializar a capacidade reflexiva acerca dos problemas bioéticos que permeiam a atividade do nutricionista.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Favorecer a identificação das principais correntes bioéticas, seus desenvolvimentos e funções.• Fomentar o respeito aos princípios fundamentais: responsabilidade, sigilo, justiça, autonomia e beneficência.• Compreender os problemas morais na pesquisa em nutrição.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: COSTA, OSELKA, GARRAFA (org.). Iniciação à Bioética . Brasília: Cons. Fed. Medicina, 1998. PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C.P. Problemas atuais de bioética . 8. ed. São Paulo: Loyola, 2007. 581p. SINGER, P. Ética Prática . São Paulo: Martins Fontes, 1993.				
COMPLEMENTARES: ABRANDH. Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional , 2010. CONSEA. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil Realização - Indicadores e Monitoramento - da Constituição de 1988 aos dias atuais , 2010. MONEGO, E.; BRANCO, R. GONZALES, R. A RELAÇÃO COM O PACIENTE. TEORIA, ENSINO E PRÁTICA . Cap. 44: O sabor da relação nutricionista-paciente . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. SCHRAMM, F. R.; PONTES, C.A. The bioethics of protection and the state's role: moral problems in unequal access to drinking wather . <Disponível em https://fanut.ufg.br/up/128/o/BIOETICA__GUA.pdf >. SINGER, P. Libertação animal . São Paulo: Martins Fontes, 2010.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN020	BIOQUÍMICA	6.6.0	90	ISN002 ISC013
EMENTA				
Conceitos gerais. Importância e propriedades da água; sistema tampão. Estrutura e função de moléculas de maior interesse biológico: aminoácidos e proteínas; carboidratos; lipídeos; ácidos nucleicos; enzimas. Introdução ao metabolismo. Princípios de bioenergética. Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas.				
OBJETIVOS				
GERAL: Estudar os fundamentos e processos bioquímicos no funcionamento do corpo humano.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Entender a importância da água nos processos bioquímicos;• Estabelecer noção sobre a estrutura e a função das biomoléculas;• Compreender a ação das enzimas nos processos bioquímicos;• Conhecer os processos metabólicos dos macronutrientes.• Estudar as reações químicas que definem as vias metabólicas (catabólica e anabólica) de diferentes nutrientes e a interação dessas vias.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 386p. NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de Bioquímica de Lehninger . 5. ed. Porto Alegre: SARVIER, 2011. VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C. W. Fundamentos de bioquímica . 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2013.				
COMPLEMENTARES: BERG, J. M.; TYMOCZAO, J. L.; Bioquímica . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. CAMPBELL, M. K.; FARREL, S. O. Bioquímica . 5. ed. São Paulo: Editora Thompson, 2007. CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D.R. Bioquímica Ilustrada . 5. ed. Porto Alegre - RS: Artmed, 2012. MOTTA, V. T. Bioquímica . 2. ed. Rio de Janeiro - RJ: Medbook, 2011. MURRAY, R. K.; BENDER, D. A.; BOTHAM, K. M.; KENNELLY, P. J.; RODWELL, V. W.; WEIL, P. A. Bioquímica Ilustrada . 29. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC010	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA	5.4.1	90	ISC013
EMENTA				
Conhecimentos básicos sobre estrutura e função dos tecidos humanos, assim como os processos de desenvolvimento embrionários dos mesmos. Descrever os fenômenos da gametogênese e fecundação. Diferenciação celular e formação dos tecidos do corpo humano. Organogênese e a interação com a embriologia humana. Conhecimento técnico de preparação e visualização de cortes histológicos. Estruturas celulares dos diferentes órgãos do corpo humano.				
OBJETIVOS				
GERAL: Dar uma visão acerca dos eventos envolvidos no processo de desenvolvimento embrionário e fetal humano, bem como dos principais tecidos que formam o organismo.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer os tecidos que compõem o corpo humano.• Especificar as particularidades histológicas dos sistemas e correlacioná-las com as respectivas funções.• Conhecer os conceitos e terminologia da embriologia.• Expor em ordem cronológica os principais eventos relativos às etapas do desenvolvimento embrionário e fetal humano.• Demonstrar as principais técnicas de identificação de tecidos através da preparação e análise de lâminas histológicas.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: GLERAN, A.; SIMÕES, M. J. Fundamentos de histologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 378p. JUNQUEIRA, L. C. Histologia básica . 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 556p. MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 365p.				
COMPLEMENTARES: CORMACK, D. H. Fundamentos de histologia . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 371p. GARCIA, S. M. L.; FERNÁNDEZ, C. G. (Org.). Embriologia . 3. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2012. GENESER, F. Histologia com bases biomoleculares . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 632p. MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia clínica . Rio de Janeiro: Elsevier, c2004. 609 p. STEVENS. A.; LOWE, J. S. Histologia Humana . 2. ed. São Paulo: Manole, 2003. 408p.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC001	INGLÊS INSTRUMENTAL	4.4.0	60	-
EMENTA				
Estudo do discurso de textos autênticos de interesse geral e específico: noções e funções do texto. Estratégias de leitura. Análise do sistema linguístico-gramatical da língua inglesa. Estudo de informações contidas em gráficos, quadros estatísticos e diagramas.				
OBJETIVOS				
GERAL: Capacitar os estudantes a ler e interpretar textos científicos e técnicos em língua inglesa, especialmente textos na área da nutrição.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Recapitular os principais elementos da gramática da língua inglesa, desenvolvendo no estudante a capacidade de leitura, em inglês, de textos específicos da área da saúde.• Familiarizar o estudante com a noção de sintagma, permitindo-lhe a formação de blocos tradutórios.• Fornecer ao estudante noções de terminologia científica.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: MARTINEZ, R. Como escrever tudo em inglês: escrever a coisa certa em qualquer situação. 14.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002. MUNHOZ, R. Inglês Instrumental: estratégias de leitura – módulo I. São Paulo: Texto Novo, 2000. MUNHOZ, R. Inglês instrumental: estratégias de leituras. São Paulo: Novotexto, 2001, 2v.				
COMPLEMENTARES: MINETT, D. C. Legal English: English for international lawyers. São Paulo: Disal, 2005. MUNHOZ, R. Inglês Instrumental: estratégias de leitura – módulo II. São Paulo: Texto Novo, 2001. OXFORD. Dicionário Oxford Escolar: para estudantes brasileiros de inglês. 2. ed. São Paulo: Oxford do Brasil, 2010. SCHUMACHER, C. Gramática de inglês para brasileiros. Rio de Janeiro. Campus, 2010. TORRES, M. Inglês Instrumental para profissionais da saúde. São Paulo: Allprint, 2007.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC009	IMUNOLOGIA	3.3.0	45	ISC013
EMENTA				
Propriedades e visão geral comparada das repostas imunes inata e adaptativa. Células e tecidos do sistema imune. Interações antígeno-anticorpo incluindo sistema ABO e Rh. Papel do complexo principal de histocompatibilidade na resposta imunológica. Biologia, ativação e função dos linfócitos T e B. Imunidade mediada por células. Imunidade Humoral. Sistema Complemento. Imunologia dos Transplantes. Alergias e reações de hipersensibilidade. Tolerância imunológica e autoimunidade. Distúrbios por imunodeficiências. Fundamentos da imunização.				
OBJETIVOS				
GERAL: Fornecer os fundamentos da organização, funcionamento e atividades do sistema imune.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Apresentar as principais características pertinentes à fisiologia do sistema imune humano.• Fornecer conhecimento sobre as bases das imunopatologias.• Estudar os mecanismos e respostas imunológicas nas alergias e intolerâncias alimentares.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. Imunologia Básica . Funções e distúrbios do sistema imunológico. 5. ed. Elsevier, 2017. ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. Imunologia celular e molecular . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 536p. COICO, R.; SUNSHINE, G. Imunologia . 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 380p.				
COMPLEMENTARES: FERREIRA, A.P.; TEIXEIRA, H. C. Tópicos de imunologia Básica . Universidade Federal de Juiz de Fora, 2005, 83p. GREDEL, S. Nutrição e imunidade do homem . ILSI Europe. 2. Ed. 2002. ROITT, I.; BROSTOFF, J.; MALE, D. Imunologia . 8. ed. Barueri, SP: Manole, 2014. SILVA, W.D.; MOTA, I.B. Imunologia: básica e aplicada . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 388p. SOMPAYRAC, L. How the immune system works . 4 ed, Wiley-Blackwell, 2012. The Journal of Immunology. Disponível em: < http://www.jimmunol.org/ >.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN003	MICROBIOLOGIA GERAL E APLICADA	4.3.1	75	ISC013
EMENTA				
Conhecimento dos microrganismos de interesse para a saúde, suas estruturas, características e particularidades. Visa também estudar os principais microrganismos patogênicos e benéficos que mais tem interação com os alimentos e seres humanos.				
OBJETIVOS				
GERAL: Estudar os microrganismos de importância na interação alimentos-homem, enfatizando a ação em bactérias e fungos.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Fornecer ao estudante uma visão ampla dos conhecimentos de microbiologia (bacteriologia, virologia e micologia) e suas potencialidades.• Estudar os principais microrganismos responsáveis pela deterioração de alimentos e nos processos de toxinfecções alimentares.• Estudar os microrganismos benéficos para o ser humano presentes na flora normal e aqueles utilizados na produção de alimentos.• Mostrar os principais equipamentos utilizados em um laboratório de microbiologia básica.• Demonstrar técnicas básicas de microbiologia voltadas à análise de alimentos.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: JAY, J. M. Microbiologia de alimentos . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia . 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. (Ed.). Microbiologia . 6. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2015.				
COMPLEMENTARES: FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. GERMANO P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 5. ed. Barueri: Manole, 2015. MURRAY, P.R.; PFALLER, M.A.; ROSENTHAL, K.S. Microbiologia médica . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. Brazilian Journal of Microbiology. Disponível em: < http://www.bjmicrobiol.com.br/ >. Journal of Applied Microbiology. Disponível em: < https://onlinelibrary.wiley.com/journal/13652672 >. Journal of Clinical Microbiology. Disponível em: < http://jcm.asm.org/ >. Journal of Microbiology. Disponível em: < https://link.springer.com/journal/12275 >.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC011	SOCIOLOGIA GERAL	2.2.0	30	-
EMENTA				
Sociologia no campo das Ciências Sociais; procedimentos metodológicos; principais teóricos, fundadores e mudanças estruturais – sociedade industrial; Cultura e sociedade.				
OBJETIVOS				
GERAL: Compreender as implicações sociais que contribuíram para a formação da sociedade contemporânea.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Entender a relação homem/sociedade.• Conhecer o contexto social do surgimento da sociologia.• Estudar os principais teóricos da Sociologia Clássica: Marx, Durkheim e Weber.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ADORNO, T. W. Introdução à sociologia : (1968). São Paulo, SP: Ed. da Universidade Estadual Paulista, C2007. 358 p. MARTINS, C. B. O que é sociologia . São Paulo, SP: Brasiliense, 1982. 98 p. QUINTANEIRO, T.; BARBOSA, M. L. O.; OLIVEIRA, M. G. M. Um toque de clássicos : Marx, Durkheim e Weber. 2. ed. rev. e atual. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2009. 159 p.				
COMPLEMENTARES: ARON, R. As Etapas do pensamento sociológico . 6. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003. 884 p. BERGER, P. L.; LUCKMANN, T. A construção social da realidade : tratado de sociologia do conhecimento. 29. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 247 p. CASTELLS, M. A sociedade em rede . 11. ed. total. rev. e ampl. São Paulo: Paz e Terra, 2008. 698 p. (A era da informação: economia, sociedade e cultura; v. 1) COHN, G. Sociologia : para ler os clássicos. Rio de Janeiro, RJ: Azougue editorial, 2005. 221 p. COSTA, C. Sociologia : introdução à ciência da sociedade. 3. ed., rev. e ampl. São Paulo: Moderna, 2005. 415 p.				



2.2.4 EMENTÁRIO – 3º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN021	BIOESTATÍSTICA	4.4.0	60	-
EMENTA				
Conceitos básicos de estatística (etapas do trabalho estatístico, tipos de variáveis, população e amostra); Distribuições de frequência; Medidas descritivas; Introdução à teoria de probabilidade; Principais distribuições de probabilidade; Técnicas de amostragem; Estimação pontual e intervalar; Correlação; Introdução aos testes estatísticos.				
OBJETIVOS				
GERAL: Compreender os conceitos básicos da estatística e suas diversas aplicações nas ciências da saúde.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Interpretar os principais termos e conceitos da estatística inseridos no contexto das ciências da saúde;• Trabalhar corretamente no resumo de um conjunto de dados;• Conhecer as principais ferramentas e aplicabilidade estatísticas para a área da saúde.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: LEVINE, D.M. et al. Bioestatística: teoria e aplicações . 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 752p. MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. Estatística básica . 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 526p. TRIOLA, M. F. Introdução à estatística . 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008. 696p.				
COMPLEMENTARES: DORIA FILHO, U. Introdução à Bioestatística: para simples mortais . Elsevier, 1999. IEZZI, G.; HAZZAN, S.; DEGENSZAJN, D. M. Fundamentos de matemática elementar: matemática comercial, matemática financeira e estatística descritiva . São Paulo, SP: Atual, 2004. 11v. 232 p. JACQUES, S.M.C. Bioestatística: Princípios e Aplicações . Porto Alegre: Artmed, RS, 2003. SPIEGEL, M. Teoria e problemas de probabilidade e estatística . 2. ed. Bookman, 2004. VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística . 3. ed. Editora Campus, 1980.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN112	COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS	4.4.0	60	ISN020
EMENTA				
Estudo dos principais constituintes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras, minerais, vitaminas, fatores antinutricionais e os alimentos funcionais/compostos bioativos, suas fontes e importância nutricional. Transformações físicas, químicas e enzimáticas nos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos <i>in natura</i> e processados.				
OBJETIVOS				
GERAL: Tornar o estudante apto para reconhecer os grupos de alimentos, sua composição química e valor nutritivo.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Compreender a composição, as características e as propriedades dos nutrientes e das frações que compõem os alimentos, bem como possibilitar a avaliação do valor nutritivo e calórico dos alimentos.• Estudar a biodisponibilidade de nutrientes e conhecer substâncias tóxicas e benéficas nos alimentos de origem animal e vegetal.• Conhecer as diferentes tabelas de composição de alimentos existentes e sua aplicabilidade.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri, SP: Manole, 2013. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2010. GROPPER, S. S.; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. Nutrição Avançada e Metabolismo Humano. 5. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2012.				
COMPLEMENTARES: ARAÚJO, W. M. C., et al. (Org.). Alquimia dos alimentos . 2. ed. Brasília: Senac, 2013. NÚCLEO EM ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO (NEPA). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) . 4. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2011. Disponível em: < http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada >. PALERMO, J. R. Bioquímica da nutrição . São Paulo: Atheneu, 2008. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo: E. Blücher; Instituto Mauá de Tecnologia, 2007. SALVADOR, E.; USBERCO, J.; BENABOU, J. E. A composição dos alimentos . São Paulo: Saraiva, 2004. Brazilian Journal of Food Technology. Disponível em:				



<<http://bjft.ital.sp.gov.br/>>.
Food Chemistry. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry>>.
Journal of Food Science and Technology. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/13652621>>.
Journal of Food Science. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17503841>>.
Journal of the Science of Food and Agriculture. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/10970010>>.
LWT – Food Science and Technology. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/lwt>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC006	FISIOLOGIA HUMANA	5.4.1	90	ISN020 ISC010 ISC030

EMENTA

Órgãos e sistemas do corpo humano. Estrutura, organização e funcionamento do sistema nervoso, muscular, cardiovascular, renal, respiratório, gastrointestinal, endócrino e reprodutivo.

OBJETIVOS

GERAL:

Compreender de forma ampla e aprofundada a fisiologia do corpo humano.

ESPECÍFICOS:

- Estudar os diversos mecanismos fisiológicos dos sistemas.
- Conhecer as interações entre os sistemas fisiológicos.
- Verificar na prática a ação dos principais mecanismos fisiológicos.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 1176p.

KOEPPEL, B. M.; LEVY, M. N.; STANTON, B. A. **Berne & Levy: fundamentos de fisiologia**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 864p.

VUKIER, C.; MAGNONI, D.; ALVAREZ, T. **Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas**. São Paulo: Sarvier, 2005. 332p.

COMPLEMENTARES:

BARRET, K. E. et al. **Fisiologia médica de Ganong**. Porto Alegre: AMGH, 2014. 752 p.

BERNE, R. M. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 1082 p.

CONSTANZO, L. S. **Fisiologia**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 321p.

DAVIES, A.; BLAKELEY, A. G. H.; KIDD, C. **Fisiologia humana**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2002. 980 p.

DOUGLAS, C. R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1074p.



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN005	GENÉTICA GERAL E APLICADA	4.4.0	60	ISC013
EMENTA				
Estrutura, organização e função do DNA e RNA. Replicação do DNA e cromossomos. Transcrição e processamento de RNA. Tradução e o código genético. Mecanismos de alteração gênica. Genética Mendeliana e suas variações. Padrões de Herança. Fundamentos da citogenética clínica e de técnicas de biologia molecular. Genética Evolutiva e de populações. Genômica nutricional. Genética de distúrbios de interesse do profissional da nutrição. Ética em genética.				
OBJETIVOS				
GERAL: Proporcionar o aprendizado da genética Mendeliana, molecular e da citogenética, através de conhecimentos básicos sobre os mecanismos de herança de caracteres e suas consequências, a fim de que se torne capaz de compreender, identificar e interpretar os processos genéticos normais e patológicos, objetivando a aplicação dos mesmos no campo da nutrição.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Integrar todos os conceitos adquiridos na disciplina, e aplica-los na interpretação de distúrbios genéticos.• Saber correlacionar causa, efeito, história familiar e variáveis ambientais no diagnóstico de doenças.• Estabelecer um paralelo da genética com os conhecimentos adquiridos em outras disciplinas.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICA: GRIFFITHS, A. J. F. Introdução à genética . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 743p. LEWIS, R. Genética Humana: Conceitos e Aplicações . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2004. NUSSBAUM, R. L.; McLNNEs, R.R.; WILLARD, H. F. Thompson & Thompson Genética médica . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.				
COMPLEMENTAR: CARAKUSHANSKY, G. Doenças genéticas em pediatria . Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2001. 503 p. JORDE, L. B. et al. Genética médica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 415p. PASTERNAK, J. J. Uma introdução à genética molecular humana: mecanismo das doenças hereditárias . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 434p. READ, A.; DONNAI, D. Genética clínica: uma nova abordagem . Porto Alegre: Artmed, 2008. 425 p. SNUSTAD, D. P.; SIMMONS, M.J. Fundamentos de genética . 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 903p. WATSON, J. D. Biologia molecular do gene . Porto Alegre: Artmed, 2006. 728p.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN006	INTRODUÇÃO A ECONOMIA	3.3.0	45	-
EMENTA				
Conceitos fundamentais em economia. Evolução do pensamento econômico. Temas e problemas econômicos emergentes. O comportamento do consumidor e do produtor no regime de concorrência perfeita. Noções sobre: sistemas econômicos; mercados e preços; custo de produção; produto, renda e despesa nacional; economia monetária; relações internacionais. O crescimento e equilíbrio econômico em curto e longo prazo. O comportamento econômico do setor público. Estoques reguladores e política de distribuição de alimentos.				
OBJETIVOS				
GERAL: Proporcionar uma visão instrumental e prática da Economia para a área de Nutrição.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Proporcionar conhecimentos para permitir análise dos problemas econômicos da atualidade.• Estudar os diferentes setores da economia.• Discutir questões econômicas e seus impactos na sociedade.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: CASTRO, A.; LESSA, C. Introdução à economia: uma abordagem estruturalista. 37. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2008. 151p. PASSOS, C. R. M. Princípios de economia. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 658p. VICECONTI, P. E. V. Introdução à economia. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Frase editora, 2007. 622p.				
COMPLEMENTARES: CONSEA - CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil. indicadores e monitoramento da constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília-DF: CONSEA, 2010. LEITE, A. D. Crescimento econômico: experiência histórica do Brasil e estratégia para o século XXI. Rio de Janeiro, RJ: José Olympio, 1999. 203p. MANUAL de economia. 5. ed. rev. ampl. São Paulo: Saraiva, 2004. 606 p. PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M.A.S. (Org.). Manual de economia. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. 335p. SAMUELSON, P. A.; NORDHAUS, W. D. Economia. 17. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2004. 626p.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN023	PARASITOLOGIA	3.2.1	60	ISC013
EMENTA				
Introdução ao estudo da Parasitologia. Relação parasito-hospedeiro. Principais aspectos da biologia, epidemiologia e controle dos protozoários, helmintos e artrópodes de interesse médico prevalentes no Brasil. Métodos de diagnóstico em parasitologia.				
OBJETIVOS				
GERAL: Proporcionar conhecimentos básicos sobre os principais parasitos causadores de doenças humanas e seus vetores.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Reconhecer os principais sintomas das parasitoses humanas e relacioná-los à ação patogênica dos diversos parasitos.• Compreender as principais vias de transmissão, fatores de risco, métodos de controle e prevenção das principais parasitoses humanas.• Conhecer os principais métodos de diagnóstico utilizados na Parasitologia.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: AMATO NETO, V. et al. Parasitologia : uma abordagem clínica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 434p. NEVES, D. P. et al. Parasitologia humana . 13. ed. São Paulo: Atheneu, 2016. 588p. REY, L. Parasitologia : parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 883p.				
COMPLEMENTARES: CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 402p. NEVES, D. P. Parasitologia dinâmica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 608p. NEVES, D. P.; FILIPPIS, T. Parasitologia básica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2014. 256p. REY, L. Bases da parasitologia médica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 404p. ZEIBIG, P. Parasitologia clínica : uma abordagem clínico-laboratorial. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 392p.				



