

## MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA CAMPUS GOVERNADOR VALADARES MINAS GERAIS

# PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Projeto Pedagógico do Curso de NUTRIÇÃO UFJF-Campus Governador Valadares

Governador Valadares, Abril de 2022.

#### SUMÁRIO

1. DENOMINAÇÃO DO CURSO	2
2. INTRODUÇÃO	2
3. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O CURSO	5
I. PÚBLICO ALVO	5
II. QUANTIDADE DE VAGAS	5
III. PROCESSO SELETIVO	5
IV. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO	6
V. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	6
VI. AUTORIZAÇÃO DO CURSO	6
4. O PROJETO PEDAGÓGICO	7
I. CONCEPÇÃO GERAL	7
II. PERFIL PROFISSIONAL	8
III. PRINCIPAIS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	11
IV. ESTRUTURA CURRICULAR	12
V. PESQUISA CIENTÍFICA	18
VI. EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	20
VII. ESTÁGIO SUPERVISIONADO	21
VIII. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	25
IX. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	
X. EMENTÁRIO	27
XI. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	
XII. REOFERTA DE DISCIPLINAS	82
XIII. ADAPTAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO	
XIV. DIPLOMAÇÃO	83
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	83

#### 1. DENOMINAÇÃO DO CURSO

Curso de Graduação em Nutrição - Bacharelado.

#### 2. INTRODUÇÃO

A Instituição de Ensino Superior(IES) Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) é mantida pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC), localizado na Esplanada dos Ministérios, Plano Piloto, Bloco L, s/n°, Brasília - DF, CEP 70047-900, CNPJ 00.394.445/0188-17.A Instituição UFJF está situada no endereço Avenida Rua José Lourenço Kelmer, s/n°, Campus Universitário, Juiz de Fora - MG, CEP: 36036-900, CNPJ: 21.195.755/0001-69.

A UFJF, criada pela Lei nº 3.858, de 23 de dezembro de 1960, no governo do Presidente Juscelino Kubitschek, é uma Instituição Federal de Ensino Superior, que apresenta uma sede na cidade de Juiz de Fora e, a partir do ano de 2012, um Campus Avançado em Governador Valadares, Minas Gerais.

A UFJF é regida pela Legislação Federal, pelas disposições do seu Estatuto, de seus regimentos e atos internos emanados de seus Colegiados e autoridades competentes. A Universidade goza de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, obedecido o princípio da indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão. O exercício da autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial se faz nos termos do disposto na Legislação.

A UFJF segue os seguintes princípios: liberdade de expressão através do ensino, da pesquisa e da divulgação do pensamento, da cultura, da arte e do conhecimento; pluralismo de ideias; gratuidade do ensino; gestão democrática; garantia do padrão de qualidade; indissociabilidade entre a tríade - ensino, pesquisa e extensão.

A formação universitária obedece aos princípios fundados no respeito à dignidade e aos direitos fundamentais da pessoa humana, tendo em vista a realidade brasileira, sendo vedado à Universidade tomar posição sobre questões político-partidárias ou religiosas, bem como adotar medidas discriminatórias ou baseadas em preconceitos de qualquer natureza.

A Universidade tem por finalidade produzir, sistematizar e socializar o saber filosófico, científico, artístico e tecnológico, ampliando e aprofundando a formação do ser humano para o exercício profissional, a reflexão crítica, a solidariedade nacional e internacional, na perspectiva da construção de uma sociedade justa e democrática e na defesa da qualidade de vida. Assim sendo, a busca pelo saber torna-se um sólido alicerce para a alavanca do desenvolvimento humano da região.

Na perspectiva de expansão e avanço, em 2007, a UFJF aderiu ao Plano Nacional de Reestruturação Universitária, conhecido como REUNI. A Comissão Executiva planejou e coordenou ações para discussão, aprovação e implantação do Plano de Expansão e Reestruturação da UFJF, tendo como referência o acordo de metas assina do como MEC, que previu a criação de um Campus em Governador Valadares.

No dia 16 de fevereiro de 2012, foi aprovada, por unanimidade, a implantação do Campus em Governador Valadares, pelo Conselho Superior (CONSU) da UFJF, formado por diretores de unidades, professores, técnicos administrativos em educação, alunos e Administração Superior.

O município de Governador Valadares é o nono município mais populoso do estado de Minas Gerais e o primeiro de sua mesorregião e microrregião. De acordo com o Censo Demográfico de 2010, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a cidade possuía 263.689 (duzentos e sessenta e três mil e seiscentos e oitenta e nove) habitantes. A população estimada para 2014 foi de 276.995 (duzentos e setenta e seis mil e novecentos e noventa e cinco) habitantes. A maior parte da população, 96% (noventa e seis por cento), vive na zona urbana, em cerca de 70 (setenta) mil domicílios particulares permanentes. É um polo econômico do Vale do Rio Doce, exercendo importante influência sobre o leste e nordeste de Minas Gerais e alguns municípios do estado do Espírito Santo e da Bahia. O Produto Interno Bruto (PIB) da cidade é o 153º (centésimo quinquagésimo terceiro) maior do Brasil, destacando-se a área de prestação de serviços e pecuária. Situada a 324 (trezentos e vinte e quatro) quilômetros de Belo Horizonte, a cidade é cortada pela ferrovia BH-Vitória. Fundada em 1938, sua história remonta a ocupação do Vale do Rio Doce por militares, no século XIX, como estratégia de guerra ofensiva aos índios Botocudos. A cidade é particularmente conhecida pelo contingente de emigrantes para os Estados Unidos, com perspectiva de melhoria de vida.

A fim de oportunizar aos jovens o acesso a uma educação pública de qualidade nesta região, preparando-os para alavancar para o desenvolvimento humano, social, econômico e profissional, a UFJF se instala em Governador Valadares, iniciando suas atividades no dia 19 de novembro de 2012. Atualmente, oferece 850 (oitocentas e cinquenta) vagas anuais em 10 (dez) cursos de graduação presenciais: Administração, Ciências Contábeis, Ciências Econômicas, Direito, Educação Física, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição e Odontologia — opções também ofertadas na sede e com conceitos máximos no ENADE (Exame Nacional de Desempenho do Estudante). A relação de cursos foi acordada, conforme a demanda regional, entre o MEC, a UFJF e a Prefeitura de Governador Valadares. A fim de atender a nova demanda, foram contratados gradualmente 493 (quatrocentos e noventa e três) servidores federais: 296 (duzentos e noventa e seis) professores e 197 (cento e noventa e sete) técnicos administrativos em educação.

O processo de construção do Campus se iniciou em um terreno doado à UFJF, com 533.000 (quinhentos e trinta e três mil) metros quadrados, a cerca de 4 (quatro) quilômetros da região central. Até a construção da nova cidade universitária, as aulas acontecem em duas faculdades privadas de Governador Valadares. Os cursos da área das Ciências Sociais funcionam provisoriamente nas dependências da Faculdade Pitágoras, no endereço Av. Dr. Raimundo Monteiros Rezende, 330, Centro, Governador Valadares, MG, CEP: 35010-177. Os cursos da área das Ciências da Saúde funcionam provisoriamente nas dependências da Faculdade Pitágoras e da Faculdade Presidente Antônio Carlos de Governador Valadares, no endereço Rua Manoel Byrro, 241, Vila Bretas, Governador Valadares, MG, CEP: 35032-620. Recentemente, parte das atividades de disciplinas do ciclo básico do curso foram concentradas na Unidade São Pedro, localizada na Av. Moacir Paleta, 1167 - São Pedro, Gov. Valadares - MG, 35020-360. Essa unidade trata-se de um prédio alugado que foi construído para atender as demandas do Campus em relação a salas de aulas, laboratórios e espaço para clínicas escola.

Hoje, a UFJF conta com 18 (dezoito) unidades acadêmicas, oferece 93 (cinquenta e sete) cursos de graduação, 64 (sessenta e quatro) cursos de especialização e residência, 45 (vinte e um) mestrados e 24 (sete) doutorados, além de cursos de Educação Básica, através do Colégio de Aplicação João XXIII. Além dos cursos oferecidos pela UFJF nas modalidades de graduação e pós-graduação, a Instituição, em parceria com o governo das esferas municipal, estadual e federal, desenvolve o programa de Educação a Distância (EAD), visando à universalização e

democratização do acesso ao conhecimento. Nessa modalidade, são oferecidos 6 (seis) cursos de graduação e 4 (quatro) cursos de pós-graduação lato sensu, através do sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB). Considerada uma das maiores Universidades do sudeste do Estado, conta hoje com aproximadamente 20.000 (vinte mil) estudantes, 1.000 (mil) professores e 1.150(um mil, cento e cinquenta) técnicos administrativos educacionais.

A UFJF está inserida em âmbito nacional como centro de excelência, tomando-se por paradigmas a promoção do ensino, pesquisa e extensão, com vistas à transformação e promoção social.

#### 3. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O CURSO

#### I. PÚBLICO ALVO

Concluintes do Ensino Médio do país, particularmente àqueles residentes na mesorregião e microrregião do município.

#### II. QUANTIDADE DE VAGAS

Oitenta (80) vagas anuais, sendo 40 (quarenta) semestrais.

#### III. PROCESSO SELETIVO

De acordo com o Regimento Acadêmico de Graduação (RAG), aprovado pela Resolução nº 13/2014, do Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD), o ingresso nos cursos da UFJF, se dá:

- a. por processo seletivo público de ingresso originário, com classificação no limite das vagas definidas para cada curso;
- b. para o segundo ciclo em cursos de dois ciclos;
- c. por reinscrição ao curso de origem;
- d. por mudança de curso no âmbito da UFJF;
- e. por transferência de curso de mesma área de outras IES;
- f. para obtenção de nova graduação na mesma ABI;
- g. para obtenção de outra graduação;
- h. pelos programas de convênio;
- i. por transferência de aceitação obrigatória.

#### IV. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

Considerando o contexto socioeconômico e cultural, e o quadro epidemiológico de saúde regional no qual o município de Governador Valadares está inserido, com toda a sua conjuntura e problemática atual, o Nutricionista vem atender as demandas e expectativas de desenvolvimento em saúde e, pela interdisciplinaridade, contribuir com os esforços de outros cursos também existentes na Instituição, na promoção da saúde, no combate à pobreza e as desigualdades sociais na região. Dessa forma, a população valadarense e das cidades vizinhas serão beneficiadas sobremaneira com os estudantes da UFJF e com os futuros profissionais, os quais serão estimulados a se comprometerem com a realidade que os cercam, de forma ética e solidária.

Assim sendo, considerando o papel exclusivo e imprescindível que o Nutricionista exerce dentro da equipe de saúde, é de extrema importância que estes sejam inseridos na realidade da assistência e vigilância à saúde, sobretudo nas localidades que padecem de grandes problemas sociais e nutricionais. Esse pressuposto é coerente com a Portaria nº 1.264, de 13 de maio de 2004, onde o Ministério da Educação condiciona, por estabelecimento de "prioridade", a autorização de cursos superiores, ao combate à pobreza, à marginalização e às desigualdades regionais e sociais.

Ainda pode ser apresentado outro pressuposto, a possibilidade que o curso oferece de formação para a gestão e empreendedorismo, fomentando a necessidade da região, tão bem inserida no setor terciário de produção de recursos.

#### V. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

- a. Integralização curricular: 4,5 (quatro e meio) anos 9 (nove) semestres letivos.
  - Tempo mínimo:4,5 (quatro e meio) anos 9 (nove) semestres letivos
  - Tempo médio:5 (cinco) anos 10 (dez) semestres letivos
  - Tempo máximo:7,5 (sete e meio)anos 15 (quinze) semestres letivos
- b. Carga horária total: 3.675 (três mil, seiscentas, e setenta e cinco) horas.

#### VI. AUTORIZAÇÃO DO CURSO

Autorizado pelo MEC, conforme Portaria nº 212, de 17 de maio de 2013, publicada no DOU, seção 1, nº 95, de 20 de maio de 2013.

#### VII. RECONHECIMENTO DO CURSO

Reconhecido pelo MEC, conforme Portaria n° 855, de 30 de novembro de 2018, publicada no DOU, seção 1, n° 232, de 04 de dezembro de 2018.

#### 4. O PROJETO PEDAGÓGICO

#### I. CONCEPÇÃO GERAL

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Graduação em Nutrição – Bacharelado, a ser implantado no *Campus Governador Valadares*, é uma proposta do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso, composto por 6 (seis) membros docentes do Departamento de Nutrição, representantes das diversas áreas de atuação do Nutricionista.

Este PPC foi aprovado pela Câmara Departamental e pelo Colegiado do Curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*.

São muitos os desafios para a sua implantação, haja vista a necessidade de uma proposta pedagógica integrada e de um corpo docente comprometido com as questões do curso e com as necessidades de saúde e nutrição da população brasileira, sobretudo do município e região.

Considerando o panorama promissor em que se encontra a área de alimentação e nutrição no Brasil, o ensino em Nutrição deve assumir com coragem as mudanças necessárias no processo de formação. Dessa forma, espera-se suprir o mercado de Nutricionistas que possam atuar, efetivamente, nos problemas e situações cotidianas de cada região brasileira. Para isso, os cursos de graduação em Nutrição devem ser organizados de forma a alcançar a maior integração entre a prática profissional e o ensino, a ênfase na formação generalista, a adoção de uma metodologia de aprendizagem direcionada à aquisição de competências e habilidades profissionais, e a inserção do aluno em atividades multiprofissionais.

Por determinação lógica e legal (Lei n° 8.234/1991 e Resolução do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior - CNE/CES n° 05/2001), o Nutricionista é o profissional devidamente "... capacitado a atuar, buscando a segurança alimentar e a 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 que deve ainda "...contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS)".

A Lei nº 8.234/1991 ainda destaca que "... é obrigatória a participação de Nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisa ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área."

O curso de Nutrição da UFJF, Campus Governador Valadares, tem como objetivos:

- a. Desenvolver projetos educacionais que possibilitem o crescimento e o desenvolvimento acadêmico-profissional dos estudantes, buscando também a valorização dos aspectos cognitivos que possam contribuir para uma atuação ética, solidária, criativa, responsável e comprometida politicamente com as questões humanas e sociais;
- b. Estabelecer parcerias com instituições públicas e privadas através de projetos de interesse comum voltados para a produção e socialização do conhecimento e em consonância com as diretrizes do SUS e do SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional);
- c. Formar Nutricionistas comprometidos com a melhoria das condições de saúde e, consequentemente, na promoção da qualidade de vida através da alimentação e nutrição dos indivíduos e grupos sociais;
- d. Propiciar formação específica na área de estudo e aplicação da nutrição e alimentação, cujo objeto de estudo permeia as relações entre o homem, o alimento e a sociedade;
- e. Formar profissionais para a realização do cuidado nutricional em todas as áreas e campos de atuação do Nutricionista;
- f. Garantir a reflexão e discussão de alternativas para solução dos problemas nutricionais instalados;
- g. Garantir formação generalista no que diz respeito às áreas de atuação do profissional Nutricionista.

#### II. PERFIL PROFISSIONAL

De acordo com a Lei nº 8.234/1991, o Nutricionista é o profissional de saúde, que independente da área de atuação, seja egresso e portador de diploma de cursos oficiais e reconhecidos de graduação em Nutrição, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação

e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da respectiva área de atuação profissional.

Seguem as atividades privativas do profissional:

- a. Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- b. Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
- c. Planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- d. Ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em Nutrição;
- e. Ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins:
- f. Auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- g. Assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;
- h. Assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos. E ainda, assistência dietoterápica domiciliar, conforme previsto na Portaria nº 963, de 27 de maio de 2013.

Além disso, atribuem-se, também, aos Nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

- a. Elaboração de informes técnico-científicos;
- b. Gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- c. Assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;
- d. Controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
- e. Atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;
- f. Estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
- g. Prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
- h. Solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;
- i. Participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos:
- j. Análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;
- k. Participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Considerando suas atribuições supracitadas e as características da Ciência da Nutrição, o Nutricionista é, portanto, o "profissional 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" (Resolução CNE/CES n° 05/2001).

O Nutricionista caracteriza muito bem o mundo contemporâneo, em que a preocupação com a qualidade de vida torna-se cada vez mais presente em todos os setores da sociedade. A Nutrição é uma profissão do presente e do futuro. Neste século, a tendência é, e será, acentuar o lado de atuação liberal, competitiva e especializada, totalmente ligada aos processos de qualidade. O Nutricionista é, e será, um profissional empenhado cada vez mais na busca de formas para aumentar a sobrevivência e longevidade do ser humano.

Em consonância com essas características da sua profissão, o Nutricionista formado pela UFJF, Campus Governador Valadares, deve ter uma visão abrangente e de transformação social, articulado com os demais profissionais, agregando competências básicas de atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento, compromisso com o aprimoramento contínuo e promoção de qualidade de vida das pessoas através da alimentação, seja do ponto de vista individual ou coletivo.

O profissional formado no Curso contará com grandes possibilidades de inserção e intervenção profissional na área da atenção básica à saúde individual e coletiva, uma vez que o município e as regiões circunvizinhas apresentam grande necessidade de serviços técnicos e especializados na área de saúde pública. No entanto, independentemente deste destaque, poderá atuar em qualquer uma das áreas da Nutrição, já que os ciclos de disciplinas profissionalizantes e de estágios obrigatórios são coerentes com as áreas de atuação do Nutricionista, dispostas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN)nº380/2005.

Dessa maneira, o egresso poderá escolher, conforme seu interesse e afinidade, as áreas de alimentação para coletividades, nutrição clínica, saúde coletiva, ensino e outros, como indústria de alimentos, *marketing* e nutrição esportiva. Além das áreas mais comuns, segmentos como

hotelaria, restaurantes comerciais, consultorias em nutrição em nível industrial e domiciliar, e supervisão e gestão de programas governamentais de alimentação e nutrição são espaços de atuação profissional que ainda não são totalmente explorados, mas que vêm crescendo a cada dia.

#### III. PRINCIPAIS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A dinâmica curricular do curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, busca compatibilizar a formação generalista, humanista e crítica do acadêmico, e dotar o profissional Nutricionista dos conhecimentos requeridos para o exercício das suas competências e habilidades, determinadas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES n° 05/2001). Neste sentido, os princípios norteadores da organização curricular foram desenvolvidos considerando-se os fundamentos éticos-políticos, epistemológicos e didático-pedagógicos descritos abaixo.

#### Fundamentos Éticos-Políticos

Dentro deste eixo, prioriza-se a formação de um profissional cidadão, comprometido com a ética e com a política, coerentes com a profissão que exercerão. Dessa forma, além do conhecimento técnico específico, busca-se a capacitação do indivíduo em suas relações sociais, culturais, políticas, econômicas e éticas. O conhecimento produzido sob os pilares da ética e da democracia contribui para a construção de uma sociedade mais justa e mais solidária, onde tanto a Educação quanto a Saúde, sejam de acesso livre a todas as camadas sociais.

#### Fundamentos Epistemológicos

Neste contexto, o curso de Nutrição foi fundamentado em bases epistemológicas voltadas para a geração de conhecimentos sustentados pelo ensino, prática, intervenção e pesquisa, enfatizando a formação generalista e multiprofissional. Para tanto, esta dinâmica curricular foi construída em conformidade com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB/1996) e seus aspectos metodológicos: identidade, autonomia, diversidade, interdisciplinaridade, contextualização e flexibilidade; e na relação do curso com a sociedade na qual está inserido. Ressalta-se ainda a preocupação com o constante exercício do analisar, do questionar, do sugerir novos rumos para os experimentos e experiências a serem vivenciadas pela comunidade acadêmica. Essa orientação configura-se no conhecimento voltado para a interdisciplinaridade e a busca da

integração da Nutrição com um novo paradigma científico, o qual está voltado para a construção de uma sociedade mais solidária, que favoreça a promoção da saúde coletiva e individual.

#### 3. Fundamentos Didático-Pedagógicos

Em relação aos conteúdos teóricos e práticos, esta dinâmica curricular leva em consideração sua relevância e sua contribuição para o desenvolvimento de habilidades profissionais, considerando o Nutricionista como pessoa e como cidadão. Neste sentido, destacam-se algumas questões importantes como: contemplar a abordagem de temas observando o equilíbrio teórico/prático desvinculado da visão tecnicista, permitindo, na prática e no exercício das atividades, a construção do conhecimento; buscar a abordagem precoce de temas inerentes às atividades profissionais de forma integrada, minimizando a separação entre ciclo básico e profissional; e inserir o estudante, desde os primeiros períodos do curso, em ações abrangentes nas comunidades e cenários de campo que possibilitem a construção de uma formação sólida e contextualizada, sob o ponto de vista multiprofissional, no sentido de contribuir para o avanço da ciência e para a construção de um Sistema de Saúde mais eficiente.

#### IV. ESTRUTURA CURRICULAR

A construção dos saberes necessários para o exercício da profissão do Nutricionista está alicerçada numa estrutura curricular que vai ao encontro do princípio da indissociabilidade universitária, com atividades de ensino, pesquisa e extensão.

As disciplinas do curso são apresentadas com o objetivo de assegurar a formação qualificada do discente em conteúdos básicos e específicos, e estão organizadas e dispostas com base nos campos do saber:

- Ciências Biológicas e da Saúde:
  - 1.1 Bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados
  - 1.2 Estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos
- 2. Ciências Sociais, Humanas e Econômicas:
  - 2.1 Determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais
  - 2.2 Determinantes psicológicos, ecológicos, éticos e legais
  - 2.3 Comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença
- 3. Ciências da Alimentação e Nutrição:
  - 3.1 Nutrição humana, dietética e terapia nutricional

- 3.2 Processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos
- 3.3 Nutrição no processo saúde-doença
- 4. Ciências dos Alimentos:
  - 4.1 Composição, propriedades e transformações dos alimentos
  - 4.2 Higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos

A matriz curricular é composta por 9 (nove) períodos, perfazendo um total de 3.675(três mil, seiscentas, e setenta e cinco) horas. Nela estão contidas as exigências quanto às disciplinas obrigatórias e eletivas, ao estágio supervisionado obrigatório, ao trabalho de conclusão de curso, às atividades complementares e os prazos para integralização dos componentes curriculares exigidos. Em cada período, são apresentadas as disciplinas, os números de créditos, a carga horária total e, quando houver, o(s) pré ou correquisito(s).

As disciplinas básicas e profissionalizantes obrigatórias totalizam 235 (duzentos, e trinta e cinco) créditos, perfazendo um total de 3.525 (três mil, quinhentas e vinte e cinco) horas, e estão distribuídas nos 9 (nove) períodos do curso, contendo uma sequência organizacional sugerida para formação profissional.

As disciplinas eletivas, complementares à formação acadêmica, podem ser cursadas ao longo do curso, a critério do aluno; a exigência é o cumprimento de, no mínimo, 60 (sessenta) horas, equivalentes a 4 (quatro) créditos.

