



**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM
NUTRIÇÃO**

Projeto de **REFORMA CURRICULAR**
do Curso de Nutrição

Juiz de Fora, julho de 2015

Sumário

1. DENOMINAÇÃO DO CURSO	3
2. INTRODUÇÃO.....	3
3. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O CURSO.....	4
3.1. PÚBLICO ALVO.....	4
3.2. QUANTIDADE DE VAGAS.....	4
3.3. TURNO DE OFERTA	4
3.4. LOCAL DE REALIZAÇÃO DO CURSO	4
3.5. MODALIDADE DE OFERTA	4
3.6. DATA DE INÍCIO DO FUNCIONAMENTO DO CURSO	5
3.7. PROCESSO SELETIVO.....	5
3.8. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO.....	5
3.9. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR.....	11
4. O PROJETO PEDAGÓGICO.....	11
4.1. CONCEPÇÃO GERAL.....	11
4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	12
4.3. FUNDAMENTOS NORTEADORES DO CURSO	13
4.4. PERFIL PROFISSIONAL	15
4.5. PRINCIPAIS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	18
4.6. ESTRUTURA CURRICULAR	20
4.7. FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR.....	24
4.8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	24
4.9. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO.....	25
4.10. EMENTAS	26
4.11. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	53
4.12. REOFERTA DE DISCIPLINAS.....	54
4.13. ADAPTAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO.....	54
4.14. DIPLOMAÇÃO	54

4.15. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	54
ANEXO I – Formulários CG-03.....	56
ANEXO II – Formulários CD-01	56
ANEXO III – Tabela de Equivalência de Disciplinas	61

1. DENOMINAÇÃO DO CURSO

CURSO DE GRADUAÇÃO - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
- modalidade presencial -

2. INTRODUÇÃO

O Curso de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora foi criado em 2009 dentro do plano nacional de Reestruturação das Universidades Federais (REUNI), em um cenário de oito cursos da área de saúde da Universidade Federal de Juiz de Fora. O curso veio reforçar os programas da UFJF em uma atuação multiprofissional e interdisciplinar, formando recursos humanos, gerando conhecimentos e prestando assistência de qualidade na comunidade e região.

Apresenta um projeto pedagógico centrado no delineamento do perfil profissional, dos princípios que devem reger a prática do nutricionista, bem como na discriminação das competências e habilidades requeridas. Com uma estruturação mais qualitativa, é voltado para tornar o aluno mais apto para compreender e atuar diante das necessidades de saúde da população.

Esse Projeto Pedagógico está em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de Graduação em Nutrição (Parecer CNE/CES Nº 5, de 7/11/2001), com as Referências Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado (MEC, 2010) e com o Conselho Federal de Nutricionistas (Resolução 465/2010).

Após a construção do projeto pedagógico do curso, a sua aprovação foi efetivada em 08 de julho de 2008 no Conselho de graduação (CONGRAD), através da Resolução 44/2008, e em 11 de agosto de 2008 foi aprovado no Conselho Superior (CONSU) através da Resolução 09/2008, iniciando as suas atividades em março de 2009.

O Departamento de Nutrição foi criado em 27 de agosto de 2009, após a aprovação pelo Conselho de Unidade do Instituto de Ciências Biológicas (Pro. Nº 23071.011273/2009-98).

Em 2012, o curso teve sua avaliação pelo Ministério da Educação, e através dos referenciais de qualidade dispostos na legislação vigente daquele período, obteve nota 4,5 nas DIMENSÕES 1 (organização didático-

pedagógica) e 2 (Corpo docente, discente e técnico administrativo) e nota 3,5 na DIMENSÃO 3 (instalações físicas), com nota final 4.

3. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O CURSO

3.1.PÚBLICO ALVO

O público alvo para o curso de Nutrição são os alunos que concluíram o ensino médio e que foram aprovados nas modalidades de ingresso da Universidade Federal de Juiz de Fora.

3.2.QUANTIDADE DE VAGAS

A quantidade de vagas oferecidas por semestre é de 50 alunos, totalizando 100 alunos por ano.

3.3.TURNO DE OFERTA

O curso é ofertado em turno integral

3.4. LOCAL DE REALIZAÇÃO DO CURSO

O local de realização do curso é no Campus de Juiz de Fora, sendo as aulas realizadas em vários institutos e faculdades localizados no campus, à exceção dos estágios obrigatórios. Estes podem ser realizados tanto na cidade de Juiz de Fora, quanto em outros municípios.

3.5.MODALIDADE DE OFERTA

A modalidade de oferta é presencial.

3.6. DATA DE INÍCIO DO FUNCIONAMENTO DO CURSO

O curso de Nutrição iniciou sua primeira turma em março de 2009.

3.7. PROCESSO SELETIVO

Conforme estabelecido pelo Regimento Acadêmico de Nutrição (RAG), aprovado pela Resolução 13/2014 do Conselho Setorial de Graduação, o ingresso no Curso de Nutrição, assim como em todos os cursos da UFJF é por um dos critérios abaixo descritos:

- por processo seletivo público de ingresso originário, com classificação no limite das vagas definidas para cada curso;
- por reinscrição ao curso de origem;
- por mudança de curso no âmbito da UFJF;
- por transferência de curso de mesma área de outras IES;
- para obtenção de outra graduação;
- pelos programas de convênio;
- por transferência de aceitação obrigatória.

3.8. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

A Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), campus Juiz de Fora, está localizada na cidade de Juiz de Fora, Minas Gerais. A cidade é considerada polo regional da Zona da Mata e exerce significativa influência sobre essa mesorregião mineira. A inserção de Minas Gerais na região Sudeste do País, com extensas linhas fronteiriças com outros Estados líderes que têm alavancado o processo de desenvolvimento nacional, confere ao Estado a responsabilidade de buscar seu crescimento e afirmar seus valores, preparando seus quadros e instituições para as novas matrizes do desenvolvimento mundial.

A Zona da Mata Mineira é uma das doze mesorregiões do Estado de Minas Gerais, reunindo 142 municípios, agrupados em sete microrregiões: Cataguases, Juiz de Fora, Manhuaçu, Muriaé, Ponte Nova, Ubá e Viçosa.

Historicamente, sabe-se que a região da Zona da Mata Mineira foi uma das últimas a merecer a atenção do governo da Capitania de Minas Gerais no sentido de proceder à sua exploração e à sua ocupação, pelo fato de não ser uma região mineradora. Apenas no decorrer do século XIX é que se verificou um forte impulso populacional na Zona da Mata, motivado principalmente pela expansão do café.

Dentre as cidades que compõe a meso e microrregiões da Zona da Mata, Juiz de Fora destaca-se como a mais populosa, com estimativa de 550.710 habitantes para o ano de 2014, sendo a 4ª cidade mais populosa do Estado de Minas Gerais e a 36ª do Brasil. Uma das grandes vantagens comparativas de Juiz de Fora frente a outras cidades da região, reside em seu posicionamento geográfico estratégico. Sua área de influência estende-se por toda a Zona da Mata, uma pequena parte do Sul de Minas e também do Centro Fluminense. Juiz de Fora localiza-se a sudeste da capital do estado, distando desta cerca de 280 km. Situa-se ainda a 181 km do Rio de Janeiro/RJ e ocupa uma área de 1.429.875 km².

O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M) de Juiz de Fora é considerado elevado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD). Seu valor é de 0,828, sendo o 9º maior de todo estado de Minas Gerais (em 853), o 49º nono de toda a Região Sudeste do Brasil (em 1.666 municípios) e o 145º de todo o Brasil (entre 5.507 municípios). Considerando apenas a educação, o valor do índice é de 0,920, enquanto o do Brasil é 0,849. A cidade apresenta ainda uma das mais altas expectativas de vida do Brasil. É nítida sua vocação para os setores de comércio e serviços, sendo este responsável por 57,8% do Produto Interno Bruto (PIB) do município, enquanto a indústria gera 41,7% do PIB. As principais atividades industriais do município são a fabricação de alimentos e bebidas, produtos têxteis, artigos de vestuário, produtos de metal, metalurgia, mobiliário, montagem de veículos e outros. A agropecuária tem uma participação reduzida no PIB, com um alcance de apenas 0,5%.

Atualmente, Juiz de Fora é um centro de referência para muitos habitantes de municípios vizinhos que suprem carências locais ou, até mesmo, buscam serviços de melhor qualidade que os prestados em suas cidades (destaque para faculdades e serviços hospitalares). A instalação de faculdades

particulares nos últimos anos, que se somaram às já existentes e à UFJF, traz boas perspectivas para a concretização de um grande polo de negócios na cidade.

A UFJF, fiel à sua missão de “formar pessoal ético e competente, inserido na comunidade regional, capaz de construir o conhecimento, promover a cultura, o intercâmbio, fim de desenvolver a consciência coletiva na busca contínua da valorização e solidariedade humanas”, vem abrindo espaços para proporcionar a construção de saberes, em diferentes áreas, permitindo que pessoas realizem seus sonhos e efetuem seus cursos de graduação com qualidade, oferecendo oportunidades a todas as camadas da população de sua abrangência.

A UFJF, na área da saúde, oferece os cursos de graduação em Medicina, Odontologia, Enfermagem, Farmácia/Bioquímica, Fisioterapia e Educação Física. A criação do curso de Nutrição veio reforçar os programas da UFJF em uma atuação multiprofissional e interdisciplinar oferecendo à comunidade a possibilidade de ter um serviço que contemple o ser humano como um todo. É necessário ressaltar que o curso de Nutrição tem interface com todos os cursos acima citados evidenciando a importância da sua criação nessa Universidade.

Além disso, considerando-se os programas de pós-graduação *latu e stricto senso*, tais como Saúde Brasileira, Saúde Coletiva, Programa de Saúde de Família, Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados, o curso de Nutrição e o Departamento como um todo contribuem não só como provedor de infraestrutura, mas também de técnicos administrativos, discentes e docentes e suas respectivas linhas de pesquisa, ampliando a interdisciplinaridade dos cursos. Esta integração possibilita ao aluno egresso do curso de Nutrição a sua inserção nos programas de pós-graduação supra citados.

