



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**



**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA**

JUIZ DE FORA, MG

2022



Reitoria da Universidade Federal de Juiz de Fora

Prof. Dr. Marcus Vinicius David – Reitor

Profa. Dra. Girlene Alves da Silva – Vice-reitora

Pró-Reitoria de Graduação

Prof. Dr. Cassiano Caon Amorim – Pró-reitor

Profa. Beatriz Francisco Farah – Pró-reitora adjunto

Direção do Instituto de Ciências Biológicas

Prof. Dr. Lyderson Facio Viccini - Diretor

Prof. Dr. Gilson Costa Macedo - Vice-Diretor

Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição

Profa. Dra. Michele Pereira Netto - Coordenadora

Profa. Dra. Sheila Cristina Potente Dutra Luquetti - Vice-Coordenadora

Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição

Profa. Dra. Michele Pereira Netto - Coordenadora

Profa. Dra. Sheila Cristina Potente Dutra Luquetti - Vice-Coordenadora

Profa. Dra. Eliane Rodrigues de Faria – Departamento de Nutrição –
Área de Nutrição e Saúde Coletiva

Prof. Dr. Marcos Vidal Martins – Departamento de Nutrição – Área de
Alimentos

Profa. Dra. Nathércia Percegoni – Departamento de Nutrição – Área de
Nutrição Clínica



UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO



Aprovada pelo Colegiado do Curso de Nutrição em: 01/12/2022

SUMÁRIO

SUMÁRIO	3
1 DENOMINAÇÃO DO CURSO	5
2 APRESENTAÇÃO	5
3 ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	7
4 INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O CURSO	10
5 IMPLEMENTAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	13
5.1 Criação	13
5.2 Anos posteriores	16
6 JUSTIFICATIVA PARA OFERTA DO CURSO	18
7 CONCEPÇÃO GERAL DO PROJETO PEDAGÓGICO	21
8 OBJETIVOS DO CURSO	22
8.1 Objetivo geral:	22
8.2 Objetivos específicos:	22
9 FUNDAMENTOS NORTEADORES DO CURSO	25
9.1 A indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão	25
9.2 A prática profissional como eixo fundamental da aprendizagem	26
9.3 A intersetorialidade, interdisciplinaridade e o multiprofissionalismo	26
10 PERFIL DO EGRESSO	28
10.1 HABILIDADES E COMPETÊNCIAS	28
10.1.1 Competências e habilidades gerais	28
10.1.2 Competências e habilidades específicas	30
10.2 ÁREA DE ATUAÇÃO DO EGRESSO	31
11 PRINCIPAIS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	32
12 ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO	35
13 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TICS)	39
14 METODOLOGIAS ATIVAS NO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM	40
15 MATRIZ CURRICULAR	42
16 CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	55
17 ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR	61



18	ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO	62
19	AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM	64
20	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	67
21	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	69
21.1	Estágio Curricular Supervisionado	69
21.1.1	Estrutura e carga horária do Estágio Curricular Supervisionado	70
21.2	Estágio Não Obrigatório	72
22	RECURSOS MATERIAIS, INFRAESTRUTURA DE APOIO, LABORATÓRIOS	74
23	RELAÇÃO DA GRADUAÇÃO COM A PÓS-GRADUAÇÃO	78
24	REOFERTA DE DISCIPLINAS	79
25	EMENTAS E BIBLIOGRAFIA DAS DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	80
26	EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS	174
27	ADEQUAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO	175
28	DIPLOMAÇÃO	181
29	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	182
30	APÊNDICES	188

1 DENOMINAÇÃO DO CURSO

CURSO DE GRADUAÇÃO - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO -
modalidade presencial

2 APRESENTAÇÃO

O Curso de Graduação em 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. A criação do curso reforça os programas da UFJF em uma atuação multiprofissional e interdisciplinar, formando recursos humanos, gerando conhecimentos e prestando assistência de qualidade na comunidade e região.

Desde sua criação apresentou 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. O projeto pedagógico inicial, bem como as reformas curriculares sofridas pelo curso e a atual reestruturação são voltadas para atender as expectativas e demandas do mercado e da sociedade, preparando o estudante para compreender e atuar diante das necessidades sociais e de saúde da população.

Esse Projeto Pedagógico (PPC) está em consonância com a Lei N° 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional; a Portaria N° 1.105, de 28 de dezembro de 1998, que aprova as alterações do Estatuto da Universidade Federal de Juiz de Fora; a Resolução N° 13, de 06 de dezembro de 1999, que aprova o Regimento Geral da Universidade Federal de Juiz de Fora; o Parecer CNE/CES N° 5, de 7/11/2001 que trata sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição; as Referências Curriculares Nacionais dos Cursos de Bacharelado (MEC,



2010); o parecer CNE/CES N° 334/2019 que institui a orientação às diretrizes curriculares nacionais dos cursos superiores, Resolução n°75/2022 do Conselho Setorial de Graduação que estabelece as normas para inserção da extensão nos currículos de Graduação da UFJF e a Resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

3 ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

O Curso de Graduação em Nutrição está lotado no Instituto de Ciências Biológicas (ICB), o qual abrigava desde 1970 a Graduação em Ciências Biológicas e, a partir de 2009, o Curso de Graduação em Nutrição. Além dos Cursos de Graduação, o ICB aloca Programas de Pós-Graduação e é composto por dez Departamentos: Anatomia, Biologia, Botânica, Bioquímica, DPMI (Departamento de Parasitologia, Microbiologia e Imunologia), Farmacologia, Fisiologia, Morfologia, Nutrição e Zoologia.

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. N0 23071.011273/2009-98). Este Departamento é responsável pelo oferecimento da maior parte das disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição, incluindo todas as disciplinas profissionalizantes. Conforme o Art. 30 do Regimento Geral da UFJF (1999), o departamento é a menor subdivisão da estrutura universitária, para os efeitos de organização administrativa, didático-científica e de lotação de pessoal docente, integrando docentes e disciplinas com objetivos comuns de ensino, pesquisa e extensão.

A Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição exerce suas atividades em conformidade com o Art. 27 do Regimento Geral da UFJF (1999), na qual se descreve que a coordenação didática de cada curso será exercida por um Coordenador, integrante da carreira do magistério, eleito pelos docentes em exercício e pela representação discente para um mandato de 03 (três) anos, permitida a recondução, sendo substituído em suas faltas ou impedimentos pelo Vice Coordenador, eleito pela mesma forma.

De acordo com o Art. 28, ainda do mesmo regimento (Regimento Geral da UFJF – 1999), compete aos Coordenadores dos Cursos de Graduação:

I - Quanto ao curso:

- a) propor ao Conselho Setorial de Graduação sua duração mínima e máxima, e a forma de sua integralização em número total de créditos, ouvido o Conselho de Unidade;
- b) orientar, fiscalizar e coordenar o seu funcionamento;
- c) coordenar o processo regular de sua avaliação;
- d) propor ao Conselho Setorial de Graduação, ouvido o Conselho de Unidade, sua organização;
- e) representar o curso nas diversas instâncias universitárias.

II - Quanto ao currículo:

- a) propor ao Conselho Setorial de Graduação, ouvido o Conselho de Unidade, as disciplinas que o integrarão e suas modificações;
- b) propor ao Conselho Setorial de Graduação, ouvidos os departamentos interessados, os pré-requisitos das disciplinas;
- c) propor ao Conselho Setorial de Graduação, ouvidos os departamentos interessados, a fixação dos créditos das disciplinas que o integrarão.

III - Quanto aos programas e planos de curso:

- a) aprovar, compatibilizar e zelar pela sua observância;
- b) propor alterações aos departamentos envolvidos.

Para gestão do Curso de Graduação em Nutrição, de forma colegiada, têm-se as seguintes representações:

- 1) Núcleo Docente Estruturante (NDE): Em consonância com a Resolução n°. 17, de 2011 do Conselho Setorial de Graduação/UFJF e o disposto no §1º do Art.27 do Regimento Geral da UFJF, o NDE do Curso de Graduação em Nutrição deve ser composto por cinco membros, a saber: Coordenador (a) do

Curso de Graduação em Nutrição, Vice Coordenador (a) do Curso de Graduação em Nutrição e mais três professores do Departamento de Nutrição (um representante de cada uma das principais áreas de atuação do nutricionista).

2) Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição (criado no ano de 2021): A composição do Colegiado do Curso leva em consideração os Departamentos que ministram disciplinas ao Curso de Graduação em Nutrição, assim é composto pelo (a) coordenador (a) do Curso; 06 (seis) docentes dentre os lotados nos Departamentos de Nutrição; 02 (dois) docentes dentre os lotados nos Departamentos Anatomia, Biologia, Bioquímica, Botânica, Farmacologia, Fisiologia, Morfologia e Parasitologia, Microbiologia e Imunologia; 01 (um) docente dentre os lotados nos Departamentos de Economia, Estatística, Filosofia e Psicologia; 01 (um) docente dentre os lotados nos Departamentos de Ciências Farmacêuticas, Saúde Coletiva e Patologia; 02 (dois) técnicos administrativos em educação (TAE) dentre os lotados na Coordenação de Curso e nos Departamentos que ofertam disciplinas e 02 (dois) representantes dos discentes, indicados pelo Diretório Acadêmico (Apêndice A – Regimento do Colegiado).

3) Conselho de Unidade do ICB: composto pelo Diretor e o Vice-Diretor, os coordenadores de cursos de graduação e Pós-Graduação (cinco), os chefes dos dez departamentos do ICB, representações discentes (dois) e dos servidores técnico-administrativos (dois).

Adicionalmente, na gestão do Curso de Graduação em Nutrição, tem-se a participação da (1) Comissão de TCC (Trabalho de Conclusão de Curso), formada por pelo menos dois docentes do Curso de Graduação em Nutrição, responsável pelo apoio à Coordenação do Curso nas questões relacionadas ao TCC; (2) COE (Comissão Orientadora de Estágios) do Curso de Graduação em Nutrição, com

gestão compartilhada com a Coordenação do Curso sobre as demandas de estágios obrigatórios e não obrigatórios; (3) CAEX (Comissão de Acompanhamento das Atividades Curriculares de Extensão, para analisar a oferta das atividades de extensão e o percurso dos discentes na integralização das ACE (Atividade Curricular de Extensão).

4 INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O CURSO

- 4.1 Público alvo: O público alvo para o Curso de Graduação em Nutrição são os estudantes que concluíram o ensino médio e que foram aprovados nas modalidades de ingresso da Universidade Federal de Juiz de Fora.
- 4.2 Quantidade de vagas: No total são oferecidas 100 vagas por ano, divididas em dois semestres, ou seja, 50 vagas por semestre.
- 4.3 Turno de oferta: O Curso de Graduação em Nutrição é ofertado em turno integral (manhã e tarde).
- 4.4 Local de realização do Curso: O Curso é realizado 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, em locais conveniados com a UFJF.

4.5 Modalidade de oferta: Presencial

4.6 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 Graduação em 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.

4.7 Integralização curricular

- Integralização curricular: 5 anos (10 semestres letivos)
- Tempo mínimo: 5 anos (10 semestres letivos)
- Tempo médio: 5 anos (10 semestres letivos)
- Tempo máximo: 8 anos (16 semestres letivos)
- Carga horária total (CHT): 3635 horas

4.7.1: É importante que o discente esteja atento ao período de tempo máximo de conclusão do curso para, eventualmente, vislumbrando a impossibilidade de cumprir esse período, tome as providências necessárias junto à Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição.

4.8 Data de início de funcionamento do Curso: A primeira turma do Curso de Graduação em Nutrição teve início em março de 2009.

4.9 Reconhecimento: O Curso de Graduação em Nutrição foi reconhecido por meio da PORTARIA N° 133/2012 – SERES/MEC de 27.07.2012 – D.O.U. de 30.07.2012, SEÇÃO 1, PÁG. 35.

4.10 Renovação de reconhecimento: PORTARIA N° 111/2021-SERES/MEC, de 04.02.2021, D.O.U. N° 25, SEÇÃO 1, PÁG. 136, de 05.02.2021.

4.11 Website: <https://www.ufjf.br/nutricao/>

4.12 Curso de Graduação em Nutrição nas mídias sociais:

- Instagram: @nutricaoufjf
- YouTube: Curso Nutrição UFJF

5 IMPLEMENTAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

5.1 Criação

Em 10 de outubro de 2007 foi proposto o Plano de Expansão e Reestruturação da UFJF, uma construção coletiva à qual o ICB respondeu propondo a criação de um novo Curso de Graduação - Nutrição. A proposta da criação do Curso de Nutrição estava, portanto, inserida no Plano de Expansão e Reestruturação da UFJF, que por sua vez era apoiado pelo Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI, instituído por meio do decreto N° 6.096, de 24 de abril de 2007, do Governo Federal que estabeleceu as condições e os recursos disponíveis para a expansão da oferta de vagas nos Cursos de Graduação. O REUNI teve como objetivo criar condições para a ampliação do acesso e a permanência na educação superior, ao nível de graduação, de novos estudantes.

No final de 2007, para desenvolver o projeto de criação e implementação do Curso de Graduação em Nutrição, foi constituída uma comissão de trabalho presidida pela Profa. Ana Claudia Peres Rodrigues (Departamento de Bioquímica) e composta pelos professores Daniel Pimenta (Departamento de Botânica), Cláudio Galuppo Diniz (Departamento Parasitologia, Microbiologia e Imunologia), Carla Márcia Moreira Lanna (Departamento de Fisiologia) e Cíntia Marques Coelho (Departamento de Biologia). Esta comissão construiu o primeiro PPC (Projeto Político Pedagógico) do Curso de Graduação em Nutrição. Antes da aprovação da criação do curso, a comissão contou com a assessoria da Profa. Céphora Maria Sabarense, que com a sua competência técnica e experiência profissional foi decisiva para a implementação do Curso de Graduação em Nutrição. O PPC do Curso e, portanto, a sua criação, foi efetivada em 08 de julho de 2008 no Conselho de Graduação (CONGRAD), com a Resolução 44/2008. Sua aprovação no Conselho

Superior (CONSU) ocorreu em 11 de agosto de 2008, por meio da Resolução 19/2008. Durante este período, contou-se com o apoio do Pró-Reitor de Graduação, Prof. Eduardo Magrone, do Diretor do ICB Prof. Amaury Caiafa (durante a criação do Curso) e da Diretora do ICB Profa. Ana Paula Ferreira (durante a implementação e consolidação do Curso de Graduação em Nutrição). Com isto, o Curso iniciou as suas atividades em março de 2009 com primeira turma de discentes e a contratação dos primeiros professores, entre eles a Profa. Ana Paula Cândido (Vice Coordenadora) que junto com a Profa. Ana Claudia Peres Rodrigues (Coordenadora) assumiram a primeira Coordenação do Curso.

Para a criação do Curso, a comissão partiu de algumas concepções. A principal foi que o objeto de estudo da nutrição é o alimento e que é rico, não só de nutrientes, mas de significados e isto nos permitiu um olhar mais abrangente na criação do Curso de Graduação em Nutrição. Desta forma a própria matéria de formação do nutricionista, o alimento, tem caráter interdisciplinar e multidisciplinar se observamos os diferentes enfoques pelos quais pode ser estudado: a sua produção e a construção de Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, o direito à alimentação adequada, sua riqueza cultural, a relação entre alimento e construção de identidades, a utilização do alimento como nutriente para a manutenção, crescimento e desenvolvimento do ser humano. Com isso, o Curso de Graduação em Nutrição proposto seguiu uma visão abrangente da questão alimentar que vai além do seu aspecto nutricional, considera desde o abastecimento de alimentos, passando pelo processo de produção, pelo acesso universal aos alimentos e o aspecto cultural da alimentação.

Em relação ao aspecto didático, a comissão acreditou que a forma de educar os discentes do Curso de Graduação em Nutrição deveria ser operacionalizando atividades para que o estudante identifique o meio social e cultural. Oferecer condições para análise, discussão, reflexão e busca de soluções acerca dos desafios da ciência nutricional a nível

local e nacional. Promover a reflexão e ação dos aspectos teórico e prático que possibilitem a tomada de decisões e a produção de novos conhecimentos; formando profissionais comprometidos com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o nas dimensões cognitivas, afetivas, éticas, estéticas, de relação interpessoal e de inserção social.

No entendimento da comissão, a criação do Curso de Graduação em Nutrição, sendo um curso da saúde, deveria partir da concepção da saúde pública que tem como referência a saúde como direito do cidadão e responsabilidade do estado; assumindo o SUS como responsável pelas ações de saúde e políticas públicas. Considerou o conceito ampliado de saúde que envolve o modo de ser e produzir e/ou recriar a vida na sua singularidade e multidimensionalidade, com o intuito de impedir as ações normativas e impositivas nas intervenções aos indivíduos e nas comunidades. Formar um profissional de saúde capaz de promover ações integrativas e integradas voltadas para promoção e educação em saúde. Ampliando o conceito de saúde para a valorização do ser humano uno e multidimensional capaz de se manter com saúde e saudável, mesmo em condições de adoecimento. Outra questão que sempre esteve presente na criação do Curso de Graduação em Nutrição foi a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Durante o processo ocorreram muitos desafios e conflitos. São várias memórias deste momento, o início ocorrendo no Laboratório de Bioquímica quando ainda não existia o prédio da Nutrição no qual foram instalados os primeiros professores e TAEs; os concursos frequentes; as primeiras turmas de estudantes cheios de disposição; as idas à Reitoria e à Direção do ICB; a primeira Semana de Nutrição e outras tantas; e o GET iniciado no primeiro ano do Curso.

É importante destacar, que o Projeto Pedagógico de um curso deve ser dinâmico e, portanto, precisa ser a expressão do momento que vive o país, o mercado de trabalho e a própria Ciência da Nutrição.

*Texto elaborado por Ana Claudia Peres Rodrigues
(1ª Coordenadora do Curso de Nutrição da UFJF)*

5.2 Anos posteriores

Conforme destacado anteriormente, o Curso de Graduação em Nutrição teve sua aprovação em 08 de julho de 2008 no Conselho de Graduação (CONGRAD), através da Resolução 44/2008, e em 11 de agosto de 2008 no Conselho Superior (CONSU) através da Resolução 09/2008, iniciando as suas atividades em março de 2009.

Em 2010, o Curso de Graduação em Nutrição participou do Exame Nacional de Avaliação de Cursos (ENADE) e ficou sem conceito, uma vez que o Curso ainda não havia sido reconhecido. 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.

Em 2013, o Curso participou do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) e obteve a nota 5, que corresponde a nota máxima neste exame. Em 2016, o Curso participou novamente do ENADE, bem como em 2019, sendo que em ambos os anos, o Curso obteve nota 4.

Em 2020, iniciou-se a construção do novo PPC do Curso, como resposta às novas demandas do mercado de trabalho e da sociedade; e desenvolvimento da ciência da Nutrição. A necessidade de ampliar as oportunidades de extensão para todos os discentes do Curso, de maneira integrada, fez com que o NDE começasse a trabalhar na proposta de ampliação de práticas e atividades de extensão. A compreensão de que a vivência oportuniza saberes e que só se aprende “fazendo”, gerou um movimento dos atores envolvidos neste sentido. Além disso, o ENADE de 2019, bem como a pesquisa com discentes e egressos do Curso de Graduação em Nutrição, demonstrou a

necessidade de ampliação das práticas de ensino, algo que emerge com a maturidade do curso.

Associado a estas questões, a resolução de N° 689, de 04 de maio de 2021 do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), que regulamenta novas áreas de especialização para o profissional de Nutrição, demonstra a necessidade dos Cursos de Graduação prepararem os discentes, no sentido de fornecer bases para esta educação continuada.

Em 2021, houve a renovação do reconhecimento do curso: PORTARIA N° 111/2021-SERES/MEC, de 04.02.2021, D.O.U. N° 25, SEÇÃO 1, PÁG. 136, de 05.02.2021.

Desta forma, esta atualização do PPC busca se ajustar aos processos de atualização ocorridos no cenário da Nutrição no Brasil e nas mudanças ocorridas no âmbito da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) e demais legislações.