Os três estágios supervisionados obrigatórios: Alimentação para Coletividades, Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva, como previstos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES n° 05/2001), totalizam 810 (oitocentas e dez) horas, o que corresponde a 22% (vinte e dois por cento) da carga horária total do curso. Os estão previstos a partir dos dois últimos períodos do curso.

O trabalho de conclusão de curso será cumprido sob a forma de duas disciplinas, a saber: Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I e II, que totalizam 60 (sessenta) horas, distribuídos 2 (dois) créditos para cada disciplina. Durante o TCC I, no 6° (sexto) período, o aluno irá elaborar um projeto, bem como iniciar o seu desenvolvimento, caso possível. Na disciplina de TCC II, no 8° (oitavo) período, o aluno defenderá seu trabalho, perante uma banca examinadora.

As atividades complementares, de caráter obrigatório, têm como finalidade a vivência do aluno em atividades extracurriculares relacionadas à formação profissional. Os alunos deverão cumprir um total de 90 (noventa) horas de atividades complementares, as quais poderão ser realizadas a partir do primeiro semestre de curso.

A estrutura curricular do curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, está baseada nas áreas de estudo dos alimentos, da alimentação, da nutrição, da saúde e das áreas correlatas, possibilitando de forma equitativa, em créditos e conteúdo, a integralidade do conhecimento para a formação do Nutricionista generalista.

A articulação de vivências interdisciplinares e a integração de conteúdos teóricos e práticos são contempladas em atenção à atual perspectiva de flexibilidade curricular. Em percepção à evolução da Ciência da Nutrição foram inseridos, na estrutura curricular, conteúdos que se despontaram recentemente e de foco multidisciplinar, possibilitando ao acadêmico uma formação profissional mais completa ao longo do curso.

#### Matriz curricular do curso de Nutrição da UFJF, Campus Governador Valadares.

Períodos	Disciplinas		Créditos		Pré-requisitos	
renouos	Discipillias	T	Р	СН	Pre-requisitos	
	Anatomia	2	2	60		
	Biologia Celular	3		45		
	Botânica e Agroecologia	2	2	60		
	Economia	4		60		
1º	Introdução à Nutrição	2		30		
	Iniciação à Vida Universitária	1		15		
	Método Científico	2		30		
	Sociologia da Saúde	3		45		
Total período	al período 23		345			
Total acumulado		2	23	345		
	Bioestatística	4		60		
	Bioquímica	4	2	90		
	Composição de Alimentos	3		45		
2°	Genética	3		45	Biologia Celular	
	Histologia e Embriologia	2	2	60	Anatomia/ Biologia Celular	
	Microbiologia	2	2	60	Biologia Celular	
	Sistemas de Saúde	2		30		
Total período		26		390		
Total acumulado		4	.9	735		

	Epidemiologia	2		30	Sistemas de Saúde
	Fisiologia	3	1	60	Anatomia/ Biologia Celular/ Bioquímica
	Imunologia	2	1	45	Bioquímica
	Microbiologia de Alimentos	2	2	60	Microbiologia
	Prática Integradora I		2	30	<u> </u>
	Técnica Dietética	2	2	60	Composição de Alimentos
	Avaliação Nutricional I		2	60	Bioestatística
Total período		2	3	345	
Total acumulado		7	2	1080	
	Alimentação e Cultura	2		30	Sociologia da Nutrição
	Avaliação Nutricional II	2	2	60	Avaliação Nutricional I
	Farmacologia	3		45	Fisiologia
40	Metabolismo e Genômica Nutricional	6		90	Fisiologia
	Parasitologia	2	1	45	Imunologia
	Planejamento de Cardápios	2	3	75	Técnica Dietética
	Tecnologia de Alimentos	2	2	60	Microbiologia
Total período			25		
Total acumulado			7	1485	
	Epidemiologia Nutricional	3		45	Avaliação Nutricional II
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	4	2	90	Planejamento de Cardápios
	Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária	4		60	Microbiologia de Alimentos
5°	Nutrição do Adulto e Idoso	2	2	60	Metabolismo e Genômica Nutricional/ Planejamento de Cardápios/ Avaliação Nutricional II
	Patologia	3		45	Fisiologia/ Histologia e Embriologia
	Prática Integradora II		2	30	
	Psicologia	4		60	
Total período			3	390	
Total acumulado	E1 ~ 40 .	12	20	1875	A1' 1 ~ 0 '' 1
	Educação Alimentar e	2	2	60	Alimentação e Cultura/
	Nutricional				Nutrição de Adultos e Idosos
6°	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	4	2	90	Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária /Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I
	Nutrição da Criança e do Adolescente	2	2	60	Nutrição do Adulto e do Idoso
	Nutrição em Saúde Pública	3	2	75	Epidemiologia Nutricional
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	4	2	90	Avaliação Nutricional II/ Patologia
Total período	•	25		^==	-
		2	5	375	

	Ética e Bioética	2		30	
	Nutrição em Obstetrícia e Pediatria	5	1	90	Nutrição da Criança e do Adolescente
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	4	4 2		Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
7°	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	2	2	60	Avaliação Nutricional II/ Metabolismo e Genômica Nutricional
,	Análise de Alimentos	2	2	60	Bioquímica / Composição de Alimentos
	Prática Integradora III		2	30	
	Trabalho de Conclusão de Curso I			30	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II / Patologia da Nutrição e Dietoterapia I / Nutrição em Saúde Pública
Total período		24		390	
Total acumulado		169		2640	
8°	Políticas Públicas e Gestão de Programas de Alimentação e Nutrição	2	1	45	Nutrição em Saúde Pública
	Trabalho de Conclusão de Curso II	2		30	Trabalho de Conclusão de Curso I
	Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação para Coletividades	2	12	270	Todas as disciplinas até o 7º período
Total período		1	9	345	
Total acumulado		18	38	2985	
	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica	2	12	270	Todas as disciplinas até o 8° período
9°	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	2	12	270	Todas as disciplinas até o 8° período
Total período		42		540	
Total acumulado		230		3525	
Atividades Complementares				90	
Disciplinas					
Eletivas				60	
TOTAL				3675	
1 0 0 0 0 0 0 0 0	óricos) / P (práticos), CH: carga hor				

Legenda: Créditos: T(teóricos) / P (práticos). CH: carga horária.

### Relação de disciplinas eletivas do curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, subdivididas por área.

#### a. Área de Alimentos e Alimentação para Coletividades

Dissiplinas	Créditos		СН	Drá requisitos	
Disciplinas	T P		G	Pré-requisitos	
Alimentos Funcionais	3	3		Metabolismo e Genômica Nutricional	
Empreendedorismo em Nutrição	3	45		Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I / Patologia da Nutrição e Dietoterapia I / Nutrição em Saúde Pública	
Gastronomia	1	1 3		Planejamento de Cardápios	
Gestão de Restaurantes Comerciais	2		30	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	
TOTAL	1	2	180		

#### b. Área de Nutrição Clínica

Disciplines	Créd	Créditos		Duć vo mujejte e
Disciplinas	T	Р	СН	Pré-requisitos
Dietoterapia Ambulatorial		2	30	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
Epidemiologia Genética: Abordagens da Nutrigenética e da Epigenética	2		30	Metabolismo e Genômica Nutricional
Nutrição Clínica Funcional	2		30	Metabolismo e Genômica Nutricional
Nutrigenômica e Nutrigenética	2		30	Metabolismo e Genômica Nutricional
Nutrição nas Patologias Intestinais	2		30	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
Obesidade na Prática Clínica	3		45	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
Terapia Nutricional	2		30	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
TOTAL	1	4	210	

#### c. Área de Nutrição em Saúde Coletiva

Disciplinas	Créditos		СН	Drá vogujejte e
Disciplinas	Т	Р	СП	Pré-requisitos
Alimentação Escolar	1	1	30	Planejamento de Cardápios/ Nutrição da Criança e do Adolescente
Formação Integradora em Saúde	3		45	

Métodos para Avaliação da Qualidade de Dietas	2		30	Avaliação Nutricional II/ Epidemiologia Nutricional
Nutrição e Saúde Bucal	2		30	
Tópicos Especiais em Políticas de Saúde	2		30	
Intervenções Coletivas	2		30	Educação Alimentar e Nutricional
TOTAL	13	3	195	

#### d. Área Básica

Dissiplines	Créd	itos	СН	Drá roquicitos
Disciplinas	T	Р	СП	Pré-requisitos
Libras e Educação para Surdos	4		60	
Língua Inglesa Instrumental I	2		30	
Português Instrumental I	2		30	
TOTAL	8		120	

Legenda: Créditos: T (teóricos) / P (práticos). CH: carga horária.

Síntese dos componentes curriculares do curso de Nutrição da UFJF	, Campus Governador
Valadares:	
- 230 créditos em disciplinas obrigatórias (incluindo Estágios e TCC)	3.525 h
- 177 créditos em disciplinas obrigatórias (exceto Estágios)	2.715 h
- 54 créditos de Estágios Curriculares Supervisionados	810 h
- 4 créditos de Trabalho de Conclusão de Curso	60 h
- 6 créditos de Atividades Complementares	90 h
- 4 créditos de Disciplinas Eletivas	60 h
TOTAL	3.675 h
Período para integralização: Mínimo: 9 períodos	
Máximo: 15 períodos	

O currículo proposto para o curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, prevê que o discente deverá cursar, até, no máximo, 40 (quarenta) horas de atividades semanais a cada período, exceto quando devidamente justificado e autorizado pela Coordenação do Curso.

#### V. PESQUISA CIENTÍFICA

O curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, desenvolve atividades de pesquisa, promovendo ações que proporcionam contribuições teóricas e práticas às atividades de ensino e extensão. Tais atividades seguem as linhas de pesquisa e a experiência profissional dos docentes do Departamento e de outros docentes colaboradores.

Entre os instrumentos de apoio e estímulo à pesquisa para os alunos, destacam-se as oportunidades de desenvolvimento de projetos de pesquisa com apoio financeiro, por meio de programas de Iniciação Científica da própria Instituição e agências de fomento (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais – FAPEMIG), bem como voluntariamente, via Programa Institucional Voluntário de Iniciação Científica – PROVOQUE. O Trabalho de Conclusão de Curso também oportuniza ao aluno o desenvolvimento de pesquisa.

Sendo assim, o graduando em Nutrição tem a possibilidade de vivenciar, ao longo de sua formação acadêmica, o desenvolvimento de pesquisas científicas nas diversas áreas da Ciência da Nutrição e Ciências da Saúde, favorecendo seu aprimoramento profissional e despertando o interesse pela busca de novos conhecimentos e inovação.

De forma geral, a política de pesquisa do Departamento de Nutrição, *Campus Governador Valadares*, apresenta os seguintes objetivos:

- a. Reafirmar a pesquisa como processo acadêmico definido e efetivado em função das exigências da realidade na formação do aluno, na qualificação do professor e no intercâmbio com a sociedade, o que implica em relações multi, inter ou transdisciplinares e interprofissionais;
- b. Priorizar os projetos voltados às questões relacionadas ao contexto regional e às demandas da sociedade;
- c. Valorizar os projetos de pesquisa interinstitucionais sob a forma de consórcios, redes ou parcerias e as atividades voltadas para o intercâmbio nacional e internacional;
- d. Possibilitar novos meios e processos de produção, inovação e transferência de conhecimentos, apoiando a produção acadêmica;
- e. Promover congressos, simpósios, seminários ou encontros para estudos e debates de temas ou de áreas específicas, bem como a participação em iniciativas semelhantes, incluindo a promoção e participação no Simpósio de Iniciação Científica da UFJF.

As atividades de pesquisa estão voltadas para a resolução de problemas e demandas da comunidade na qual a Universidade está inserida; e alinhadas a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento econômico, a promoção da qualidade de vida.

Para organização e acompanhamento das atividades de pesquisa realizadas por docentes e discentes do Departamento de Nutrição, *Campus Governador Valadares*, foi criada e instituída a Comissão de Pesquisa, composta por 4 (quatro) membros docentes do Departamento, com função de avaliar, organizar e catalogar todas as atividades de pesquisa desenvolvidas no seu âmbito.

Considerando a proposta de flexibilização curricular, o aluno poderá validar sua participação em pesquisas como "Atividade Complementar", ao apresentar à Comissão Coordenadora de Atividades Complementares do Departamento de Nutrição, *Campus Governador Valadares*, o certificado emitido pela unidade competente.

#### VI. EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

A extensão é parte indispensável do pensar e do fazer universitário. Nesse sentido, a extensão universitária deve se constituir como prática acadêmica que objetiva articular a Universidade, de forma indissociável, em suas atividades de ensino e pesquisa, com as demandas da sociedade. No curso de Nutrição da UFJF, campus avançado Governador Valadares, além dos estágios curriculares que se constituem uma atividade extensionista, foram definidas como as ações que fazem parte da extensão universitária:

- a. Programas e projetos: a indissociabilidade das funções básicas de ensino, pesquisa e extensão na atividade acadêmica pressupõe a necessidade de extrapolar os limites da aquisição do saber, objetivando a produção de novos conhecimentos por meio, inclusive, de sua aplicação. Diante disso, os programas e projetos de extensão desenvolvidos no curso de Nutrição, permitem que, desde o início do curso, o aluno tenha vivências em diversos cenários de campo e contato com o profissional Nutricionista, possibilitando o desenvolvimento de uma atuação mais humanizada, ética, criativa, reflexiva e contextualizada.
- b. Cursos de extensão: considerando que o conhecimento científico é dinâmico, a oferta dos cursos de extensão visa a atualização permanente na área de Nutrição e Alimentação, permitindo que o futuro profissional possua um perfil adequado às suas próprias demandas e as do mercado onde estão inseridos.
- c. Eventos: ações comunitárias, simpósios, jornadas, workshops e oficinas são realizados periodicamente, abordando temas diversificados e atuais, apoiado por instituições públicas e privadas dos diferentes setores.

d. Produções e publicações: as produções e publicações técnicas de caráter educativo constituem materiais utilizados em ações comunitárias, que possibilitam ao aluno desenvolver as habilidades e competências necessárias ao processo de criação e educação.

Assim, destacam-se as finalidades da Extensão do curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*: propiciar integração com a própria comunidade universitária e com diferentes segmentos sociais; incrementar a qualificação, a competência e do desempenho de alunos, professores e nutricionistas; identificar junto à comunidade universitária, à comunidade geral e ao mercado de trabalho as necessidades de atividades de extensão; executar junto à comunidade projetos de extensão, que atendam grupos específicos e de maior vulnerabilidade da população, de acordo com as principais demandas.

O curso de Nutrição da UFJF, Campus Governador Valadares, procura estabelecer parcerias comprometidas com a missão de formar cidadãos críticos, capazes de pensar, entender os problemas do cotidiano para o enfrentamento dos mesmos, de maneira integrada e afinada com as realidades loco regionais; capazes de situar-se diante de suas necessidades e ofertas, buscando a construção do conhecimento com qualidade para a transformação de realidades.

Para organização e acompanhamento das atividades de extensão realizadas por docentes e discentes do Departamento de Nutrição, *Campus Governador Valadares*, foi criada e instituída a Comissão de Extensão, composta por 3 (três) membros docentes do Departamento, representantes das três grandes áreas da Nutrição, com função de avaliar, organizar e catalogar todas as atividades de extensão desenvolvidas no seu âmbito.

Considerando a proposta de flexibilização curricular, o aluno poderá validar sua participação em extensão universitária como "Atividade Complementar", ao apresentar à Comissão Coordenadora de Atividades Complementares do Departamento de Nutrição, *Campus Governador Valadares*, o certificado emitido pela unidade competente.

#### VII. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Entende-se por estágio a atividade de aprendizagem proporcionada ao estudante pela participação em situações reais, dentro e fora da Universidade, que lhe permitam vivenciar, aplicar e aprofundar os conhecimentos e objetivos do curso.

Os estágios deverão atender à legislação vigente sobre o tema, notadamente os preceitos da Lei nº 11.788/2008, da Resolução CNE/CES nº 05/2001, da Resolução UFJF nº 13/2014 (RAG), da Resolução nº 115/2014 da UFJF (Constituição e as funções da Comissão Orientadora de Estágio da UFJF), da Resolução CFN nº 334/2004 (Código de Ética do Nutricionista), da Resolução CFN nº 380/2005, e da Resolução CFN nº 418/2008.

Existem duas modalidades de estágio: o estágio obrigatório ou curricular e não-obrigatório ou extracurricular. O estágio obrigatório é aquele previsto no currículo pleno do curso e cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma. O estágio não-obrigatório refere-se ao estágio desenvolvido como atividade complementar opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso.

A realização do estágio poderá ser em organizações públicas ou privadas, denominadas Unidade Concedente, sob a ciência da Comissão Orientadora de Estágio (COE) do Curso de Nutrição, que será tratada a seguir. Os estágios serão realizados, preferencialmente, durante o período letivo e, excepcionalmente, fora deste. A carga horária dos estágios será de, no máximo, 6 (seis) horas diárias e 30 (trinta) horas semanais podendo ser de até 8 (oito) horas diárias e 40 (quarenta) semanais, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais para os discentes em estágio.

Independente da modalidade de estágio, o aluno deve estar devidamente matriculado no curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, e cumprir os requisitos curriculares. Os estágios poderão iniciar somente após a Unidade Concedente celebrar o convênio com a UFJF, assinar o termo de compromisso, e ainda, na condição de ter um Nutricionista, cadastrado no CRN, responsável técnico pelo estabelecimento, e que assuma a função de Supervisor de estágio.

#### ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

O Regulamento do Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição da UFJF, Campus Governador Valadares, aprovado pelo Colegiado do Curso, dispõe as normas a seguir.

O estágio obrigatório deve proporcionar a operacionalização dos conteúdos teóricos do curso, de forma a desenvolver competências e habilidades para o exercício profissional.

As três grandes áreas de atuação do Nutricionista são: Alimentação para Coletividades, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva, que correspondem às áreas de estágio obrigatório, o qual apresenta carga horária total de 810 (oitocentos e dez) horas, subdividida de forma equitativa nas três áreas supracitadas, o que equivale a 270 (duzentos e setenta) horas para cada área.

Como descrito na Resolução CFN nº 380/2005, seguem as atividades que podem ser desempenhadas pelo Nutricionista nas três grandes áreas:

- "- Alimentação para Coletividades -atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de buffet e de alimentos congelados, comissárias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador.
- Nutrição Clínica atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, e quando em atendimento domiciliar.
- Nutrição em Saúde Coletiva atividades de alimentação e nutrição de políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária."

Os docentes Nutricionistas do curso serão responsáveis pela orientação do estagiário, que pode ocorrer tanto nos locais de estágio como nas dependências da UFJF, a critério do professor e de acordo com as peculiaridades do local de estágio.

Os técnicos de nível superior - Nutricionistas, do Departamento de Nutrição, auxiliarão os professores Orientadores, realizando acompanhamento do estagiário *in loco* e participando das reuniões com os Orientadores e Supervisores.

O professor Orientador avaliará o estagiário com a participação dos Supervisores e dos Nutricionistas do Departamento. A avaliação acontecerá durante todo o período do estágio. Ao final do estágio, para o fechamento da nota, o estagiário entregará a documentação exigida por cada área de estágio, de acordo com o Regulamento do Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição

da UFJF, Campus Governador Valadares. Será atribuída uma nota de 0 (zero) a 100 (cem) após cumprir integralmente a carga horária prevista para o estágio correspondente. A aprovação do estagiário estará condicionada ao cumprimento da carga horária total do estágio e à média final igual ou superior a 60 (sessenta) pontos.

#### ESTÁGIO NÃO-OBRIGATÓRIO

Os estágios não-obrigatórios poderão ser desenvolvidos em qualquer área de atuação do Nutricionista, de acordo com o interesse do aluno.

Trata-se de uma atividade que proporciona experiência complementar à formação profissional, por possibilitar ao aluno o contato *in loco* com a realidade de atuação do profissional.

Após aprovação do estágio pela Unidade Concedente, a COE designará um professor Orientador para apresentação e avaliação do estagiário.

Ao final do estágio, o aluno entregará um relatório ao Orientador, após 15 (quinze) dias de encerramento, que deverá estar em conformidade com as normas estabelecidas no Regulamento do Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*.

Considerando a proposta de flexibilização curricular, o aluno poderá validar o estágio nãoobrigatório como "Atividade Complementar", ao apresentar à Comissão Coordenadora de Atividades Complementares do Departamento de Nutrição, *Campus Governador Valadares*, o certificado de realização do estágio, emitido pela Unidade Concedente do estágio, e o comprovante de entrega e aprovação do relatório pelo professor Orientador.

Independente da área em que o aluno conseguir seu estágio não-obrigatório, o objetivo geral é incentivar a aplicação dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos, buscando uma reflexão crítica e a interdisciplinaridade, que auxiliem na formação de um profissional mais capacitado para assumir o exercício profissional.

#### COMISSÃO ORIENTADORA DE ESTÁGIO

O estágio supervisionado será desenvolvido sempre sob a responsabilidade e coordenação da COE, como previsto no RAG da UFJF.

A COE tem a atribuição de programar e coordenar a supervisão e a orientação dos estágios.

A Comissão é constituída pelos seguintes membros: o Coordenador do Curso de Nutrição, 3 (três) professores do quadro docente do Departamento de Nutrição, *Campus Governador Valadares*, para exercerem a Coordenação de cada grande área de estágio; e 3 (três) técnicos de nível superior - Nutricionistas, do Departamento de Nutrição, de cada grande área de estágio. O Presidente e o vice-Presidente da COE serão eleitos entre os membros docentes, excluindo-se o Coordenador de Curso.

#### VIII. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O trabalho de conclusão de curso é um componente curricular obrigatório do curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, que tem o mérito de atuar como elemento de treinamento em metodologia científica, utilizando princípios éticos e ferramentas científicas.

Está previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, conforme dispositivo legal de 2001, e no Regimento Acadêmico de Graduação, de acordo com a Resolução UFJF nº 13/2014.

O trabalho de conclusão de curso tem como finalidades:

- a. Estimular a formação em pesquisa;
- b. Favorecer o foco e o aprofundamento de estudos;
- c. Desenvolver a capacidade crítico-reflexiva de interpretação e aplicação de conhecimentos da formação profissional;
- d. Incentivar o registro e a síntese de ideias;
- e. Valorizar a produção científica.

Conforme determinado no Regulamento do TCC do Curso de Nutrição da UFJF, Campus Governador Valadares, aprovado pelo Colegiado do Curso, o trabalho de conclusão de curso deverá ser realizado e redigido individualmente pelo graduando, sob orientação de um professor da UFJF, Campus Governador Valadares. O graduando poderá optar por desenvolver um trabalho prático de pesquisa experimental, ou um estudo de caso, ou ainda, uma revisão de literatura sobre um tema original, ambos pertinentes a uma das áreas de conhecimento da Ciência da Nutrição. O

TCC poderá ser apresentado na forma de monografia ou artigo científico, conforme acordado entre orientador e orientando.