Código	Disciplina	Crédito	CH Total	PR
ISN007	PSICOLOGIA GERAL E APLICADA	3.3.0	45	-
EMENTA				
Principais abordagens teóricas em Psicologia; Formação da Personalidade; A Psicologia do desenvolvimento humano e a nutrição; A relação entre alimentação e subjetividade; Saúde e doença mental; Transtornos da Ansiedade e Alimentares: anorexia nervosa, bulimia nervosa, transtorno do comer compulsivo, vigorexia e obesidade; Abordagens psicológicas para instrumentalização do nutricionista no atendimento clínico.				
OBJETIVOS				
GERAL: Proporcionar ao estudante noções básicas sobre Psicologia Geral e sua aplicabilidade na nutrição.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer as principais abordagens teóricas da psicologia;• Conhecer os processos de desenvolvimento humano nos aspectos biológico, afetivo, cognitivo e social;• Aprofundar o conhecimento sobre saúde/doença mental e os transtornos ligados à alimentação;• Refletir sobre o papel do nutricionista e sua relação com o indivíduo.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: BARBOSA, V. L. P. Prevenção da Obesidade na infância e na Adolescência – Exercício, Nutrição e Psicologia. São Paulo: Metha, 2003. BIAGGIO, Â. Psicologia do Desenvolvimento . 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 2002. BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia . 13. ed. ampl. São Paulo: Saraiva, 2001.				
COMPLEMENTARES: DAVIDOFF, L. L. Introdução à Psicologia . São Paulo: MaKron Books, 2004. NOVAES, J. V. O intolerável peso da feiura: sobre as mulheres e seus corpos . Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio: Garamond, 2006. SCHULTZ, D. P.; SCHULTZ, S. E. História da psicologia moderna . Tradução Adail Ubirajara Sobral. 13. ed. São Paulo: Cultrix, 2000. SILVA, A. B. B. Mentes insaciáveis . Rio de Janeiro: Ediouro, 2005. TELES, M. L. S. O que é Psicologia . São Paulo: Editora Brasiliense, 1999.				



2.2.5 EMENTÁRIO – 4º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN008	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	5.4.1	90	ISC006, ISN004 e ISN020
EMENTA				
Introdução à avaliação nutricional. Tipos de anamnese. Avaliação Subjetiva Global. Métodos objetivos de avaliação nutricional: antropometria e composição corporal; parâmetros bioquímicos e imunológicos; avaliação dietética; bioimpedância. Métodos subjetivos de avaliação nutricional: exame físico; rastreamento nutricional. Avaliação nutricional nos ciclos da vida: gestante, criança, adolescente, adulto e idoso. Avaliação nutricional em pacientes hospitalizados e em portadores de necessidades especiais. Análise nutricional de populações.				
OBJETIVOS				
GERAL: Compreender o papel da avaliação nutricional no processo utilizando as várias ferramentas e técnicas de diagnóstico e acompanhamento nutricional.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer as formas de anamnese nutricional, inquéritos dietéticos e análise subjetiva global.• Aprender de forma prática os métodos duplamente indiretos de avaliação da composição corporal e cálculos de densidade corporal.• Conhecer as formas de se realizar a avaliação nutricional nas diferentes etapas da vida e em indivíduos em condições especiais.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: COSTA, R. F. Composição corporal : teoria e prática da avaliação. Barueri, SP: Manole, 2001. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional : aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. Avaliação Nutricional . Novas Perspectivas. 2. ed. São Paulo: Roca, 2015. TIRAPEGUIA, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional : teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009				
COMPLEMENTARES: BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional/SISVAN . Orientações Básicas para coleta, processamento, análise de dados e Informação em Serviços de Saúde. Brasília: MS, 2004. p. 22 (Série A. Normas e Manuais Técnicos). COORDENAÇÃO Geral de Alimentação e Nutrição – CGAN. Tabelas das Curvas da OMS (2006 e 2007) . Disponível em: < http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/tabelas_curvas_oms_2006_2007.pdf >.				



COSTA, M.J.C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2008.

CUPPARI, L. (Coord.). **Guia de Nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2. ed. rev. e ampl. Barueri: Manole, 2005. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar).

ENGSTROM, E. M. (coord) SISVAN: **O diagnóstico nutricional**. Ministério da Saúde – Fundação Oswaldo Cruz, vol. 1., 2002. 147p.

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

GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. São Paulo: M. Books, 2008.

PINHEIRO, A. B. V.; et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

ROSA, G. et al. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado - Uma abordagem teórico-prática**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2008.

SABE. **Inquérito sobre Saúde, bem-estar e envelhecimento**. Disponível em:< <http://www.fsp.usp.br/sabe/>>.

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. 4. ed. rev. ampl. e mod. Florianópolis-SC: Editora da UFSC, 2008.

Código	Disciplina	Crédito	CH Total	PR
ISN042	BROMATOLOGIA	3.2.1	60	ISN112 ISN014
EMENTA				
Conceito e importância da Bromatologia. Valor nutritivo dos alimentos por meio de análises físico-químicas. Estudo químico bromatológico sobre os principais constituintes dos alimentos. Determinação da composição centesimal e análise da pureza dos produtos alimentícios. Alterações químicas e bioquímicas de importância no processamento de alimentos. Fraudes em alimentos.				
OBJETIVOS				
GERAL: Proporcionar ao estudante conhecimentos necessários de métodos e técnicas utilizadas nas análises físico-químicas dos alimentos.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer e aplicar os métodos de análise de alimentos, legislação correlacionada e importância destes no controle de qualidade em alimentos.• Interpretar e descrever cientificamente os resultados das análises.• Realizar análises físico-químicas de alimentos regionais.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos . 6. ed. Viçosa: UFV, 2015. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. GRANATO, D.; NUNES, D. S. Análise químicas, propriedades funcionais e				



controle da qualidade de alimentos e bebidas: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

COMPLEMENTARES:

ANDRADE, É. **Análise de alimentos:** uma visão química da nutrição. 4. ed. São Paulo: Varela, 2015.

BRASIL. Anvisa. Disponível em: <portal.anvisa.gov.br/alimentos>.

ESKIN, M.; SHAHIDI, F. **Bioquímica de alimentos.** 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2015.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** São Paulo, 2008. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br/resources/editorinplace/ial/2016_3_19/analisedealimentosial_2008.pdf?attach=true>.

PICÓ, Y. **Análise química de alimentos:** técnicas. Rio de Janeiro: Campus, 2014.

SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição:** introdução à bromatologia. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SILVA, C. O.; TASSI, É. M. M.; PASCOAL, G. B. **Ciência dos Alimentos:** Princípios de Bromatologia. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN060	EPIDEMIOLOGIA GERAL	4.4.0	60	ISN004 ISN021
EMENTA				
História e evolução da Epidemiologia. Processo saúde-doença na sua dimensão histórica e seus condicionantes sociais e ambientais. Transição demográfica e epidemiológica. Modelos para representação da etiologia das doenças e classificação das medidas preventivas. Indicadores de saúde e sistemas de informação. Princípios básicos de análise epidemiológica. Métodos em epidemiologia. Tipos de estudo em epidemiologia e métodos utilizados nos estudos epidemiológicos em Saúde Pública. Vigilância epidemiológica: contexto nacional e regional. Epidemiologia das doenças e agravos, transmissíveis e não transmissíveis. Investigação de surtos e doenças.				
OBJETIVOS				
GERAL: Compreender os princípios básicos de epidemiologia e sua aplicabilidade na saúde.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Oferecer conhecimentos básicos do método epidemiológico aplicáveis na prática profissional e no delineamento de estudos de interesse no campo da saúde.• Desenvolver o aporte teórico necessário para a prática da vigilância epidemiológica nos aspectos do indivíduo, da família e da comunidade.• Identificar os indicadores nacionais e regionais epidemiológicos de saúde e os coeficientes utilizados em saúde pública.				



REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

- ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. L. **Introdução à epidemiologia**. 4. ed. Guanabara Koogan, 2006.
- MEDRONHO, R. A. (Ed.). **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2009. 685 p.
- ROUQUAYROL, M. Z.; SILVA, M. G. C. (Org.). **Epidemiologia & saúde**. 7. ed. Rio de Janeiro, RJ: MedBook: 2013. 709 p.

COMPLEMENTARES:

- AYRES, J. R. C. M. **Sobre o risco: para compreender a epidemiologia**. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2008. 328 p.
- BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRÖM, T.; BEAGLEHOLE, R. **Epidemiologia básica**. 2. ed. São Paulo, SP: Santos, 2011. 213p.
- FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W. **Epidemiologia clínica: elementos essenciais**. 4. ed. Artmed, 2006.
- MEDRONHO, R. A. **Epidemiologia**. São Paulo, SP: Atheneu, 2003. 493 p.
- PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1995. 596 p.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN064	HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS	3.2.1	60	ISN003 ISN023
EMENTA				
A disciplina se dedica em estudar as legislações vigentes e as principais ferramentas de gestão de qualidade de alimentos capacitando o estudante a trabalhar na produção segura de alimentos.				
OBJETIVOS				
GERAL: Prover conhecimentos referentes à qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Estudar as legislações vigentes referentes à produção de alimentos.• Estudar as principais ferramentas de gestão de qualidade de alimentos (5s, APPCC, Manual de Boas Práticas, POP's).• Capacitar os estudantes a realizar visitas técnicas e aplicação de check-lists em unidades produtoras de refeições, buscando as possíveis falhas higiênico-sanitárias durante todas as etapas de produção de alimentos.• Capacitar os estudantes a montarem manuais de boas práticas baseadas nas legislações vigentes.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: BRASIL. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços				



de Alimentação. Resolução de Diretoria Colegiada nº 216 de 15/09/2004.
BRASIL. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Resolução de Diretoria Colegiada nº 275 de 21/10/2002.
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 5. ed. rev. atual. Barueri, SP: Manole, 2015. 1077 p.
SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

COMPLEMENTARES:

BRASIL. **Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Portaria da Secretaria de Vigilância Sanitária nº 326 de 30/07/1997.

BRASIL. **Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos**. Portaria do Ministério da Saúde nº 1428 de 26/11/2017.

CODEX ALIMENTARIUS. **Higiene dos Alimentos** – Textos Básicos / Organização Pan-Americana da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Food and Agriculture Organization of the United Nations. – Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/codex_alimentarius.pdf>.

Alimentos e Nutrição. Disponível em: <<http://diretorio.ibict.br/handle/1/362>>.

Ciência e Tecnologia de Alimentos. Disponível em: <<http://www.sbcta.org.br/revista-food-science-and-technology>>.

Revista Ciência e Agrotecnologia. Disponível em: <<http://www.scielo.br/revistas/cagro/pinstruc.htm>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN057	PATOLOGIA BÁSICA	4.4.0	60	ISC006

EMENTA

Respostas das células e dos tecidos frente às agressões químicas, físicas, biológicas, ambientais, nutricionais e genéticas, bem como, as repercussões funcionais, evolução e consequência dessas agressões sobre órgãos, sistemas e o organismo como um todo. Lesão e morte celular. Distúrbios de crescimento, diferenciação celular e neoplasias. Distúrbios hemodinâmicos. Inflamação. Processo de reparo. Imunopatologia. Etiologia e patogenia das principais doenças de interesse da Nutrição, considerando a integração dos conhecimentos das diferentes disciplinas básicas.

OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer os conceitos, os processos patológicos gerais, terminologias e os principais métodos de estudo em Patologia.



ESPECÍFICOS:

- Conhecer as respostas das células e dos tecidos frente às agressões químicas, físicas, biológicas, ambientais, nutricionais e genéticas, além da etiologia e da patogenia das doenças, considerando a integração dos conhecimentos das diferentes disciplinas básicas.
- Compreender o que é doença, patogenia e etiologia, os mecanismos pelos quais diferentes causas podem levar a célula às alterações reversíveis, irreversíveis e morte celular.
- Especificar as particularidades histológicas de algumas patologias.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

- BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo**: patologia geral. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 364p.
- MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. **Patologia**: processos gerais. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 320p.
- ROBINS, S. L.; COTRAN, R. S.; KUMAR, V. **Robbins e Contran**. Patologia – bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier. 2010. 1458 p.

COMPLEMENTARES:

- FARIA, J. L. **Patologia geral**: fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 298p.
- HANSEL, D. E.; DINTZIS, R. Z. **Fundamentos de patologia**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 937 p
- KIERSZENBAUM, A. L. **Histologia e biologia celular**: uma introdução à patologia. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2008, 677 p.
- KING, T. C. **Patologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 421p.
- PORTH, C. M.; KUNERT, M. P. **Fisiopatologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1451p.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN039	TÉCNICA DIETÉTICA I	4.4.0	60	ISN014 ISN112

EMENTA

Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Pesos e medidas. Índice de parte comestível, índice de conversão e índice de reidratação, índice de cocção/conversão, resto ingesta e custos. Receituário padrão e ficha técnica. Glossário de terminologias em Técnica Dietética. Cálculo do valor nutricional (total e porção).

OBJETIVOS

GERAL:

Sistematizar e estudar os procedimentos que possibilitam a utilização dos alimentos, visando preservar o valor nutritivo e obter as características sensoriais desejadas.



ESPECÍFICOS:

- Conhecer a importância da Técnica Dietética no campo da Ciência da Nutrição.
- Estimar os teores de nutrientes e energia das preparações elaboradas e da porção padrão.
- Estudar os procedimentos para definição de *per capita*, fator de correção e fator de cocção, baseados na definição de pesos e medidas caseiras, visando o mínimo de perdas do teor nutritivo.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.B. **Técnica dietética** – seleção e preparo de alimentos – Manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005. 167p.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética**: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

COMPLEMENTARES:

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. 2. ed. V. 2. Brasília: Editora Senac – DF, 2013.

CAMARGO, Érika Barbosa (Ed.). **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 167p.

MOREIRA, M. A. **Medidas caseiras no preparo dos alimentos**. 2. ed. Goiânia: AB, 2002. 144 p.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006. 228p.

TACO – Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos. Versão II. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006; 105p. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco/>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC041	FARMACOLOGIA	4.4.0	60	ISC006

EMENTA

Conceitos e princípios gerais de Farmacologia. Aspectos farmacodinâmicos e farmacocinéticos de drogas. Formas farmacêuticas. Droga-receptor, sinergismo e antagonismo de drogas. Principais fármacos de ação no sistema nervoso simpático e parassimpático. Mecanismos de modulação. Anestésicos gerais e locais. Interação entre droga-droga e droga-nutrientes e seus efeitos nos processos farmacocinéticos: absorção, distribuição, biotransformação e excreção. Principais fármacos indicados em patologias do sistema cardiovascular, digestivo, endócrino, inflamação e alergia. Efeitos das drogas no apetite, no sistema digestivo e nos níveis pressóricos e de glicose. Farmacologia dos fitoterápicos.

OBJETIVOS

GERAL:

Capacitar o estudante à aquisição de conhecimentos referentes aos princípios



essenciais e conceitos fundamentais da Farmacologia.

ESPECÍFICOS:

- Relacionar o conhecimento da interação entre substâncias químicas e sistemas vivos, entre estrutura química e atividade farmacocinética, farmacodinâmica, interações com outras drogas e nutrientes e os principais sistemas do organismo humano.
- Conhecer os principais fármacos de interesse na nutrição, bem como sua interferência/relação e importância na definição da terapia nutricional.
- Estudar os principais fitoterápicos utilizados na prescrição dos nutricionistas.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

- GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. G.; BRUNTON, L. L. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: McGraw-Hill, 2012. 2112 p.
- RANG, H. P. **Rang & Dale Farmacologia**. 8. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2016. 784 p.
- SILVA, P. **Farmacologia**. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1369p.

COMPLEMENTARES:

- KATZUNG, B. G. et al. **Farmacologia básica e clínica**. 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2017. 1216 p.
- LÜLLMANN, H.; MOHR, K.; HEIN, L. **Farmacologia - Texto e Atlas**. 7. ed. Artmed. Porto Alegre. 2016.
- OLSON, J. M. **Farmacologia Clínica**. 3. ed. Artmed. Porto Alegre. 2009. 188 p.
- FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L. **Farmacologia clínica e terapêutica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 852 p.
- BRASIL. ANVISA. Disponível em: <portal.anvisa.gov.br/fitoterapicos>.

2.2.6 EMENTÁRIO – 5º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN043	ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	4.4.0	60	ISN064 ISN039 ISN006
EMENTA				
Introdução à administração. Aplicação da administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Organização administrativa, modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas de UANs. Planejamento físico, equipamentos e funcional dos diversos tipos de UANs. Equipamentos necessários para UANs. Dimensionamento de pessoas. Administração de recursos humanos. Técnicas de treinamento de equipe técnica. Legislações trabalhistas.				
OBJETIVOS				
GERAL: Compreender os fundamentos necessários à administração e planejamento				



físico e de recursos humanos de Unidades de Alimentação e Nutrição.

ESPECÍFICOS:

- Capacitar o estudante para a avaliação técnica da estrutura física-funcional dos diferentes tipos de UANs.
- Aprender os cálculos de dimensão de área para cada setor dentro da UAN.
- Compreender a hierarquia organizacional e as suas respectivas funções.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração**. 5. ed. Manole, 2002. 432p.

TEIXEIRA, S.; MILOT, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Atheneu, 2004. 232p.

COMPLEMENTARES:

FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 5. ed. Senac, 2009. 159p.

MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação – implementação, qualidade e saúde**. São Paulo: Metha, 2006. 193p.

OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. **Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas**. Rio de Janeiro: Rúbio, 2016.

OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. **Administração de unidades produtoras de refeições: Desafios e Perspectivas**. Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2016.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade - Uma abordagem gerencial (Manual prático do gestor de serviços de alimentação)**. 3. ed. São Paulo: Editora Metha. 2011. 227p.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN048	NUTRIÇÃO E METABOLISMO	3.3.0	45	ISC006

EMENTA

Mecanismos da olfação, gustação, mastigação; deglutição; controle neuroendócrino da ingestão alimentar. Digestão, absorção e transporte de macro e micronutrientes. Metabolismo do estado absorvivo e do jejum. Compostos bioativos em alimentos; Organização e controle da osmolaridade e do volume dos líquidos corporais.

OBJETIVOS

GERAL:

Compreender o funcionamento integrado da digestão e metabolismo dos principais componentes dos alimentos e dos compostos bioativos a nível fisiológico e celular.

ESPECÍFICOS:

- Estudar as vias de digestão, absorção, metabolismo e transporte dos macro e micronutrientes.



- Compreender os mecanismos fisiológicos sensoriais.
- Identificar as diferenças entre o estado absorptivo e do jejum.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

- CARDOSO, M. A. **Nutrição e Metabolismo** – Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 345p.
- COSTA, N. M. B.; PELÚZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo**. Viçosa: Editora UFV, 2012. 400p
- COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016.
- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. (Org.). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 1. ed. Barueri: Manole, 2013. 1257p.
- DOUGLAS, C. R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1074p.

COMPLEMENTARES:

- CURI, R. et al. **Entendendo a Gordura**: os ácidos graxos. Barueri-SP: Manole Ltda, 2002.
- GIBNEY, M. J. **Introdução à nutrição humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 317p.
- GROFF, J. L.; COHEN, M.; GROPPER, S.; SMITH; J. L. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- MARZZOCO, A; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan (EGK). 2015.
- MURA, J. D. P.; CHEMIN, S. M. S. S. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. 3. ed. Editora Payá, 2016., 20.
- Molecular Nutrition and Food Research. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/16134133>>.
- Nature Reviews. Disponível em: <<https://www.nature.com/reviews/index.html>>.
- Nutrition. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/nutrition>>.
- The American Journal of Clinical Nutrition. Disponível em: <<https://academic.oup.com/ajcn/>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN054	NUTRIÇÃO EDUCACIONAL PARA A SAÚDE	3.2.1	60	ISN004 ISN007 ISC004

EMENTA

Educação e processo educativo. conceitos de educação alimentar e nutricional. Histórico da educação nutricional. Ideologias da educação nutricional. Comportamento alimentar. Formação de crenças e hábitos alimentares. Responsabilidades educativas do nutricionista aplicadas aos campos de atuação do nutricionista. Planejamento de programas de educação nutricional. Metodologias ativas, métodos e técnicas de ensino aplicadas a educação nutricional. Educação nutricional aplicada aos diferentes ciclos da



vida.
OBJETIVOS
<p>GERAL: Compreender a atuação do nutricionista como educador e a educação nutricional como a ferramenta de comunicação para a atenção nutricional individual e coletiva.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Identificar como as teorias da educação podem ser aplicadas nos processos de educação nutricional desenvolvidos nos espaços de prática do nutricionista.• Conhecer os diferentes métodos e recursos possíveis de utilização para a educação em saúde.• Realizar ações de educação e vigilância alimentar e nutricional para indivíduos e grupos populacionais.
REFERÊNCIAS
<p>BÁSICAS: BERTUCCI, L. M.; MOTA, A.; SCHRAIBER, L. B. Saúde e Educação, um encontro plural. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 2017. 326p. CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, Sociedade e Cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 2015. 496p. DIEZ-GARCIA, R. V.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças Alimentares e Educação Nutricional. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 388p.</p> <p>COMPLEMENTARES: BOOG, M. C. F. Educação em Nutrição: integrando experiências. Campinas: Komedi, 2013. 268p. BRASIL. Ministério da Saúde. Biblioteca Virtual em Saúde. Disponível em: <http://bvsmis.saude.gov.br/>. BRASIL. Ministério da Saúde. Rede BiblioSUS. Disponível em: <http://bibliosus.saude.gov.br/>. BRASIL. Portal de periódicos CAPES/MEC. Disponível em: <http://www.periodicos.capes.gov.br/>. CRUZ, P. J. S. C., et al (Org.). Vivências de extensão em educação popular no Brasil: extensão e educação popular na reorientação de práticas, políticas e serviços de saúde. João Pessoa: Editora do CCTA, 2018. 3v. 464p. FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN Editora, 2008. 244p. GALISA, M. et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. São Paulo: Roca, 2014. 308p. LINDEN, S. Educação Alimentar e Nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. São Paulo: Varela, 2011. 145p. Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN. Disponível em: <https://www.rasbran.com.br/rasbran>.</p>



Revista de Nutrição. Disponível em: < http://www.scielo.br/revistas/rn/pinstruc.htm >.
Revista Ideias na mesa. Disponível em: < https://ideiasnamesa.unb.br/index.php?r=bibliotecaldeias/view&id=361 >.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN046	NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA	6.5.1	105	ISN039 ISN008
EMENTA				
Introdução à dietética. Finalidades e leis da alimentação. Guias alimentares. Biodisponibilidade de nutrientes. Recomendações nutricionais e análise de ingestão de energia, água, macros e micronutrientes. Análise qualitativa da proteína. Aspecto energético do plano alimentar. Vegetarianismo. Planejamento dietético dos grupos: pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso. Criação de listas de substitutos alimentares. Dietas qualitativas e dietas quantitativas. <i>Software</i> aplicado à Nutrição. Prescrição dietoterápica.				
OBJETIVOS				
GERAL: Realizar o planejamento e a avaliação dietética aplicando adequadamente as recomendações nutricionais e ajustando-as às condições biológicas e socioeconômicas.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Estudar conceitos, finalidades e biodisponibilidade no planejamento dietético.• Conhecer as necessidades energéticas e nutricionais nas diversas faixas etárias.• Estudar a aplicabilidade dos guias alimentares com alimentos regionais.• Realizar avaliação e adequação quantitativa e qualitativa do consumo alimentar nos ciclos da vida.• Utilizar softwares aplicados a nutrição no planejamento dietético.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: COZZOLINO, S. M. F. (Org.). Biodisponibilidade de nutrientes . 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição . Barueri, SP: 2013. 1288 p. GOMES, C. E. T; SANTOS, E. C dos. Nutrição e Dietética - Série Eixos - Ambiente e Saúde. Editora Érica, 2014. 120 p. GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas . São Paulo: M. Books do Brasil Editora Ltda, 2008. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.				
COMPLEMENTARES: BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2014. Disponível em:				



<http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasil_eira_2ed.pdf>.