O curso de Nutrição abriu para a UFJF um novo leque de possibilidades para desenvolver pesquisas e estudos em conjunto entre essa área do conhecimento e as demais, cumprindo o objetivo principal de toda a universidade que é unir ensino, pesquisa e extensão no exercício da interdisciplinaridade e multiprofissionalismo. Pela característica específica do curso de Nutrição, este pode promover a integração dos alunos e professores

dos cursos da UFJF, o que é de fundamental importância para o fortalecimento e desenvolvimento dessa Instituição.

Com a criação do curso de Nutrição é possível oferecer à comunidade mais um profissional atuante na área da saúde. Juiz de Fora possui diversos estabelecimentos comerciais de alimentos (indústrias de alimentos, restaurantes e fornecedoras de refeições transportadas, padarias, supermercados, buffets, lanchonetes e similares), creches, escolas, clubes esportivos e academias. Além disso, na cidade existem diversos consultórios, clínicas e hospitais (públicos, filantrópicos e privados). Apesar disso, foram constatadas áreas carentes de profissionais nutricionistas no âmbito da Saúde Pública.

Em todos os estabelecimentos e locais supracitados, a presença do profissional é fundamental, fazendo-se notar no planejamento, organização, direção, supervisão, avaliação dos serviços de alimentação e nutrição, assistência dietética e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde, entre outras atividades de competência exclusiva do nutricionista ou compartilhada com outros profissionais da área da saúde.

Neste sentido, vale ressaltar que o curso de Nutrição não se apresenta somente como mais um curso, pois compõe e constrói junto ao núcleo de ensino, pesquisa e extensão, já existente e cuja área de concentração volta-se aos diversos campos das ciências. O curso tem como conceito norteador a postura ética no desenvolvimento de um trabalho fundamentado na co-responsabilidade e a formação de profissionais de qualidade voltados para o desenvolvimento e respeito do ser humano em sua totalidade.

Contexto de Inserção do Curso na Região

A demanda por profissionais da área de Nutrição vem crescendo nos últimos anos, principalmente devido ao processo de transição alimentar e nutricional vivenciado no país. Além disso, as evoluções tecnológicas na produção de alimentos, com ênfase na importância da alimentação para a saúde e no conceito de segurança alimentar, reafirmam a alimentação como direito humano básico. Esses fatores implicam constantes mudanças e

redefinições das competências necessárias à prática profissional e exigem novas formas de atuação para o nutricionista.

O curso de nutrição proposto segue uma visão geral da questão alimentar que considera desde o abastecimento, processo de produção e acesso universal aos alimentos, assim como o aspecto cultural da alimentação e nutricional abrangendo as questões relativas à composição, à qualidade, aproveitamento biológico e à ética profissional.

Seguindo este ponto de vista a criação do curso de Nutrição na Universidade Federal de Juiz de Fora visa formar profissionais nutricionistas na Região para atuação como educadores alimentares, prescrevendo dietas e elaborando cardápios, orientando a população, desenvolvendo políticas públicas dentro dos preceitos da ciência da Nutrição. Um profissional generalista, humanista e crítico voltado para as necessidades de saúde da população, com conhecimento amplo e sólido de todas as etapas e das dimensões que envolvem o processo de alimentação e nutrição humana, tanto individualmente como coletivamente, sadios e enfermos, buscando a promoção, prevenção, manutenção, recuperação e reabilitação da saúde.

O desenvolvimento e a capacitação de recursos humanos constituem um mecanismo privilegiado para que o setor de saúde possa dispor de pessoal capacitado para prover a sociedade de profissionais competentes e comprometidos com a melhoria da qualidade de vida da população.

A busca por uma melhor qualidade de vida torna imprescindível, a formação de profissionais que orientem através da educação, prevenção e tratamentos que levem a uma vida saudável, sem que para isto, se tenha que violentar orgânica e fisicamente o ser humano. Esse desafio de fomentar e dinamizar estas práticas é solidificado na região de abrangência desta Instituição, com a presença de vários cursos, entre eles o Curso de Nutrição da UFJF. A Universidade Federal de Juiz de Fora recebe estudantes não somente da cidade de Juiz de Fora e região, mas também de vários municípios do Estado de Minas Gerais e de outros estados da União, entretanto possui uma característica nitidamente regional.

A Nutrição é o campo da ciência que tem apresentado grande evolução quanto ao conhecimento científico. Mesmo sendo um campo novo, os métodos

de prevenção e tratamento estão cada vez mais sofisticados e atuantes nas equipes multiprofissionais.

Com o desenvolvimento das cidades e do país, amplia-se cada vez mais o mercado de trabalho para o profissional nutricionista. Um bom exemplo da necessidade do curso de Nutrição nessa Região a necessidade de profissionais em hospitais, consultórios e clínicas, instituições públicas e privadas, creches, restaurantes e escolas, fornecedoras de refeições.

Juiz de Fora é uma cidade de porte médio situada na região sudoeste do estado de Minas Gerais destacando-se nos setores de saúde, cultura, educação e serviço. Assim a cidade funciona como pólo de convergência, principalmente na região da Zona da Mata, sendo macro-região do Sistema Único de Saúde. Neste contexto a UFJF tem sido reconhecida pela excelência de formação acadêmica.

Contexto de Inserção do Curso na Instituição

A Universidade Federal de Juiz de Fora, fiel à sua missão de “formar pessoal ético e competente, inserido na comunidade regional, capaz de construir o conhecimento, promover a cultura, o intercâmbio, fim de desenvolver a consciência coletiva na busca contínua da valorização e solidariedade humanas”, vem abrindo espaços para proporcionar a construção de saberes, em diferentes áreas, permitindo que pessoas realizem seus sonhos e efetuem seus cursos de graduação com qualidade, oferecendo oportunidades a todas as camadas da população de sua abrangência.

A UFJF, na área da saúde, oferece os cursos de graduação em Medicina, Odontologia, Enfermagem, Farmácia/Bioquímica, Fisioterapia e Educação Física. A criação do curso de Nutrição vem reforçar os programas da UFJF numa atuação multiprofissional e interdisciplinar oferecendo à comunidade a possibilidade de ter um serviço que contemple o ser humano como um todo. É necessário ressaltar que o curso de Nutrição tem interface com todos os cursos acima citados evidenciando a importância da sua criação nessa Universidade. Além disso, considerando-se os programas de pós-graduação *latu e stricto sensu*, na área de saúde, tais como Saúde Brasileira, Saúde Coletiva, Programa de Saúde de Família e outros, o curso de nutrição e

o Departamento como um todo contribuirão não só como provedor de infraestrutura, mas também de recursos humanos e docentes e suas respectivas linhas de pesquisa, ampliando a interdisciplinaridade dos cursos. Esta integração permitirá ao aluno egresso do curso de nutrição nos programas de pós-graduação supracitados. Além disso, o Departamento de Nutrição vislumbra a criação de cursos de pós-graduação em nutrição com a finalidade de aprofundar os conhecimentos científicos na área.

Assim com a existência do curso de Nutrição, além de oferecer à comunidade mais um profissional atuante na área da saúde, a UFJF abre para a instituição um novo leque de possibilidades para desenvolver pesquisas e estudos em conjunto entre essa área do conhecimento e as demais, cumprindo o objetivo principal de toda a universidade que é unir ensino, pesquisa e extensão no exercício da interdisciplinaridade. Pela característica específica de interdisciplinaridade do curso de nutrição, este poderia promover a integração dos alunos e professores de todos os cursos de saúde o que é de fundamental importância para o fortalecimento e desenvolvimento dessa Instituição.

3.9. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

- ❖ Integralização curricular: 5 anos (10 semestres letivos)
- ❖ Tempo mínimo: 5anos (10 semestres letivos)
- ❖ Tempo médio: 5 anos (10 semestres letivos)
- ❖ Tempo máximo: 7,5 anos (15 semestres letivos)
- ❖ Carga horária total (CHT): 3615 horas

4. O PROJETO PEDAGÓGICO

4.1. CONCEPÇÃO GERAL

Assegurar ao egresso em Nutrição, uma formação generalista, humanista e crítica, capacitando-o a atuar em todas as áreas do conhecimento,

em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais, tornando-o apto a atuar na Educação em Saúde, mais especificamente na promoção e prevenção, manutenção e recuperação da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautada em princípios éticos, com reflexão da realidade econômica, política, social e cultural.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O aluno egresso do Curso de Nutrição deverá estar apto a:

- compreender as bases conceituais dos princípios humanísticos, éticos e bioéticos; das relações interpessoais; comunicação e informação, e métodos da ciência, tecnologia e processo de trabalho.
- compreender os conceitos centrais envolvidos na prática profissional: saúde; processo saúde e doença; segurança alimentar; atenção à saúde e atenção alimentar e nutricional.
- compreender a relação homem e alimento nas suas múltiplas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas
- supervisionar os regimes alimentares destinados à recuperação e manutenção da saúde do homem;
- prescrever, avaliar e supervisionar dietas para pacientes, planejando programas de reeducação alimentar específicos para cada tratamento;
- organizar e acompanhar programas de nutrição, identificando as carências dietéticas das comunidades e elaborar condutas com finalidade corrigi-las;
- elaborar programas de educação alimentar baseados na composição química e nas modernas técnicas de preparo, conservação e higiene dos alimentos;
- planejar, organizar, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição em cozinhas industriais, como função de compra, estocagem, preparo, distribuição, higienização e controle dos alimentos;
- treinar e supervisionar o trabalho do pessoal da área de produção de refeições em restaurantes, escolas, hospitais ou firmas especializadas em alimentação;

- realizar estudos em laboratórios de pesquisas alimentares, universidades e centros científicos para investigação dos nutrientes e das propriedades dos alimentos;

4.3. FUNDAMENTOS NORTEADORES DO CURSO

O relatório da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI, da Organização das Nações Unidas para a educação, a ciência e a cultura (UNESCO), salienta que a educação deve ser concebida como um todo para poder dar resposta ao conjunto de suas missões, ou seja "a educação deve organizar-se à volta de quatro aprendizagens fundamentais que, ao longo de toda a vida, serão de algum modo, para cada indivíduo, os pilares do conhecimento: aprender a conhecer, isto é, adquirir os instrumentos da compreensão; aprender a fazer, para poder agir sobre o meio envolvente; aprender a viver juntos, a fim de participar e cooperar com os outros em todas as atividades humanas e finalmente, aprender a ser, via essencial que integra os três precedentes".