6 JUSTIFICATIVA PARA OFERTA DO CURSO

A cidade de Juiz de Fora 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 linhas fronteiriças com demais Estados 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. Dentre as cidades que compõe a meso e microrregiões da Zona da Mata, Juiz de Fora se destaca como a mais populosa, com estimativa de 577.532 habitantes para o ano de 2021, sendo a 4^a cidade mais populosa do Estado de Minas Gerais e a 36^a 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 se localiza 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; 2014) de Juiz de Fora é de 0,778, sendo o 7^o maior de todo estado de Minas Gerais e o 145^o de todo o Brasil. 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 as principais atividades industriais do município: a fabricação de alimentos e bebidas, produtos

têxteis, artigos de vestuário, produtos de metal, metalurgia, mobiliário, montagem de veículos e outros.

Juiz de Fora é um centro de referência para a saúde de muitos habitantes de municípios vizinhos, destaque para faculdades e serviços hospitalares. A instalação de faculdades particulares nos últimos anos, que se somaram às já existentes e à UFJF, trouxe 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, a 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.

A UFJF, na área da saúde, já oferecia os cursos de graduação em Medicina, Odontologia, Enfermagem, Farmácia/Bioquímica, Fisioterapia e Educação Física. A criação do Curso de Graduação em 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 na sua integralidade.

Além disso, considerando-se os programas de Pós-Graduação existentes, o Curso de Graduação em Nutrição e o Departamento de Nutrição contribuem não só como provedores de infraestrutura, mas também de técnicos administrativos, discentes e docentes e suas respectivas linhas de pesquisa, ampliando a interdisciplinaridade dos cursos. Desta forma, o Curso de Graduação em Nutrição abriu para a UFJF um novo leque de possibilidades, cumprindo o objetivo principal da universidade que é unir ensino, pesquisa e extensão no exercício da transdisciplinaridade e multiprofissionalismo.

Com o Curso de Graduação em Nutrição é possível oferecer à comunidade mais um profissional atuante na área da saúde, que pode atuar nos diversos estabelecimentos presentes na cidade de Juiz de Fora e adjacências, tais como: indústrias de alimentos, unidades produtoras de alimentos, hospitais, clínicas, além de poderem suprir a lacuna existente nos serviços públicos municipais. Ressaltando-se que a Nutrição emerge, nos últimos anos, como sendo o curso de saúde associado à prevenção primária, de base para os demais tratamentos de saúde.

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 alimentar e nutricional a coletividade ou indivíduos visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde, entre outras atividades de competência exclusiva do nutricionista e/ou compartilhada com outros profissionais da área da saúde.

Neste sentido, vale ressaltar que o Curso de Graduação em 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 corresponsabilidade e a formação de profissionais de qualidade voltados para o desenvolvimento e respeito do ser humano em sua totalidade.

7 CONCEPÇÃO GERAL DO PROJETO PEDAGÓGICO

Assegurar ao egresso em Nutrição da UFJF, 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 assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e coletividades, na educação alimentar e nutricional, na produção e comercialização de alimentos e de refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços em diferentes espaços; no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional e alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição.

8 OBJETIVOS DO CURSO

8.1 Objetivo geral:

Formar o nutricionista generalista e humanista, com competências e habilidades para aplicar os conceitos básicos da ciência da Nutrição, bem como os métodos e as técnicas para identificar e solucionar problemas do campo profissional de forma ética, consciente de seu papel como agente de transformação social.

8.2 Objetivos específicos:

- Compreender a relação homem/alimento nas suas diversas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas;
- Atuar em equipes de saúde valorizando a interprofissionalidade, multidisciplinaridade e diversidade de atores sociais na perspectiva do bem-estar do indivíduo e da coletividade, favorecendo a sua inserção na sociedade e no mercado de trabalho de forma competente e transformadora;
- Apropriar os conceitos centrais da área da saúde: promoção, prevenção, proteção e reabilitação da saúde, determinantes sociais no processo saúde-doença, bem como a integralidade, equidade, universalidade e igualdade em saúde;
- Organizar os conhecimentos necessários para as soluções de problemas relacionados à área da Nutrição, por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão, utilizando as metodologias científicas e de ensino na aquisição e produção do conhecimento, bem como o raciocínio investigativo para a compreensão dos problemas e tomada de decisões;
- Ser capaz de aplicar os valores éticos, bioéticos, humanísticos e críticos essenciais para o exercício profissional tais como a

-
- solidariedade, respeito à vida humana, convivência com a pluralidade e diversidade de pensamento, assegurando qualidade na atenção prestada ao indivíduo e coletividade, com responsabilidade e compromisso;
- Utilizar apropriadamente técnicas, instrumentos, procedimentos e outros recursos tecnológicos aplicados na prática profissional, assim como tecnologias de informação e comunicação necessárias ao exercício multiprofissional na área da saúde;
 - Conectar com a realidade, aprimorando a independência intelectual, o exercício da crítica e a autonomia no aprender, bem como o constante aprimoramento profissional;
 - Compreender e aplicar os conceitos de Segurança Alimentar e Nutricional, observando a possibilidade de diálogo entre este conceito e a prática profissional nas áreas da Nutrição;
 - Prescrever, avaliar e supervisionar intervenções nutricionais individuais ou coletivas em conformidade com o ciclo da vida, diagnóstico clínico e nutricional;
 - Atuar no cenário social e cultural regional, a partir da compreensão dos determinantes sociais da saúde e da nutrição;
 - Planejar, organizar, supervisionar e avaliar os ambientes produtores de refeições nas funções de compra, estocagem, preparo, distribuição, higienização e controle dos alimentos, além de treinar o trabalho das equipes envolvidas neste setor;
 - Desenvolver as habilidades e conhecimentos necessários para as soluções de problemas relacionados à área da Nutrição e da Saúde, por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão;
 - Aplicar o conceito de sustentabilidade, incentivando a importância do consumo consciente, orientando sobre estratégias que evitem o desperdício de alimentos, uso racional da água e energia para a produção de alimentos e incentivo do consumo de produtos regionais e agroecológicos;

-
- Formar o profissional capaz de atuar de forma ética em todas as áreas de atuação do nutricionista: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e Exercício Físico, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

9 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 do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora assume como princípios norteadores:

9.1 A indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão

Assumir que o ensino, em seus diferentes níveis, a pesquisa e a extensão devem ser vistas 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 está 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.

9.2 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 estudante perceba e vivencie as atividades do nutricionista nos diversos campos de atuação do profissional.

O trabalho dos docentes que atuam no Curso de Graduação em Nutrição deve ser voltado para a operacionalização das atividades em que o estudante identifique o meio social e cultural, que a reflexão e ação dos níveis teóricos e práticos 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, de relação interpessoal e de inserção social. Salienta-se, assim, que no processo ensino-aprendizagem idealizado para o Curso de Graduação em Nutrição, o corpo docente deverá ter como tarefa básica oferecer condições para análise, discussão, reflexão e busca de soluções acerca da realidade local, regional e nacional, obtendo-se a prática de um paradigma que leve o acadêmico à construção do conhecimento.

9.3 A intersetorialidade, interdisciplinaridade e o multiprofissionalismo

A intersetorialidade assume relevância estratégica sendo concebida como a gestão compartilhada de políticas públicas, saberes, identificação de problemas coletivos e fortalecimento da relação entre os setores participantes. Observa-se que a intersetorialidade transita por diversas áreas do conhecimento, mas ocupa lugar de destaque no campo da administração pública e da saúde coletiva. Justifica-se essa

realidade no fato que a adoção do princípio da intersetorialidade se propõe a considerar o cidadão na sua totalidade, com suas necessidades individuais e coletivas, requerendo parcerias com diversos setores que agem sinergicamente em prol de uma finalidade (THESS, 2014; AZEVEDO, et al., 2012).

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 e compostos bioativos, o estudo da composição e valor 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.

10 PERFIL DO EGRESSO

O perfil profissional do egresso do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF se caracteriza pelo Nutricionista, profissional de saúde generalista, humanista e crítico, cuja formação parte da interação do ser humano e da sociedade com o alimento e seus nutrientes, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção da alimentação adequada e saudável alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição; para atuar nas diferentes áreas da nutrição, em todos os espaços públicos e privados em que a alimentação e nutrição contribuam para promoção, manutenção e recuperação da saúde. Ademais, deseja-se que esse profissional seja capacitado para atuar em ensino, pesquisa, desenvolvimento e inovação.

10.1 HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

10.1.1 Competências e habilidades gerais

- a) **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, 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.

- b) **Tomada de decisões:** o trabalho deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, força de trabalho, medicamentos, equipamentos, procedimentos e práticas. Para este fim, os profissionais devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.
- c) **Comunicação:** os profissionais 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.
- d) **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais 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.
- e) **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, recursos físicos e materiais e de informação, quanto tornarem-se empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.
- f) **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais devem demonstrar responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento 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.

10.1.2 Competências e habilidades específicas

- a) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- b) Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- c) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- d) 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;
- e) Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- f) Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- g) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional dos indivíduos sadios e enfermos;
- h) Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- i) Planejar, gerenciar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- j) Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

-
- k) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
 - l) 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;
 - m) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
 - n) Atuar em marketing em alimentação e nutrição;
 - o) Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
 - p) Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
 - q) Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
 - r) Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.

10.2.ÁREA DE ATUAÇÃO DO EGRESSO

O profissional formado no Curso de Graduação em Nutrição da UFJF deve ter competências e habilidades para se inserir nos diversos campos e cenários de atuação do nutricionista (Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e Exercício Físico, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão - Resolução CFN N° 600/2018), tanto nos setores públicos ou privados, em consonância com os preceitos do Sistema Único de Saúde - SUS.

11 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 nutricionista 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.

A estrutura curricular proposta do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF permite ao aluno a integração com várias Unidades Acadêmicas da universidade, o que de certa forma, oportuniza o contato e diálogo do discente com outras áreas que têm interface com a Nutrição, o que é fundamental na formação de profissionais bem qualificados.

O primeiro eixo, chamado "Do átomo aos sistemas biológicos" tem como objetivo apresentar aos estudantes 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 relacionadas 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 estudantes 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.

O currículo do Curso de Graduação em Nutrição, em conformidade com o Regulamento Acadêmico da Graduação (RAG, 2016), compreende que atividade acadêmica é toda ou qualquer forma de estudo relevante para que o estudante obtenha os saberes, as competências, as habilidades e as atitudes necessárias à sua formação universitária, desenvolvidos sob a responsabilidade de um (a) professor (a) ou autorizados pela Coordenação do Curso, que inclua procedimentos de avaliação do desempenho e frequência do estudante. Especificamente no Curso de Graduação em Nutrição, essas atividades são divididas em (1) obrigatórias: prevista no PPC como indispensável à formação do (a) discente, (2) optativas: destinada à formação da cultura geral, em qualquer área do conhecimento, de livre escolha do (a) discente, compondo as atividades complementares e (3) eletiva: destinada à formação acadêmica complementar do (a) discente integrante de um elenco de opções preestabelecidas no PPC.

12 ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Graduação em Nutrição – Bacharelado da Universidade Federal de Juiz de Fora, revisado, a ser implantado no Campus Juiz de Fora, é uma proposta do Núcleo Docente Estruturante (NDE).

A presente proposta busca envolver a adoção de uma metodologia mais adequada ao processo de ensino-aprendizagem dos estudantes, direcionada à aquisição de competências e habilidades profissionais e conseqüentemente de um ambiente que promova a qualificação técnica e científica dos profissionais nutricionistas. Desta forma, contribuirá para a qualificação de recursos humanos para o mercado de trabalho, para a inserção do estudante em atividades multiprofissionais, além da pesquisa nas suas áreas de abrangência.

O PPC do Curso de Graduação em Nutrição prevê a articulação entre as diferentes áreas do conhecimento como Ciências Biológicas e Ciências da Saúde, Ciências da Alimentação, perpassando também pelas Ciências Agrárias (Ciência e Tecnologia dos Alimentos) e Ciências Sociais, Humanas e Econômicas (Sociologia, Ética, Educação e Ciências Políticas), os quais de forma dinâmica e dialógica conduzem o discente no processo de ensino-aprendizagem, com bases construtivistas e humanistas, por meio de diferentes estratégias pedagógicas.

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

- De acordo com a Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos, o Curso de Graduação em Nutrição oportunizará as disciplinas obrigatórias de Ética Geral e Ética Profissional, aos

seus discentes, para discutir elementos importantes desta temática.

- Em cumprimento ao Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005 que estabelece a inserção da Libras (Língua Brasileira de Sinais) como disciplina curricular optativa nos cursos de graduação, o Curso de Graduação em Nutrição oportuniza a disciplina eletiva de Línguas Estrangeiras aos seus discentes, através do Projeto de Universalização da Oferta de Línguas Estrangeiras da UFJF. Este projeto foi criado em 2000, a partir de uma parceria entre a Pró-reitoria de Graduação e a Faculdade de Letras. Atualmente, oferta aproximadamente 2.000 vagas em 59 turmas, disponibilizando aos graduandos cursos de Inglês, Espanhol, Francês, Italiano, Latim e Libras.
- O Decreto nº. 4.281, de 25 de junho de 2002 – que regulamenta a Lei nº. 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, traz no seu art. 5º que a inclusão da Educação Ambiental deve acontecer em todos os níveis e modalidades de ensino. Assim, através da disciplina Alimentos, Nutrição e Sustentabilidade, oferecida de forma obrigatória, os discentes são apresentados à discussão de questões ambientais.
- Além disso, considerando as Diretrizes Curriculares Nacionais em questão, em que se deve observar: Valorização de temas transversais como gênero, raça, violência, sexualidade, pobreza, trabalho, inclusão, entre outros temas nos conteúdos programáticos dos respectivos componentes curriculares; este PPC apresenta a Disciplina “Alimentação, Gênero e Diversidade”, com discussões bem atuais e importantes do tema, incluindo o conteúdo de relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira, africana e indígena.

Ressalta-se que as Diretrizes Curriculares Nacionais quanto à educação em Direitos Humanos, em relações étnico-raciais e ambiental é abordada tanto institucionalmente quanto em disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição. No âmbito institucional, a UFJF possui o Núcleo de Estudos Afro-Brasileiros (NEAB), órgão suplementar da Universidade Federal de Juiz de Fora, vinculado à Pró-Reitoria de Pesquisa. O NEAB, de caráter interdepartamental, busca garantir a participação de docentes, discentes, pesquisadores e servidores de todos os departamentos e unidades acadêmicas da UFJF, tendo como proposta o desenvolvimento de um diálogo contínuo e participativo dos diversos segmentos do movimento negro da cidade com seu conselho deliberativo. A UFJF conta, também, com uma Diretoria de Ações Afirmativas que foi criada por meio da Portaria N°1172 de 15 de setembro de 2014 e com uma Ouvidoria especializada em ações afirmativas que foi criada em 2016. A Diretoria de Ações Afirmativas tem a finalidade de promover condições institucionais que permitam a implementação e acompanhamento de políticas públicas voltadas às ações afirmativas na UFJF, entre os discentes, docentes e técnico-administrativos em Educação.

Ainda em relação a este tema, a UFJF faz parte do Comitê Técnico de Saúde da População Negra (CTSPN) de Juiz de Fora, criado pela Secretaria Municipal de Saúde de Juiz de Fora, com o propósito de subsidiar ações da Secretaria em relação à promoção à saúde da população negra.

Destaca-se ainda que esses conteúdos também são oportunizados aos discentes do Curso de Graduação em Nutrição através da participação em cursos e eventos promovidos pelos diversos institutos e unidades acadêmicas no âmbito da Universidade Federal de Juiz de Fora.

Além disso, o projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição também é orientado por competência profissional, com base

na parceria das Unidades de Ensino da UFJF, incluindo o Hospital Universitário (HU), Restaurante Universitário (RU), além das Unidades Assistenciais, com utilização de seu espaço físico. Desta forma, há parceria na realização de estágios curriculares e extracurriculares, além de projetos de extensão e pesquisa em diferentes instituições públicas do setor de saúde e educação, com convênios firmados na Secretaria Municipal e Estadual de Saúde e Secretaria de Educação, com atividades em Unidades Básicas de Saúde, além de diversos projetos com atenção à saúde de crianças e adolescentes em creches e escolas municipais.

13 TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO (TICS)

As atividades acadêmicas do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora, são presenciais; podendo ser utilizadas as Tecnologias de Informação e Comunicação como ferramentas de auxílio à prática pedagógica. Nesse caso, as ferramentas utilizadas devem seguir as orientações da UFJF para sua utilização.

Sabe-se que o conhecimento atual é muito influenciado pelas TICs, pelo uso da internet e pela criação e circulação de um volume cada vez maior, e de grande velocidade, de conhecimentos e informações (MENDONÇA et al., 2015).

Atualmente, a UFJF conta com 17 bibliotecas, sendo a Biblioteca Central, 16 bibliotecas setoriais, localizadas nas unidades acadêmicas e culturais da UFJF. O acervo é formado por diversas coleções, abrangendo as áreas de Ciências Sociais e Aplicadas, Ciências Humanas, Ciências Exatas e da Terra, Ciências da Saúde, Ciências Biológicas, Engenharias, Linguística, Letras e Artes. Todas as obras podem ser pesquisadas pela Internet através do catálogo on-line. Dentre os tipos de materiais têm-se livros, folhetos, publicações avulsas (PA's), obras de referência, periódicos, material audiovisual, trabalhos de conclusão de curso (TCC), dissertações e teses.

A UFJF também possui uma biblioteca virtual, onde o acesso é feito pela Internet, por meio do SIGA, o que permite aos usuários pesquisar a distância. Várias bases de dados são utilizadas pela biblioteca virtual.

14 METODOLOGIAS ATIVAS NO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

A educação superior em cursos das áreas da saúde vem passando por transformações para acompanhar, as concepções teóricas que envolvem a formação dos profissionais e dos docentes. Dessa forma, o modelo de ensino tradicional tem sido gradativamente modificado, incorporando novas estratégias pedagógicas, as quais permitem a formação de um profissional mais crítico e reflexivo que deverá ser capaz de transformar sua realidade, visando minimizar injustiças e desigualdades sociais.

O modelo de ensino predominante, denominado tradicional, é caracterizado pela transmissão de conhecimentos, pela ênfase na memorização em detrimento da reflexão crítica, denominado por Freire (2005) como educação bancária, que é baseado em aulas expositivas, onde o professor é o protagonista do processo ensino aprendizagem, e os estudantes, são passivos nesse processo, repetindo os conteúdos memorizados nas provas (FREIRE, 2005; COTTA et al., 2012; MENDONÇA et al., 2015). Em estudo de revisão de literatura de Valverde; Pimentel; Soares (2019) sobre as limitações observadas por instituições de formação de nutricionistas verificou-se que os Cursos de Graduação em Nutrição, de um modo geral, são presididos pelo modelo tradicional de formação, pautado numa racionalidade tecnicista e biologicista, sem considerar a realidade e os contextos de prática, centrado numa prática pedagógica docente tradicionalista.

Porém, a partir do novo cenário que vivenciamos, é necessária a superação deste modelo tradicional, e importante que a universidade invista em estratégias de desenvolvimento docente, para a qualificação e a capacitação dos mesmos sem diferentes tecnologias educacionais (COTTA et al., 2012).

Neste sentido, destaca-se o uso de metodologias ativas no processo de ensino-aprendizagem relacionada ao desenvolvimento de competências necessárias à formação do estudante-profissional-cidadão, em quaisquer áreas do conhecimento (COTTA et al., 2012). Estas metodologias inovadoras dão ênfase ao processo de ensino, aprendizagem e avaliação, ao darem protagonismo aos estudantes, colocando-os como agentes ativos neste processo, estimulando que busquem respostas para problemas reais e complexos com liberdade e autonomia, tornando-os, assim, corresponsáveis na tomada de decisão; o que gera, conseqüentemente, uma ruptura com a aprendizagem mecânica e conteudista (MITRE et al., 2012). Sendo assim, o discente participa de atividades, como leitura, escrita, discussão ou resolução de problemas, estudos de casos, promovendo síntese, análise e avaliação do conteúdo e o professor é o facilitador deste processo, estimulando o senso crítico e as habilidades de comunicação dos estudantes.

