Ministério da Educação
Universidade Federal de Juiz de Fora
Campus Governador Valadares - Minas Gerais

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA *Campus* GOVERNADOR VALADARES

Governador Valadares, 2023

ADMINISTRAÇÃO UNIVERSITÁRIA

REITOR
Prof. Dr. Marcus Vinicius David

VICE-REITORA
Profa. Dra. Girlene Alves da Silva

PRÓ-REITOR DE GRADUAÇÃO
Prof. Dr. Cassiano Caon Amorim

PRÓ-REITORA ADJUNTO DE GRADUAÇÃO
Profa. Dra. Beatriz Francisco Farah

DIRETOR GERAL DO CAMPUS GOVERNADOR VALADARES
Prof. Dr. Ângelo Márcio Leite Denadai

DIRETOR DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA VIDA
Prof. Dr. Leandro de Morais Cardoso

COORDENADOR DO CURSO DE NUTRIÇÃO
Prof. Dr. Fernando Eustáquio de Matos Junior

VICE-COORDENADORA DO CURSO DE NUTRIÇÃO
Profa. Dra. Daniela Corrêa Ferreira

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Profa. Dra. Clarice Lima Alvares da Silva

VICE-CHEFE DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
Profa. Dra. Gisele Queiroz Carvalho

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO - UFJF/GV
Profa. Dra. Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro
Profa. Dra. Clarice Lima Alvares da Silva
Prof. Dr. Fernando Eustáquio de Matos Junior
Profa. Dra. Maria Anete Santana Valente
Profa. Dra. Nilcemar Rodrigues Carvalho Cruz
Prof. Dr. Simonton de Andrade Silveira

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO - UFJF/GV
Profa. Dra. Alda Maria Soares Silveira
Dra. Angélica Heringer de Rezende
Profa. Dra. Clarice Lima Alvares da Silva
Profa. Dra. Daniela Corrêa Ferreira
Prof. Dr. Fernando Eustáquio de Matos Junior
Livian Lima Franco

SUMÁRIO

1. DENOMINAÇÃO DO CURSO 3
2. INTRODUÇÃO 3
3. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O CURSO 6
I. PÚBLICO ALVO 6
II. QUANTIDADE DE VAGAS 6
III. PROCESSO SELETIVO 6
IV. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO 6
V. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR 7
VI. AUTORIZAÇÃO DO CURSO 7
VII. RECONHECIMENTO DO CURSO 7
4. O PROJETO PEDAGÓGICO 7
I. CONCEPÇÃO GERAL 7
II. PERFIL PROFISSIONAL 9
III. PRINCIPAIS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR 11
IV. ESTRUTURA CURRICULAR 13
V. PESQUISA CIENTÍFICA 20
VI. EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA 21
VII. ESTÁGIO SUPERVISIONADO 21
VIII. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO 28
IX. ATIVIDADES COMPLEMENTARES 29
X. EMENTÁRIO 30
XI. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM 90
XII. REOFERTA DE DISCIPLINAS 91
XIII. ADAPTAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO 92
XIV. DIPLOMAÇÃO 92
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 92

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 (MEC), localizado na Esplanada dos Ministérios Bloco L - Ed. Sede e Anexos, Brasília - DF, CEP: 70.047-900, CNPJ 00.394.445/0188-17. A Instituição UFJF está situada no endereço Avenida Rua José Lourenço Kelmer, s/nº, 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, desde o 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 assinado com o 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 2020 foi de 282.164 (duzentos e oitenta e dois mil cento e sessenta e quatro) 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. 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: 297 (duzentos e noventa e sete) professores e 193 (cento e noventa e três) 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 prédios de Instituições de Ensino Superior 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: 5 (cinco) anos - 10 (dez) semestres letivos.
   Tempo mínimo: 5 (cinco) anos – 10 (dez) semestres letivos
   Tempo médio: 5,5 (cinco e meio) anos – 11 (onze) semestres letivos
   Tempo máximo: 7,5 (sete e meio) anos – 15 (quinze) semestres letivos
b. Carga horária total: 4000 (quatro mil) 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, nº 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 pelo Colegiado do Curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*. Todas as disciplinas constantes no currículo do curso foram aprovadas nos respectivos Departamentos da UFJF, *Campus Governador Valadares*, responsáveis pela oferta. Respeitando os trâmites administrativos da UFJF, o PPC também foi aprovado no Conselho Setorial de Graduação.

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 (SU*S)".

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.

1. 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.

2. 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:

1. 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 10 (dez) períodos, perfazendo um total de 4000 (quatro mil) horas. Nela estão contidas as exigências quanto às disciplinas obrigatórias e eletivas, ao estágio supervisionado obrigatório, atividades curriculares de extensão, 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, a carga horária total e, quando houver, o(s) pré-requisito(s).

As disciplinas básicas e profissionalizantes obrigatórias totalizam 3.465 (três mil, quatrocentos e sessenta e cinco) horas, e estão distribuídas nos 10 (dez) 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, 75 (setenta e cinco) horas.

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 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso. Os quais 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 30 (trinta) horas, sendo 15 (quinze) horas para cada disciplina. Durante o TCC I, no 7º (sétimo) período, o aluno irá elaborar um projeto, bem como iniciar o seu desenvolvimento, caso possível. Na disciplina de TCC II, no 9º (nono) período, o aluno apresentará 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 60 (sessenta) horas de atividades complementares, as quais poderão ser realizadas a partir do primeiro semestre de curso.

As ações curriculares de extensão perfazem 400 (quatrocentas) horas do curso, o que equivale a 10% (dez por cento) da carga horária total do curso. O quantitativo de horas previsto no curso atende às exigências da Resolução Nº 7/2018 da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação e no Parecer CES/CNE Nº. 498/2020, assim como da Resolução 75/2022 do Conselho Setorial de Graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora.

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	Carga Horária				Pré-requisitos
		T	P	E	Total	
1º	Anatomia Humana Sistêmica	30	30	-	60	-
	Biologia Celular	45	-	-	45	-
	Agroecologia	15	15	15	30	-
	Composição de Alimentos	45	-	-	45	-
	Introdução à Nutrição	45	-	-	45	-
	Método Científico	30	-	-	30	-
	Sociologia da Saúde	30	-	-	45	-
	Química Geral	30	-	-	30	-
Total período		**285**	**45**	**15**	**330**	
Total acumulado		**285**	**45**	**15**	**330**	
2°	Bioquímica I	60	30	-	90	Biologia Celular
	Diversidade e Morfologia de Plantas Alimentares e Medicinais	15	15	6	30	Biologia Celular
	Bioestatística	60	-	-	60	-
	Microbiologia Básica	30	30	-	60	Biologia Celular
	Histologia e Embriologia Básicas	30	30	-	60	-
	Sistemas Alimentares	30	-	-	30	-
	Sistemas de Saúde	30	-	-	30	-
Total período		**255**	**105**	**6**	**360**	
Total acumulado		**540**	**150**	**21**	**690**	
3°	Epidemiologia Aplicada aos Serviços do Sistema Único de Saúde	30	-	-	30	Bioestatística
	Fisiologia Básica	30	30	-	60	Biologia Celular / Anatomia Humana Sistêmica / Bioquímica I
	Fundamentos de Imunologia	30	15	-	45	Biologia Celular
	Alimentação e Cultura	30	-	-	30	Sociologia da Saúde
	Técnica Dietética	30	30	-	60	Composição de Alimentos
	Avaliação Nutricional I	30	30	8	60	Estatística
	Genética	45	-	-	45	Biologia Celular
Total período		**225**	**105**	**8**	**330**	
Total acumulado		**765**	**255**	**29**	**1020**	
4º	Microbiologia de Alimentos	30	-	-	30	Microbiologia Básica

	Educação Alimentar e Nutricional	60	-	-	60	Alimentação e Cultura
	Farmacologia	45	-	-	45	Fisiologia Básica
	Avaliação Nutricional II	30	30	-	60	Avaliação Nutricional I
	Nutrição e Metabolismo	60	0	-	60	Fisiologia Básica
	Planejamento de Cardápios	30	30	-	60	Técnica Dietética
Total período		**255**	**60**	**0**	**315**	
Total acumulado		**1020**	**315**	**29**	**1335**	
5º	Ética e Bioética	30	-	-	30	-
	Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição	30	30	-	60	-
	Nutrição do Adulto e do Idoso	30	30	-	60	Avaliação Nutricional II / Planejamento de Cardápios / Nutrição e Metabolismo
	Parasitologia	30	15	-	45	Fundamentos de Imunologia
	Patologia	45	-	-	45	Histologia e Embriologia Básicas / Fisiologia Básica
	Genômica Nutricional	30	-	-	30	Genética / Nutrição e Metabolismo
	Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária	60	-	10	60	Microbiologia de Alimentos
	Epidemiologia Nutricional	45	-	-	45	Epidemiologia Aplicada aos Serviços do Sistema Único de Saúde
Total período		**300**	**75**	**10**	**375**	
Total acumulado		**1320**	**390**	**39**	**1710**	
6º	Nutrição Materno Infantil	30	45	15	75	Nutrição do Adulto e do Idoso
	Gestão de Serviços de Alimentação	90	-	-	90	Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição / Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária / Planejamento de Cardápios
	Análise de Alimentos	30	30	-	60	Composição de Alimentos / Bioquímica I
	Nutrição em Saúde Pública	60	-	-	60	Epidemiologia Nutricional
	Nutrição Clínica Hospitalar	45	-	-	45	Nutrição do Adulto e do Idoso
Total período		**255**	**75**	**15**	**330**	
Total acumulado		**1575**	**465**	**54**	**2040**	
7°	Nutrição da Criança e do Adolescente	30	15	-	45	Nutrição Materno Infantil
	Trabalho de Conclusão de Curso I	15	-	-	15	Nutrição Clínica Hospitalar / Gestão de Serviços de Alimentação / Nutrição em Saúde Pública
	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	30	30	-	60	Nutrição e Metabolismo
	Tecnologia de Alimentos	30	30	-	60	Microbiologia Básica
	Programa Nacional de Alimentação Escolar	30	-	-	30	Educação Alimentar e Nutrição / Planejamento de

						Cardápios / Gestão de Serviços de Alimentação
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	45	45	-	90	Nutrição Clínica Hospitalar
Total período		**180**	**120**	**0**	**300**	
Total acumulado		**1755**	**585**	**54**	**2340**	
8°	Empreendedorismo e Marketing	30	-	-	30	-
	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	30	-	-	30	Nutrição em Saúde Pública
	Nutrição Clínica em Pediatria	30	-	-	30	Nutrição Materno Infantil
	Dietoterapia Ambulatorial	-	30	-	30	Nutrição do Adulto e do Idoso
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	45	45	-	90	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
	Terapia Nutricional em Situações Especiais	30	-	-	30	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
	Psicologia	60	-	-	60	-
Total período		**225**	**75**	**0**	**300**	
Total acumulado		**1980**	**660**	**54**	**2640**	
9°	Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação para Coletividades	-	270	-	270	Programa Nacional de Alimentação Escolar / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição
	Trabalho de Conclusão de Curso II	15	-	-	15	Trabalho de Conclusão de Curso I
Total período		**15**	**270**	**-**	**285**	
Total acumulado		**1995**	**930**	**54**	**2925**	
10°	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica	**-**	270	**-**	270	Programa Nacional de Alimentação Escolar / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição
	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	**-**	270	**-**	270	Programa Nacional de Alimentação Escolar / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição
		0	**540**	**0**	**540**	
Total acumulado		**1995**	**1470**	**54**	**3465**	
Atividades Complementares		-	-	-	60	-
Disciplinas Eletivas		-	-	-	75	-

Ações Curriculares de Extensão		-	-	-	400	-
TOTAL					**4000**	

Legenda: Carga Horária: T(teóricos) / P (práticos) / E (extensão).