Com base nestas recomendações, o Projeto pedagógico para a criação do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora assume como princípios norteadores:

4.1.1 A indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão

Assumir que o ensino, em seus diferentes níveis, a pesquisa e a extensão devem ser vistos como interdependentes e indissociáveis. O ensino, a força motriz da Universidade, a sua maior razão de ser, deve estar presente na formação do pesquisador e nas atividades extensionistas da Universidade, a pesquisa realimenta o processo de ensino aprendizagem já que sua força esta na formação de novos conhecimentos e encontra na extensão e no próprio ensino campos fecundos de investigação. Por outro lado as atividades de extensão permitem que a Universidade dialogue com a comunidade local e regional e aproxime os estudantes da realidade de suas comunidades, alimentando os projetos de pesquisa como novos desafios para a construção de novos conhecimentos.

4.1.2 A prática profissional como eixo fundamental da aprendizagem

O processo de formação do nutricionista busca associar teoria e prática no sentido de fazer com que o aluno perceba e vivencie as atividades de cuidados alimentares, nos mais diversos níveis do desenvolvimento humano. Portanto, as temáticas formadoras do nutricionista, buscam integrar o aluno nos principais segmentos da profissão: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde pública, nutrição nos esportes e indústria de alimentos.

O trabalho docente do professor que atua no Curso de Nutrição deve ser voltado para operacionalizar atividades em que o aluno identifique o meio social e cultural, que a reflexão e ação dos níveis teórico e prático possibilitem a tomada de decisões nos diversos segmentos da profissão, tornando-se comprometido com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o nas dimensões cognitivas, afetivas, éticas, estéticas, de relação interpessoal e de inserção social. A prática não se reduz a eventos empíricos ou ilustrações pontuais. Lida-se com a realidade e dela se retira os elementos que conferirão significado e direção às aprendizagens.

Salienta-se, assim, que no processo ensino-aprendizagem idealizado para o Curso de Nutrição, o professor deverá ter como tarefa básica oferecer condições para análise, discussão, reflexão e busca de soluções acerca da realidade local e nacional, obtendo-se a prática de um paradigma que leve o acadêmico à construção do conhecimento.

4.1.3 A interdisciplinaridade e o multiprofissionalismo

Na diversidade que marca as conceituações e as práticas interdisciplinares, é possível identificar pontos comuns: o sentido da relação, a valorização da história dos diferentes sujeitos/disciplinas envolvidas, o movimento de questionamento e dúvida, a busca por caminhos novos na superação de problemas colocados no cotidiano, a ênfase no trabalho coletivo e na parceria e o respeito pelas diferenças. É possível pensar que a interdisciplinaridade constitui em um caminho para que áreas científicas distintas e separadas encontrem-se e produzam novas possibilidades

O objeto de trabalho da formação do nutricionista é o alimento como suporte para a manutenção, crescimento e desenvolvimento do ser humano integral, desta forma a própria matéria de formação do nutricionista, o alimento, tem caráter interdisciplinar, se observamos os diferentes enfoques pelos quais pode ser estudado: a produção, a riqueza cultural, a relação entre alimento e construção de identidades, a utilização do alimento como nutriente, o estudo da composição nutricional, o alimento como produtor de saúde e como redutor das enfermidades.

Portanto, a interdisciplinaridade favorece o redimensionamento das relações entre diferentes conteúdos contribuindo para que a fragmentação dos conhecimentos possa ser superada. A interdisciplinaridade também implica pensar novas interações no trabalho em equipe multiprofissional, configurando trocas de experiências e saberes numa postura de respeito à diversidade, cooperação para efetivar práticas transformadoras, parceira na construção de projetos e exercício permanente do diálogo.

4.4. PERFIL PROFISSIONAL

O Curso de Nutrição da UFJF – campus Juiz de Fora tem como objetivo formar um egresso com formação generalista apto a atuar nas áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se fazem necessárias para a promoção, manutenção e recuperação da saúde. Preparados para enfrentar os desafios no exercício de sua profissão com espírito crítico e princípios éticos. Segue uma visão sobre a alimentação que considera o abastecimento, passando pelo processo de produção e acesso universal aos alimentos, o aspecto cultural da alimentação, o aspecto nutricional e, conseqüentemente, as questões relativas à composição, à qualidade, ao aproveitamento biológico a saúde e à ética profissional.

4.1.4 Competências e habilidades gerais

- I. **Atenção à saúde:** os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção,

promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo.

- II. Tomada de decisões:** o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.
- III. Comunicação:** os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de tecnologias de comunicação e informação.
- IV. Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.
- V. Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, quanto tornarem-se empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

VI. Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem demonstrar responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, proporcionando assim, condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

4.1.5 Competências e habilidades específicas

- I. Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- II. Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- III. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.
- IV. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
- V. Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
- VI. Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.
- VII. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional dos indivíduos sadios e enfermos;
- VIII. Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.
- IX. Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

- X. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- XI. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde. Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.
- XII. Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.
- XIII. Atuar em marketing em alimentação e nutrição.
- XIV. Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.
- XV. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.
- XVI. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.
- XVII. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.

4.5. PRINCIPAIS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar as seguintes grandes áreas: **Ciências Biológicas; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Ciências dos Alimentos.**

A matriz curricular proposta parte de eixos temáticos, não mais interpretados como uma listagem de disciplinas tradicionais, mas um conjunto integrado de tópicos curriculares relacionados às competências exigidas do profissional.

Vislumbrando a formação de um profissional de nutrição com uma visão generalista e humanista, optou-se por organizar o conteúdo curricular em eixos temáticos respeitando assim a interdisciplinaridade e flexibilidade, necessárias para a formação de profissionais de saúde comprometidos com atuações críticas e potencialmente transformadoras da realidade social. Os eixos temáticos foram constituídos por temas curriculares partindo do geral para o específico, prevendo a articulação e integração entre os eixos propostos, enfatizando dessa forma uma educação interdisciplinar e multiprofissional, tendo como um dos mecanismos para este fim as disciplinas denominadas "Atividades práticas".

O primeiro eixo, chamado "**Do átomo aos sistemas biológicos**" tem como objetivo apresentar aos alunos as bases celulares, moleculares, genéticas, anatômicas e fisiológicas que se integram para a formação dos diferentes sistemas de um único organismo habilitando o estudante, em formação, a discutir de forma abrangente e multidisciplinar como os diferentes sistemas interagem de modo a garantir a saúde envolvendo o processo de alimentação e nutrição humana.

O Segundo eixo, chamado "**O ser humano e sua inserção social**" visa discutir a formação em saúde como um processo de práticas sociais, permeado pelas concepções de saúde, adoecimento e condicionantes históricos. Abordando conteúdos temáticos em diversas disciplinas relacionada a alimentos e nutrição ao ser humano como ser cultural e social; natureza, cultura e sociedade; trabalho e organização social; pobreza e desigualdade social; construção do saudável e patológico; políticas públicas e direitos e educação e aprendizagem em saúde.

O terceiro eixo chamado "**Ciência dos alimentos**" tem como objetivo apresentar aos alunos os princípios tecnológicos e instrumentalizar os futuros nutricionistas aplicados nos processos de preparo, armazenamento,

processamento, controle, conservação, embalagem, distribuição e utilização dos alimentos e produtos alimentícios, bem como seu impacto no valor nutricional dos alimentos, na biodisponibilidade dos nutrientes e na saúde humana. Além de capacitá-los nos processos de produção, distribuição e utilização biológicas dos alimentos na sociedade e seus determinantes.

O quarto e último eixo chamado de "**Alimentação, Nutrição e Saúde**" pretende desenvolver conceitos e práticas fundamentais na investigação epidemiológica em saúde e nutrição; em avaliação nutricional como parâmetro da condição de saúde de indivíduos e coletividades; na utilização de diversos alimentos, equipamentos e utensílios em técnicas dietéticas e culinária preconizadas.

4.6. ESTRUTURA CURRICULAR

Períodos	Código	Disciplina	Créditos		CH	Pré-Requisito
			T	P		
1º Período	BIO101	Biologia Celular	3		45	
	ANA011	Anatomia Humana	3		45	
	BQU050	Bioquímica Aplicada à Nutrição	3	3	90	
	BOT062	Recursos Vegetais Aplicados à Alimentação Humana	2	2	60	
	NUT044	Introdução à Nutrição	2		30	
	NUT033	Sociologia e Nutrição	3		45	
Total período			21		315	
Total Acumulado			21		315	
2º Período	BIO102	Genética Básica	3		45	Biologia Celular
	FSI031	Fisiologia Aplicada à Nutrição	4		60	Biologia Celular, Anatomia e Bioquímica.