Atualmente, as atividades didáticas do Curso de Graduação em Nutrição baseiam-se em aulas expositivas dialogadas, aulas práticas, visitas técnicas, construção de portfólio, discussão de artigos científicos, seminários, estudos de casos, provas práticas, provas teóricas, realização de resenhas, resumos, além do uso variado de metodologias ativas, objetivando ampliar a participação dos discentes no processo. Estas têm caráter variado, visando acompanhar a progressão do aluno quanto aos conhecimentos adquiridos, pensamento crítico-reflexivo, tomada de decisão e habilidade para relações interpessoais. Vale destacar que foram realizadas oficinas de capacitação docente em metodologias ativas e pretende-se que haja uma continuidade desta capacitação abrangendo todo o corpo docente e ampliando a utilização desta metodologia.

15 MATRIZ CURRICULAR

A Matriz Curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF a ser instituída em 2023 é organizada e distribuída em dez (10) períodos conforme demonstrados a seguir:

Quadro 1: Matriz Curricular do Curso de Graduação em Nutrição

1º PERÍODO					
DISCIPLINAS	TEORIA CH	PRÁTICA CH	EXTENSÃO CH	CARGA HORÁRIA TOTAL	PRÉ REQUISITOS
Biologia Celular - BIO101	45			45	-
Anatomia Aplicada à Nutrição- ANA011/ ANA511	15	30		45	-
Bioquímica Aplicada à Nutrição- BQU050/ BQU550	45	45		90	-
Introdução à Nutrição- NUT044	30			30	-
Sociologia e Nutrição - NUT033	45			45	-
Introdução à Química para as Ciências da Vida - QUI	30			30	-
Recursos vegetais na alimentação humana - BOT	30		6	30	-
Total	210	105	6	315	-
Horas semanais	21				

Continua

2º PERÍODO					
DISCIPLINAS	TEORIA CH	PRÁTICA CH	EXTENSÃO CH	CARGA HORÁRIA TOTAL	PRÉ REQUISITOS
Genética Básica - BIO102	45			45	BIO101
Fisiologia Aplicada à Nutrição - FSI031	60			60	BIO101, ANA011, BQU050
Histologia e Embriologia Geral - MOR058	30	30		60	BIO101, ANA011,
Microbiologia Aplicada à Nutrição - PAR044	30	30		60	BIO101, BQU050
Sistemas de Saúde - SCO016	30			30	-
Alimentos, Nutrição e Sustentabilidade - NUT	15		15	30	-
Método Científico Aplicado à Pesquisa em Nutrição - NUT	45			45	-
Total	255	60	15	330	-
Horas semanais	22				
3º PERÍODO					
DISCIPLINAS	TEORIA CH	PRÁTICA CH	EXTENSÃO CH	CARGA HORÁRIA TOTAL	PRÉ REQUISITOS
Imunologia - PAR	30	30	6	60	BQU050, BIO101
Técnica Dietética I - NUT005	30	30	15	60	NUT044
Farmacologia Aplicada à Nutrição - FAR027	60			60	FSI031
Composição e Valor Nutricional dos Alimentos - NUT	30			30	Introdução à Química para as Ciências da Vida (QUI), BQU050
Bioquímica de Alimentos - NUT	30	30		60	BQU050
Disciplina Eletiva no Campo da Filosofia	60			60	-
Introdução à Bioestatística - EST018	60			60	-
Total	300	90	20	390	-
Horas semanais	26				

Continua

4º PERÍODO					
DISCIPLINAS	TEORIA CH	PRÁTICA CH	EXTENSÃO CH	CARGA HORÁRIA TOTAL	PRÉ REQUISITOS
Técnica Dietética II - NUT007		60	15	60	NUT005
Nutrição e Metabolismo - NUT048	60			60	Composição de Valor Nutricional de Alimentos, FSI031
Processos e Técnicas de Conservação de Alimentos - NUT	30			30	Composição de Valor Nutricional de Alimentos, Bioquímica de alimentos (NUT)
Avaliação Nutricional I - NUT035	30	30		60	ANA011, EST018
Nutrição de Adultos e Idosos - NUT041	30	30	15	60	Composição de Valor Nutricional de Alimentos
Economia - ECO034	60			60	-
Epidemiologia - SCO012	60			60	-
Total	270	120	30	390	-
Horas semanais	26				
5º PERÍODO					
DISCIPLINAS	TEORIA CH	PRÁTICA CH	EXTENSÃO CH	CARGA HORÁRIA TOTAL	PRÉ REQUISITOS
Terapia Nutricional - NUT	30			30	NUT041, NUT035
Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos - NUT	15	30	15	45	NUT005
Avaliação Nutricional II - NUT	30	15	7	45	NUT035
Psicologia Aplicada à Nutrição - PSI147	60			60	NUT035
Patologia Geral - PAT009	45			45	MOR058
Parasitologia Aplicada à Nutrição - PAR046	30	30		60	-
Garantia da Qualidade em Alimentos - ATO017	30			30	PAR044
Total	240	75	22	315	-
Horas semanais	21				

Continua

6º PERÍODO					
DISCIPLINAS	TEORIA CH	PRÁTICA CH	EXTENSÃO CH	CARGA HORÁRIA TOTAL	PRÉ REQUISITOS
Dietoterapia I - NUT	45	30	15	75	PAT009, Terapia nutricional (NUT)
Gestão da Produção de Refeições I - NUT	30	30	15	60	NUT007
Educação Alimentar e Nutricional - NUT058	30		45	75	Avaliação Nutricional II, NUT033
Nutrição Materno Infantil - NUT010	60			60	Avaliação Nutricional II, NUT041
Nutrição em Saúde Coletiva - NUT	60		15	75	SCO016, Avaliação Nutricional II
Total	225	75	90	345	-
Horas semanais	23				
7º PERÍODO					
DISCIPLINAS	TEORIA CH	PRÁTICA CH	EXTENSÃO CH	CARGA HORÁRIA TOTAL	PRÉ REQUISITOS
Dietoterapia II - NUT015	60	30	15	90	Dietoterapia I
Gestão da Produção de Refeições II - NUT	60	30	15	90	Gestão da Produção de Refeições I
Nutrição da Criança e do Adolescente - NUT057	45			45	NUT010
Alimentação e Cultura - NUT029	45			45	NUT033, Nutrição em Saúde Coletiva
Assistência Nutricional - NUT			30	30	Dietoterapia I
Total	210	60	60	300	-
Horas semanais	20				

Continua

8º PERÍODO					
DISCIPLINAS	TEORIA CH	PRÁTICA CH	EXTENSÃO CH	CARGA HORÁRIA TOTAL	PRÉ REQUISITOS
Dietoterapia III - NUT056	45	30	7	75	NUT015
Epidemiologia Nutricional - NUT043		30		30	Avaliação Nutricional II, Nutrição em Saúde Coletiva
Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde - NUT			45	45	Nutrição em Saúde Coletiva, NUT029
Nutrição na Atividade Física - NUT051	45		6	45	Dietoterapia I, NUT048
Ética Profissional - NUT	30			30	Dietoterapia I, Gestão da Produção de Refeições II, Nutrição em Saúde Coletiva
Trabalho de Conclusão de Curso I - NUT	15			15	Método Científico Aplicado à Pesquisa em Nutrição, EST018
Total	135	60	58	240	-
Horas semanais	16				
9º PERÍODO					
DISCIPLINAS	ESTÁGIO CH			PRÉ REQUISITOS	
Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva – NUT	255			Todos os créditos obrigatórios anteriores** e atividades complementares	
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica – NUT024	255			Todos os créditos obrigatórios anteriores** e atividades complementares	
Total	510			-	
Horas semanais	17				

Continua

10º PERÍODO			
DISCIPLINAS	TEORIA CH	ESTÁGIO CH	PRÉ REQUISITOS
Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva – NUT		255	Todos os créditos obrigatórios anteriores** e atividades complementares
Trabalho de Conclusão de Curso II – NUT	45		Todos os créditos obrigatórios anteriores** e atividades complementares
Total	45	255	-
Horas semanais	20		
DEMAIS ATIVIDADES DE EXTENSÃO			
CH			
Carga horária total	65		
ATIVIDADES COMPLEMENTARES			
CH			
Carga horária total	150		

CH = Carga Horária

*Disciplinas eletivas no Campo da Filosofia: História da Filosofia Grega I (FIL061), Teoria do Conhecimento I (FIL010), Metodologia Filosófica (FIL028), Ética I (FIL012), Filosofia Política (FIL052) e Introdução à Filosofia (FIL027) – 60 HORAS

**Todos os créditos obrigatórios anteriores (ANA011, ATO017, BIO101, BIO102, BOT062, BQU050, ECO034, EST018, FAR027, FIL012, FSI031, MOR058, NUT (NOVAS DISCIPLINAS), NUT005, NUT006, NUT007, NUT010, NUT015, NUT029, NUT030, NUT033, NUT034, NUT035, NUT036, NUT041, NUT043, NUT044, NUT047, NUT048, NUT049, NUT051, NUT054, NUT056, NUT057, NUT058, PAR044, PAR045, PAR046, PAT009, PSI147, QUI (NOVA DISCIPLINA))

Como pode-se verificar na nova matriz curricular (Quadro 1), o Curso de Graduação em Nutrição da UFJF abrange os conhecimentos relacionados aos campos das Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos. A visão organizacional curricular possibilita a articulação dos vários saberes necessários para entender o homem em suas múltiplas necessidades: aspectos sociais, econômicos, culturais, éticos e biológicos; pois entende-se a Nutrição como prática social,

determinante das condições de saúde da população, que objetiva a formação de um nutricionista capaz de assumir seu papel de sujeito na história, subsidiando-o para o trabalho nas diferentes áreas de atuação.

Para o cumprimento dos conteúdos que dizem respeito ao campo da Ética e Filosofia, o Curso de Graduação em Nutrição propõe sua organização através de disciplina eletiva de caráter obrigatório. Assim, o (a) discente deverá cursar a carga horária pré-estabelecida entre as disciplinas estabelecidas por este Projeto Pedagógico. Desta forma, o conteúdo contribuirá com a formação geral do (a) discente, auxiliando-o, a desenvolver e articular seus conhecimentos teórico-práticos de maneira coerente, crítica e autônoma.

Além disso, a distribuição dos conteúdos das disciplinas (com atividades, teóricas, práticas e de extensão) permite a formação do nutricionista, contemplando as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde, levando em consideração os aspectos de intersetorialidade, interdisciplinaridade e multiprofissionalismo. Em relação às ACE (Atividades Curriculares de Extensão), a carga horária mínima destinada aos alunos do Curso de Graduação em Nutrição são 366 horas, podendo ser cumprida em todas as modalidades previstas na Resolução nº75 de 2022 (Conselho Setorial de Graduação – UFJF) e, em conformidade com a CAEX do Curso de Graduação em Nutrição.

Adicionalmente o Curso de Graduação em Nutrição estabelece o cumprimento, pelos seus discentes, de 150 horas durante o curso em atividades complementares, das quais partes podem ser cumpridas com disciplinas optativas dentre um elenco que contribuem para a formação do nutricionista (de maneira geral ou aplicada), as quais são oferecidas por diferentes Departamentos da Universidade Federal de Juiz de Fora. Além das disciplinas com reserva de vaga para o curso (Quadro 2), o discente poderá, por sua própria vontade e opção, cursar outras disciplinas oferecidas pelos diversos departamentos da UFJF.

Quadro 2: Disciplinas optativas para o Curso de Graduação em Nutrição

Código	Disciplina	Carga horária
ACL009	Biosegurança	30
ATO014	Microbiologia de Alimentos	15
ATO015	Tecnologia de Alimentos	30
ATO514	Microbiologia de Alimentos Prática	45
ATO515	Tecnologia de Alimentos Prática	30
BOT017	Plantas Tóxicas Medicinais	60
BOT058	Botânica Econômica	30
BOT070	Setor Agrário e Org. Social no Brasil	45
BQU051	Bioquímica XIII	45
BQU061	Bioquímica Clínica Aplicada a Nutrição	45
BQU551	Bioquímica XIII Prática	30
CAD014	Administração e Organização de Empresas	60
CAD089	Gestão de Pessoas I	60
CAD126	Temas em Empreendedorismo I	60
CAD127	Temas em Empreendedorismo II	60
CIR039	Medicina do Exercício e do Esporte	30

CRE045	Religião e Ciência	60
CRE059	Religião, Saúde e Bioética	60
CRE079	Cristianismo I	60
CRE080	Cristianismo II	60
CSO073	Sociologia da Saúde	60
CSO092	Metodologia Científica	60
CSO150	Vida urbana globalização e mudança social	60
DPF060	Processo de Mediação Comunitária	45
EDU038	História da Educação A	60
EDU041	Políticas Públicas de Ed. Para a Infância	60
EDU042	Fundamentos em Educação Infantil I	60
EDU042	Fundamentos Teórico-Metod. Em Ed. Infantil I	60
EDU059	Fundamentos em Educação Infantil II	60
EDU059	Fundamentos Teórico-Metod. Em Ed. Infantil II	60
EDU070	Psicologia da Educação I	60
EDU072	Currículo e Organização Pedagógica	60
EDU075	Políticas Públicas Educacionais	60
ESA011	Fundamentos de Segurança no Trabalho	30
EST019	Bioestatística	45
FEF004	Cinesiologia	45

FEF104	Fisiologia do Exercício	75
FIL024	Filosofia da Ciência	60
FIL041	Filosofia Geral	60
FIL055	História da Filosofia Contemporânea III	60
FIL103	Seminário de Análise de Textos Filosóficos II	60
FMR023	Competências Interprofissionais em Saúde	60
GEO080	Geografia da População	60
LEC090	Práticas de Gênero Acadêmicas	60
LEM184	Libras e Educação para Surdos	60
MAI019	Nutrologia Pediátrica	45
NUT059	Nutrigenômica, Nutrigenética e Epigenética Nutricional	45
NUT060	Tópicos Especiais em Nutrição	30
NUT061	Empreendedorismo em Nutrição	30
NUT062	Alimentação, Gênero e Diversidade	30
NUT063	Fundamentos de Nutrição e Saúde	45
NUT*	Atividade Extensionista em Alimentos	30
NUT*	Atividade Extensionista em Nutrição Clínica	30
PEO039	Processo Ensino Aprendizagem	60
PSI188	Psicologia da Saúde	60

PSI192	Psicologia e Saúde nas Instituições	60
PSI232	Psicologia Hospitalar e da Saúde	60
PSI242	Tanatologia	30
PSI248	Temas Atuais em Psicologia da Saúde I	60
PSI249	Temas Atuais em Psicologia da Saúde II	60
QUI163	Química Ambiental	30
SCO023	Nutrição e Saúde	45
TUR092	Gastronomia	45
TUR592	Gastronomia Prat	15
UNI001	Inglês instrumental I	60
UNI002	Inglês instrumental II	60
UNI003	Inglês instrumental III	60
UNI004	Francês instrumental I	60
UNI005	Francês instrumental II	60
UNI006	Francês instrumental III	60
UNI007	Espanhol instrumental I	60
UNI008	Espanhol instrumental II	60
UNI009	Espanhol instrumental III	60
UNI010	Italiano instrumental I	60
UNI011	Italiano instrumental II	60

UNI012	Italiano instrumental III	60
UNI013	Latim instrumental I	60
UNI014	Latim instrumental II	60
UNI015	Libras instrumental I	60
UNI016	Libras instrumental II	60
UNI102	Editoração Eletrônica de Documentos	15
UNI103	Planilhas Eletrônicas	15
UNI106	Banco de Dados A	15
UNI107	Introdução ao Linux A	15
UNI111	Gestão de Projetos	15
ZOO100	Entomologia Forense	30

OBS: Outras disciplinas podem ser inseridas posteriormente.

*Disciplinas novas, com CH de extensão.

Além das disciplinas, atividades complementares e ACE (Atividades Curriculares de Extensão), o discente deve fazer o TCC (Trabalho de Conclusão de Curso) e Estágios Obrigatórios (divididos em 3 áreas). No quadro 3, encontra-se a síntese da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF.

Quadro 3: Síntese de Matriz Curricular

	Caráter	CH/atividade	CH Total
Disciplinas	Obrigatórias	2240	2300
	Eletiva	60	
Atividades complementares	Disciplina optativa	CH livre	150*
	Demais	CH livre	
Atividades de extensão	Disciplinas	302	367
	Demais	65	
TCC	I	15	45
	II	30	
Estágio Curricular Obrigatório	Nutrição em Saúde Coletiva	255	765
	Nutrição Clínica	255	
	Alimentação Coletiva	255	

CH = Carga horária * Carga horária mínima

16 CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

A Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018 (publicada no Diário Oficial da União) estabelece as diretrizes para a extensão na educação superior brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE (2014-2024). Nesta, em seu artigo 3º define-se a Extensão na Educação Superior Brasileira como: “a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa”. Assim, esta mesma resolução regulamenta que atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação.

Na Universidade Federal de Juiz de Fora, o artigo 2º, IV, parágrafo único da Resolução nº 04/2018 do Conselho Setorial de Extensão e Cultura (CONEXC) fixa as normas sobre a Política de Extensão, e tem como uma de suas diretrizes assegurar a participação dos estudantes nas ações de Extensão Universitária. A Resolução nº75 de 2022 (Conselho Setorial de Graduação – UFJF) estabelece normas para inserção da extensão nos currículos de graduação na UFJF, dispondo sobre a regulamentação das ACE (atividades curriculares de extensão).

Cabe ainda destacar, mais um dispositivo legal referente à questão da extensão que é a lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), na qual enfatiza-se a indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão. Esse princípio reflete um conceito de qualidade do trabalho acadêmico que favorece a aproximação entre universidade e sociedade, a autorreflexão crítica, a emancipação teórica e prática dos estudantes e o significado social do trabalho acadêmico.

Silva, Ribeiro e Júnior (2013), em um trabalho com as falas e observações de docentes, discentes, profissionais da saúde da Universidade Federal Fluminense, analisaram as concepções de extensão e formação e, concluíram que o processo formativo em saúde, desenvolvido com base em ações extensionistas, que se articulam com o ensino e a pesquisa, induz a produção de novas práticas de cuidado integral e a formação integral, aquela focada não apenas na aprendizagem técnica, mas na ética, responsabilidade cidadã e compromisso social.

No Curso de Graduação em Nutrição da UFJF, muitos projetos de extensão têm sido realizados desde sua criação, contribuindo para a formação dos discentes do curso. Em uma dessas experiências (FERREIRA et al., 2019), 55 estudantes participaram do projeto de pesquisa e extensão intitulado “Mercado Escola ações de educação alimentar e nutricional” e em sua maioria concordam que o projeto é uma forma de contribuição da Universidade para sua formação acadêmica, aprendendo ou aprimorando o trabalho em equipe e a ter mais segurança para lidar com o público, tornando sua participação algo importante para sua formação.

Segundo a Resolução n° 75/2022 (CONGRAD – UFJF), denomina-se ACE (Atividade Curricular de Extensão) o componente curricular que é parte integrante dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC), no qual deve-se estabelecer o mínimo de 10% da carga horária do curso.

No Curso de Graduação em Nutrição, parte da carga horária total e obrigatória das ACEs será cumprida com disciplinas obrigatórias que apresentarão carga horária total ou parcial dedicadas às atividades de extensão.

Ao longo do curso, serão duas disciplinas obrigatórias com carga horária total destinada à extensão, nas quais serão discutidas e apresentadas aos discentes a contextualização da extensão e a difusão de conhecimentos para compreensão de temáticas relevantes para a

formação do nutricionista. Nestas disciplinas, com carga horária total de extensão, poderá ser feita equivalência com projetos de extensão, desde que a temática do projeto contemple o conteúdo abordado na disciplina. Neste caso, o discente deve fazer a solicitação de equivalência, que deve ser avaliada pela Coordenação do Curso. Além das disciplinas com carga horária total em extensão, no Curso de Graduação em Nutrição, distribuída ao longo dos diferentes períodos do curso, disciplinas obrigatórias terão carga horária parcial destinada a realização de atividades de extensão.