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

a. Área de Alimentos e Alimentação para Coletividades

Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
	T	P	E	Total	
Assessoria e Consultoria em Serviços de Alimentação	30	-	-	30	-
Gastronomia	30	30	-	60	Planejamento de Cardápios
Compostos Bioativos em Alimentos	45	-	-	45	Composição de Alimentos / Nutrição e Metabolismo
Técnica Dietética Aplicada à Prática Esportiva	15	15	-	30	Nutrição em Esporte e Exercício Físico
Microbiologia de Alimentos Prática	-	30	-	30	Microbiologia Básica

Legenda: Carga Horária: T(teóricos) / P (práticos) / E (extensão).

b. Área de Nutrição Clínica

Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
	T	P	E	Total	
Suplementos Alimentares	30	-	-	30	Nutrição em Esporte e Exercício Físico
Obesidade na Prática Clínica	15	30	-	45	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
Fitoterapia em Nutrição Clínica	30	-	-	30	Nutrição do Adulto e do Idoso
Nutrição nas Patologias Intestinais	30	-	-	30	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
Nutrição Comportamental	30	-	-	30	Nutrição do Adulto e do Idoso
Diabetes na Prática Clínica	-	30	-	30	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I

Legenda: Carga Horária: T(teóricos) / P (práticos) / E (extensão).

c. Área de Nutrição em Saúde Coletiva

Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
	T	P	E	Total	
Emergências em Saúde Pública Aplicada ao Sistema Único de Saúde	30	-	-	30	Epidemiologia Aplicada aos Serviços do Sistema Único de Saúde
Prática Clínica Baseada em Evidências	30	-	-	30	Epidemiologia Aplicada aos Serviços do Sistema Único de Saúde
Intervenções Coletivas	30	-	-	30	Educação Alimentar e Nutricional
Métodos para Avaliação da Qualidade da Dieta	30	-	-	30	-

Nutrição e Saúde Bucal	30	-	-	30	-
Formação Integradora em Saúde	45	-	-	45	-
Tópicos Especiais em Políticas de Saúde	30	-	-	30	-
Fitoterapia no Âmbito da Atenção Nutricional e Aplicações em Pediatria	30	-	-	30	-
Obesidade Infantil	30	30	-	60	-
Genômica Nutricional no Contexto da Epidemiologia	30	-	-	30	Genômica Nutricional

Legenda: Carga Horária: T(teóricos) / P (práticos) / E (extensão).

c. Transdisciplinar

Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
	T	P	E	Total	
Práticas Extensionistas	-	-	60	60	-
Tópicos Especiais em Nutrição	30	-	-	30	-

Legenda: Carga Horária: T(teóricos) / P (práticos) / E (extensão).

e. Área Básica

Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
	T	P	E	Total	
Libras e Educação para Surdos	60	-	-	60	-
Língua Inglesa Instrumental I	30	-	-	30	-
Português Instrumental I	30	-	-	30	-
Encontro de Saberes	30	-	-	30	

Legenda: Carga Horária: T(teóricos) / P (práticos) / E (extensão).

Síntese dos componentes curriculares do curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*:

- Disciplinas obrigatórias (incluindo Estágios e TCC) ..... 3.465 h
- Disciplinas obrigatórias (sendo 54 h considerada de extensão) ..... 2.655 h
- Estágios Curriculares Supervisionados..... 810 h
- Trabalho de Conclusão de Curso..... 30 h
- Atividades Curriculares de Extensão (sendo 346 h de ações de extensão) ..... 400 h
- Atividades Complementares..... 60 h
- Disciplinas Eletivas..... 75 h

TOTAL..... 4.000 h

Período para integralização: Mínimo: 10 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). 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.

A prática acadêmica de Extensão se configura como parte do currículo do curso através da Atividades Curriculares de Extensão (ACE). Desta forma, as ACE são componentes curriculares, sendo parte integrante do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC), o qual estabelece, em conformidade com a legislação vigente, o cumprimento de 10%, no mínimo, da carga horária total de ACE para integralização do curso, ou seja 400 (quatrocentas horas). A carga horária indicada é estabelecida de forma distinta aos demais componentes curriculares obrigatórios previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação.

Considerando a proposta de flexibilização curricular, o aluno poderá validar o excedente de 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.

As ACE têm como objetivos:

a. propiciar a participação ativa e o protagonismo dos(as) discentes na realização das ações previstas;
b. estimular a ampliação da inserção de docentes e técnico-administrativos(as) com formação de nível superior em educação na coordenação de ações que visem à formação humanista e cidadã dos(as) discentes e à produção do conhecimento de forma interprofissional e interdisciplinar;
c. desenvolver atividades de caráter técnico-operativo que atendam às questões provenientes da comunidade externa ou àquelas consideradas importantes a serem levadas à comunidade, de forma a ampliar as possibilidades de relação entre a UFJF e os segmentos sociais envolvidos.

As ACE podem ser oferecidas de forma presencial ou à distância de acordo com as seguintes modalidades:

- Programa: conjunto articulado de projetos que integre, preferencialmente, as atividades de pesquisa e ensino às ações de extensão.

- Projeto: ação processual de caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico, com objetivo específico e prazo determinado.

- Cursos e Oficinas: ação pedagógica, de caráter teórico e/ou prático, presencial ou à distância, planejada e organizada de modo sistemático, com prazo e critérios de avaliação definidos e destinada à comunidade externa, sem pré-requisitos de formação acadêmica específica, preferencialmente.

- Evento: ação que implica a apresentação e/ou exibição pública do conhecimento ou produto cultural, artístico, esportivo, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela UFJF.

- Prestação de serviços: ação extensionista, produto de interesse acadêmico, científico, filosófico, tecnológico e/ou artístico da Extensão, que se constitui a partir e sobre a realidade objetiva, sem fins lucrativos, produzindo conhecimentos que visem à transformação social, com o objetivo de assessoria e/ou assistência técnica e científica, e demandadas por entes de caráter público, organizações sociais ou não governamentais, pessoa física cuja renda individual seja limitada em até três salários mínimos e microempreendedores individuais.

Para fins de equivalência às modalidades de ACE citadas acima, o Curso de Nutrição irá oferecer disciplinas extensionistas e programas especiais com interface extensionista

A disciplina extensionista é considerada como atividade acadêmica de extensão, com conteúdo programático composto por objetivos e resultados esperados, metodologia e avaliação próprias à atividade extensionista, colocados em plano específico, a ser desenvolvida em um período letivo, de acordo com a quantidade de horas propostas. As disciplinas extensionistas obrigatórias oferecerão uma parte da carga horária como atividade extensionista, enquanto as disciplinas extensionistas eletivas propostas oferecerão de forma integral a carga horária de ACE.

O PPC do curso de Nutrição prevê a oferta de 54h de carga horária de extensão em disciplinas obrigatórias e até 60h em disciplinas eletivas. Conforme legislação vigente, as disciplinas extensionistas deverão incluir um programa ou projeto que contemple as ACE previstas. Além das 54h já previstas em disciplinas, os estudantes deverão realizar 346 h de ações de extensão vinculadas a projetos e/ou programas especiais com interface extensionista.

Os programas especiais com interface extensionista se configura como um conjunto de atividades acadêmicas de caráter teórico-prático, com intervenção junto à comunidade externa, desenvolvido por meio dos programas de graduação que envolvem um processo de formação integral. Entre as possibilidades de oferta de ACE em programas especiais com interface extensionista no Curso de Nutrição há a monitoria relacionada à disciplina com caráter extensionista, o Programa de Educação Tutorial (PET-Saúde), o Programas de Iniciação Científica e os Programas de Inovação, desde que em atividades especificamente extensionistas.

Os estudantes do Curso de Nutrição poderão participar de ACE oferecidas por diferentes unidades de ensino ou por outras instituições nas quais estudantes da universidade possuam vínculo em virtude de mobilidade acadêmica ou de intercâmbio internacional de graduação.

Para organização e discussão de propostas extensionistas 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 e um representante do grupo de Técnicos Administrativos em Educação.

Adicionalmente o Curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, conta também com a Comissão de Acompanhamento das Atividades Curriculares de Extensão (CAEX-NUT), a qual é formada por 2 (dois) docentes do Curso de Nutrição e 1 (um) do Departamento de Ciências Básicas da Vida. São consideradas entre as funções da CAEX-NUT analisar, acompanhar e validar a oferta das ACE, como também estimular e orientar a oferta de vagas em ACE desenvolvidas na UFJF/GV.

Assim, o curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, busca ofertar, acompanhar e avaliar práticas extensionistas, favorecendo o estabelecimento de 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.

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/CONGRAD nº 13/2014 (RAG), da Resolução nº 115/2014 da UFJF/CONGRAD (Constituição e as funções da Comissão Orientadora de Estágio da UFJF), da Resolução nº 46/2023 UFJF/CONGRAD, 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 autogestão, 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 não-obrigatório 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*, consiste na sistematização, registro e apresentação de conhecimentos técnico-científicos, produzidos como resultado do trabalho de extensão, pesquisa e investigação científica. Essa atividade busca estimular a curiosidade e o espírito questionador do(a) acadêmico(a), fundamentais para o desenvolvimento da ciência.

A realização do TCC está prevista nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e no Regimento Acadêmico de Graduação da UFJF. O Curso de Nutrição da UFJF/GV possui um Manual de Normatização do Trabalho de Conclusão de Curso que, como o próprio nome indica, estabelece a normatização para realização do TCC. Esse documento é aprovado pelo Colegiado do Curso.

Para coordenar e orientar as atividades de realização e defesa do TCC, o curso de nutrição possui uma comissão de TCC, composta por três docentes do curso, podendo também possuir representação discente.

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.

O TCC deverá ser realizado e redigido individualmente pelo graduando, sob orientação de um professor da UFJF, *Campus Governador Valadares*. Quando pertinente o(a) estudante poderá ser coorientado(a) por um outro docente da UFJF ou externo a ela. Nesse caso, a coordenação da disciplina permanece sob responsabilidade do professor orientador.

O(A) graduando(a) poderá optar por desenvolver um trabalho prático de pesquisa experimental, estudo de caso, ou ainda, uma revisão de literatura sobre um tema original, ambos pertinentes à Ciência da Nutrição e áreas a fins. O TCC poderá ser apresentado na forma de monografia, capítulo de livro ou artigo científico, conforme acordado entre orientador e orientando.

Para realização do trabalho de conclusão de curso, o graduando deverá matricular-se nas disciplinas: Trabalho de Conclusão de Curso I (TCCI), com carga horária de 30 (trinta) horas para estudantes vinculados ao currículo 2015/1 e de 15 (quinze) horas para estudantes do currículo 2023/1; e Trabalho de Conclusão de Curso II, com as mesmas cargas horárias do TCC I, para cada um dos currículos. 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 uma banca examinadora.

Tanto a orientação quanto a defesa do TCC poderão ocorrer de forma remota, desde que previsto nas normativas institucionais e/ou do curso.

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. O estudante será avaliado pelo professor orientador e pela banca examinadora, conforme regramento estabelecido no Manual de Normatização do Trabalho de Conclusão de Curso.

IX. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares à graduação 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.

As ACG estão previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, conforme dispositivo legal de 2001, e no Regimento Acadêmico de Graduação.

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 Acadêmico para Atividades Complementares à Graduação do Curso de Nutrição, *Campus Governador Valadares*. As atividades podem consistir na participação em projetos de iniciação científica ou à docência, projetos de extensão, programas de monitoria, programas de treinamento profissional, grupos de estudos, programa de educação tutorial (PET), empresa júnior, eventos técnicos e científicos, atividades de pesquisa e representações estudantis. Ainda, podem ser consideradas atividades complementares: estágios mão obrigatórios, vivência profissional complementar na área de formação do curso, 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.

O Curso de Nutrição da UFJF - *Campus Governador Valadares* possui uma Comissão Coordenadora de Atividades Complementares à Graduação (Comissão de ACG), composta por 3 (três) docentes, a qual compete a análise e validação da documentação apresentada pelo(a) estudante, para o cômputo das atividades complementares. Ela também, orienta os(as) estudantes quanto às dúvidas sobre o tema, estabelece normas, define formulários e outros instrumentos que possibilitem o maior controle e organização do registro das atividades complementares.