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B.; SÁ, N. G. **Nutrição: conceitos e aplicações**. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.

GOMES, C. E. T; SANTOS, E.C dos. **Planejamento Alimentar - Educação Nutricional nas diversas fases da vida - Série Eixos**. Editora Érica. 2014. 127 p.

NÚCLEO EM ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO (NEPA). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2011. Disponível em:
<http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada>.

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

VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 628 p

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN047	SAÚDE PÚBLICA	3.3.0	45	ISC011 ISN060
EMENTA				
Princípios conceituais em saúde pública. Processo saúde-doença. Processos de vida-trabalho-condições de saúde. Políticas de saúde no Brasil: contexto histórico e reforma sanitária. Sistemas de atenção à saúde. Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, diretrizes, leis orgânica, normas operacionais e organizativas. Modelos de atenção à saúde no Brasil.				
OBJETIVOS				
GERAL: Analisar a produção histórica, fundamentos teórico-metodológicos e desenvolvimento do campo da saúde pública, considerando temas emergentes que expressem a multivariabilidade que configura a práxis da saúde pública no Brasil.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer a evolução histórica da saúde pública no mundo, Brasil e na Amazônia.• Estimular o exercício analítico dos problemas de saúde no Brasil nos contextos histórico, econômico e cultural.• Problematizar cenários de desigualdades sociais que produzem e modulam o processo saúde-doença na sociedade contemporânea.• Correlacionar a Saúde Pública com os cenários de prática do Sistema Único de Saúde e outros espaços de provisão de serviços de saúde à população.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: GIOVANELLA, L.; et al. Políticas e Sistema de Saúde no Brasil . 3. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2017. 1.100 p.				



PAIM, J. P; ALMEIDA-FILHO, N. **Saúde Coletiva** - Teoria e Prática. Rio de Janeiro: MedBook. 2014. 720 p.

PAIM, J. **Reforma sanitária brasileira**: contribuição para a compreensão e crítica. 2. Ed. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2013. 356 p.

COMPLEMENTARES:

<<http://bvsmms.saude.gov.br/>>.

ALMEIDA FILHO, N. **O Que é Saúde?**. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2013. 160 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Biblioteca Virtual em Saúde. Disponível em:

BRASIL. Ministério da Saúde. Rede BiblioSUS. Disponível em: <<http://bibliosus.saude.gov.br/>>.

BRASIL. Portal de periódicos CAPES/MEC. Disponível em: <<http://www.periodicos.capes.gov.br/>>.

CZERESNIA, D; FREITAS, C. D. **Promoção da Saúde**: conceitos, reflexões, tendências. 5. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2017. 176 p.

PAIM, J. **O Que é o SUS**. 6. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2016. 148.

RIVERA, F.J.U.; ARTMANN, E. **Planejamento e Gestão em Saúde**: conceitos, história e propostas. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2014. 162p.

SCHWEICKARDT, J.C. **História e política pública de saúde na Amazônia**. Porto Alegre: Rede Unida, 2017. 214 p.

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em: <<http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/index.php>>.

Determinantes sociais em saúde. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ZPo0vKZI0IM>>.

Epidemiologia e Serviços de Saúde. Disponível em: <<http://www.scielo.br/revistas/ress/pinstruc.htm>>.

História da saúde pública no Brasil. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=7ouSg6oNMe8>>.

Indicadores de saúde. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=xzGalHQv8e0>; <<https://www.youtube.com/watch?v=nACSal4fEK4>>.

Para discussão de políticas públicas. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=tABRII-xOls>>.

Public Health. Disponível em: <<http://www.publichealthjrnl.com/>>.

Revista Brasileira de Epidemiologia. Disponível em: <<https://www.abrasco.org.br/site/revistas/revista-brasileira-de-epidemiologia/>>.

Revista Ciência & Saúde Coletiva. Disponível em: <<http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/>>.

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/rsp>>.

Saúde e política e história da saúde no Brasil no SUS: Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=Cb-csINmGnE>>.

Saúde e seguridade social. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=p2L83h18eg4>>.

Sistemas de saúde no mundo. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=iLbVJQi1zho>>.



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN052	TÉCNICA DIETÉTICA II	5.4.1	90	ISN039
EMENTA				
Introdução ao estudo da gastronomia brasileira e internacional. Estudo das transformações físico-químicas e sensoriais durante o processamento de gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, carnes, aves e pescados, leguminosas, bebidas, massas, açúcares, caldos, infusos e molhos. Tipos de cocção. Aplicar os indicadores de qualidade e transformações dos alimentos. Elaborar relatórios técnicos de preparações. Avaliação sensorial de preparações e produtos alimentícios. Planejamento de cardápios para indivíduos e coletividades.				
OBJETIVOS				
GERAL: Planejar e executar preparações alimentícias, adotando métodos exatos, seguros e econômicos, preservando os princípios nutritivos, assegurando suas condições higiênico-sanitárias, facilitando sua digestibilidade e aceitação.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Manipular corretamente os equipamentos e utensílios nas áreas de preparo de alimentos.• Conhecer e identificar as transformações físico-químicas que ocorrem com os alimentos durante os processos de pré-preparo e preparo.• Oferecer subsídio para a formulação de cardápios e prescrições adequadas aos objetivos da orientação nutricional.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B. Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos – Manual de laboratório. São Paulo: Atheneu, 2005. 167p. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética, seleção e preparo dos alimentos . 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. 276p. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética . 2. ed. São Paulo: Manole, 2006. 228p.				
COMPLEMENTARES: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição : um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. BARRETO, R. L. P. Passaporte para o sabor : tecnologias para a elaboração de cardápios. 6. ed. São Paulo: Ed. Senac SP, 2005. 306p. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos . 2. ed. Goiânia: AB, 2002. 144 p. TACO – Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos . Versão II. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006; 105p. Disponível em: http://www.unicamp.br/nepa/taco/ TREUILLE, E. Le Cordon Bleu : todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351p.				



2.2.7 EMENTÁRIO – 6º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN067	ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	4.3.1	75	ISN043
EMENTA				
Planejamento de cardápios, sistematização de compras, controle de estoque, produção e distribuição nos diferentes tipos de serviços de alimentação: cozinha industrial, hospitalar, <i>buffets</i> , prisional, escolar, instituições de longa permanência e restaurantes. Administração financeira de Unidade de Alimentação e Nutrição (UANs). Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Avaliação da produtividade, dos processos, do desperdício e dos resultados. Indicador de satisfação do cliente e empreendedorismo em UANs.				
OBJETIVOS				
GERAL: Desenvolver habilidades técnicas para o planejamento de cardápios nos diferentes tipos de serviços de alimentação e nutrição.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">•Elaborar e organizar cardápios de diferentes UANs, como também a aquisição de seus gêneros alimentícios.•Capacitar o estudante para o gerenciamento e planejamento dos programas nacionais de alimentação e nutrição.•Estudar as diferentes ferramentas de avaliação de satisfação e qualidade nos serviços de alimentação e nutrição.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição : um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009. SILVA J., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação . 6. ed. Varela, 2005. 624p. STANGARLIN, L; SERAFIM, A. L.; MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. Instrumentos para diagnóstico das boas práticas de manipulação em serviços de alimentação . Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 207 p.				
COMPLEMENTARES: CINTRA, P. Qualidade e redução de custos em alimentos . Rio de Janeiro: Editora Rúbio. 2016. MAGALHÃES, S. G.; RODRIGUES, E. L. Fichas de Preparações e Análise do Valor Nutricional . Rio de Janeiro: Editora Rúbio, 2015. MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação – implementação, qualidade e saúde. São Paulo: Metha, 2006. 193p. MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. 5. ed. Manole, 2002. 432p.				



SANTOS JUNIOR, C. J. dos. **Manual de bpf, pop e registros em estabelecimentos alimentícios**: guia técnico para elaboração. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2012. 189 p.

STANGARLIN, L. F.; SERAFIM, A. L. SACCOL, A. L. F. **Instrumentos Para Elaboração do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizado**. Rio de Janeiro. 2016.

STANGARLIN, L.; et al. **Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em serviço de nutrição e dietética hospitalar**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN068	FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	7.6.1	120	ISN046 ISN048 ISN007
EMENTA				
Fundamentos e importância da dietoterapia. Interação com a equipe Multidisciplinar e suporte nutricional ambulatorial, hospitalar e domiciliar. Dietas progressivas hospitalares. Terapia Nutricional enteral e parenteral. Fisiopatologia e dietoterapia aplicada às alergias alimentares; enfermidades do Trato Gastrointestinal: orais, esofágicas, gástricas e intestinais; glândulas anexas; obesidade e desnutrição energético-proteica; distúrbios alimentares, comportamentais e psiquiátricos; e endócrinas.				
OBJETIVOS				
GERAL: Capacitar os estudantes para a prescrição de condutas dietoterápicas e desenvolver suportes nutricionais adequados, considerando os mecanismos fisiopatológicos.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer a atuação do nutricionista na área clínica.• Compreender as diferentes peculiaridades das indicações de vias de acesso para a nutrição do paciente.• Aplicar a dietoterapia nas diferentes enfermidades, mediante estudos de caso.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ANGELIS, R. C. Alergias alimentares . São Paulo: Atheneu, 2006. 123p. AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. Nutrição clínica . Barueri, SP: Manole, 2009. 371 p. COSTA, E. A. Manual de fisiopatologia e nutrição . 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007. 223p. CUPPARI, L (coord.). Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2005. 474p. FERRO, H. C.; AZEVEDO, J. R. A.; LOSS, S. H. (Edit.). Nutrição parenteral e enteral em UTI . São Paulo: Atheneu, 2001. GARCIA, E. M. Atendimento sistematizado em nutrição . São Paulo:				



- Atheneu, 2005. 182p.
- KFOURI FILHO, M. **Terapia nutricional parenteral**. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
- LEÃO, L. S. C. S.; GOMES, M. C. R. **Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto**. 10. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.
- MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14 ed. Elsevier, 2018. 1160p.
- REIS, N. T. **Nutrição clínica: sistema digestório**. Rio de Janeiro: Rubio, 2003. 294p. ROSADO, E. L.; et al. **Dietoterapia: uma abordagem prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 213p.
- SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222p.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D'Arc P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122p.
- TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 928p. v.1-2
- WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 196p.

COMPLEMENTARES:

- ABESO, Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileiras de Obesidade. 3. ed, São Paulo, 2016.
- ASSOCIAÇÃO Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina. **Terapia Nutricional para Pacientes com Obesidade Extrema**, 2011.
- CUNHA, L. N. **Anorexia, bulimia e compulsão alimentar**. São Paulo: Atheneu, 2008. 171p.
- GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. São Paulo: M. Books, 2008.
- GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1998. 639 p.
- RESOLUÇÃO CFN Nº 222/99. Dispõe sobre a participação do nutricionista em Equipes Multiprofissionais de Terapias Nutricionais (EMTN), para a prática de Terapias Nutricionais Enterais (TNE), e dá outras providências.
- SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE. PORTARIA nº 312, de 30/04/2002. ASSUNTO: Padronização da nomenclatura do censo hospitalar.
- BRASIL. Portal de periódicos CAPES/MEC. Disponível em: <<http://www.periodicos.capes.gov.br/>>.
- Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. Disponível em: <<http://www.nutritioncare.org/journals/>>.
- NÚCLEO EM ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO (NEPA). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2011. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada>.
- Revista de Nutrição. Disponível em:



<<http://www.scielo.br/revistas/rn/pinstruc.htm>>.
The American Journal of Clinical Nutrition. Disponível em:
<<https://academic.oup.com/ajcn/>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN069	NUTRIÇÃO APLICADA À ATIVIDADE FÍSICA	2.2.0	30	ISN048 ISN046
EMENTA				
Introdução à nutrição no esporte. Metabolismos energéticos no exercício físico. Importância dos macro e micronutrientes na atividade física. Planejamento dietético pré, durante e após a atividade física. Cálculo das necessidades nutricionais. Desidratação e hidratação com água e bebidas isotônicas. Recursos ergogênicos nutricionais.				
OBJETIVOS				
GERAL: Estudar a importância da nutrição para os praticantes de atividade física.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Estudar os metabolismos energéticos e conhecer seus papéis nos diferentes tipos de exercício.• Planejar a alimentação e hidratação de desportistas antes, durante e após a atividade física.• Conhecer compostos ergogênicos que melhoram no ganho de massa magra e performance.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: HERNANDEZ, A. J.; NAHAS, R. M. (editores). Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Rev Bras Med Esporte. v.15, n. 3, 2009, p. 3-12. HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. Nutrição esportiva: uma visão prática. 2. ed., rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2002. 430p. MAUGHAN, R. J. et al. IOC consensus statement: dietary supplements and the high-performance athlete. Br J Sports Med. v. 0, n. 1, 2018, p. 1–17 McARDLE, W. D.; KATCH F. I.; KATCH V. L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.				
COMPLEMENTARES: FARINATTI, P. T. V. Apresentação de uma Versão em Português do Compêndio de Atividades Físicas: uma contribuição aos pesquisadores e profissionais em Fisiologia do Exercício. Revista Brasileira de Fisiologia do Exercício. v. 2, 2003. p.177-208. KLEINER, S. M. Nutrição para o treinamento de força. Barueri, SP: Manole, 2009. 368p. THOMAS, D. T.; ERDMAN, K. A.; BURKE, L. M. American College of Sports				



Medicine Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. Medicine & Science in Sports & Exercise. v. 48, n. 3, 2016. p. 543-568.

TIRAPÉGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física.** São Paulo: Atheneu, 2009.

WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L.; KENNEY, W. L. **Fisiologia do esporte e do exercício.** Barueri, SP: Manole, 2013.

British Journal of Sports and Medicine. Disponível em: < <http://bjsm.bmj.com/>>.

Medicine & Science in Sports & Exercise. Disponível em: < <http://www.acsm.org/public-information/acsm-journals/medicine-science-in-sports-exercise>>.

Revista Brasileira de Fisiologia do Exercício. Disponível em: < <http://www.rbpfex.com.br/index.php/rbpfex>>.

Revista Brasileira de Medicina no Esporte. Disponível em: < <http://rbme.org/sumario>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN078	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	3.3.0	45	ISN047

EMENTA

Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. A transição nutricional no Brasil. Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Intervenção, políticas, programas, estratégias e sistemas de alimentação e nutrição no Brasil. Planejamento e avaliação de programas de alimentação e nutrição. Papel do nutricionista em Saúde Pública.

OBJETIVOS

GERAL:

Contextualizar a nutrição na prática da atenção básica em saúde, capacitando para o reconhecimento de problemas nutricionais de saúde pública, assim como planejamento de programas e estratégias de intervenção.

ESPECÍFICOS:

- Reconhecer a importância das políticas de alimentação e nutrição e de segurança alimentar e nutricional (SAN), bem como da inserção do profissional nutricionista para o enfrentamento dos problemas de saúde da população no Brasil.
- Conhecer a importância do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional para o planejamento em saúde e nutrição.
- Discutir o papel do nutricionista em saúde pública.



REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

CARDOSO, M. A. (Ed.). **Nutrição em saúde coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014. 364 p.

ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. **Segurança Alimentar e Nutricional**: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2013. 225p.

TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLO, M. H. A. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 664p.

COMPLEMENTARES:

BRASIL. Ministério da Saúde. Biblioteca Virtual em Saúde. Disponível em: <<http://bvsmms.saude.gov.br/>>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Rede BiblioSUS. Disponível em: <<http://bibliosus.saude.gov.br/>>.

CZERESNIA, D; FREITAS, C.D. **Promoção da Saúde**: conceitos, reflexões, tendências. 5. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2017. 176 p.

GIOVANELLA, L.; et al. **Políticas e Sistema de Saúde no Brasil**. 3. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2017. 1.100 p.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 2009. 580p.

LIMA, E.S. **Mal de Fome e não de raça**: gênese, constituição e ação política da educação alimentar. Brasil, 1934-1946. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 2015. 285p.

REDE NUTRI. Disponível em: <<http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-index.php?page=Biblioteca>>.

RIVERA, F.J.U.; ARTMANN, E. **Planejamento e Gestão em Saúde**: conceitos, história e propostas. Rio de Janeiro: Fiocruz. 2014. 162p.

BRASIL. Portal de periódicos CAPES/MEC. Disponível em: <<http://www.periodicos.capes.gov.br/>>Cadernos de Saúde Pública. Disponível em: <<http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/index.php>>.

Epidemiologia e Serviços de Saúde. Disponível em: <<http://www.scielo.br/revistas/ress/pinstruc.htm>>.

Public Health. Disponível em: <<http://www.publichealthjrnl.com/>>.

Revista Brasileira de Epidemiologia. Disponível em: <<https://www.abrasco.org.br/site/revistas/revista-brasileira-de-epidemiologia/>>.

Revista Ciência & Saúde Coletiva. Disponível em: <<http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/>>.

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/rsp>>.



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN050	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	6.5.1	105	ISN048 ISN046 ISN054
EMENTA				
Introdução ao estudo da nutrição materno infantil: mudanças fisiológicas e os processos de crescimento e desenvolvimento do recém-nascido até dois anos. Alterações fisiológicas na gestação da fecundação até o parto. Tipos de aleitamento materno: exclusivo, predominante, complementado, misto ou parcial. Técnicas de amamentação. Banco de leite humano. Fisiologia da mama e produção do leite. Fórmulas lácteas e técnicas de diluição. Alimentação complementar. Hospital amigo da criança. Método canguru. Anamnese, antropometria da nutriz e do lactente. Recomendações e planejamento dietético da gestante, nutriz e lactente. Cálculo da data provável do parto e de ganho de peso durante a gestação.				
OBJETIVOS				
GERAL: Estudar as mudanças fisiológicas e antropométricas na gestante e no recém-nascido.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Compreender de forma abrangente sobre fisiologia da mama e aleitamento materno.• Estudar as diferentes fórmulas lácteas, as formas de preparo de alimentos quanto introduzido à alimentação complementar.• Conhecer o papel e a importância do banco de leite humano, hospital amigo da criança e método canguru.• Elaborar orientação nutricional e prescrição dietoterápica de gestantes, nutrízes e lactentes.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria . 2.ed. Rio de Janeiro, RJ: Cultura Médica, 2009. 649 p. CARVALHO, M. R.; TAVARES, L. A. M. Amamentação: bases científicas . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D'Arc P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007.1122 p.				
COMPLEMENTARES: BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Banco de leite humano: funcionamento, prevenção e controle de riscos. Brasília: Anvisa, 2008. 160 p. Disponível em: < http://www.redeblh.fiocruz.br/media/blhanv2008.pdf >. BRASIL. Ministério da Saúde. Biblioteca Virtual em Saúde. Disponível em: < http://bvsmis.saude.gov.br/ >. BRASIL. Ministério da Saúde. Rede BiblioSUS. Disponível em: < http://bibliosus.saude.gov.br/ >. SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. A Alimentação Complementar e o				



Método BLW (Baby-Led Weaning). Disponível em:
<<http://pediatriadescomplicada.com.br/wp-content/uploads/2017/05/Nutrologia-AlimCompl-Metodo-BLW.pdf>>.
SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. 3 ed. Rio de Janeiro: SBP, 2012. 148 p. ISBN: 978-85-88520-22-6. Disponível em:
<http://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/pdfs/14617a-PDManualNutrologia-Alimentacao.pdf>.
VITOLLO, M. R. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 628 p.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN049	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	3.3.0	45	ISN042 ISN052 ISN064
EMENTA				
A disciplina se dedica ao conhecimento e controle de reações que ocorrem nos alimentos de origem animal e vegetal, nas matérias-primas alimentares e nos componentes individuais e no estudo das alterações de ordem química, bioquímica e fisiológica que podem afetar a qualidade nutricional quando aplicados os diversos processos convencionais e não convencionais de conservação de alimentos.				
OBJETIVOS				
GERAL: Estudar as principais reações que ocorrem nos alimentos de origem animal e vegetal quando submetidos aos diversos processamentos de conservação.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Estudar as principais reações químicas e bioquímicas nos alimentos quando submetidos aos métodos convencionais e não convencionais de conservação de alimentos.• Verificar as principais perdas nutricionais ocasionadas pelos diversos processamentos de conservação.• Estudar as principais análises químicas, físicas e sensoriais aplicadas nos controles de qualidade de alimentos.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed., São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2009. 511p. OETTERER, M.; REGITANO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006. 612 p.				



REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES:

- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. **Química de alimentos de Fennema**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
- FELLOWS, P. J. **Processamentos e tecnologia de alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- GERMANO P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 5 ed. Barueri: Manole, 2015.
- ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 1. Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- ORDÓÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 2. Alimentos de origem vegetal. Porto Alegre: Artmed, 2005.
- SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: VARELA, 2008.
- Brazilian Journal of Food Technology. Disponível em: <<http://bjft.ital.sp.gov.br/>>.
- Food Chemistry. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry>>.
- Journal of Food Science and Technology. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/trends-in-food-science-and-technology>>.
- Journal of Food Science. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/17503841>>.
- Journal of the Science of Food and Agriculture. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/journal/10970010>>.
- LWT – Food Science and Technology. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/lwt>>.
- Radiation Physics and Chemistry. Disponível em: <<https://www.journals.elsevier.com/radiation-physics-and-chemistry>>.

2.2.8 EMENTÁRIO – 7º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN101	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA PARA O TCC	3.3.0	45	ISC002 ISC001 ISN001 ISN016 ISC004
EMENTA				
Orientação para desenvolvimento do projeto do trabalho de conclusão de curso (TCC). Atribuições dos sujeitos envolvidos na elaboração do projeto de pesquisa. Elementos básicos para a construção de um plano de trabalho. Plágio.				
OBJETIVOS				
GERAL: Mostrar como se dá e os elementos chave para a elaboração de um projeto de pesquisa que servirá como base para o Trabalho de Conclusão de Curso do estudante.				



ESPECÍFICOS:

- Mostrar os elementos principais que compõe um projeto de pesquisa (plano de trabalho).
- Mostrar aos estudantes as linhas de pesquisas dos pesquisadores do ISB para que escolham um orientador na área que mais os interessa e os trâmites para oficializar a orientação.
- Elucidar sobre o plágio e as consequências dele.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 175p.
- ISKANDAR, J. I. **Normas da ABNT comentadas para trabalhos científicos**. 6. ed. rev. e atual. Curitiba: Juruá, 2016. 98 p.
- SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304p.

COMPLEMENTARES:

- CANZONIERI, A. M. **Metodologia da pesquisa qualitativa na saúde**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010.
- FEITOSA, V. C. **Redação de textos científicos**. 3. ed. Campinas: Papyrus, 1997. 155p.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos**. 7.ed. rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2009. 229p.
- MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. **Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados**. 5.ed. São Paulo: Editora Atlas, 2002.
- MINAYO, M. C. S. et al. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 22. ed. Petrópolis: Vozes, 2003. 80p.
- PEREIRA, J. C. R. **Análise de dados qualitativos: estratégias metodológicas para as ciências da saúde, humanas e sociais**. São Paulo: Edusp, 2001. 156p.
- RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2002. 144p.
- RUIZ, J. Á. **Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008. 180p.
- THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. 16. ed. São Paulo: Cortez, 2008. 132 p.
- VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. **Metodologia científica para a área de saúde**. Rio de Janeiro: Campus, 2001. 192p.



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN099	FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	7.6.1	120	ISN068
EMENTA				
Fisiopatologia e dietoterapia aplicada às enfermidades cardiovasculares; pulmonares; renais; osteomusculares e reumáticas; imunológicas; infectocontagiosas; neurológicas; neoplásicas; estresse metabólico: sepse, trauma, queimaduras e cirurgias.				
OBJETIVOS				
GERAL: Capacitar o estudante para a prescrição dietoterápica e desenvolvimento de suportes nutricionais adequados considerando os mecanismos fisiopatológicos.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Aprender a prática dietoterápica nas diferentes patologias.• Compreender os diferentes aspectos fisiopatológicos e dietoterápicos de enfermidades.• Aplicar as indicações dietoterápicas no paciente crítico, mediante estudos de caso.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: BRAZ, K. C. C.; MATOS, L. A. Guia de condutas nutricionais em pós-operatório de cirurgias oncológicas . São Paulo: Atheneu, 2007. 23 p. COSTA, E. A. Manual de fisiopatologia e nutrição . 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2007. 223p. CUPPARI, L. (coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. rev. e ampl. Barueri, SP: Manole, 2005. 474p. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento . Barueri: Manole, 2007. 847p. FERRO, H. C.; AZEVEDO, J. R. A.; LOSS, S. H. (Ed.). Nutrição parenteral e enteral em UTI . São Paulo: Atheneu, 2001. KFOURI FILHO, M. Terapia nutricional parenteral . 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2006. MAHAN, L. K.; ESCOTT -STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia . Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2011. RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim . 2. ed. Guanabara Koogan, 2013. 381p. SHILS, M. E. Nutrição moderna na saúde e na doença . 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 2222p. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007. 1122p. TEIXEIRA NETO, F. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 928p. v.1-2				



COMPLEMENTARES:

AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. **Nutrição clínica: estudos de casos comentados.** Barueri, SP: Manole, 2009. 371 p.
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1998. 639 p.
ILKEMORI, E. H.; MATOS, L. A. **Manual de dietas do hospital do câncer A. C. Camargo.** São Paulo: Atheneu, 2007.
LEÃO, L. S. C. S.; GOMES, M. C. R. **Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto.** 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2010.
ROSADO, E. L.; et al. **Dietoterapia: uma abordagem prática.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 213p.
Journal of parenteral and enteral nutrition. Disponível em: <<http://www.nutritioncare.org/journals/>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN102	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA MATERNO INFANTIL	4.3.1	75	ISN050 ISN068
EMENTA				
Fisiopatologia e requerimentos nutricionais e dietoterapia de intercorrências, doenças e/ou distúrbios que acometem o grupo materno-infantil: recém-nascido de baixo peso e prematuro, crianças pequenas e grandes para idade gestacional, desnutrição, obesidade, anemias, diabetes, hipertensão, diarreias, constipação e refluxo gastresofágico, infecções respiratórias. Erros Inatos do Metabolismo (EIM), síndrome da imunodeficiência adquirida (SIDA), síndrome de Down; Intolerâncias e alergias alimentares: alergia à proteína do leite humano e de vaca, doença celíaca, autismo. Distúrbios alimentares na infância.				
OBJETIVOS				
GERAL: Estudar as fisiopatologias que acometem as gestantes e os recém-nascidos.				
ESPECÍFICOS:				
<ul style="list-style-type: none"> • Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos nas diversas enfermidades que atingem o grupo materno-infantil. • Conhecer aspectos relacionados ao cuidado nutricional do grupo materno-infantil enfermo, tais como: avaliação nutricional, necessidades nutricionais, prescrição e modificação da dietética. • Elaborar orientação nutricional, planejar e prescrever dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos de cada enfermidade. 				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS:				
ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009, 649 p. DELGADO, A. F.; CARDOSO, A. L.; ZAMBERLAN, P. (Coord.). Nutrologia				



básica e avançada. Barueri, SP: Manole, 2010, 350 p.
PALMA, D. (Coord.). **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência.**
Barueri, SP: Manole, 2009. 661 p.

COMPLEMENTARES:

AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. **Nutrição clínica:** estudos de casos comentados. Barueri, SP: Manole, 2009. 371 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar / Ministério da Saúde – Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 144 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos). Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_desnutricao_crianças.pdf>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2 ed. – 2 reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 72 p.: il. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/dez_passos_alimentacao_saudavel_guia.pdf>

CARDOSO, M. A.; VANNUCCHI, H. **Nutrição humana.** Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006. 345 p.

CARVALHO, M. R.; TAVARES, L. A. M. **Amamentação:** bases científicas. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. (Org.). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição:** nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri, SP: Manole, 2013. 1257 p.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento.** Barueri, SP: Manole, 2007. 847 p.

INSTITUTO DO CORAÇÃO (HCFMUSP). **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional:** serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração-HCFMUSP. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 274 p.

MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 14 ed. Elsevier, 2018. 1160p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição – CGAN. Tabelas das Curvas da OMS (2006 e 2007). Disponível em: <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/tabelas_curvas_oms_2006_2007.pdf>.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância à Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia prático de preparo de alimentos para crianças menores de 12 meses que não podem ser amamentadas. Brasília, DF: MS, 2004. Disponível em: <<http://www.redeblh.fiocruz.br/media/guiamstaid.pdf>>.

MONTEIRO, J. P. (Coord.); VANNUCCHI, H. (Coord.) (Ed.). **Caminhos da nutrição e terapia nutricional:** da concepção à adolescência. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007.602 p.

ROSA, G.; et al. **Avaliação nutricional do paciente hospitalizado:** uma



abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 214 p.

SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.; D'ARC, P. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 438 p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. V Diretriz Brasileira de dislipidemias e prevenção da aterosclerose. Sociedade Brasileira de Cardiologia. 5. ed – São Paulo: SBC, 2013. 36p. Disponível em: <http://www.sbpc.org.br/upload/conteudo/V_Diretriz_Brasileira_de_Dislipidemias.pdf>.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Avaliação nutricional da criança e do adolescente – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia. – São Paulo: Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 2009. 112 p. Disponível em: <http://www.sbp.com.br/pdfs/MANUAL-AVAL-NUTR2009.pdf>>.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Obesidade na infância e adolescência – Manual de Orientação / Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento Científico de Nutrologia. 2. Ed. – São Paulo: SBP. 2012. 142 p. Disponível em: <http://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/publicacoes/14297c1-man_nutrologia_completo.pdf>.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2001.

Journal of parenteral and enteral nutrition. Disponível em: <<http://www.nutritioncare.org/journals/>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN066	ÉTICA PROFISSIONAL DA NUTRIÇÃO	2.2.0	30	ISN016
EMENTA				
Ética Profissional. Relações humanas no trabalho. O Código de Ética do Nutricionista. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de interesse para o Profissional. Entidades representativas da categoria: o papel dos conselhos, sindicatos e associações. Inscrição no CRN e processo disciplinar. Orientação profissional.				
OBJETIVOS				
GERAL: Estudar e discutir os temas e legislações acerca da conduta ética do profissional nutricionista.				
ESPECÍFICOS: • Expressar conceitos e fundamentos da ética, construindo senso crítico e ético				



para o exercício profissional.

- Identificar as entidades representativas profissionais.
- Interpretar o Código de Ética dos Nutricionistas, Leis, Portarias e Resoluções de interesse para o Profissional.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

BRASIL. LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991(DOU 18/09/1991).

Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de ética e de conduta do nutricionista. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 417/2008. Dispõe sobre procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas.

COMPLEMENTARES:

BRASIL DECRETO N.º 84.444, de 30 de janeiro de 1.980 (DOU 31/01/1980).

Regulamenta a lei 6.583, de 20 de outubro de 1.978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências.

BRASIL. LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 (DOU 24/10/1978). Cria os Conselhos Federal e Regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, CFN. Resoluções, Atos, Decretos e Portarias. Brasília: Disponível em: <<http://www.cfn.org.br>>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de Processamento Disciplinar para o Nutricionista e o Técnico da Área de Alimentação e Nutrição. Resolução CFN nº 321/2003.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Juramento Oficial do Nutricionista. Resolução CFN nº 126, de 04 de dezembro de 1992. Alterada pela Resolução CFN nº 382/2006.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Regulamenta a prescrição dietética de suplementos nutricionais pelo nutricionista. Resolução CFN nº 390, de 27 de outubro de 2006.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Critérios para Prescrição Dietética na área de Nutrição Clínica. Resolução CFN nº 304, de 26 de dezembro de 2003.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação. Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Inscrição de Nutricionistas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas. Resolução CFN nº 466, de 12 de novembro de 2010. Alterada pela Resolução CFN nº 546/2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Perfil da atuação profissional do nutricionista no Brasil / Conselho Federal de Nutricionistas. – Brasília- DF CFN, 2006. 88p.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas. Resolução CFN nº 417, de 18 de março de 2008.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista. Resolução CFN nº 576, de 19 de novembro de 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista. Resolução CFN nº 525, de 25 de junho de 2013. Alterada pela Resolução CFN nº 556/2015.

CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS. 7ª Região. Disponível em: <<http://crn7.org/>>.

RESOLUÇÃO CFN nº 446/2009. (DOU de 04/08/2009, SEÇÃO I). Dispõe sobre a criação de delegacias e representações pelos conselhos regionais de nutricionistas, e dá outras providências.

2.2.9 EMENTÁRIO – 8º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN100	MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	3.3.0	45	ISN054
EMENTA				
Fundamentos de marketing. Comportamento do consumidor de alimentos e fatores de influência. Características de produto e mercado. Estratégias de marketing de alimentos. Políticas de comunicação e marketing de alimentos. Embalagem de produtos alimentícios como ferramenta de marketing. Legislação em marketing de alimentos. Rotulagem de alimentos. Marketing social em alimentos. Marketing de alimentos e o meio ambiente.				
OBJETIVOS				
GERAL: Estudar os fundamentos de marketing e relacioná-los com a atuação do nutricionista no mercado de trabalho.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Estudar a influência do marketing na escolha do consumidor.• Verificar a importância do marketing na rotulagem de alimentos.• Aprender as principais estratégias de marketing aplicadas nos alimentos.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: LIMEIRA, T. M. V. Comportamento do consumidor brasileiro . São Paulo: Saraiva, 2008. 380 p. PINHEIRO, R. M., CASTRO, G. C., SILVA, H. H., NUNES, J. M. G. Comportamento do consumidor e pesquisa de mercado . 3. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2006. 164 p. SCHIFFMAN, L. G.; KANUK, L. L.; ALENCAR, D. C. (Trad.). Comportamento do consumidor . Rio de Janeiro: LTC, 2009. 445 p.				
COMPLEMENTAR: Brasil. Agência nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: < http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-				



autorizacoes/alimentos/produtos/rotulagem>
BRASIL. ANVISA. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos Consumidores Alimentos. Brasília, 2005. p 17.
BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Manual Monitoramento de Propaganda de Produtos Sujeitos à Vigilância Sanitária. Brasília: 2005.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde Departamento de Atenção Básica A Saúde Pública e a Regulamentação da publicidade de alimentos. Brasília. DF, 2005.
BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. A legislação e o marketing de produtos que interferem na amamentação: um guia para o profissional de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 113p.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN103	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL	11.3.8	285	ISC009, ISN005, ISC041, ISN057, ISN067, ISN069, ISN078, ISN049, ISN066, ISN099, ISN102 e ISN100
EMENTA				
Atividades práticas de alimentação e nutrição em instituições ligadas à comunidade, nos diferentes campos da saúde coletiva: Secretaria de Saúde, Unidades Básicas de Saúde, programas assistenciais, comunidades e grupos vulneráveis. Promoção da alimentação adequada e saudável nos diferentes ciclos da vida. Diagnóstico, planejamento e ações de intervenção nutricional em coletividades. Participação em equipe multidisciplinar de saúde. Avaliação de programas e políticas públicas de alimentação e nutrição.				
OBJETIVOS				
GERAL: Realizar ações de promoção da saúde da população e atividades práticas pertinentes à atuação do nutricionista na área de Saúde Pública.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Promover mudanças no comportamento alimentar, prevenção de doenças, promoção da saúde e qualidade de vida de coletividades, nos diferentes ciclos da vida e nos grupos vulneráveis.• Inserir o estudante como membro da equipe multiprofissional de saúde no município.• Demonstrar a importância do nutricionista nas políticas públicas de saúde.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: CARDOSO, M. A. (Ed.). Nutrição em saúde coletiva . São Paulo: Atheneu, 2014. 364 p. TADDEI, J. A. A. C. (Ed.) et al. Nutrição em saúde pública . Rio de Janeiro:				



Rubio, 2011. 664p.
VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. 4. ed. rev. ampl. e mod. Florianópolis-SC: Editora da UFSC, 2008. 186 p. 4. ed.

COMPLEMENTARES:

BRASIL. Ministério da Saúde. Biblioteca Virtual em Saúde. Disponível em: <<http://bvsmis.saude.gov.br/>>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Rede BiblioSUS. Disponível em: <<http://bibliosus.saude.gov.br/>>.

BRASIL. Portal de periódicos CAPES/MEC. Disponível em: <<http://www.periodicos.capes.gov.br/>>.

REDE NUTRI. Disponível em: <<http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-index.php?page=Biblioteca>>.

Cadernos de Saúde Pública. Disponível em:

<<http://cadernos.ensp.fiocruz.br/csp/index.php>>.

Epidemiologia e Serviços de Saúde. Disponível em: <<http://www.scielo.br/revistas/ress/pinstruc.htm>>.

Public Health. Disponível em: <<http://www.publichealthjrn.com/>>.

Revista Brasileira de Epidemiologia. Disponível em: <<https://www.abrasco.org.br/site/revistas/revista-brasileira-de-epidemiologia/>>.

Revista Ciência & Saúde Coletiva. Disponível em: <<http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/>>.

Revista de Saúde Pública. Disponível em: <<https://www.revistas.usp.br/rsp>>.

2.2.10 EMENTÁRIO – 9º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN104	ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	6.1.5	165	ISN103
EMENTA				
Organização e funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento de UAN. Administração de Recursos Humanos. Segurança do Trabalho. Administração de Material. Administração Financeira.				
OBJETIVOS				
GERAL: Capacitar os estudantes do curso de nutrição nas atribuições do profissional nutricionista na Alimentação Escolar.				
ESPECÍFICOS:				
<ul style="list-style-type: none">• Desenvolver atividades de diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos escolares e identificar necessidades nutricionais específicas.• Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição em escolares.• Elaborar treinamentos técnicos, manual de boas práticas, cardápios, fichas				



técnicas de preparações e realizar testes de aceitabilidade.

- Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.

MEZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação** – Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.

TEIXEIRA, S.; et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. Atheneu, 2007. 219p.

COMPLEMENTARES:

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.

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, 2013. 84 p. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>

CINTRA, P. **Qualidade e redução de custos em alimentos**. Rio de Janeiro: Editora Rúbio. 2016.

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN 465/2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação** – implementação, qualidade e saúde. São Paulo: Metha, 2006. 193p.

SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Rubio, 2011. 304p.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade** - Uma abordagem gerencial (Manual prático do gestor de serviços de alimentação). São Paulo: Metha, 2011. 227p.

ZANELLA, L. C. **Instalação e Administração de Restaurantes**. São Paulo: Metha, 2007. 352p.



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN105	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I	6.1.5	165	ISN103
EMENTA				
<p>Vivência de atividades práticas inerentes ao nutricionista, relacionadas à nutrição nas diversas especialidades clínicas, em unidades hospitalares de baixa e média complexidade. Fornecer atenção dietética com finalidades terapêuticas dos pacientes hospitalizados. Analisar e desenvolver dietas nas diferentes fases do processo saúde-doença. Realizar rastreamento e diagnóstico nutricional dos indivíduos a partir de avaliações antropométricas, sinais físicos, laboratoriais e dietéticas. Avaliar a tolerância e/ou adesão dos indivíduos às dietas propostas, analisando os fatores cognitivos, psicológicos, socioeconômicos e ambientais intervenientes. Identificar o momento de modificação dietética e/ou prescrição do suporte nutricional necessário e adequado à recuperação do estado nutricional do paciente, visando ao melhor prognóstico clínico e à promoção da sua qualidade de vida. Oferecer orientações nutricionais individualizadas. Prescrição dietoterápica e parecer técnico.</p>				
OBJETIVOS				
<p>GERAL: Inserir o estudante no exercício da atividade prática inerente à nutrição clínica.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Integrar o estudante com pacientes, nutricionistas e equipe multiprofissional nos campos de atuação.• Demonstrar os diferentes campos da nutrição clínica, bem como aplicar as diferentes condutas nutricionais.• Aplicar as diferentes ferramentas de assistência nutricional no atendimento individualizado.				
REFERÊNCIAS				
<p>BÁSICAS: DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p. GUIMARÃES, A. F. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008. 91 p. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. xlvii, 1122 p.</p> <p>COMPLEMENTARES: ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetria e pediatria. 2.ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009, 649 p. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14 ed. Elsevier, 2018. 1160p. PALMA, D. (Coord.). Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri: Manole, 2009. 661 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM/Nestor Schor).</p>				



SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p.
TIRAPEGUI, J. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009. 326 p.
Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. Disponível em: <
<http://www.nutritioncare.org/journals/>>.