Conforme descrito no Art. 9º (Resolução N°75/2022-CONGRAD/UFJF), a disciplina extensionista é atividade acadêmica de extensão, com conteúdo programático composto por objetivos e resultados esperados, metodologia e avaliações próprias à atividade extensionista, colocados em plano específico, a ser desenvolvida em um período letivo, de acordo com a quantidade de horas propostas. Ainda com relação às atividades desenvolvidas como disciplinas, no §4º do Art.9º, da mesma resolução, tem-se que devem estar vinculadas a um programa ou projeto previamente aprovado pela Proex, ser avaliadas previamente pela CAEX, registradas em Plano Departamental e encaminhadas para registro junto à Pró-Reitoria de Extensão (Proex) a cada novo oferecimento.

O regimento da CAEX (Comissão de Acompanhamento das Atividades Curriculares de Extensão), aprovado pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição encontra-se no Apêndice B.

Além das disciplinas obrigatórias com carga horária de extensão, como prevê a resolução N°75/2022 (CONGRAD/UFJF), os estudantes poderão cumprir as ACEs em outras modalidades, a saber: Programa, Projeto, Cursos e Oficinas, Evento, Prestação de Serviço e Programas especiais com interface extensionista e Disciplinas Optativas. As modalidades e estratégias previstas para as ACE poderão ser oferecidas pela UFJF, 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. Além disso, as ACE podem ser oferecidas de forma presencial ou à distância. É importante destacar, que em todos os casos, em conformidade com § 2º, Art. 10, da resolução anteriormente citada, é a quem CAEX definirá os critérios para aceitação de atividades extensionistas desenvolvidas em outras Unidades Acadêmicas e Instituições de Ensino no Brasil e no exterior.

No quadro 4 estão resumidas as atividades de extensão propostas na matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF.

Para fins de integralização curricular, estabelece-se que o discente deve cumprir as ACE vinculadas às disciplinas obrigatórias e, que o restante da carga horária pode ser cumprida em todas as modalidades propostas, na proporção que for desejada, ou seja, não há estabelecimento de mínimo e máximo por categoria. E, ainda, o excedente da carga horária em ACE realizada pelo discente poderá ser computado como atividade complementar.

Quadro 4: Distribuição das Atividades curriculares de Extensão (ACE) no Curso de Graduação em Nutrição da UFJF

DISCIPLINAS (302H)	
Disciplinas com CH total de extensão (75H)	Carga horária
Assistência Nutricional - NUT	30
Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde - NUT	45
Disciplinas com CH parcial de extensão (227H)	Carga horária
Recursos Vegetais na Alimentação Humana - BOT	6
Alimentos, Nutrição e Sustentabilidade - NUT	15
Imunologia - PAR	6
Técnica Dietética I - NUT005	15
Técnica Dietética II - NUT007	15
Nutrição de Adultos e Idosos - NUT041	15
Análise sensorial e Desenvolvimento de Produtos - NUT	15
Avaliação Nutricional II - NUT035	7
Dietoterapia I - NUT	15
Gestão da Produção de Refeições I - NUT	15
Educação Alimentar e Nutricional - NUT058	45
Nutrição em Saúde Coletiva - NUT	15

Dietoterapia II - NUT015	15
Gestão da Produção de Refeições II - NUT	15
Dietoterapia III - NUT056	7
Nutrição na Atividade Física - NUT051	6
OUTRAS ATIVIDADES (65H)	
Programa, Projeto, Cursos e Oficinas, Evento, Prestação de Serviço, Disciplinas Extensionistas Optativas e Programas especiais com interface extensionista	65

CH = Carga horária

17 ATIVIDADES COMPLEMENTARES DE FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR

A flexibilização curricular envolve atividades acadêmicas complementares que constituem um componente curricular obrigatório previsto no projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, conforme estabelecido pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (Parecer CNE/CES N° 5, de 7/11/2001) e pelo Regimento Acadêmico de Graduação (Resolução 23/2014) da Universidade Federal de Juiz de Fora.

As atividades complementares têm a finalidade de enriquecer e complementar o processo ensino-aprendizagem, além de permitir a participação dos discentes na construção de seu próprio currículo e incentivar a produção de formas diversificadas e interdisciplinares do conhecimento. No caso do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF, o discente deve cumprir 150 horas de atividades complementares nas áreas de ensino, pesquisa, extensão e outras que contribuam na sua formação, a serem desenvolvidas preferencialmente ao longo do curso (1° aos 8° períodos). Estas atividades podem ser realizadas em todo o universo da UFJF, bem como em locais diversos.

O Regulamento das atividades complementares de flexibilização do Curso de Graduação em Nutrição com as regras para o aproveitamento de carga horária, e o quadro com as atividades previstas estão disponíveis no Apêndice C.

18 ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO

A Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE) é o espaço, dentro da UFJF, dedicado à formulação, implantação, gestão e acompanhamento de políticas de assistência estudantil. Por assistência estudantil, compreende-se o enfrentamento de demandas socioeconômicas dos discentes, para que a democratização da permanência no ensino superior seja acompanhada de efetivas possibilidades de permanência dos estudantes; bem como o enfrentamento de demandas psicopedagógicas, com o objetivo de que os estudantes possam se sentir acolhidos e reconhecidos em sua diversidade e singularidades.

A PROAE, em 15 de setembro de 2014, criou a Coordenação de Bolsas e Auxílios e a Coordenação de Apoio Pedagógico e Psicológico, por meio da Portaria nº 1173. A primeira é formada por assistentes sociais e demais componentes da equipe e a segunda por pedagogos e psicólogos.

O setor oferece assistência aos estudantes por meio de bolsas (Bolsa Permanência e PNAES), auxílios (moradia, creche, transporte, alimentação), orientação pedagógica e acompanhamento psicológico. O setor está em consonância com a Política de Assistência Estudantil e demais políticas sociais pertinentes, e contribui para a democratização das condições de permanência discente na Universidade.

O Curso de Graduação em Nutrição, atento a importância das ações da PROAE, apresenta e encaminha à Coordenação de Bolsas e Auxílios e à Coordenação de Apoio Pedagógico e Psicológico, os estudantes do curso que demonstram interesse e necessidade.

O NAI (Núcleo de Apoio a Inclusão) é um núcleo vinculado à Diretoria de Ações Afirmativas (DIAAF), à PROGRAD e à Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE), com objetivo de construir e

implementar políticas de ações afirmativas para pessoas com deficiência, Transtorno do Espectro Autista (TEA) e Altas Habilidades e Superdotação no âmbito dos Cursos de Graduação e Pós-Graduação da UFJF. Além das ações nos segmentos de ensino, pesquisa e extensão, o NAI volta-se para a elaboração de políticas e práticas de apoio à acessibilidade e inclusão dos TAEs e docentes com deficiência.

19 AVALIAÇÃO DE APRENDIZAGEM

A avaliação do processo ensino e aprendizagem é parte primordial do PPC, contemplando a avaliação formativa e de competências, a partir dos princípios e finalidades da formação do nutricionista e de seu desenvolvimento profissional, vislumbrando as Diretrizes Curriculares Nacionais – DCNs (BRASIL, 2001) e também seguindo orientação do Conselho Federal de Nutricionistas, que diz: “Nós, do Conselho Federal de Nutricionistas, pensamos o seguinte: temos de formar gente com qualidade técnica, ética, política, que tenha capacidade de ajudar a promover saúde e prevenir doenças por meio de educação alimentar e nutricional. Para isso, é necessário discutir o sistema de produção de alimento saudável” (CFN, 2022).

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. A avaliação do aproveitamento do aluno contemplará as habilidades necessárias em cada disciplina em consonância com a sua ementa e atendendo as competências descritas para a formação do profissional nutricionista conforme as DCNs.

O número e as formas de avaliação estão previstos no respectivo plano de curso das disciplinas e seguem as orientações previstas no sistema de avaliação da UFJF, o qual é definido pelo Regimento Acadêmico da Graduação – RAG, aprovado pela Resolução N°. 13, de 06 de fevereiro de 2014 do Conselho Setorial de Graduação e revisado através da Resolução UFJF n° 23/2016.

Dependendo da natureza da atividade acadêmica, é registrado no histórico escolar “APR” (aprovada ou aprovado) ou “REP” (reprovada ou reprovado) ou a nota obtida ou ainda provisoriamente “SC” (sem conceito), caso os mesmos não tenham sido finalizados.

Para efeito de aprovação, os discentes são avaliados quanto à assiduidade e ao aproveitamento, e serão aprovados os discentes com assiduidade igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), das atividades previstas no plano de curso e com aproveitamento 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. A nota final atribuída a cada disciplina ou conjunto de atividades acadêmicas curriculares varia de 0 (zero) a 100 (cem) pontos, podendo ser por soma dos pontos cumulativos ou média ponderada ou média aritmética. O número e as formas de avaliação devem estar previstos no plano de curso da disciplina, sendo, no mínimo, 3 (três) avaliações parciais, aplicadas no período letivo, e nenhuma delas ultrapassando 40% (quarenta por cento) da nota máxima. O RAG (2016) também regula as modalidades de segunda chamada, revisões e recursos quanto às notas das avaliações.

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

- 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 \geq CHM), será considerado suficiente; se menor do que uma vez a carga horária média (CEI $<$ CHM), será considerado insuficiente.

- Coeficiente de Evolução Trissestrial 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 $\geq 1,5 \cdot \text{CHM}$), será considerado suficiente; se menor do que uma vez e meia a carga horária média CET $< 1,5 \cdot \text{CHM}$), insuficiente.

- 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 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.

A avaliação dos estágios supervisionados e do TCC seguem a normas previstas pelo NDE, COE e do Departamento de Nutrição, e são registrados no histórico escolar na forma de conceito conforme o RAG.

20 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.

O TCC é uma atividade acadêmica curricular de caráter individual e tem por objetivo estimular a pesquisa científica, mediante a elaboração de um trabalho acadêmico que evidencie o aprofundamento do conhecimento numa área de interesse do estudante na ciência da Nutrição. Tal atividade oportuniza uma reflexão crítica e investigativa, de consolidação do percurso da graduação, em que o futuro profissional tem a possibilidade de experienciar, com autonomia, seus conhecimentos sobre um tema específico, mediante orientação de um professor que componha o quadro de professores-orientadores da Universidade Federal de Juiz de Fora.

O professor responsável terá a responsabilidade de planejar, acompanhar e organizar os procedimentos e documentos referentes aos componentes curriculares de TCC que se subdividem em TCC I e TCC II. Para cursar o TCC I o estudante deverá: a) estar matriculado no componente curricular. Para cursar o TCC II o estudante deverá ter cumprido os seguintes requisitos: a) ter cursado e sido aprovado em todas as disciplinas obrigatórias do Curso de Graduação em Nutrição com exceção dos Estágios obrigatórios, b) estar matriculado no componente curricular. Deverá seguir as normas instituídas pelo NDE e aprovadas pelo Departamento de Nutrição e Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição que constam no Manual de TCC, que pode ser atualizado anualmente. Ele deverá ter o formato de monografia ou artigo científico, ter caráter original, podendo ser uma das opções a

seguir: desenvolvimento de produto, desenvolvimento de material didático, discussão de resultados de pesquisa, relato de experiência, estudo de caso, discussão de dados de revisão dos tipos narrativa, integrativa e sistemática ou outros formatos desde que aprovados pela Comissão de TCC e o NDE do Curso de Graduação em Nutrição.

A avaliação será realizada por banca previamente constituída por três avaliadores, sendo um deles o professor orientador. A forma de apresentação e outros detalhamentos do TCC estarão disponíveis no manual de TCC, que pode ser encontrado na página do Curso de Graduação em Nutrição. O aproveitamento do TCC será registrado no histórico escolar como conceito, conforme estabelece o RAG.

21 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

21.1 Estágio Curricular Supervisionado

Segundo a lei do estágio n.11.788 de 25/09/2008 e o Regulamento Acadêmico da Graduação (RAG) da UFJF-2016 (Resolução 23/2016), estágio é a atividade 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, com vistas ao desenvolvimento de competências gerais e específicas para a atividade profissional do nutricionista.

A Resolução CNE/CES N° 5/2001 aponta a obrigatoriedade de os cursos de Nutrição incluírem no currículo os estágios curriculares supervisionados. No caso do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF, a organização e regulamentação dos estágios são realizadas pela Comissão Orientadora de Estágios (COE), que possui regulamento próprio conforme o RAG/UFJF-2016 e Resolução n° 115/2014, sendo constituída pelo coordenador do Curso, um professor e um nutricionista do Departamento de Nutrição que represente cada área de estágio.

A COE toma como base, o cumprimento das normas contidas no Art. 7° das DNC de 2001, que estabelece que a carga horária obrigatória mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição, distribuídas equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição e Saúde Coletiva e Alimentação Coletiva. No caso do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF, o estágio curricular supervisionado totalizará 765 horas, distribuídas nestas áreas de atuação do Nutricionista.

21.1.1 Estrutura e carga horária do Estágio Curricular Supervisionado

O Curso de Graduação em Nutrição da UFJF oferece o estágio curricular na modalidade de disciplinas, 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 da matriz curricular (1º ao 8º períodos) e tiver obtido todas as horas previstas na flexibilização curricular. Por se tratar de uma disciplina constante no currículo do Curso, o estágio obrigatório não poderá ocorrer em formato remoto, conforme estabelecido no art. 1º, §3º da Portaria nº 932/UFJF de 30 de junho de 2022.

As disciplinas correspondentes aos Estágios Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição são oferecidas no 9º e 10º períodos do curso, e estão organizadas segundo as três grandes áreas de atuação do nutricionista, a saber:

III. Alimentação Coletiva

O Estágio Supervisionado nesta área será realizado em unidades produtoras de alimentos e refeições (restaurantes institucionais e comerciais, empresas de alimentação transportadas – catering, entre outros), sendo cursado no 9º período, com carga horária de 255 horas.

II. Nutrição Clínica

O Estágio Supervisionado nesta área será realizado em unidades hospitalares e instituições de saúde de atenção secundária e terciária que tenham atividades em nutrição clínica hospitalar, sendo cursado também no 9º período, com carga horária de 255 horas.

III. Nutrição e Saúde coletiva

O Estágio Supervisionado nesta área será realizado em locais que haja atenção primária à saúde, na alimentação escolar, programas de

vigilância alimentar e nutricional e epidemiológica, bancos de alimentos, restaurantes populares e cozinhas comunitárias, sendo cursado no 10º período, com carga horária de 255 horas.

A carga horária de cada estágio deverá ser cumprida integralmente (255 horas), sendo requisito para a avaliação e conclusão do mesmo. As atividades de estágio serão eminentemente práticas e a carga horária teórica, quando houver, não poderá ser superior a 20% da carga horária total (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001), ou seja, de no máximo 51 horas em cada estágio.

Em relação à carga horária diária e semanal, será considerado de 6-8 horas e 30-40 horas, respectivamente, distribuída de acordo com as Unidades Concedentes. O estágio curricular não poderá ultrapassar o limite de 8 horas diárias e 40 horas semanais conforme a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008.

Todos os estágios serão realizados em locais conveniados com a UFJF, sob a supervisão direta do nutricionista da unidade concedente, além das nutricionistas do Departamento de Nutrição da UFJF, e sob a orientação de um do docente do Curso. De acordo com o cap. IV do RAG da UFJF (2016) – “Da Avaliação da Aprendizagem”, o aproveitamento do estágio será registrado no histórico escolar como nota (valores de 0 a 100).

Os estágios obrigatórios também poderão ocorrer fora do Brasil, desde que aprovados e autorizados pela COE. Neste caso, o aluno interessado será responsável por pleitear a vaga de estágio e encaminhar para a COE as informações a respeito do local que o estágio será realizado, do preceptor (formação, área de atuação), das atividades que serão desenvolvidas, da carga horária e do período do estágio. Se o estágio for aprovado pela COE, será designado um professor do Departamento de Nutrição para realizar a orientação remotamente e o aluno se responsabilizará pela regularização do estágio com a unidade concedente em termos de documentação. A avaliação do estágio será

realizada conforme previsto no Manual do Estágio do Curso de Nutrição, excetuando as reuniões e apresentações presenciais que poderão ser realizadas de forma remota. Após o término do estágio, o aluno deverá apresentar documento oficial da unidade concedente contendo o período de realização do estágio e a carga horária cursada e solicitar a dispensa da disciplina do estágio através do aproveitamento das atividades realizadas no exterior.

Conforme Art. 50 § 3º do RAG-UFJF, 2016, o estágio poderá ser desenvolvido fora do período letivo regular desde que aprovado pela COE, mediante justificativa plausível para sua ocorrência, devendo a documentação requerida ser apresentada e a matrícula efetivada antes do início do estágio.

21.2 Estágio Não Obrigatório

Os discentes do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF têm ainda a opção de realizarem estágios não obrigatórios durante o curso nas diversas áreas de atuação do nutricionista, desde que seja sob a supervisão de um nutricionista de unidade concedente conveniada com a UFJF, e sob a anuência e orientação de docente do Curso.

Esta modalidade de estágio é normatizada pelo mesmo regulamento que estabelece as regras para o Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório e pela lei dos estágios (Lei nº 11.788/2008). De acordo com o disposto no § 2º do Art. 2º da Lei nº 11.788, estágio não-obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória.

A carga horária do estágio não obrigatório, não poderá ultrapassar às 6 horas diárias e 30 horas semanais, de acordo com o disposto no art. 10 da lei nº 11.788/2008, e segundo o disposto § 2º do art. 50 do RAG da UFJF/2016, esta carga horária pode ser aproveitada para a contagem de horas para flexibilização curricular, seguindo o

Regulamento de Flexibilização do Curso de Graduação em Nutrição vigente.

O estágio não obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF poderá ocorrer também no formato remoto, devendo este seguir as especificidades e condições para sua realização, definidas e aprovadas pela Comissão de Estágios do Curso e contidas no Manual de Estágio, de acordo com o disposto no art. 1º da Portaria nº 932, de 30 de julho de 2022.

O regulamento da COE, com os detalhes de funções e demais questões está apresentado no APÊNDICE D.

22 RECURSOS MATERIAIS, INFRAESTRUTURA DE APOIO, LABORATÓRIOS

O Curso de Graduação em Nutrição está lotado no Instituto de Ciências Biológicas (ICB) e, portanto, conta com a infraestrutura do ICB para seu funcionamento, a saber: salas de aula (com datashow), auditórios, gabinetes para professores, salas de reunião, secretaria, espaço para o Diretório Acadêmico, para o GET-Nutrição (Grupo de Educação Tutorial) e para a empresa Junior. Além disso, conta com a infraestrutura dos laboratórios das disciplinas do ciclo básico (áreas do conhecimento de Ciências Biológicas), para as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Dentro do ICB, no Departamento de Nutrição, há seis laboratórios utilizados para as atividades de ensino, pesquisa e extensão na área de alimentação e nutrição, a saber:

- Laboratório de Técnica Dietética: este espaço é destinado para as aulas práticas de algumas disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição, bem como para atividades de extensão e pesquisa em diversas áreas da nutrição e outros cursos da saúde. Este laboratório contém uma cozinha experimental, com seis ilhas equipadas com pia, fogão a gás e utensílios, além de eletrodomésticos comuns para atividades culinárias como freezer, geladeira, multiprocessador, balança digital, batedeira, liquidificador etc. Também possui uma sala com mesas e cadeiras dispostas à análise dos alimentos preparados pelos estudantes e professor na aula e bancadas individuais para realização de análise sensorial.

- Laboratório de Análise Instrumental em Nutrição: o laboratório visa o desenvolvimento de técnicas de análises físico-químicas de alimentos e à capacitação de discentes da Graduação e da Pós-Graduação nos princípios básicos das análises de composição e perfil dos constituintes

presentes nos alimentos (macro elementos e micro elementos). Neste laboratório existem diversos equipamentos, como cromatógrafo gasoso acoplado a espectrômetro de massas, liofilizador, espectrofotômetro UV/Visível, leitor de microplacas de ELISA, capela de segurança química, centrífugas, ultra-freezer, freezer, geladeira, pipetas automáticas, potenciômetros, microextratores de tecidos, vidrarias, destilador de água e estufas.