Para integralização curricular, dependendo do currículo ao qual o(a) estudante esteja vinculado, será necessário a comprovação de uma determinada carga horária de atividades complementares, sendo no currículo 2015/2, 90 (noventa) horas e no currículo 2023/1, 60 (sessenta) horas. A solicitação do cômputo da carga horária para efeito de flexibilização curricular deve ser requerida pelo estudante, quando tiver cumprido a carga horária necessária. O requerimento específico deverá ser acompanhado dos documentos comprobatórios. Após validação da Comissão de ACG, a Coordenação do Curso emitirá parecer e o encaminhará 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	HORAS
1º	Anatomia Humana Sistêmica	-	60

EMENTA
Introdução ao estudo da Anatomia Humana. Estudo dos princípios fundamentais da Anatomia e as generalidades (anatomia sistêmica) dos sistemas esquelético, articular, muscular, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genitais feminino e masculino.
REFERÊNCIAS BÁSICAS
– DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana Básica**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. – DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana: Sistêmica e segmentar**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. – SPENCE, A. P. **Anatomia Humana Básica**. 2. ed. São Paulo: Manole, 1991. – ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E. **Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2016. – SOBOTTA, J. Sobotta: **Atlas de Anatomia Humana**. 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
– DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia básica dos sistemas orgânicos: com a descrição dos ossos, junturas, músculos, vasos e nervos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. – MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R. **Anatomia orientada para a clínica**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. – NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. – WOLF-HEIDEGGER, G. **Atlas de anatomia humana**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. – ABRAHAMS, P. H.; MARKS JR., S. C.; HUTCHINGS, R. **Atlas colorido de anatomia humana de McMinn**. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. – SCHUNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U. Prometheus, **Atlas de anatomia: órgãos internos**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. – SCHUNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U. Prometheus, **Atlas de anatomia: órgãos internos**. 4. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. – TORTORA, G. J.; NIELSEN, M. T. **Princípios de Anatomia Humana**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. – MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R. **Anatomia orientada para a clínica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Biologia Celular	-	45
EMENTA			

Estudos dos constituintes e dos processos celulares sob os aspectos estrutural, ultra-estrutural, molecular e fisiológico.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ALBERTS, B. **Fundamentos da biologia celular**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
- DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J**. Bases da biologia celular e molecular**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALBERTS, B. et al. **Biologia Molecular da Célula**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
- CARVALHO, H.E.; RECCO-PIMENTEL, S.M. **A Célula**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. E-book.
- KIERSZENBAUM, A. L.; TRES, L. L. **Histologia e Biologia Celular: uma introdução a patologia**. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
- LODISH, H. Molecular cell biology. 7th. ed. New York: W. H. Freeman, 2013.
  COOPER, G. M.; HAUSMAN, R. E. **A Célula: uma abordagem molecular**. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2007.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Química Geral		30

EMENTA

A disciplina pretende construir os fundamentos da estrutura da matéria e suas transformações, buscando aprofundar a correlação entre os aspectos microscópicos de substâncias e materiais diversos com suas propriedades macroscópicas e as formas de representá-los. Estudo dos átomos, moléculas e compostos diversos, abordando as ligações, interações intermoleculares e reações químicas, bem como cálculos estequiométricos e de concentração.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BROWN, T. L.; LEMAY JR., H. E.; BURSTEN, B. E.; BURDGE, J. R. **Química: A Ciência Central**, 13ª ed., Pearson Education Inc. 2017.
- ATKINS, Peter; JONES, Loretta; LAVERMAN, Leroy. **Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente**. Bookman Editora, 2018.
- RUSSELL, J. B.; BROTTO, M. E. (Coord.). **Química geral**. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1994.
- KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M. Jr. **Química Geral e Reações Químicas**. V. 1. 6ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- RUSSEL, J. B. **Química Geral**. Volume 2. 2ª ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1994.
- KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M. Jr. **Química Geral e Reações Químicas**. Volume 2. 6ª ed. São Paulo: Cengage Learning, 2016.
- ATKINS, P.; SHRIVER, D. **Química Inorgânica**; 4ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2008.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Introdução à Nutrição		30

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. Introdução à extensão universitária. 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.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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: http://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res_600_2018.html
- 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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA. **Regimento acadêmico da graduação (RAG)**. Juiz de Fora, p.28. 2016.
- 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: http://www.ufjf.br/nutricaogv.
- SAMPAIO, Sônia Maria Rocha, org. **Observatório da vida estudantil: primeiros estudos**. Salvador: EDUFBA, 2011, 273p. − ISAIA, Silvia Maria de

Aguiar. **A universidade como lugar de formação**. Porto Alegre: EDPUCRS, 2011. 238p.
- COULON, A. **O ofício de estudante: a entrada na vida universitária**. Educação e Pesquisa, v. 43, n. 4, p. 1239-1250, 1 dez. 2017.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Agroecologia		60

EMENTA

História das agriculturas no mundo. Domesticação e melhoramento genético de espécies. Sistemas agroalimentares e suas implicações na qualidade dos alimentos. Revolução Verde e Agronegócio. Impactos socioambientais do modelo de produção agroindustrial. Principais cultivos agrícolas brasileiros. Linhas de pensamento história das Agriculturas Alternativas. Agricultura Orgânica: bases conceituais e legais. Agroecologia: ciência, prática e movimento. Extensão Rural e transição agroecológica. Agrobiodiversidade e soberania alimentar. Cadeias agroalimentares curtas. Agricultura urbana e hortas agroecológicas. Políticas públicas para agricultura familiar e agroecologia no Brasil.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia: alguns conceitos e princípios**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2004. 1 recurso online (24 p.) Porto Alegre SAGAH 2018 1 recurso online ISBN 9788595028647.
- FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?**. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983. 93 p.
- MAZOYER, M. & ROUDART, L. **História das agriculturas no mundo: do Neolítico à crise contemporânea**. São Paulo: Editora UNESP; Brasília: NEAD, 2010.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CAPORAL, F. R.; PETERSEN, P. **Agroecologias e políticas públicas na América Latina: o caso do Brasil**. Agroecología, v. 6, p. 63-74, 2012.
- MACHADO, A. T. Construção histórica do melhoramento genético de plantas: do convencional ao participativo. **Rev. Bras. de Agroecologia**. 9(1): 35-50 (2014).
- MONTEIRO, D.; LONDRES, F. **Pra que a vida nos dê flor e frutos: notas sobre a trajetória do movimento agroecológico no Brasil**. In: SAMBUICHI, R. H. R. et.al. (Orgs). A Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica no Brasil, Brasília: IPEA. 2017, p.53-83.
- PETERSEN, P. F.; VON DER WEID, M. C. & FERNANDES, G. B. **Agroecologia: reconciliando agricultura e natureza. Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, 30 (252): 1-9. 2009.
- WEZEL, A. et al. Agroecology as a science, a movement and a practice. A review. **Agronomy for Sustainable Development**, 29. pp. 503-515, 2009.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Método Científico		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.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Sociologia da Saúde		45

EMENTA

O corpo e a saúde como construção social. Principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais no processo saúde-doença.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- FOUCAULT, Michel. **O nascimento da Clínica**. 7ª ed Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2011.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.
- LE BRETON, David. **A Sociologia do Corpo**. Petrópolis: Vozes, 2006.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALVES, P. C; MINAYO, M. C. S. **Saúde e doença: um olhar antropológico**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1994.
- BOLTANSKI, Luc. **As classes sociais e o corpo**. 3ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2004.
- CANESQUI, A. M; GARCIA, A. W. D. (org.) **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.
- CANESQUI, A. M. (org.) **Olhares sócioantropológicos sobre os adoecidos crônicos**. São Paulo: HUCITEC, 2007.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Composição de Alimentos		45

EMENTA

Introdução à composição de alimentos. Tabelas de composição de alimentos. Definição, estrutura, classificações dos diferentes alimentares. Conceitos, classificações, perfil e conteúdo de nutrientes, compostos bioativos, tóxicos, alérgenos e antinutrientes presentes nos diferentes grupos alimentares. Alimentos industrializados: aditivos alimentares, fortificação de alimentos, alimentos para fins especiais e rotulagem de alimentos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- PHILIPPI, S. T. **Pirâmide de alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 1ª ed. Manole, 2007. 408 p.
- KOBLITZ, M.G. B. **Bioquímica dos alimentos teoria e aplicações práticas**. 2ª ed. Guanabara Koogan 2019.
- SILVA, P. S. **Bioquímica dos alimentos**. SER – SAGAH, 2018.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CANDIDO, C. C., SANTOS, E. C., GAMES, G. M. O., CARELLE, A. C. **Guia técnico de nutrição e dietética**. 1ª ed. Manole 2019.
- SILVA, A. B. **Técnica dietética**. 2ª ed. SAGAH, 2018.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8ª edição, São Paulo:Atheneu, 2007. 276 p.

2º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Bioestatística		60

EMENTA

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.

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**. 2ª edição. John Willey & Sons Washington, 2004.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Bioquímica I	Biologia Celular	90
EMENTA			
A disciplina estuda aspectos estruturais das principais macromoléculas, seu metabolismo no organismo humano, sua importância fisiológica, propriedades fundamentais, mecanismos e a composição de tecidos e órgãos especializados.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
– NELSON, D. L., & Cox, M. M. (2019). **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 7ª ed, Porto Alegre: Artmed, 2019. – FERRIER, D.R. e Champe, P.C. **Bioquímica Ilustrada**, 7ª ed, Porto Alegre, editora Artmed, 2019. – MARZZOCO, Anita; Torres, Bayardo Baptista. **Bioquímica básica**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. – VOET, D. & Voet, J.G. Bioquímica, 4ª ed. São Paulo, editora Artmed, 2013.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
– DEVLIN, T.M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**, 6ª ed, São Paulo, editora Edgard Blucher, 2007. – MARKS, C. S.; ALLAN D.; LIEBERMAN, M**. Bioquímica Médica de Marks: Uma Abordagem Clínica**, 2ª ed, Porto Alegre: Artmed, 2007. – DEVLIN, T.M. **Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas**, 6ª ed, São Paulo, editora Edgard Blucher, 2007. – MARKS, C. S.; ALLAN D.; LIEBERMAN, M. **Bioquímica Médica de Marks: Uma Abordagem Clínica**, 2ª ed, Porto Alegre: Artmed, 2007.			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Diversidade e Morfologia de Plantas Alimentares e Medicinais	Biologia Celular	30
EMENTA			
História da Botânica e da Fitoterapia. Sistemática e Taxonomia Vegetal. Coleções botânicas e conservação da biodiversidade. Célula e metabolismo vegetal. Pigmentos vegetais e metabólitos secundários de interesse para as ciências da saúde. Tecidos vegetais: características e funções. Diversidade morfológica em			

raízes, caules, folhas, flores, frutos e sementes. Propagação de plantas alimentares e medicinais. Etnobotânica e sociobiodiversidade. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Plantas alimentares e medicinais nativas dos biomas brasileiros.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- EVERT, R.F.; RAVEN. P.H.; EICHORN, S.E. **Biologia vegetal**. 8ª ed. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014.
- MONTEIRO, S.C. & BRANDELLI, C.L.C. (Orgs.) **Farmacobotânica: aspectos teóricos e aplicação**. Artmed, 2017.
- STEIN, R. T.; FINKLER, R.; NOGUEIRA, M. B.; HAVERROTH, E. J. **Morfologia vegetal**. Porto Alegre SAGAH, 2019.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- APEZZATO-DA-GLÓRIA, B. A.; GUERREIRO, S. M. **Anatomia vegetal**. Viçosa: Editora UFV. 2003.
- JUDD, W.S.; CAMPBELL, C.S.; KELLOGG, E.A.; STEVENS, P.F. & DONOGHUE M.J. **Sistemática vegetal: um enfoque filogenético**. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- MARTINS-DA-SILVA, R.C.V.; SILVA, A.S.L.; FERNANDES, M.M. & MARGALHO, L.F. **Noções morfológicas e taxonômicas para identificação botânica**. Brasília/DF: Embrapa. 2014.
- OLIVEIRA, F.; AKISSUE, G. **Fundamentos de Farmacobotânica e de Morfologia Vegetal**. 3ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
- QUEIROZ, R. T. **Atlas de Morfologia Vegetal de Angiospermas**. UFPB, 2020.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Microbiologia Básica	Biologia Celular	60

EMENTA

Importância, histórico e evolução da Microbiologia como ciência. Morfologia e citologia de bactérias. Nutrição, cultivo e crescimento microbiano. Metabolismo bacteriano. Genética bacteriana: organização gênica e geração de variabilidade genética. Características gerais e reprodução dos fungos. Características gerais e ciclos replicativos dos vírus. Interação microrganismos-hospedeiro. Métodos de controle do crescimento microbiano: agentes físicos, químicos e antimicrobianos. Princípios de engenharia genética e biotecnologia. Microbioma do trato gastrointestinal.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; BENDER, K.S.; BUCKLEY, L.H.; STAHL, D.A.; FONSECA, F.G. **Microbiologia de Brock**. 14ª ed. Artmed. 2016.
- MURRAY, P.R. **Microbiologia Médica**. 9ª ed. Guanabara Koogan. 2022.

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– BROOKS, G.F.; CARROLL, K.C.; BUTEL, J.S.; MORSE, S.A.; MIETZNER, T.A.; ROCHA-DE-SOUZA, J.P.M.S.C.M. **Microbiologia Médica de Jawetz, Melnick & Adelberg**. 28ª ed. Artmed. 2022.
– FADER, R.C. **Burton Microbiologia para as ciências da saúde**. 11ª ed. Guanabara Koogan. 2021.
– OLIVEIRA, A.W.L.C. **Microbiologia para profissionais de saúde: bacteriologia, virologia, micologia e parasitologia**. Editora Intersaberes. 2022.
– SANTOS, N.S.O.; TOMANOS, M.T.V.; WIGG, M.D.; COUCEIRO, J.N.S.S. **Virologia Humana**. 4ª ed. Guanabara Koogan. 2021.
– TRABULSI, L.R. **Microbiologia**. 5ª ed. Atheneu. 2008.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
2º	Histologia e Embriologia Básicas	-	60

EMENTA

Estudo de fundamentos da Histologia e Embriologia básicas, com ênfase na análise de suas inter-relações com temas contemporâneos. Estudo dos Epitélios de Revestimento e Glandular, Tecidos Conjuntivos (propriamente dito e especializados), Tecido Muscular e Tecido Nervoso; Bases do desenvolvimento embrionário (fertilização, clivagem e formação do blastocisto, nidação, anexos embrionários, gastrulação, neurulação e dobramento do embrião).