2.2.11 EMENTÁRIO – 10º PERÍODO

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN108	DEFESA DE TCC	1.1.0	15	ISN094 ISN095
EMENTA				
Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Orientação dos trâmites necessários para a apresentação do TCC.				
OBJETIVOS				
GERAL: Apresentar um programa dos trâmites para a apresentação oral dos Trabalhos de Conclusão de Curso.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Construir uma banca avaliadora para a apresentação oral dos trabalhos de acordo com o tema de cada trabalho.• Marcar datas e horários para as apresentações dos trabalhos.• Realizar as apresentações dos TCCs.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ECO, U. Como se faz uma tese . 21.ed. São Paulo: Perspectiva, 2008. 174p. ISKANDAR, J. I. Normas da ABNT comentadas para trabalhos científicos . 6. ed. rev. e atual. Curitiba, PR: Juruá, 2016. 98 p. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico . 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007. 304p.				
COMPLEMENTARES: ALVES, M. Como escrever tese e monografias . 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2007.114p. BARBALHO, C. R. S.; MORAES, S. O. Guia para normalização de teses e dissertações . Manaus, AM: Ed. da Universidade do Amazonas, 2005. 65 p. FEITOSA, V. C. Redação de textos científicos . 3. ed. Campinas: Papirus, 1997. 155p. MARTINS, J. et al. Subsídio para redação de tese . 2. ed. São Paulo: Cortez & Moraes, 1979. 36p. RUIZ, J. Á. Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos . 6.ed. São Paulo: Atlas, 2008. 180p.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN106	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II	4.0.4	120	ISN103 ISN105 ISN104
EMENTA				
<p>Vivência de atividades práticas inerentes ao nutricionista, relacionadas à nutrição nas diversas especialidades clínicas, em unidades hospitalares de terapia intensiva. Fornecer atenção dietética com finalidades terapêuticas dos pacientes hospitalizados. Analisar e desenvolver dietas. Realizar diagnóstico nutricional dos indivíduos a partir de avaliações antropométricas, clínicas, laboratoriais e dietéticas. Avaliar a tolerância dos indivíduos às dietas propostas. Identificar o momento de modificação dietética e/ou prescrição do suporte nutricional necessário e adequado à recuperação do estado nutricional do paciente, visando ao melhor prognóstico clínico e à promoção da sua qualidade de vida. Oferecer orientações nutricionais individualizadas. Estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos, sua repercussão nutricional e por conseguinte as aplicações práticas da dietoterapia, através da discussão e realização dos estudos clínicos e participação de equipe multidisciplinar.</p>				
OBJETIVOS				
<p>GERAL: Inserir o estudante a prática da nutrição clínica.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fornecer a oportunidade ao aluno, com orientação e acompanhamento, do exercício da atividade prática visando sua formação profissional, em área condizente com o conteúdo de nutrição clínica.• Promover a troca de conhecimentos teóricos do curso com a prática da realidade profissional.• Estimular a constante atualização no campo do conhecimento para atingir o sucesso profissional.				
REFERÊNCIAS				
<p>BÁSICAS: DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo, SP: Atheneu, 2007. 607 p. GUIMARÃES, A. F. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas. São Paulo, SP: M. Books do Brasil, 2008. 91 p. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14 ed. Elsevier, 2018. 1160p.</p> <p>COMPLEMENTARES: RIELLA, M. C. Nutrição e o rim. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 381 p. ROSA, G.; et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 214 p. ROSADO, E. L.; et al. Dietoterapia: uma abordagem prática. Rio de Janeiro:</p>				



Guanabara Koogan, 2007. 213p.
SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2222 p.
SILVA, S. M. C. S; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007. 1122 p.
TIRAPÉGUI, J. **Avaliação nutricional: teoria e prática**. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009. 326 p.
WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2001.
Journal of parenteral and enteral nutrition. Disponível em: <
<http://www.nutritioncare.org/journals/>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN107	ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	4.0.4	120	ISN105 ISN104 ISN103
EMENTA				
Características da Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento de cardápio. Avaliação da produtividade, dos processos, do desperdício e dos resultados. Controle da Qualidade.				
OBJETIVOS				
GERAL: Vivenciar a dinâmica das atividades e atribuições do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição.				
ESPECÍFICOS:				
<ul style="list-style-type: none"> • Articular a teoria e a prática visando consolidação do aprendizado na área de Alimentação Coletiva. • Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. • Elaborar treinamentos técnicos, manual de boas práticas, cardápios, fichas técnicas de preparações e realizar pesquisa de satisfação. • Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional. 				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS:				
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição : um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha, 2009.				
MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração . São Paulo: Manole, 2002. 413 p.				
TEIXEIRA, S.; et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . Atheneu, 2007. 219 p.				
COMPLEMENTARES:				
BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN : um resgate do binômio Alimentação e Nutrição. São Paulo: Roca, 2014. 304p.				
COLARES, L. G. T. et al. Contratação de Serviços terceirizados de				



Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. 114p.
FONSECA, M. T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 5 ed. Senac, 2009. 159p.
JUCENE, C. **Manual de segurança alimentar:** boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
LOPES, E. A. Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275 da ANVISA. São Paulo, Editora Varela, 2004. 236p.
MAGNÉE, H. M. **Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes.** São Paulo: Varela, 2005. 128 p.
MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação – implementação, qualidade e saúde.** São Paulo: Metha, 2006. 193 p.
SANT'ANA, H. M. P. **Planejamento físico-funcional de unidade de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Rúbio, 2012. 288p.
SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação.** 6. ed. Varela, 2008. 625 p.
SILVA, C. S.; SILVA, S. M. M. **Cardápio:** guia prático para a elaboração. Roca, 2008. 296p.
VAZ, C. S. **Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros.** Brasília, 2006. 196p.
ZANELLA, L. C. **Instalação e administração de restaurantes.** São Paulo: Metha, 2007. 352p.

2.2.12 EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OPTATIVAS

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN109	ASPECTOS DA OBESIDADE	4.4.0	60	-
EMENTA				
Etiologia e fisiopatologia da obesidade e suas comorbidades. Bioquímica da obesidade. Controle da homeostase energética. Ações terapêuticas no controle da obesidade.				
OBJETIVOS				
GERAL: Aprofundar o conhecimento sobre causas, consequências e tratamentos da obesidade e suas complicações.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Apresentar de forma compreensível a etiologia, a fisiopatologia e as vias metabólicas envolvidas na obesidade e nas suas comorbidades.• Conhecer os sistemas envolvidos no controle da fome e do gasto energético.• Discutir sobre os atuais tratamentos para obesidade.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: CINTRA, D. E.; ROPELLE, E. R.; PAULI, J. R. Obesidade e diabetes:				



fisiopatologia e sinalização celular. São Paulo: Sarvier, 2011. 405p.
DÂMASO, A. **Obesidade**. 2. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2009, 344p.
MANCINI, M. C. **Tratado de Obesidade**. 2. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2015.

COMPLEMENTARES:

CUPPARI, L. **Nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014. 578p.
DAO, M. C.; CLEMENT, K. Gut microbiota and obesity: Concepts relevant to clinical care. **European Journal of Internal Medicine**, v. 48, p. 18–24, 2018.
MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14 ed. Elsevier, 2018. 1160p.
MANCINI, M. C. Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. **Diretrizes brasileiras de obesidade 2016**. 4. ed. São Paulo: ABESO, 2016.
RAMIREZ, A. V. G. A importância da microbiota no organismo humano e sua relação com a obesidade. **International Journal of Nutrology**, v. 10, n. 4, p. 153-160, 2018.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN110	BIOTECNOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	3.3.0	45	-
EMENTA				
A influência da biotecnologia no valor nutricional dos alimentos. Fundamentos de biotecnologia para o desenvolvimento de produtos e processos alimentícios. Processos biotecnológicos aplicados ao desenvolvimento de alimentos funcionais. Segurança alimentar de produtos geneticamente modificados.				
OBJETIVOS				
GERAL: Proporcionar ao estudante conhecimentos sobre como a biotecnologia pode agregar valor aos alimentos, auxiliando-o a compreender os processos biotecnológicos que podem ser aplicados na produção de alimentos.				
ESPECÍFICOS:				
<ul style="list-style-type: none"> • Fornecer conhecimento sobre a aplicação da biotecnologia na produção de alimentos. • Identificar os processos biotecnológicos utilizados na produção de alimentos funcionais. • Conhecer os fatores envolvidos na segurança alimentar de alimentos transgênicos. 				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: BORZANI, W. et al. Biotecnologia industrial: processos fermentativos e				



enzimáticos. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. 593p. v.3.
COSTA, N. M. B.; OLIVEIRA, A. B. **Biotecnologia em saúde e nutrição:** como o DNA pode enriquecer os alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 160p.
PASTORE, G. M.; BICAS, J. L.; MARÓSTICA-JR, M. R. **Biotecnologia de alimentos.** São Paulo: Atheneu, 2013. 520p. v.12.

COMPLEMENTARES:

AQUARONE, E. et al. **Biotecnologia industrial:** Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2008. 4 v.
EVANGELISTA, J. **Alimentos:** um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2003.
NELSON, L.; MANUEL, M. **Biotecnologia:** fundamentos e aplicações. São Paulo: Lidel, 2003. 528p.
OLIVEIRA, M. N. **Tecnologia de produtos lácteos funcionais.** São Paulo: Atheneu, 2009.
SERAFINI, L. A.; BARROS, N. M.; AZEVEDO, J. L. **Biotecnologia:** avanços na agricultura e na agroindústria. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2002. 433p

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISQ011	FUNDAMENTOS DE MATEMÁTICA	6.6.0	90	-
EMENTA				
Porcentagem, expressões numéricas, matemática financeira básica (juros simples e composto) e proporções; regra de três simples e composta, potenciação, noções de geometria básica e conversão de medidas (comprimento, massa, tempo e temperatura). Funções: conceituação, zeros e gráficos (curvas de crescimento). Funções elementares: linear, quadrática, exponenciais e logarítmicas. Equações e sistemas de 1º e 2º grau.				
OBJETIVOS				
GERAL: Revisar os principais tópicos de matemática elementar, cujos cálculos são de uso na prática do profissional da saúde.				
ESPECÍFICOS:				
<ul style="list-style-type: none"> • Trabalhar as ferramentas matemáticas para a aplicação na nutrição. • Quantificar de maneira objetiva o conceito e aplicabilidade de massas, medidas e conversões. • Otimizar as ideias de funções reais dentro das necessidades específicas do curso. 				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS:				
IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; DOLCE, O. Fundamentos de matemática elementar. 9. ed. São Paulo: Atual, 2004. v. 1.				
IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; DOLCE, O. Fundamentos de matemática elementar. 9. ed. São Paulo: Atual, 2004. v. 2.				



IEZZI, G.; MURAKAMI, C.; DOLCE, O. **Fundamentos de matemática elementar**. 9. ed. São Paulo: Atual, 2004. v. 11.

COMPLEMENTARES:

GIOVANNI JR., J. R.; CASTRUCCI, B.; GIOVANNI, J. R. **A conquista da Matemática**. 10. ed. São Paulo: FTD, 2011. 6º ano.

GIOVANNI JR., J. R.; CASTRUCCI, B.; GIOVANNI, J. R. **A conquista da Matemática**. 10. ed. São Paulo: FTD, 2011. 7º ano.

GIOVANNI JR., J. R.; CASTRUCCI, B.; GIOVANNI, J. R. **A conquista da Matemática**. 10. ed. São Paulo: FTD, 2011. 9º ano.

GIOVANNI JR., J. Ruy; CASTRUCCI, B.; GIOVANNI, J. R. **A conquista da Matemática**. 10. ed. São Paulo: FTD, 2011. 8º ano.

SEITER, C. **Matemática para dia-a-dia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Campus, 1999. 312p.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC021	DIDÁTICA GERAL	4.4.0	60	-
EMENTA				
Elementos que constituem o processo didático: contextualização histórico-social da educação. Sistema educacional superior brasileiro e suas particularidades no campo da saúde e da fundamentação teórica sobre os processos de ensino e aprendizagem; Concepções didático-pedagógicas e suas implicações no processo ensino-aprendizagem. A formação do educador e o compromisso com a transformação social. Planejamento educacional (níveis, etapas, tipos, componentes e operacionalização). Metodologias ativas e métodos tradicionais				
OBJETIVOS				
GERAL: Refletir sobre os fundamentos teórico-metodológicos da educação e suas implicações na formação e nas práticas educativas.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Preparar o estudante para a construção de uma atuação docente autônoma, reflexiva e transformadora.• Estudar os princípios conceitual e metodológico dos recursos para o planejamento e para a avaliação de unidades curriculares e do emprego de metodologias ativas para o Ensino Superior em Saúde.• Conhecer o sistema educacional superior brasileiro e suas particularidades.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ARANHA, M. L. A. História da educação e da pedagogia : geral e Brasil. 3.ed. rev. e ampl. São Paulo: Moderna, 2006. 384p. FREIRE, P. Pedagogia da autonomia . 36. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2007. 148p. GADOTTI, M. História das ideias pedagógicas . 8.ed. São Paulo: Ática. 2002.				



COMPLEMENTARES:

ALMEIDA-FILHO, N. **A Universidade nova no Brasil**. Santos, B.S.; Almeida-Filho, N. In: A Universidade do século XXI: para uma universidade nova. 2008, 260p.

BORDENAVE, J. D. et al. **Estratégias de ensino-aprendizagem**. 17. ed. Petrópolis: Vozes. 1997.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1996.

ESTEBAN, M. T. **Avaliação: uma prática em busca de novos sentidos**. 5. ed. São Paulo: Vozes. 2004.

GADOTTI, M. **Concepção dialética da educação**. 12. ed. São Paulo: Cortez. 2001.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN070	CONHECIMENTO E INTERDISCIPLINARIDADE	4.4.0	60	-
EMENTA				
Pensamento reflexivo, crítico e investigativo sobre as ciências, conhecimento clássico e pesquisas atuais inter-relacionadas a sociedade, cultura e saúde, na perspectiva de diferentes profissionais da área da saúde.				
OBJETIVOS				
GERAL: Fomentar discussões científicas das atualidades da área da saúde, mediante leituras de textos clássicos e artigos científicos nacionais e internacionais, estimulando a constante atualização no campo do conhecimento.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Promover a interdisciplinaridade das diferentes áreas da saúde da universidade.• Demonstrar a importância da multidisciplinaridade.• Cativar o pensamento crítico-reflexivo sobre as ciências e do pensamento científico.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: BERTUCCI, L. M.; MOTA, A.; SCHRAIBER, L. B. Saúde e educação, um encontro plural . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2017. 326 p. PHILIPPI JR, A.; FERNANDES, V. Práticas da interdisciplinaridade no ensino e pesquisa . São Paulo: Manole, 2015. VILLARDI, M. L.; CYRINO, E. G.; BERBEL, N. A. N. A problematização em educação em saúde: Percepções dos professores tutores e alunos . São Paulo: Editora UNESP, 2015.				
COMPLEMENTARES: BIREME. Disponível em: < http://bvsalud.org/ >. BRASIL. Portal periódicos CAPES/MEC. Disponível em:				



<<http://www.periodicos.capes.gov.br/>>.
ELSEVIER. Disponível em: <<https://www.elsevier.com/>>.
LILACS. Disponível em: <lilacs.bvsalud.org/>.
SCIELO. Scientific Electronic Library Online. Disponível em:
<<http://www.scielo.org/php/index.php>>.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN111	IMUNONUTRIÇÃO	2.2.0	30	ISC009 ISN112
EMENTA				
Conceitos básicos. Nutrientes com função imunomodulatória: arginina; óxido nítrico; glutamina; ácidos graxos poliinsaturados ômega-3; nucleotídeos; flavonóides, vitaminas e minerais antioxidantes; prebióticos e probióticos. Alimentos, suplementos e produtos nutricionais atuais com apelo imunológico. Recomendações de imunonutrientes em diferentes situações clínicas.				
OBJETIVOS				
GERAL: identificando situações onde o uso de imunonutrientes esteja recomendado para melhorar a resposta orgânica.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer os principais nutrientes com apelo protetor.• Estudar rotas bioquímicas e fisiológicas de atuação dos imunomoduladores.• Prescrição de imunonutrientes nas diversas situações clínicas.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. Imunologia Básica . Funções e distúrbios do sistema imunológico. 5. ed. Elsevier, 2017. ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; PILLAI, S. Imunologia celular e molecular . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. 536p. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause : alimentos, nutrição e dietoterapia. 14 ed. Elsevier, 2018. 1160p.				
COMPLEMENTARES: European Journal of Immunology. Disponível em: < https://onlinelibrary.wiley.com/journal/15214141 >. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. Disponível em: < http://www.nutritioncare.org/journals/ >. Public Health. Disponível em: < http://www.publichealthjrnl.com/ >. Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas. Disponível em: < https://www.revistas.usp.br/rbcf >. The Journal of Immunology. Disponível em: < http://www.jimmunol.org/ >.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN098	INTERPRETAÇÃO DE EXAMES BIOQUÍMICOS PARA O NUTRICIONISTA	4.3.1	75	ISC041 ISN057 ISN023 ISC009 ISN020
EMENTA				
Tipos de amostras para execução de exames laboratoriais de importância para o diagnóstico e acompanhamento nutricional. Constituintes do sangue: série vermelha e branca. Avaliação do estado energético-proteico. Exames laboratoriais para acompanhamento nutricional em condições de saúde/doença.				
OBJETIVOS				
GERAL: Caracterizar parâmetros de normalidade e patológicos dos exames laboratoriais de uso corrente na prática clínica do Nutricionista e seus principais fatores de risco.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Estudar a importância dos exames bioquímicos para o diagnóstico e conduta nutricional.• Conhecer os principais exames bioquímicos utilizados na avaliação nutricional.• Analisar e interpretar os diferentes métodos de análises clínicas no diagnóstico e acompanhamento de patologias que envolvam o metabolismo nutricional.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: COSTA, M. J. C. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista . São Paulo: Editora Atheneu, 2008. DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais . São Paulo: Atheneu, 2007. 607 p. MAHAN, L. K. L.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 2005. 1242p.				
COMPLEMENTARES: ABESO - Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileiras de Obesidade. 3 ed, São Paulo, 2016. LIMA-CALIXTO, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica . Rúbio, 2012. ROSSI, L.; CARUSO, L.; GELANTE, A. P. Avaliação nutricional: novas perspectivas . 2. ed. São Paulo: Roca, 2015. TIRAPEGUI, J. Avaliação nutricional: teoria e prática . Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, c2009. 326 p. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 928p. v.1-2.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN038	INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	2.2.0	30	-
EMENTA				
Aspectos históricos da nutrição. Legislações e regulamentação inerentes à profissão. Áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Mercado de trabalho. Currículo e diretrizes do curso.				
OBJETIVOS				
GERAL: Conhecer os aspectos gerais da ciência da nutrição e qualificação profissional.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Estudar o desenvolvimento histórico da ciência da nutrição e de implantação do curso de Nutrição no Brasil e no Amazonas.• Conhecer as áreas de atuação do profissional Nutricionista.• Apresentar o currículo e diretrizes do curso de nutrição da UFAM.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: BRASIL. LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação. Resolução CFN nº 380, de 28 de dezembro de 2005. DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO. DOU: Brasília, 9 de novembro de 2001. Sessão 1, p. 39.				
COMPLEMENTARES: BRASIL DECRETO N.º 84.444, de 30 de janeiro de 1.980 (DOU 31/01/1980). Regulamenta a lei 6.583, de 20 de outubro de 1.978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências. BRASIL. LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 (DOU 24/10/1978). Cria os Conselhos Federal e Regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Juramento Oficial do Nutricionista. Resolução CFN nº 126, de 04 de dezembro de 1992. Alterada pela Resolução CFN nº 382/2006. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Perfil da atuação profissional do nutricionista no Brasil / Conselho Federal de Nutricionistas. – Brasília- DF CFN, 2006. 88p. SIMONARD-LOUREIRO, H. M.; SCHWARZSCHILD, L. F. C. P.; TUMA, R. C. F. B.; DOMENE, S. M. A. Nutrição. A trajetória dos cursos de graduação na saúde. Disponível em: < http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Comunicacao/Material_institucional/160.pdf >.				



Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISC005	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	4.4.0	60	-
EMENTA				
História de educação do surdo. Abordagens metodológicas. Introdução à língua de sinais. Estrutura gramatical, expressão corporal. Legislação. Política de educação inclusiva.				
OBJETIVOS				
GERAL: Aprender noções básicas da linguagem brasileira de sinais.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Estudar a estrutura da língua de sinais nos níveis fonológicos e morfossintáticos.• Adquirir a prática da língua de sinais.• Conhecer as diferentes abordagens metodológicas da língua brasileira de sinais.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Enciclopédia da língua de sinais brasileira: o mundo do surdo em libras: família e relações familiares e casa... São Paulo: Edusp, 2005. 857p. Manaus (Estado). Secretaria de Estado de Educação do Amazonas. Departamento de políticas e programas. Língua brasileira de sinais curso básico . Manaus: Ed. da Secretaria, [199_]. 171p. QUADROS, R. M. O tradutor e intérprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa . Brasília: MEC, 2004.				
COMPLEMENTARES: BRASIL. Lei sobre língua brasileira de sinais nº 10.436 de 24 de abril de 2002. FERREIRA BRITO, I. Por uma gramática das línguas de sinais . Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995. LIRA, G. A.; SOUZA, T. A. F. Dicionário da Língua Brasileira de Sinais: libras: versão 2.0 . Rio de Janeiro, RJ: Acessibilidade Brasil, 2005. SÁ, N. R. L. Cultura, Poder e Educação de Surdos . Manaus: Ed. da Universidade do Amazonas, 2002. 288 p. SACKS, O. Vendo vozes: uma jornada pelo mundo dos surdos . Rio de Janeiro: Imago, 1990.				

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN079	PLANTAS MEDICINAIS	4.4.0	60	-
EMENTA				
Introdução à fitoterapia: histórico e conceitos. Legislação: políticas públicas e competência profissional em fitoterapia. Principais preparações fitoterápicas				



e procedência. Fitoterápicos de interesse do nutricionista. Fitoterápicos na prática clínica: indicações e usos tradicionais, contra-indicações, mecanismos de ação, constituintes ativos, efeitos colaterais, toxicidade e interações potenciais adversas e prescrição.

OBJETIVOS

GERAL:

Conhecer as plantas medicinais e fitoterápicos visando à prática racional da Fitoterapia pelos nutricionistas.