- Laboratório de Composição de Alimentos: o laboratório se destina a aulas práticas e atividades de pesquisa, desenvolvimento e inovação, voltadas para a avaliação composicional e nutricional dos alimentos e de suas propriedades físico-químicas. Os métodos analíticos são descritos e aprovados internamente, constituindo-se em Procedimentos Operacionais Padrão, conforme as Boas Práticas de Laboratório. São usados métodos gravimétricos, titrimétricos, refratométricos, eletroanalíticos, de separação, reológicos e espectrofotométricos. Equipamentos disponíveis incluem balanças analítica e semi-analítica, medidor de pH, determinador de atividade de água, estufas, extrator de lipídeos, destilador de nitrogênio, digestor de Kjeldahl, espectrofotômetro, viscosímetro, refratômetro, centrífugas, refrigerador e freezer.

- Laboratório de Nutrição Experimental (LABNE): o laboratório se destina à capacitação de discentes da Graduação e Pós-Graduação nos aspectos técnicos e éticos no manejo e desenvolvimento de modelos experimentais animais no campo da Nutrição Experimental, com foco no papel funcional de alimentos, nutrientes e componentes bioativos sobre diversos aspectos biológicos associados à saúde e a doença. Possui sala para realização de preparo de dietas experimentais e de diversas análises de materiais biológicos. Os equipamentos presentes no laboratório são geladeira, freezer Vertical, ar condicionado quente e frio, gabinete ventilado, temporizador digital, (controle ciclo claro-escuro), plataforma shaker, microcentrífuga refrigerada, micropipetas,

balança Shimadzu BL3200H, cubas e fonte de eletroforese, sistema de eletroblotting – (cuba de transferência), gaiolas, grades e bebedouros, materiais cirúrgicos e vidrarias diversas. Estes equipamentos permitem desde o tratamento do animal, verificação de peso, ingestão alimentar e eutanásia até análises hormonais, moleculares, entre outras e suporte a outras análises bioquímicas.

- Laboratório de Avaliação Nutricional: o laboratório é utilizado nas disciplinas de Avaliação Nutricional e outras atividades afins. O laboratório está equipado com balanças mecânicas, balança digital, balança pediátrica mecânica, balança pediátrica digital, balanças bipolar e tetrapolar, bioimpedâncias vertical e horizontal, adipômetros, esfigmomanômetros, estadiômetros fixos, estadiômetros portáteis, infantômetros, fitas antropométricas, modelo mama humano, modelo bebê humano. A estrutura do laboratório permite aos estudantes através do uso de métodos e técnicas específicas a capacidade de avaliar ou prever o estado nutricional de indivíduos ou populações possibilitando um diagnóstico e intervenção.

- Laboratório de Vigilância Nutricional: o laboratório é utilizado nas disciplinas de Epidemiologia e Epidemiologia Nutricional. O seu objetivo é capacitar discentes no gerenciamento e análise de bancos de informações com o uso de softwares específicos na área epidemiológica para controle e prevenção de doenças relacionadas à nutrição. Outros softwares utilizados no laboratório permitem o aprendizado sobre avaliação nutricional avançada e clínica com protocolos e cadastro de doenças, possibilitando a interpretação dos resultados e auxiliando na tomada de decisões e estratégias nutricionais. O laboratório possui 14 computadores que são disponibilizados também para projetos que utilizam banco de dados na área nutricional.

Os estudantes do Curso de Graduação em Nutrição têm, ainda, aulas no Instituto de Ciências Humanas (ICH), no Instituto de Ciências Exatas (ICE), na Faculdade de Economia, Faculdade de Medicina e na



Faculdade de Farmácia, contando, portanto, com a infraestrutura de cada uma dessas unidades.

23 RELAÇÃO DA GRADUAÇÃO COM A PÓS-GRADUAÇÃO

Apesar de não existir um Programa de Pós-Graduação em Nutrição na UFJF, vários docentes que ministram disciplinas aos estudantes do Curso de Graduação em Nutrição estão vinculados a diversos Programas de Pós-Graduação *Stricto sensu* da UFJF, tais como: Programa de Pós-Graduação em Saúde (Mestrado e Doutorado), Programa de Pós-Graduação em Saúde Coletiva (Mestrado e Doutorado), Programa de Pós-Graduação em Ciências Biológicas – Imunologia e Doenças Infecto-Parasitárias/Genética e Biotecnologia (Mestrado e Doutorado), Mestrado Profissional em Ensino de Biologia e Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados (Mestrado), além de parcerias realizadas com outras Instituições de Ensino. A integração dos dois níveis de formação ocorre principalmente pela atuação dos discentes nos Programas de Iniciação Científica e nos Grupos de Pesquisa e Estudos.

Além disso, a participação do docente nos dois níveis de formação, oportuniza e catalisa experiências de ensino e pesquisa, auxiliando na formação crítica e reflexiva do discente.



24 REOFERTA DE DISCIPLINAS

O Curso de Graduação em 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.

25 EMENTAS E BIBLIOGRAFIA DAS DISCIPLINAS

OBRIGATÓRIAS

1° Período					
Código	BIO101 – Biologia Celular				
Carga horária total	45h				
Carga horária teórica	45h	Carga horária prática		Carga horária extensão	
Ementa	<ul style="list-style-type: none"> - Desenvolvimento científico e intelectual sobre a biologia da célula e sua correlação com as demais disciplinas do ciclo básico da saúde. - Estudo das células sob os pontos de vista estrutural, ultra-estrutural, molecular e fisiopatológico. 				
Conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> - Visão geral da célula animal. Debate com os alunos para relembrar os conceitos básicos da biologia da célula e discutir o foco da disciplina que está iniciando; - Métodos de estudo da célula: Microscopia ótica; microscopia eletrônica; cultura de células; imunomarcações; PCR; Western Blotting. Ao longo das aulas serão discutido as diferentes ferramentas e métodos para estudar a biologia celular, com foco em artigos científicos especializados da área - Membrana plasmática: Composição; organização; diferenciações; mecanismos de transporte; funções. Neste tópico é estabelecida a relação entre a composição da membrana plasmática e a sua organização e funcionamento; - Matriz extracelular e junções celulares. A célula é apresentada em seu contexto social, dando ênfase aos elementos de coesão célula-célula e célula-matriz, importantes para a manutenção da função e arquitetura do organismo. - Processos de sinalização celular. É abordado o processo de comunicação entre células por intermédio de receptores e a importância desta comunicação para manter a homeostase celular e resposta à injúria; - Citoesqueleto: Microtúbulos; Filamentos de actina; Filamentos intermediários. É discutida a importância do citoesqueleto na determinação da forma celular, transporte e distribuição de componentes intracelulares, transporte de componentes extracelulares eo movimento celular; - Transcrição e tradução. São discutidos os princípios da síntese de RNAs e proteínas; - O retículo endoplasmático granular e a síntese de proteínas. É discutido o processo de síntese de proteínas no retículo endoplasmático e sua importância para a distribuição intracelular de proteínas; - Retículo endoplasmático liso. É discutido o papel do retículo endoplasmático liso na síntese de lipídios e hormônios, no acúmulo de cálcio e na desintoxicação; 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Aparelho de Golgi: Organização e funções. É discutida a composição, organização, funcionamento e papel do aparelho de Golgi; - Relação entre o retículo endoplasmático granular, retículo endoplasmático liso e o aparelho de Golgi nos processos de síntese e secreção celular. É discutida a relação funcional entre as três organelas como as vias de secreção celular. - Endocitose. É discutido o processo de endocitose e a importância deste nos processos de digestão celular, manutenção do tamanho das células, defesa, sinalização entre células e transporte (transcitose); - Digestão celular. Lisossomos. É discutido o papel da digestão celular nos processos de renovação de componentes intracelulares, defesa e modificação de tecidos, entre outros; - Peroxissomos. É discutida a ação dos peroxissomos nos processos de degradação de compostos tóxicos; - Mitocôndrias: Composição, organização e funcionamento. Fosforilação oxidativa. É discutida a compartimentalização do ciclo de Krebs e a fosforilação oxidativa, a teoria quimio-osmótica de produção de ATP, o papel do oxigênio, a produção de calor, fatores que afetam o processo e seu papel na apoptose; - Núcleo interfásico: envoltório nuclear; cromatina; nucléolo e o nucleoplasma. É discutido o processo de transporte através dos poros nucleares, a composição e organização da cromatina e os seus diferentes graus de condensação durante o ciclo celular, a organização e papel do nucléolo e outros componentes nucleares; - Apoptose e necrose. São discutidas as fases do processo de morte celular e a sua importância fisiopatológica. - Ciclo Celular. Mitose e Meiose. Apoptose. São discutidas as fases do ciclo celular, sua regulação e relação com o desenvolvimento de tumores. São discutidos e comparados os processos de divisão celular. É discutido o processo de morte celular programada e a sua importância.
Bibliografia básica	<ul style="list-style-type: none"> - ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K. and WALTER, P. <i>Biologia Molecular da Célula</i>. 5ª edição. Porto Alegre: Editora Artmed, 1268p. 2010. - ALBERTS, B.; BRAY, D.; HOPKIN, K.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K. and WALTER, P. <i>Fundamentos de Biologia Celular</i>. 3ª edição. Porto Alegre: ed. Artmed, 815p. 2012. - DE ROBERTIS, E.M.F. e HIB, J. <i>Biologia Celular e Molecular</i>. 16ª edição. Rio de Janeiro: ed. Guanabara Koogan, 2014. - JUNQUEIRA, L.C. e CARNEIRO, J. <i>Biologia Celular e Molecular</i>. 9ª edição. Rio de Janeiro: ed. Guanabara Koogan, 364p. 2012. - LODISH, H.; BERK, A.; KAISER, C.A.; KRIEGER, M.; BRETSCHER, A.; PLOEGH, H.; AMON, A.; SCOTT, M.P. <i>Biologia Celular e Molecular</i> 7ª ed. Porto Alegre-RS, Artmed. 1206p. 2014.
Bibliografia complementar	<ul style="list-style-type: none"> - COX M.M.; DOUDNA J.A.; O'DONNELL M. <i>Biologia Molecular princípios e Técnicas</i>. ARTMED. 914p. 2012. - COOPER, G.M.; Hausman, R.E. <i>A célula, uma abordagem molecular</i>. 3ª Ed. Porto Alegre-RS: Artmed, 716p. 2007.
Pré-requisitos	-

1° Período					
Código	ANA011 – Anatomia Aplicada à Nutrição				
Carga total	horária	45h			
Carga teórica	horária	15h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão
Ementa	São estudados os conceitos anatômicos dos diversos sistemas que constituem o organismo humano, correlacionando-os com suas respectivas funções. Um estudo seqüenciado é realizado da estrutura macroscópica dos sistemas esquelético, articular, muscular, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital masculino e genital feminino.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao Estudo da Anatomia 2. Sistema Esquelético 3. Sistema Articular 4. Sistema Muscular 5. Sistema Nervoso: generalidades. 6. Sistema Circulatório. 7. Sistema Respiratório. 8. Sistema Digestório. 9. Sistema Urinário. 10. Sistema Genital Masculino 11. Sistema Genital Feminino. 				
Bibliografia básica	<ol style="list-style-type: none"> 1. DANGELO, J. G.; FATTINI, C.A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 2. SOBOTTA, J. Atlas de Anatomia Humana. 23ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 3. NETTER, F.H. Atlas de Anatomia Humana. 6ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier: 2015.1. DRAKE, R. L.; VOGL, A. W.; MITCHELL, A. W. M. GRAY'S. Anatomia para estudantes. 2ed. Rio de Janeiro: Elsevier: 2010. 2. MOORE, K.L; DALLEY, A.F.; AGUR, A.M.R. Anatomia orientada para a clínica. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 3. SCHÜNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U. Prometheus - Atlas de Anatomia. 1 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 4. DRAKE, R. L.; VOGL, A. W.; MITCHELL, A. W.M; TIBBITTS, R.M.; RICHARDSON, P.E. GRAY'S. Atlas de Anatomia. 1ed. Rio de Janeiro: Elsevier: 2009. 				
Bibliografia complementar					
Pré-requisitos	-				

1° Período					
Código	BQU050 - Bioquímica Aplicada a Nutrição				
Carga total	horária	90h			
Carga teórica	horária	45h	Carga horária prática	45h	Carga horária extensão
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.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Estrutura e função de carboidratos 2. Estrutura e função de lipídeos 3. Estrutura e função de aminoácidos, peptídeos e proteínas 4. Enzimas 5. Oxidações biológicas e bioenergética 6. Metabolismo de Carboidratos 7. Metabolismo de Lipídeos 8. Metabolismo de Aminoácidos 9. Conceitos básicos de Nutrição Humana. Alimentos e nutrientes (classificação, fontes alimentares e funções) 10. Vitaminas lipossolúveis 11. Vitaminas hidrossolúveis 12. Minerais 13. Elementos traços 				
Bibliografia básica	CAMPBELL, M.K., FARRELL, S.O. Bioquímica. 3ª. ed. São Paulo: Thomson, 2006. CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRER, D. R. Bioquímica ilustrada. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada. 3ª ed. Porto Alegre, Artmed, 2007 MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. NELSON, DL ; COX, MM. Lehninger Princípios de Bioquímica. 4ª ed. São Paulo: Sarvier, 2006				
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				
Pré-requisitos	-				

1º Período					
Código	NUT044 – Introdução à Nutrição				
Carga total	horária	30h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	Introdução à Ciência da Nutrição. Histórico, legislação e regulamentação da profissão. Áreas de atuação do nutricionista.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução à Ciência da Nutrição (conceitos e definições). 2. Histórico da Profissão de Nutricionista. 3. Evolução do conceito de saúde. 4. Legislação e Regulamentação da Profissão: aspectos gerais. 5. Áreas de atuação do nutricionista. 6. Panorama Geral da Nutrição no Brasil. 7. Experiências de nutricionistas nas diferentes áreas de atuação. 8. Temas contemporâneos à alimentação e nutrição. 				
Bibliografia básica	<p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599 de 2018. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Lei Federal. Brasília, DF. 2008 (online). Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/legislacao/nutricionistas/</p> <p>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. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/areas-de-atuacao/.</p> <p>GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ N.G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books, 2008.</p>				
Bibliografia complementar	<p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Edição. Brasília, DF. 2014 (online).</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Leis e Resoluções. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/legislacao/.</p> <p>LARA, R.S.; NATACCI, L.C. Nutrição: Visão atual e do futuro. 1ª Ed., Barueri (SP): Manole, 2018, 248p.</p> <p>LEI nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Presidência da República, Brasília, DF. 1991.</p> <p>VASCONCELOS, F.A.G.; CALADO, C.L.A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v.24, n.4, p.605-617, jul./ago. 2011. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/rn/v24n4/v24n4a09.pdf.</p>				

1° Período						
Código	NUT033 – Sociologia e Nutrição					
Carga total	horária	45h				
Carga teórica	horária	45h	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	O corpo e a saúde como construção social. Principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais no processo saúde-doença e sua relação com a alimentação na sociedade contemporânea. O ato alimentar e os hábitos alimentares adquiridos no processo de socialização. A ruptura com o senso comum como método de conhecimento.					
Conteúdo	<p>O corpo e a corporalidade: O corpo no modelo biomédico: elementos históricos O modelo de “corpo-máquina” e o nascimento da clínica. Corpo, saúde, doença e representações sociais. O objeto “corpo” e a tecnologia dentro da retórica médica contemporânea. A experiência da saúde e o corpo sujeito: representações simbólicas. Contribuições sociológicas e corpo. As classes sociais e o uso do corpo: o culto ao corpo. Construção do saudável e do patológico: um processo e suas dimensões.</p> <p>O Ato de Alimentar: Considerações sociológicas sobre a dieta, o comer e a comida. As classes sociais e os regimes alimentares. Riscos alimentares contemporâneos. A alimentação e construção de identidades. O espaço social alimentar e os modelos alimentares. As transformações nas formas de preparação dos alimentos. Globalização e mudanças no espaço social alimentar. Mudanças nos hábitos alimentares: compreensão do significado do comer.</p>					
Bibliografia básica	LE BRETON, David. A Sociologia do Corpo. Petrópolis: Vozes, 2006. POULAIN, Jean Pierre. Sociologias da Alimentação: Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004. SANTOS, Ligia Amparo da Silva. O corpo, o comer e a comida. Salvador: EDUFBA, 2008.					

<p>Bibliografia complementar</p>	<p>BERNUZZI, Denise. Políticas do corpo: elementos para uma historiografia das práticas corporais. São Paulo: Estação Liberdade, 2005.</p> <p>BOLTANSKI, Luc. As classes sociais e o corpo. 3ªed. São Paulo: Paz e Terra, 2004.</p> <p>CANESQUI, Ana Maria. Ciências Sociais e Saúde. São Paulo: HUCITEC/ABRASCO, 1997.</p> <p>CANGUILHEM, G. O normal e o Patológico. 6ªed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007.</p> <p>CASTRO, Ana Lúcia de. Culto ao corpo e sociedade: mídia, estilos de vida e cultura de consumo. São Paulo: Annablume Fapesp, 2007</p> <p>ELIAS, Nobert. O Processo civilizador. V.1. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.</p> <p>FELIPE, Jane;GOELLNER, S.V; SOURO, G. L. (org.). Corpo, Gênero e Sexualidade: um debate contemporâneo na educação. Petrópolis: Ed. Vozes, 2005.</p> <p>GURGEL, Cristina. Doenças e Curas: o Brasil nos primeiros séculos. São Paulo: Contexto, 2010.</p> <p>MARZANO-PARISOLI, Maria Michela. Pensar o Corpo. Petrópolis: Vozes, 2004.</p> <p>PORTER, Roy. Das Tripas ao Coração: Uma breve história da medicina. Rio de Janeiro: Record, 2004.</p> <p>VASCONCELOS, Eymard de Mourão (org.). A saúde nas palavras e nos gestos: reflexões da rede de educação popular e saúde. São Paulo: HUCITEC, 2001.</p> <p>VIGARELLO, G; COURTINE, J. J; CORBIN, A. (orgs). História do Corpo: Da Renascença às Luzes. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.</p> <p>_____. História do Corpo: Da Revolução à Grande Guerra. 2aed. Petrópolis: Vozes, 2008 .</p> <p>_____. História do Corpo: O Século XX. 2aed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>-</p>

1° Período						
Código	QUI - Introdução à Química para as Ciências da Vida					
Carga total	horária	30h				
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	Estrutura atômica, estequiometria, reações em soluções aquosas, termoquímica, conceitos básicos de ligação química, forças intermoleculares, teoria ácido-base, funções orgânicas e isomeria.					
Conteúdo	1) Introdução: matéria e medidas: classificação da matéria, propriedades da matéria, unidade de medida, incerteza na medida e análise dimensional. 2) Estrutura atômica: natureza elétrica da matéria; estrutura do átomo: teoria de Thomson e Rutherford. 3) Estequiometria: equações químicas, massa molecular, fórmula mínimas e cálculos com fórmulas e equações químicas. 4) Reações em soluções: propriedades gerais das soluções, reações ácido base, reações de oxirredução, concentrações de soluções. 5) Termoquímica: introdução, entalpias de formação, entalpias de reação, aplicação da lei de Hess, entalpia média de ligação. 6) Conceitos básicos de ligação química: ligação iônica, ligação covalente, polaridade da ligação e eletronegatividade e desenhando estrutura de Lewis. 7) Forças intermoleculares: origem das interações intermoleculares, relação entre propriedades físicas e interações intermoleculares. 8) Teoria ácido-base: Teoria de Arrhenius, teoria de Bronsted-Lowry, teoria de Lewis, teoria do sistema de solventes, fatores que interferem na acidez e basicidade, força dos ácidos, equilíbrio químico ácido-base, pH. 9) Funções Orgânicas: características e propriedades das principais funções orgânicas e principais reações. Isomeria.					
Bibliografia básica	BROWN, T. L.; LEMAY, H. E.; BURSTEN, B. E. Química - A Ciência Central. 9ª Edição. São Paulo: Editora Pearson, 2005. 992 págs. (ISBN: 8587918427);					
Bibliografia complementar	ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química - Questionando a vida moderna e o meio ambiente. 5ª Edição. São Paulo: Editora Bookman, 2011. 1048 págs. (ISBN: 9788540700383)					
Pré-requisitos	-					