	MOR058	Histologia e Embriologia Geral	2	2	60	Biologia Celular e Anatomia
	PAR044	Microbiologia aplicada à Nutrição	2	2	60	Biologia Celular e Bioquímica
	NUT029	Alimentação e Cultura	3		45	Sociologia e Nutrição
	NUT045	Atividade Prática I		2	30	Bioquímica e Introdução
Total período			20		300	
Total Acumulado			41		615	
3º Período	ECO034	Economia	4		60	
	PAR045	Imunologia	2	1	45	Bioquímica e Biologia Celular
	NUT006	Método Científico	2		30	
	NUT005	Técnica Dietética I	2	2	60	Introdução à Nutrição
	FIL012	Ética	4		60	
	EST018	Introdução à Bioestatística	4		60	
	NUT030	Composição e Valor Nutricional dos Alimentos	2	2	60	Bioquímica e Recursos Vegetais Aplicados à Alimentação Humana
Total período			25		375	
Total Acumulado			66		990	
4º Período	SCO012	Epidemiologia	4		60	
	ATO017	Garantia da Qualidade em Alimentos	2		30	Microbiologia Aplicada à Nutrição
	NUT007	Técnica Dietética II		4	60	Técnica Dietética I
	NUT048	Nutrição e Metabolismo	4		60	Bioquímica, Fisiologia
	NUT032	Processos e Técnicas de Conservação de Alimentos	4		60	Microbiologia e Composição de Alimentos
	NUT046	Atividade Prática II		2	30	Atividade Prática I, Técnica dietética I
Total período			20		300	

Total Acumulado			86		1290	
5º Período	NUT047	Gestão de Unidades de Alimentação I	4	2	90	Garantia da Qualidade em Alimentos, Técnica dietética II
	NUT041	Nutrição de Adultos e Idosos	4		60	Nutrição e metabolismo
	PAT009	Patologia Geral	3		45	Histologia e Embriologia Geral
	PAR046	Parasitologia Aplicada à Nutrição	2	2	60	
	NUT035	Avaliação Nutricional I	2	2	60	Anatomia, Epidemiologia
Total período			21		315	
Total Acumulado			107		1605	
6º Período	NUT049	Dietoterapia I	4	2	90	Avaliação Nutricional I, Patologia e Nutrição de adultos e idosos
	NUT036	Avaliação Nutricional II	4		60	Avaliação Nutricional I
	FAR027	Farmacologia Aplicada a Nutrição	4		60	Fisiologia Aplicada a Nutrição
	NUT034	Gestão de Unidades de Alimentação II	2	2	60	Gestão de Unidades de Alimentação I
	NUT010	Nutrição Materno-infantil	4		60	Avaliação Nutricional I e Nutrição de adultos e idosos
Total período			22		330	
Total Acumulado			129		1935	
7º Período	NUT015	Dietoterapia II	4	2	90	Dietoterapia I
	SCO016	Sistemas de Saúde	2		30	
	PSI147	Psicologia Aplicada à Nutrição	4		60	Alimentação e Cultura e Avaliação Nutricional I
	NUT051	Nutrição na Atividade Física	3		45	Nutrição de adultos e idosos, Avaliação Nutricional II
	NUT057	Nutrição da Criança e do Adolescente	3		45	Avaliação Nutricional II e Nutrição de adultos e idosos

Total período			18		270	
Total Acumulado			147		2205	
8º Período	NUT056	Dietoterapia III	5		75	Dietoterapia II
	NUT058	Educação Alimentar e Nutricional	2	2	60	Avaliação Nutricional II, Materno infantil, Nutrição da criança e do adolescentes
	NUT043	Epidemiologia Nutricional		2	30	Avaliação Nutricional II
	NUT052	Métodos de Pesquisa em Nutrição	3		45	Ética, Introdução a Bioestatística, Avaliação Nutricional II
	NUT054	Nutrição em Saúde Pública	3	2	75	Avaliação Nutricional II
	NUT053	Atividade Prática III		2	30	Atividade Prática II, Dietoterapia II
Total período			21		315	
Total Acumulado			168		2520	
9º Período	NUT023	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação	2	15	255	Todos os créditos obrigatórios anteriores e atividades complementares
	NUT024	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	2	15	255	Todos os créditos obrigatórios anteriores e atividades complementares
Total período			34		510	
Total Acumulado			202		3030	
10º Período	NUT025	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	2	15	255	Todos os créditos obrigatórios anteriores e atividades complementares
	NUT042	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	3		45	Todos os créditos obrigatórios anteriores e atividades complementares
Total período			20		300	

Total Acumulado			222	3330	
		Atividades Complementares e Disciplinas opcionais	285		
Total				3615	

4.7. FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR

As atividades complementares necessárias para a flexibilização curricular são componentes curriculares previstos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição (Parecer CNE/CES Nº 5, de 7/11/2001) e pelo Regimento Acadêmico de Graduação (Resolução 13/2014) da Universidade Federal de Juiz de Fora.

Consistem de atividades na área do ensino, da pesquisa e da extensão, que podem ser realizadas em todo o universo da UFJF, bem como em locais diversos (outras universidades, municípios, ambiente virtual de aprendizagem, entre outros). Totalizam 285 horas, que podem ser cumpridas ao longo da graduação em Nutrição e são exigidas, juntamente com as disciplinas obrigatórias, para a inserção do discente nos Estágios Supervisionados.

4.8. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um tema de estudo pertinente à profissão do Nutricionista ou ao curso de graduação em Nutrição, desenvolvido sob orientação docente, cuja exigência é um requisito essencial e obrigatório para a obtenção do grau de Nutricionista.

Deverá seguir as normas instituídas pelo NDE e aprovadas pelo Conselho Departamental que constam no Manual de TCC. Ele deverá ter o formato de monografia ou artigo científico, ter caráter original, podendo ser: desenvolvimento de produto, desenvolvimento de material didático, discussão de resultados de pesquisa, discussão de dados de revisão ou estudo de caso.

A avaliação será realizada por banca examinadora previamente constituída e pelo professor orientador. O aproveitamento do TCC será registrado no histórico escolar como conceito, conforme estabelece o RAG.

4.9. ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Segundo a lei do estágio 11.788 de 25/09/2008 e a Resolução 13/2014 da UFJF, estágio é uma 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.

O estágio obrigatório é uma disciplina, portanto a matrícula na mesma somente poderá ser efetuada se o discente for considerado apto a cursar essa disciplina, ou seja, for aprovado em todas as disciplinas obrigatórias e obtido todas as horas (créditos) previstos na flexibilização curricular.

A avaliação será realizada pelo nutricionista da unidade concedente, pela nutricionista do departamento de Nutrição e pelo professor orientador. O aproveitamento do estágio será registrado no histórico escolar como nota e como conceito, conforme estabelece o RAG.

Para o recebimento do título de Nutricionista o aluno deverá cumprir todas as exigências do curso, entre elas a aprovação nos três estágios obrigatórios dentro das áreas, a saber:

I- Nutrição Clínica

O Estágio em Nutrição Clínica será realizado em unidades hospitalares e instituições de saúde de atenção secundária e terciária que tenham atividades em nutrição.

II- Nutrição Social (Saúde Coletiva)

Em Nutrição Social, o estágio será realizado em locais que haja atenção primária à saúde, na alimentação escolar e em programas de vigilância nutricional e epidemiológica.

III- Unidades de Alimentação e Nutrição

O Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição ocorrerá em unidades produtoras de alimentos e refeições (restaurantes institucionais e comerciais, hospital, creches, asilos, empresas de alimentação transportadas – catering, entre outros).

Todos os estágios serão realizados em locais conveniados com a UFJF.

A carga horária obrigatória mínima exigida para os devidos estágios corresponderá a 20% da carga horária total do curso de graduação em Nutrição (Parecer CNE/CES nº 1.133, de 7 de agosto de 2001). Em cada estágio, a carga horária deverá ser cumprida integralmente (255 horas), sendo requisito para a avaliação e conclusão do mesmo.

A carga horária diária e semanal do estágio será de 6 horas e 30 horas, respectivamente, distribuída de acordo com as Unidades Concedentes.

A organização e regulamentação dos estágios será realizada pela Comissão Orientadora de Estágio (COE), que será constituída pelo coordenador do curso de nutrição, um professor e um nutricionista do Departamento de Nutrição que represente a área de cada disciplina de estágio.

4.10. EMENTAS

1º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - BIO101 – BIOLOGIA CELULAR

CARGA HORÁRIA EM HORAS 45

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

Bibliografia Básica:

Cooper, G.M.; Hausman, R.E. 2007. A célula, uma abordagem molecular. Artmed. 3ª Ed. Porto Alegre-RS. 716p.

Carvalho, H.F.; Recco-Pimentel. 2007. A Célula. Manole. 2ª Ed. Barueri-SP. 380p.

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. 2000. Biologia Celular e Molecular. 7ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro. 260p.

Bibliografia Complementar:

HOLTZMAN, E. & NOVIKOFF, A .B. 1985. Células e estrutura celular. 3ed. Interamericana. Rio de Janeiro. 260p.

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. 2000. Biologia Celular e Molecular. 7ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro. 260p.

1º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - BQU050 - BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 90

Ementa: Esta disciplina visa o estudo da composição química das substâncias fundamentais da matéria viva, incluindo mecanismos de ações de enzimas, o estudo das reações de oxi-redução e das várias etapas do metabolismo celular, além do estudo de noções de bioquímica a nutrição e sua relação com a saúde.

Bibliografia Básica:

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

CAMPBELL, M.K., FARRELL, S.O. Bioquímica. 3ª. ed. São Paulo: Thomson. 2006.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2007.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada. 3ª. ed. Porto Alegre. Artmed. 2007.

Bibliografia Complementar:

COSTA, N.M.B. & PELUZIO, M.C.G. Nutrição e Metabolismo. 1a. Edição, Viçosa: Editora UFV, 2008.

WHITNEY E. e ROLFS, S.R. Nutrição 1 Entendendo os nutrientes, Tradução da 10ª. Edição norte americana, São Paulo: CENGAGE LEARNING, 2008

1º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - BQU550 - BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS -

Ementa: Vinculada à disciplina Teórica (BQU 050) que visa o estudo da composição química das substâncias fundamentais da matéria viva, incluindo mecanismos de ações de enzimas, o estudo das reações de oxi-redução e das

várias etapas do metabolismo celular, além do estudo de noções de bioquímica a nutrição e sua relação com a saúde.

Bibliografia Básica:

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

CAMPBELL, M.K., FARRELL, S.O. Bioquímica. 3ª. ed. São Paulo: Thomson. 2006.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 3ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2007.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada. 3ª. ed. Porto Alegre. Artmed. 2007.

1º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - BOT062 - RECURSOS VEGETAIS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

CARGA HORÁRIA EM HORAS 60

Ementa: História da agricultura. Principais culturas agrícolas brasileiras. Aproveitamento alimentar da flora nativa brasileira. Melhoramento genético de plantas, modelos agrícolas e suas implicações na qualidade dos alimentos de origem vegetal. Morfologia e histoquímica de plantas fontes de carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e sais minerais. Pigmentos vegetais e metabólitos secundários de interesse para a indústria alimentícia.

Bibliografia Básica:

AQUINO, Adriana Maria; ASSIS, Renato Linhares. Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica. 2005.

HAVEN, Peter H.; EVERT, Ray F., EICHORN, Susan. E. Biologia Vegetal. 7ª edição. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A. 2007.