Para realização do trabalho de conclusão de curso, o graduando deverá matricular-se nas disciplinas: TCC I, no 6º (sexto) período, com carga horária de 30 (trinta) horas; e TCC II, no 8º (oitavo) período, com carga horária de 30 (trinta) horas. O TCC I é destinado à elaboração do projeto de pesquisa, e início do seu desenvolvimento, quando pertinente; o TCC II é destinado à apresentação e defesa do trabalho, perante a uma banca examinadora.

A Comissão Coordenadora do Trabalho de Conclusão de Curso do Departamento de Nutrição, Campus Governador Valadares, constituída por 3 (três) docentes, coordenará as disciplinas TCC I e TCC II.

A aprovação do graduando estará condicionada ao cumprimento da carga horária total das disciplinas e ao aproveitamento final igual ou superior a 60 (sessenta) pontos. Será avaliada a capacidade criadora e de pesquisa do graduando, quanto à organização, metodologia, conhecimento de técnicas e materiais, domínio das formas de investigação bibliográfica, bem como clareza e coerência na redação final do seu trabalho acadêmico.

#### IX. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares constituem um componente curricular obrigatório do curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, sendo definidas como todas as atividades desenvolvidas ao longo do curso, de livre escolha do discente e de forma independente, possibilitando vivências no ensino, pesquisa, extensão, e outras que contribuam na sua formação.

Estão previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, conforme dispositivo legal de 2001, e no Regimento Acadêmico de Graduação, de acordo com a Resolução UFJF nº 13/2014.

Objetivam a flexibilização da matriz curricular, a integração dos conteúdos teórico-práticos e o aprofundamento temático e interdisciplinar, possibilitando a construção do conhecimento e a formação crítico reflexiva do profissional para a realidade de atuação. Neste sentido, configuram-se

como instrumentos para a aquisição de habilidades e competências previstas na legislação, para a formação do Nutricionista.

As atividades complementares estão descritas e normatizadas no Regulamento de Atividades Complementares do Curso de Nutrição, *Campus Governador Valadares*. As atividades podem consistir na participação em projetos de iniciação científica, projetos de extensão, programas de monitoria, programas de treinamento profissional, grupos de estudos, eventos técnicos e científicos, atividades de pesquisa e representações estudantis. Ainda, podem ser consideradas atividades complementares: visitas técnicas, estágios extracurriculares, produções científicas e culturais, cursos de línguas. Outras atividades acadêmicas podem ser consideradas relevantes para a formação do discente, desde que aprovada pelo Colegiado de Curso.

Para integralização curricular, os alunos deverão totalizar 6 (seis) créditos, ou seja, 90 (noventa) horas, em atividades complementares. A solicitação do cômputo da carga horária para efeito de flexibilização curricular deve ser requerida na Coordenação do Curso, acompanhada dos documentos comprobatórios, com as respectivas cópias xerográficas, no 8º (oitavo) período do curso. Após avaliação e parecer da Comissão Coordenadora de Atividades Complementares do Departamento de Nutrição, *Campus Governador Valadares*, composta por 4 (quatro) docentes, a Coordenação do Curso encaminhará a documentação ao órgão de assuntos e registros acadêmicos para a devida validação da carga horária no histórico escolar.

#### X.EMENTÁRIO

#### 1º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
1°	Anatomia		4	60
CMCNITA				

#### **EMENTA**

Introdução ao estudo da Anatomia. Estudo dos princípios fundamentais da Anatomia. Anatomia sistêmica: sistemas esquelético, articular, muscular, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genitais feminino e masculino.

#### **OBJETIVOS**

- Saber o que estuda a Anatomia e quais são seus ramos.
- Conhecer e utilizar a terminologia anatômica correta e oficial adotada pela Sociedade Brasileira de Anatomia (SBA).
- Conhecer as diferentes maneiras do estudo anatômico do corpo humano, bem como os conceitos iniciais para o estudo da Anatomia.
- Compreender os conhecimentos básicos dos sistemas que compõe o corpo humano.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana: sistêmica e segmentar. 3ª edição. Atheneu, 2007. 777 p.
- NETTER, F. Atlas de anatomia humana. 5ª edição. Elsevier, 2011. 624 p.
- SOBOTTA, J. Sobotta Atlas de anatomia humana. 23ª edição. Guanabara Koogan, 2013.
   1.200 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- HEIDEGGER, W. Atlas de anatomia humana. 6ª edição. Guanabara Koogan, 2006.
- MOORE, K. L.; DALEY, A. R.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica. 6ª edição. Guanabra-Koogan, 2010. 1.136 p.
- ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E. Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 7ª edição. Manole, 2010. 544 p.
- SCHÜNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U. Prometheus Atlas de anatomia. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2006. 1.186 p.
- TORTORA, G. J.; NIELSEN, M. T. Princípios de anatomia humana. 12ª edição. Guanabara-Koogan, 2013. 1.110 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
1°	Biologia Celular		3	45
	•			

#### **EMENTA**

Estudo dos constituintes e dos processos celulares sob os aspectos estrutural, ultraestrutural, molecular e fisiológico.

#### **OBJETIVOS**

- Adquirir uma visão geral da diversidade celular.
- Identificar, caracterizar, analisar e descrever a ultraestrutura, a composição química e a organização molecular, morfológica e funcional dos subcompartimentos das células eucarióticas, relacionando-os entre si, considerando a manutenção da unidade celular.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ALBERTS, B.; BRAY, D.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER,
   P. Fundamentos de biologia celular. 3ª edição. Artmed, 2011. 864 p.
- DE ROBERTIS, E. D. P.; DE ROBERTIS, E. M. F. Bases da biologia celular e molecular.
   4ª edição. Guanabara Koogan, 2012, 389 p.
- JUNQUEIRA, L. C; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9ª edição. Guanabara Koogan, 2012. 364 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Biologia molecular da célula. 5ª edição. Artmed, 2009. 1.268 p.
- COOPER, G.M.; HAUSMAN, R.E. A célula uma abordagem molecular. 3ª edição. Artmed, 2007. 736 p.
- JUNQUEIRA, L. C; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8ª edição. Guanabara Koogan, 2005. 352 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
1°	Botânica e		4	60
	Agroecologia			

#### **EMENTA**

História da agricultura. Principais culturas agrícolas brasileiras. Aproveitamento alimentar da flora nativa brasileira. Etnobotânica aplicada à Nutrição e conhecimentos tradicionais sobre plantas alimentares. Melhoramento genético de plantas, modelos agrícolas e suas implicações

na qualidade dos alimentos de origem vegetal. Morfologia e histoquímica de plantas fontes de carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e sais minerais. Pigmentos vegetais e metabólitos secundários na alimentação humana.

#### **OBJETIVOS**

- Aprender conceitos básicos na área da Botânica, bem como elucidar a importância do estudo das plantas para a Nutrição.
- Compreender a organização do corpo vegetal e a identificar órgãos e tecidos vegetais fontes de recursos alimentares.
- Familiarizar com os principais cultivos agrícolas brasileiros e espécies nativas utilizadas como recursos alimentares em diferentes biomas e regiões do Brasil.
- Refletir sobre os modelos de produção agrícola e suas implicações sobre a qualidade dos alimentos de origem vegetal.
- Realizar pesquisas etnobotânicas aplicadas à alimentação humana em povos e comunidades tradicionais.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- AQUINO, A. M.; ASSIS, R. L. Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. Embrapa, 2005. 517 p.
- FONTES, E. A. F.; FONTES, P. R. Microscopia de alimentos: fundamentos teóricos.
   Caderno Didático 104. Editora da UFV, 2005. 151 p.
- OLIVEIRA, F.; AKISSUE, G. Fundamentos de farmacobotânica e de morfologia vegetal.
   3ª edicão. Atheneu, 2008. 228 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. (eds). Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica. NUPEEA, 2010. 558 p.
- ALTIERI, M. A. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 4ª edição. Editora da UFRGS, 2004. 117 p.
- APEZZATO-DA-GLÓRIA, B.; CARMELLO-GUERREIRO, S. M. (eds). Anatomia vegetal.
   3ª edição. Editora da UFV, 2012. 404 p.
- LORENZI, H.; SARTORI, S. F.; BACHER, L. B.; LACERDA, M. T. C. Frutas brasileiras e exóticas cultivadas (de consumo *in natura*). Plantarium, 2006. 640 p.
- MAZOYER, M.; ROUDART, L. História das agriculturas no mundo: do neolítico à crise contemporânea. 1ª edicão. Editora da UNESP, 2010. 568 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
1°	Economia		4	60

#### **EMENTA**

Economia, Microeconomia, Macroeconomia. Breve história do pensamento econômico. Demanda, restrição orçamentária, oferta, curva de possibilidade de produção, excedentes, contas nacionais, moeda, câmbio, balanço de pagamentos. Crescimento e desenvolvimento econômico.

#### **OBJETIVOS**

- Iniciar o estudo da teoria econômica.
- Aplicar conceitos de microeconomia e macroeconomia.
- Conhecer os conceitos fundamentais que regem os princípios econômicos.
- Estudar aspectos relacionados ao crescimento e desenvolvimento econômico.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- MANKIW, G. Introdução à economia. 6ª edição. Cengage, 2013. 856 p.
- VASCONCELLOS, M. A. S. Economia: micro e macro. 5ª edição. Atlas, 2011. 472 p.

 VASCONCELLOS, M. A. S.; GARCIA, M. E. Fundamentos de economia. 4ª edição. Saraiva, 2012. 248 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CARVALHO, J.; GWARTNEY, J.; STROUP, R.; SOBEL, R. Fundamentos de economia.
   Macroeconomia (vol.1). 1ª edição. Cengage, 2008. 672 p.
- CARVALHO, J.; GWARTNEY, J.; STROUP, R.; SOBEL, R. Fundamentos de economia.
   Microeconomia (vol. 2). 1ª edição. Cengage, 2008. 491 p.
- PINHO, D.; VASCONCELLOS, M. Manual de economia: equipe de professores da USP.
   6ª edição. Saraiva, 2011. 680 p.
- VICECONTI, P.; NEVES, S. Introdução à economia. 12ª edição. Saraiva, 2013. 576 p.
- WESSELS, W. Economia. 3ª edição. Saraiva, 2010. 544 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
1°	Introdução à Nutrição		2	30
EMENTA				

A evolução histórica da Nutrição. O curso de Nutrição no Brasil. O profissional Nutricionista e as entidades de classe: conselhos, sindicados e associações. Áreas de atuação do nutricionista. Código de Ética do nutricionista. Guias alimentares: histórico e aplicações. Guia alimentar para a população brasileira.

#### **OBJETIVOS**

- Conhecer a história da profissão de Nutricionista no Brasil.
- Adquirir conhecimentos sobre a ciência da Nutrição.
- Compreender a importância das entidades profissionais.
- Conhecer a regulamentação da profissão de Nutricionista.
- Identificar as áreas de atuação profissional do Nutricionista.
- Conhecer o PPC do curso de Nutrição da UFJF-GV.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BARIONI, A.A.R. Nutrição: Conceitos e aplicações. São Paulo: M.Books, 2008.258p.
- PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri, SP: Manole, 2014. 399 p.
- TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2013.
   477 n

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed., 1ª reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em:
  - http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia alimentar populacao brasileira 2ed.pdf
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS.RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília/DF: CFN. Disponível em: <a href="http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\_600\_2018.htm">http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\_600\_2018.htm</a>
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS.RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. Aprova o CÓDIGO DE ÉTICA E DE CONDUTA DO NUTRICIONISTA e dá outras providências. Brasília/DF: CFN. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res 599 2018.htm

- WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. Nutrição: entendendo os nutrientes.10ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008. 342 p.
- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Elsevier, 2013.
   1256 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
1°	Iniciação à Vida		1	15
	Universitária			

#### **EMENTA**

Universidade Pública Brasileira e a Universidade Federal de Juiz de Fora. Regulamento acadêmico da graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora. O curso de graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora – campus Governador Valadares. Inserção e adaptação na Universidade e na vida acadêmica.

#### **OBJETIVOS**

- Conhecer a história da UFJF e da criação do Campus de Governador Valadares
- Conhecer o regulamento acadêmico da graduação da UFJF
- Conhecer as possibilidades de envolvimento estudantil
- Conhecer o projeto Pedagógico do Curso
- Conhecer as possibilidades de envolvimento em pesquisa, extensão e movimentos estudantis
- Empoderar-se do status de estudante universitário
- Conhecer formas de gerir o próprio tempo
- Experenciar o trabalho em equipe

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- SALVADOR, César Coll. Psicologia do ensino. Porto Alegre: ArtMed. 2015.
- SAMPAIO, Sônia Maria Rocha, org. Observatório da vida estudantil: primeiros estudos [online]. Salvador: EDUFBA, 2011, 273p.
- ISAIA, Silvia Maria de Aguiar. A universidade como lugar de formação. Porto Alegre: EDPUCRS, 2011. 238p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- SERTEK, Paulo. Responsabilidade Social e Competência Interpessoal. Editora Intersaberes.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA. Regimento acadêmico da graduação (RAG). Juiz de Fora, p.28. 2016.
- COULON, A. O ofício de estudante: a entrada na vida universitária. Educação e Pesquisa, v. 43, n. 4, p. 1239-1250, 1 dez. 2017.
- FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: Saberes necessários à prática educativa.
   39.ed. São Paulo: Paz e Terra, 2009.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA campus GOVERNADOR VALADARES.
   Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição. Governador Valadares:
   Departamento de Nutrição. Coordenação de Nutrição, 2015. 86p. Disponível em:
   <a href="http://www.ufjf.br/nutricaogv/files/2016/04/PPC-Atualizado-08-de-novembro-de-2017-certo1.pdf">http://www.ufjf.br/nutricaogv/files/2016/04/PPC-Atualizado-08-de-novembro-de-2017-certo1.pdf</a>

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
1°	Método Científico		2	30

#### **EMENTA**

Tipos de redação científica: relatório, trabalhos, projeto e informes científicos. Estrutura de relatórios, trabalhos científicos e estudos de caso. Normatização bibliográfica. As bases de dados científicos e a pesquisa bibliográfica. Leitura crítica de artigos científicos. Planejamento de um seminário.

#### **OBJETIVOS**

- Conhecer os tipos de redação científica, seus métodos e suas aplicações.
- Aprender sobre a redação de relatório, trabalhos, projeto, estudo de caso e informes científicos (folders, cartilhas, entre outros).
- Conhecer as diferentes normas para referências bibliográficas: Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) e Vancouver.
- Realizar redação científica baseada nas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).
- Conhecer as bases de dados científicos e aprender como pesquisar bibliografia.
- Aprender sobre leitura crítica de artigos científicos.
- Apresentar seminário.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ESTEVAM, I. Manual de métodos e técnicas de pesquisa científica.10ª edição. Impetus, 2013. 381 p.
- SASSI, L. M.; CERVANTES, O. Manual prático para desenvolvimento de projetos de pesquisa e teses. 1ª edição. Santos, 2012. 155 p.
- OLIVEIRA, M. M. Como fazer projetos, relatórios, monografias, dissertações e teses. 1ª edicão. Elsevier. 2010. 232 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ª edição. Atlas, 2010. 200 p.
- VITOLO, M. R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição. 1ª edição. Rubio, 2012. 200 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
1°	Sociologia		3	45
CMENTA				

#### **EMENTA**

O corpo e a saúde como construção social. Principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais no processo saúde-doença e sua relação com a alimentação na sociedade contemporânea. O ato alimentar e os hábitos alimentares adquiridos no processo de socialização. A ruptura com o senso comum como método de conhecimento. Aspectos étnico-raciais relacionados à sociologia e nutrição, enquanto saberes e práticas.

#### **OBJETIVOS**

- Adquirir conhecimentos a respeito do corpo, da alimentação e da cultura, enquanto processos de construção de identidades.
- Conhecer o processo saúde-doença e suas implicações para cura, acolhimento e cuidado, no tocante às representações sociais dos agentes envolvidos.
- Compreender a alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

CANESQUI, A. M.; GARCIA, A. W. D. (org). Antropologia e nutrição: um diálogo possível.
 1ª edição. Fiocruz, 2005. 304 p.

- LE BRETON, D. A sociologia do corpo. 1ª edição. Vozes, 2006. 104 p.
- POULAIN, J. P. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.
   1ª edição. Editora da UFSC, 2004. 311 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALVES, P. C; MINAYO, M. C. S. Saúde e doença: um olhar antropológico. 1ª edição. Fiocruz, 1994. 124 p.
- CANESQUI, A. M. (org). Olhares socioantropológicos sobre os adoecidos crônicos. Hucitec, 2007. 149 p.
- VIGARELLO, G.; COURTINE, J. J.; CORBIN, A. (org). História do corpo: da renascença às luzes. 2ª edição. Vozes, 2008. 663 p.
- VIGARELLO, G.; COURTINE, J. J.; CORBIN, A. (org). História do corpo: da revolução à grande guerra. 2ª edição. Vozes, 2008. 551 p.
- VIGARELLO, G.; COURTINE, J. J.; CORBIN, A. (org). História do corpo: o século XX. 1ª edição. Vozes, 2008. 616 p.

#### 2º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
2°	Bioestatística		4	60
CMCNITA				

Variáveis, população e amostra. Técnicas de amostragem. Fases de um trabalho estatístico. Representação tabular e gráfica. Cálculo de tamanho amostral. Distribuições de frequência, medidas de tendência central e de dispersão. Distribuição normal. Correlação e regressão linear simples. Comparação entre dois grupos.

#### **OBJETIVOS**

- Salientar a relevância da compreensão de conhecimentos estatísticos na área da saúde.
- Estimular o discente à leitura crítica de artigos científicos, contribuindo para a compreensão das análises estatísticas e resultados dos artigos.
- Introduzir a elaboração e inserção de variáveis em banço de dados estatísticos.
- Introduzir a realização de análises estatísticas básicas utilizando softwares estatísticos.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- JEKEL, J. F.; ELMORE, J. G.; KATZ, D. L. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2ª edição. Artmed, 2005.
- PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de bioestatística. Pioneira Thompson Learning, 2004. 506 p.
- SOARES, J. F.; SIQUEIRA, A. L. Introdução a estatística médica. 2ª edição. Coopmed, 2002. 300 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e aplicações. Artmed, 2003. 255
   p.
- GLANTZ, S. A. Princípios de bioestatística. 7ª edição. McGraw-Hill, 2014. 320 p.
- MOORE, D. S.; McCABE, G. P. Introdução à prática da estatística. 3ª edição. LTC, 2002.
   536 p.
- TRIOLA, M. F. Introdução a estatística. 11ª edição. LTC, 2013. 740 p.
- VAN BELLE, G.; FISHER, L. D.; HEAGERTY, P. J.; LUMLEY, T. Bioestatistics: a methodology for the health sciences. 2<sup>a</sup> edição. John Willey & Sons Washington, 2004.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
2°	Bioquímica		6	90
			•	

#### **EMENTA**

Caracterização das biomoléculas: carboidratos, proteínas (aminoácidos e enzimas), lipídeos, ácidos nucléicos, vitaminas e minerais. Água, soluções e equilíbrio hidroeletrolítico. Bioenergética. Estudo das vias metabólicas anabólicas e catabólicas: carboidratos, proteínas e lipídeos. Integração e regulação do metabolismo.

#### **OBJETIVOS**

- Entender as características estruturais e funcionais das biomoléculas.
- Conhecer as vias anabólicas e catabólicas, suas formas de regulação e inter-relações.
- Compreender aspectos e reações bioquímicas que ocorrem no organismo.

#### **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

- CHAMPE, P. C., HARVEY, R. A. Bioquímica ilustrada. 5ª edição. Artmed, 2012. 528 p.
- NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 6ª edição. Artmed, 2014. 1.328 p.
- TYMOCZKO, J. L.; BERG, J. M.; STRYER, L. Bioquímica. 7ª edição. Guanabara Koogan, 2014. 1.114 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. Bioquímica. 3ª edição. Thomson, 2006. 360 p.
- COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. Nutrição e metabolismo. 1ª edição. Editora da UFV, 2008. 400 p.
- MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 3ª edição. Guanabara Koogan, 2007. 404 p.
- VOET, D.; VOET, J. G. Bioquímica. 4ª edição. Artmed, 2013. 1.512 p.
- WHITNEY, E.; ROLFS, S. R. Nutrição 1: entendendo os nutrientes. 10ª edição. Cengage Learning, 2008. 448 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
2°	Composição de		3	45
	Alimentos			

#### **EMENTA**

Introdução ao estudo da composição de alimentos. Tabelas de composição centesimal de alimentos. Rotulagem de alimentos e informação nutricional. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos. Valor nutricional dos grupos de alimentos: frutas, hortaliças, cereais e massas, leguminosas, carnes e derivados, leite e derivados, ovos, óleos e gorduras, açúcares. Compostos funcionais em alimentos.

#### **OBJETIVOS**

- Conhecer e utilizar os guias alimentares na promoção de alimentação saudável.
- Conhecer a composição nutricional das diversas matrizes alimentares.
- Utilizar tabelas de composição centesimal de alimentos e realizar cálculos de macro e micronutrientes.
- Aprender sobre a legislação em rotulagem de alimentos, e ser capaz de interpretar e construir rótulos de alimentos.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

 PHILIPPI, S. T. Pirâmide de alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 1ª edição. Manole, 2007. 408 p.

- COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3a Edição. Porto Alegre: Artmed. 2004. 368 p.
- ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8a edição, São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- COELHO, A. I. M.; LOPES, M. L. M.; PEREIRA, C. A. S. et al. Alimentos diet e light.1<sup>a</sup> edição. Editora da UFV, 2003. 73 p.
- MENDES, M. H. M. Tabela de composição de alimentos: amiláceos, cereais e derivados, frutas, hortaliças e leguminosas. 1ª edição. Editora da UFF, 2001. 41 p.
- PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2ª edicão. Rubio, 2011. 688 p.
- UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. 2ª edição. Nepa, 2006. 113 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
2°	Genética	Biologia Celular	3	45
CMENTA				

Bases citológicas e moleculares da hereditariedade. Os mecanismos de origem das mutações gênicas. Padrões de herança nas populações humanas e suas variações. Base molecular e bioquímica de distúrbios genéticos de importância para o profissional. Genética dos grupos sanguíneos ABO e Rh. Herança multifatorial e doenças comuns. Alterações cromossômicas.

#### **OBJETIVOS**

- Compreender os princípios fundamentais da genética humana entendendo como esta se relaciona com a formação e as funções das células, tecidos, órgãos integradas no ser vivo.
- Reconhecer a estrutura do material genético.
- Entender o funcionamento do material genético.
- Identificar as causas e os tipos das doenças gênicas e cromossômicas mais frequentes com abordagem dos mecanismos genético-moleculares e da distribuição dos genes nas famílias e nas populações.
- Avaliar e discutir artigos científicos e casos que ilustrem a aplicação dos conteúdos.
- Conhecer os avancos e impactos da Biotecnologia na sociedade.
- Introduzir os conceitos e aplicações de nutrigenética e nutrigenômica.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. Genética humana. 3ª edição. Artmed, 2013. 775 p.
- PIERCE, B. A. Genética essencial: conceitos e conexões. 1ª edição. Guanabara Koogan. 2012. 505 p.
- SNUSTAD, D. P.; SIMMONS, M. Fundamentos de genética. 6ª edição. Guanabara Koogan. 2013. 760 p.

#### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DAL BOSCO, S. M.; GENRO, J. P. Nutrigenética e implicações na saúde humana. 1ª edição. Atheneu, 2014. 226 p.
- GRIFFITHS, A. Introdução à genética. 10ª edição. Guanabara Koogan, 2013. 726 p.
- KLUG, W. S.; CUMMINGS, MICHAEL, R.; SPENCER, C. A.; PALLADINO, M. A. Conceitos de genética. 9ª edição. Artmed, 2010. 896 p.
- PIERCE, B. A. Genética: um enfoque conceitual. 3ª edição. Guanabara Koogan,2011.
   802 p.
- YOUNG, I. D. Genética médica. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2007. 259 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
2°	Histologia e	Anatomia / Biologia	4	60
	Embriologia	Celular		

Métodos de estudo dos tecidos. Histomorfologia e histofisiologia do tecido epitelial (revestimento, glandular e neuroepitélio). Sistemas de captação e descarboxilação de precursores de grupos amino (APUD). Tecido conjuntivo propriamente dito. Tecidos conjuntivos especiais (mucoso, adiposo, cartilaginoso, ósseo). Tecido nervoso central e periférico. Tecido muscular (liso, estriado esquelético e cardíaco). Histomorfologia e histofisiologia das células do sangue e tecido mielóide. Bases do desenvolvimento embrionário.

### **OBJETIVOS**

- Conhecer a histomorfologia e histofisiologia dos tecidos, aplicado aos problemas práticos e na forma como o profissional a utilizará integrado à realidade no processo saúde-doença.
- Integrar e correlacionar conhecimentos entre a Histologia, a Embriologia, a Anatomia e a Fisiologia.
- Compreender o processamento histológico, bem como dos principais métodos de estudo de tecidos.
- Aprender o uso do microscópio óptico.

# **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

- JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica: texto e atlas. 12ª edição. Guanabara Koogan, 2013. 556 p.
- MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia clínica. 9ª edição. Elsevier, 2013. 560 p.
- ROSS, M. H.; PAWLINA, W. Histologia texto e atlas. 6ª edição. Guanabara Koogan, 2012.
   1.000 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALBERTS, B.; BRAY, D.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WATSON, J. Biologia molecular da célula. 5ª edição. Artmed, 2010. 1.396 p.
- AZEVEDO, C. Biologia celular e molecular. 3ª edição. Lidel Edições Técnicas, 1999. 487
   D.
- BERMAN, I. Atlas colorido de histologia básica. 2ª edição. Guanabara Koogan, 2000. 355 p.
- CORMAK, D. H. Fundamentos de histologia. 2ª edição. Guanabara Koogan, 2003. 380 p.
- SADLER, T. W. Embriologia médica. 12ª edição. Guanabara Koogan, 2013. 340 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
2°	Microbiologia	Biologia Celular	4	60

### **EMENTA**

Importância, histórico e evolução da Microbiologia como ciência. Morfologia e citologia de micro-organismos. Nutrição, cultivo e crescimento microbiano. Metabolismo microbiano: vias de geração e utilização de energia. Genética bacteriana: processamento da informação genética e geração de variabilidade. Características gerais e reprodução de fungos. Características gerais e ciclos replicativos dos vírus. Interação micro-organismo-hospedeiro. Princípios de engenharia genética e biotecnologia. Microbioma do trato gastrointestinal.

- Descrever as características estruturais fisiológicas e genéticas de micro-organismos, incluindo bactérias, fungos e vírus.
- Descrever e diferenciar os diferentes métodos de controle do crescimento microbiano.

- Descrever os mecanismos de interação entre micro-organismos e hospedeiro e associar estas interações com a saúde humana.
- Reconhecer a importância dos processos biotecnológicos e da tecnologia do DNA recombinante para as diferentes áreas da ciência.
- Conhecer e executar as principais técnicas assépticas, de cultivo, identificação, visualização e enumeração de micro-organismos em laboratório de microbiologia.

- MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; DUNLAP, P. V.; CLARK, D. P. Microbiologia de Brock. 12ª edição. Guanabara Koogan. 2012. 1.160 p.
- MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S. Microbiologia médica. 6ª edição. Elsevier, 2010. 960 p.
- TORTORA, G. J. Microbiologia. 10<sup>a</sup> edição. Artmed, 2012. 964 p.

# REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BROOKS, G. F.; CARROLL, K. C.; BUTEL, J. S.; MORSE, S. A.; MIETZNER, T. A. Microbiologia médica de Jawaetz, Melnick e Adelberg. 25ª edição. Editora AMGH, 2012. 828 p.
- BURTON, G. R. W. Microbiologia para ciências da saúde. 9ª edição. Guanabara Koogan, 2012. 452 p.
- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2ª edição. Artmed, 2013.
   602 p.
- TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5ª edição. Atheneu, 2008. 780 p.
- ZAHA, A. Biologia molecular básica. 4ª edição. Artmed, 2014. 246 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
2°	Sistemas de Saúde		2	30

## **EMENTA**

Conceito ampliado de saúde. Política de saúde no Brasil e sua evolução histórica. Criação do Sistema Único de Saúde (SUS) e a consolidação até os dias atuais. Princípios doutrinários, organizacionais e arcabouço legal do SUS. Transição do modelo assistencial no âmbito do SUS e sua experiência brasileira de Atenção Primária à Saúde (APS).

### **OBJETIVOS**

- Compreender o conceito ampliado de saúde e sua relação com as necessidades de saúde nos planos individuais e coletivos.
- Conhecer a evolução do processo histórico do Sistema de Saúde do Brasil, seus princípios doutrinários, organizativos e arcabouço legal - Constituição e Leis 8080 e 8142, Normas Operacionais Básicas (NOB) e Norma Operacional de Assistência à Saúde (NOAS).
- Compreender os modelos assistenciais, a Estratégia de Saúde da Família (ESF) e o Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF).

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CAMPOS, G. W. S.; BONFIM, J. R. A.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de saúde coletiva. 2ª edição. HUCITEC, 2013. 968 p.
- DUNCAN, B. B.; SCHIMIDT, M. I.; GIUGLIANI, E. R. J. Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidência. 3ª edição. Artmed, 2004. 1.600 p.
- GIOVANELLA, L.; ESCOREL, S.; LOBATO, L. V. C.; NORONHA, J. C.; CARVAL, A. I. Políticas e sistema de saúde no Brasil. 2ª edição. Fiocruz, 2012. 1.110 p.

- AGUIAR, Z. N. SUS Sistema Único de Saúde: antecedentes, percurso, perspectivas e desafios. 1ª edição. Martinari, 2011. 189 p.
- MENDES, E. V. Uma agenda para a saúde. 2ª edição. HUCITEC, 2006. 304 p.
- MOROSINI, M. V. G. C.; CORBO, A. D. A. Coleção educação profissional e docência em saúde: a formação e o trabalho do agente comunitário de saúde. Fiocruz, 2007. 240 p.
- ROCHA, A. A.; RIBEIRO, H.; CESAR, C. L. G. Saúde pública: bases conceituais. 2ª edição. Atheneu, 2013. 452 p.

### 3º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
3°	Epidemiologia	Sistemas de Saúde	2	30
EMENTA				

Conceitos básicos da Epidemiologia: bases conceituais, história e usos da epidemiologia. Modelos de determinação do processo saúde-doença. Indicadores de saúde. Sistemas de informação em saúde. Epidemiologia descritiva: bases, usos e aplicações. Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Vigilância epidemiológica. Fundamentos da pesquisa epidemiológica. Introdução aos estudos de validação de testes diagnósticos.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer o histórico, o uso e a aplicação da epidemiologia em pesquisa e serviços de saúde.
- Conhecer as etapas de definição do processo saúde-doença e os fatores associados a ele.
- Desenvolver a capacidade de pensar saúde no modo coletivo, com estratégias voltadas para grupos.
- Construir indicadores de saúde e interpretá-los.
- Conhecer os sistemas de informação em saúde existentes.
- Conceituar transições demográfica, epidemiológica e nutricional.
- Compreender o funcionamento do sistema de vigilância epidemiológica.
- Desenvolver a compreensão dos conceitos básicos de epidemiologia e aplicar o método epidemiológico nas investigações dos processos de saúde e doença.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ALMEIDA-FILHO, N.; BARRETO, M. L. Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2012. 724 p.
- MEDRONHO, R. A.; BLOCK, K. V.; WERNECK, G. L. Epidemiologia. 2ª edição. Atheneu, 2008. 790 p.
- ROUQUAYROL, M. Z.; SILVA, M. G. C. Epidemiologia e saúde. 7ª edição. Medbook, 2012. 709 p.

- ALMEIDA-FILHO, N.; ROQUAYROL, M. Z. Introdução a epidemiologia. 4ª edição.
   Guanabara Koogan, 2006. 282 p.
- ESCOREL, S.; GIOVANELLA, L.; LOBATO, L. V. C.; NORONHA, J. C.; CARVALHO, A.
   I. Políticas e sistema de saúde no Brasil. 2ª edição. Fiocruz, 2013.
- FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4ª edição. Artmed, 2006. 288 p.
- GORDIS, L. Epidemiologia. 4ª edição. Revinter, 2009. 392 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS

3°	Fisiologia	Anatomia/ Biologia	4	60
		Celular/ Bioquímica		

Fisiologia celular e neurofisiologia. Fisiologia dos sistemas muscular, cardiovascular, renal, respiratório, endócrino e digestório.

## **OBJETIVOS**

- Compreender o conceito de homeostasia corporal.
- Compreender as bases fundamentais de cada sistema fisiológico com uma perspectiva sistêmica.
- Aplicar os conceitos em casos clínicos ilustrativos.
- Visualizar os mecanismos fisiológicos através de atividades práticas em laboratório.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- AIRES, M. M. Fisiologia. 4ª edição. Guanabara Koogan, 2012. 1.335 p.
- RAFF, H.; LEVITZKY, M. Fisiologia médica: uma abordagem integrada. McGraw Hill, 2012. 786 p.
- WIDMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T. Vander Fisiologia humana: os mecanismos das funções corporais. 12ª edição. Guanabara Koogan, 2013. 802 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BARRET, K. E.; BARMAN, S. M.; BOITANO, S.; BROOKS, H. L. Fisiologia médica de Ganong. 24ª edição. McGraw Hill, 2014. 752 p.
- GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 12ª edição. Elsevier, 2011.
   1.151 p.
- KANDELL, E. R.; SCHWARTZ, J. H.; JESSE, T. M. Princípios da neurociência. 4ª edição. Manole, 2002. 1.430 p.
- KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. Berne & Levy Fisiologia. 6ª edição. Elsevier, 2009. 864 p.
- SHERWOOD, L. Fisiologia humana: das células aos sistemas. 7ª edição. Cengage Learning, 2011. 847 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
3°	Imunologia	Bioquímica	3	45

### **EMENTA**

Imunidade inata e adaptativa. Células do sistema imune e órgãos linfoides. Antígenos e anticorpos. Moléculas reconhecedoras de antígenos. Sistema do complemento. Complexo principal de histocompatibilidade. Bases morfológicas e fisiológicas da resposta imune celular e humoral. Processos fisiopatológicos do sistema imune. Imunomodulação.Métodos imunológicos *in vitro*.

- Conhecer o sistema imune nas suas funções de vigilância aos estímulos internos e externos, gerando respostas celulares e moleculares de manutenção da homeostasia ou de desenvolvimento de imunopatologias.
- Entender o sistema linfóide, mecanismos efetores da resposta imunológica humoral e celular, interações celulares, citocinas, regulação da resposta imune, imunoprofilaxia e diagnóstico imunológico das doenças infecciosas e parasitárias.
- Aprender sobre a imunologia clínica, enfocando principalmente os mecanismos da resposta imune envolvidos em patologias, como doenças auto-imunes, imunodefíciências, AIDS, reações de hipersensibilidades, tumores e rejeição de transplantes.

- ABBAS, A.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. Imunologia celular e molecular. 7ª edição. Elsevier, 2012. 592 p.
- DELVES, P. J.; MARTIN, S. J.; BURTON, D. R.; ROITT, I. M. Fundamentos de imunologia.
   12ª edição. Guanabara Koogan, 2013. 568 p.
- MURPHY, K. Imunobiologia de Janeway. 8ª edição. Artmed, 2014. 888 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico. 3ª edição. Elsevier, 2009. 314 p.
- COICO, R.; SUNSHINE, G. Imunologia. 6ª edição. Guanabara Koogan, 2010. 404 p.
- DE PAULA, S. O.; ARAÚJO, L. S.; SILVA, E. A. M.; OLIVEIRA, L. L. Práticas em imunologia: série didática. Editora da UFV, 2013.
- KINDT, T. J.; GOLDSBY, R. A.; OSBORNE, B. A. Imunologia de Kuby. 6[edição. Artmed, 2008. 704 p.
- PARHAM, P. O sistema imune. 3ª edição. Artmed, 2011. 608 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
3°	Microbiologia de	Microbiologia	4	60
	Alimentos			

## **EMENTA**

Introdução à microbiologia de alimentos. Micro-organismos benéficos, deteriorantes e patogênicos encontrados nos alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Micro-organismos indicadores. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Padrões microbiológicos. Análises microbiológicas. Controle da qualidade microbiológica em agroindústrias.

### **OBJETIVOS**

- Indicar os principais grupos de micro-organismos de importância em alimentos, tanto deteriorantes e patogênicos como benéficos.
- Saber quais os fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos, podendo prever assim sua segurança microbiológica.
- Entender quais são as principais vias de contaminação microbiana dos alimentos, bem como prever as principais deteriorações causadas.
- Entender como os micro-organismos starters atuam no processo de produção de diversos alimentos fermentados.
- Listar os principais micro-organismos indicadores de higiene e segurança dos alimentos.
- Entender todo o processo das doenças transmitidas por alimentos, como principais agentes etiológicos envolvidos, principais alimentos veículo e principais consequências para o consumidor.
- Conhecer o padrão microbiológico para os diferentes tipos de alimentos, sabendo assim qual o limite máximo de contaminação microbiológica que cada grupo de alimento admite mediante a legislação.
- Saber quais são as principais análises laboratoriais empregadas para a identificação e enumeração dos principais micro-organismos de importância em alimentos.

- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 1ª edição. Atheneu, 2005. 196 p.
- JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6ª edição. Artmed, 2005. 712 p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4ª edição. Varela, 2010. 632 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DOWNES, F. P.; ITO, K. Compedium of methods for the microbiological examination of foods. 4ª edição. American Public Health Association, 2001. 676 p.
- EATON, A. D.; CLESCERI, L. S.; RICE, E. W.; GREENBERG, A. E.; FRANSON, M. A. H. Standard methods for the examination of water and wastewater. 21<sup>a</sup> edição. American Public Health Association, 2005. 1.368 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
3°	Prática Integradora I		2	30
CMCNITA				

#### **EMENTA**

Conjunto de atividades de ensino-aprendizagem que permitem a articulação entre teoria e prática, e o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais. Promoção da interdisciplinaridade com ênfase nos conteúdos abordados nos primeiro, segundo e terceiro períodos.

## **OBJETIVOS**

- Integrar os conhecimentos disciplinares com ênfase nos conteúdos abordados nos primeiro, segundo e terceiro períodos, de modo que haja compreensão das diferentes abordagens de um mesmo tema.
- Proporcionar a compreensão dos aspectos relativos a uma situação problema seja individual ou coletiva, sob a ótica interdisciplinar que norteiam as atividades desenvolvidas.
- Permitir o contato com situações cotidianas do profissional Nutricionista.

### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. 1ª edição. Manole, 2013. 1.288 p.
- PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos. 1ª edição. Manole, 2007. 408 p.
- WAITZBERG, D. L.; SAWAYA, A. L.; LEANDRO, C. G. Fisiologia da nutrição na saúde e na doença: da biologia molecular ao tratamento. 1ª edição. Atheneu, 2013. 623 p.

- CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. 1ª edição. Rubio, 2011. 520 p.
- KARKOW, F. J. Tratado de metabolismo humano. 1ª edição. Rubio, 2010. 1.152 p.
- MAHAN, L. K.; ESCOTT- STUMP, S.Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia . 13ª edição. Elsevier, 2013. 1.256 p.
- SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. Nutrição: conceitos e controvérsias. 8ª edição. Manole, 2002. 800 p.
- WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. Nutrição 1: entendendo os nutrientes. 10ª edição. Cengage Learning, 2008. 342 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
3°	Técnica Dietética	Composição de Alimentos	4	60
EMENTA				

Conceitos básicos e importância da técnica dietética para a Ciência da Nutrição. Seleção, aquisição, preparo e conservação dos alimentos. Definição de pesos e medidas, equivalência, per capita, porção, fator de correção e fator de cocção. Estudo dos alimentos de origem animal e vegetal: definição, valor nutritivo, seleção, aquisição, conservação, pré-preparo, preparo e transformações ocorridas durante o processamento.

### **OBJETIVOS**

- Identificar as características físicas, de composição química, sensoriais e nutritivas dos alimentos.
- Identificar os pesos e as medidas de alimentos e preparações.
- Adquirir conhecimentos sobre a sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para aquisição, seleção, pré-preparo, preparo, conservação, armazenamento de alimentos.
- Conhecer as propriedades e mudanças físico-químicas produzidas no alimento de acordo com o método de cocção empregado e/ou outros.
- Conhecer os grupos de alimentos e sua aplicabilidade na nutrição.
- Acompanhar as transformações e perdas que os alimentos sofrem quando "in natura" até a coccão.
- Aplicar métodos adequados de cocção visando o mínimo de perdas nutricionais.
- Melhorar ou manter as características sensoriais dos alimentos por meio de técnicas dietéticas adequadas.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2011. 350 p.
- JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. Dietética aplicada na produção de refeições.1ª edição.
   Guanabara Koogan, 2012. 236 p.
- ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª edição. Atheneu, 2007. 276 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CAMARGO, E.B., BOTELHO, R.A., Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos Manual de Laboratório. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005. 167 p.
- MOREIRA, M.A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2a Edição, Goiânia: AB Editora, 2002. 144 p.
- COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3a Edição. Porto Alegre: Artmed. 2004. 368 p.
- PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 1a Edição, São Paulo: Editora Manole, 2003.
   390 p.
- TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS Editora, 2000.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
3°	Avaliação Nutricional I	Bioestatística	4	60
CARCAITA				

## **EMENTA**

Determinantes do estado nutricional. Indicadores antropométricos. Instrumentos e equipamentos utilizados na avaliação antropométrica. Métodos e técnicas antropométricos para avaliação do estado nutricional de adulto, idoso, criança e adolescente. Avaliação da maturação sexual na adolescência. Avaliação da composição corporal através de métodos antropométricos e pela bioimpedância elétrica.

- Estudar e praticar os métodos e as técnicas de avaliação nutricional antropométrica.
- Conhecer as técnicas de avaliação da maturação sexual na adolescência.
- Treinar e discutir as técnicas de avaliação nutricional antropométrica e pela bioimpedância elétrica.
- Comparar os resultados da avaliação da composição corporal por métodos antropométricos e pela bioimpedância.

- MUSSOI, T. D. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2014. 320 p.
- NOZAKI, V. T.; GRAVENA, A. A. F.; ZANQUETTA, I. C.; BENNEMANN, R. M. Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados. 1ª edição. Rubio, 2013. 232 p.
- ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. Avaliação nutricional: novas perspectivas. 1ª edição. Roca, 2009. 432 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- GOTTSCHALL, C. B. A.; SCHNEIDER, C. D.; RABITO, E. I.; BUSNELLO, F. M. Guia prático de clínica nutricional: tabelas, valores e referências. 1ª edição. Atheneu, 2012. 104 p.
- MATSUDO, S. M. M. Avaliação do idoso: física e funcional. 3ª edição. Celafiscs, 2010.
   261 p.
- MIRANDA, D. E. G. A.; CAMARGO, L. R. B.; BRAGA, T. M.; PEREIRA, R. C. G. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. 1ª edição. Rubio, 2012. 144 p.
- NAVARRO, F.; PONTES, F. L.; CHARRO, M.; BACURAU, R. F. Manual de avaliação física. 1ª edição. Phorte, 2010. 424 p.
- ROSA, G. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática.
   1ª edição. Guanabara Koogan, 2009. 252 p.

## 4º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
4°	Alimentação e Cultura	Sociologia da Nutrição	2	30

Dimensões socioculturais da alimentação. Alimentação e cultura: um processo de construção de identidades, respeitando os aspectos étnico-raciais. O simbolismo do alimento.

#### **OBJETIVOS**

- Compreender a importância a respeito da alimentação e da cultura, enquanto processos de construção de identidades.
- Compreender a alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Editora LTC, 1989. 224 p.
- POULAIN, J. P. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.
   1ª edição. Editora da UFSC, 2004. 311 p.
- SANTOS, L. A. S. O corpo, o comer e a comida. 1ª edição. EDUFBA, 2008. 330 p.

- BARROS, D. C.; SILVA, D. O.; GUGELMIN, S. A. Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena. 1ª edição. Fiocruz, 2007. 260 p.
- BARROS, D. C.; SILVA, D. O.; GUGELMIN, S. A. Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena. 1ª edição. Fiocruz, 2008. 256 p.

- LEITE, M. S. Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. 1ª edição. Fiocruz, 2007. 239 p.
- MONTANARI, M. Comida como cultura. 2ª edição. SENAC, 2013. 208 p.
- MOREIRA, W. W. (org). Século XXI: a era do corpo ativo. 1ª edição. Papirus, 2006. 256 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
4°	Avaliação Nutricional	Avaliação Nutricional I	4	60
	II			

Avaliação do Consumo Alimentar. Indicadores Clínicos do Estado Nutricional. Indicadores Bioquímicos do Estado Nutricional. Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado. Triagem de Risco Nutricional. Integração aplicada dos métodos para o diagnóstico nutricional.

## **OBJETIVOS**

- Compreender os conceitos, aplicabilidade e interpretação dos instrumentos de avaliação do consumo alimentar
- Entender os objetivos e aplicação da avaliação clínica do estado nutricional na prática profissional
- Entender os objetivos e aplicação da avaliação bioquímica do estado nutricional na prática profissional
- Estudar os indicadores do estado nutricional e sua aplicabilidade no paciente hospitalizado
- Conhecer os instrumentos de avaliação subjetiva do estado nutricional
- Compreender a integração dos diferentes métodos de avaliação nutricional na prática profissional

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.S.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1ª ed. 2009. 326p.
- SOARES, N.T; MAIA, F.M.M. Avaliação do Consumo Alimentar. Recursos Teóricos e Aplicação das DRIs. Rio de Janeiro, Medbook, 1ª ed., 2013. 244p.
- CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N.T. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 1ª ed. 2012, 490 p.
- SANTOS, Eliane Cristina dos. Deficiências nutricionais técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico. São Paulo Erica 2015 1 recurso online ISBN 9788536520841.