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– JUNQUEIRA, L. U. C., CARNEIRO, J. **Histologia básica: texto e atlas**. 12ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 538 p.
– JUNQUEIRA, L. C. **Histologia Básica Texto & Atlas**. 13ª ed. Rio de Janeiro Guanabara Koogan. 2017.
– MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G**. Embriologia básica**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 361 p.
– ROSS, M. H., PAWLINA, W. **Histologia: texto e atlas: em correlação com biologia celular e molecular**. 6ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 987 p.
– SADLER, T. W. **Langman Embriologia médica**. 14ª ed. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2021.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Sistemas Alimentares	Agroecologia	60

EMENTA

Sistemas alimentares; Ambientes alimentares; Dietas sustentáveis; Cenário brasileiro e os sistemas alimentares; Sistemas alimentares, políticas públicas, saúde e sustentabilidade.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição**. Brasília, DF: OPAS; 2017. Disponível em < https://iris.paho.org/handle/10665.2/34289>
- MARCHIONI, D. M. L., CARVALHO, A. M. **Sistemas alimentares e alimentação sustentável**. Editora Manole, 2022.
- JACOB, M. **Sistemas alimentares para nutrição.** 1ª ed. Recife: Nupeea, 2021. 212 p. Disponível em < http://nutrir.com.vc/horta/JacobSistemas.pdf>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BELIK, W. Estudo sobre a Cadeia de Alimentos. Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola – Imaflora. Outubro, 2020, 128 p. Disponível em < https://www.ibirapitanga.org.br/wpcontent/uploads/2020/10/EstudoCadeiaAlimentos_%C6%92_13.10.2020.pdf>
- GRISA, G, SABOURIN, E., ELOY, L., MALUF, R. S. **Sistemas alimentares e territórios no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2022. 312 p. Disponível em <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/247725/001148498.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- PREISS, P. V. SCHNEIDER, S. **Sistemas alimentares no século 21: debates contemporâneos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. 360 p. Disponível em <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/211399/001115756.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- NORONHA, G. S. et al. **Alimentação e nutrição no Brasil: perspectiva na segurança e soberania alimentar**. Rio de Janeiro: Edições Livres; Fundação Oswaldo Cruz, 2023. 452p. Disponível em https://portolivre.fiocruz.br/node/2192
- IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. **As cinco dimensões dos sistemas alimentares no Brasil**: uma revisão de literatura. 2021, 108p.

Disponível em < https://alimentandopoliticas.org.br/wpcontent/uploads/2021/11/af-IDEC-Revisao-de-Literatura-ptbr-digital.pdf>

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Sistemas de Saúde		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).

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 ed. HUCITEC, 2013. 968 p.
- DUNCAN, B. B.; SCHIMIDT, M. I.; GIUGLIANI, E. R. J. **Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidência**. 3ª ed. 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 ed. Fiocruz, 2012. 1.110 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- AGUIAR, Z. N. SUS **Sistema Único de Saúde: antecedentes, percurso, perspectivas e desafios**. 1ª ed. Martinari, 2011. 189 p.
- MENDES, E. V. **Uma agenda para a saúde**. 2ª ed. 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 ed. Atheneu, 2013. 452 p.

3º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Genética	Biologia Celular	45

EMENTA

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.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. **Genética humana**. 3ª ed. Artmed, 2013. 775 p.

- PIERCE, B. A. **Genética essencial: conceitos e conexões**. 1ª ed. Guanabara Koogan. 2012. 505 p.
- SNUSTAD, D. P.; SIMMONS, M. **Fundamentos de genética**. 6ª ed. Guanabara Koogan. 2013. 760 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Epidemiologia Aplicada aos Serviços do Sistema Único de Saúde	Bioestatística	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 em saúde com ênfase na vigilância epidemiológica. Fundamentos da pesquisa epidemiológica: estudos descritivos e estudos analíticos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- MEDRONHO, R. et al. **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu, 2009.
- BRANDÃO, M. L. Vigilância epidemiológica. São Paulo: Editora Contentus, 2020.
- TIETZMANN, D. (Organizadora). **Epidemiologia**. São Paulo: Editora Pearson, 2014.
- BUSATO, IMS. **Epidemiologia e processo saúde-doença**. Curitiba: InterSaberes, 2016.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALMEIDA F. N., LIMA, M. B. **Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações**. Rio de Janeiro: Medsi: Guanabara Koogan, 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Guia de Vigilância em Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde (Disponível na Biblioteca Virtual do Ministério da Saúde. Atualizado regularmente).
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde**. Saúde Brasil: uma análise de situação de**. Brasília: Ministério da Saúde (Disponível na Biblioteca Virtual do Ministério da Saúde. Atualizado regularmente).

– BONITA, R. **Epidemiologia básica**. Editora: Organização Mundial da Saúde, 2ª Edição. 2010 (Livro disponível na Biblioteca virtual da OMS/WHO - http://whqlibdoc.who.int).

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
3º	Fisiologia Básica	Anatomia Humana Sistêmica / Biologia Celular/ Bioquímica I	60

EMENTA

Estudo da fisiologia da célula e dos sistemas orgânicos no Homo sapiens.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– AIRES, M. M. **Fisiologia**. 4ª ed, Guanabara Koogan, 2012.
– CURI, R.; PROCÓPIO, J. Fisiologia – 2ª ed, Guanabara Koogan, 2017
– WIDMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T. **Vander Fisiologia humana: os mecanismos das funções corporais**. 12ª ed. Guanabara Koogan, 2013.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Fundamentos de Imunologia	Biologia Celular	45

EMENTA

Mecanismos da resposta imune humoral e celular e sua correlação com a saúde e a doença.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– ABBAS, A. K. **Imunologia básica funções e distúrbios do sistema imunológico**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2021.
– ABBAS, A. K. **Imunologia celular e molecular**. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2019.
– MURPHY, KENNETH. **Imunobiologia de Janeway**. 8ª ed. Porto Alegre ArtMed 2014.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DELVES, P. J., MARTIN, S. J., BURTON, D. R., ROITT, I. M. ROITT, **Roitt - Fundamentos de imunologia**. 13º ed. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018.
- COICO, R; SUNSHINE, G. **Imunologia**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2010. 380.
- PARHAM, P. **O sistema imune**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 588 p.
- PAULA, O. S., **Práticas em imunologia**. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 76 p.
- VAZ, A. J.; TAKEI, K; BUENO, E. C. **Imunoensaios: fundamentos e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c 2007. 372 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Técnica Dietética	Composição de Alimentos	60

EMENTA

Conceitos básicos, importância e objetivos da técnica dietética para a Ciência da Nutrição. Definição de pesos e medidas, equivalência, per capita, porção, fator de correção e indicador de conversão. Ficha Técnica de Preparação. Estudo dos alimentos de origem animal e vegetal: seleção, conservação, pré-preparo, preparo e transformações ocorridas durante o processamento.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ARAUJO, W. M. C. **Alquimia dos alimentos**. 3ª ed. rev. ampl. Brasília: SENAC, 2015. 310 p.
- CAMARGO, E.B., BOTELHO, R.A., **Tecnica dietética: pré-preparo e preparo de alimentos: Manual de laboratório**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 203 p.
- MOREIRA, M.A. **Medidas caseiras no preparo dos alimentos**. 2ª ed. Goiânia: AB Editora, 2002. 144 p.
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 1ª ed. São Paulo: Editora Manole, 2003. 390 p.
- TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS Editora, 2000.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Avaliação Nutricional I	Bioestatística	60

EMENTA

Estudo dos determinantes do estado nutricional, das técnicas e métodos antropométricos para avaliação do estado nutricional nas diferentes fases da vida, da avaliação do estadiamento puberal, dos métodos de avaliação da composição corporal e das medidas antropométricas preditivas.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. **Avaliação nutricional: novas perspectivas**. 1ª edição. Roca, 2009. 432 p. Disponível na Biblioteca-Campus GV-Centro.
- ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. **Manual de Dietoterapia & Avaliação Nutricional** - 2ª Edição, São Paulo, Editora Atheneu, 2010, 302 p. Disponível em: https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/185969/pdf/0>
- CARDOSO, C.M.; SANTOS, P.M.L. **Avaliação nutricional para idosos acamados: manual de orientações para profissionais da saúde**. 1 edição, Porto Alegre: Editora EDIPUCRS, 2020, 87 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- 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.
- MUSSOI, T.D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2014. 320 p.
- MAZEPA, L. Avaliação Nutricional. 1 edição, Curitiba: Editora Contentus, 2020, 96 p.
- VASCONCELOS, V. G. **Avaliação Nutricional**. 1 edição, São Paulo: Editora Pearson Education do Brasil, 2016, 139 p.
- GOTTSCHALL, C.B.A.; SCHNEIDER, C.D.; RABITO, E.I.; BUSNELLO, F.M. **Guia prático de clínica nutricional: tabelas, valores e referências**. 1ª edição. São Paulo: Atheneu, 2012. 104 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Alimentação e Cultura	Sociologia da Saúde	30

EMENTA

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

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.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- 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.

4º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
4º	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia Básica	30

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.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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**. 21ª edição. American Public Health Association, 2005. 1.368 p.

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

EMENTA

Avaliação do Consumo Alimentar. Indicadores Clínicos do Estado Nutricional. Indicadores Bioquímicos do Estado Nutricional. Triagem de Risco Nutricional. Integração Aplicada dos métodos para o diagnóstico nutricional. Diagnóstico Nutricional Padronizado.

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.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- SANTOS, Eliane Cristina dos. **Deficiências nutricionais técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. São Paulo Erica 2015.
- 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.
- 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.
- MARCHIONI, Dirce Maria L.; GORGULHO, Bartira M.; STELUTI, Josiane. **Consumo alimentar: guia para avaliação**. São Paulo: Editora Manole, 2019.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
4º	Farmacologia	Fisiologia Básica	45

EMENTA

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.

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	HORAS
4º	Nutrição e Metabolismo	Fisiologia Básica	60

EMENTA

Nutrição e etapas do processo de nutrição. Propriedades, funções e metabolismo dos macronutrientes: carboidratos, fibras alimentares, lipídeos e proteínas. Integração metabólica. Metabolismo energético. Propriedades, funções e metabolismo dos micronutrientes: vitaminas e minerais. Água e eletrólitos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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

- COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6ª Edição. Manole, 2020. 1.368 p. ISBN 9786555761115.
- GROPPER, S. S. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. 5 a edição. São Paulo Cengage Learning 2016. ISBN 9788522126392.
- Lanham- New, Susan, A. ; Hill, Thomas R.; Gallagher, A. M.; Gallagher, A. M. **Introdução à nutrição humana** / Susan A. Lanham-New … [et al.] ; tradução Flávia Verechia – 3 a edição - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2022.
- NELSON, D. L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 8ª edição. Porto Alegre ArtMed 2022 ISBN 9786558820703.
- ROSSI, L. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. 1 a edição, 1112p. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan 2019. recurso online ISBN 9788527735476.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
4º	Planejamento de Cardápios	Técnica Dietética	60

EMENTA

Aspectos sensoriais na prática da nutrição. Introdução à gastronomia. Aproveitamento integral de alimentos. Planejamento e avaliação de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) institucionais. Cardápio para serviços de alimentação comerciais. Cardápio para diferentes grupos etários. Cardápios para dietas progressivas hospitalares. Cardápios para dietas especiais.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- MENDONÇA, R. J. **Cardápios: técnicas e planejamento**. São Paulo: Rubio, 2014.
- SILVA, S. C. S.; MARTINEZ, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3 ed. São Paulo: Roca, 2014.
- RODRIGUES, V. B. **Nutrição e Técnica Dietética II**. São Paulo: Pearson, 2016. v. 2. E-book.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ORNELAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8 ed. Atheneu, 2013. E-book.
- PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 4 ed. Barueri: Manole, 2019. E-book.
- ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. São Paulo: Rubio, 2014. E-book.
- JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M.; VANNUCCHI, H. **Dietética aplicada na produção de refeições**. São Paulo: Guanabara Koogan, 2012.
- BARCHIK, P. P. Planejamento de cardápios. Curitiba: Contentus, 2020. E-book.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
4º	Educação Alimentar e Nutricional	Alimentação e Cultura	60

EMENTA

Fundamentos do processo de ensino - aprendizagem. Tendências Pedagógicas. 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. Projetos e programas educativos para promoção da saúde e nutrição. Políticas e Programas governamentais de educação alimentar e nutricional.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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.
- DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
- LINDEN, S. **Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino**. 2a edição. Rio de Janeiro: Varela, 2011.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- AFONSO, M. L. M. (org). **Oficinas em dinâmica de grupo na área da saúde**. Editora Casa do Psicólogo, 2010. 389 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.
- OLIVEIRA, Z. M. R. **Educação infantil: fundamentos e métodos**. 7ª edição. Cortez, 2010. 256 p.
- GOMES, C. E.; SANTOS, E. C. **Planejamento alimentar – Educação nutricional para as diversas fases da vida**. São Paulo: Editora Érica, 2014. 128 p.
- ROCKETT, F.; CORRÊA, R. S. **Educação Nutricional**. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

5º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
5º	Parasitologia	Fundamentos de Imunologia	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.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- NEVES, D. P.; MELO, A. L.; LINARDI, P. M.; VITOR, R. W. A**. Parasitologia humana**. 12ª edição. 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.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- 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	HORAS
5º	Epidemiologia Nutricional	Epidemiologia Aplicada aos Serviços do Sistema Único de Saúde	45

EMENTA

Métodos para investigação epidemiológica do estado nutricional e segurança alimentar e nutricional na população. Relações entre condições de vida, fatores nutricionais e a ocorrência de doenças. Modelo Causal em Nutrição. Indicadores do estado nutricional, da insegurança alimentar e ambientes alimentares na comunidade. Transição nutricional. Classificação epidemiológica das condições nutricionais de populações. Inquéritos populacionais com levantamento de dados nutricionais na população brasileira. Panorama das carências nutricionais, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis. Estudos de validação de métodos/instrumentos de avaliação nutricional. Introdução à Prática Baseada em Evidências.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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

- SANTOS, E.C. D., & GOMES, C.E. T. (2015). **Deficiências Nutricionais - Técnicas de Avaliação, Prevenção de Doenças e Diagnóstico**. Editora Saraiva.
- 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.
- OLIVEIRA, J.M.D. (2021). **Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas**. Editora Manole.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
5º	Ética e Bioética		30

EMENTA

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).