OLIVEIRA, Fernando; SAITO, Maria Lúcia. Práticas de morfologia vegetal. São Paulo: Atheneu. 2000.

Bibliografia Complementar:

HEISER, Charles, B. Sementes para a civilização: a história da alimentação humana. São Paulo: Companhia Editora Nacional. 1977.

FONTES, Edimar Aparecida Filomeno.; FONTES, Paulo Rogério. Microscopia de Alimentos: fundamentos teóricos. Viçosa: Editora UFV 2005.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; BORÉM, Aluizio. Biotecnologia e Nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos. São Paulo: Nobel. 200

1º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - BOT062 - RECURSOS VEGETAIS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS-

Ementa: História da agricultura. Principais culturas agrícolas brasileiras. Aproveitamento alimentar da flora nativa brasileira. Melhoramento genético de plantas, modelos agrícolas e suas implicações na qualidade dos alimentos de origem vegetal. Morfologia e histoquímica de plantas fontes de carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e sais minerais. Pigmentos vegetais e metabólitos secundários de interesse para a indústria alimentícia.

Bibliografia Básica:

AQUINO, Adriana Maria; ASSIS, Renato Linhares. Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica. 2005.

HAVEN, Peter H.; EVERT, Ray F., EICHORN, Susan. E. Biologia Vegetal. 7a edição. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A. 2007.

OLIVEIRA, Fernando; SAITO, Maria Lúcia. Práticas de morfologia vegetal. São Paulo: Atheneu. 2000.

Bibliografia Complementar: HEISER, Charles, B. Sementes para a civilização: a história da alimentação humana. São Paulo: Companhia Editora Nacional. 1977.

FONTES, Edimar Aparecida Filomeno.; FONTES, Paulo Rogério. Microscopia de Alimentos: fundamentos teóricos. Viçosa: Editora UFV 2005.

COSTA, Neuza Maria Brunoro; BORÉM, Aluizio. Biotecnologia e Nutrição: saiba como o DNA pode enriquecer os alimentos. São Paulo: Nobel. 2003.

1º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – ANA011 - ANATOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO TEORICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 45

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

1º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – ANA511 – ANATOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS-

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

1º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT044 – INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

1º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT033 – SOCIOLOGIA E NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 45**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

2º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA - FSI031 - FISILOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa: Estudo da fisiologia da célula e dos sistemas orgânicos em seres humanos.

Bibliografia Básica:

MOURÃO JÚNIOR, C.A.; ABRAMOV, D.M. Fisiologia essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 399 p.

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011. 1151 p.

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

Bibliografia Complementar:

AIRES, M.M. Fisiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 1335 p.
MOURÃO JÚNIOR, C.A.; ABRAMOV, D.M. Biofísica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 196 p.

2º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - FSI531 - FISILOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS -

Ementa: Fisiologia humana prática.

Bibliografia Básica:

MOURÃO JÚNIOR, C.A.; ABRAMOV, D.M. Fisiologia Essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 11ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
KOEPPEN, B.M.; STANTON, B.A. Berne & Levy: fisiologia. 6a ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
AIRES, M.M. Fisiologia. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

2º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - BIO102 - GENÉTICA BÁSICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS -45

Ementa: A disciplina abordará os mecanismos de herança e suas aplicações na área da saúde humana; estrutura e replicação do material genético; importância dos ciclos celulares mitóticos e meióticos; explanará sobre como ocorre a transmissão da informação genética do DNA à proteína; e quais são os controles de expressão gênica em procariontes e eucariontes.

Bibliografia Básica:

Pierce, B. Genética, um enfoque conceitual. 3a ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro. 2011.
GRIFFITHS, AJF; WESSLER, SR; LEWONTIN, RC; GELBART, WM; SUZUKI, DT; MILLER, JH. Introduction to genetic analysis, 8a ed., New York, W.H. Freeman and Co., 2006.
LEWIN, B. Genes VIII. Porto Alegre, ed. Artmed, 2004.

Bibliografia Complementar:

Nussbaum, R.L.; McInness, R.R.; Willard, H.F. 2007. Genética Médica. Elsevier Editora. 7ª Ed. Rio de Janeiro-RJ. 523p.

ALBERTS, B.; BRAY, D.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K. and WATSON, J.M. Molecular Biology of the Cell. 3a ed, New York, Garland Publishing, 1994.
LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Principles of biochemistry, 2ª ed, New York, Worth Publishers, 1994.

2º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - MOR058 - HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa: Orientar o aluno no estudo de dos tecidos. Abordando a Histomorfologia e histofisiologia dos Tecidos Epitelial (revestimento, glandular e neuroepitélio). Sistema APUD. Tecido conjuntivo propriamente dito. Tecidos conjuntivos especiais (Mucoso, Adiposo, Cartilaginoso, Ósseo). Tecido nervoso central e periférico. Tecido muscular (liso, estriado esquelético e cardíaco). Histomorfologia e histofisiologia das células do sangue e tecido mielóide. E ainda as Bases do desenvolvimento embrionário

Bibliografia Básica:

AARESTRUP, B. J. Histologia Essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012
PIEZZI, R. S. & FORNÉS, M, W. Novo Atlas de Histologia Normal de Di Fiori. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
JUNQUEIRA, L.C.U. & CARNEIRO, J. Histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 12 ed. 2013.
MOORE, K.L. & PERSAUD, T.V.N. Embriologia clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan,8 ed. 2013.

Bibliografia Complementar:

ROSS, M.H. & PAWLINA, W. Histologia: Textos e Atlas. Em correlação com Biologia Celular e Molecular Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2012
WILLIAN, K.O., NAHIRNEY, P.C. Netter Bases da Histologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

2º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - MOR558 - HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL-PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS -

Ementa: Tecidos: epiteliais, conjuntivos, ósseos, cartilaginosos, musculares e neurais; embriologia: gametogênese, primeiras fases do desenvolvimento, gastrulação e estabelecimento da forma externa do embrião, anexos embrionários e ação dos medicamentos no desenvolvimento embrionário.

Bibliografia Básica:

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica. Texto e Atlas 11a ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan SA, 2008. 427p.

WILLIAM K. O. & NAHIRNEV, P.C. Netter bases da histologia. 1a. Ed. Elsevier. 2008.

DI FIORE, M.S.H. Atlas de Histologia. 7a ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A, 2001. 229p.

Bibliografia Complementar :

ALVIN G. T. Histologia . 1º EDIÇÃO, Rio de Janeiro : Elsevier Editora Ltda. , 2008

YOVENY, B., HEATH, J.W. Histologia Funcional, 4º. Ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2000

2º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - PAR044 - MICROBIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - TEÓRICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa: Morfologia, citologia, fisiologia e genética dos microrganismos de importância em alimentos. Cultivo; reprodução, crescimento e metabolismo e patogênese bacteriana. Classificação, macro e micro morfologia, aspectos fisiológicos, patogênese e importância dos fungos nos alimentos. Biologia dos vírus: estrutura, replicação e patogênese. Importância da microbiologia de alimentos, fontes de contaminação dos alimentos. Crescimentos microbiano e controle de microrganismos em alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados à microbiologia dos alimentos. Conhecimento dos grupos de microrganismos contaminantes e produtores de alterações relacionadas aos diferentes tipos de alimentos. Microrganismos indicadores: seu papel como índice de qualidade. Doenças veiculadas por alimentos. Biotecnologia de alimentos.

Bibliografia Básica:

GOMBOSSY, B.D.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, 2º Edição, Atheneu, 2006. 182p.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos - 3ª Ed, Atheneu, 2005. 282p.

Bibliografia Complementar:

JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. 6a. Edição, Editora Artmed, Porto Alegre, 2005. SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico

2º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - PAR544 - MICROBIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - PRÁTICA

CARGA HORÁRIA EM HORAS -

Ementa: Morfologia, citologia, fisiologia e genética dos microrganismos de importância em alimentos. Cultivo; reprodução, crescimento e metabolismo e patogênese bacteriana. Classificação, macro e micro morfologia, aspectos fisiológicos, patogênese e importância dos fungos nos alimentos. Biologia dos vírus: estrutura, replicação e patogênese. Importância da microbiologia de alimentos, fontes de contaminação dos alimentos. Crescimento microbiano e controle de microrganismos em alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados à microbiologia dos alimentos. Conhecimento dos grupos de microrganismos contaminantes e produtores de alterações relacionadas aos diferentes tipos de alimentos. Microrganismos indicadores: seu papel como índice de qualidade. Doenças veiculadas por alimentos. Biotecnologia de alimentos.

Bibliografia Básica:

GOMBOSSY, B.D. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, 2^ª Edição, Atheneu, 2006.

RIEDEL, G. Controle Sanitário dos Alimentos - 3^a Ed, Atheneu, 2005. 282p.

Bibliografia Complementar:

JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos. 6a. Edição, Editora Artmed, Porto Alegre, 2005.

2º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT029 – ALIMENTAÇÃO E CULTURA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 45**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

2º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT045 – ATIVIDADE PRÁTICA I
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

3º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - ECO034 - ECONOMIA

CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa: Economia, CPP, oferta, demanda, equilíbrio, excedentes, contas nacionais, moeda, cambio, balanço de pagamentos, desenvolvimento econômico.

Bibliografia Básica:

MANKIW, G. Introdução à economia, 6ª Edição. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

PINHO, D. & VASCONCELLOS, M. Manual de economia: equipe de professores da USP, 6ª Edição. São Paulo: Saraiva, 2013.

VICECONTI, P. & NEVES, S. Introdução à economia, 12ª Edição. São Paulo: Saraiva, 2013

Bibliografia Complementar:

KRUGMAN, P. & WELLS, R. Introdução à economia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

PASSOS, C & NOGAMI, O. Princípios de economia, 5ª Edição. São Paulo: Thomson, 2005.

VASCONCELLOS, M. Economia: micro e macro, 5ª Edição. São Paulo: Atlas, 2011.

3º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - FIL012 - ETICA I

CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa: 1 - Proporcionar aos alunos condições estruturais e operacionais para desenvolver sua capacidade de pensar.

2 - Introduzir os alunos no processo de desenvolvimento da consciência crítica.