- SYLVIA ESCOTT-STUMP. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento (6a edição). Manole 1042 ISBN 9788520427699.
- MUSSOI, T. D. Avaliação Nutricional na Prática Clínica. Rio de Janeiro:Guanabara-Koogan, 1ª ed., 2014. 328p.
- ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional novas perspectivas. 2. Rio de Janeiro Roca 2015 1 recurso online ISBN 978-85-277-2772-3.
- MIRANDA, D.E.G.A; CAMARGO; L.R.B.; COSTA, T.M.B.; PEREIRA, R.C.G. *Manual de Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso.* 1ª ed., Rio de Janeiro: Ed. RÚBIO. 2012, 119p.
- NOZAKI, V. T.; GRAVENA, A.F.; CARVALHO, I.Z.; BENNEMANN, R.M.; REIS, N.T. Atendimento Nutricional de Pacientes Hospitalizados. Rio de Janeiro:Rubio, 2013, 236p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
4°	Farmacologia	Fisiologia	3	45

Introdução à Farmacologia. Fundamentos da farmacocinética. Fundamentos da farmacodinâmica. Farmacologia do sistema nervoso autônomo. Farmacologia do sistema nervoso central. Anestésicos. Farmacologia do sistema cardiovascular e renal. Farmacologia do sistema respiratório. Farmacologia do sistema gastrointestinal. Fármacos utilizados nos processos da dor, febre e inflamação. Fármacos utilizados em condições patológicas infecciosas.

## **OBJETIVOS**

- Compreender os fundamentos de farmacocinética e farmacodinâmica.
- Compreender aspectos relacionadas à farmacologia dos sistemas: nervoso autônomo e central, cardiovascular, renal, respiratório e gastrointestinal.
- Conhecer os aspectos farmacológicos relacionados à dor, febre, inflamação e infecção.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BRUNTON, L.; LAZO, J.; PARKER, K. As bases farmacológicas da terapêutica de Goodman & Gilman. 12ª edição. McGraw Hill, 2012. 2.112 p.
- GOLAN, D.E; TASHJIAN JR. A.; ARMSTRONG, E.J.; ARMSTRONG, A.W. Princípios de farmacologia: a base fiosiopatológica da farmacologia. 3ª edição. Guanabara Koogan, 2014. 972 p.
- RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M.; MOORE, P. K. Farmacologia. 7ª edição. Elservier, 2012. 808 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ARONSON, J. K.; GRAHAME-SMITH, D. G. Tratado de farmacologia clínica e farmacoterapia. 3ª edição. Guanabara Koogan, 2004. 640 p.
- FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L. Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional. 4ª edição. Guanabara Koogan, 2010. 1.282 p.
- KATZUNG, B. G. Farmacologia básica e clínica. 12ª edição. Guanabara Koogan, 2013.
   1.242 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
4°	Metabolismo e	Fisiologia	6	90
	Genômica Nutricional	-		

## **EMENTA**

Necessidades e recomendações nutricionais. Etapas do processo de nutrição. Propriedades, funções e metabolismo de carboidratos, fibras alimentares, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais. Água e eletrólitos. Metabolismo energético e Integração metabólica. Interação genenutriente. Modulação da expressão gênica por nutrientes. Aspectos da nutrigenéticana resposta à alimentação.

- Compreender a relação entre o organismo e os nutrientes, as etapas do processo de nutrição, utilização celular e armazenamento dos nutrientes.
- Entender o metabolismo dos nutrientes e relacioná-los, proporcionando uma visibilidade ampla do alimento à célula.
- Identificar a interação gene-nutriente e sua repercussão no estado de saúde-doença.
- Compreender a influência dos nutrientes na expressão gênica e como a constituição genética afeta a sua resposta à dieta.

- COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. Nutrição básica e metabolismo. Editora da UFV, 2008.400p.
- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. 1ª edição. Manole, 2013. 1.288 p.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BOSCO, S. M. D.; GENRO, J. P. Nutrigenética e implicações na saúde humana. 1ª edição. Atheneu, 2014. 227 p
- COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4ª Edição. Manole, 2011. 1.368 p.
- CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. 1ª edição. Manole, 2009.515p.
- GROPPER, S. S.; SMITH, J. L.; GROFF, J. L. Nutrição avançada e metabolismo humano. 1ª edição. Cengage Learning, 2012. 640 p.
- COMMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. Genômica nutricional dos fundamentos à nutrição molecular. 1ª edição. Manole, 2017. 538 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
4°	Parasitologia	Imunologia	3	45

#### **EMENTA**

Estudo dos agentes parasitários: nematelmintos, platelmintos e protozoários causadores de doença no ser humano. Principais artrópodes causadores e transmissores de doenças. Interações endoparasito e hospedeiro para a patogenia e patologia das doenças. Medidas profiláticas das doenças parasitárias.

# **OBJETIVOS**

- Conhecer a epidemiologia, as ações patogênicas, a sintomatologia, os diagnósticos e os meios profiláticos das parasitoses que acomete a população brasileira.
- Identificar riscos de contaminação em água e alimentos com o objetivo de aplicar medidas preventivas e profiláticas.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- NEVES, D. P.; MELO, A. L.; LINARDI, P. M.; VITOR, R. W. A. Parasitologia humana. 12<sup>a</sup> edicão. Atheneu, 2011. 546 p.
- REY, L. Bases da parasitologia médica. 3ª edição. Guanabara Koogan, 2009. 424 p.
- REY, L. Parasitologia. 4ª edição. Guanabara Koogan, 2008. 930 p.

- CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 1ª edição. Atheneu, 1999.
- COURA, J. R. Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias. 2 volumes. 2ª edição.
   Guanabara Koogan, 2013. 2.080 p.
- HINRICHSEN, S. L. Doenças infecciosas e parasitárias. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2005. 1.136 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
4°	Planejamento de Cardápios	Técnica Dietética	5	75
EMENTA				

Fisiologia do gosto. Introdução à gastronomia. Ficha técnica de preparação. Planejamento e avaliação de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) comerciais e institucionais. Aproveitamento integral de alimentos. Cardápio para diferentes grupos etários. Técnica dietética aplicada à dietoterapia.

## **OBJETIVOS**

- Compreender os aspectos fisiológicos envolvidos no ato de comer.
- Elaborar ficha técnica de preparação.
- Conhecer a gastronomia de diferentes países e regiões brasileiras.
- Planejar e avaliar cardápios para coletividades sadias que realizam suas refeições em UAN comerciais e institucionais, considerando todas as regras e estruturas recomendadas para os mesmos.
- Elaborar preparações a partir do aproveitamento integral de alimentos, avaliando a composição e preservação de nutrientes.
- Elaborar preparações utilizando alimentos regionais, avaliando a composição e preservação de nutrientes.
- Elaborar e avaliar cardápios para diferentes grupos etários, considerando as recomendações específicas.
- Planejar cardápios para coletividades enfermas, considerando todas as particularidades referentes à consistências e composição das preparações de forma a se tronarem mais ajustadas as especificidades de diferentes patologias.
- Discutir a adequação da técnica dietética à dietoterapia, abordando preparações funcionais e específicas para diferentes patologias como: intolerância à lactose, doença celíaca, hipertensão e diabetes.

## **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

- JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M.; VANNUCCHI, H. Dietética aplicada na produção de refeições. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2012. 248 p.
- MENDONÇA, R. J. Cardápios: técnicas e planejamento. 1ª edição. Rubio, 2013. 336 p.
- SILVA, S. C. S.; MARTINEZ, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3ª edição. Roca, 2014. 279 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª edição. Atheneu, 2007. 296 p.
- PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3ª edição. Manole, 2014. 424 p.
- ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. 1ª edição. Rubio, 2014. 352 p.
- TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7ª edição. EDUCS, 2009. 151 p.
- VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições: série nutrição e metabolismo. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2012. 316 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
4°	Tecnologia de	Microbiologia	4	60
	Alimentos			

### **EMENTA**

Fundamentos da tecnologia de alimentos. Alterações nos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Tecnologia de alimentos de produtos de origem animal. Tecnologia de alimentos de produtos de origem vegetal. Embalagens de alimentos.

### **OBJETIVOS**

Conhecer os princípios básicos de tecnologia de alimentos.

- Conhecer as alterações que podem acometer os alimentos.
- Estudar os métodos de conservação de alimentos.
- Conhecer o processamento de leite e derivados.
- Conhecer os procedimentos de fabricação de produtos cárneos.
- Conhecer o processamento de frutas e hortaliças.
- Estudar os tipos de embalagens e suas funções.

- FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2ª edição. Artmed, 2006. 602 p.
- GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. 1ª edição. Nobel, 2009. 512 p.
- OETTERER, M.; REGITANO-DARCE, M. A. B.; SPOTP, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 1ª edição. Manole, 2006. 632 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema.
   4ª edição. Artmed, 2010. 900 p.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª edição. Atheneu, 2001. 652 p.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. 2ª edição. Atheneu, 2008. 182 p.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. 1ª edição. Artmed, 2005. 294 p.
- VACLAVIK, V. A.; CHRISTIAN, E. W. Essentials of food science. 3ª edição. Springer, 2008.
   571 p.

## 5º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
5°	Epidemiologia Nutricional	Avaliação Nutricional II	3	45

### **EMENTA**

Epidemiologia e Nutrição. Desenhos de estudos epidemiológicos em Nutrição. Relações entre condições de vida, fatores nutricionais e a ocorrência de doenças. Transição nutricional. Classificação epidemiológica das condições nutricionais de populações. Panorama das carências nutricionais, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Indicadores de insegurança alimentar e nutricional aplicados em pesquisas epidemiológicas. Modelo causal em Nutrição. Estudos de validação de métodos/instrumentos de avaliação nutricional.

- Analisar a aplicabilidade e uso da Epidemiologia em Nutrição.
- Conhecer a influência das transições demográficas e epidemiológicas sobre o perfil nutricional de populações.
- Entender a aplicação de bases epidemiológicas para estabelecer relações entre condições de vida, de saúde e nutricionais.
- Entender o conceito, a aplicação e a construção de modelos causais em Nutrição.
- Estudar os fatores para classificação epidemiológica das condições nutricionais de populações, para o estabelecimento de prioridades e estratégias de ação em serviços de saúde.
- Conhecer os conceitos e as aplicações de indicadores de insegurança alimentar.

- Analisar o panorama das carências nutricionais e doenças crônicas em nível nacional e internacional.
- Conhecer a importância e aplicação de estudos de validação e análise da reprodutibilidade de métodos/instrumentos de avaliação nutricional.

- CARDOSO, M. A. Nutrição em saúde coletiva. 1ª edição. Atheneu, 2014. 364 p.
- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (org). Epidemiologia nutricional. 1ª edição. Fiocruz/Atheneu, 2008. 580 p.
- TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. (org). Nutrição em saúde pública. Rubio, 2011. 640 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- GARCIA, R. W. D.; MANCUSO, A. M. C. Mudanças alimentares e educação nutricional.
   Guanabara Koogan, 2011. 411 p.
- GORDIS, L. Epidemiologia . 4ª edição. Revinter, 2010. 394 p.
- ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. Fiocruz, 2013. 225 p.
- ROUQUAYROL, M. Z. Epidemiologia e saúde. 6ª edição. Guanabara Koogan, 2006. 736 p.
- VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 4ª edição. Editora da UFSC, 2007. 185 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ- REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
5°	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	Planejamento de Cardápios	6	90

#### **EMENTA**

Evolução histórica e caracterização das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Introdução ao planejamento físico-funcional de UAN. Informações fundamentais para o planejamento físico-funcional de UAN. Noções de desenho arquitetônico. Composição e leiaute da UAN: finalidade e localização dos setores. Dimensionamento dos setores da UAN. Particularidades da edificação e da montagem dos setores da UAN. Dimensionamento de equipamentos da UAN. Planejamento da ambiência em UAN. Planejamento de adequações na estrutura física da UAN. Desenvolvimento sustentável e sustentabilidade em UAN. Fundamentos de Marketing e Empreendedorismo aplicados a UAN.

### **OBJETIVOS**

- Conhecer a evolução histórica e as principais características das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).
- Capacitar, técnica e criticamente, para o planejamento e a adequação da edificação, instalação e montagem de UAN, visando: a garantia da qualidade dos alimentos/refeições e a conformidade com a legislação vigente, contribuindo para a implementação e utilização das boas práticas; e ainda, propiciando o conforto, a saúde e a prevenção de agravos à saúde dos clientes e colaboradores da UAN.
- Compreender os conceitos e as aplicações da sustentabilidade e do desenvolvimento sustentável em UAN.
- Conhecer os fundamentos de marketing e empreendedorismo aplicados à UAN.

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 1ª edição. Metha, 2003. 202 p.
- PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. 1ª edição. Rubio, 2012. 288 p.
- ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. 1ª edição. Rubio, 2014. 316 p.

- BRASIL, Resolução RDC. nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, v. 16, 2004.
- MEZOMO, Iracema F. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 6ª edição. Manole, 2002.
- PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. Gestão de Negócios em alimentação: princípios e práticas. 12º edição. 2015.
- SÃO PAULO, Secretaria de Estado da Saúde. (2013). Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção (Portaria CVS nº 05 de 09 de abril de 2013). Diário Oficial do Estado de São Paulo.
- VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara, 2012.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
5°	Higiene dos Alimentos	Microbiologia de	4	60
	e Vigilância Sanitária	Alimentos		

# **EMENTA**

Higiene dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): conceitos e objetivos. Vigilância sanitária: histórico, conceitos e sistema nacional de vigilância sanitária. Doenças transmitidas por alimentos (DTA): conceitos, classificações, prevenção em UAN, epidemiologia, sistema nacional de vigilância epidemiológica das DTA e investigação de surtos alimentares. Legislação sanitária. Controle de qualidade higienicossanitário em UAN: 5S, POP, MBP e APPCC.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer os conceitos em higiene dos alimentos e vigilância sanitária bem como a aplicação dos mesmos na prática profissional.
- Ser capaz de implantar e desenvolver programas relacionados ao controle higienicossanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição: MBP, APPCC, POPS e 5S.

- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 4ª edição. Manole, 2011. 1.034 p.
- GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Sistema de gestão: qualidade e segurança de alimentos. 1ª edição. Manole, 2012. 602 p.
- SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higienicossanitário em serviços de alimentação.
   6ª edição. Varela, 2002. 623 p.

- BRASIL, Resolução RDC. n 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, v. 16, 2004.
- BRINQUES, G. B. Higiene e Vigilância Sanitária. 5ª edição. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. 216 p.
- CARELLE, A. C. Manipulação e Higiene Dos Alimentos. 1ª edição. Editora Érica. 2104.
   168 p.
- FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. 1ª edição. Varela, 2002. 176 p.
- SÃO PAULO, Secretaria de Estado da Saúde. (2013). Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção (Portaria CVS nº 05 de 09 de abril de 2013). Diário Oficial do Estado de São Paulo.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
5°	Nutrição de Adultos	Metabolismo e Genômica	4	60
	e Idosos	Nutricional/		
		Planejamento de		
		Cardápios		
		Avaliação Nutricional II		

#### **EMENTA**

Planejamento e adequação dietética de indivíduos saudáveis. Dieta de equivalentes. Nutrição e dietética do adulto. Nutrição e dietética do idoso. Softwares de apoio à dietética.

## **OBJETIVOS**

- Analisar a situação de saúde e nutrição nos diferentes ciclos de vida.
- Proporcionar conhecimentos avançados e atualizados para o planejamento e a adequação dietética nos diferentes ciclos de vida, considerando os aspectos fisiológicos, as necessidades e recomendações nutricionais dessas fases da vida, bem como os princípios e as diretrizes de uma alimentação saudável.
- Conhecer as práticas alimentares nos diferentes ciclos de vida, através da aplicação de inquéritos alimentares, a fim de fundamentar a intervenção nutricional, inserindo-os nos contextos psicológicos, sociais e econômicos.
- Conhecer as bases para o planejamento, o cálculo, a prescrição e a avaliação de dietas, por meio das necessidades e recomendações nutricionais, seja a nível individual ou coletivo, para populações sadias.
- Fazer uso e aplicação de softwares de apoio à dietética.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas.
   M Books Editora, 2008. 91 p.
- MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P. A. Nutrição na terceira idade. Sarvier, 2010.
   233 p.
- VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2a edição. Rubio, 2014. 648 p.
- J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Manole, 2009. 600 p.

- BUSNELLO, F. M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. Atheneu, 2007.
   312 p.
- DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. 2a edição. Sarvier, 2008. 784 p.
- MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause Alimentos, Nutrição E Dietoterapia 14ª edição, Elsevier Editora Ltda, 2018. 1123 p.
- PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA,
   V. M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5a edição.
   Atheneu, 2004. 141 p.
- TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS / NEPA UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
5°	Patologia	Fisiologia/ Histologia e Embriologia	3	45

Processos patológicos gerais: etiologia, patogenia, alterações morfológicas e funcionais. Respostas das células, tecidos e órgãos a agentes agressores: adaptações celulares, lesão e morte celular, inflamação, cicatrização, distúrbios hemodinâmicos e neoplasias.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer os mecanismos de produção de lesões e suas etiologias, alterações morfológicas e funcionais.
- Compreender os significados clínicos diante das diferentes patologias.
- Identificar os agentes agressores, seus respectivos mecanismos de ação e reações teciduais, sejam elas adaptativas, reversíveis ou irreversíveis.

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BECKER, P. L. F. Patologia geral. Sarvier, 1997. 242 p.
- BRASILEIRO-FILHO, G. Bogliolo: Patologia. 8ª edição. Guanabara Koogan, 2011. 1.524
   p.
- COTRAN, R. S.; KUMAR, V.; COLLINS, T. Patologia estrutural e funcional. 6ª edição.
   Guanabara Koogan, 2000. 1.251 p.

- BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo: Patologia geral. 5ª edição. Guanabara Koogan, 2013.
   350 p.
- CHANDRASOMA, P.; TAYLOR, C. R. Patologia básica. Prentice-Hall do Brasil, 1993.
- FARIA, J. L. de. Patologia especial: com aplicações clínicas. 2ª edição. Guanabara Koogan, 1999.
- MONTENEGRO, F.; BRITO, T. e BARRETO. Patologia: processos gerais. 4ª edição. Atheneu, 1999. 320 p.
- SIQUEIRA Jr., J. F.; DANTAS, C. J. S. Inflamação mecanismos celulares e moleculares.
   Medsi, 2000. 238 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
5°	Prática Integradora II		2	30
EMENTA				

Conjunto de atividades de ensino-aprendizagem que permitem a articulação entre teoria e prática, e o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais. Promoção da interdisciplinaridade com ênfase nos conteúdos abordados nos quarto e quinto períodos.

## **OBJETIVOS**

- Integrar os conhecimentos disciplinares com ênfase nos conteúdos abordados nos quarto e quinto períodos, de modo que haja compreensão das diferentes abordagens de um mesmo tema.
- Proporcionar a compreensão dos aspectos relativos a uma situação problema seja individual ou coletiva, sob a ótica interdisciplinar que norteiam as atividades desenvolvidas.
- Permitir o contato com situações cotidianas do profissional Nutricionista.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L. MARTINI, L. A. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. 1ª edição. Manole, 2005. 350 p.
- MENDONÇA, R. J. Cardápios: técnicas e planejamento. 1ª edição. Rubio, 2013. 336 p.
- SANTOS, L. A. S. O corpo, o comer e a comida. 1ª edição. EDUFBA, 2008. 330 p.

# REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. S. L. Avaliação nutricional: teoria e prática. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2009. 326 p.
- PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S.; COSTA,
   V. M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª edição.
   Atheneu, 2004. 141 p.
- MANZALLI, P. V. Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde. Metha, 2010. 214 p.
- GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas.
   M Books Editora, 2008. 91 p.
- ROUQUAYROL, M. Z.; SILVA, M. G. C. Epidemiologia e saúde. 7ª edição. Medbook, 2012. 709 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
5°	Psicologia		4	60
	•	•	•	

#### **EMENTA**

Histórico e contextualização da Psicologia. Psicologia do desenvolvimento. Psicologia social. Psicologia comunitária: modelo biopsicossocial de saúde. A relação entre o profissional e o paciente. Psicologia aplicada às relações humanas. Perfil do profissional para abordagem em saúde individual e coletiva. Psicologia comportamental na mudança do hábito alimentar: fatores sociais, culturais e psicológicos. Psicologia dos transtornos alimentares.

- Conhecer o histórico e a contextualização da Psicologia.
- Compreender os aspectos relacionados à psicologia do desenvolvimento e social.
- Compreender a psicologia comunitária como um modelo biopsicossocial de saúde.
- Entender as questões psicológicas que envolvem a relação entre o profissional e o paciente.
- Compreender aspectos da psicologia aplicada às relações humanas.
- Conhecer e discutir sobre perfil do profissional para abordagem em saúde individual e coletiva.

- Dominar a psicologia comportamental na mudança do hábito alimentar considerando fatores sociais, culturais e psicológicos.
- Estudar a abordagem psicológica dos transtornos alimentares.

- BAPTISTA, M. N.; DIAS, R. R. Psicologia hospitalar: teoria, aplicação e casos clínicos.
   2ª edição. Guanabara Koogan, 2009. 274 p.
- BRANDÃO, M. L. Psicofisiologia. 3ª edição. Atheneu, 2012. 272 p.
- DAVIDOFF, L. L. Introdução à psicologia. 3ª edição. Makron Books, 2000. 825 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ATKINSON, R. L.; ATKINSON, R. C.; SMITH, E. E.; BEM, D. J.; NOLEN-HOEKSEMA, S. Introdução à psicologia. 13ª edição. Artmed, 2002. 792 p.
- DREWETT, R. Psicologia nutricional da infância. 1ª edição. IBPEX, 2010. 288 p.
- LIPP, M. N. O stress está dentro de você. 5º edicão. Contexto, 2003. 200 p.
- SEGER, L. Psicologia e odontologia: uma abordagem integradora. 4ª edição. Santos Editora, 2002. 428 p.
- SILVA, M. J. P. Comunicação tem remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde. 8ª edição. Loyola, 2011. 136 p.