1º Período						
Código	BOT - Recursos Vegetais na alimentação Humana					
Carga total	horária	30h				
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	6h
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 e lipídios. Pigmentos vegetais e metabólitos secundários de interesse para a indústria alimentícia. Atividade de extensão: Utilização de recursos vegetais na alimentação humana em floresta urbana (JB-UFJF) com sustentabilidade.					
Conteúdo	1. Hortifrutícolas: aspectos botânicos e econômicos. 2. História da agricultura e principais centros de origens da agricultura no mundo 3. Aspectos etnobotânicos do aproveitamento alimentar da flora brasileira com ênfase na exploração sustentável de floresta urbana (JB-UFJF) em abordagem extensionista. 4. Melhoramento genético convencional e biotecnológico (alimentos transgênicos). 5. Modelo agrícola convencional e sua implicação na qualidade dos alimentos vegetais (alimentos e agrotóxicos). 6. Modelo agrícola agroecológico e sua implicação na qualidade dos alimentos vegetais (alimentos orgânicos). 7. Morfologia externa de plantas usadas na alimentação: órgãos vegetativos (raiz, caule e folha). 8. Morfologia externa de plantas usadas na alimentação: órgãos reprodutivos (flor, fruto e semente). 9. Anatomia e histoquímica de plantas fontes de carboidratos e lipídios. 10. Pigmentos vegetais, óleos essenciais e suas relações com a cor e odor dos alimentos.					
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						
Pré-requisitos	-					

2° Período					
Código	BIO102 – Genética Básica				
Carga total	horária	45h			
Carga teórica	horária	45h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	Aspectos bioquímicos e biológicos na estrutura e no funcionamento dos ácidos nucleicos, desde a duplicação do DNA até a regulação de sua expressão em microrganismos e células e eucarióticas. Serão abordados temas atualizados em biologia molecular e suas aplicações nos diferentes campos das Ciências Biológicas, abordando aspectos da Tecnologia do DNA Recombinante.				
Conteúdo	Estrutura e Replicação do DNA Mutação E Reparo E Molecular Alterações Cromossômicas Numéricas Alterações Cromossômicas Estruturais Síntese de RNA e proteína Mendelismo e Erros Inatos do Metabolismo Controle de Expressão Gênica Procarionte Regulação Gênica Expressão Gênica em Eucariotos Regulação Gênica em Eucariotos e Epigenética				
Bibliografia básica	Griffiths AJF et al. Introdução à genética. 11. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN9788527729963.				
Bibliografia complementar					
Pré-requisitos	Biologia celular				

2º Período					
Código	FSI031 – Fisiologia Aplicada à Nutrição				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	Estudo da fisiologia da célula e dos sistemas orgânicos em seres humanos.				
Conteúdo	Fisiologia celular Fisiologia do sistema muscular Fisiologia do sistema cardiovascular Fisiologia do sistema respiratório Fisiologia do sistema digestório Fisiologia do sistema urinário Fisiologia do sistema endócrino Neurofisiologia				
Bibliografia básica	HALL, J. E.; HALL, M. E. Guyton & Hall: tratado de fisiologia médica. 14. ed. Rio de Janeiro: GEN/Guanabara Koogan, 2021 KOEPPEN, B.M.; STANTON, B.A. Berne & Levy: fisiologia. 6 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. MOURÃO JÚNIOR, C. A.; ABRAMOV, D. M. Fisiologia humana. 2. ed. Rio de Janeiro: GEN/Guanabara Koogan, 2021.				
Bibliografia complementar	AIRES, M.M. Fisiologia. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. MOURÃO JÚNIOR, C.A.; ABRAMOV, D.M. Biofísica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. MOURÃO JÚNIOR, C. A.; ABRAMOV, D. M. Biofísica conceitual. 2. ed. Rio de Janeiro: GEN/Guanabara Koogan, 2021.				
Pré-requisitos	Biologia celular, Anatomia aplicada à nutrição, bioquímica aplicada à nutrição				

2º Período					
Código	MOR058 – Histologia e Embriologia Geral				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão
Ementa	Orientar o aluno no estudo 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 mieloide, e ainda, as bases do desenvolvimento embrionário.				
Conteúdo	<p>1. PROCESSAMENTO HISTOLÓGICO E MÉTODOS DE ESTUDO DOS TECIDOS Obtenção e processamento de rotina e Métodos de estudo dos tecidos. Histoquímica; Cultura; Hibridização in situ; Congelamento; Imuno-histoquímica; Microscópio óptico; Microscopia de contraste de fase; Microscopia de fluorescência e polarização; Microscópio eletrônico de transmissão; Microscópio eletrônico de varredura; Microscopia confocal</p> <p>2. TECIDO EPITELIAL DE REVESTIMENTO Histogênese do epitélio; Definição; Características gerais; Classificação; Especialização das células epiteliais de superfície; Importância clínica do estudo dos epitélios de revestimento.</p> <p>3. TECIDO EPITELIAL GLANDULAR Origem embrionária das glândulas; Critérios para classificação; Organização geral e Morfologia; Células mioepiteliais e controle da produção e liberação da secreção; Tipos de secreção; Importância clínica dos estudo das glândulas</p> <p>4. TECIDO CONJUNTIVO PROPRIAMENTE DITO Origem embrionária; Caracterização e funções; Componente da matriz extracelular; Células residentes e móveis do tecido conjuntivo; Importâncias clínicas dos tecidos conjuntivos</p> <p>5. TECIDO ADIPOSEO Histogênese dos tecidos uni e multiloculares; Histomorfologia e histofisiologia do tecido adiposo unilocular; Histomorfologia e histofisiologia do tecido adiposo multilocular; Principais alterações de interesse clínico dos tecidos adiposos</p> <p>6. TECIDO CARTILAGINOSO Características gerais e funções; Tipos de cartilagem; Histomorfologia e histofisiologia; Importância clínica do estudo das cartilagens</p>				

	<p>7. TECIDO ÓSSEO Osteogênese; Linhagens celulares do tecido ósseo; Matriz extracelular; Vascularização; Variedades microscópicas de osso; Reparo ósseo; Correlações clínicas</p> <p>8. TECIDO NERVOSO Parênquima do tecido nervoso (neurônios): variedades, histomorfologia e histofisiologia; Estroma do tecido nervoso (neuróglio): variedades, histomorfologia e histofisiologia; Sinapses e tipos de sinapses; neurotransmissores; Mecanismos de cicatrização (reparo e regeneração) no tecido nervoso; Meninges, plexo coróide e produção de 'líquor'; Barreira hematoencefálica; Organização dos tecidos básicos nos órgãos do sistema nervoso: Sistema nervoso central e Sistema nervoso periférico; Nervos periférico; Correlações clínicas</p> <p>9. TECIDO MUSCULAR Músculo estriado esquelético; Microscopia óptica e ultraestrutura; Organização do músculo estriado esquelético; Histofisiologia da placa motora e mecanismo de contração e relaxamento; Músculo liso; Microscopia óptica e ultra-estrutura; Organização do músculo liso; Histofisiologia da contração e relaxamento; Músculo estriado cardíaco; Morfologia da fibra cardíaca; Ultra-estrutura dos discos intercalares; Mecanismo da contração e relaxamento. Fibras de Purkinje.</p> <p>10. APLICAÇÕES DE IMPORTÂNCIA CLÍNICA</p> <p>11 BASES DO DESENVOLVIMENTO EMBRIONÁRIO</p>
<p>Bibliografia básica</p>	<p>AARESTRUP, B. J. Histologia Essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>DI FIORE, M.S.H. Atlas de Histologia. 7a ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan S.A, 2001. 229p</p> <p>JUNQUEIRA, Luiz C., CARNEIRO, José. Histologia Básica - Texto & Atlas, 13ª edição. Guanabara Koogan, 06/2017.</p> <p>SADLER, Thomas W..Langman Embriologia Médica, 13ª edição. Guanabara Koogan, 03/2016.</p> <p>H., ROSS, M., PAWLINA, Wojciech. Ross Histologia - Texto e Atlas - Correlações com Biologia Celular e Molecular, 7ª edição. Guanabara Koogan, 06/2016.</p> <p>Sites: http://www.cead.ufjf.br/2018/07/24/nova-versao-da-nova-plataforma-moodle-chega-a-ufjf/ https://ead.ufjf.br/login/index.php</p>
<p>Bibliografia complementar</p>	<p>ROSS, M.H. & PAWLINA, W. Histologia: Textos e Atlas. Em correlação com Biologia Celular e Molecular Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2012.</p> <p>WILLIAN, K.O., NAHIRNEY, P.C. Netter Bases da Histologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>Biologia celular, Bioquímica aplicada à nutrição</p>

2º Período					
Código	PAR044 / PAR544 – Microbiologia aplicada à Nutrição				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão
Ementa	<p>Importância dos microrganismos nos alimentos; estudo da morfologia, citologia, taxonomia, fisiologia, genética e patogênese de microrganismos; relações entre os microrganismos e hospedeiros; controle do crescimento microbiano e o controle de qualidade dos alimentos; microrganismos de interesse em alimentos; microrganismos associados a infecções e intoxicações alimentares; conhecimento sobre aspectos teóricos e práticos de técnicas de cultivo e identificação de microrganismos.</p>				
Conteúdo	<p><u>Conteúdo teórico:</u> Espera-se que ao final do curso o aluno seja capaz de reconhecer a importância dos microrganismos na produção, e deterioração dos alimentos; distinguir os princípios fundamentais de morfologia, fisiologia, genética e taxonomia dos microrganismos; conhecer os fatores intrínsecos e extrínsecos associados ao crescimento microbiano nos alimentos, assim como os parâmetros e critérios utilizados para evitar que microrganismos alterem a qualidade dos alimentos; caracterizar a importância dos microrganismos como patógenos e como os alimentos podem servir como veículos de transmissão de microrganismos patógenos para o homem; identificar os microrganismos patógenos veiculados por água e alimentos de maior importância e os processos pelos quais os microrganismos causam doença; compreender os aspectos envolvidos na biossegurança e os métodos de cultivo e isolamento de microrganismos no laboratório de microbiologia; caracterizar os aspectos macroscópicos e microscópicos considerados na identificação de microrganismos.</p> <p><u>Conteúdo Prático:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Biossegurança - Ubiquidade microbiana - Aspectos morfológicos das bactérias - Controle de populações microbianas (Antissepsia das mãos e Desinfecção de superfícies) - Ataque microbiano aos alimentos - Macromorfologia e micromorfologia dos fungos - Os microrganismos e a produção de alimentos 				

Bibliografia básica	<p>1- Luiz Rachid Trabulsi , Flavio Alterthum. Microbiologia. 6ª edição, Editora Atheneu, 2015. https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/168178/pdf/0</p> <p>2- Microbiologia - 12ª Ed. 2016 Autor: Tortora, Gerard J. - Funke, Berdell R. - Case, Christine L. Marca: Artmed https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713549/pageid/1</p> <p>3- Microbiologia Médica de Jawetz, Melnick e Adelberg - 26ª Ed. 2014 - Autor: Butel, Janet S. - Brooks, Geo F. - Morse, Stephen A. Marca: Amgh Editora. https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580553352/pageid/0</p> <p>4- Microbiologia Industrial - Alimentos - Volume 2 - Edição: 1 2018 Editora: GEN LTC. Autores: Bernardo Ribeiro, Karen Pere https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595152151/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!%4%4%2%5Bcover01%5D%2%5Bvst-image-button-968751%5D%400.00:65.3</p>
Bibliografia complementar	<p>- Microbiologia da Segurança Dos Alimentos - 2ª Ed. 2013 - Autor: Forsythe, Stephen J. Editora: Artmed https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068/pageid/318</p> <p>- Controle e qualidade dos alimentos - https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595022409/pageid/13</p>
Pré-requisitos	Biologia celular, Bioquímica aplicada à nutrição

2º Período					
Código	SCO016 – Sistemas de Saúde				
Carga total	horária	30h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	<p>Processo Saúde-Doença. Determinantes Sociais da Saúde no Território. História do Direito à Saúde no Brasil. Reforma Sanitária Brasileira. Princípios Doutrinários do SUS. Princípios Organizativos/Diretrizes do SUS. Arcabouço Jurídico do SUS. Estratégia Saúde da Família. Redes de Atenção à Saúde e APS como ordenadora. Sistemas Comparados de Saúde. Políticas de saúde específicas. Desafios do SUS na atualidade.</p>				
Conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos de Saúde e Doença • Determinantes do Processo Saúde-Doença • Promoção, Prevenção e Recuperação da Saúde • Direito à Saúde antes do SUS • Reforma Sanitária Brasileira • Princípios e diretrizes do SUS • Arcabouço Legal e Normativo do SUS • Estratégia Saúde da Família • Redes de Atenção à Saúde e a ESF/APS como ordenadora • Políticas de saúde específicas • Desafios Atuais do SUS: discussão de temas conforme contexto atual 				
Bibliografia básica	<p>BRASIL; Ministério da Saúde. Decreto n. 7.508, de 28 de junho de 2011: regulamentação da lei n. 8.080/90. Brasília, 2011. 15 p.</p> <p>CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et. al. (Orgs). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2008. 871 p. (Saúde em debate; 170).</p> <p>CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE SAÚDE (BRASIL). Atenção primária e promoção da saúde. Brasília: CONASS, 2007. 229 p. (Progestores - para entender a gestão no SUS; 8). ISBN 9788589545167.</p> <p>HARZHEIM, E. et al. Estratégia Saúde da Família. In: DUNCAN; B. B.; SCHMIDT; M. I.; GIUGLIANI, E. R. J. (Org.). Medicina Ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. p. 32-42.</p> <p>PAIM, Jairnilson Silva; ALMEIDA FILHO, Naomar de. Saúde coletiva: teoria e prática. Rio de Janeiro: Medbook, 2014.</p> <p>PAIM, Jairnilson Silva. O que é o SUS. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2009. 144 p. (Temas em saúde).</p> <p>PAIM, Jairnilson Silva. Reforma sanitária brasileira: contribuição para a compreensão e crítica. Salvador: EdUFBA; Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2008.</p> <p>PUSTAI, Odalci José; FALK, João Werner. In: DUNCAN; B. B.; SCHMIDT; M. I.; GIUGLIANI, E. R. J. (Org.). Medicina Ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. p. 10-18.</p>				

Bibliografia complementar	<p>LOBATO, Lenaura de Vasconcelos Costa; GIOVANELLA, Lígia. Sistemas de Saúde: origens, componentes e dinâmica. In: GIOVANELLA, Lígia et al (Org.). Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012. p. 89-120. Disponível em https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5477951/mod_resource/content/2/Untitled_28052019_140908.pdf , acesso 27 julho 2021.</p> <p>MENDES, Eugênio Vilaça As redes de atenção à saúde. 2ª ed. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2011. Disponível em https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/redes_de_atencao_saude.pdf , acesso 27 julho 2021.</p> <p>TAPAJÓS, Renato. Políticas de saúde no Brasil: um século de luta pelo direito à saúde. Brasil. Documentário. Ministério da Saúde; Universidade Federal Fluminense; Organização Pan-Americana da Saúde. São Paulo; s.n; 2006. DVD (60 min.)color., estéreo. Disponível em https://www.youtube.com/watch?v=EOACL0yhxBU , acessos 06 dezembro 2021.</p>
Pré-requisitos	-

2º Período					
Código	NUT - Alimentos, Nutrição e Sustentabilidade				
Carga total	horária	30h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	-	Carga horária extensão
Extensão	15h				
Ementa	<p>Introdução à Agroecologia. Sistemas Alimentares e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Agricultura Familiar e desenvolvimento regional na produção de alimentos saudáveis. Agroecologia e Direito Humano à Alimentação Adequada. Agroecologia e sustentabilidade nas Unidades Produtoras de Refeições. Alimentação Saudável e Sustentável: Agroecologia na produção, distribuição e consumo de alimentos. As atividades de extensão serão realizadas objetivando a integralização dos conteúdos em sistemas alimentares, agricultura familiar e desenvolvimento regional, Unidades Produtoras de Refeições, Alimentação saudável e sustentável.</p>				
Conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> - Panorama atual da agricultura e conceitos básicos da agroecologia <ul style="list-style-type: none"> o Agricultura no Brasil o Agronegócio e commodities agrícolas o Agroecologia: conceitos, princípios e pilares. - Agroecologia, Sistemas alimentares e Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) <ul style="list-style-type: none"> o Sistemas Alimentares e DCNT o Desertos Alimentares e DCNT o Pântanos Alimentares e DCNT - Agricultura Familiar, desenvolvimento regional e alimentação saudável <ul style="list-style-type: none"> o Agricultura familiar em Minas Gerais e Zona da Mata o Agricultura familiar e alimentação escolar - <i>Programa Nacional de Alimentação Escolar</i> o A agricultura familiar como agente de desenvolvimento regional por meio do cultivo e comercialização de plantas alimentícias não convencionais (PANC) e resgate dos alimentos regionais brasileiros - Agroecologia e Direito Humano à Alimentação Adequada <ul style="list-style-type: none"> o Contribuição da Agroecologia ao Direito à Alimentação o Segurança Alimentar e Nutricional o Soberania Alimentar - Agroecologia e sustentabilidade nas Unidades Produtoras de Refeições <ul style="list-style-type: none"> o Planejamento de cardápios o Escolha de fornecedores o Educação alimentar e ambiental - Alimentação Saudável e Sustentável <ul style="list-style-type: none"> o Dietas saudáveis e sustentáveis o Escolhas alimentares o Métodos de Comercialização pela economia associativa - CSA Brasil (Comunidade que Sustenta a Agricultura); Feiras e Cestas de Alimentos Orgânicos e Agroecológicos. o Iniciativas Sustentáveis em Minas Gerais e Zona da Mata: educação alimentar, nutricional e ambiental. 				