3 - Instrumentalizar os alunos para a aplicação da filosofia a sua opção curricular própria.

OBJETIVOS

Dar uma visão geral dos problemas básicos que se colocam no estudo da ética em geral e formar um espírito nesta área.

Bibliografia Básica:

ABBAGNANO, N. Dicionário de Filosofia. São Paulo, Mestre Jou, 1970.

ARANHA, M.L. de A. e Martins, M.H.P. Filosofando. São Paulo. Ed. Moderna, 1986.

BREHIER, Emile, História da Filosofia. 2 Ed. São Paulo, Herder.

CHATELET, F. História da Filosofia. Rio de Janeiro, Zahar. 8 vol.

MORA, J.F. Dicionário de Filosofia. Lisboa. Dom Quixote, 1978.
REALI, G. e Antiseri, D. História da Filosofia. São Paulo. Paulinas. 1991. 4 vol.

3º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA PAR045 – IMUNOLOGIA

CARGA HORÁRIA EM HORAS - 45

Ementa: A disciplina Imunologia compreende o estudo dos mecanismos de resposta imune humoral e celular, assim como o envolvimento destes mecanismos com a saúde e a doença.

Bibliografia Básica:

ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H. Imunologia Básica. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Elsevier. 2007.314p.

ABBAS, AK; LICHTMAN, AH.; POBER, J.S. Imunologia Celular & Molecular. 6ª edição Rio de Janeiro: Ed. Revinter. 2007. 555p.

ROITT, IM. Imunologia. 6ª Edição. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan. 2003. 352p.

Bibliografia Complementar:

JANEWAY, C.A; TRAVERS, P.; WALPORT, M. Imunobiologia. 7ª Edição. São Paulo: Artmed. 2010. 908p.

3º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA PAR545 - IMUNOLOGIA - PRÁTICA

CARGA HORÁRIA EM HORAS -

Ementa: A disciplina Imunologia compreende o estudo dos mecanismos de resposta imune humoral e celular, assim como o envolvimento destes mecanismos com a saúde e a doença.

Bibliografia Básica:

ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H. Imunologia Básica. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Elsevier. 2007.314p.

ABBAS, AK; LICHTMAN, AH.; POBER, J.S. Imunologia Celular & Molecular. 6ª edição Rio de Janeiro: Ed. Revinter. 2007. 555p.

ROITT, IM. Imunologia. 6ª Edição. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan. 2003. 352p.

Bibliografia Complementar:

JANEWAY, C.A; TRAVERS, P.; WALPORT, M. Imunobiologia. 7ª Edição. São Paulo: Artmed. 2010. 908p.

3º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - EST018 - INTRODUÇÃO A BIOESTATÍSTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa: Fornecer conhecimentos básicos de análise exploratória de dados e inferência estatística.

Bibliografia Básica:

DÍAZ, F.R.; LÓPEZ, F.J.B. Bioestatística. THOMSON Learning. São Paulo, 2007. 284p.

PAGANO, M. & GAUVREAU, K. Princípios da Bioestatística. 2ª ed., THOMSON learning. São Paulo, 2000. 506p.

VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. 4ª ed. ELSEVIER. Rio de Janeiro, 2008. 360p

Bibliografia Complementar:

ARANGO, H.G. Bioestatística Teórica e Computacional. Ed. Guanabara-Koogan. Rio de Janeiro, 2001.235p.

BEIGUELMAN, B. Curso Prático de Bioestatística. 5ª ed, FUNPEC - Editora. Ribeirão Preto, 2002,272p.

DEVORE, J.L. Probabilidade e Estatística para Engenharia e Ciências. 6ª ed., CENGAGE Learning. São Paulo, 2000. 692p.

3º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT005 – TÉCNICA DIETÉTICA I - TEÓRICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

3º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT505 – TÉCNICA DIETÉTICA I - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

3º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT045 – ATIVIDADE PRÁTICA I

CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

3º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT030 – COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS - TEÓRICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

3º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT530 – COMPOSIÇÃO E VALOR NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

3º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT006 – MÉTODO CIENTÍFICO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

4º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA - SCO012 - EPIDEMIOLOGIA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa: Apresentar ao aluno o conceito e principais usos da Epidemiologia, buscando incorporar a utilização do método epidemiológico ao campo de atuação profissional. Ao final do curso espera-se que o aluno conheça e seja capaz de utilizar os instrumentos da Epidemiologia em seu campo de atuação, seja na clínica ou nos serviços de saúde para descrever a situação de saúde de forma a nortear à aplicação de medidas preventivas e corretivas, além de participar da elaboração e execução de estudos epidemiológicos.

Bibliografia Básica :

Medronho R et al. Epidemiologia. 2ªed. Editora Atheneu, 2008. 790p.
Almeida Filho N, Barreto ML (org.). Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos e aplicações. 1ª ed. Editora Guanabara Koogan, 2011. 724p.
Rouquayrol MZ et al. Epidemiologia e Saúde. 7ªed. Editora Medbook, 2013. 708p.

Bibliografia Complementar :

Campos GW et al. Tratado de Saúde Coletiva - Revista e Aumentada - 2ªed. 2012. Editora Hucitec. 976p.
Fletcher RH, Fletcher SW. Epidemiologia clínica. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de vigilância epidemiológica. 7ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

4º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - ATO017 - GARANTIA DE QUALIDADE EM ALIMENTOS
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30

Ementa: A disciplina Garantia da Qualidade em de Alimentos estuda o sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) recomendado em nível mundial e nacional para a produção de alimentos inócuos.
Objetivo Geral: Proporcionar aos estudantes um entendimento claro das idéias da Garantia da Qualidade em Alimentos com fundamentação teórica sólida para as disciplinas subseqüentes e ainda ilustrar algumas das possíveis aplicações dos métodos estudados.

Bibliografia Básica:

CLEVER, J. Plano APPCC em estabelecimentos alimentícios. 1ed. Rio de Janeiro, Rubio, 2014. 164p.
SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L.; HECKTHEUER, L. H. Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias. 1 ed. Rio de Janeiro, Rubio, 2011, 219p.
LIMA, U. A. BLUCHER, E. Matérias-Primas dos Alimentos. 1 ed. Rio de Janeiro, Rubio, 2010. 424p.

CLEVER, J. Manual de Segurança Alimentar: Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. 2 Ed. Rio de Janeiro, Rubio, 2013. 232p.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº12 de 02 de Janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos Brasília, 2001. < Disponível em: www.abic.com.br/arquivos/leg_resolucao_12_01_anvisa.pdf> Acesso em: 20 /10/2008.

BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. Portaria N° 146 de 07 de Março de 1996. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. Disponível em: < <http://www.agricultura.gov.br> >. Acesso em: 17 / 10/2009.

GUIA de elaboração do Plano APPCC. Rio de Janeiro: SENAC/DN, 2001. 314 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Projeto APPCC Mesa. Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA.

GUIA de Elaboração do APPCC. Rio de Janeiro: SENAI/DN, 2000. 140 p. (Qualidade e Segurança Alimentar). Frutos, Hortaliças e Derivados. Projeto APPCC Indústria. Convênio CNI/SEBRAE/ANVISA.

FURTINI, L. L. R.; ABREU, L. R.. UTILIZAÇÃO DE APPCC NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Rev. Ciências agrotécnicas, Lavras, v. 30, n. 2, p. 358-363, mar./abr., 2006. Disponível em:

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S141370542006000200025

4º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT007 – TÉCNICA DIETÉTICA II

CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

4º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT032 – PROCESSOS E TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

4º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT046 – ATIVIDADE PRÁTICA II
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

4º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT048 – NUTRIÇÃO E METABOLISMO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

5º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA - PAR046 - PARASITOLOGIA APLICADA À
NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa: Na Parasitologia gostaríamos de possibilitar ao profissional um bom aprendizado, estimular a busca de novos conhecimentos e, principalmente, engajar este profissional nas atividades de prevenção. Além disso, dar suporte ao aluno para que ele possa compreender as ações patogênicas, sintomatologia, diagnósticos e meios profiláticos das parasitoses. A disciplina Parasitologia Aplicada à Nutrição compreende o estudo dos nematelmintos, platelmintos e protozoários causadores de doença no ser humano; dos principais artrópodes causadores e transmissores de doença no e para o ser humano; das técnicas laboratoriais de diagnóstico parasitológico e imunológico e sua aplicação prática e o estudo das interações endoparasita/exoparasita e hospedeiro para compreensão da patogenia e patologia das doenças causadas por eles.

Bibliografia Básica:

- AMATO NETO, V. & CORRÊA, L.L. Exame Parasitológico das Fezes. Editora Sarvier, São Paulo, 5a edição, 1991.
- CIMERMAN, B. e CIMERMAN, S. Parasitologia Humana e Seus Fundamentos Gerais. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 1999.
- LIMA, A.O.; SOARES, J.B.; GRECO, J.B.; GALIZI, J. & CANÇADO, J.R. Métodos de Laboratório Aplicados à Clínica - Técnica e Interpretação. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 7a edição, 1992.
- NEVES, D.P; MELO; A.L.; GENARO, O.; LINARDI, P.M., Parasitologia Humana. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 10a edição, 2000.
- REY, L. As Bases da Parasitologia Médica. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 1991. 4a edição
- REY, L. Parasitologia. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 4a edição.
- VERONESI, R; FOCACCIA, R. e DIETZE, R. Doenças Infeciosas e Parasitárias. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 8a edição, 1991.