ESPECÍFICOS:

- Compreender os conceitos e os aspectos históricos que envolvem à Fitoterapia e a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares e demais políticas públicas e normativas relacionadas à prática da Fitoterapia no âmbito do nutricionista.
- Propiciar o conhecimento das plantas medicinais e fitoterápicos reconhecidos pelos órgãos reguladores brasileiros.
- Conhecer o mecanismo de ação dos fitoterápicos, a interação com os alimentos, diferenciar os prós e contras do seu uso e fornecer subsídios para a prescrição de fitoterápicos de modo seguro e ético na prática clínica do profissional habilitado.

REFERÊNCIAS

BÁSICAS:

- BARNES, J.; ANDERSON, L. A.; PHILLIPSON J. D. **Fitoterápicos**. 3. ed. Porto Alegre: Artemed, 2012.
- MONTEIRO, S. C.; BRANDELLI, C. L. C. **Farmacobotânica: aspectos teóricos e aplicação**. Porto Alegre: Artmed, 2017. 156p.
- SAAD, G. A. et al. **Fitoterapia Contemporânea: tradição e ciência na prática clínica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

COMPLEMENTARES:

- ARAÚJO, M. **Das ervas medicinais a fitoterapia**. São Paulo: Ateliê Editorial, 2002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **A fitoterapia no SUS e o Programa de Pesquisa de Plantas Medicinais da Central de Medicamentos**. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2006. 148p.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos**. Brasília-DF: Editora do Ministério da Saúde, 2009. 136p.
- CHERNOVIZ, P. L. N. **A grande farmacopeia brasileira: formulário e guia médico um guia das plantas medicinais brasileiras**. Belo Horizonte, MG: Itatiaia, 1996. 2 v.
- GOODMAN, L. S. **As bases farmacológicas da terapêutica**. 3. ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1967. 1596 p.
- LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. **Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. 2. ed. Nova Odessa-SP: Instituto Plantarum, 2008.
- RODRIGUES, D. C. B. **Conhecimentos tradicionais e mecanismos de proteção: estudo de caso nas comunidades de Ebenézer e Mucajá em Maués/AM**. Manaus: Edua. 2015. 212p.



SIMÕES, C. M. O. **Farmacognosia**: da planta ao medicamento. 6. ed. Porto Alegre: UFRGS, UFSC, 2007. 1102 p.

Código	Disciplina	Crédito	CH	PR
ISN077	NUTRIÇÃO EM GERIATRIA	2.2.0	30	-
EMENTA				
Processos que interferem na qualidade do envelhecimento; Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso; Necessidades nutricionais em geriatria; Cuidado nutricional em geriatria; O nutricionista na equipe multiprofissional em geriatria.				
OBJETIVOS				
GERAL: Abordar os conceitos fundamentais do cuidado nutricional no processo de envelhecimento.				
ESPECÍFICOS: <ul style="list-style-type: none">• Compreender o processo de envelhecimento e sua relação com a alteração nos hábitos alimentares e estilo de vida no idoso.• Associar as alterações degenerativas do envelhecimento com as necessidades nutricionais específicas da fase, identificando e prescrevendo as condutas dietéticas específicas para esta faixa etária.• Reconhecer e relacionar os fatores emocionais, socioculturais e familiares à resistência ao tratamento nutricional em geriatria.				
REFERÊNCIAS				
BÁSICAS: BUSNELLO, F. M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007. 292p. CUKIER, C.; OLIVEIRA, P. A. Nutrição na terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2005. 233p. FRANK, A. A. Nutrição no envelhecer. São Paulo: Atheneu, 2004. 300p.				
COMPLEMENTARES: DOUGLAS, C. R. Fisiologia aplicada à nutrição . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1074p. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause : alimentos, nutrição e dietoterapia. 14 ed. Elsevier, 2018. 1160p. SILVA & MURA. Tratado de alimentos, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007. VITTOLO, M. R. Nutrição : da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2008. 628 p WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 928p. v.1-2.				



2.3 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

2.3.1 PRINCÍPIOS ORIENTADORES DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM E DA AVALIAÇÃO

A formação do nutricionista deve conter ferramentas que permitam a construção de um profissional que detenha as habilidades e competências próprias desta profissão, desenvolvendo sua capacidade intelectual e técnica formando um profissional autônomo e capacitado ao mercado de trabalho.

O projeto pedagógico é construído de forma coletiva e multidisciplinar, centrado no estudante que é considerado o sujeito da aprendizagem e no docente como facilitador do conhecimento e do processo de ensino-aprendizagem. Processo este que está centrado no tripé universitário que engloba o ensino, pesquisa e extensão.

2.3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

O curso de nutrição segue as normas de avaliação estabelecidas pelo CONSEPE/UFAM (Resolução 023/2017) que compreende o mínimo de duas e máximo de 10 avaliações, chamadas de exercícios escolares onde o(s) docente(s) que ministra(m) as disciplinas do curso são livres para a escolha da quantidade e do tipo de avaliação aplicada.

O estudante que não atingir a média maior ou igual a 8,0 nos exercícios escolares (MEE) deverá realizar uma avaliação no final do semestre denominado como Prova Final (PF).

Será considerado aprovado o aluno que o tiver frequência no mínimo de 75% e média final (MF) mínima de 5,0, calculada a partir da seguinte fórmula:

$$MF = \frac{(2 \times MEE) + PF}{3}$$



2.3.2.1 Sistema de avaliação do processo de ensino e aprendizagem

Este item está de acordo com o PDI da UFAM onde são levando em consideração três momentos:

- a) Processo didático-pedagógico – onde há o desenvolvimento do ato de educar/ensinar/aprender/produzir conhecimentos significativos para a transformação da realidade, respondendo aos desafios sociais.
- b) Autoavaliação do curso e programa - Onde são avaliados os pontos fortes e fracos do Projeto Pedagógico, pondo em causa valores, referências teóricas e práticas, o tempo e a organização acadêmica, com vistas ao aperfeiçoamento da qualidade e do tipo da formação projetada.
- c) Avaliação institucional – Formas de avaliação interna e externa que levam em consideração os itens anteriores.

Na sala de aula, após a aplicação dos exercícios escolares, os docentes devem retornar aos estudantes as avaliações corrigidas e discutir em sala de aula ponto-a-ponto as questões que foram avaliadas.

A partir do início de cada semestre, os estudantes avaliam as disciplinas cursadas no semestre anterior nos seguintes itens: Plano de Ensino, Procedimentos Didáticos, Meios e Técnicas Instrucionais, Avaliação da Aprendizagem e Relacionamento Aluno/Professor. O sistema *e-campus* seleciona aleatoriamente estes estudantes no decorrer do semestre para realizar esta avaliação.

A UFAM disponibiliza ao final de cada semestre para os coordenadores de curso um relatório onde contam o índice de reprovação por disciplina, taxa de evasão e quantidade de estudantes que retornam aos cursos. Por sua vez, a coordenação do curso disponibiliza esse relatório aos membros de colegiado e NDE.

Uma autoavaliação do curso deve ser feita no final/início de cada ano letivo pela Comissão de Avaliação Permanente do ISB. A partir do relatório fornecido pela CAP o NDE e colegiado discutem medidas para aprimoramento do curso.



2.3.2.2 Sistema de avaliação do projeto do curso

O projeto pedagógico do curso será revisado semestralmente e avaliado a cada dois anos. A atualização ocorrerá sempre que constatado a necessidade. Com isso pretende-se manter o projeto continuamente ajustado considerando a dinamicidade e tendência da área, o perfil dos egressos, a necessidade regional e perfil de formação, além das necessidades de corpo docente e infraestrutura.

A avaliação do projeto pedagógico poderá ser solicitada pelo Colegiado e/ou Coordenação do Curso de Nutrição e/ou Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição e deverá ser feita por um grupo de trabalho, formado por docentes, discentes, técnicos administrativos e, se possível, egressos dos cursos.

Na Avaliação da Matriz Curricular é fundamental a análise da situação de cada disciplina em relação à periodização e seus pré-requisitos, com o objetivo de promover as devidas adequações para garantir a organicidade do currículo. A Coordenação do Curso de Nutrição deverá promover, acompanhar e registrar tais avaliações. Todavia, a inclusão ou exclusão de disciplinas optativas poderá ser feita a qualquer tempo, a critério do Colegiado do Curso de Nutrição ou seu equivalente. O trabalho avaliativo do projeto do curso bem como de demais questões pedagógicas, poderá ser realizado em conjunto com o Núcleo Docente Estruturante e a Coordenação Acadêmica do ISB ou seu equivalente.

2.3.3 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO – TICS – NO PROCESSO ENSINO-APRENDIZAGEM

O uso da tecnologia inegavelmente faz parte da vida das novas gerações, e sua aplicação em benefício da educação pode ser considerado um importante caminho para aprimorar o processo de ensino/aprendizagem. Neste contexto, é fundamental que se explore novas formas de se ensinar e de se aprender, e por isso surge a necessidade de romper com velhos paradigmas educacionais, muitas vezes centrados em currículos fragmentados, de memorização e transmissão de informações em aulas onde os alunos se



tornam figuras meramente passivas. Recursos como a disponibilização de material didático são colocados em rede, blogs e/ou sites institucionais, com assuntos de interesse dos estudantes, para facilitar o acesso aos materiais didáticos e conhecimentos.

Ao considerar estes fatores, a Universidade Federal do Amazonas também regulamentou, por meio da Resolução 010/2016/CEG/CONSEPE, a inclusão de disciplinas semipresenciais por Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVA). Entretanto, o PPC segue a recomendação do CFN para a não oferta de disciplinas EAD ou semipresenciais.

2.3.4 PROCESSO DE CONSTRUÇÃO DO CONHECIMENTO EM SALA DE AULA

O processo de construção se inicia no planejamento da disciplina e na elaboração do Plano de Ensino que deve ser aprovada pelo Colegiado do Curso.

O(s) docente(s) é(são) livre(s) para conduzir a aula dentro do estabelecido no ementário da disciplina. Além disso, o docente pode utilizar diversas ferramentas, como dinâmicas de grupo, visitas técnicas, debates, leitura de artigos científicos, exercícios direcionados, estudos de caso, aulas práticas ou qualquer outra ferramenta que achar pertinente visando cumprir os objetivos estabelecidos no Plano de Ensino.

2.3.5 ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

Conforme parecer CNE/CES 1.133/2001, as atividades complementares deverão ser incrementadas durante todo o Curso de Graduação em Nutrição. Foram criados pelo Curso de Nutrição do ISB/Coari mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes presenciais e/ou à distância.

Atividades acadêmico-científico-culturais têm carga mínima de 200 horas; são atividades de enriquecimento da carga horária por meio da ampliação das dimensões dos componentes curriculares constantes na



formação discente, incluindo o trabalho integrado entre diferentes profissionais de áreas e disciplinas:

- Estágios extracurriculares;
- Programas institucionalizados de caráter: científico, tecnológico, ensino e extensão.
- Cursos presenciais, semipresenciais e/ou à distância;
- Representação em Centro Acadêmico; Colegiado de Nutrição; Conselho Diretor; e conselhos superiores.

O estudante deverá participar obrigatoriamente de duas atividades distintas, dentre elas, são reconhecidas as modalidades de ensino, pesquisa, extensão e tecnológicas. A carga horária será computada conforme comprovação no certificado ou documento equivalente, entretanto caso a carga horária declarada exceda as horas descritas no Quadro 1, serão computadas a carga horária máxima tal como descrita no respectivo quadro. Caso a carga horária não venha declarada no certificado ou documento equivalente será utilizado o Quadro 1 como referência para contagem de horas.

As normatizações das AACC constam no anexo 3 deste PPC.

Quadro 1 – Número máximo de horas aceitas nas diversas atividades complementares.

ATIVIDADE	CARGA HORÁRIA
Estágios extracurriculares	Máximo de 120 horas
Atividades de pesquisa	Máximo de 120 horas
Atividades de extensão	Máximo de 120 horas
Atividades tecnológicas	Máximo de 120 horas
Atividades de ensino	Máximo de 60 horas
Representação em conselhos	Máximo de 30 horas

2.3.6 ATIVIDADES DE PESQUISA E PRODUÇÃO CIENTÍFICA

No campo da pesquisa, prioritariamente voltada para o atendimento das demandas regionais e locais nas suas diversas vertentes, professores qualificados e comprometidos com a produção científica integram 152 Grupos de Pesquisa na UFAM, a saber: Ciências Agrárias – 20; Ciências Biológicas – 16; Ciências da Saúde – 22; Ciências Exatas e da Terra – 29; Ciências Humanas – 36; Ciências Sociais e Aplicadas – 12; Engenharias – 11;



Linguística, Letras e Artes – 06. Os grupos de pesquisa conduzidos por docentes da área específica de Nutrição no ISB são: Ciência de Alimentos da Amazônia Ocidental (CAAOC) e Pesquisas em Nutrição na Saúde de Indivíduos e Grupos (PeNSIG).

As normas para a realização das atividades de pesquisa na UFAM são estabelecidas conforme Resolução CONSEPE 027/2008.

A iniciação científica, modalidade de pesquisa acadêmica desenvolvida por estudantes de graduação em todas as áreas do conhecimento, no qual o estudante pesquisador exerce a pesquisa acadêmica sob a orientação de um professor pesquisador. O programa é regido pela Resolução nº 040/2012.

Além disso, há programas de incentivo como o Programa de Apoio à Participação de Discentes de Graduação em Eventos Científicos, Tecnológicos e Culturais (PECTEC), regulamentado pela Resolução nº 007/2012 e alterado pela Resolução nº 15/2014, do Conselho de Administração da Universidade Federal do Amazonas, que visa incentivar a participação dos discentes de graduação em eventos de natureza científica, tecnológica e cultural realizados no Brasil, incentivando a produção científica e promovendo a integração com outras IES brasileiras. Os benefícios concedidos pelo Programa contemplam passagens aéreas, fluviais e terrestres, bem como ajuda de custo, de acordo com o evento.

A produção técnico-científica dos cursos de especialização, graduação e iniciação científica pode ser incorporada às coleções das Bibliotecas Setoriais da UFAM, considerando os trabalhos que tiverem nota mínima 9,0 e forem recomendados pelos Coordenadores dos respectivos cursos, segundo as áreas temáticas.

Os cursos de pós-graduação da UFAM bem como informações detalhadas sobre os mesmos podem ser visualizados no link: <http://www.propesp.ufam.edu.br/pos-graduacao/programas-de-pos-graduacao>.

2.3.7 ATIVIDADES DE EXTENSÃO

A Pró-Reitoria de Extensão (PROEXT) da UFAM, que integra o Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras



(FORPROEX), desde a sua criação em 1987, estruturou sua Política de Extensão por meio da articulação de doze diretrizes conceituais, institucionais e políticas.

Na extensão são viabilizadas atividades diversas abertas à comunidade. Os vários Programas buscam o fortalecimento do vínculo entre a Universidade e a sociedade na qual encontra-se inserida. Com a implementação de vários programas e projetos como: Programas de Apoio à Realização de Cursos e Eventos (PAREC), Programas Institucionais de Bolsas de Extensão (PIBEXs), Programas institucionalizados, Programas MEC/SESU, Atividades Curriculares de Extensão (PACEs), Projetos de Fluxo Contínuo Custo Restrito, Projetos de Autossustentação e Projetos MEC/SESU, resultando em mais de mil atividades de Extensão por ano.

Como apoio, há o Programa Institucional de Bolsas de Extensão, através de duas modalidades de bolsas, a serem oferecidas de forma regular e por via de edital. Dentre o oferecimento de bolsas, destacam-se aquelas destinadas aos discentes que participam de ações de extensão e para as atividades relacionadas a projetos desenvolvidos através do Programa Atividade Curricular de Extensão (PACE), conforme prevê o planejamento orçamentário institucional.

Várias pesquisas e ações de extensão são desenvolvidas, com financiamento externo e interno, anuais e semestrais, cujos editais de seleção de projetos e lista de projetos aprovados ficam disponíveis no link: <<http://proexti.ufam.edu.br/>>.

2.3.8 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Considera-se estágio as atividades curriculares que compreendam a aplicação prática da teoria supervisionada por um professor nutricionista com vínculo à UFAM, ou por um profissional nutricionista em que a instituição receptora mantenha vínculo com a UFAM.

Os estágios obrigatórios são atividades acadêmicas que seguem as mesmas normas das disciplinas obrigatórias, obedecendo aos seguintes requisitos: período para inscrição, obrigatoriedade de 75% de frequência,



elaboração de plano de ensino e avaliação, conforme as resoluções vigentes. Nenhum estudante será dispensado do Estágio Curricular obrigatório, mesmo aquele beneficiado pelo Decreto-Lei nº 1.044/69 e a aluna gestante beneficiada pela Lei nº 6.202/75, ficando este obrigado a realizar o estágio obrigatório no período ideal conforme calendário acadêmico.

A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado obrigatório deverá ser de 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específica da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação. Assim sendo, a carga horária total (CH Total) do Curso é igual a somatória da: carga horária das disciplinas teórico/práticas, Carga Horária das Atividades Acadêmico-Científicas Culturais (CH AACC), Carga Horária de Disciplina Optativa (CH Op) e Carga Horária de Estágio. Desse modo, para dimensionar a carga horária necessária para estágio conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001), usou-se a seguinte fórmula:

$$y = 0,2 (x + y)$$

onde:

x = CH disciplinas teórico/práticas + CH AACC + CH Op.

y = Carga Horária de Estágio.

x + y = CH Total.

Por conseguinte, neste PPC a carga horária de disciplinas de estágio atende ao disposto na Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, não ultrapassando 20% com carga horária teórica. As normatizações das constam no anexo 1 deste PPC.

2.3.9 PRÁTICA COMO COMPONENTE CURRICULAR

Na matriz curricular do curso de nutrição, dentro das disciplinas obrigatórias, dezenove disciplinas com carga horária prática que utilizam, além dos laboratórios específicos do Instituto de Saúde e Biotecnologia, demais estabelecimentos existentes no município, como as Unidades Básicas de Saúde (UBS), Hospital Regional de Coari Dr. Odair Carlos Geraldo, Instituto de



Medicina Tropical de Coari, Centro de Referência de Assistência Social (CRAS). Isto é possível devido ao convênio existente entre a prefeitura de Coari e a Universidade Federal do Amazonas, pelo Acordo de Cooperação nº 001/2018-FUA/PMC, processo: 23105.000269/2016.

A matriz curricular também possui cinco estágios curriculares obrigatórios, divididos em Estágio Social no 8º período que acontece nas UBS do Município, no 9º período o Estágio em Nutrição Clínica I que é realizado no Hospital Regional de Coari Dr. Odair Carlos Geraldo e o Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I nas escolas estaduais, municipais e no centro de distribuição de merenda escola do município de Coari. No 10º período acontecem o Estágio em Nutrição Clínica II, que visa pacientes em alta complexidade, que acontecem no Hospital Universitário Getúlio Vargas e o Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição II em empresas privadas produtoras de Refeições, ambos estágios que ocorrem em Manaus.

Referente aos convênios firmados com as empresas privadas, atualmente o convênio existente é com a empresa GRSA – soluções em alimentação e em serviços de suporte (anexo 6). Os convênios possuem duração de dois anos, após esse período o mesmo pode ser renovado ou pode ser firmado com outra empresa.

2.3.10 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

Versará sobre um trabalho científico, com um assunto que envolva direta ou indiretamente a Nutrição, destinado a aprofundar os métodos e as técnicas de investigação científica do estudante, bem como a desenvolver os conhecimentos teóricos, práticos e críticos relacionados com a problemática a estudar. Pretende-se que o TCC seja o culminar do processo de formação, seguindo o regimento anexo a este PPC (Anexo 2).

2.3.11 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)

As disciplinas práticas, projetos e extensões do curso de nutrição estão diretamente integrados com o sistema de saúde público local. Entre as



atividades curriculares, os estudantes realizam atendimento ambulatorial nas UBS, atendimento clínico no Hospital Regional de Coari Dr. Odair Carlos Geraldo e atendimento domiciliar dentro da rotina de atendimento do Programa Saúde da Família.

2.3.12 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREA DA SAÚDE

São realizadas aulas práticas que simulam o atendimento ambulatorial e clínico utilizando os próprios alunos como pacientes e/ou estudos de casos dentro das disciplinas de Avaliação Nutricional, Nutrição Normal e Dietética, Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia I e II, Fisiopatologia da Nutrição Materno-Infantil, Nutrição Materno-Infantil que são realizadas em sala de aula e no laboratório de Nutrição no ISB.

Também acontecem os estágios curriculares onde o estudante atua no atendimento ambulatorial e clínico atendendo a população do município e em Manaus.