Bibliografia básica	<p>SOUSA, C.S; SABIONI, S.C; LIMA, F.S. Agroecologia: métodos e técnicas para uma agricultura sustentável. 1^a Ed. Vol.1. Guarujá, SP: Editora Científica Digital, 2021. [Livro eletrônico].</p> <p>RODRIGUES, T.A.; NETO, J.L.; GALVÃO, D.O. Meio ambiente, sustentabilidade e agroecologia. Ponta Grossa, PR: Editora Atena, 2019. [Livro eletrônico].</p>
Bibliografia complementar	<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, DF, 2014.</p> <p>KINUPP, V.F.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.</p> <p>MACENO, A.B. et al., Sistemas agroflorestais com uso de espécies nativas. São Paulo : SIMA, 2021. [recurso eletrônico].</p> <p>PASCHOAL, V.; BAPTISTELLA, A. B.; SOUZA, N. S. Nutrição Funcional, Sustentabilidade & Agroecologia: Alimentando um Mundo Saudável. 2. ed. São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2018.</p> <p>VARGAS, M.C.; SILVA, N.R. De onde vem nossa comida? Caderno de Educação em Agroecologia. 2^aEd. São Paulo: Editora Expressão Popular, 2018.</p>
Pré-requisitos	-

2º Período						
Código	NUT - MÉTODO CIENTÍFICO APLICADO À PESQUISA EM NUTRIÇÃO					
Carga total	horária	45h				
Carga teórica	horária	45h	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	História e filosofia da ciência. Tipos de conhecimento. O conhecimento científico e os métodos científicos. Pesquisa científica. Pesquisa bibliográfica. Redação científica. Normalização bibliográfica. Divulgação científica. Métodos de pesquisas usuais em Ciência da Nutrição e suas interfaces com as demais ciências. Ética em pesquisas com animais e seres humanos.					
Conteúdo	<p>História e filosofia da ciência</p> <ul style="list-style-type: none"> - Origem, história e evolução da ciência. <p>Conhecimento científico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceito e tipos de conhecimento. - Características do conhecimento científico. - A Universidade, a ciência e a prática profissional. - A ciência, o cientista e a sociedade. <p>Métodos científicos em ciências naturais</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceito e tipos de métodos. - Hipóteses, teorias e leis científicas. - Método científico em pesquisa de observação naturalista ou experimental. <p>Pesquisa científica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceituação e tipos de pesquisa. - Etapas da pesquisa científica. - Pesquisa bibliográfica e organização do resultado da leitura. <p>Redação técnico-científica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características da linguagem técnico-científica. - Normas de citação e referência bibliográfica. <p>Projetos de pesquisa e trabalho de conclusão de curso</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrutura de um projeto de pesquisa <p>Ética em pesquisa com animais e seres humanos</p> <p>Grau de evidência científica</p> <p>Pesquisa com humanos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Desenhos de estudo <p>Pesquisa com animais</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modelos animais para estudo dos alimentos e de doenças <p>Pesquisa aplicada aos serviços nas diversas áreas da nutrição (clínica, alimentação de coletividades e saúde coletiva)</p> <p>A divulgação dos resultados da pesquisa científica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Escolha de veículos de divulgação - Elaboração de trabalhos monográficos: dissertações, teses e artigos - Diretrizes para a exposição oral de trabalhos científicos 					

<p>Bibliografia básica</p>	<p>CASTRO, N. S. Estima et al. Leitura e escrita acadêmicas Porto Alegre: SAGAH 2019 LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia científica. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2017. ROSNER, B. Fundamentos de Bioestatística. 8ª ed. São Paulo: CENGAGE Learning 2016. NASCIMENTO, L.P. D. Elaboração de projetos de pesquisa: Monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. [Digite o Local da Editora]: Cengage Learning Brasil, 2016. 9788522126293. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126293/. Acesso em: 27 Aug 2020. HOCHMAN, Bernardo et al . Desenhos de pesquisa. Acta Cir. Bras., São Paulo , v. 20, supl. 2, p. 2-9, 2005. Available from &lt;http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-86502005000800002&lng=en&nrm=iso&gt;. access on 27 Aug. 2020. https://doi.org/10.1590/S0102-86502005000800002.</p>
<p>Bibliografia complementar</p>	<p>MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E.M. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 282 p. VOLPATO, G. Publicação científica. 3. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica 2008. 125 p. Artigos Científicos disponíveis nas plataformas SCIELO, PUBMED, Periódicos CAPES, BIREME BORGES, A. C. Metodologia Científica ao Alcance de Todos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2013. 9788520450116. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450116/. Acesso em: 27 Aug 2020 ROSNER, B. Fundamentos de Bioestatística. 8ª ed. São Paulo: CENGAGE Learning 2016. 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 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://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_metodologicas_sistema_grade.pdf. *OBS: O acesso aos materiais pode ser feito pela Biblioteca Virtual da UFJF, com acesso via Siga. Outros materiais de bases de dados de acesso livre também poderão ser utilizados.</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>-</p>

3º Período						
Código	PAR – Imunologia					
Carga total	horária	60h				
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão	6h
Ementa	Estudo dos componentes básicos do sistema imune, dos mecanismos de resposta imune humoral e celular, assim como, o envolvimento destes mecanismos com a saúde e a doença, proposição e execução de atividades de extensão temáticas, conforme o conteúdo da disciplina.					
Conteúdo	<p>Aulas Teóricas: Introdução a Imunologia básica: Histórico, Filogenia e Propriedades Gerais da Resposta Imune e Componentes do Sistema Imunológico; Imunidade Inata; MHC - Captura, processamento e apresentação de antígenos aos linfócitos; Reconhecimento antigênico no Sistema Imune Adaptativo; Respostas imunes mediadas por células Mecanismos efetores da imunidade mediada por células Respostas imunes humorais Mecanismos efetores da imunidade humoral Hipersensibilidades Tolerância e Autoimunidade; Imunodeficiências; Imunologia dos Transplantes; Imunologia dos Tumores; Resposta imune aos microrganismos.</p> <p>Aulas Práticas: Órgãos linfoides e Identificação das células do sistema imune e valores de referência Imunodiagnóstico: Reação antígeno-anticorpo – Reações de precipitação e testes rápidos imunocromatográficos ; Reações de aglutinação – Grupos sanguíneos e Fator reumatóide; Imunodiagnóstico: Imunoensaios com reagentes marcados; Soros e Vacinas; Seminários de Imunologia: Imunodiagnóstico envolvendo doenças infecciosas, doenças auto-imunes e tumores.</p> <p>Atividades Curriculares de Extensão:</p> <p>As atividades extensionistas propostas pela disciplina abordarão temas da relação do sistema imune e da nutrição e visando a produção de material e o contato presencial e/ou virtual com a comunidade, podendo ser aplicadas em diferentes metodologias:</p> <p>Preparação de palestras; elaboração de cartilhas e ou jogos para divulgação de conhecimento; criação de material didático.</p> <p>Saídas de campo a escolas, creches, refeitórios e outros locais onde haja público-alvo e espaço para a execução das atividades propostas.</p>					
Bibliografia básica	<p>Abbas, A. K. & Lichtman. Imunologia Básica. 5ª. Edição. 2017.</p> <p>Ferreira, A. P; Teixeira, H.C. Tópicos de Imunologia Básica - 1ª edição. Do autor. 2005.</p> <p>Abbas, A.; A. H Lichtman; S. Pillai. Imunologia Celular e Molecular. 9ª. Ed. Elsevier. 2018.</p> <p>Janeway, C.A. & Travers, P. Imunobiologia, Ed. Current Biology Ltd. – 9ª edição - 2017</p>					
Bibliografia complementar						
Pré-requisitos	Biologia celular, Bioquímica aplicada à nutrição-					

3º Período						
Código	NUT005 - Técnica Dietética I					
Carga total	horária	60h				
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão	15h
Ementa	<p>Conceituação de termos básicos em técnica dietética, tais como fator de correção, fator térmico, porcionamento, per capita. Identificação das características físicas, químicas, biológicas e sensoriais, bem como as propriedades funcionais dos nutrientes e as transformações promovidas no preparo dos alimentos. Estudo dos grupos de alimentos. Métodos e técnicas de preparo de alimentos. As atividades extensionistas serão realizadas visando integralizar os conteúdos adquiridos com o estudo das técnicas dietéticas aplicadas.</p>					
Conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> - Metodologia para pesos e medidas, indicadores no preparo de alimentos. - Seleção de alimentos: higienização, descongelamento, tipos de cortes e armazenamento. - Introdução à Ficha Técnica de Preparação. - Uso de tabelas de composição química de alimentos e porções equivalentes para o cálculo do valor energético das porções. - Estudo dos alimentos por grupos: Leite e derivados - Estudo dos alimentos por grupos: Ovos - Estudo dos alimentos por grupos: Óleos e gorduras - Estudo dos alimentos por grupos: Leguminosas - Estudo dos alimentos por grupos: Cereais e derivados - Estudo dos alimentos por grupos: agentes de crescimento - Estudo dos alimentos por grupos: Açúcares e derivados - Estudo dos alimentos por grupos: Carnes, aves e pescados - Estudo dos alimentos por grupos: Hortaliças e frutas - Estudo dos alimentos por grupos: Bebidas e Infusos - Temperos, condimentos e especiarias 					
Bibliografia básica	<p>DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª. Ed. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>NEPA. TACO – Tabela Brasileira de Composição de alimentos – versão 2 – 2006. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. NEPA/UNICAMP. Acesso em 14/07/2022. Recuperado de: http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_versao2.pdf</p>					
Bibliografia complementar	<p>ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 7.ed. Viçosa: UFV, 2019. 666p. ISBN 9788572696074.</p> <p>ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos Alimentos. 3ª ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2016. 312p</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. Campinas: UNICAMP, 2007. 208p. ISBN: 978-8526806412.</p> <p>PHILLIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 7.ed. São Paulo: Manole, 2020. 160p. ISBN: 978-6555761566.</p>					
Pré-requisitos	Introdução à nutrição					

3° Período					
Código	FAR027 – Farmacologia aplicada à Nutrição				
Carga horária total	60h				
Carga horária teórica	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão	
Ementa	<p>Estudo da Introdução a farmacologia, farmacocinética e farmacodinâmica: fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micro-nutrientes. 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.</p> <p>Em todos os tópicos será abordado a interação fármaco e ingestão alimentar, absorção e a biodisponibilidade dos nutrientes.</p>				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1 -Introdução à Farmacologia. 2 - Farmacologia em populações especiais 3 - Farmacocinética 4 - Farmacodinâmica 5 - Uso racional de medicamentos e interações medicamentosas 6 - Hipnóticos e Ansiolíticos 7 - Antidepressivos 8 - Anti-inflamatórios esteroidais e não esteroidais 9 - Drogas utilizadas no tratamento da hipertensão arterial sistêmica 10 - Drogas utilizadas no tratamento da isquemia miocárdica 11 - Tratamento das dislipidemias 12 - Antibióticos 13 - Tratamento do Diabetes Mellitus 14 - Fármacos tireoidianos 15 - Tratamento da obesidade 				
Bibliografia básica	<ol style="list-style-type: none"> 1.The Pharmacological Basis of Therapeutics - Goodman and Gilman - 2018 (livro em pdf disponibilizado na plataforma Google Classroom) 2. Nutrição e Farmacologia - Carelle - 2a edição (Siga - Biblioteca virtual - Ebooks) 3. Farmacologia Básica e Clínica - Katzung -13a edição (Siga - Biblioteca virtual - Ebooks) 4. Manual de Farmacologia e Terapêutica - Goodman e Gilman - 2a edição (Siga - Biblioteca virtual - Ebooks) 				
Bibliografia complementar					
Pré-requisitos	Fisiologia aplicada à nutrição				

3º Período						
Código	NUT - Composição e Valor Nutricional dos Alimentos					
Carga total	horária	30h				
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	A disciplina aborda a composição dos alimentos analisando o conteúdo e o valor nutricional, além da biodisponibilidade de nutrientes, compreensão das tabelas de composição centesimal de alimentos, rotulagem de alimentos e informação nutricional, alimentos para fins especiais e compostos funcionais em alimentos.					
Conteúdo	<p>1. INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS Conceito, objetivos e importância. Relação da disciplina com a ciência da nutrição. Alimentos e nutrientes: conceitos básicos. Guia Alimentar para População Brasileira Definição e classificação dos alimentos <i>in natura</i>, processados e ultraprocessados.</p> <p>2. BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES Conceito e importância para avaliação do valor nutricional Biodisponibilidade de macronutrientes e micronutrientes Biodisponibilidade de fitoquímicos</p> <p>3. TABELAS DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS Desenvolvimento e aplicação Tabelas disponíveis: finalidades e limitações. Instruções para uso de tabelas</p> <p>4. ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL DE ALIMENTOS Importância da rotulagem de alimentos. Leis, resoluções e portarias referentes à rotulagem nutricional. Rotulagem nutricional e informação nutricional complementar (INC)</p> <p>5. LEITE E DERIVADOS Composição e valor nutricional do leite e dos principais produtos lácteos. Biodisponibilidade de nutrientes. Características nutricionais e sensoriais dos produtos lácteos sem lactose e dos produtos fermentados. Efeito do tratamento térmico na biodisponibilidade dos nutrientes</p> <p>6. OVOS Composição e caracterização da clara e da gema. Digestibilidade Vitaminas e minerais nos ovos.</p>					

	<p>. 7. CARNES Estruturas de fibras musculares nos diferentes tipos de carnes: bovina, suína, de aves e pescado. Formação e resolução do <i>rigor mortis</i>. Valor nutricional de diferentes tipos de carne, em função do animal e do corte. Principais vitaminas e minerais fornecidos pelos diversos tipos de carnes. Pigmentos e suas alterações.</p> <p>8. LEGUMINOSAS Principais leguminosas usadas na alimentação humana Estudo das principais leguminosas quanto: - Valor energético; - Caracterização de carboidratos, fibras e proteínas; - Principais vitaminas e minerais fornecidos pelo grupo; Presença de fatores anti-nutricionais. Digestibilidade e biodisponibilidade dos nutrientes</p> <p>9. CEREAIS E MASSAS Estrutura dos grãos e composição aproximada das diferentes partes. Estudo dos principais cereais quanto: - Valor energético; - Caracterização de carboidratos e proteínas; - Principais vitaminas e minerais; - Presença de fatores anti-nutricionais; Considerações sobre as principais vantagens e desvantagens do uso de cereais integrais na alimentação humana Digestibilidade e biodisponibilidade dos nutrientes</p> <p>10. AÇÚCARES E AÇUCARADOS Tipos. Propriedades nutricionais, estruturais e sensoriais. Adoçantes calóricos e não calóricos. Mel</p> <p>11. ÓLEOS E GORDURAS Conceituação. Composição de ácidos graxos, em função de diferentes fontes. Alimentos com altos teores de colesterol. Considerações sobre fitoesteróis.</p> <p>12. FRUTAS, HORTALIÇAS E COGUMELOS Classificação segundo o conteúdo de carboidratos. Estágio de maturação e valor nutricional Principais vitaminas e minerais fornecidos pelo grupo. Elementos estruturais: as fibras solúveis e insolúveis. Pigmentos. Componentes responsáveis por atributos de sabor. Compostos funcionais: os fitoquímicos.</p> <p>13. ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS Conceito Principais alternativas de origem vegetal: produtos lácteos e cárneos Alimentos diet e light Alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância</p>
--	--

Bibliografia básica	<p>COZZOLINO, Silvia Maria. F. Biodisponibilidade de nutrientes 6a ed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2020. 9786555761115. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761115/. Acesso em: 29 jan. 2022.</p> <p>DAMODARAN S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema. São Paulo: Artmed, 2018. 1120p.</p>
Bibliografia complementar	<p>ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 7^a ed. Viçosa: UFV, 2011. 601p.</p> <p>ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. Alquimia dos Alimentos. 3^a ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2016. 312p</p> <p>CANDIDO, Cynthia. C. Guia técnico de nutrição e dietética. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. 9788520453919. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520453919/. Acesso em: 29 jan. 2022.</p> <p>FRANCO G. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307p.</p> <p>IBGE. Pesquisas de orçamentos familiares 2008-2009 – Tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em <http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaoodevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional/pofcomp osicao.pdf></p> <p>MINISTÉRIO DA SAÚDE, Guia alimentar para a população brasileira. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf</p> <p>MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.</p> <p>NEPA. TACO - Tabela brasileira de composição de alimentos, Campinas, São Paulo : NEPAUNICAMP. Disponível em <http://www.unicamp.br/nepa/taco/home.php?ativo=home></p> <p>ORNELLAS, L. H. Técnica dietética. Seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007, 276 p.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Manole, 2021, 160 p.</p> <p>USP. TBCA-USP- Tabela de composição de alimentos USP. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental FCF/USP, 2008. Disponível em http://www.fcf.usp.br/tabela/</p>
Pré-requisitos	<p>Introdução à química para as Ciências da Vida, Bioquímica aplicada à nutrição</p>

3º Período					
Código	Bioquímica de Alimentos				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão -
Ementa	<p>Estabelecimento de relações entre estrutura química, transformações bioquímicas e aspectos nutricionais dos constituintes dos alimentos. Estudo das reações e interações dos constituintes dos alimentos. Fundamentação das propriedades tecnofuncionais dos constituintes dos alimentos. Caracterização das alterações químicas e bioquímicas que ocorrem durante o processamento e o armazenamento dos alimentos. Determinação analítica de constituintes e propriedades dos alimentos.</p>				
Conteúdo	<p>TEÓRICO</p> <p>1 aspectos nutricionais, transformações bioquímicas durante o processamento e o armazenamento.</p> <p>2.1. Água</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrutura química e propriedades nos alimentos - Tipos de água nos alimentos - Atividade de água - Tensão superficial e viscosidade - Mudanças de estado físico - Aspectos nutricionais: equilíbrio hidroeletrólítico e pH <p>2.2. Carboidratos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrutura química e propriedades nos alimentos - Isomeria e mutarrotação - Poder edulcorante - Solubilidade e cristalização - Higroscopicidade - Escurecimento enzimático - polifenoloxidasas - Escurecimento não-enzimático: caramelização, reação de Maillard e oxidação do ácido ascórbico - Aspectos nutricionais: produtos de glicação avançada - AGES <p>2.3. Fibras</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceituação e propriedades nos alimentos - Constituintes das fibras alimentares - Efeitos benéficos esperados - Prebióticos <p>2.4. Lipídeos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrutura química e propriedades nos alimentos - Lipólise - Autoxidação de ácidos graxos nos alimentos - Emulsificação e incorporação de ar - Aspectos nutricionais: perfil de ácidos graxos nos alimentos <p>2.5. Proteínas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrutura química e propriedades nos alimentos - Aminoácidos e estrutura proteica - Desnaturação de proteínas no processamento de alimentos - Emulsificação - Coagulação, gelificação e texturização - Aspectos nutricionais: qualidade nutricional das proteínas <p>2.6. Destaques e desafios</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estrutura x função dos constituintes dos alimentos - Matriz alimentar - Microestruturas dos alimentos - Efeitos do processamento - Densidade nutricional <p>. Introdução ao estudo da bioquímica de alimentos.</p> <p>2. Constituintes dos alimentos: propriedades químicas, físico-químicas e tecnofuncionais, reações e interações,</p>				

	<p>PRÁTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> Boas práticas de laboratório Técnicas de amostragem e preparo de amostras de alimentos para análise Métodos de análise da composição química dos alimentos (umidade, sólidos solúveis, cinzas, lipídeos, carboidratos, proteínas e cinzas) Determinação de propriedades físico-químicas e bioquímicas dos alimentos (atividade de água, densidade, viscosidade, acidez, pH, escurecimento e desnaturação).
Bibliografia básica	<p>GRAZIELA BRUSCH BRINQUES. Bioquímica dos alimentos. Editora Pearson 2016 162 p ISBN 9788543017242.</p> <p>KOBLITZ, Maria Gabriela Bello. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações praticas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2008. 242 p. ISBN 9788527713849.</p> <p>LAJOLO, Franco Maria. Química e Bioquímica dos Alimentos - Volume 2. Editora Atheneu 2017 432 p.</p> <p>ROBISON, David S. Bioquímica y valor nutritivo de los alimentos. Zaragoza, Espanha: Acribia, 1991. 516 p.</p>
Bibliografia complementar	<p>ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 7.ed. Viçosa: UFV, 2019. 666p. ISBN 9788572696074.</p> <p>CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2.ed. Campinas: UNICAMP, 2007. 208p. ISBN: 978-8526806412.</p> <p>DAMODARAN S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema. 5.ed. São Paulo: Artmed, 2018. 1.120p. ISBN: 978-8582715451.</p> <p>DICKSON, J. K. Food Biochemistry. New Delhi: CBS Publishers, 2020. 601 p. ISBN: 9789389688245.</p> <p>KOBLITZ, M. G. B. Bioquímica de alimentos. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. 312p. ISBN: 978-8527734776.</p> <p>LAJOLO, F.M.; MERCADANTE, A.Z. Química e Bioquímica dos Alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. (Ebook). ISBN 9788538808510.</p> <p>PHILLIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 7.ed. São Paulo: Manole, 2020. 160p. ISBN: 978-6555761566.</p> <p>SILVA, C.O da; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. Ciência dos alimentos: princípios de bromatologia. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 248 p.</p> <p>WOLKE, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha. Rio de Janeiro: Zahar, 2003. 300 p. ISBN: 978-8571106925.</p> <p>WOLKE, R. L. O que Einstein disse a seu cozinheiro: a ciência na cozinha. 2.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2005. 352 p. ISBN: 978-8571108929.</p> <p>YILDIZ, F. Advances in food biochemistry. Boca Raton, FL, USA: CRC Press, 2009. 522p. ISBN: 978-0849374999.</p>
Pré-requisitos	Bioquímica aplicada à nutrição

3º Período					
Código	FIL010 - TEORIA DO CONHECIMENTO I				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	A definição de conhecimento platônica e seus críticos. Tipos de conhecimento. O problema da possibilidade do conhecimento e os ceticismos: relativismo e subjetivismo. Epistemologia e Ontologia: o problema da natureza do objeto. Definições de verdade. A questão da gênese das crenças. A distinção entre contexto de descoberta e de justificação. Teorias da justificação.				
Conteúdo	1. Definição 1.1. Platão e a crença verdadeira justificada 1.2. Críticas 1.3. Tipos de conhecimento (e o problema da demarcação) 2. Possibilidade 2.1. Acriticismo 2.2. Ceticismo (relativismo, subjetivismo) 2.3. Criticismo 3. Objeto 3.1. Realismo (objetivismo, realismo crítico, realismo volitivo) 3.2. Idealismo 4. Verdade 4.1. Correspondência 4.2. Coerência 4.3. Críticas ao conceito de verdade (pragmatismo, consensualismo) 5. Gênese 5.1. Racionalismo 5.2. Empirismo 5.3. Apriorismo 5.4. Construtivismo 6. Justificação 6.1. Distinção entre contexto de descoberta e de justificação 6.2. Fundacionismo 6.3. Externalismo 6.4. Coerentismo 6.5. Falsificacionismo (anti-justificacionismo)				
Bibliografia básica	AUDI, R. Epistemology: A Contemporary Introduction to the Theory of Knowledge New York: Routledge, 2003. HESSEN, J. Teoria do conhecimento. São Paulo: Martins Fontes, 2012. POPPER, K. Conhecimento Objetivo. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1975.				