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	HORAS
5º	Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição		90

EMENTA

Introdução à alimentação para coletividades no Brasil. Introdução ao planejamento físico-funcional de UAN. Edificação dos setores da UAN: composição, dimensionamento, alocação, particularidades estruturais e ambiência. Equipamentos da UAN: composição, especificações, dimensionamento e alocação. Planejamento de adequações na estrutura física da UAN. Desenvolvimento sustentável e sustentabilidade em UAN.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo, 10ª ed., 2013. 288p.
- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A., M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: Um Modo de Fazer. São Paulo**: Metha LTDA, 2003, 202p.
- PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 288p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BRASIL, ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, que dispõem sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde**. Diário Oficial da União, 2002.
- BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004. Disponível em: www.anvisa.gov.br.
- BRASIL. Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde. **Portaria CVS-5, de 9 de abril de 2013. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos**.
- ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Márcia Regina Pereira. Unidades **Produtoras de Refeições: Uma Visão Prática. Editora Rubio**, 2014.
- PROENÇA, R. P. C; SOUZA, AS; VEIROS, MB; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2005. 221 p.

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

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. Cultura de Segurança de Alimentos. Legislação sanitária. Controle de qualidade higienicossanitário em UAN: 5S, POP, MBP e APPCC.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 6. Barueri: Manole, 2019. 1034 p.
- GERMANO, P. M. L; GERMANO, M. I. S. **Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos**. Barueri: Manole, 2013. 602 p.
- SILVA JUNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. São Paulo: Varela, 2016. 623 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004. Disponível em: www.anvisa.gov.br.
- 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. C**ontrole 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	HORAS
5º	Nutrição de Adultos e Idosos	Avaliação Nutricional II / Planejamento de Cardápios / Nutrição e Metabolismo	60

EMENTA

Planejamento e adequação dietética de indivíduos saudáveis. Dieta de equivalentes e lista de substituições. Nutrição e dietética do adulto. Nutrição e dietética do idoso. 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.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- 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.
- NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO (NEPA) – UNICAMP. **Tabela Brasileira de Composição De Alimentos** - 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. 161 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
5º	Patologia	Histologia e Embriologia Básicas / Fisiologia Básica	45

EMENTA

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.

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.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- 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	HORAS
5º	Genômica Nutricional	Genética / Nutrição e Metabolismo	60

EMENTA

Bases para a nutrição molecular. Interação gene-nutriente. Nutrigenômica. Modulação da expressão gênica por nutrientes. Nutrigenética Polimorfismos gênicos na resposta à alimentação. Nutrição de precisão. Painéis nutrigenéticos. Epigenômica nutricional. Relação saúde-doença. Avanços e perspectivas.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BOSCO, S. M. D.; GENRO, J. P. **Nutrigenética e implicações na saúde humana**. 1ª edição. Atheneu, 2014. 227 p
- COMINETTI, Cristiane; ROGERO, Marcelo Macedo; HORST, Maria Aderuza (Org.). **Genômica nutricional dos fundamentos à nutrição molecular**. 1ª edição. Manole, c2017. XXIV, 528 p.
- SIMINO, Laís Angélica de Paula. **Nutrigenômica**. São Paulo Platos Soluções Educacionais S.A. 2021, 39p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6ª Edição. Manole, 2020. 1.368 p.
- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fazes da vida, na saúde e na doença**. 2ª edição. Barueru Manole, 2020. 1.288 p.
- DE ROBERTIS, E. M. F.; H.I.B., José. **Bases da biologia celular e molecular**. 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2006. 389 p. ISBN 9788527712033.
- NELSON, David L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 8ª edição. Porto Alegre ArtMed 2022.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2ª edição. Roca, São Paulo, 2010. 1.256 p.

6º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
6º	Gestão de Serviços de Alimentação	Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição / Higiene	90

		dos Alimentos e Vigilância Sanitária / Planejamento de Cardápios	

EMENTA

Técnica Dietética aplicada à 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. Gestão de eventos. Tópicos especiais em UAN.

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.
- ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. **Unidades produtoras de refeições: uma visão prática**. Rubio, 2014. 376 p.
- PAYNE-PALACIO, June. **Gestão de negócios em alimentação princípios e práticas**. 12ª ed. Barueri, Manole 2015.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Maria Fatima Garcia de. **Gestão de pessoas: em unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 76p
- 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.
- 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.
- 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, Celia Silverio. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação**. 3. ed. Brasília: Metha, 2011. 227 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
6º	Nutrição em Saúde Pública	Epidemiologia Nutricional	60

EMENTA

A nutrição em saúde pública. Inserção e atuação do Nutricionista nas Redes de Atenção à Saúde (RAS). Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN): propostas e desafios. Vigilância alimentar e nutricional e o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) nas esferas de gestão. Estruturação da vigilância das Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no contexto das RAS. Programas de prevenção e controle das principais carências nutricionais. Planejamento de intervenção nutricional em populações. Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada e Soberania Alimentar.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CERVATO-MANCUSO, A.M.; FIORE, E.G.; REDOLFI, S.C. da S. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. 1ª edição. Barueri (SP): Manole, 2015. 188 p.
- OLIVEIRA, J.M. de. **Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas**. 1ª edição. Barueri (SP): Manole, 2022. 230 p.
- TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A**. Nutrição em saúde pública**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. 540p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CARDOSO, M. A. **Nutrição em saúde coletiva**. 1ª edição. São Paulo: Atheneu, 2014. 364 p. DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 386p.
- MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Secretaria de Atenção Primária à Saúde**. Acesso em:< https://aps.saude.gov.br/>.
- ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. **Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. 1ª edição. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013. 225 p.
- SPINELLI, S.M.C. **Segurança alimentar, a soberania alimentar e a globalização**. 1ª edição. Curitiba: Contentus, 2020. 79p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
6º	Análise de Alimentos	Bioquímica I / Composição de Alimentos	60

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.

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	HORAS
6º	Nutrição Clínica Hospitalar	Nutrição do Adulto e do Idoso	45

EMENTA

Processo do cuidado nutricional hospitalar sistematizado. Dietas hospitalares. Desnutrição hospitalar. Suporte nutricional oral e enteral. Suporte nutricional parenteral.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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.
- CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2ª edição. Manole, 2005. 569 p.
- CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4. Barueri Manole 2019 1 recurso online ISBN 9788520464106.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14ª edição. Elsevier, 2018. 1160 p.
- CHIARELLO, P. G.; DIEZ-GARCIA, R. W.; JAPUR, C. C.; NAVARRO, A. M.; SICCHIERI, J. M. F. **Atualidades em Alimentação e Nutrição Hospitalar**. Editora Atheneu, 2016. 541 p.
- SILVA, S. M.; CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3ª edição. Roca, 2016. 1338 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.
- 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.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
6º	Nutrição Materno-Infantil	Nutrição do Adulto e do Idoso	75

EMENTA

Situação de saúde do grupo materno-infantil. Nutrição da gestante. Nutrição da nutriz. Nutrição do lactente.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2ª edição. Cultura Médica/Guanabara Koogan, 2009. 649 p. 2.

- CARVALHO, M. R.; GOMES, C. F. **Amamentação: bases científicas**. 4ª edição. Guanabara Koogan, 2017. 554 p.
- WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. **Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência**. 2ª edição. Manole, 2019. 1032 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. **Tratado de pediatria**. 3ª edição. Manole, 2014. 3640 p.
- COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F**. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2ª edição. Manole, 2020. 1370 p.
- FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M. C. **Nutrição do recém-nascido**. 1ª edição. Atheneu, 2005. 602 p.
- VASCONCELOS, M. J. O. B.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAÚJO, A. F. C. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. 1ª edição. Medbook, 2011. 758 p.

7º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
7º	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	Nutrição Clínica Hospitalar	90

EMENTA

Dietoterapia nas enfermidades orais, esofágicas, gástricas, câncer, pancreáticas, vesiculares, intestinais. Obesidade e desnutrição energético-proteica. Dietoterapia nos distúrbios alimentares. Doenças carenciais.

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.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
7º	Nutrição da Criança e do Adolescente	Nutrição de Adultos e Idosos	45

EMENTA

Situação de saúde da criança e do adolescente. Nutrição do pré-escolar. Nutrição do escolar. Nutrição do adolescente.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- 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-REQUISITOS	HORAS
7º	Tecnologia de Alimentos	Microbiologia Básica	60

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.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
7º	Trabalho de Conclusão de Curso I	Nutrição Clínica Hospitalar / Gestão de Serviços de Alimentação / Nutrição em Saúde Pública	15

EMENTA

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.

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 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 ed. 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.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
7º	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	Nutrição e Metabolismo	60

EMENTA

Introdução à nutrição em esporte e exercício físico. Bioenergética dos nutrientes no esporte e exercício físico e adaptações ao treinamento físico. Avaliação nutricional de desportistas e atletas. Metabolismo, recomendações e necessidades nutricionais para desportistas e atletas. Reposição hidroeletrolítica no esporte. Planejamento dietético de desportistas e atletas. Nutrição nas diferentes condições e modalidades de esportes e exercício físico. Recursos ergogênicos nutricionais e suplementos alimentares para desportistas e atletas.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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-REQUISITOS	HORAS
7º	Programa Nacional de Alimentação Escolar	Educação Alimentar e Nutrição / Planejamento de Cardápios / Gestão de Serviços de Alimentação	30

EMENTA

Alimentação escolar. Alimentação escolar e Direito Humano à Alimentação Adequada. A interface entre Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAE): histórico, legislação, objetivos e diretrizes. Atribuições do nutricionista PNAE. Gestão e controle social do PNAE.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- BRASIL. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**. Diário Oficial da União 2009; 16 jun.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução/CFN nº 465 de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências**. Diário Oficial da União 2010; 16 jun.

– BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Diário Oficial da União, 12 maio 2020.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Planejamento de cardápios para a Alimentação Escolar**. Brasília: FNDE, 2022.
– BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Caderno de Compras da Agricultura Familiar para o PNAE**. Brasília: FNDE, 2022.
– VENDRAMETTO, Oduvaldo. **Alimentação escolar vamos colocar os pratos à mesa: uma obrigação do Estado, um dever da sociedade**. São Paulo Blucher 2022.
– 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.
– CERVATO-MANCUSO, Ana Maria, FIORE, Elaine Gomes, REDOLFI, Solange Cavalcante Silva. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional**. 1ª edição. São Paulo: Manole, 2015.

8º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
8º	Nutrição Clínica em Pediatria	Nutrição Materno-Infantil	30

EMENTA

Abordagem preventiva e terapêutica nutricional de doenças crônicas não transmissíveis, carências nutricionais, como também distúrbios gastrointestinais, metabólicos, genéticos e do neurodesenvolvimento na infância. Estudo dos princípios e aplicações da terapia nutricional enteral e parenteral em pediatria.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– ROSS, A. C. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11ª edição. São Paulo: Manole, 2014. 1642 p.