2.3.13 SERVIÇOS DE APOIO AO DISCENTE

A Universidade Federal do Amazonas disponibiliza ao acadêmico diversas formas de auxílio, dentre elas os programas que visam à conexão entre este e as atividades de pesquisa, de extensão e de aprimoramento profissional. O acadêmico do curso de nutrição poderá vivenciar atividades além do ensino, por meio dos seguintes programas:

a) Prática de Campo

A prática de campo é uma ação pedagógica que permite ao acadêmico vivenciar a prática de diversas disciplinas e com isso reforçar os conhecimentos teóricos trabalhados em sala de aula, visando promover uma aprendizagem significativa desenvolvendo conhecimentos, habilidades e atitudes.

b) PROMES – Programa de Mobilidade Estudantil



O Programa de Mobilidade Estudantil – PROMES – permite que os acadêmicos realizem, temporariamente, disciplinas de seu curso de graduação em outra instituição federal de ensino superior.

c) PRIIMES – Programa Interinstitucional e Intercampi de Mobilidade Estudantil

O Programa Interinstitucional e Intercampi de Mobilidade Estudantil – PRIIMES – tem por objetivo operacionalizar a mobilidade de acadêmicos da UFAM e de outras Instituições de Ensino Superior – IES (exceto Instituições Federais de Ensino Superior Brasileira – IFES, que possuem resolução própria) e a mobilidade de acadêmicos da UFAM entre seu campus.

d) Monitoria

O Programa de Monitoria tem por objetivo iniciar acadêmicos nas diversas tarefas que compõem a docência de nível superior. Não constitui, por sua vez, um programa de substituição do docente titular na sala de aula. As tarefas referidas poderão incluir a orientação acadêmica, a elaboração, aplicação e correção de exercícios escolares, a participação em experiências laboratoriais, entre outras.

e) PIBIC – Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica

Com a finalidade de proporcionar treinamento de iniciação científica aos acadêmicos com vocação para pesquisa, visando sua futura inserção na pós-graduação, a UFAM oferece bolsas do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq –, do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC –, e bolsas da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas – FAPEAM.

f) Jovens Talentos para a Ciência

O Programa Jovens Talentos para a Ciência tem por objetivo a concessão de bolsas de estudos de iniciação científica a estudantes que



ingressaram no primeiro semestre letivo nas universidades federais e institutos federais de educação, ciência e tecnologia. As bolsas terão duração de 12 meses, improrrogáveis. A expectativa é de que os bolsistas desse Programa estejam aptos, após um ano, a serem aproveitados em outros programas desenvolvidos ou mantidos pela instituição, ou a ela vinculados.

g) PACE – Programa Atividade Curricular de Extensão

O PACE – Programa Atividade Curricular de Extensão – é um programa voltado para a integração entre a universidade e a sociedade, desempenhando o papel reflexivo e transformador da atuação da universidade na sociedade, permitindo aos acadêmicos realizar ações pedagógicas na comunidade, contribuindo para a formação deste futuro profissional.

h) PIBEX – Programa Institucional de Bolsas de Extensão

O PIBEX – Programa Institucional de Bolsas de Extensão – é um programa voltado para o desenvolvimento de projetos pontuais de extensão, com a finalidade de despertar nos acadêmicos o interesse pelo desenvolvimento de atividades comunitárias, de modo a qualificar e aprimorar o processo de formação acadêmica.

i) PECTEC – Programa de Apoio à Participação de Acadêmicos de Graduação em Eventos Científicos, Tecnológicos e Culturais

O Programa de apoio à participação de acadêmicos de graduação em eventos científicos, tecnológicos e culturais – PECTEC –, objetiva incentivar os acadêmicos de graduação da UFAM a participarem de eventos científicos, facilitando, assim, sua integração com outras IES brasileiras e incentivando a produção científica.

j) Bolsa Acadêmica

O Programa Bolsa Acadêmica tem por objetivo garantir a permanência de acadêmicos em situação socioeconômica vulnerável, vinculados a cursos de



graduação pertencentes às Unidades Acadêmicas Fora de Sede, integrando-os às atividades existentes em pesquisa e em extensão.

k) Auxílio Moradia

O Auxílio Moradia tem por finalidade contribuir para a permanência dos acadêmicos regularmente matriculados nos cursos de graduação que se apresentam em situação de vulnerabilidade socioeconômica e não possuem residência fixa no mesmo município do Campus em que estuda.

l) PIBITI

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI) tem por objetivo estimular os jovens do ensino superior nas atividades, metodologias, conhecimentos e práticas próprias ao desenvolvimento tecnológico e processos de inovação.

m) Apoio psicológico

As atividades do setor de Psicologia do ISB estão voltadas para o acompanhamento de discentes – orientações, atendimentos de curto a longo prazo, estabelecido conforme a demanda apresentada. É feita a interlocução com a rede socioassistencial e de saúde (como CAPS e Hospital Geral de Coari), no caso de necessidade de encaminhamento do discente para outros tipos de atendimento. São realizadas atividades multidisciplinares, além de campanhas de conscientização, conforme calendário, e também rodas de conversa como instrumento de intervenção na realidade acadêmica.

2.3.14 PRINCÍPIOS ORIENTADORES DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM E DA AVALIAÇÃO

Na correspondência entre conteúdos curriculares definidos pelas Diretrizes Curriculares e os componentes curriculares do curso, a estrutura do Curso de Graduação em Nutrição assegura:



I - a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;

II - as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;

III - a visão de educar para a cidadania e a participação na sociedade;

IV - os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;

V - a implementação de métodos no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;- a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;

VI - o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;

VII - a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade;

As avaliações dos estudantes baseiam-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares, desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares. O Curso de Graduação em Nutrição utiliza métodos e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definidos pela UFAM.

2.4 CONCEPÇÃO METODOLÓGICA



O curso de Nutrição será desenvolvido através de procedimentos teórico-metodológicos necessários ao processo de ensino-aprendizagem. Nesta perspectiva os estudos terão como suporte uma relação dialógica, dialética a fim de permitirem um intercâmbio científico-cultural, além de propiciar um trabalho interdisciplinar, transdisciplinar, multidisciplinar quanto ao tripé da Universidade Ensino, Pesquisa e Extensão, oportunizando assim um desenvolvimento amplo de conhecimentos, habilidades e competências.

A presença do ISB em Coari, na Região do Médio Solimões, representa não apenas um local propício à identidade institucional em seus aspectos administrativos e acadêmicos, mas também, nova dimensão da prática científica. Neste contexto, o curso de Nutrição ao mesmo tempo em que apresenta desafios didáticos e pedagógicos, representa uma grande possibilidade de identificação do aluno em seu ambiente. Essa contextualização constitui-se em uma base importante para a promoção da valorização das peculiaridades regionais, desenvolvimento sustentável, promoção da identidade cultural indispensável para a sua motivação e transformação pessoal.

O conhecimento científico deve ser apresentado de forma a valorizar o perfil questionador do acadêmico, fomentando discussões científicas. Deve-se ainda, levar sempre em consideração as características regionais bem como os conhecimentos prévios e a bagagem cultural dos estudantes à luz das teorias científicas.

A avaliação da aprendizagem pressupõe a articulação dos professores no planejamento e encaminhamento das atividades desenvolvidas no decorrer de cada disciplina, num processo de avaliação continuada e global.

A avaliação do rendimento escolar será feita por disciplina, abrangendo os aspectos de aproveitamento e frequência, ambos eliminatórios por si mesmos. É obrigatória a frequência mínima de 75% a todas as atividades curriculares e a média final mínima de 5,0, conforme resolução de regime didático vigente na UFAM.

2.5 RELAÇÃO ENSINO-PESQUISA-PÓS-GRADUAÇÃO E EXTENSÃO



Os alunos têm oportunidade de participar durante o curso de atividades de pesquisa e extensão, através dos programas desenvolvidos dentro da UFAM, com apoio de agências de fomento locais e nacionais. Os alunos dispõem de incentivos de bolsas de iniciação científica, tecnológicas e de extensão.

A UFAM oferece cursos de pós-graduação *Lato Sensu* e também *Stricto Sensu*, oportunizando a formação continuada dos egressos do curso que buscam um aperfeiçoamento. Tendo lista disponível no site da UFAM através do link da PROPESP: <<http://www.propesp.ufam.edu.br/index.php/pos-graduacao>>.

2.5.1 ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA DO CURSO

2.5.1.1 *Formação e Atuação dos membros da Coordenação*

Os membros da coordenação (coordenação e vice-coordenação) do curso de Nutrição devem ser graduados em Nutrição e devem estar inscritos regularmente no CRN₇ com sua inscrição ativa.

O(A) coordenador(a) do curso de Nutrição tem um regime de 20 h semanais que são distribuídas entre:

- I - Atendimento aos alunos e docentes;
- II - Representação do Curso no conselho superior da unidade (CONDIR);
- III - Definição junto à coordenação Acadêmica dos docentes que irão ministrar as disciplinas bases e seus horários de aula;
- IV - Presidir o Colegiado e o NDE do Curso;
- V - Atentar ao bom andamento do curso;
- VI - Realizar os diversos trabalhos administrativos relativos à função.

O restante da carga horária (20 h) é preenchido com atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão.



2.5.1.2 Composição do quadro de docentes e técnicos

Para a definição da composição do quadro de Professores e Técnicos necessários ao desempenho satisfatório do curso de Nutrição leva-se em consideração as disciplinas que ocorrem com turma de entrada (40 estudantes), aquelas cujo conteúdo prático necessita da subdivisão em turmas menores para parte prática daquela disciplina com turma de até 20 estudantes, bem como a necessidade de subdivisão da turma inicial de 40 estudantes em turmas de até 10 estudantes para as disciplinas de estágio obrigatório (Resolução CFN 380/2005) em Unidades de Alimentação e Nutrição; turmas de no mínimo 6 e no máximo 10 estudantes para Nutrição Social e Nutrição Clínica (devido organização das redes de saúde conveniadas).

Dessa forma, o curso demanda de 12 professores com formação em Nutrição (4,8 + 7,2 para disciplinas de estágios = 12 professores) considerando as atividades de ensino. Além destes docentes, contamos com 1 Técnica em Nutrição e Dietética, Caroline Machado da Costa, que atua nos três laboratórios, neste sentido há necessidade da contratação de mais 2 técnicos de laboratório para os laboratórios específicos, totalizando 3 TAE's, um para cada. Além da contratação de 1 assistente administrativo para atender as demandas administrativas do Curso.

Quadro do corpo docente específico (nutricionistas)

Nº	Nome	Título	Regime de trabalho	Situação
1	Gustavo Bernardes Fanaro	Doutor	DE	Ativo
2	Ivone Lima Santos	Mestre	DE	Ativa
3	Mayline Menezes da Mata	Especialista	DE	Ativa
4	Regina Coeli da Silva Vieira	Doutora	DE	Ativa
5	Vaga – Carreira	Doutor	DE	Aguardando realização de concurso
6	Geina Faria dos Santos	Mestre	DE	Afastada para doutorado
7	Kemilla Sarmiento Rebelo	Mestre	DE	Afastada para doutorado
8	Verena Silva Lima	Mestre	DE	Afastada para doutorado
9	Graciana Teixeira da Costa	Mestre	DE	Licença saúde
10	Bruno Mendes Tavares	Doutor	DE	Remoção para o ICB
11	Viviane Belini Rodrigues	Especialista	DE	Remoção por motivo judicial



Nº	Nome	Título	Regime de trabalho	Situação
12	Sabrina Sauthier Monteiro	Mestre	DE	Licença para acompanhamento de cônjuge
13	Substituto(a)	-	40 h	Ativo
14	Substituto(a)	-	40 h	Ativo
15	Substituto(a)	-	40 h	Ativo

Além dos docentes efetivos supracitados, atualmente ministram disciplinas do ciclo básico e transversais à ciência da nutrição.

Quadro do corpo docente do ciclo básico

Nº	Nome	Título	Regime de trabalho
1	Abel Santiago Muri Gama	Doutor	DE
2	Adriano Pereira Guilherme	Doutor	DE
3	Antônio Carlos da Silva	Doutor	DE
4	Carlos Ramon do Nascimento Brito	Doutor	DE
5	Carolina Arruda de Faria	Doutora	DE
6	Charles Maciel Falcão	Mestre	DE
7	Deniz dos Santos Mota	Doutor	DE
8	Edilson Pinto Barbosa	Mestre	DE
9	Eduardo Bruno Lima Pedrozo	Mestre	DE
10	Eliana de Macêdo	Especialista	DE
11	Fábio Júnior Pimentel da Silva	Mestre	DE
12	Jocilene Guimarães Silva	Doutora	DE
13	Josemar Gurgel da Costa	Doutor	DE
14	Leonardo Silva	Doutor	DE
15	Liliane Sena Pinheiro	Doutora	DE
16	Maria Aparecida Furtado	Doutora	DE
17	Maria Raquel de Carvalho Cota	Mestre	DE
18	Marinaldo Pacifico Cavalcante Neto	Doutor	DE
19	Olavo Pinhatti Colatreli	Mestre	DE
20	Ramon Brito	Doutor	DE
21	Tânia Valéria de Oliveira Custódio	Mestre	DE
22	Thiago Santos da Silva	Graduado	DE
23	Tiago de Jesus Sousa	Especialista	DE
24	Umberto Crisafulli	Doutor	DE
25	Vera Lúcia Imbiriba Bentes	Doutora	DE
26	Waleska Gravena	Doutora	DE
27	Maria Cristhiane de Araújo Zurra	Especialista	40 h/Substituto
28	Ananda Maria Pinto Gomes	Graduada	6 h/ Voluntária



2.5.2 FORMAS DE PARTICIPAÇÃO DO COLEGIADO DO CURSO E DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - NDE

As composições do colegiado e NDE obedecem ao Regimento Geral e a Resolução 009/2009 CONSAD/UFAM (colegiado) e Resolução 062/2011 CONSEPE/UFAM (NDE).

O colegiado é composto pelo(a) Coordenador(a), um(a) Vice-coordenador(a), cinco docentes que ministram aulas no curso (tanto da área básica, como específicas), dois representantes discentes e um(a) técnico(a) administrativo(a) em educação.

Cabe aos membros do colegiado escolherem a forma de eleição dos coordenadores(as) (coordenador(a) e vice). Para ser membro, o(a) docente deve encaminhar uma carta de intenção para o colegiado que votará o pedido. O(a) coordenador(a) poderá incluir ou excluir um membro de acordo com a necessidade e esta decisão precisa ser homologado em reunião do colegiado.

Para representante técnico, ocorre uma eleição definida pelos próprios técnicos. O mesmo ocorre para o representante discente, onde a eleição é organizada pelo Diretório Regional dos Estudantes, ambos com mandato de dois anos.

O NDE é composto pelo (a) coordenador(a) do curso e no mínimo de cinco docentes indicados pelo colegiado com mandato de, no máximo, dois anos. Entre os membros, encontram-se professores das disciplinas básicas e das disciplinas específicas do curso.

Os regimentos do NDE e Colegiado encontram-se nos anexos 4 e 5 respectivamente.

2.6 INFRAESTRUTURA

O Instituto de Saúde e Biotecnologia (ISB) está localizado no município de Coari (AM). Foi projetado para ter uma estrutura de cinco prédios de dois pavimentos. Atualmente tem três prédios de dois pavimentos e três edificações térreas, sendo um destinado para a administração e quatro para ensino (salas de aula e laboratórios).



No bloco 1, o segundo piso, possui 12 salas de aula, 1 laboratório de informática, no primeiro piso 10 Laboratórios para as aulas práticas. No projeto inicial eram previstos o mínimo de 4 laboratórios, sendo estes: Avaliação Nutricional, Técnica Dietética, Nutrição Experimental e Ciência dos Alimentos, contudo, após reorganização dos espaços disponíveis até o momento, no bloco 3, encontram-se no primeiro piso 3 laboratórios específicos do curso de Nutrição em funcionamento, a saber: Laboratório de Ciência de Alimentos; Laboratório de Técnica Dietética; e Laboratório de Nutrição.

Além dos citados acima, o ISB conta com os seguintes laboratórios: química geral, química orgânica, química analítica, genética molecular, anatomia, biologia molecular, cultura de tecidos vegetais, botânica, microbiologia, microscopia e parasito. Os laboratórios são compartilhados com os demais cursos para a realização das atividades de ensino, extensão e pesquisa.

2.6.1 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

As instalações são climatizadas, com iluminação natural e artificial e com mobiliários, equipamentos de informática (computador e impressora) e recursos audiovisuais e multimídia.

2.6.2 ESPAÇO FÍSICO DISPONÍVEL E USO DA ÁREA FÍSICA DO CAMPUS

Instalações administrativas: Espaços destinados para a organização acadêmico-administrativa, com vista ao controle acadêmico, atendimento aos discentes no que se refere ao fluxo escolar, matrículas, trancamentos, frequências, notas, históricos, documentos em geral e aos docentes do curso o planejamento pedagógico.

Instalações para docentes: Sala de professores equipadas com mesa e cadeira para cada docente e cadeira para discente em orientação, armários para a guarda de material didático e impressora coletiva.



Instalação para Coordenação de Curso: Sala destinada para o funcionamento das coordenações de curso (Colegiados). Equipada com mesa, cadeiras, armário para arquivo e computador com impressora coletiva.

Auditório: Espaço com 150 lugares, destinado para conferências, teatro, shows musicais e outros eventos científico-culturais.

2.6.3 SALAS DE AULA

As salas de aula possuem espaço físico para até 50 alunos, contendo cadeiras para os estudantes, mesa e cadeira para o docente e um “data-show” fixo em cada sala.

2.6.4 BIBLIOTECA

Espaço destinado para estudos individuais e coletivos, com um acervo em livros, contendo áreas disponíveis para estudo com cabines individuais. A biblioteca pretende ser atualizada anualmente por meio de uma política de aquisição e expansão condizente com a proposta dos cursos.

2.6.5 LABORATÓRIOS

O projeto arquitetônico dos laboratórios segue os padrões das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e da Associação Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), especialmente no que concerne aos critérios de biossegurança, divididos em Laboratório de Ciência de Alimentos; Laboratório de Técnica Dietética e Laboratório de Nutrição utilizados tanto para as atividades de ensino, pesquisa, extensão e tecnológicas.

- Laboratório de Ciência de Alimentos: Espaço destinado a realização de análises físico-química e centesimal de alimentos, utilizado para a disciplina de Bromatologia do curso de nutrição, e para atividades de extensão e pesquisas principalmente pelos cursos de nutrição e biotecnologia.



- Laboratório de Técnica Dietética: Espaço destinado a realização das disciplinas de Técnicas Dietética, Unidades de Alimentação e Nutrição, além de atividades de extensão e pesquisa no desenvolvimento de novos produtos, em boas práticas de manipulação de alimentos, entre outros.
- Laboratório de Nutrição: Espaço destinado a atendimento de pacientes, voltado principalmente para área clínica sendo utilizado pelos cursos de Nutrição e Medicina.
- Laboratórios de Química: Utilizados para a disciplina de Fundamentos de Química e também para pesquisas.
- Laboratório de Microbiologia: Utilizado para a disciplina de Microbiologia Geral e Aplicada e para o desenvolvimento de pesquisas.
- Laboratório de Microscopia: Utilizado nas disciplinas de Histologia e Embriologia, Biologia Celular e Molecular e Microbiologia Geral e Aplicada
- Laboratório de Anatomia: Local de estudo das aulas práticas de anatomia com peças anatômicas.
- Laboratório de Informática: Utilizado pelos estudantes para baixar materiais didáticos deixados pelos professores, para as aulas práticas de Informática e para realizarem pesquisas bibliográficas.
- Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados: Atualmente contamos por meio de convênio entre a prefeitura e o Instituto de Saúde e Biotecnologia, o acesso ao Hospital Regional de Coari Dr. Odair Carlos Geraldo, as Unidades Básicas de Saúde, Instituto de Medicina tropical, Escolas Municipais, Centro de Distribuição da Merenda Escolar e Centro de Referência de Assistência Social
- Comitê de Ética em Pesquisa (CEP): Toda pesquisa envolvendo seres humanos devem ser submetidas para aprovação do comitê de ética em pesquisas de seres humanos da UFAM via Plataforma Brasil.
- Comitê de Ética na Utilização de Animais (CEUA): As pesquisas que utilizam animais devem ser submetidas ao CEUA para aprovação.



ANEXO 1 – NORMATIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS

CAPÍTULO I – DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 1º. O estágio supervisionado é uma etapa obrigatória para a formação do estudante de Nutrição.

Parágrafo único. Os estágios são divididos nas seguintes áreas:

- I - Nutrição clínica;
- II – Nutrição Social;
- III - Nutrição em unidades de alimentação e nutrição.

Art. 2º. Os estágios curriculares supervisionados se iniciam a partir do 8º período e têm duração total de três períodos.

Parágrafo único. Para cursar o estágio em cada período, o estudante deve ter sido aprovado nas disciplinas pré-requisitos.

CAPÍTULO II – OBJETIVOS

Art. 3º. Os estágios têm como objetivo a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante o período acadêmico do estudante dentro do curso.

Parágrafo único. Os objetivos específicos de cada área são:

I. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) – inserir o estudante na prática do nutricionista no campo da alimentação coletiva, desempenhando atividades e ações em restaurantes industriais em empresas na Capital do Estado e em unidades de alimentação escolar no município de Coari.

II. Nutrição Clínica - capacitar o estudante a realizar atenção nutricional clínica a usuários da rede de saúde de média complexidade do Hospital Regional de Coari e da alta complexidade do Hospital Universitário Getúlio Vargas.

III. Nutrição Social - inserir o estudante no campo da saúde coletiva, integrando-os a rede básica de saúde.



CAPÍTULO III – DA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 4º. As atividades de estágio são constituídas em sua maioria por carga horária práticas e sua carga horária teórica não ultrapassam a 20% do total por estágio.

Art. 5º. Os estágios são executados em entidades de direito privado, órgãos públicos, nas instituições de ensino, em setores da Universidade Federal do Amazonas, no âmbito do Estado do Amazonas, que atendam às necessidades curriculares e normas legais.

Art. 6º. O local deve ser determinado pelo(a) Coordenador(a) de Estágio.

Parágrafo único. Para realização do estágio a entidade receptora deve possuir:

- I. Infraestrutura e recursos humanos;
- II. Convênio e/ou acordo de cooperação junto à Universidade Federal do Amazonas;
- III. Nutricionista em seu quadro de recursos humanos.

Art. 7º - A duração do estágio e o número de créditos estão determinados na estrutura curricular do curso, em suas diferentes áreas, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais.

Art. 8º - A frequência e avaliação serão realizados pelo(s) professor (es)-orientador(es) e preceptores dos locais de estágio.

Art. 9º - Os critérios de aprovação obedecem ao regime didático dos cursos de graduação vigentes na UFAM, incluindo a realização de prova final.