Bibliografia Complementar:

- BARRAVIERA, B. Venenos Animais - Uma Visão Integrada. Ed. Publicações Científicas Ltda, Rio de Janeiro, 1994.
- BECK, E.R.; FRANCIS, J.L. & SOUHAMI, R.L. Diagnóstico Diferencial. 1ª. ed. Ed. Cultura Médica, Rio de Janeiro, 1974.
- CARRA, M. Insetos de Interesse Médico e Veterinário. Editora da UFPR, CNPq, Curitiba, 1991.
- CIMERMAN, B. e FRANCO, M.A. Atlas de Parasitologia. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 1999.
- DE CARLI, G.A. Parasitologia Clínica. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 2001.
- FREITAS, M.G.; COSTA, H.M.A.; COSTA, J.O. & IIDE, P. Entomologia e Acarologia Médica e Veterinária. 6ª. ed. Precisa Editora Gráfica, Belo Horizonte, 1984.
- MARCONDES, C.B. Entomologia Médica e Veterinária. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 2001.
- MEIRA, D.A. Terapêutica de Doenças Infeciosas e Parasitárias. Ed. Publicações Científicas Ltda, Rio de Janeiro, 1994.
- REY, L. As Bases da Parasitologia Médica. 2ª. ed. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2001.
- SILVEIRA, I.C. Sinais e Sintomas na Prática Médica. 1ª. ed. Ed. Brasileira de Medicina, Rio de Janeiro, 1987.
- SOERENSEN, B. Animais Peçonhentos. Reconhecimento, Distribuição Geográfica, Produção de Soros, Clínica, Tratamento dos Envenenamentos. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 1990.

NOME DA DISCIPLINA - PAR546 - PARASITOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS -

Ementa: Na Parasitologia gostaríamos de possibilitar ao profissional um bom aprendizado, estimular a busca de novos conhecimentos e, principalmente, engajar este profissional nas atividades de prevenção. Além disso, dar suporte ao aluno para que ele possa compreender as ações patogênicas, sintomatologia, diagnósticos e meios profiláticos das parasitoses. A disciplina Parasitologia Aplicada à Nutrição compreende o estudo dos nematelmintos, platelmintos e protozoários causadores de doença no ser humano; dos principais artrópodes causadores e transmissores de doença no e para o ser humano; das técnicas laboratoriais de diagnóstico parasitológico e imunológico e sua aplicação prática e o estudo das interações endoparasita/exoparasita e hospedeiro para compreensão da patogenia e patologia das doenças causadas por eles.

Bibliografia Básica:

AMATO NETO, V. & CORRÊA, L.L. Exame Parasitológico das Fezes. Editora Sarvier, São Paulo, 5a edição, 1991.

CIMERMAN, B. e CIMERMAN, S. Parasitologia Humana e Seus Fundamentos Gerais. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 1999.

LIMA, A.O.; SOARES, J.B.; GRECO, J.B.; GALIZI, J. & CANÇADO, J.R. Métodos de Laboratório Aplicados à Clínica - Técnica e Interpretação. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 7a edição, 1992.

NEVES, D.P.; MELO, A.L.; GENARO, O.; LINARDI, P.M., Parasitologia Humana. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 10a edição, 2000.

REY, L. As Bases da Parasitologia Médica. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 1991. 4a edição

REY, L. Parasitologia. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 4a edição.

VERONESI, R; FOCACCIA, R. e DIETZE, R. Doenças Infecciosas e Parasitárias. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 8a edição, 1991.

Bibliografia Complementar:

BARRAVIERA, B. Venenos Animais - Uma Visão Integrada. Ed. Publicações Científicas Ltda, Rio de Janeiro, 1994.

BECK, E.R.; FRANCIS, J.L. & SOUHAMI, R.L. Diagnóstico Diferencial. 1ª. ed. Ed. Cultura Médica, Rio de Janeiro, 1974.

CARRA, M. Insetos de Interesse Médico e Veterinário. Editora da UFPR, CNPq, Curitiba, 1991.-CIMERMAN, B. e FRANCO, M.A. Atlas de Parasitologia. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 1999.

DE CARLI, G.A. Parasitologia Clínica. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 2001.

FREITAS, M.G.; COSTA, H.M.A.; COSTA, J.O. & IIDE, P. Entomologia e

Acarologia Médica e Veterinária. 6ª. ed. Precisa Editora Gráfica, Belo Horizonte, 1984.

MARCONDES, C.B. Entomologia Médica e Veterinária. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 2001.

MEIRA, D.A. Terapêutica de Doenças Infecciosas e Parasitárias. Ed. Publicações Científicas Ltda, Rio de Janeiro, 1994.

REY, L. As Bases da Parasitologia Médica. 2ª. ed. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2001.

SILVEIRA, I.C. Sinais e Sintomas na Prática Médica. 1ª. ed. Ed. Brasileira de Medicina, Rio de Janeiro, 1987.

SOERENSEN, B. Animais Peçonhentos. Reconhecimento, Distribuição Geográfica, Produção de Soros, Clínica, Tratamento dos Envenenamentos. Livraria Atheneu Editora, São Paulo, 1990.

5º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - PAT009 – PATOLOGIA (PROCESSOS GERAIS)

CARGA HORÁRIA EM HORAS - 45

Ementa: Estudo das patogenias com ênfase nas doenças prevalentes no Brasil, a classificação dessas; as respostas do organismo humano a essas doenças e os efeitos produzidos por essas nos humanos.

Bibliografia Básica:

ABBAS, Abul K; FAUSTO, Nelson; KUMAR, Vinay; COTRAN, Ramzi S; ASTER, Jon C; ROBBINS, Stanley L.: Robbins e Cotran: Patologia - Bases patológicas das doenças. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1458 p.

BOGLIOLO, Luigi; BRASILEIRO FILHO, Geraldo; ROCHA, Ademir. Bogliolo Patologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1472p.

KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; FAUSTO, Nelson; MITCHELL, Richard N. Robbins Patologia Básica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 960p

Bibliografia Complementar :

COTRAN, Ramzi S.; ABBAS, Abul K.; FAUSTO, Nelson; ROBBINS, Stanley L.; KUMAR, Vinay: Robbins e Cotran: Patologia - Bases patológicas das doenças. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 1592 p.

BRASILEIRO, Filho G: Bogliolo: Patologia. 7. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1472 p.

KUMAR, Vinay; ROBBINS, Stanley L.: Robbins - Patologia Estrutural e Funcional. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 1231 p.

MONTENEGRO, Mario R.; FRANCO, Marcello. Patologia Processos Gerais. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 1999. 320 p.

Sites e Links disponibilizados pelo Site da SBP- Sociedade Brasileira de Patologia www.sbp.org.br

Artigos científicos disponibilizados pelo Portal Periodicos Capes
www.periodicos.capes.gov.br

5º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT035 – AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I - TEÓRICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

5º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT535 – AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

5º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT041 – NUTRIÇÃO DE ADULTOS E IDOSOS
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

5º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT047 – GESTÃO DE UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I - TEÓRICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

5º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT547 – GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS -

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

6º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA - FAR027 - FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa: Estudo da Introdução a farmacologia, farmacocinética e farmacodinâmica: fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Farmacologia do sistema endócrino. Fármacos antimicrobianos. Farmacologia do sistema cardiovascular. Farmacologia do trato gastrointestinal. Álcool. Suplementação vitamínica e mineral. Interferência dos fármacos na ingestão alimentar, absorção e biodisponibilidade dos nutrientes. Conhecimento dos mecanismos e os efeitos desejáveis e indesejáveis dos fármacos, de forma a poder compreender os seus efeitos sobre a nutrição. Em todos os tópicos será abordado a interação fármaco e ingestão alimentar, absorção e a biodisponibilidade dos nutrientes.

Bibliografia Básica :

Brunton, L.L.; Lazo, J.S.; Parker, K.L. Goodman & Gilman: As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 11ª edição. Rio de Janeiro, McGraw-Hill, 2007. 1821 p.

Rang, H. P.; Dale, M. M.; Ritter, J. M.; Flower, R. J. Rang & Dale Farmacologia. 6ª edição. Rio de Janeiro, Elsevier, 2008. 829 p.

Silva, P. Farmacologia. 8ª edição. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2010. 1352 p.

Bibliografia Complementar:

Katzung, B.G.; Farmacologia Básica e Clínica. 10ª edição. Rio de Janeiro. McGraw-Hill, 2010. 1088 p.

Alberts, B.; Johnson, A.; Lewis, J.; Raff, M.; Roberts, K.; Walter, P. Biologia Molecular da Célula. 5ª edição. Porto Alegre, Artmed, 2010. 1396 p.

6º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT010 – NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

6º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT034 – GESTÃO DE UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II - TEÓRICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

6º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT534 – GESTÃO DE UNIDADES DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

6º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT036 – AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

6º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT049 – DIETOTERAPIA I - TEÓRICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 90**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

6º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT549 – DIETOTERAPIA I - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

7º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA - SCO016 - SISTEMAS DE SAÚDE
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30**

Ementa: Sistematiza a compreensão do conceito ampliado de Saúde. Aborda o desenvolvimento da política de saúde no Brasil, enfatizando a evolução histórica, a criação do SUS e a consolidação até os dias atuais. Conhecimento e compreensão dos princípios doutrinários e organizacionais do SUS, assim como do arcabouço legal do SUS (Constituição e Leis 8080 e 8142, Normas Operacionais Básicas e Norma Operacional de Assistência à Saúde. Discute a transição do modelo assistencial no âmbito do SUS, considerando a experiência brasileira de APS

Bibliografia Básica:

BRASIL. 2000. Cadernos de atenção básica, caderno 1- A implantação da Unidade de Saúde da Família. Brasília, Brasil: Ministério da Saúde.

BRASIL. 1991. Constituição Federal, lei 8080 e 8142. In: Gestão municipal de saúde: leis, normas e portarias. Rio de Janeiro, Brasil: Ministério da Saúde, p.13-37.

CAMPOS, G. W. S.(org). 2006. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: HUCITEC; Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 871p.

CARVALHO, A. I. et al. 1998. Gestão em saúde, unidade I. Módulo 1: O processo saúde doença. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, Brasília: UNB.

GIOVANELLA, Lígia; ESCOREL, Sarah; LOBATO, Lenaura de V. C.; NORONHA, José C. de; CARVAL, Antonio Ivo de. Políticas e Sistema de Saúde no Brasil - FIOCRUZ / CEBES, 1110p. - 2012. Paim, Jairnilson, Travassos, Claudia Celia, Almeida, Ligia Bahia, Macinko,

James. O sistema de saúde brasileiro: história, avanços e desafios. In: The Lancet, Volume 377, pág. 1778 - 1797, Maio 2011.

PUSTAI, Odalci José. O Sistema de Saúde no Brasil. In: Duncan Bruce B., et al., 3.ed. -Porto Alegre: Artmed, 2004.