– ESCRIVÃO, M. A.; LIBERATORE Jr., R. D. R.; SILVA, R. R. F. **Obesidade no paciente pediátrico: da prevenção ao tratamento**. 1ª edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2013. 264 p. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/180394/pdf/0>
– COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 1ª edição. São Paulo: Manole, 2013. 1257 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.
- VASCONCELOS, M. J. O. B.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAÚJO, A. F. C. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. 1ª edição. Medbook, 2011. 758 p.
- Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição / [organizado pela] Associação Brasileira de Nutrição; organizadora: Marcia Samia Pinheiro Fidelix. - São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. Disponível em: < https://www.asbran.org.br/storage/arquivos/PRONUTRI-SICNUT-VD.pdf>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primaria à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde**. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primaria à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf>

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14a edição. Elsevier, 2018.
- RIELLA, M.C.; MARTINS, C. **Nutrição e o Rim**. 2ª edição. Guanabara Koogan, 2013.
- 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.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5a edição. Atheneu, 2017. 3297 p.
- SILVA, S. M.; CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3ª edição. Roca, 2016. 1338 p.
- 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.
- LIMA, L. C.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia**. 2a edição. Rubio, 2018. 310p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
8º	Empreendedorismo e Marketing		30

EMENTA

Empreendedorismo: conceito e histórico. Perfil do empreendedor. Processo de empreender. Plano de negócio. Entidades de apoio ao empreendedor. Oportunidade para o empreendedorismo nas áreas de Saúde Coletiva, Nutrição Clínica e Alimentação Coletiva. Marketing: conceito e histórico. Tipos de marketing. Marketing pessoal. Posicionamento e segmentação de mercado. Responsabilidade social e ética em marketing.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- DORNELAS, J. **Dicas essenciais de empreendedorismo sugestões práticas para quem quer empreender**. 2. São Paulo: Atlas, 2023.
- TAJRA, S. F. **Empreendedorismo conceitos e práticas inovadoras**. São Paulo: ERICA, 2019.
- KOTLER, P., ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**, 15ª ed. Pearson, 2014. 804 P.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DORNELAS, J. **Empreendedorismo na prática mitos e verdades no empreendedor de sucesso**. 4ª ed. São Paulo: Fazendo Acontecer, 2020.
- RITOSSA, C. M. **Marketing Pessoal: quando o produto é você**. Editora Intersaberes, 2012.
- CILETTI, D. **Marketing pessoal estratégicas para os desafios atuais**. 2. São Paulo: Cengage Learning, 2017.
- TAJRA, S. F. **Planejando a carreira guia prático para o desenvolvimento pessoal e profissional**. 2. São Paulo: Erica, 2020.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Psicologia		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.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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**. 5ª edição. 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.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Terapia Nutricional em Situações Especiais	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	30

EMENTA
Desnutrição do paciente crítico, ferramentas de triagem e avaliação nutricional na Unidade de Terapia Intensiva (UTI), métodos de avaliação da composição corporal no paciente crítico. Planejamento da terapia nutricional no paciente crítico. Nutrientes específicos. Terapia nutricional em situações especiais. Gestão em 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 ed. 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 ed. Atheneu, 2014. 435 p. – NOZAKI, V. T.; GRAVENA, A. A. F.; ZANQUETTA, I. C.; BENNEMANN, R. M. **Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados**. 1ª ed. Rubio, 2013. 288 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Políticas Públicas e Gestão de Programas de Alimentação e Nutrição	Nutrição em Saúde Pública	30

EMENTA
Políticas públicas: conceito e histórico. Políticas públicas intersetoriais em alimentação e nutrição. Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

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. Fundamentos e modelos de gestão. O Nutricionista na gestão das políticas públicas e programas de alimentação e nutrição. Avaliação de programas em alimentação e nutrição.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CERVATO-MANCUSO, A. M.; FIORE, E. G.; REDOLFI, S. C. da S. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. 1ª edição. Barueri (SP): Manole, 2015. 188 p.
- SECHI, L. **Políticas públicas: conceitos, casos práticos, questões de concursos**. 3ª edição. São Paulo: Cengage Learning, 2019. 250 p.
- SPINELLI, S. M. C. **Segurança alimentar, a soberania alimentar e a globalização**. 1ª edição. Curitiba: Contentus, 2020. 79 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DIAS, R. **Gestão Pública – Aspectos atuais e perspectivas para atualização**. São Paulo: Atlas, 2017. 196.
- DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 386p.
- OLIVEIRA, J.M. de. **Nutrição em saúde coletiva**. 1ª edição. Barueri (SP): Manole, 2022. 230 p.
- ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. **Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. 1ª edição. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2013. 225 p.
- TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. (org). **Nutrição em saúde pública**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. 540p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Dietoterapia Ambulatorial	Nutrição do Adulto e do idoso	30

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14a ed. Elsevier, 2018.
- RIELLA, M. C.; MARTINS, C. **Nutrição e o Rim**. 2ª ed. Guanabara Koogan, 2013.
- BRINQUES, G. B. **Bioquímica humana aplicada à nutrição**. Editora Pearson 2014 173 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5ª ed. Atheneu, 2017. 3297 p.

- SILVA, S. M.; CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3ª ed. Roca, 2016. 1338 p.
- COELHO, J. M.; PAULA, T. P.; PERES, W. A. F**. Nutrição e fisiopatologia nas doenças hepáticas**. 1ª ed, 2014. 384p.
- CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2ª ed. Manole, 2005. 569 p.
- LIMA, L. C.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia**. 2ª ed. Rubio, 2018. 310p.

9º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
9º	Trabalho de Conclusão de Curso II	Trabalho de Conclusão de Curso I	15

EMENTA

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.

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 ed. Atlas, 2010. 200 p.
- TURATO, E. R. **Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa**. 4ª ed. Vozes, 2003. 688 p.
- VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. **Metodologia científica para a área da saúde**. 1ª ed. Elsevier, 2001. 256 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
9º	Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação para Coletividades	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Programa Nacional de Alimentação Escolar / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	270

EMENTA

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

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 ed. Metha, 2013. 378 p.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8ª ed. Atheneu, 2007. 276 p.
- PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. 1ª ed. Rubio, 2012. 288 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- AGUIAR, Odaleia Barbosa de; KRAEMER, Fabiana Bom; MENEZES, Maria Fatima Garcia de. **Gestão de pessoas: em unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 76p
- 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.
- 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.
- 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, Celia Silverio. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação**. 3. ed. Brasília: Metha, 2011. 227 p.

10º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
10º	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica	Programa Nacional de Alimentação Escolar / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	270

EMENTA

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

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**. 1ª edição. AS Sistemas, 2014. 254 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
10º	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	Programa Nacional de Alimentação Escolar / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	270

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.

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. **Nutrição: 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	HORAS
Eletiva	Assessoria e Consultoria em Serviços de Alimentação		30

EMENTA

Assessoria e consultoria em serviços de alimentação: conceitos e locais de atuação. Definição da carteira de serviços. Criação de empresa de consultoria em serviços de alimentação. Estratégias de divulgação e captação de clientes. Seleção de serviços prestados: elaboração e implantação de fichas técnicas de preparo, manual de boas práticas, procedimentos operacionais padronizados e instrução de trabalho, rotulagem nutricional, consultoria em controle de custos e aplicação da engenharia de
cardápios.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– DORNELAS, José. **Dicas essenciais de empreendedorismo sugestões práticas para quem quer empreender**. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2023.
– TAJRA, Sanmya Feitosa. Empreendedorismo conceitos e práticas inovadoras. São Paulo: Erica, 2019.
– CHESSER, Jerald W. **Gestão em serviços de alimentação liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. 5ª ed. Barueri: Manole, 2016.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– DORNELAS, José. **Empreendedorismo na prática mitos e verdades no empreendedor de sucesso**. 4. São Paulo: Fazendo Acontecer, 2020.
– BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004. Disponível em: www.anvisa.gov.br.
– RITOSSA, Cláudia Mônica. **Marketing Pessoal: quando o produto é você**. Editora Intersaberes, 2012.
– CILETTI, Dorene. **Marketing pessoal estratégicas para os desafios atuais**. 2. São Paulo: Cengage Learning, 2017.
– TAJRA, Sanmya Feitosa. **Planejando a carreira guia prático para o desenvolvimento pessoal e profissional**. 2ª ed. São Paulo: Erica, 2020.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Compostos bioativos em alimentos	Composição de Alimentos / Nutrição e Metabolismo.	45

EMENTA

Bases da ciência de alimentos funcionais. Identificação, classificação, fontes de compostos bioativos e seus mecanismos de ação para prevenção e controle de doenças. Mecanismos de ação dos compostos bioativos. Aplicações do conhecimento em compostos bioativos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– COSTA, N. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p
– PIMENTEL, C. V. M. B.; ELIAS, M. F.; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI, S. T. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. Barueri: Manole, 2019. (Acervo virtual)
– DOLINSKY, M. **Nutrição funcional**. São Paulo: Roca, 2009. 204 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– ADAMI, E. R. **Nutracêuticos e nutricosméticos**. Contentus, 2020.
– RAMALHO, A. **Alimentos e sua Ação Terapêutica**. Editora Atheneu, 2010.
– SALGADO, O. **Alimentos funcionais**. Editora Oficina de Textos, 2017.
– SAVIOLI, G.; CALEFFI, R. **Escolhas e impactos: gastronomia funcional**. 12. ed. São Paulo: Loyola, 2015. 254 p.
– SOUZA, L. **Nutrição funcional e fitoterapia**. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017.

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

EMENTA

Introdução ao estudo da gastronomia: história, conceitos básicos e relação com a nutrição. Confeitaria e panificação. Gastronomia brasileira. Gastronomia internacional. Harmonização de comidas e bebidas. Atualidades em gastronomia.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– SOUZA, A. S., et al. **Habilidades básicas em cozinha**. Porto Alegre: Sagah, 2020.
– WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1996.
– BAUER, A., PLANTIER, L. **As 100 palavras da gastronomia**. São Paulo: Tapioca, 2019.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– SILVA, S. C. S.; MARTINEZ, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3 ed. São Paulo: Roca, 2014.
– SEQUERRA L. **Cozinha Brasileira**. São Paulo: Pearson, 2018.
– PHILLIPPI, S. T., COLUCCI, A. C. A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri: Manole. 2018.
– BERNARDELLI J. C. **Planejamento e gestão de serviços gastronômicos**. Curitiba: Contentus 2020.

– TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Técnica Dietética aplicada à prática esportiva	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	30 h

EMENTA

Alimentação e nutrição antes, durante e após o exercício físico. Preparações culinárias aplicadas aos diferentes objetivos do atleta e esportista. Alimentos funcionais aplicados a prática esportiva.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. 1ª ed. Guanabara Koogan, 2011. 350 p.
– PHILIPPI, S.T., Colucci, A.A. **Nutrição e gastronomia**. 1ª. ed. Barueri: Manole, 2018. 512 p.
– SILVA, S.M.C.S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 432 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– CLARK, N. **Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.
– PHILIPPI, S.T., Colucci, A. C. A. **Nutrição e gastronomia**. 1 ed. Barueri: Manole, 2018. 512p.
– PIMENTEL, C. V. M., ELIAS, M. F., PHILIPPI, S. T. **Alimentos funcionais e compostos bioativos**. 1. ed. Barueri: Manole, 2019.
– SOCIEDADE BRASILEIRA DE MEDICINA DO ESPORTE. **Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas**: comprovação de ação ergogênica e potenciais de riscos para a saúde. Rev Bras Med Esporte 2009; 15: 3-12.
– THOMAS T. D, ERDMAN K. A, BURKE L. M. **Nutrition and athletic performance**. Med Sci Sport Exerc. 2016; 48(3):543-68.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Prática de Microbiologia de Alimentos	Microbiologia Básica	30 h

EMENTA

Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Análises microbiológicas de alimentos. Preparo de amostras para análises microbiológicas. Contagem de micro-organismos em placas. Determinação de coliformes totais, termotolerantes e E. coli. Análises microbiológicas de produtos alimentícios industrializados e produzidos artesanalmente, comercializados em Governador Valadares e região.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- 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

- BRINQUES, GRAZIELA BRUSCH. **Microbiologia dos alimentos**. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2016. v. 1. 200p.
- FRANCO, B. D. et al. **Microrganismos em Alimentos 8: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto**/International Commision on Microbiological Specifications for Foods. São Paulo: Blucher, 2015.
- SALVATIERRA, CLABIJO M. **Microbiologia.** Editora Saraiva, 2014.
- TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. Grupo A, 2017.

b. Área de Nutrição Clínica

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Suplementos alimentares	Nutrição do Adulto e do Idoso para Nutrição	30

EMENTA

Associação de dietas e suplementação para fins específicos. Regulamentação e avaliação da eficácia, indicações e doses de suplementos alimentares nos processos de saúde-doença e prática esportiva.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- FÁBIO MEDICI LORENZETI; LUIZ CARLOS CARNEVALI JÚNIOR; RICARDO ZANUTO. **Nutrição e suplementação esportiva: Aspectos metabólicos, fitoterápicos e da nutrigenômica**. Phorte Editora 2011 392 p.
- TIRAPEGUI, Julio. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 467 p.
- WAITZBERG, Dan L. **Nutrição Oral Enteral e Parenteral Prática Clínica** - 5ª Edição. Editora Atheneu 2017. 3169 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. **Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos**. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Rubio, c2016. 480 p.
- GOTTSCHALL, Catarina Bertaso Andréatta; Schpelder, Cláudia Dornelles;Rabito, Estela Iraci;Busnello, Fernanda Michielin. **Guia Prático de Clínica Nutricional - Tabelas, Valores e Referências**. Editora Atheneu 2012. 112 p.
- MAHAN, L. Kathllen.; ARLIN, Marian T. **Krause alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1228 p.