CAPÍTULO IV – DAS ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS

Art. 10º. À coordenação de estágios do Curso de Nutrição compete:

- I. solicitar credenciamento e coordenar a escolha dos campos de estágio;
- II. solicitar a assinatura de convênios e/ou cadastrar os locais de estágio, quando for o caso, ao Departamento de Programas Acadêmicos – DPA;



III. elaborar e divulgar para estudantes e professores a Política de Estágios do Curso contendo diretrizes e normas a serem seguidas;

IV. estabelecer conjuntamente com os professores responsáveis os critérios de avaliação;

V. encaminhar ao Departamento de Programas Acadêmicos – DPA a documentação necessária à realização dos estágios.

Art. 11º. Ao professor responsável pela disciplina, compete:

I. planejar, acompanhar e avaliar as atividades práticas;

II. manter contatos permanentes com o preceptor local de estágio;

III. realizar a entrega de documentos avaliativos quando solicitados pela instituição receptora.

Art. 12º. Ao preceptor compete:

I. supervisionar as ações dos estudantes;

II. informar ao estagiário sobre as normas da unidade receptora;

III. preencher os formulários de avaliação do desempenho do estagiário e encaminhá-los ao professor-orientador quando solicitado.

IV. comunicar o professor-orientador sobre qualquer anormalidade.

Parágrafo único. A preceptoría deve ser realizada obrigatoriamente por um(a) profissional formado em Nutrição, devidamente inscrito e ativo no CRN₇ e possuir vínculo com a instituição onde está sendo realizado o estágio curricular supervisionado.

Art. 13º. Ao estudante compete:

I. seguir todas as normas estabelecidas para o estágio;

II. providenciar dentro do prazo estabelecido os documentos solicitados pela coordenação de estágio;

III. solicitar orientações do preceptor e do professor-orientador para sanar as dificuldades encontradas no desenvolvimento de suas atividades de estágio;

IV. informar ao professor e ou coordenação de estágio quando as normas estabelecidas e o planejamento do estágio não estiverem sendo seguidos;



V. conduzir-se com postura ética e atitude de colaboração no seu ambiente de trabalho, zelando pela imagem da UFAM.

CAPÍTULO V - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 16º - Casos não previstos nesta Instrução Normativa serão resolvidos:

- I – junto ao Docente responsável;
- II – junto ao Coordenador de Estágio;
- III – junto ao Colegiado de Curso;



ANEXO 2 – NORMATIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

CAPÍTULO I – DO TCC

Art. 1º. O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser um trabalho científico desenvolvido pelo estudante sob a orientação de um Docente.

§ 1º. O tema a ser desenvolvido deverá envolver um assunto direta ou indiretamente à Nutrição.

§ 2º. Cabe ao estudante procurar um docente capacitado para ser seu orientador.

§ 3º. O vínculo entre orientando e orientador deve ser oficializado através da emissão de uma portaria.

§ 4º. A quebra do vínculo pode ser solicitada ao Coordenador de TCC pelo orientador quando não mais existir vínculo com a instituição ou quando o estudante não corresponder às expectativas. E também pelo estudante quando o orientador não corresponder às expectativas.

Art. 2º. As disciplinas diretamente relacionadas ao TCC são: Fundamentação teórica para o TCC ministrada no 7º período e Defesa de TCC ministrada no 10º período.

Parágrafo único. As disciplinas relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso foram pensadas como sendo a oportunidade para que os discentes e docentes aprofundem na discussão e reflexão de temas de interesse dentro da área de atuação do profissional de nutrição.

Art. 3º. Quando a pesquisa envolver seres humanos ou animais o trabalho deverá ter aprovação prévia do Comitê de Ética em Pesquisa. No caso de envolver vegetais e animais nativos o projeto deverá ser cadastrado no Sistema de patrimônio genético-SisGen.

Parágrafo único. Em ambos os casos, as aprovações e cadastros devem ser obtidos/realizados antes de se iniciar a coleta de dados.

CAPÍTULO II – DO OBJETIVO



Art. 4º. A elaboração do TCC pelo estudante tem como objetivo desenvolver os conhecimentos teóricos, práticos e críticos relacionados com a problemática a estudar, além de aprofundar os métodos e as técnicas de investigação científica do estudante.

CAPÍTULO III – DAS ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS

Art. 5º. Compete ao coordenador do TCC:

- I. ser o docente responsável da disciplina Defesa de TCC.
- II. solicitar a emissão de portarias de orientação do TCC;
- III. distribuir, receber, sistematizar e arquivar dos documentos e informações produzidas durante os trabalhos;
- IV. definir o calendário de entrega de documentos, da defesa pública e da entrega da versão final com as devidas correções.

Art. 6º. Compete ao orientador (a) do TCC:

- I. supervisionar integralmente todas as etapas de elaboração do TCC;
- II. entregar todos os documentos pertinentes ao coordenador de TCC;
- II. indicar os nomes que irão compor a banca avaliadora.

§ 1º. O professor orientador deve possuir vínculo ativo na UFAM até a data da defesa, para que haja o acompanhamento integral de todas as atividades do trabalho.

§ 2º. Caso haja interrupção do vínculo no decorrer do processo de orientação, fica o orientador obrigado a transferir tal orientação antes do término do vínculo.

Art. 7º - Compete ao estudante:

- I. realizar contato com possíveis orientadores,
- II. realizar todas as etapas da elaboração do TCC de forma ética e com máxima dedicação.



CAPÍTULO IV – DAS NORMAS DE ELABORAÇÃO

Art. 8º. O trabalho de conclusão de curso deve ser escrito em forma de artigo científico como forma de estímulo a publicação do TCC.

Parágrafo único. Para isso uma revista indexada deve ser escolhida a critério do orientador e do orientado e a formatação do TCC deve obedecer às normatizações da revista selecionada.

CAPÍTULO V – DAS NORMAS DE DEFESA

Art. 9º. A defesa pública terá duração de 20 a 30 minutos. E cada membro da banca terá 30 minutos de arguição.

Art. 10º. A avaliação do TCC será realizada por uma banca composta por: um presidente (orientador, co-orientador ou um substituto indicado pelo orientador), mais três membros, sendo no máximo um membro externo à UFAM.

Art. 11º. O (A) presidente não participará do processo de avaliação (escrito e oral) e da arguição devendo ele(a), assim como os demais participantes, retirar-se do local no ato da deliberação das notas pela banca. Após o processo deliberativo o(a) presidente deverá realizar a leitura pública da Ata de defesa.

Parágrafo único. Fica vedado ao co-orientador participar como membro avaliador quando o orientador também está participando da banca.

Art. 12º. A comprovação da aceitação de um artigo científico, de primeira autoria do estudante, publicado em revista indexada proveniente de qualquer atividade institucional, dispensa o estudante à formação de banca examinadora.

Parágrafo único. O estudante fica obrigado a entregar uma cópia do artigo publicado para a coordenação de TCC e realizar a apresentação do seu trabalho em uma data estipulada pelo Coordenador de TCC.



CAPÍTULO VI - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13º. Casos não previstos nesta Instrução Normativa serão resolvidos:

- I – junto ao Coordenador de TCC;
- II – junto ao Colegiado de Curso;



ANEXO 3 – NORMATIZAÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS – AACC

CAPÍTULO I – DAS AACC

Art. 1º - As atividades complementares estão incrementadas durante todo o Curso de Graduação em Nutrição.

§ 1º. Serão consideradas Atividades Complementares:

- I. As atividades realizadas pelos discentes que articularem os conhecimentos conceituais, os conhecimentos prévios do discente e os conteúdos específicos ao contexto profissional;
- II. as atividades de iniciação científica e tecnológica,
- III. monitoria;
- IV. participação em seminários, palestras, congressos, simpósios, feiras ou similares;
- V. visita técnica;
- VI. atividades de nivelamento;
- VII. outras consideradas relevantes para a formação do discente.

§ 2º. De preferência, as atividades devem ser desenvolvidas, de forma implícita ou explícita, com as temáticas:

- I. Educação em Direitos Humanos (conforme disposto no Parecer CNE/CP Nº 8, de 06 de março de 2012, que originou a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012);
- II. Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Lei nº 9.394/96, com redação dada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003 e Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004 fundamentada no Parecer CNE/CP nº 3, de 10 de março de 2004);
- III. Educação Ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002). Estas devem ser incluídas nas atividades desenvolvidas pelos alunos, implícita ou explicitamente, e terão sua contabilidade priorizada no aproveitamento de AACC.



§ 3º. As atividades podem ser realizadas tanto no âmbito da UFAM, como realizadas em outras instituições.

CAPÍTULO II – DOS OBJETIVOS

Art. 2º - As atividades complementares têm a finalidade de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional.

Art. 3º - As atividades complementares permitem que o acadêmico construa uma trajetória própria na sua formação, de acordo com suas expectativas e interesses, e também de acordo com as exigências da sociedade e do mercado de trabalho, mas não somente subordinada a estes.

CAPÍTULO III – DA CARGA HORÁRIA E VALIDAÇÃO DAS ATIVIDADES

Art. 4º - A carga horária mínima das atividades complementares é de 200 horas.

Parágrafo único. O estudante deverá compor suas atividades em pelo menos duas modalidades distintas reconhecidas a seguir: ensino, pesquisa, extensão e tecnológicas.

Art. 5º. A escolha e validação das atividades complementares deverão ser fundadas no objetivo de flexibilizar o currículo, propiciando ao estudante enriquecimento e diversificação curricular e aprofundamento interdisciplinar.

Art. 6º. A qualquer momento durante o curso e, preferencialmente até o último semestre do curso, o acadêmico pode solicitar o aproveitamento de quaisquer atividades listadas acima como AACC.

Parágrafo único. A solicitação deve ser realizada à Coordenação do Curso de Nutrição. A coordenação fica responsável em solicitar a inclusão das horas à PROEG.

Art. 7º. A carga horária será computada conforme comprovação no certificado ou documento equivalente.

§ 1º. Para cada tipo de atividade, foi estabelecido a carga horária máxima que será contado como AACC. Os valores estão estabelecidos no quadro ao final desta Instrução Normativa.



§ 2º. Caso a carga horária não venha declarada no certificado ou documento equivalente será utilizado os valores descritos no quadro ao final desta Instrução Normativa como referência para contagem de horas.

CAPÍTULO IV - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 8º. Casos não previstos nesta Instrução Normativa serão resolvidos:

- I – junto ao Coordenador de TCC;
- II – junto ao Colegiado de Curso;

Quadro de Referência das Atividades Complementares

ENSINO		
Atividade/Disciplina	Carga Horária Máxima	Documento Comprobatório
Monitoria	60 horas	Certificado ou documento equivalente
Estágios extracurriculares	60 horas	Certificado ou documento equivalente
Disciplinas optativas extras	-	Aprovação em histórico escolar
Cursos presenciais, semipresenciais e/ou à distância	60 horas	Certificado ou documento equivalente
PESQUISA		
Atividade/Disciplina	Carga Horária Máxima	Documento Comprobatório
Iniciação Científica	120 horas	Certificado ou documento equivalente
PIBIC	120 horas	Certificado ou documento equivalente
Congressos	120 horas	Certificado ou documento equivalente
EXTENSÃO		
Atividade/Disciplina	Carga Horária Máxima	Documento Comprobatório
PACE	120 horas	Certificado ou documento equivalente
PIBEX	120 horas	Certificado ou documento equivalente
Simpósios, feiras ou similares	120 horas	Certificado ou documento equivalente
Visita técnica	120 horas	Certificado ou documento equivalente
TECNOLOGIA		
Atividade/Disciplina	Carga Horária Máxima	Documento Comprobatório
PIBIT	120 horas	Certificado ou documento equivalente
OUTRAS		
Representação em Centro Acadêmico; Colegiado de Nutrição; Conselho Diretor; e conselhos superiores	30 horas	Portaria



ANEXO 4 – REGIMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE – NDE

CAPÍTULO I - DAS CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Regulamento disciplina as atribuições e o funcionamento do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição da Universidade Federal do Amazonas (UFAM).

Art. 2º. O Núcleo Docente Estruturante (NDE) é o órgão consultivo responsável pelo Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição da UFAM, criado e regulamentado pela Resolução nº 062/11.

CAPÍTULO II - DAS ATRIBUIÇÕES DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Art. 3º. Atribuições do Núcleo Docente Estruturante:

- I. Atualizar periodicamente o projeto pedagógico do curso;
- II. Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular, para aprovação no Colegiado de Curso de Nutrição, sempre que necessário;
- III. Analisar e avaliar os Planos de Ensino;
- IV. Promover a integração das disciplinas do curso, respeitando os eixos estruturantes estabelecidos no PPC;
- V. Acompanhar as atividades do corpo docente.

CAPÍTULO III - DA CONSTITUIÇÃO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Art. 4º. O Núcleo Docente Estruturante será constituído por professores distribuídos da seguinte forma:

- I. Coordenador do curso, como seu presidente;
- II. Ao menos sete docentes que ministram disciplina no curso.

CAPÍTULO IV - DA TITULAÇÃO E FORMAÇÃO ACADÊMICA DOS DOCENTES DO NDE

Art. 5º. A quantidade de docentes que compõem o NDE com formação acadêmica na área do curso é, de pelo menos, quatro.



CAPÍTULO V - DO REGIME DE TRABALHO DOS DOCENTES DO NDE

Art. 6º. Os docentes que compõem o NDE são professores em regime de dedicação exclusiva ou de 20 horas, todos estatutários, ficando vedada a participação de professores temporários ou visitantes.

CAPÍTULO VI - DAS ATRIBUIÇÕES DO PRESIDENTE DO NDE

Art. 7º. Compete ao Presidente do NDE:

- I. Convocar e presidir as reuniões, com direito a voto e voto de qualidade;
- II. Representar o NDE junto aos órgãos da instituição;
- III. Encaminhar as deliberações do NDE;
- IV. Designar relator ou comissão para estudo de assuntos a ser decidido pelo NDE;

CAPÍTULO VII - DAS REUNIÕES

Art. 8º. O NDE deve-se reunir, ordinariamente, por convocação do Presidente, 2 (duas) vezes por semestre e, extraordinariamente, sempre que convocado pelo Presidente ou pela maioria simples de seus membros.

Art. 9º. O quórum mínimo para dar início a uma reunião, em primeira chamada, é de cinquenta por cento mais um dos membros do NDE.

Art. 10º. As decisões do NDE serão tomadas por maioria simples de votos na reunião.

CAPÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 11º. Casos não previstos nesta Instrução Normativa serão resolvidos:

- I – junto ao NDE;
- II – junto ao Colegiado de Curso;



ANEXO 5 – REGIMENTO DO COLEGIADO DE CURSO

Art. 1º. A coordenação didática de cada curso de graduação e de pós-graduação *stricto sensu* ficará a cargo do respectivo Colegiado de Curso, com as seguintes atribuições:

- I. promover a coordenação didática do curso que lhe esteja afeto;
- II. aprovar o calendário acadêmico e a lista de oferta das disciplinas para o curso;
- III. propor o número de créditos das disciplinas do curso;
- IV. aprovar as disciplinas complementares, definindo as de caráter obrigatório ou optativo;
- V. estabelecer os pré-requisitos das disciplinas;
- VI. deliberar sobre o trancamento ou transferência de matrícula e jubilação;
- VII. deliberar sobre aproveitamento de estudos para fins de dispensa, ouvidos os Departamentos;
- VIII. aprovar os programas das disciplinas do curso.
- IX. propor aos órgãos competentes providências para a melhoria do ensino ministrado no curso;
- X. promover o processo de escolha do Coordenador e Vice-Coordenador.

Art.2º. Ao Coordenador do Colegiado de Curso, além das atribuições inerentes à sua condição, caberá especialmente:

- I. Convocar e presidir as reuniões do Colegiado;
- II. representar, por deliberação do Colegiado, às Unidades e Departamentos, em caso de não execução do programa das disciplinas e descumprimento de normas disciplinares ou didáticas do curso que lhe esteja afeto;
- III. adotar medidas para aprovação do calendário escolar, lista de oferta das disciplinas com os respectivos programas, pré-requisitos e créditos;
- IV. exercer funções administrativas, quando delegadas pelo Diretor da Unidade.



Art. 3º. Casos não previstos nesta Instrução Normativa serão resolvidos:

- I – junto ao Colegiado de Curso;
- II – junto à Coordenação Acadêmica.



ANEXO 6 – CONVÊNIO DE ESTÁGIO EM UAN



CONVÊNIO DE ESTÁGIO ENTRE INSTITUIÇÕES PARA CONCESSÃO DE ESTÁGIO

CONVÊNIO DE ESTÁGIO que, entre si, celebram a empresa **GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob nº 02.905.110/0001-28 situada à Rua. Tutóia nº 119 Bairro Vila Mariana, Cidade de São Paulo, CEP 04007-000, neste ato representada por seus procuradores abaixo assinados e identificados, doravante denominada **CONCEDENTE**, e de outro lado **A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO AMAZONAS-FUA**, mantenedora da Universidade Federal do Amazonas-UFAM, Instituição de Ensino Superior sob a forma de Fundação, criada pela Lei nº 4.069 A, de 12.06.1962, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.378.626/0001-97, com sede na Avenida General Rodrigo Octávio Jordão Ramos, nº 3000-Coroado-Campus Universitário Senador Arthur Virgílio Filho-Centro Administrativo, Cep.69077-000, Manaus-AM, ora designada como **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, neste ato representada pelo Pró-Reitor de Ensino de Graduação, **Prof.º Lucídio Rocha Santos**, brasileiro, RG nº.298290-SSP/MA e CPF nº.216.017.123-91, residente e domiciliado na cidade de Manaus-Am, investido dos poderes que lhe foram atribuídos mediante delegação de competência da Magnífica Reitora da Universidade Federal do Amazonas, conforme Portaria nº. 2540/2013, que em conformidade com a Lei. 11.788/2008 ajustam e avençam os seguintes termos:

CLÁUSULA PRIMEIRA – O presente convênio tem por objeto a formalização das condições básicas para realização de estágios curriculares pelos estudantes da Instituição de Ensino junto a Concedente.

CLÁUSULA SEGUNDA – O estágio curricular aqui tratado deverá proporcionar ao estagiário uma complementação profissional, social e cultural, sempre em conformidade com os currículos, programas e calendários escolares devidamente acompanhados pela Supervisão da Instituição de Ensino.

CLÁUSULA TERCEIRA – Os estudantes, pretensos candidatos à seleção de estágio, deverão estar em situação acadêmica que lhes sejam favoráveis, conforme critérios pré-estabelecidos pela Instituição de Ensino.

CLÁUSULA QUARTA – A **CONCEDENTE** solicitará estagiários à Instituição de Ensino quando for de sua conveniência, podendo, inclusive a seu critério, submetê-los a testes de seleção, com atenção à Cláusula anterior.

CLÁUSULA QUINTA – Em conformidade com o disposto no artigo 15º da Lei 11.788/08 e mediante o cumprimento das obrigações concernentes a **CONCEDENTE**, os estagiários não terão qualquer vínculo empregatício para com esta.

CLÁUSULA SEXTA – A **CONCEDENTE** neste ato assume a obrigação de disponibilizar a favor dos estagiários que realizem estágios não obrigatórios, um Seguro de Acidentes Pessoais que tenham como causa direta o desempenho das atividades inerentes ao período do estágio. Para estágios obrigatórios, a responsabilidade do seguro de acidentes pessoais caberá à Instituição de Ensino.

GRSA
Rua Manoel da Nóbrega, 676 – CEP 04001 002 - São Paulo – SP
Tel. 55 11 2135.3000 – Fax. 55 11 2135.3335 - www.grsa.com.br





CLÁUSULA SÉTIMA – O presente convênio vigorará por 2 (dois) anos a partir de sua assinatura, podendo ser rescindido, desde que quaisquer das partes convenientes notifiquem à outra com antecedência mínima de trinta dias e também podendo ser aditivado por manifestação expressa das partes.

CLÁUSULA OITAVA – A jornada de atividades de estágio será estabelecida pela CONCEDENTE, em conformidade com o artigo 10º e incisos I, II e parágrafo 1º da Lei 11.788/08, sem prejuízo das atividades escolares.

CLÁUSULA NONA – Deverá ser celebrado o Termo de Compromisso entre os estudantes e a CONCEDENTE, com interveniência da INSTITUIÇÃO DE ENSINO responsável pelas atividades do educando

CLÁUSULA DÉCIMA – Em referência a estágios considerados como obrigatórios, não haverá quaisquer concessões, quer seja a título de bolsa-auxílio ou de benefícios. Já para os casos de estágios não obrigatórios haverá pagamento de bolsa auxílio ou outra forma de contraprestação e os custos de vale transporte.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA TERCEIRA - Do Foro

Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Sessão Judiciária do Estado do Amazonas, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas ou controvérsias que possam originar-se deste Convênio.

E por estarem de acordo com as condições ora estipuladas, firmam o presente Convênio, em 03 (três) vias de igual teor, na presença de 02 (duas) testemunhas.

São Paulo, 12 de fevereiro de 2017

02.905.110/0001-28

GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA
GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA
Rua Tereza, 119
Vila Mariana - CEP: 04007-000
SÃO PAULO - SP

INSTITUIÇÃO DE ENSINO

Testemunhas:

1. Natalia A. Correia

2. _____

GRSA
Rua Manoel da Nóbrega, 676 – CEP 04001 002 - São Paulo – SP
Tel. 55 11 2135.3000 – Fax. 55 11 2135.3335 - www.grsa.com.br





36 científico-culturais - AACC; Regimento do núcleo docente estruturante - NDE; Regimento do
37 colegiado de curso. Foi realizada a exclusão de quatro disciplinas optativas, sendo estas: ISN040-
38 Bioquímica Nutricional, ISC023-Introdução a Filosofia, ISC012-Psicologia Geral e ISQ032-
39 Química Geral Experimental. Ao final da leitura do POC analisado, o mesmo foi posto em
40 apreciação e aprovado por unanimidade. Nada mais havendo a tratar, a presidente agradeceu a
41 presença de todos e encerrou a reunião. A presidente lavrou a presente Ata, que data e assina, após
42 a aprovação no colegiado de Nutrição. Coari, cinco de novembro de dois mil e dezoito.

43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79

Mayline Menezes da Mata
Presidente da reunião