Bibliografia Complementar :

BRASIL. 2001. Modelos de atenção à saúde, tema 7. In: Gestão municipal de saúde, textos básicos. Rio de Janeiro, Brasília: Ministério da Saúde, p. 193-199.

CARTA DE OTTAWA. Link:

<http://www.opas.org.br/coletiva/uploadArg/Ottawa.pdf>.

CORDEIRO, H. 2001. Descentralização, Universalidade e Equidade nas Reformas de Saúde. Ciência e Saúde Coletiva 6 (2): 319-328.

MENDES, E. V. 2006. Uma agenda para a saúde. São Paulo: Hucitec, 2a ed.

MOROSINI, M. V. G. C.; CORBO, A. D. A. (org). 2007. Modelos de Atenção e Saúde da Família. In: Coleção Educação Profissional e Docência em Saúde: a formação e o trabalho do agente comunitário de saúde. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Nabuco/FIOCRUZ, 240p.

SANTOS, N. R. 2007. Desenvolvimento do SUS, rumos estratégicos e estratégias para visualização dos rumos. Ciência & Saúde Coletiva, 12(2):429-435

7º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT015 – DIETOTERAPIA II - TEÓRICA

CARGA HORÁRIA EM HORAS - 90

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

7º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT515 – DIETOTERAPIA II - PRÁTICA

CARGA HORÁRIA EM HORAS -

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

7º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT051 – NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 45**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

7º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT057 – NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 45**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

7º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – PSI147 – PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

8º PERÍODO

**NOME DA DISCIPLINA – NUT043 – EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30**

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

8º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT052 – MÉTODOS DE PESQUISA EM NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 45

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

8º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT053 – ATIVIDADE PRÁTICA III
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

8º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT056 – DIETOTERAPIA III
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 30

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

8º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT054 – NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 75

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

8º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT058 – EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - TEÓRICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 60

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

8º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT558 – EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - PRÁTICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

9º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT023 – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 255

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

9º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT024 – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 255

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

10º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT025 – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 255

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

10º PERÍODO

NOME DA DISCIPLINA – NUT042 – TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
CARGA HORÁRIA EM HORAS - 45

Ementa:

Bibliografia Básica:

Bibliografia Complementar:

4.11. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem deve ser processo contínuo, gradativo, sistemático e integral, adequada à natureza e aos objetivos da disciplina ou conjunto de atividades acadêmicas curriculares. O número e as formas de avaliação devem estar previstos no respectivo plano de curso da disciplina e devem seguir as orientações previstas no RAG.

A avaliação dos estágios supervisionados e do TCC seguem a normas previstas pelo NDE, COE e Conselho Departamental, e são registrados no histórico escolar conforme o RAG.

A verificação periódica dessa aprendizagem, traduzida no aproveitamento das atividades acadêmicas cursadas é realizada através de sistema

automatizado institucional, e tem o objetivo de identificar as dificuldades apresentadas pelo discente e auxiliá-lo na recuperação de seu rendimento acadêmico. Faz jus e entra em acompanhamento acadêmico o discente que tiver CEI (Coeficiente de evolução inicial) ou CET (Coeficiente de evolução trissestrial) considerados insuficientes ou que demandem necessidade de acompanhamento. O discente será desligado da UFJF se, depois do terceiro acompanhamento acadêmico consecutivo, o CET ainda for insuficiente.

4.12. REOFERTA DE DISCIPLINAS

O curso de Nutrição é presencial e por isso não há reoferta de disciplinas. Caso o discente seja reprovado em alguma disciplina de caráter obrigatório, deverá cursá-la no semestre posterior até obter a aprovação.

4.13. ADAPTAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO

Algumas disciplinas do novo currículo tiveram modificações em seus pré-requisitos (Anexo I). Os alunos que ainda não cursaram essas disciplinas, e que conseqüentemente estarão no currículo anterior, serão informados e migrarão para o novo currículo, havendo equivalência das disciplinas em ambos os currículos (Anexo II). Essa mudança tem o intuito do melhor aproveitamento do aluno no curso.

4.14. DIPLOMAÇÃO

Após a integralização, ou seja, o cumprimento de todas as atividades acadêmicas previstas no projeto pedagógico do curso, que poderá ocorrer no prazo mínimo, médio ou máximo, será conferido ao egresso o diploma de Bacharel em Nutrição.

4.15. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- MEC. Referenciais Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado e Licenciatura. Brasília, 2010.
- ALESSI, N.P. Conduta Alimentar e Sociedade, Medicina Ribeirão Preto 39(3): 327-32, jul/set 2006.
- BOOG, M.C.F. Contribuições da Educação Nutricional à Construção da Segurança Alimentar. Saúde Ver., Piracicaba, 6(13): 17-23, 2004.
- DELORS, J. Os Quatro pilares da Educação. In: Educação: Um tesouro a Descobrir, UNESCO, MEC, Cortez Editora, São Paulo, 1999 4º. cap. pp.89-102.
- FORGRAD Fórum de Pró-Reitores de Graduação das Universidades Brasileiras - O Currículo como expressão do projeto pedagógico: Um processo flexível Niterói 17 a 19 de abril de 2000.
- SANTOS, L S.; SILVA, M.CM; SANTOS,JM; ASSUNÇÃO,MP; PORTELA,ML; SOARES,MD; ARAÚJO,MPN; SANTOS,AQ; MELO,AL; NASCIMENTO,LM Projeto pedagógico do programa de graduação em Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia: um proposta em construção. Rev. Nutr., Campinas, 18(1): 105-17, 2005.

ANEXO I – Formulários CG-03



PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO

CG – 03

CURRÍCULO DE CURSO DE GRADUAÇÃO – MODALIDADE: BACHARELADO (X)

LICENCIATURA ()

CURSO DE NUTRIÇÃO					
Atividades Acadêmicas Curriculares	Código	Tipo*	Denominação	CH	Pré-requisito
Básico					
1 PERIODO					
	BIO101	T	Biologia Celular	45	
	ANA011	T/P	Anatomia Humana	45	
	BQU050	T/P	Bioquímica Aplicada à Nutrição	90	
	BOT062	T/P	Recursos Vegetais Aplicados à Alimentação Humana	60	
2 PERIODO					
	BIO102	T	Genética Básica	45	BIO101
	FSI031	T	Fisiologia Aplicada à Nutrição	60	BIO101, ANA011 e BQU050
	MOR058	T/P	Histologia e Embriologia Geral	60	BIO101, ANA011
	PAR044	T/P	Microbiologia aplicada à Nutrição	60	BIO101, BQU050
3 PERIODO					
	ECO034	T	Economia	60	

4 PERIODO	PAR045	T/P	Imunologia	45	BIO101, BQU050
	EST018	T	Introdução à Bioestatística	60	
	FIL012	T	Ética	60	
5 PERIODO	ATO017	T	Garantia da Qualidade em Alimentos	30	PAR044
	SCO012	T	Epidemiologia	60	
6 PERIODO	PAT009	T	Patologia (Processos Gerais)	45	MOR058
	PAR046	T/P	Parasitologia Aplicada à Nutrição	60	
7 PERIODO	FAR027	T	Farmacologia Aplicada a Nutrição	60	FSI031
	SCO016		Sistemas de Saúde	30	
	PSI147		Psicologia Aplicada à Nutrição	60	NUT029, NUT035
Específico					
1 PERIODO					
	NUT044	T	Introdução à Nutrição	30	
2 PERIODO	NUT033	T	Sociologia e Nutrição	45	
	NUT029	T	Alimentação e Cultura	45	NUT033
	NUT045	P	Atividade Prática I	30	BQU050, NUT044

3 PERIODO				
	NUT006	T	Método Científico	30
	NUT005	T/P	Técnica Dietética I	60 NUT044
4 PERIODO	NUT030	T/P	Composição e Valor Nutricional dos Alimentos	60 BQU050, BOT062
	NUT007	P	Técnica Dietética II	60 NUT005
	NUT048	T	Nutrição e Metabolismo	60 FSI031, BQU050
5 PERIODO	NUT032	T	Processos e Técnicas de Conservação de Alimentos	60 PAR044, NUT030
	NUT046	P	Atividade Prática II	30 NUT005, NUT045
	NUT047	T/P	Gestão de Unidades de Alimentação I	90 NUT007, ATO017
	NUT041	T	Nutrição de Adultos e Idosos	60 NUT048
6 PERIODO	NUT035	T/P	Avaliação Nutricional I	60 ANA011, SCO012
	NUT049	T/P	Dietoterapia I	90 NUT035, NUT041, PAT009
	NUT036	T	Avaliação Nutricional II	60 NUT035
	NUT034	T/P	Gestão de Unidades de Alimentação II	60 NUT047
7 PERIODO	NUT010	T	Nutrição Materno-infantil	60 NUT035, NUT041
	NUT015	T/P	Dietoterapia II	90 NUT049
	NUT051	T	Nutrição na Atividade Física	45 NUT036, NUT041
	NUT057	T	Nutrição da Criança e do Adolescente	45 NUT036, NUT041

8 PERIODO				
	NUT056	T	Dietoterapia III	75 NUT015
	NUT058	T/P	Educação Alimentar e Nutricional	60 NUT036, NUT010, NUT057
	NUT043	P	Epidemiologia Nutricional	30 NUT036
	NUT052	T	Métodos de Pesquisa em Nutrição	45 NUT036, NUT044, EST018, FIL012
	NUT054	T/P	Nutrição em Saúde Pública	75 NUT036
	NUT053	P	Atividade Prática III	30 NUT046, NUT015
9 PERIODO				
	NUT023	P	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação	255 Todos os créditos obrigatórios anteriores e atividades complementares
	NUT024	P	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	255 Todos os créditos obrigatórios anteriores e atividades complementares
10 PERIODO				
	NUT025	P	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	255 Todos os créditos obrigatórios anteriores e atividades complementares
	NUT042	P	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	45 Todos os créditos obrigatórios anteriores e atividades complementares
Optativa				
Diversas disciplinas oferecidas na UFJF				

*T – Teórica, P - Prática

ANEXO II – Formulários CD-01

ANEXO III – Tabela de Equivalência de Disciplinas