- PASCHOAL, Valéria; MARQUES, Natalia Cristina Ferreira Ramos; SANT'ANNA, Viviane Aparecida Rodrigues. **Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional**. 2. ed. São Paulo: VP Editora, 2015.
- WAITZBERG, Dan L**. Manual de Interações Fármaco Alimento Nutriente**. Editora Atheneu 2018 103 p.

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

EMENTA

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

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	HORAS
Eletiva	Fitoterapia em Nutrição Clínica	Nutrição do Adulto e do Idosos	30

EMENTA

Introdução à Fitoterapia, Fitoterapia no Sistema Nervoso Central (SNC), Fitoterapia no Sistema Cardiovascular, Fitoterapia no Sistema Respiratório, Fitoterapia no Sistema Digestivo, Fitoterapia no Sistema Endócrino, Fitoterapia no Sistema Urinário e Fitoterapia em Nutrição e Metabolismo.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- COSTA, E. A. **Nutrição e fitoterapia.** 3ª ed. Editora Vozes. 2014. 262 p.

– LIMA, S. R. M. R. **Fitomedicamentos na Prática Médica**. 2ª ed. Editora Atheneu. 2019. 496 p.
– CARVALHO, J. C. T., ALMANÇA, C.C.J. **Formulário de Prescrição Fitoterápica**. Editora Atheneu. 2010. 180 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– SAWAYA, A.L.; Leandro, C.G.; Waitzberg, D.L. **Fisiologia da Nutrição na Saúde e na Doença - Da Biologia Molecular ao Tratamento** - 2ª ed. Editora Atheneu 2018 800p.
– LIMA, C.P. **Plantas medicinais e fitoterapia**. Contentus 2020 110 p.
– LIMA, C.P. **Ensino das plantas medicinais: histórico e conceitos**. Contentus 2021. 109 p.
– WEIL, R. As **Ervas Que Curam**. Global Editora. 2015. 118 p.
– BRINQUES, G.B. **Bioquímica humana aplicada à nutrição**. Editora Pearson 2014 173p.

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

EMENTA

Identificar os aspectos clínicos de patologias intestinais. Patologias inflamatórias. Câncer. Compreender a ação dos nutrientes nessas patologias. Foodmaps. 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.
– 2. 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**. 5ª edição. Atheneu, 2017. 3297p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2ª ed. Manole, 2005. 569 p.
– KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14ª ed. Elsevier, 2018.1160 p.
– KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13ª ed. Elsevier, 2013. 1256 p.
– COMMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. **Genômica nutricional dos fundamentos à nutrição molecular**. 1ª ed. Manole, 2017. 538 p.
– ROSSI, L. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. 1ª ed. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara. Koogan. 2019. 1112 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Nutrição Comportamental	Nutrição do Adulto e Idoso	30

EMENTA
Estudar e compreender os conceitos de comportamento, atitudes e hábitos alimentares e identificar os determinantes das escolhas alimentares. Entender o papel das dietas restritivas e suas consequências no comportamento alimentar. Desenvolver habilidades de comunicação verbal e não verbal. Compreender e aplicar as técnicas da entrevista motivacional, terapia cognitivo comportamental e comer com atenção plena para a promoção de mudança do comportamento alimentar. Aplicação prática.
REFERÊNCIAS BÁSICAS
– ALAVARENGA, N. **Nutrição comportamental ciência, prática clínica e comunicação**. Santana de Parnaíba Manole 2023. – MARQUES, T. L. **Psicologia e reeducação alimentar**. Contentus 2020 114 p ISBN 9786557454220. – COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fazes da vida, na saúde e na doença**. 2ª edição. Barueru Manole, 2020. 1.288 p.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
– WRIGHT, J.H.; BASCO, M. R .; THASE, M. E . **Aprendendo a terapia cognitivo-comportamental: um guia ilustrado**. Porto Alegre, RS: Artmed, 2008. – GROPPER, SAREEN S. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. 5 a edição. São Paulo: Cengage Learning 2016. – LANHAM- NEW, SUSAN, A.; HILL, THOMAS R.; GALLAGHER, A. M.; GALLAGHER, A. M. **Introdução à nutrição humana** / Susan A. Lanham-New … [et al.]; tradução Flávia Verechia – 3 a edição - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. – SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2ª edição. Roca, São Paulo, 2010. 1.256 p. – ROSSI, L. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. 1 a edição, 1112p. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan 2019.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Diabetes na Prática Clínica	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	30
EMENTA			
Aspectos genéticos, fisiopatológicos e bioquímicos do Diabetes. Acompanhamento de pacientes ambulatoriais com Diabetes Mellitus. Avaliação do estado nutricional associado ao tratamento dietoterápico. Discussão dos casos clínicos e conduta nutricional. Avaliação do comportamento nutricional.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
– KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14ª ed. Elsevier, 2018. – COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fazes da vida, na saúde e na doença**. 2ª ed. Barueru Manole, 2020. 1.288 p.			

– SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 2ª ed. Roca, São Paulo, 2010. 1.256 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6ª Edição. Manole, 2020. 1.368 p.
– GROPPER, S. S. **Nutrição avançada e metabolismo humano**. 5ª ed. São Paulo Cengage Learning 2016.
– LANHAM-NEW, S., A.; HILL, THOMAS R.; GALLAGHER, A. M.; GALLAGHER, A. M. **Introdução à nutrição humana** / Susan A. Lanham-New … [et al.]; tradução Flávia Verechia – 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.
– BRINQUES, GB **Bioquímica humana aplicada à nutrição**. Editora Pearson 2014 173p.
– ROSSI, L. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. 1 a edição, 1112p. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan 2019.

c. Área de Nutrição em Saúde Coletiva

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Emergências em Saúde Pública Aplicada ao Sistema Único de Saúde	Epidemiologia Aplicada aos Serviços do Sistema Único de Saúde	30

EMENTA

Introdução conceitual e histórica sobre a Emergências em Saúde Pública. Compreender os conceitos de epidemia, surto, endemia, sindemia e pandemia. Fatores determinantes e condicionantes de para epidemias e endemia e doenças transmissíveis e doenças/agravos não transmissíveis. Enfrentamento das situações epidêmicas e endêmicas. elaboração do plano de contingência em situações de epidemia. Investigação de surtos. Abordagem específica de doenças endêmicas e epidêmica.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– MEDRONHO, Roberto et al. **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu, 2009
– BRANDÃO, Marlise Lima. **Vigilância epidemiológica**. São Paulo: Editora Contentus, 2020.
– TIETZMANN, Daniela (Organizadora). **Epidemiologia**. São Paulo: Editora Pearson, 2014.
– BUSATO, IMS. **Epidemiologia e processo saúde-doença**. Curitiba: InterSaberes, 2016.
– BRASIL. Ministério da Saúde. **Curso Básico de Vigilância Epidemiológica**. 2005. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância em Saúde Ambiental e Saúde do Trabalhador. Plano de Resposta às Emergências em Saúde Pública / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância em Saúde Ambiental e Saúde do Trabalhador. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 44 p.: il. Disponível em . Acessos em 19 ago. 2020.
– CARMO, Eduardo Hage; PENNA, Gerson; OLIVEIRA, Wanderson Kleber de. **Emergências de saúde pública: conceito, caracterização, preparação e resposta**. Estud. Av., São Paulo, v. 22, n. 64, p. 19- 32, 2008. Disponível em: https://doi.org/10.1590/S0103-40142008000300003. Acessos em 19 ago. 2020.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALMEIDA FILHO, Naomar; LIMA, Maurício Barreto. **Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Guia de Vigilância em Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde (Disponível na Biblioteca Virtual do Ministério da Saúde. Atualizado regularmente).
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Saúde Brasil: uma análise de situação de**. Brasília: Ministério da Saúde (Disponível na Biblioteca Virtual do Ministério da Saúde. Atualizado regularmente).
- BONITA, R. **Epidemiologia básica**. Editora: Organização Mundial da Saúde, 2ª Edição. 2010 (Livro disponível na Biblioteca virtual da OMS/WHO - http://whqlibdoc.who.int).
- MALTA, Deborah Carvalho; SILVA JR, Jarbas Barbosa da. **O Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil e a definição das metas globais para o enfrentamento dessas doenças até 2025: uma revisão**. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília , v. 22, n. 1, p. 151-164, mar. 2013 . Disponível em . acessos em 17 ago. 2020. http://dx.doi.org/10.5123/S1679-49742013000100016.
- DUNCAN, Bruce Bartholow et al . **Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: prioridade para enfrentamento e investigação**. Rev. Saúde Pública, São Paulo , v. 46, supl. 1, p. 126-134, Dec. 2012. Available from . access on 17 Aug. 2020. http://dx.doi.org/10.1590/S0034-89102012000700017.
- OLIVEIRA, Robson Bruniera de et al. **Emergências em Saúde Pública de importância Nacional e Internacional no Brasil**, 2006-2012. Revista de Saúde Pública de Santa Catarina, v. 7, n. 3, p. 17-32, 2015. Disponível em . Acessos em 19 ago. 2020.
- DONALISIO, Maria Rita; FREITAS, André Ricardo Ribas; ZUBEN, Andrea Paula Bruno Von. **Arboviroses emergentes no Brasil: desafios para a clínica e implicações para a saúde pública**. Revista de saúde pública, v. 51, p. 30, 2017. Disponível em . Acessos em 19 ago. 2020. https://doi.org/10.1590/S1518-8787.2017051006889
- 9. LANA, Raquel Martins et al. **Emergência do novo coronavírus (SARS-CoV-2) e o papel de uma vigilância nacional em saúde oportuna e efetiva**. Cadernos de Saúde Pública, v. 36, p. e00019620, 2020. Disponível em . Acessos em 19 ago. 2020. https://doi.org/10.1590/0102-311X00019620

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITOS	HORAS
Eletiva	Métodos para Avaliação da Qualidade de Dietas		30

EMENTA

Conceitos e aplicabilidade de métodos para avaliação da qualidade da dieta na prática clínica e em estudos científicos.

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.

– FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L. MARTINI, L.A. **Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos**. Barueri: Manole, 1ª ed. 2005. 350p.
– TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.S.L. **Avaliação Nutricional: Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1ª ed. 2009. 326p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– MOSSOI, T. D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan,1ª ed., 2014. 328p.
– MONEGO, E.; PEIXOTO, M.R.; SANTIAGO, R.; GIL, M. F.; CO, M. M. **Alimentos Brasileiros e Suas Porções – Um guia para avaliação do consumo alimentar**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 136p.
– Organização Mundial de Saúde - http://www.who.int
– Ministério da Saúde - http://portalsaude.saude.gov.br/
– Portal Capes - http://www.periodicos.capes.gov.br/

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

EMENTA

Nutrição, dieta e saúde bucal. Nutrientes essenciais para a saúde bucal. Nutrição e saúde bucal nas diferentes fases da vida. Nutrição e doenças bucais: cárie, doenças periodontais, carências nutricionais com impacto na saúde bucal, transtornos alimentares e outras. Cuidado integrado em nutrição e odontologia.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

– SILVA, ANDRÉA NEIVA, D. E MARCOS ANTÔNIO ALBUQUERQUE DE SENNA. **Fundamentos em Saúde Bucal Coletiva**. MedBook Editora, 2013.
– WAITZBERG, Dan L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. 2 v. ISBN 9788538807933
– ANTUNES, J. L. F.; PERES, M.A. **Epidemiologia da saúde bucal**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 709 p. (Fundamentos de odontologia). ISBN 9788527711364.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

– 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
– PINTO, VITOR G. **Saúde Bucal Coletiva**, 7ª edição. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo GEN, 2019.
– Portal Capes - http://www.periodicos.capes.gov.br/
– Ministério da Saúde - http://portalsaude.saude.gov.br/

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

EMENTA

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

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: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/D7508.htm>. 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	HORAS
Eletiva	Formação Integradora em Saúde		45

EMENTA

Interprofissionalidade na saúde. Interprofissionalidade e práticas colaborativas no cuidado. Educação integradora 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: <http://www.who.int/hrh/nursing_midwifery/en/.2010>. 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. **II 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	HORAS
Eletiva	Intervenções Coletivas	Educação Alimentar e Nutricional	30

EMENTA

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

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.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Prática Clínica Baseada em Evidências	Epidemiologia Aplicada aos Serviços do Sistema Único de Saúde	30