## 6º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
6°	Educação Alimentar e	Alimentação e Cultura/	4	60
	Nutricional	Nutrição de Adultos e		
		Idosos		

#### **EMENTA**

Fundamentos da Pedagogia. Teorias da educação. Metodologias e recursos didáticos utilizados no processo de ensino-aprendizagem. Fundamentos teóricos da educação alimentar e nutricional. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Educação alimentar e nutricional à coletividade e à indivíduos sadios e enfermos. Elaboração e execução de programas educativos para promoção da saúde e nutrição. Programas governamentais de educação alimentar e nutricional.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer as teorias da educação e os fundamentos de ensino/aprendizagem.
- Compreender a importância da educação nutricional no exercício da profissão do Nutricionista.
- Identificar e compreender os fatores que influenciam o comportamento e a formação dos hábitos alimentares.
- Proporcionar a elaboração de materiais didáticos, aulas e programas de educação nutricional voltados à população sadia e enferma.
- Compreender as peculiaridades da educação nutricional em cada fase da vida.
- Compreender importância e adequação das relações interpessoais do nutricionista no planejamento e desenvolvimentos das práticas educativas.
- Conhecer os programas governamentais de educação alimentar e nutricional.

- GALISA, M. S.; NUNES, A. P. O.; GARCIA, L. S.; SILVA, S. M. C. S. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. São Paulo: Editora Guanabara, 2014. 308p.
- SANTOS, I. G. Nutrição: da assistência à promoção da saúde. Racine, 2007. 378 p. [SEP]

- 2011. 438 p.
- LINDEN, S. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2a edição.

- AFONSO, M. L. M. (org). Oficinas em dinâmica de grupo na área da saúde. Editora Casa do Psicólogo, 2010. 389 p. [disponível na Biblioteca Virtual]
- BOOG, M. C. F. Educação em nutrição: integrando experiências. Komedi, 2013. 268 p.
- BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
- FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. Racine, 2006. 241 p.
- OLIVEIRA, Z. M. R. Educação infantil: fundamentos e métodos. 7ª edição. Cortez, 2010.
   256 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
6°	Gestão de Unidades	Planejamento de Cardápios	6	90
	de Alimentação e	/ Gestão de Unidades de		
	Nutrição II	Alimentação e Nutrição I		

#### **EMENTA**

Técnica dietética aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Fundamentos de administração aplicados à UAN. Tipos de gestão de UAN. Tendências e inovações tecnológicas em UAN. Gestão de suprimentos; Gestão da produção e distribuição das refeições. Gestão de recursos humanos. Saúde e segurança do trabalhador. Gestão da Qualidade em UAN. Gestão Financeira. Programa de Alimentação do Trabalhador. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Gestão de eventos. Tópicos contemporâneos em Alimentação para Coletividades.

## **OBJETIVOS**

- Compreender as teorias gerais da administração e aplicar seus conceitos na gestão de LIAN
- Compreender as diferentes formas de produção de refeições e comparando a cozinha tradicional com a cozinha de montagem.
- Conhecer as etapas gerais de funcionamento de uma UAN: recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição e higienização.
- Gerenciar mão-de-obra em UAN, no que tange aos aspectos quantitativos e qualitativos.
- Aplicar os conceitos de ergonomia e segurança do trabalho em UAN.
- Controlar custos e estoques em UAN.
- Conhecer os aspectos relacionados ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)
   e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- Compreender o processo de terceirização, bem como os diversos tipos de contratos existentes entre as empresas prestadoras de serviços na área de alimentação para coletividades.
- Conhecer as inovações tecnológicas (cookchill, sous vide) e as tendências atuais em UAN.
- Gerenciar eventos que envolvem alimentação.

- ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5ª edição. Metha, 2013. 378 p.
- ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rubio, 2014. 376 p.
- TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. Atheneu, 2007. 230 p.

- AGUIAR, O. B. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. Rubio, 2013.
   96 p.
- BRASIL, Resolução RDC. n 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, v. 16, 2004.
- PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. Gestão de Negócios em alimentação: princípios e práticas. 12º edição. 2015.
- SÃO PAULO, Secretaria de Estado da Saúde. (2013). Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção (Portaria CVS nº 05 de 09 de abril de 2013). Diário Oficial do Estado de São Paulo.
- VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. LGE Editora, 2006.
   227 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
6°	Nutrição da Criança e do Adolescente	Nutrição de Adultos e Idosos	4	60

### **EMENTA**

Panorama da saúde da criança e do adolescente no Brasil. Nutrição da criança. Nutrição do adolescente.

# **OBJETIVOS**

- Analisar a situação de saúde e nutrição nos diferentes ciclos de vida.
- Proporcionar conhecimentos avançados e atualizados para o planejamento e a adequação dietética nos diferentes ciclos de vida, considerando os aspectos fisiológicos, as necessidades e recomendações nutricionais dessas fases da vida, bem como os princípios e as diretrizes de uma alimentação saudável.
- Conhecer as práticas alimentares nos diferentes ciclos de vida, através da aplicação de inquéritos alimentares, a fim de fundamentar a intervenção nutricional, inserindo-os nos contextos psicológicos, sociais e econômicos.
- Conhecer as bases para o planejamento, o cálculo, a prescrição e a avaliação de dietas, por meio das necessidades e recomendações nutricionais, seja a nível individual ou coletivo, para populações sadias.
- Fazer uso e aplicação de softwares de apoio à dietética.

- FRANCESCHINI, S. C. C.; RIBEIRO, S. A. V.; PRIORE, S. E.; NOVAES, J. F. Nutrição e saúde da criança. 1ª edição. Rubio, 2018. 784 p.
- PRIORE, S.E.; OLIVEIRA, R.M.S.; FARIA, E.R.; FRANCESCHINI, S.C.C.; PEREIRA, P.F. Nutrição e saúde na adolescência. Rubio, 2010. 480 p.
- WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2ª edição. Manole, 2017. 1036 p.

- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Manole, 2013. 1257 p.
- GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas.
   M Books Editora, 2008. 91 p.
- MONTEIRO, J. P.; CAMELO JR., J. S. Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência. Guanabara Koogan, 2007. 602 p.
- NÓBREGA, F. J. Distúrbios da nutrição na infância e na adolescência. 2ª edição. Revinter, 2007. 602 p.
- VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2ª edição. Rubio, 2014. 648 p

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
6°	Nutrição em Saúde	Epidemiologia	5	75
	Pública	Nutricional		

## **EMENTA**

A nutrição em saúde pública. Inserção e atuação do Nutricionista nas Redes de Atenção à Saúde (RAS). Inquéritos nutricionais de abrangência nacional e a transição nutricional no Brasil. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN): propostas e desafios. Vigilância alimentar e nutricionale o SISVAN nas esferas de gestão. Estruturação da vigilância das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no contexto das RAS. Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e a construção do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Programas de prevenção e controle das principais carências nutricionais. Sistemas oficiais de informação de bases populacionais relacionados à nutrição. Planejamento de intervenção nutricional em populações

- Entender a relação da Nutrição no contexto da Saúde Pública.
- Conhecer os campos de atuação do Nutricionista nas Redes de Atenção em Saúde, bem como as atribuições e ações a serem desenvolvidas.
- Analisar as modificações do panorama nutricional e hábitos alimentares da população brasileira nas últimas décadas, relacionando com a transição nutricional.
- Buscar o entendimento histórico do conceito atual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SANS), avaliando os principais aspectos para a consecução do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e as implicações sobre a alimentação e nutrição da população.
- Compreender a abrangência das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no contexto da saúde pública, visando a organização e estruturação das ações de prevenção, promoção e controle.
- Conhecer os principais programas da atenção básica, de prevenção e controle das carências nutricionais de maior relevância em saúde pública: hipovitaminose A, anemia ferropriva e distúrbio por deficiência de iodo.
- Estudar o processo histórico de implantação da vigilância alimentar e nutricional no Brasil, as ações de vigilância desenvolvidas e a operacionalização do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) da população.
- Discutir as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), as responsabilidades nas esferas de gestão e a sua aplicabilidade.
- Reconhecer sistemas de informações oficiais na instrumentalização das ações de planejamento e intervenção em alimentação e nutrição.

 Planejar uma proposta de intervenção nutricional em nível populacional em um cenário de campo da atenção básica em saúde.

# **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

- CARDOSO, M. A. Nutrição em saúde coletiva. 1ª edição. Atheneu, 2014. 364 p.
- ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. 1ª edição. Fiocruz, 2013. 225 p.
- TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. (org). Nutriçãoem saúde pública. 1ª edição. Rubio, 2011. 640 p.

# REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 1ª edição. Rubio, 2008. 648 p.
- LINDEN, S. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2ª edição.
   Varela, 2011.145 p.
- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Elsevier, 2013.
   1256 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
6°	Patologia da Nutrição	Avaliação Nutricional II/	6	90
	e Dietoterapia I	Patologia		

### **EMENTA**

Introdução à Nutrição Clínica. Princípios da prescrição dietoterápica e as vias de acesso. Dietoterapia nas enfermidades orais, esofágicas, gástricas, hepáticas, pancreáticas, vesiculares, intestinais. Obesidade e desnutrição energético-proteica. Dietoterapia nos distúrbios alimentares. Doenças carenciais.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer a atuação do Nutricionista na área de Nutrição Clínica.
- Entender as peculiaridades das diferentes vias de acesso para a nutrição do paciente.
- Aprender o cálculo de prescrição de terapia nutricional enteral e parenteral e suas implicações.
- Aprender a prática dietoterápica nas patologias do trato gastrointestinal, bem como na e desnutrição.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- SILVA, S. M.; CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3ª edição. Roca, 2016. 1338 p.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5ª edição. Atheneu, 2017. 3297 p.
- TOLEDO, D.; CASTRO, M. Terapia Nutricional em UTI. 1ª edição, 2015. 424p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- COELHO, J. M.; PAULA, T. P.; PERES, W. A. F. Nutrição e fisiopatologia nas doenças hepáticas. 1ª edição, 2014. 384p.
- CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª edição. Manole, 2005. 569 p.
- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14ª edição. Elsevier, 2018.1160 p.
- LIMA, L. C.; GONZALEZ, M. C. Nutrição clínica no dia a dia. 2ª edição. Rubio, 2018. 310p.
- MANCINI, M. Tratado de obesidade. 2ª edição. Guanabara Koogan, 2015. 804p.

## 7º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS

7°	Ética e Bioética	2	30
CMENTA			

Ética como disciplina filosófica. Breve história da Ética: a virtude (antiga e medieval), o dever (moderna), a existência (contemporânea). História da Bioética. Princípios bioéticos. Questões bioéticas contemporâneas: aborto, eutanásia, pesquisa com seres humanos. Comitês de Ética em Pesquisa (CEP).

## **OBJETIVOS**

- Despertar a consciência para os juízos éticos presentes na história das ações humanas.
- Compreender os problemas bioéticos do cenário contemporâneo.
- Refletir criticamente sobre as concepções éticas e relacioná-las com a saúde.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- MARCONDES, D. (org). Textos básicos de ética. 4ª edição. Zahar, 2009. 144 p.
- PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. de P. de. Problemas atuais de bioética. 10ª edição. Loyola, 2012. 664 p.
- VASQUES, A. S. Ética. 30ª edição. Civilização Brasileira, 2008. 304 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ARISTOTELES. Ética a nicômacos. Trad. António de Castro Caeiro. 1ª edição. Atlas, 2008. 280 p.
- HEIDEGGER, M. Marcas do caminho. 1ª edição. Vozes, 2008. 495 p.
- KANT, I. Metafísica dos costumes. 1ª edição. Vozes, 2013. 320 p.
- NIETZSCHE, F. Genealogia da moral. 7ª impressão. Companhia das Letras, 2007. 179 p.
- TUGENDHAT, E. Lições sobre ética. 5ª edição. Vozes, 1997. 432 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
7°	Nutrição em	Nutrição da Criança e do	6	90
	Obstetrícia e Pediatria	Adolescente		

#### **EMENTA**

Panorama da saúde do grupo materno-infantil no Brasil. Nutrição da gestante. Nutrição da nutriz. Nutrição do lactente. Banco de Leite Humano. Fisiopatologia e terapêutica nutricional de enfermidades na infância: doenças crónico não transmissíveis, anemias, deficiências nutricionais, desnutrição, obesidade, intolerâncias alimentares, alergias alimentares, distúrbios do apetite, erros inatos do metabolismo, síndrome de *Down*, paralisia cerebral, autismo, transtorno do déficit de atenção e hiperatividade.

- Analisar a situação de saúde e nutrição do grupo materno-infantil no Brasil.
- Conhecer as alterações fisiológicas que acompanham a evolução da gestação e prepara para o processo de lactação, e como a nutrição pode contribuir para saúde do grupo materno, para adequada evolução da gestação, para prevenir/tratar complicações gestacionais, e para o processo de amamentação.
- Conhecer as bases e peculiaridades fisiológicas de desenvolvimento do lactente, acompanhado do processo de evolução do crescimento, seja para o recém-nascido a termo quanto para o pré-termo, e como a alimentação e nutrição podem contribuir para a saúde do lactente.
- Aprender sobre os instrumentos de promoção, apoio e proteção ao aleitamento materno.
- Compreender o manejo do aleitamento materno, sendo capaz de orientar profissionais, gestantes e lactantes sobre sua prática e sua essencialidade, e o manejo do aleitamento artificial, em situações especiais da mãe e do recém-nascido.

- Conhecer o servico de Banco de Leite Humano.
- Compreender os aspectos fisiopatológicos e dietoterápicos de enfermidades e carências nutricionais que acometem as crianças: anemias, hipovitaminose A, desnutrição, obesidade, síndrome metabólica, alergias alimentares, erros inatos do metabolismo, neoplasias, síndrome de *Down* e paralisia cerebral.

- ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2ª edição. Cultura Médica/Guanabara Koogan, 2012. 656 p.
- EUCLYDES, M. P. Nutrição do lactente: Base científica para uma alimentação saudável.
   1ª edição. Editora UFV, 2014. 616 p.
- SHILS, M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; ROBERT, J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10ª edição. Manole, 2009. 2256 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BARBOSA, J. M.; NEVES, C. M. A. F.; ARAÚJO, L. L.; Silva, E. M. C. Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil. 1ª edição. Medbook, 2013. 466 p.
- CAMPOS JÚNIOR, D.; BURNS, D. A. R.; LOPEZ, F. A. Tratado de pediatria. 3ª edição. Manole, 2014. 3640 p.
- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 1ª edição. Manole, 2013. 1288 p.
- FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M. C. Nutrição do recém-nascido. 1ª edição. Atheneu, 2005.
   600 p.
- VASCONCELOS, M. J. O. B.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAÚJO, A. F. C. Nutricão clínica: obstetrícia e pediatria. 1ª edicão. Medbook, 2011. 758 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
7°	Patologia da Nutrição	Patologia da Nutrição e	6	90
	e Dietoterapia II	Dietoterapia I		

### **EMENTA**

Patologia e dietoterapia em: traumatismo, sepse e queimaduras. Patologia e dietoterapia nas enfermidades: cardiovasculares, renais, endócrinas, pulmonares, neurológicas, câncer e síndrome da imunodeficiência adquirida (AIDS). Interação droga-nutriente.

## **OBJETIVOS**

- Aprender sobre as patologias e a prática dietoterápica para cada uma delas.
- Conhecer as interações droga-nutriente nos diferentes estados patológicos.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição. Elsevier, 2013.
   1.256 p.
- SHILS, M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; ROBERT, J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10ª edição. Manole, 2009. 2.256 p.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª edição.
   Atheneu, 2009. 2.628 p.

- CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª edição. Manole, 2005. 569 p.
- ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6ª edição. Manole, 2011. 847 p.
- REIS, N. T. Nutrição clínica: sistema digestório. 1ª edição. Rubio, 2003. 294 p.

- SILVA, S. M.; CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição. Roca, 2011. 1256 p.
- SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. 1ª edição. Rubio, 2008. 470 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
7°	Trabalho de	Gestão em Unidades de	2	30
	Conclusão de Curso	Alimentação e Nutrição II /		
	I	Patologia da Nutrição e		
		Dietoterapia I / Nutrição em		
		Saúde Pública		

Apresentação do regulamento geral do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Departamento de Nutrição, da Universidade Federal de Juiz de Fora, Campus Governador Valadares. Planejamento e elaboração do projeto de pesquisa. Normatização bibliográfica. Pesquisa: coleta, registro e manuseio de dados. Divulgação escrita dos resultados de pesquisa: cartilhas, folders, cadernos didáticos, monografia, estudos de caso, artigos científicos. Técnicas de apresentação oral de trabalhos científicos.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer o regulamento geral do TCC do Departamento de Nutrição da UFJF-CGV.
- Elaborar um projeto de pesquisa de campo ou de revisão de literatura sobre um tema atual e pertinente a uma das áreas de conhecimento do curso de Nutrição.
- Aplicar a normatização para construção de trabalhos científicos (Normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT; Estilo Vancouver; softwares para normatização bibliográfica).
- Capacitar quanto aos tipos de dados obtidos em um projeto de pesquisa, elaboração e aplicação de questionários e formulários, armazenamento e manipulação de dados, utilizando o Excel.
- Conhecer as formas de divulgação escrita dos resultados de pesquisa (cartilhas, folders, cadernos didáticos, monografia, estudos de caso, artigos científicos).
- Concentrar num trabalho acadêmico a capacidade criadora e de pesquisa quanto a: organização, conhecimento de técnicas e materiais, domínio das formas de investigação bibliográfica, bem como clareza e coerência na redação.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ESTEVAM, I. Manual de métodos e técnicas de pesquisa científica. 10ª edição. Impetus, 2013. 381 p.
- SASSI, L. M.; CERVANTES, O. Manual prático para desenvolvimento de projetos de pesquisa e teses. 1ª edição. Santos, 2012. 155 p.
- VITOLO, M. R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em Nutrição. 1ª edição. Rubio, 2012. 200 p.

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.
- GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ª edição. Atlas, 2010. 200 p.
- TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa. 4ª edição. Vozes, 2003. 688 p.
- VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. 1ª edição. Elsevier, 2001. 256 p.

## 8º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
8°	Análise de Alimentos	Bioquímica e	4	60
		Composição de		
		Alimentos		

#### **EMENTA**

Composição físico-química dos alimentos: estudo, interpretação e análise. Conhecimentos de técnicas e métodos de análise de alimentos. Amostragem de alimentos para análise. Análise de lipídios, proteínas, carboidratos e cinzas. Determinação de umidade e atividade de água. Métodos analíticos para determinação de fibras alimentares, vitaminas e minerais. Legislação e métodos de análise de aditivos em alimentos.

## **OBJETIVOS**

- Compreender a importância de análise de alimentos.
- Executar técnicas e métodos de análise de alimentos.
- Determinar a composição centesimal de alimentos.
- Analisar os componentes químicos de interesse em alimentos.
- Compreender laudos bromatológicos e análises especiais.
- Conhecer o uso de aditivos em alimentos.

### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos. 5ª edição. Editora da UFV, 2011. 601 p.
- ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. Alquimia dos alimentos. 3ª edição. SENAC, 2011. 312 p.
- GOMES, J. C.; OLIVEIRA, G. F. Análises físico-químicas de alimentos. Editora da UFV, 2011. 303 p.

# REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª edição. Editora da UNICAMP, 2003. 207 p.
- COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4ª edição. Manole, 2012. 1.368 p.
- KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Guanabara Koogan, 2008. 242 p.
- MULTON, J. L. Aditivos y auxiliares de fabricación em las industrias agroalimentarias. 2ª edição. Acribia, 1999.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
8°	Nutrição em Esporte e	Avaliação Nutricional II/	4	60
	Exercício Físico	Metabolismo e		
		Genômica Nutricional		
	•		•	

#### **EMENTA**

Nutrição na prática de exercício físico e os impactos fisiológicos no organismo. Avaliação nutricional de atletas. Vias de geração de energia durante o exercício. Avaliação do gasto energético na prática de exercício físico. Metabolismo de carboidratos, proteínas e lipídeos durante o exercício. Necessidades nutricionais para desportistas e atletas. Reposição hidroeletrolítica. Estresse oxidativo no exercício físico. Recursos ergogênicos nutricionais.

- Compreender os impactos fisiológicos do exercício físico no organismo.
- Estudar e avaliar o estado nutricional de atletas.

- Compreender os principais aspectos bioquímicos, fisiológicos e nutricionais relacionados com a prática de exercício físico.
- Conhecer as necessidades nutricionais do atleta.
- Compreender os efeitos das substâncias ergogênicas nutricionais no organismo.
- Elaborar condutas dietéticas com o objetivo de melhorar o desempenho esportivo do atleta, preservando seu estado de saúde.

- LANCHA JR., A. H.; CAMPOS-FERRAZ, P. L.; ROGERI, P. S. Suplementação nutricional no esporte. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2009. 290 p.
- MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2011. 1172 p.
- TIRAPEGUI, T. Nutrição, metabolismo e suplementação nas atividades físicas. 2ª edição. Atheneu, 2012. 368 p.

# REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2ª edição. Manole, 2010. 544 p.
- HIRSCHBRUCH, M. D. Nutrição esportiva: uma visão prática. 3ª edição. Manole, 2014.
   520 p.
- LANCHA JR., A. H.; PEREIRA-LANCHA, L. O. Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora. 1ª edição. Atheneu, 2012. 194 p.
- MARINS, J. C. B. Hidratação na atividade física e no esporte: equilíbrio hidromineral. 1ª edição. Fontoura, 2011. 304 p.
- MAUGHAN, R.; GLESSON, M.; GREENHAFF, P. Bioquímica do exercício e treinamento.
   1ª edição. Manole, 2000. 264 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
8°	Prática Integradora III		2	30
EMENTA				

Conjunto de atividades de ensino-aprendizagem que permitem a articulação entre teoria e prática, e o desenvolvimento de habilidades e competências profissionais. Promoção da interdisciplinaridade com ênfase nos conteúdos abordados nos sexto e sétimo períodos.

# **OBJETIVOS**

- Integrar os conhecimentos disciplinares com ênfase nos conteúdos abordados nos sexto e sétimo períodos, de modo que haja compreensão das diferentes abordagens de um mesmo tema.
- Proporcionar a compreensão dos aspectos relativos a uma situação problema seja individual ou coletiva, sob a ótica interdisciplinar que norteiam as atividades desenvolvidas.
- Permitir o contato com situações cotidianas do profissional Nutricionista.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CARDOSO, M. A. Nutrição em saúde coletiva. 1ª edição. Atheneu, 2014. 364 p.
- DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional: série de nutrição e metabolismo. Guanabara Koogan, 2011. 438 p.
- VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2ª edição. Rubio, 2014. 648 p.

- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 1ª edição. Manole, 2013. 1288 p.
- CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª edição. Manole, 2005. 569 p.

- PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de bioestatística. Pioneira Thompson Learning, 2004. 506 p.
- PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. 1ª edição. Rubio, 2012. 288 p.
- SANTOS, I. G. Nutrição: da assistência à promoção da saúde. Racine, 2007. 378 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
8°	Políticas Públicas e Gestão de Programas de Alimentação e Nutrição	Nutrição em Saúde Pública	3	45

Políticas públicas: conceito e histórico. Políticas públicas intersetoriais em alimentação e nutrição. Fundamentos da gestão. Modelos de gestão. O Nutricionista na gestão das políticas públicas e programas de alimentação e nutrição. Principais programas institucionais de alimentação e nutrição no Brasil e o controle social. Programas de promoção em saúde e nutrição em comunidades tradicionais e povos indígenas. Avaliação de programas em alimentação e nutrição.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer a origem e a formulação das políticas públicas em saúde.
- Compreender a intersetorialidade das políticas públicas em alimentação e nutrição e suas bases conceituais.
- Estudar a trajetória dos principais programas de alimentação e nutrição no Brasil.
- Conhecer os programas de alimentação e nutrição, diretrizes e finalidades.
- Entender a importância do controle social para a execução dos programas de alimentação e nutrição.
- Discutir e avaliar as principais políticas e programas de alimentação e nutrição no âmbito dos municípios, nos setores da educação, saúde e abastecimento.
- Conhecer as políticas públicas de alimentação e nutrição para comunidades quilombolas e indígenas.
- Compreender o papel do Nutricionista como gestor das políticas e programas de alimentação e nutrição.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CARDOSO, M. A. Nutrição em saúde coletiva. 1ª edição. Atheneu, 2014. 364 p.
- SECHI, L. Políticas públicas:conceitos, esquemas de análise, casos práticos. 2ª edição.
   Cengage Learning, 2013. 168 p.
- TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. (org). Nutrição em saúde pública. 1ª edição. Rubio, 2011. 640 p.

- GIOVANELLA, L.; ESCOREL, S.; LOBATO, L. V. C.; NORONHA, J. C.; CARVALHO, A. I. Políticas e sistema de saúde no Brasil. 1ª reimpressão. Fiocruz, 2013. 1.100 p.
- ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas. 1ª edição. Fiocruz, 2013. 225 p.
- BARBIERI, U.F.Gestão de pessoas nas organizações: conceitos básicos e aplicações. Rio de Janeiro. Atlas.2016.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
8°	Trabalho de	Trabalho de Conclusão	2	30
	Conclusão de Curso II	de Curso I		

Elaboração, apresentação e entrega do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), conforme regulamento geral do TCC do Departamento de Nutrição, da Universidade Federal de Juiz de Fora, Campus Governador Valadares.

## **OBJETIVOS**

- Redigir o trabalho científico a partir do projeto elaborado na disciplina TCC I, e dos resultados obtidos com a pesquisa.
- Apresentar um seminário de defesa referente ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), perante a uma banca examinadora.

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ESTEVAM, I. Manual de métodos e técnicas de pesquisa científica. 10ª edição. Impetus, 2013. 381 p.
- SASSI, L. M.; CERVANTES, O. Manual prático para desenvolvimento de projetos de pesquisa e teses. 1ª edição. Santos, 2012. 155 p.
- VITOLO, M. R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em Nutrição. 1ª edição. Rubio, 2012. 200 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.
- GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ª edição. Atlas, 2010. 200 p.
- TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa. 4ª edição. Vozes, 2003. 688 p.
- VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. 1ª edição. Elsevier, 2001. 256 p.

## 9º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
9°	Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação para Coletividades	Todas as disciplinas até o 8º período	14	210

#### **EMENTA**

Execução de atividades profissionais na área de Alimentação para Coletividades, realizadas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

### **OBJETIVOS**

 Vivenciar a prática profissional através da rotina de trabalho na área de Alimentação para Coletividades.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5ª edição. Metha, 2013. 378 p.
- ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª edição. Atheneu, 2007. 276 p.
- PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. 1ª edição. Rubio, 2012. 288 p.

- BOARIM, D.; BREPOHL, D.; NIZER, C. Não contém glúten, nem lactose. 1ª edição. Senac, 2014. 192 p.
- GODINHO, D. Sabor sem glúten: 100 receitas testadas e aprovadas. 1ª edição. Alaúde, 2014. 144 p.
- MONEGO, E.; PEIXOTO, M. R. Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar. Rubio, 2013. 119 p.
- QUARESMA, L. S.; LETHIAIS, H. Dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares. 1ª edição. Senac, 2013. 152 p.
- WARDLAW, G.; SMITH, A. Nutrição contemporânea. 8ª edição. Artmed, 2013. 762 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
9°	Estágio Curricular	Todas as disciplinas até	14	210
	Supervisionado em	o 8º período		
	Nutrição Clínica			

Execução de atividades profissionais na área de Nutrição Clínica, realizadas em hospitais.

### **OBJETIVOS**

Vivenciar a prática profissional através da rotina de trabalho na área de Nutrição Clínica.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CAMPOS, A. C. Tratado de nutrição e metabolismo em cirurgia. 1ª edição. Rubio, 2013.
   778 p.
- FILHO, L. A. P. Terapia nutricional nas doenças do aparelho digestivo na infância e adolescência. 3ª edição. Medbook, 2013. 304 p.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª edição. Atheneu, 2009. 2.628 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- COSTA, A. P. D.; CARVALHO, H. H. C.; SANTOS, Z. E. A. Manual de orientação nutricional na alergia alimentar. 1ª edição. Rubio, 2014. 102 p.
- CUPPARI, L.; AVESANI, C. M.; KAMIMURA, M. A. Nutrição na doença renal crônica. Manole, 2012. 472 p.
- JESUS, R. P.; OLIVEIRA, L. M.; LYRA, L. G. C. Nutrição e hepatologia: abordagem terapêutica, clínica e cirúrgica. 1ª edição. Rubio, 2014. 449 p.
- LIMA, L. C.; Abrahão, V.; Auad, G. R. V.; Coelho, S. C.; Gonzalez, M. C.; Silva, R. L. S. Manual de nutrição parenteral. 1ª edição. Rubio, 2010. 400 p.
- PEIXOTO, A. L. Avaliação nutricional: do diagnóstico à prescrição (e-book). 1ª edição. AS Sistemas, 2014. 254 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
9°	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva II	Todas as disciplinas até o 8º período	14	210

#### **EMENTA**

Execução de atividades profissionais na área de Nutrição em Saúde Coletiva, realizadas nas esferas governamentais relacionadas às políticas e programas de alimentação e nutrição.

 Vivenciar a prática profissional através da rotina de trabalho na área de Nutrição em Saúde Coletiva.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (org). Epidemiologia nutricional. 1ª reimpressão. Fiocruz/Atheneu, 2009. 580 p.
- TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. (org). Nutrição em saúde pública. Rubio, 2011. 640 p.
- VITOLO, M. R. Nutricão: da gestação ao envelhecimento. 2ª edição. Rubio, 2014. 648 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CARDOSO, M. A. Nutrição em saúde coletiva. São Paulo: Atheneu, 2014. 364 p.
- CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. Manole, 2009. 534 p.
- DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional: série de nutrição e metabolismo. Guanabara Koogan, 2011. 438 p.
- FELDMAN, C. Atendendo o paciente. 2ª edição. Crescer, 2002. 257 p.
- TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 3ª edição. Atheneu, 2013. 477
   p.

## **ELETIVAS**

a. Área de Alimentos e Alimentação para Coletividades

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Alimentos Funcionais	Metabolismo e Genômica Nutricional	03	45

#### **EMENTA**

Alimentos funcionais. Legislação brasileira sobre alimentos funcionais. Compostos bioativos com propriedades funcionais. Alimentos funcionais e seus efeitos na saúde humana. Perspectivas de novos compostos e alimentos funcionais.

#### **OBJETIVOS**

- Conceituar e definir o que são alimentos com alegação de propriedade funcional, nutracêuticos e compostos bioativos.
- Definir alimentos funcionais, bem como conhecer a legislação brasileira que norteia a alegação de saúde e de propriedades funcionais desses alimentos e conhecer as alegações de propriedade funcional aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
- Conceituar e definir prebiótico e probiótico, seus possíveis efeitos benefícios e mecanismos de acão.
- Relacionar um composto bioativo com sua respectiva alegação de propriedade funcional seus possíveis mecanismos de ação na prevenção e promoção da saúde, fontes, quantidade recomendada de ingestão e segurança no uso.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- COSTA, N. M. B.; BORÉM, A. Biotecnologia e nutrição. 1ª edição. Nobel, 2003. 214 p.
- COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 1ª edição. Rubio, 2010. 560 p.
- PINTO, J. F. Nutracêuticos e alimentos funcionais. 1ª edição. Lidel, 2010. 288 p.

- ANGELIS, R. C. A importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde. 2ª edição.
   Atheneu, 2006. 317 p.
- COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais. Editora da UFV, 2006. 225 p.
- COZOLLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 4ª edição. Manole, 2011. 1368 p.
- PENTEADO, M. V. C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos.
   1ª edição. Manole, 2002. 600 p.
- TIRAPEGUI, J. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 3ª edição. Atheneu, 2013. 504 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Empreendedorismo	Gestão de Unidades de	03	45
	em Nutrição	Alimentação e Nutrição I /		
		Patologia da Nutrição e		
		Dietoterapia I / Nutrição em		
		Saúde Pública		

Organização, empresa e negócio. Empreendedorismo e Intraempreendedorismo em alimentação e nutrição. Modelagem organizacional - Business Model Canvase Plano de Negócio em alimentação e nutrição.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer os conceitos, ambientes e níveis organizacionais de uma empresa
- Compreender como o nutricionista pode ser um empreendedor e um intraempreendedor.
- Conhecer ferramentas de gestão
- Desenvolver um plano de negócios

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CHIAVENATO, Idalberto. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. São Paulo: Manole, 2017.
- MENDES, Jerônimo. Empreendedorismo 360 a prática na prática. 3.ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2017.
- DORNELAS, José Carlos Assis. Empreendedorismo: Transformando ideias em negócios. 6.
   ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2016.

- COOPER, Brant. Empreendedorismo enxuto. Rio de janeiro: Atlas, 2016.
- DONATO, José Varela. Empreendedorismo e estratégia: estudo da criação de duas empresas no setor de refrigerantes do Ceará. Fortaleza: Banco do Nordeste do Brasil, 2014.
- DORNELAS, José, et al. Plano de negócios com o modelo Canvas guia prático de avaliação de ideias de negócio a partir de exemplos. Rio de janeiro: LTC, 2015.
- HASHIMOTO, Marcos. Empreendedorismo: plano de negócios em 40 lições. São Paulo: Sariava. 2014.
- CONDE, Alexandre, CONDE, SimaraRufatto. Nutricionista: O seu próprio empreendedor.
   São Paulo: Metha. 2017.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Gastronomia	Planejamento de Cardápios	04	60
EMENTA				

Introdução ao estudo da gastronomia: conceitos básicos. Fundamentos de gastronomia nacional e internacional. Aplicação da gastronomia em hospitais sob o conceito do *comfort-food*. Gestão da gastronomia hospitalar e aplicação de hotelaria hospitalar. Preparações aplicadas em gastronomia hospitalar para dietas específicas: hipossódica, *diet* e *light*, celíacos, vegetarianos, preparações fortificadas, modificações de consistência. Preparações direcionadas ao público infantil. Receitas nutracêuticas com aplicação em gastronomia.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer os conceitos em gastronomia nacional e internacional, e a aplicação prática dos mesmos para as práticas alimentares.
- Possibilitar a atuação profissional na implantação da gastronomia em hospitais ou em outras unidades produtoras de refeições, referente à gestão da gastronomia.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3ª edição. Manole, 2014. 424 p.
- ROBERTO, T. S.; MAGNONI, D.; CUKIER, C.; STIKAN, R. Gastronomia hospitalar no conceito do *comfort-food*. 1ª edição. Balieiro, 2012. 150 p.
- WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordonbleu: todas as técnicas culinárias. 2ª edição. Marco Zero, 1998. 352 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DOMENE, S. M. A. Técnica dietética: teoria e aplicações.1ª edição. Guanabara Koogan, 2011. 350 p.
- ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª edição. Atheneu, 2007. 276 p.
- SAVIOLI, G.; CALEFFI, R. Escolhas e impactos: gastronomia funcional. 5ª edição. Loyola, 2013. 238 p.
- SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3ª edição. Roca, 2014. 444 p.
- TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 1ª edição. EDUCS, 2009. 152 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Gestão de	Gestão de Unidades de	02	30 h
	Restaurantes Comerciais	Alimentação e Nutrição I		

#### **EMENTA**

As diferentes modalidades de restaurantes comerciais. Cardápios para restaurantes comerciais. Pesquisa de satisfação com clientes. Gestão de pessoas. Controle de custos. Controle de estoque. *Marketing*. Estrutura físico-funcional de restaurantes comerciais.

### **OBJETIVOS**

- Possibilitar a atuação no gerenciamento de restaurantes comerciais de acordo com as exigências do mercado atual e da legislação vigente.
- Capacitar para atender a demanda de mercado de atuação em restaurantes comerciais, contemplando atividades tais como: elaboração de cardápios, gestão de pessoas, custos, planejamento físico-funcional, desenvolvimento de fornecedores e controle de estoque, entre outras.

- ABREU, E. S.; PINTO, A. M. S.; SPINELLI, M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 5ª edição. Metha, 2013. 378 p.
- LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. 2ª edição.
   Atheneu, 2009. 160 p.
- SENAC. Bares e restaurantes: gestão de pequenos negócios. 1ª edição. SENAC, 2013.
   102 p.

- KNIGHT, J. B.; KOTSCHEVAR, L. H. Gestão, planejamento e operações de restaurantes.
   3ª edição. Roca, 2005. 492 p.
- MANZALLI, P. V. Manual para serviços de alimentação: implementação, boas práticas, qualidade e saúde. 2ª edição. Metha, 2010. 214 p.
- TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª edição. Atheneu, 2010. 230 p.
- VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 1ª edição. Celia Vaz, 2006. 193 p.
- VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. 2ª edição. Celia Vaz, 2003. 206 p.

## b. Área de Nutrição Clínica

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Dietoterapia	Patologia da Nutrição e	02	30
	Ambulatorial	Dietoterapia I		

## **EMENTA**

Acompanhamento de pacientes para a avaliação do estado nutricional, associado ao tratamento dietoterápico, em ambulatório. Discussão dos casos clínicos e conduta nutricional. Avaliação do comportamento nutricional. Treinamento em técnicas de avaliação da composição corporal aplicadas em ambulatório.

## **OBJETIVOS**

- Aplicar o conhecimento sobre os processos etiopatológicos e fisiopatológicos de enfermidades.
- Planejar e avaliar a prescrição dietoterápica pertinente a cada caso clínico.
- Discutir casos clínicos e condutas nutricionais referentes aos atendimentos realizados.
- Avaliar o comportamento nutricional dos usuários do ambulatório.
- Treinar técnicas de avaliação da composição corporal.

# **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

- CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. 1ª edição. Rubio, 2011. 520 p.
- LEÃO, L. S. C. S.; GOMES, M. C. R. Manual de nutrição clínica: para atendimento ambulatorial do adulto. 14ª edição. Vozes, 2013. 231 p.
- MOREIRA, E. A. M.; CHIARELLO, P. G. Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2008. 364 p.

- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. 1ª edição. Manole, 2013. 1288 p.
- DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. 1ª edição. Atheneu, 2006. 640 p.
- ESCOTT-STUMP, S.; MAHAN, L. K. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª edição.
   Elsevier, 2013. 1256 p.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª edição. Atheneu, 2009. 2628 p.
- YAGER, J.; POWERS, P. S. Manual clínico de transtornos da alimentação. 1ª edição. Artmed, 2010. 496 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Epidemiologia Genética: Abordagens da Nutrigenética e da Epigenética	Metabolismo e Genômica Nutricional	02	30

Histórico e desenvolvimento da nutrigenética e da Epigenética. Nutrigenética, Epigenética e saúde pública. Noções básicas de epidemiologia genética. Variabilidade Genética. Equilíbrio gênico. Diversidade genética da população. Frequenciasalélicas nos diferentes continentes. Estudos epidemiológicos de interação gene-alimentação e Epigenética-Alimentação.

## **OBJETIVOS**

- Conhecer as abordagens epidemiológicas da nutrigenética
- Fornecer as bases teóricas da aplicação da nutrigenética, nomeadamente em estudos de bases epidemiológicas e de prevenção de doenças
- Familiarizar os alunos com as diferentes estratégias e abordagens da Nutrigenética no campo da Epidemiologia Genética, capacitando-os na interpretação do desenho e dos resultados de estudos.
- Proporcionar conhecimentos avançados e atualizados da nutrigenética na área da saúde coletiva.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- COMINETTI, C.; ROGERO, M. M.; HORST, M. A. Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular. Manole, 2016. 552 p.
- NUSSBAUM, Robert L.; MCINNES, Roderick R.; WILLARD, Huntington F. Thompson & Thompson: genéticamédica. 8.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 546 p.
- FRANCIS, R. C. Epigenética como a ciência está revolucionando o que sabemos sobre hereditariedade. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2015.

- ALBERTS, B.; et al. Biologia molecular da célula. 5a ed.; Porto Alegre, Ed. Artmed, 2010.
   1268p.
- JUNQUEIRA, L. C., CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8a ed.; Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan.
- HARTL, DANIEL L. Princípios de genética de populações. 4. Porto Alegre ArtMed 2015.
- MOREIRA, J. D. Nutrigenômica. Rio de Jeneiro: Rubio, 2018.
- DAL BOSCO, S. M.; GENRO, J. P. Nutrigenética e Implicações na Saúde Humana. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2014.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Nutrição Clínica	Metabolismo e	02	30
	Funcional	Genômica Nutricional		

Fundamentos da nutrição funcional. Regulação hormonal e de neurotransmissores. Estresse oxidativo e metabolismo energético. Desequilíbrios nutricionais. Ecologia e disbiose. Alergias e hipersensibilidades alimentares. Avaliação do paciente. Destoxificação hepática. Alimentos funcionais antioxidantes. Intervenções terapêuticas.

#### **OBJETIVOS**

- Conhecer os princípios da nutrição clínica funcional.
- Compreender a regulação dos sistemas endócrino, neuronal e do metabolismo energético.
- Conhecer transtornos como o estresse oxidativo, a disbiose, alergias e hipersensibilidade à alguns alimentos.
- Identificar os alimentos com ação antioxidante.
- Conhecer a terapêutica para destoxificação hepática e outras intervenções clínicas.

# **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

- GARÓFOLO, A. Nutrição clínica, funcional e preventiva aplicada à oncologia: teoria e prática. 1ª edição. Rubio, 2012. 276 p.
- NAVES, A. Nutrição clínica funcional: modulação hormonal. 1ª edição. VP, 2010. 272 p.
- PASCHOAL, V.; NAVES, A.; FONSECA, A. B. Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica. 2ª edição. VP, 2008. 324 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- FAVIERE, M. I. G. Nutrição na visão da prática ortomolecular. 1ª edição. Ícone, 2009. 779
   p.
- MORITZ, B.; MANOSSO, L. M. Nutrição clínica funcional: neurologia. 1ª edição. VP, 2013.
   240 p.
- PASCHOAL, V.; MARQUES, N.; SANT'ANNA, V. Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional. Volume 1. 1ª edição. VP, 2012. 416 p.
- PASCHOAL, V.; MARQUES, N.; SANT'ANNA, V. Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional. Volume 2. 1ª edição. VP, 2012. 383 p.
- PASCHOAL, V.; NAVES, A.; SANT'ANNA, V. Nutrição clínica funcional: câncer. 1ª edição. VP, 2012. 552 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Nutrigenômica e	Metabolismo e	02	30
	Nutrigenética	Genômica Nutricional		
		*		

#### **EMENTA**

Bases para a nutrição molecular. Nutrigenômica. Nutrigenética. Relação saúde-doença. Avanços e perspectivas.

### **OBJETIVOS**

- Entender a importância da relação entre nutrientes, genômica nutricional e o binômio saúde-doenca:
- Identificar mecanismos de atuação de nutrientes e compostos bioativos na regulação da expressão gênica;
- Compreender como a constituição genética pode interferir na resposta do organismo à dieta.

## REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BOSCO, S. M. D.; GENRO, J. P. Nutrigenética e implicações na saúde humana. 1ª edição. Atheneu, 2014. 227 p
- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. 1ª edição. Manole, 2013. 1.288 p.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição. Roca, 2011. 1.304 p.

# REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- COMMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. Genômica nutricional dos fundamentos à nutrição molecular. 1ª edição. Manole, 2017. 538 p.
- DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, José. Bases da biologia celular e molecular. 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2006. 389 p.
- NELSON, D. L. Princípios de Bioquímica de Lehninger.6ª ed.Sarvier 2014.975p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Nutrição nas	Patologia da Nutrição e	02	30
	Patologias Intestinais	Dietoterapia I		

#### **EMENTA**

Identificar os aspectos clínicos de patologias intestinais. Patologias inflamatórias. Câncer. Compreender a ação dos nutrientes nessas patologias. Foodmaps. Terapia nutricional nessas patologias.

### **OBJETIVOS**

- Entender o conceito e a etiologia das patologias intestinais;
- Identificar o papel dos componentes genéticos e imunológicos envolvidos na etiopatogenia dessas doencas;
- Compreender a ação de nutrientes específicos e a importância da terapia nutricional nessas patologias.

#### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição. Roca, 2011. 1.304 p.
- ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. J.; ZIEGLER, T. R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11ª edição. Manole, 2016.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª edição. Atheneu, 2017.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3ª edição. Manole, 2005. 569 p.
- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14ª edição. Elsevier, 2018.1160 p.
- CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rubio, 2012. 490 p..

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Obesidade na Prática	Patologia da Nutrição e	03	45
	Clínica	Dietoterapia I		
EMENTA				

Aspectos genéticos, fisiopatológicos e bioquímicos da obesidade. Avaliação nutricional na obesidade. Tratamentos da obesidade: nutricional, farmacológico, cirúrgico, atividade física e medidas cognitivo-comportamentais.

### **OBJETIVOS**

- Compreender os aspectos relativos à obesidade através de uma abordagem mais detalhada e aprofundada.
- Pesquisar e discutir informações atualizadas sobre obesidade.
- Realizar atendimento de indivíduos com obesidade.

### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. 1ª edição. Manole, 2009.
   515 p.
- HALPERN, A.; MANCINI, M. C. Obesidade e síndrome metabólica para o clínico. 1ª edição. Roca, 2009. 384 p.
- MANCINI, M.; GELONEZE, B.; SALLES, J. E. N.; LIMA, J. G.; CARRA, M. K. Tratado de obesidade. 1ª edição. Guanabara, 2010. 760 p.

### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALVAREZ-LEITE, J. I.; DINIZ, M. T. C. Nutrição e metabolismo em cirurgia bariátrica. 1ª edição. Atheneu, 2013. 200 p.
- DAMASO, A. Obesidade. 2ª edição. Guanabara Koogan, 2009. 344 p.
- DINIZ, M. T. C.; DINIZ, M. F. H. S.; SANCHES, S. R. A.; ROCHA, A. L. S. Cirurgia bariátrica e metabólica: abordagem multidisciplinar. 1ª edição. Atheneu, 2012. 242 p.
- LANCHA, A. H. J. Obesidade: uma abordagem multidisciplinar. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2006. 186 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Terapia Nutricional	Patologia da Nutrição e	02	30
		Dietoterapia I		

#### **EMENTA**

Triagem e avaliação nutricional. Terapia nutricional oral: características, composição e indicação da dieta e suplementos nutricionais. Disfagia: avaliação e tratamento. Terapia nutricional enteral: seleção da fórmula, métodos de administração e monitoramento das complicações. Terapia nutricional enteral: cuidados da enfermagem e aspectos farmacêuticos. Terapia nutricional parenteral: principais indicação, formulação e monitoramento. Terapia nutricional parenteral: prevenção e tratamento das complicações. Terapia nutricional parenteral: cuidados de enfermagem e aspectos de farmacêuticos. Imunonutrição em terapia intensiva. A Equipe Multiprofissional na Terapia Nutricional do paciente grave. Indicadores de qualidade em nutrição clínica.

### **OBJETIVOS**

- Compreender a atuação em equipe multiprofissional, adquirindo conhecimentos e habilidades para utilizar adequadamente a terapia nutricional.
- Prescrever dietas e avaliar planos para atuar com as possíveis complicações decorrentes da terapia nutricional.

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

- DAVID, C. M.; KORTEBA, E.; FONTE, J. C. M.; RIBEIRO, P.; ROCHA, R. G. A. Terapia nutricional no paciente grave. 1ª edição. Revinter, 2001. 244 p.
- KNOBEL, E. Nutrição: terapia intensiva. 1ª edição. Atheneu, 2005. 294 p.

 WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. 2ª edição. Atheneu, 2007. 214 p.

# REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- AGUILAR-NASCIMENTO, J. E.; CAPOROSSI, C.; SALOMAO, A. B. Acerto: acelerando a recuperação total pós-operatória. 2ª edição. Rubio, 2011. 245 p.
- CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. Nutrição clínica no dia a dia. 1ª edição. Rubio, 2013. 280 p.
- DIAS, M. C. G.; ISOSAKI, M.; WAITZBERG, D. L. Manual de boas práticas em terapia nutricional enteral e parental. 1ª edição. Atheneu, 2014. 435 p.
- NOZAKI, V. T.; GRAVENA, A. A. F.; ZANQUETTA, I. C.; BENNEMANN, R. M. Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados. 1ª edição. Rubio, 2013. 288 p.

# c. Área de Nutrição em Saúde Coletiva

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Alimentação Escolar	Planejamento de	02	30
		Cardápios/		
		Nutrição da Criança e do		
		Adolescente		

#### **EMENTA**

Alimentação escolar no setor privado. O Nutricionista na alimentação escolar privada: responsabilidades e corresponsabilidades.

#### **OBJETIVOS**

- Conhecer a legislação regimentar da alimentação escolar no setor privado;
- Instrumentalizarsobre a atuação e contratação do Nutricionista na alimentação escolar privada;
- Experenciar responsabilidades e corresponsabilidades técnicas do Nutricionista em alimentação escolar no setor privado.

# **REFERÊNCIAS BÁSICAS**

- BEZERRA, J. A. B. Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes. Edições UFC, 2018. 120 p.
- BOOG, M. C. F. Educação em nutrição: integrando experiências. 1ª edição. Komedi, 2013.
   268 p.
- SILVA, S. C. S.; MARTINEZ, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3ª edição. Roca, 2014. 279 p.

### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Nutrição e metabolismo: mudanças alimentares e educação nutricional. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2011. 438 p.
- FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. 2ª edição. RCN, 2008. 241 p.
- GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas.
   M Books Editora, 2008. 91 p.
- LINDEN, S. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2ª edição.
   Varela, 2011. 156 p.
- TADDEI, J. A.; et al. Nutrição em saúde pública. 1ª edição. Rúbio, 2011. 664 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Métodos para	Avaliação Nutricional II/	02	30
	Avaliação da	Epidemiologia		
	Qualidade de Dietas	Nutricional		

Conceitos e aplicabilidade de métodos para avaliação da qualidade da dieta na prática profissional e em estudos científicos. Índice de Nutrientes, Escore da Variedade da Dieta, Escore da Diversidade da Dieta, Índice de Qualidade da Dieta, Índice de Alimentação Saudável, Índice de Qualidade da Dieta Revisado, Índice de Alimentação Saudável Alternativo, Contagem de Alimentos Recomendados, Escore da Dieta Mediterrânea e Escore da Dieta Mediterrânea Alternativo. Indicadores e Marcadores de Consumo Alimentar em Saúde Pública.

# **OBJETIVOS**

- 1) Entender a importância e aplicação dos métodos de avaliação da qualidade da dieta.
- 2) Compreender as técnicas e protocolos de métodos de avaliação da qualidade da dieta.
- 3) Identificar a aplicabilidade dos diferentes métodos para avaliação da qualidade da dieta em nível individual e coletivo, nos diferentes ciclos da vida.

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

- SOARES, N.T; MAIA, F.M.M. Avaliação do Consumo Alimentar. Recursos Teóricos e Aplicação das DRIs. Rio de Janeiro, Medbook, 1ª ed., 2013. 244p.
- TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.S.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1ª ed. 2009. 326p.
- MONEGO, Estelamaris Tronco. Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, c2013. 119 p. ISBN 9788564956520.

### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- SYLVIA ESCOTT-STUMP. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento (6a edição). Manole 1042 ISBN 9788520427699.
- MUSSOI, T. D. Avaliação Nutricional na Prática Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1ª ed., 2014. 328p.
- ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional novas perspectivas. 2. Rio de Janeiro Roca 2015 1 recurso online ISBN 978-85-277-2772-3.
- MIRANDA, D.E.G.A; CAMARGO; L.R.B.; COSTA, T.M.B.; PEREIRA, R.C.G. *Manual de Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso.* 1ª ed., Rio de Janeiro: Ed. RÚBIO. 2012, 119p.
- Organização Mundial de Saúde <a href="http://www.who.int">http://www.who.int</a>
- Ministério da Saúde http://portalsaude.saude.gov.br/
- Portal Capes <a href="http://www.periodicos.capes.gov.br/">http://www.periodicos.capes.gov.br/</a>

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Nutrição e Saúde		02	30
	Bucal			

#### **EMENTA**

Nutrição, Dieta e Saúde bucal. Nutrientes Essenciais para a Saúde Bucal. Dieta e Cárie. Alimentação, Composição e Cariogenicidade da Dieta. Avaliação da Cariogenicidade da Dieta. Guias Alimentares no Brasil como Instrumento de Educação Nutricional. Atenção Nutricional

para a Saúde Bucal nas diferentes fases da vida; Doenças Alimentares e Nutricionais com impacto na Saúde Bucal.

#### **OBJETIVOS**

- 1) Entender o papel da nutrição na promoção da saúde bucal
- 2) Compreender o papel da alimentação equilibrada para a prevenção de doenças bucais
- 3) Estudar os métodos de avaliação da cariogenicidade da dieta
- 4) Identificar os principais comportamentos de risco em alimentação e nutrição para a saúde bucal em diferentes faixas etárias
- 5) Conhecer instrumentos de orientação nutricional para a promoção da saúde bucal em diferentes faixas etárias.

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

- MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAIMOND, J.L. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo, Elsevier, 13ª ed. 2013. 1228 p.
- WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. 2 v. ISBN 9788538807933
- EPIDEMIOLOGIA da saúde bucal. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 709
   p. (Fundamentos de odontologia). ISBN 9788527711364.

# REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- SILVA, Andrea Neiva da; SENNA, Marcos Antônio Albuquerque de. Fundamentos em saúde bucal coletiva. Rio de Janeiro: Manole, c2013. xix, 223 p. ISBN 9788599977897.
- ROSS, A. Catharine. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11. ed. Barueri,
   SP: Manole, c2014. xxv, 1642 p. ISBN 9788520437636.
- VITOLO, M. R. Nutrição Da gestação ao envelhecimento. Ed. Rubio, 2008. 648p.
- GARCIA, R.W.D.; MANCUSO, A.M.C. Mudanças alimentares e educação nutricional.
   Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 411p.
- Portal Capes <a href="http://www.periodicos.capes.gov.br/">http://www.periodicos.capes.gov.br/</a>
- Ministério da Saúde <a href="http://portalsaude.saude.gov.br/">http://portalsaude.saude.gov.br/</a>

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Tópicos Especiais em		02	30
	Políticas de Saúde			

#### **EMENTA**

A Política de Saúde no Brasil contemporâneo. Principais conceitos relevantes para a discussão das políticas saúde no Brasil nos anos 2000.

#### **OBJETIVOS**

- Conhecer as Redes de Atenção à Saúde (RAS)
- Conceituar as Regiões de Saúde e as RAS no âmbito do Sistema Único de Saúde;
- Reconhecer as potencialidades de um sistema de saúde organizado em redes de atenção para a garantia do cuidado integral à saúde da população.

### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CAMPOS, G.W et al. Tratado de Saúde Coletiva. 2ª edição.2012. Editora Hucitec, 976 p.
- MENDES, E.V. As redes de atenção à saúde. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2011.549 p.
- PAIM, J. S. Saúde Coletiva: teoria e prática. Editora Meedbook. 2014. 720 p.

# REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

 BRASIL. Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011. Regulamenta a Lei no 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS,

- o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília-DF, Seção 1, 29 jun. 2011. Disponível em: <a href="http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/\_ato2011-2014/2011/decreto/D7508.htm">http://www.planalto.gov.br/ccivil\_03/\_ato2011-2014/2011/decreto/D7508.htm</a>. Acesso em: 20 set. 2018.
- BRASIL. Portaria GM nº 4.279. Estabelece diretrizes para a organização da Rede de Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2010/prt4279\_30\_12\_2010.html>. Acesso em: 25 set. 2017.
- MENDES, E.V. As redes de atenção à saúde. Ciência e Saúde Coletiva. Belo Horizonte,
   v. 15, n.5p. 2297-2305, 2010.
- MENDES, E.V. As redes de atenção à saúde. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde. 2011.549 p.
- SANTOS, L. Região de saúde e suas redes de atenção: modelo organizativo-sistêmico do SUS. Ciência e Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, 22 (4):1281-1289, 2017.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Formação Integradora		3	45
	em Saúde			

Interprofissionalidade na saúde. Interprofissionalidade e práticas colaborativas no cuidado. Educação integradora em saúde.

### **OBJETIVOS**

- Compreender o conceito da interprofissionalidade e o trabalho interprofissional em saúde.
- Conhecer a importância e objetivo das práticas colaborativas no cuidado.
- Entender as implicações da educação e trabalho interprofissional na formação em saúde.

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

GIOVANELLA, L. et al. (Orgs.). Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2008.

PAIM, J. S.; ALMEIDA-FILHO, N. **Saúde Coletiva**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Medbook, 2014.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Marco para Ação em Educação Interprofissional e Prática Colaborativa**. Disponível em: <a href="http://www.who.int/hrh/nursing\_midwifery/en/.2010">http://www.who.int/hrh/nursing\_midwifery/en/.2010</a>>. Acesso em: 18 agosto 2015.

### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

ALMEIDA-FILHO, N.; BARRETO, M. L. **Epidemiologia e Saúde**: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Guia de Vigilância Epidemiológica**. 8ª ed. Brasília: 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Il Caderno de educação popular em saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

PINHEIRO, R.; MATTOS, R. A. **Os sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde**. 8ª ed. Rio de Janeiro: CEPESC,IMS/UERJ, Abrasco, 2009.

HALEY E. Methods to help communities investigate environmental health issues. **Pimatisiwin: A Journal of Aboriginal and Indigenous Community Health**, v. 3, n. 1, p. 34-58, 2005.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Intervenções	Educação Alimentar e	2	30
	Coletivas	Nutricional		

Teorias de grupo. Fundamentos da Educação Alimentar e Nutricional. Planejamento de intervenções coletivas. Desenvolvimento e aplicação de grupos. Formação profissional para intervenções coletivas.

#### **OBJETIVOS**

- Conhecer as teorias e os tipos de grupos;
- Compreender os fundamentos da educação alimentar e nutricional aplicada no coletivo;
- Discutir a formação profissional quanto à condução de grupos;
- Desenvolver as etapas de planejamento e de desenvolvimento de atendimento em grupo.

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ALVARENGA, M. et al. Nutrição comportamental. 2 ed. Barueri (SP): Manole, 2019.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. **Instrutivo para manejo da obesidade no Sistema Único de Saúde: caderno de atividades educativas.** Brasília: Ministério da Saúde, 2021.
- DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2017. 386p.
- ZIMERMAN, D.E. **Fundamentos básicos das grupoterapia**. 2. ed. Porto Alegre (RS): Armet. 2010.
- OSORIO, L.C. Grupoterapias: abordagens atuais. Porto Alegre (RS): Artmed, 2008.
- TRECCO, S. Guia prático de educação nutricional. Barueri (SP): Manole, 2016.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BOOG, M. C. F. **Educação em nutrição: integrando experiências**. Campinas (SP): Komedi, 2013.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012.
- CERVATO-MANCUSO, A.M.; ANDRADE, S.C.; LAUDELINO, V.V. **Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional**. Barueri (SP): Editora Manole, 2020.
- DOHMS, M.; GUSSO, G. Comunicação clínica: aperfeiçoando os encontros em saúde. Porto Alegre (RS): Artmed, 2021.
- NEUFELD, C.B.; RANGÉ, B.P. Terapia cognitivo-comportamental em grupos: das evidências à prática. Porto Alegre: Artmed, 2017.

# d. Área Básica

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Libras e Educação		4	60
	para Surdos			

#### EMENTA

Desenvolvimento, em nível básico, das habilidades de compreensão e expressão necessárias à comunicação com surdos sinalizantes da Língua de Sinais Brasileira (Libras). Introdução ao estudo das visões sobre a surdez e sobre a Educação de Surdos. Conhecimentos básicos

sobre os fundamentos linguísticos da Libras. Estudo de aspectos culturais dos surdos brasileiros e suas implicações educacionais. Estudo das políticas linguísticas e educacionais na área da surdez.

### **OBJETIVOS**

- Conhecer sobre os fundamentos da educação de surdos.
- Aprender os fundamentos linguísticos da Libras.

### REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D.; MAURICIO, A. L. Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira. EDUSP, 2013.
- GESSER, A. Libras? Que língua é essa? Parábola, 2009.
- KARNOPP, L. B.; QUADROS, R. M. de. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Artmed. 2004.

### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BRITO, L. F. Por uma gramática de língua de sinais. Tempo Brasileiro, 1995. 273 p.
- BOTELHO, P. Linguagem e letramento na educação de surdos: ideologias e práticas pedagógicas. Autêntica, 2002.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Língua Inglesa		2	30
	Instrumental I			

#### **EMENTA**

Present. Past. Present perfect. Future – modal (imperative). Reported speech.

### **OBJETIVOS**

- Adquirir e fixar vocabulário da língua inglesa.
- Fixar estruturas gramaticais da língua inglesa.
- Realizar tradução de textos em inglês.

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

 MURPHY, R. Essencial grammar in use (a self-study reference and practice book for elementary students of English). Cambridge University Press, 2010.

### REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DICIONÁRIO OXFORD de inglêspara estudantes brasileiros. Oxford University Press, 2013.
- SWAN, M. Practical english usage. Oxford University Press, 2013.
- THOMSON, A. J.; MARTINET, A. V. A Practical english grammar. Oxford University Press, 2013.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	CRÉDITOS	HORAS
Eletiva	Português		2	30
	Instrumental I			

#### **EMENTA**

Ciência da comunicação. Estilo. Frase e estrutura frasal. Tipos de discurso. Parágrafo. Redação.

# **OBJETIVOS**

 Adquirir e fixar a linguagem verbal e escrita com vistas para a atuação profissional e redação científica.

# REFERÊNCIAS BÁSICAS

MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental. 29ª edição. Atlas, 2010. 560 p.

## REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- AZEREDO, J. C. Gramática houais da língua portuguesa. 3ª edição. Publifolha Editora, 2012. 584 p.
- TERCIOTTI, S. H. Português na prática. 1ª edição. Saraiva; 2011. 219 p.

# XI. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem segue o disposto no RAG, Resolução UFJF nº 13/2014.

A avaliação da aprendizagem do discente deve ser um processo contínuo, gradativo, sistemático e integral, adequada à natureza e aos objetivos da disciplina ou conjunto de atividades acadêmicas curriculares.

Para efeito de aprovação, os discentes são avaliados quanto à assiduidade e ao aproveitamento, sendo aprovado quanto à assiduidade o discente que tiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) e quanto ao aproveitamento, em todas as disciplinas ou conjunto de atividades acadêmicas curriculares, o discente que alcança nota final igual ou superior a 60% (sessenta por cento) da nota máxima. A assiduidade é apurada e registrada para cada aula ou atividade acadêmica, conforme previsto no plano de curso. O número e as formas de avaliação devem estar previstos no plano de curso dadisciplina, sendo, no mínimo, 3 (três) avaliações parciais, aplicadas no período letivo, e nenhuma delas ultrapassando 40% (quarenta por cento) da nota máxima.

O acompanhamento do desempenho acadêmico do discente se dá pelos seguintes coeficientes e índice:

- a. Coeficiente de Evolução Inicial do discente no curso (CEI): calculado somente uma vez e ao final do segundo período letivo regular do discente no curso, pela soma da carga horária das atividades acadêmicas em que o discente tiver sido aprovado até então. Se maior ou igual a uma vez a carga horária média (CEI \_ CHM), será considerado suficiente; se menor do que uma vez a carga horária média (CEI < CHM), será considerado insuficiente.
- b. Coeficiente de Evolução Trissemestral do discente no curso (CET): calculado a partir do terceiro semestre letivo regular do discente no curso e ao final de cada período letivo regular, pela soma da carga horária das atividades acadêmicas em que o discente tiver sido aprovado no período compreendido pelos três últimos períodos letivos regulares cursados. Se maior ou igual a

uma vez e meia a carga horária média (CET \_1,5\*CHM), será considerado suficiente; se menor do que uma vez e meia a carga horária média CET < 1,5\*CHM), insuficiente.

c. Índice de Rendimento Acadêmico (IRA): somatório dos produtos entre a carga horária da atividade acadêmica cursada e a nota nela obtida, dividido pelo somatório da carga horária dessas atividades cursadas, considerada neste cálculo a reprovação por infrequência como nota zero e não considerados os estágios e as monografias.

A verificação periódica do aproveitamento nas atividades acadêmicas cursadas pelo discente, realizada através de sistema automatizado institucional, tem o objetivo deidentificar as dificuldades por ele apresentadas e auxiliá-lo na recuperação deseu rendimento acadêmico. Faz jus e entra em acompanhamento acadêmico, o discente que tiver CEI ouCET considerados insuficientes ou que demandem necessidade de acompanhamento. A matrícula do discente que estiver em acompanhamento acadêmico érealizada conforme programação para o semestre de acompanhamento, definida em documentopróprio, sob orientação da Coordenação do Curso.

#### XII. REOFERTA DE DISCIPLINAS

O discente que ingressar no curso previamente à aprovação deste PPC poderá optar por permanecer no currículo antigo ou optar pelo currículo novo.

A reoferta de disciplinas do currículo antigo será realizada e está condicionada a integralização do curso, respeitado os prazos estabelecidos, pelos discentes que optarem pela permanência no currículo antigo.

# XIII. ADAPTAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO

Para optar pelo novo currículo, o discente deve observaras seguintes condições dispostas no RAG, Resolução UFJF nº 13/2014:

- a. apresentar declaração por escrito da opção pelo currículo novo, observadas as condições de adaptação;
- b. respeitar o prazo previamente definido de integralização do curso, quando do seu ingresso.

A reprovação em qualquer disciplina do currículo antigo não assegura a permanência do discente no novo currículo, ficando sujeito às determinações do Colegiado do Curso para a equivalência necessária.

As disciplinas em que o discente teve aprovação no currículo antigo, a equivalência e o aproveitamento no novo currículo estão garantidos, seja como disciplina obrigatória ou eletiva.

O novo currículo pretende atender aos avanços da Ciência da Nutrição, em consonância com as diretrizes educacionais governamentais e políticas institucionais, e com isto, de forma gradativa, possibilitar a migração dos alunos do curso para uma formação considerada mais completa, integradora e avançada.

# XIV. DIPLOMAÇÃO

Após a integralização curricular, ou seja, o cumprimento de todas as atividades acadêmicas previstas no Projeto Pedagógico do Curso de graduação em Nutrição, *Campus Governador Valadares*, será conferido ao egresso o diploma de Bacharel em Nutrição pela Universidade Federal de Juiz de Fora.

# 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 380/2005 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 10 de janeiro de 2006.

Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 334/2004 – Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 15 de maio de 2004.

Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 418/2008 – Dispõe sobre a responsabilidade do Nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de Nutrição e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 24 de março de 2008.

Brasil. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES n° 05/2001 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, 09 de novembro de 2001.

Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Censo 2010. Disponível em: http://www.censo2010.ibge.gov.br/. Acesso em: 03 de junho de 2014.

Brasil. Lei n° 8.234/1991 - Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de setembro de 1991.

Brasil. Lei nº 11.788/2008 – Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências. Brasília, 25 de setembro de 2008.

Brasil. Ministério da Educação. Portaria nº 1264/2004 - Considera que a educação é elemento essencial no combate à pobreza e à marginalização, bem como, na redução das desigualdades regionais e sociais. Brasília, 13 de maio de 2004.

Brasil. Ministério da Saúde. Portaria nº 963/2013 - Redefine a Atenção Domiciliar no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Brasília, 27 de maio de 2013.

Prefeitura Municipal de Governador Valadares. Portal: Sala do Estudante [Aspectos gerais, mapas de GV e história de GV]. Governador Valadares, 2014. Disponível em:http://www.valadares.mg.gov.br/current/portal/historia\_de\_governador\_valadares. Acesso em: 03 de junho de 2014.

UFJF. Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD). Resolução nº 13/2014 – Aprova o novo Regimento Acadêmico da Graduação (RAG). Juiz de Fora, 06 de fevereiro de 2014.

UFJF. Portal: Campus Avançado Governador Valadares. Juiz de Fora, 2014. Disponível em: http://www.ufjf.br/campusgv/. Acesso em: 10 de junho de 2014.

UFJF. Portal: Legislação [Estatuto e Regimento Geral]. Juiz de Fora, 2014. Disponível em: http://www.ufjf.br/portal/legislacao/regimentos-ufjf/. Acesso em: 10 de junho de 2014.

UFJF. Portal: Organização. Juiz de Fora, 2014. Disponível em: http://www.ufjf.br/portal/organizacao/colegiados-superiores/. Acesso em: 10 de junho de 2014.

UFJF. Portal: Universidade. Juiz de Fora, 2014. Disponível em: http://www.ufjf.br/portal/universidade/acessoainformacao/institucionalufjf/. Acesso em: 10 de junho de 2014.

Wikipédia. A enciclopédia livre. Pesquisa por Governador Valadares. Disponível em: http://pt.wikipedia.org/wiki/Governador\_Valadares. Acesso em: 03 de junho de 2014.