EMENTA

Saúde baseada em evidências (SBE): Conceito e implicações. Principais diretrizes norteadoras da prática clínica baseada em evidências (PBE). Interface entre a pesquisa científica e a SBE. Construção de perguntas clínicas para pesquisa científica no contexto da SBE. Nível das evidências científicas das pesquisas publicadas e qualidade das revistas científicas. Análise das informações científicas disponível. Busca de Evidências científicas em fontes primárias e secundárias. Pesquisas científicas com dados primários e secundários: vantagens e limitações. Pesquisas bibliográficas. Sistema Único de Saúde e PBE.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- MEDRONHO, Roberto et al. **Epidemiologia**. São Paulo: Atheneu, 2009.
- BRANDÃO, Marlise Lima. **Vigilância epidemiológica**. São Paulo: Editora Contentus, 2020.
- TIETZMANN, Daniela (Organizadora). **Epidemiologia**. São Paulo: Editora Pearson, 2014.
- BUSATO, IMS. **Epidemiologia e processo saúde-doença**. Curitiba: InterSaberes, 2016.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- GALVÃO, Cristina Maria; SAWADA, Namie Okimo. Prática baseada em evidências: estratégias para sua implementação na enfermagem. **Rev Bras Enferm**, Brasília v. 56, n. 1; p. 57-60, 2003. Disponível em: http://www.scielo.br/pdf/reben/v56n1/a12v56n1
- PEDROLO, E; DANSKI, MTR; MINGORANCE, P; AZZARI LSM; MÉIER, MJ; CROZETA K. A prática baseada em evidências como ferramenta para prática profissional do enfermeiro. **Cogitare Enferm**, v., n. 4, p. 760-763, 2009. Disponível em: https://revistas.ufpr.br/cogitare/article/view/16396/10875
- ASSOCIAÇÃO DA INDÚSTRIA FARMACÊUTICA DE PESQUISA. **A importância da pesquisa clínica para o Brasil**, 2019. Disponível em: https://www.interfarma.org.br/public/files/biblioteca/a-importancia-da-pesquisaclinicapara-o-brasil-interfarma.pdf
- DAINESI, Sonia Mansoldo; GOLDBAUM, Moisés. Pesquisa clínica como estratégia de desenvolvimento em saúde. **Rev. Assoc. Med. Bras**., São Paulo, v. 58:1, p. 2-6, Feb. 2012. Disponível em: http://dx.doi.org/10.1590/S0104-42302012000100002.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. **Diretrizes**

metodológicas: Sistema GRADE – Manual de graduação da qualidade da evidência e força de 3 recomendação para tomada de decisão em saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Ciência e Tecnologia. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em; http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_metodologicas_sistema_grade.pdf.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Fitoterapia no Âmbito da Atenção Nutricional e Aplicações em Pediatria		30

EMENTA

Abordagem sobre o uso de plantas medicinais e fitoterápicos na atenção básica à saúde. Legislação relacionada à fitoterapia. A fitoterapia na prática do nutricionista. Introdução sobre os aspectos farmacológicos, toxicológicos e prescrição de plantas medicinais e fitoterápicos. Aplicação da fitoterapia e dos fitoterápicos na prevenção e no tratamento de enfermidades na infância.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica**. Práticas integrativas e complementares: plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica/Ministério da Saúde**. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012, 156 p. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/praticas_integrativas_complementares_plantas_medicinais_cab31.pdf. Acesso em: 24 de out. 2022.
- Universidade Federal de Santa Catarina. Centro de Ciências da Saúde. Núcleo Telessaúde Santa Catarina. **Memento fitoterápico para prática clínica na AB** [recurso eletrônico] / Universidade Federal de Santa Catarina, Núcleo Telessaúde Santa Catarina. Florianópolis: CCS/UFSC, 2019. 87 p. Disponível em: https://ares.unasus.gov.br/acervo/html/ARES/13389/1/Memento_FINAL.pdf. Acesso em: 24 de out. 2022.
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Formulário de Fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira**, 2ª edição, 2021, 216 p. Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/formulariofitoterapico/2022-fffb2-versao-13-mai-2022.pdf>. Acesso em: 24 de out. 2022.
- LIMA, C.P. **Plantas Medicinais e Fitoterapia**. Editora Contentus.1 edição, 2020, 110 p. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/185709/pdf/0>
- LIMA, C.P. **Ensino das Plantas Medicinais: Histórico e Conceitos**. Editora Contentus.1 edição, 2021, 109p. Disponível em: < https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/193273/pdf/0>

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- COSTA, E.A. Nutrição e Fitoterapia: **Tratamento Alternativo através das Plantas**. 3 edição. Editora Vozes. Petrópolis, 2011. 262 p. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/149526/epub/0>

- BRASIL. Lei nº 5991, de 17 de dezembro de 1973. **Dispõe sobre o controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, e dá outras providências**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l5991.htm>. Acesso em: 24 de out. 2022.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 679 de 19 de janeiro de 2021. **Regulamenta o exercício das Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS) pelo nutricionista e dá outras providências**. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_679_2021.html>. Acesso em: 24 set. 2022. Retificada em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/DOU_688ret.pdf. Acesso em: 24 de out. 2022.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 680, de 19 de janeiro de 2021. **Regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista e dá outras providências**. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_680_2021.html>. Acesso em: 24 set. 2022. Retificada em: https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/DOU_680ret.pdf. Acesso em: 24 de out. 2022.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução cfn nº 731, de 21 de agosto de 2022. **Altera as Resoluções CFN nº 656, de 15 de junho de 2020, que dispõe sobre a prescrição dietética, pelo nutricionista, de suplementos alimentares, e nº 680, de 19 de janeiro de 2021, que regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista**. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res_731_2022.html. Acesso em: 24 de out. 2022.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Obesidade Infantil		60

EMENTA

Cenário epidemiológico da obesidade infantil. A multifatorialidade da obesidade infantil. Estratégias de prevenção e controle da obesidade infantil. O papel da Atenção Primária à Saúde frente a obesidade infantil.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS; INTERNATIONAL FUND FOR AGRICULTURAL DEVELOPMENT; UNICEF; WORLD FOOD PROGRAMME; WORLD HEALTH ORGANIZATION. **The State of Food Security and Nutrition in the World 2020: transforming food systems for affordable healthy diets**. Rome: FAO, 2020. Disponível em: https://www.fao.org/3/cc0639en/cc0639en.pdf
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Report of the Commission on Ending Childhood Obesity**. Implementation Plan: Executive Summary. Geneva: WHO, 2017. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/259349/WHO-NMH-PND-ECHO-17.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- UNICEF. **The State of the World's Children 2019: children, food and nutrition: growing well in a changing world**. New York: UNICEF, 2019. Disponível em: https://www.unicef.org/reports/state-of-worlds-children-2019.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BRASIL. Ministério da Saúde. **Atlas da Obesidade Infantil**. Brasília, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/dados_atlas_obesidade.pdf
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional: relatórios de acesso público**. Brasília, DF: MS, 2022. Disponível em: http://sisaps.saude.gov.br/sisvan/relatoriopublico/index
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **PROTEJA: Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil: orientações técnicas [recurso eletrônico]**. Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orienta_proteja.pdf
- HENRIQUES, Patrícia; O'DWYER, Gisele; DIAS, Patricia Camacho; BARBOSA, Roseane Moreira Sampaio; BURLANDY, Luciene. Políticas de Saúde e de Segurança Alimentar e Nutricional: desafios para o controle da obesidade infantil Artigo. **Ciência & Saúde Coletiva**, 23(12):4143-4152, 2018. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/9kPXt8rwxZcfXGWxnYJ7wTh/?format=pdf&lang=pt
- WHO/NMH/NHD. Global Nutrition Targets 2025. **Childhood Overweight Policy Brief**. Target: No increase in childhood overweight. Disponível em: file:///C:/BKP%20NILCEMAR/UFJFGV/Downloads/WHO_NMH_NHD_14.6_eng.pdf

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Genômica Nutricional no Contexto da Epidemiologia	Genômica Nutricional	30

EMENTA

Histórico e desenvolvimento da Genômica Nutricional. Genômica Nutricional, epidemiologia e saúde pública. Noções básicas de epidemiologia genética. Variabilidade Genética. Equilíbrio gênico. Diversidade genética da população. Frequências alélicas nos diferentes continentes. Avanços e Perspectivas dos estudos epidemiológicos em Genômica Nutricional.

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: genética médica**. 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.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- 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 Janeiro: Rubio, 2018.
– DAL BOSCO, S. M.; GENRO, J. P. **Nutrigenética e Implicações na Saúde Humana**. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2014.

d. Área Básica

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

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.

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	HORAS
Eletiva	Língua Inglesa Instrumental I		30

EMENTA

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

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	HORAS
Eletiva	Português Instrumental I		30

EMENTA

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

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.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Encontro de Saberes		30

EMENTA

Encontros de Saberes nas Universidades Brasileiras. Interculturalidade, ações afirmativas e inclusão social no ensino superior, na extensão e na pesquisa. Bases teóricas e legais para construção de políticas públicas de educação intercultural. Geopolítica, paradigma técnico-científico hegemônico e decolonização do pensamento acadêmico. Etnociências e transdisciplinaridade. Sociobiodiversidade, ancestralidades e territorialidades. Povos e comunidades tradicionais. Conflitos socioambientais. Rodas de saberes indígenas, quilombolas e camponeses.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CARVALHO, J. J. & FLOREZ, J. F. **Encuentro de Saberes: Proyecto para decolonizar el conocimiento universitario eurocéntrico**. Nómadas (Bogotá), v. 1, p. 131-147, 2014.
- COSTA FILHO, A.; MENDES, A. B. V. D**ireitos dos povos e comunidades tradicionais**. CIMOS/MPMG/UFMG: Belo Horizonte, 2014. 49 p.
- DIEGUES, A.C.; ARRUDA, R. S. V.; SILVA, V. C. F.; FIGOLS, F. A. B. & ANDRADE, D. **Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil**. São Paulo: MMA/ NUPAUB, 2000.
- JECUPÉ, K. W. **A Terra dos Mil Povos - História Indígena do Brasil contada por um índio**. 4ª Ed. São Paulo, Petrópolis. 1998.
- SANTOS, A. B. **Colonização, quilombos; modos e significações**. Brasília: UnB/INCTI/CNPq, 2015 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALVES, R. **Entre a ciência e a sapiência: o dilema da educação**. São Paulo: Loyola, 1999.

- CARVALHO, J. J. **As ações afirmativas como resposta ao racismo acadêmico e seu impacto nas ciências sociais brasileiras**. Série Antropologia, Brasília, v. 358, 2004.
- ESPÍNDOLA, H. S. **Sertão do Rio Doce**. Governador Valadares: Editora Univale, 2005.
- FREIRE, P. **Extensão ou comunicação?** Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983. 93 p.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**. São Paulo: Paz e Terra, 2002, p.13
- GUDYNAS, E. Bem Viver. pp 260-264, In: Descrecimento: vocabulário para um novo mundo. G. D'Alisa, F Demaria & G Kallis (orgs.). Tomo, Porto Alegre, 2016.
- KRENAK, M., KRENAK, J. C., KRENAK, M. KRENAK, O., KRENAK, I. ALMEIDA, M. I. & BAETA, A. M. (Org.), **Konne Pãnda: RÍthioc Krenak/Coisa tudo na língua Krenak**. MEC/UNESCO/SEE-MG, 1997.
- MAXACALI, R.; MAXACALI, P.; MAXACALI, I.; MAXACALI, S.. MAXACALI, M. & MAXACALI, T. **Hitupmã'ax/Curar**. Belo Horizonte: UFMG e Edições Cipó Voador, 2008.
- PARAÍSO, M. H. B. **Os botocudos e sua trajetória história**. In: CARNEIRO DA CUNHA, M. (org.). História dos Índios no Brasil. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.
- RIBEIRO, D. **O povo brasileiro; a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- SOARES, Geralda. **Os Borum do Watú: Os índios do rio Doce**. 1992. Contagem: CEFEDES, 1992.

e. Transdisciplinar

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Prática Extensionista		60

EMENTA

Ação de extensão: planejamento, execução e avaliação.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- GADOTTI, Moacir. **Extensão universitária: para quê**. Instituto Paulo Freire, v. 15, p. 1-18, 2017.
- CERVATO-MANCUSO, A.M. **Elaboração de programas de educação nutricional**. In: Diez-Garcia RW, Cervato-Mancuso AM. Mudanças alimentares e educação nutricional. RJ: Guanabara Koogan, 2011. 187-197 p.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA. Conselho Setorial de Graduação. Resolução Nº 75/2022, de 12 de julho de 2022. **Estabelece normas para a Inserção da Extensão nos Currículos de Graduação na Universidade Federal de Juiz de Fora**. Juiz de Fora: Conselho Setorial de Graduação, 2022.
-

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, 2014.

- FIOCRUZ. **Comunicação e informação em saúde**. Disponível em: https://www.icict.fiocruz.br/content/em-acesso-aberto-nova-biblioteca-virtual-reune-publicacoes-naarea-de-comunicacao-e
- AFONSO, M. L. M. (org). **Oficinas em dinâmica de grupo na área da saúde**. Editora Casa do Psicólogo, 2010. 389 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Tópicos Especiais em Nutrição		30

EMENTA

Abordagem de assuntos atuais, polêmicos e/ou relevantes na área da Nutrição.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- Advances in Nutrition.
- American Journal of Clinical Nutrition.
- Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- Advances in Nutrition
- Annals of Nutrition and Metabolism
- Revista de Nutricao
- Cadernos de Saúde Pública
- European Journal of Public Health

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 ou CET 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 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: C*ampus* 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.