<p>Bibliografia complementar</p>	<p>AICOFF, L. M. Epistemology. The big questions . Oxford. Blackwell, 2006. DESCARTES, R. Meditações. São Paulo: Abril Cultural, 1973. GETTIER, E. Is Justified True Belief Knowledge? Analysis, Vol. 23, No. 6 (Jun.,1963), pp. 121-123. GRAYLING, A. C. “Epistemology”. In: The Blackwell Companion to Philosophy. New Jersey, Wiley, 2002. HUME, David. Investigação acerca do entendimento humano. (Tradução de A. Aiex). São Paulo: Nova Cultural, 1989. KANT, Immanuel. Crítica da razão pura. (Tradução de M. Pinto dos Santos e A. Fradique Morujão). Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1985. LOCKE, John. Ensaio acerca do entendimento humano. (Tradução de A. Aiex). São Paulo: Nova Cultural, 1988. NIINILUOTO, I. Critical Scientific Realism. Oxford: Oxford UP, 1999. OLIVA, A. Teoria do Conhecimento. Rio de Janeiro: Zahar, 2011. PLATÃO. Teeteto. Belém: Universidade Federal do Pará, 1973. PLATÃO. Menon. Tradução por Jorge Paleikat. 21ª ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999. STEUP, M. & SOSA, E. Contemporary Debates In Epistemology. Oxford. Blackwell, 2005. TARSKI, A. A Concepção Semântica da Verdade. São Paulo, Unesp, 2007.</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>-</p>

3° Período					
Código	FIL012 - Ética				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	<p>Este é um curso de caráter que se propõe a apresentar uma visão geral dos principais conceitos e teorias da ética no pensamento ocidental. A ética será aqui concebida, de acordo com uma perspectiva atualizada, como estudo teórico, científico-filosófico, da conduta humana – da vida, orientada por valores múltiplos e não raro conflitantes, da pessoa autoconsciente e responsável por sua (relativa) liberdade de decisão e atuação entre outras pessoas. O enfoque não será meramente histórico-descritivo, mas sobretudo argumentativo, crítico; a posição adotada rejeita tanto o ceticismo e o relativismo, quanto o dogmatismo morais, tanto o naturalismo ingênuo da ética sociobiológica quanto o nominalismo da assim chamada ética do discurso.</p>				
Conteúdo	<p>UNIDADE I - INTRODUÇÃO</p> <p>1.1. Definição Nominal</p> <p>1.2. Definição real</p> <p>1.3. Necessidades e legitimidade, divisões</p> <p>1.4. Métodos</p> <p>UNIDADE II - AÇÃO HUMANA</p> <p>2.1. Modelo antropológico</p> <p>2.2. Três níveis de humanidade</p> <p>2.3. Características</p> <p>2.4. Voluntariedade e liberdade</p> <p>UNIDADE III - VALOR</p> <p>3.1. História</p> <p>3.2. Conhecimento do valor</p> <p>3.3. Características e escala de valores</p> <p>UNIDADE IV - VALOR MORAL</p> <p>4.1. Valor moral: sua existência e suas características</p> <p>4.2. Obrigação Moral: existência e características</p> <p>UNIDADE V - A ESSÊNCIA DO VALOR MORAL E DA OBRIGAÇÃO NAS GRANDES ESCOLAS</p> <p>5.1. O extrinsecismo</p> <p>5.2. O naturalismo</p> <p>5.3. O espiritualismo</p> <p>UNIDADE VI - FUNDAMENTO ONTOLÓGICO DO VALOR MORAL E DA OBRIGAÇÃO MORAL</p> <p>UNIDADE VII - LEI NATURAL E/OU ÉTICA DA SITUAÇÃO</p> <p>7.1. Problema da lei natural, história da idéia, teses</p> <p>7.2. Características, causas, correntes da ética da situação.</p> <p>Avaliação</p> <p>UNIDADE VIII - FATORES DA MORALIDADE</p> <p>8.1. Objeto e fim</p> <p>8.2. Malícia intrínseca</p> <p>8.3. Voluntária direto e indireto</p> <p>8.4. Ato com duplo efeito</p>				

	UNIDADE IX - CONSCIÊNCIA MORAL 9.1. Generalidades 9.2. Consciência errônea 9.3. Consciência duvidosa UNIDADE X - VIDA MORAL 10.1. Necessidades, causas, efeitos da virtude 10.2. Especificação e conexão 10.3. As grandes etapas da vida moral
Bibliografia básica	DE FINANCE. Éthique générale. Roma: Presses de l'Université Gregorienne, 1967. FRANKENA. Ética. Rio de Janeiro: Zahar, 1969. JOLIVET. Filosofia moral: Agir, 1966. NOWEL-SEITH. Ética. São Paulo: Importadora de livros, (s/d). SANCHEZ-VASQUES. Ética. Rio de Janeiro: civilização Brasileira, 1970. VIDAL, M. Moral de atitudes. Madrid: P. S. Editorial, 1974. ----- . Novos caminhos da moral. São Paulo: Paulinas, 1977.
Bibliografia complementar	
Pré-requisitos	-

3° Período					
Código	FIL027 – Introdução a Filosofia				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	<p>Origem do pensamento filosófico. Aspectos distintivos em relação ao mito, religião, senso comum e ciência. Ser humano e cultura. Conhecimento e ciência. Natureza da ciência. Ciências Humanas. Política, fundamentos, estado e democracia.</p> <p>Ética e moral. A questão da liberdade.</p>				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao pensamento filosófico <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Do mito à razão: o nascimento da filosofia 1.2. Filosofia e senso comum 1.3. Filosofia e ciência 1.4. Características da reflexão filosófica 2. Homem e cultura <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Natureza e cultura 2.2. Trabalho e alienação 2.3. Ideologia 3. Conhecimento e ciência <ol style="list-style-type: none"> 3.1. O problema do conhecimento 3.2. O conhecimento científico 3.3. Ciência moderna: a revolução científica do século XVII 3.4. Filosofia e ciências humanas 4. Política <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Conceitos fundamentais da política 4.2. O pensamento político moderno 4.3. Estado e democracia 5. Ética <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Ética, moral e história 5.2. As diversas concepções éticas 5.3. A questão da liberdade 				
Bibliografia básica	<p>CHAUI, M. Convite à filosofia. São Paulo: Ática, 2004.</p> <p>HESSEN, J. Teoria do conhecimento. São Paulo: Martins Fontes, 2012.</p> <p>MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.</p>				
Bibliografia complementar					
Pré-requisitos	-				

3º Período					
Código	FIL028 - METODOLOGIA FILOSOFICA				
Carga total	horária	60H			
Carga teórica	horária	60H	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	Introdução à prática de pesquisa acadêmica em Filosofia, dando destaque, através do trabalho com textos específicos, ao rigor próprio da reflexão filosófica e às questões técnicas e metodológicas				
Conteúdo	1 A abordagem teórica de textos filosóficos 1.1 A leitura dos textos 1.2 A explicação do texto 1.3 A cena filosófica 1.4 A enunciação filosófica 1.5 Os conceitos filosóficos 1.6 A referência: do conceito ao exemplo 1.7 A função da metáfora nos textos filosóficos 1.8 Unidade e coerência dos textos filosóficos 2 A elaboração do texto 2.1 A definição do exercício 2.2 A preparação de uma dissertação 2.3 A realização de uma dissertação				
Bibliografia básica	COSSUTTA, F. Elementos para leitura de textos filosóficos. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001. ECO, U. Como se faz uma tese. São Paulo: Perspectiva, 1989. FOLSCHIED, D; WUNENBURGER, J.-J. Metodologia filosófica. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2002				
Bibliografia complementar					
Pré-requisitos	-				

3º Período					
Código	FIL052 – Filosofia Política				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	O curso tem por objetivo apresentar os elementos fundamentais do liberalismo e do marxismo, bem como identificar a relevância da questão da ideologia para a teoria política contemporânea, levando em conta as diversas transformações econômicas, sociais e políticas pelas quais tem passado o capitalismo tardio.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Locke e o liberalismo clássico 2. Hegel e a teoria do Estado 3. A crítica marxista da ideologia: <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Marx e a crítica da ideologia 3.2. Lukács e a teoria da reificação 3.3. Gramsci: cultura, práxis e hegemonia 3.4. Althusser e os aparelhos ideológicos de Estado 4. A questão da ideologia na sociedade contemporânea: <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Anderson e a hegemonia neoliberal 4.2. Zizek e a questão da ideologia na atualidade 				
Bibliografia básica	<p>ALTHUSSER, Louis. Aparelhos ideológicos de Estado: nota sobre os aparelhos ideológicos de Estado. Rio de Janeiro: Graal, 1985.</p> <p>ANDERSON, Perry. “Balanço do neoliberalismo”. In: SADER, Emir e GENTILI, Pablo (Orgs.). Pós-neoliberalismo: as políticas sociais e o Estado democrático. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1995.</p> <p>GRAMSCI, Antonio. Concepção dialética da história. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1984.</p> <p>HEGEL, Georg W. F. Enciclopédia das ciências filosóficas. São Paulo: Loyola, 1995. V. III.</p> <p>LOCKE, John. Segundo tratado sobre o governo. São Paulo: Abril Cultural, 1983. (Col. Os pensadores)</p> <p>LUKÁCS, Georg. História e consciência de classe: estudos sobre a dialética marxista. São Paulo: Martins Fontes, 2003.</p> <p>MARX, Karl e ENGELS, Friedrich. A ideologia alemã. São Paulo: Martins Fontes, 1998.</p> <p>ZIZEK, Slavoj (Org.). Um mapa da ideologia. Rio de Janeiro: Contraponto, 1996</p>				
Bibliografia complementar					
Pré-requisitos	-				

3° Período					
Código	FIL061 - História da Filosofia Grega I				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	Origens do Pensamento Grego. O pensar mítico, sua substituição pela “Explicação racional”. Condições necessárias para o surgimento da filosofia e a da ciência na cultura grega. A filosofia da physis, o Eleatismo, o Mobilismo. A sofística. O humanismo socrático. Platão e a fundação da metafísica, da teoria do conhecimento e da filosofia política.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. O Nascimento da Filosofia na Grécia e o Problema da Natureza. 2. O Mito e a Explicação Racional (Logos). 3. Os Modelos Gregos de Explicação da Natureza. 4. Os Filósofos de Mileto: Tales, Anaximandro e Anaxímenes. 5. A Escola Pitagórica: Natureza e Matemáticas. 6. Natureza e Logos: Xenófanes, Heráclito e Parmênides. 7. Natureza e Mecanicismo: Empédocles, Anaxágoras e a Escola Atomista. 8. Características Gerais do Movimento Sofista. 9. Sócrates contra o Relativismo Moral dos Sofistas e o Intelectualismo Moral. 10. As Escolas Socráticas Menores. 11. O Platonismo: Metafísica Cosmologia, Antropologia, Política e Moral. 				
Bibliografia básica	ABBAGNANO, Nicola. História da Filosofia I. Tradução de A. B. Coelho e outros. 5ª edição. Lisboa: Editorial Presença, 1991. PLATÃO. Diálogos – Sete volumes. Tradução de Edson Bini. Baurú: Edipro, 2007. REALE, Giovanni. História da Filosofia Antiga. Volumes I, II, III e IV. Tradução de Marcelo Perine. São Paulo: Edições Loyola, 1993.				

<p>Bibliografia complementar</p>	<p>BORNHEIM, A. Gerd - Os Filósofos Pré-Socráticos. São Paulo: Cultrix, 1989.</p> <p>BRÉHIER, Émile. História da Filosofia - A Antigüidade e a Idade Média. Tradução de Eduardo Sucupira Filho. São Paulo: Editora Mestre Jou, 1977.</p> <p>BURNET, John. O Despertar da Filosofia Grega. Tradução de Mauro Gama. São Paulo: Editora Siciliano, 1994.</p> <p>CHÂTELET, François. A Filosofia Pagã do Século VI a. C. ao século III d. C. Tradução de Maria José de Almeida 2ª edição. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1981.</p> <p>COLEÇÃO OS PENSADORES. Os Pré-Socráticos - Fragmentos, Doxografia e Comentários. Seleção de Textos, Sócrates, Platão. Abril Cultural, 1985.</p> <p>FERNÁNDEZ, Clemente. Los Filósofos Antiguos. Selección de Textos. Biblioteca de Autores Cristianos (BAC). Spain/Madrid: La Editorial Católica, S.A.</p> <p>FRAILE, Guillermo. Historia De La Filosofia I, Grecia y Roma. Biblioteca de Autores Cristianos. 5ª ed. Madrid: MCMLXXXII.</p> <p>GUTHRIE, W. K. C. Os Filósofos Gregos de Tales a Aristóteles. Tradução de Maria José Vaz Pinto. Lisboa: Presença, 1987.</p> <p>HEGEL, Georg Friedrich Wilhelm. Introdução à História da Filosofia. Tradução de Dr. Antônio Pinto de Carvalho. 4ª edição. Armédio Amado-Editor, Sucessor, Coimbra, 1980.</p> <p>HIRSCHBERGER, Johannes. História da Filosofia na Antigüidade. Tradução de Alexandre Correia. 2ª edição. São Paulo: Editora Herder, 1969.</p> <p>KIRK, G. S.; RAVEN, J. C. Os Filósofos Pré-Socráticos (1966). Tradução de C. A. Louro Fonseca e outros. 2ª edição. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1982.</p> <p>LAËRTIOS, Diôgenes. Vidas e Doutrinas dos Filósofos Ilustres. Tradução de Mário da Gama Kury. Coleção Biblioteca Clássica. Brasília: Editora UNB, 1988.</p> <p>MONDOLFO, Rodolfo. O Pensamento Antigo. Trad. Lycurgo Gomes da Motta. 3ª edição. São Paulo: Editora Mestre Jou, 1971.</p> <p>SANTOS, Mário José. Os Pré-Socráticos. Juiz de Fora: Editora UFJF, 2001</p> <p>VERNANT, Jean Pierre. Mito e Pensamento entre os Gregos. tradução de Haigamuch Sarian. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1990.</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>-</p>

3° Período					
Código	EST018 –Introdução a Bioestatística				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	Fornecer conhecimentos básicos de análise exploratória de dados e inferência estatística.				
Conteúdo	Análise exploratória de dados. Noções de cálculo de probabilidades. Noções de variáveis aleatórias e distribuições de probabilidades. Noções de 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.				
Pré-requisitos	-				

4° Período						
Código	NUT007 – Técnica Dietética II					
Carga total	horária	60h				
Carga teórica	horária		Carga horária prática	60h	Carga horária extensão	15h
Ementa	Fundamentada na teoria da técnica dietética I estuda os requisitos básicos para o planejamento de refeições para aplicações para diferentes grupos populacionais e suas modificações para atender grupos em alimentação especial; bem como, construção de fichas técnicas de preparo, rótulos de produtos, avaliação da qualidade nutricional e sensorial de cardápios. As atividades de extensão têm como foco o treino em metodologias ativas de acolhimento, técnicas e dinâmicas de planejamento, execução e apresentação de preparações para grupos operativos de um cardápio universal.					
Conteúdo	<p>Introdução às Práticas Dietéticas II – do laboratório à comunidade. Apresentação do instrumento de avaliação da disciplina, registro de ações e técnicas para práticas extensionistas: Portfólio reflexivo em Técnica Dietética II</p> <p>Apresentação de técnicas de coleta de dados alimentares por meio da autobiografia alimentar.</p> <p>Apresentação da Situação Problema: creche. Aplicação do PNAE. Planejamento de cardápio para UAN infantil. Utilizando Situação problema como exercício de construção de laudos técnicos para ações de extensão</p> <p>Planejamento de cardápio. Tipos de cardápio, GET, Regras de balanceamento, NDPCal, construção das Fichas técnicas de preparo teórica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balanceamento de Cardápio - Cálculo das necessidades nutricionais da clientela - Cálculo do VCT médio - Construção de planilha de cálculo no Excel <p>Execução do cardápio balanceado e construção de fichas técnicas de preparo (FTP)</p> <p>Ficha Técnica, índices, custo e avaliação de cardápio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisão Técnica: índice de parte comestível, índice de conversão, rendimento, rendimento per capita; - Cálculo nutricional, porção pela RDC 429; - Preenchimento da ficha técnica de preparo, lista de compras. <p>Análise sensorial</p> <p>RDC 429 – Rotulagem nutricional para definição de porção. Construção de programa de cálculo para ficha para treinamento extensionista em prestação de serviço para cálculo nutricional e rotulagem</p> <p>Modificações de cardápio para atender públicos com alimentação para fins especiais. Princípios da terapia nutricional e Modificação de cardápio com base na Técnica Dietética</p> <p>Modificações em consistência, dieta enteral e disfagia. Apresentação de cases. Proposta de cardápio modificado. Execução do cardápio modificado. Construção das FTP com rótulo</p> <p>Modificações químicas (isentas de açúcar, baixo teor de sódio, redução de potássio, sem lactose, sem glúten, rica em proteína, rica em fibra e vegano). Apresentação de cases. Proposta de cardápio modificado. Execução do cardápio modificado. Construção das FTP com rótulo</p> <p>Preparação para grupos operativos. Recepção, acolhida, aplicação de jogos, registro alimentar, construção coletiva de cardápio universal</p> <p>Recepção de grupos (2 encontros)</p> <p>Finalização do portfólio (apresentação e entrega do documento final)</p>					

<p>Bibliografia básica</p>	<p>BOBBIO, F.O; BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 2.ed.rev. e atual. São Paulo: Varela, 1992.223p. BOBBIO, F.O; BOBBIO, P.A. Química do processo de alimentos. 3.ed.rev. e atual. São Paulo: Varela, 1992. FRANCO, G.F. Tabela de composição química dos alimentos. Livraria Atheneu, 8ª ed. Rio de Janeiro, 2001. KRAUSE, M.V.; MAHAN, L.K. Krause: Alimentos e dietoterapia, Ed. Roca, 2005, 1600p. MEZOMO, I.F.B.; O serviço de nutrição, administração e organização. São Paulo, 1985, 432p PASSOS, C.M. Organização de cozinhas hospitalares. Associação Paulista de Hospitais. São Paulo, 1987. 231p. ORNELLAS, Lieselotte Hoesch. <u>Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos</u>. 8 ed. Atheneu. São Paulo, 2007. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <u>Nutrição e Técnica Dietética</u>. 2 ed. Manole. São Paulo, 2006. PHILIPPI, Sonia Tucunduva. <u>Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para decisão nutricional</u>. 2 ed, São Paulo, 2002. SILVA, S.M.C.S, BERNARDES, S.M. Cardápio – guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2002. 195 p. TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (www.unicamp.br/nepa/taco)</p>
<p>Bibliografia complementar</p>	<p>ALQUIMIA DOS ALIMENTOS. Série Alimentos e Bebidas, vol 2, editora SENAC. 2011. ARAUJO, M.O.D; GUERRA, T.M.M. <u>Alimentos Per Capita</u>. 2 ed. Editora Universitária, Natal – 1995. 276p. ARAÚJO, R.M.A., PEREIRA, C.A.S, QUEIROZ, V.M. V., BRAUER, C.W., OLIVEIRA, J.C. Cardápios com receitas de baixo custo. Viçosa: UFV, 2004, 113 p. CÂNDIDO, L.M.B.; CAMPOS, A.M. Alimentos para fins especiais: Dietéticos, Livraria Varela, São Paulo, 1996, 423p. CHAVES, J.B.P. Análise sensorial, histórico e desenvolvimento. UFV, Viçosa. 1993. 31 p. CHAVES, J.B.P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. UFV, Viçosa. 1993. 91 p. CHAVES, J.B.P., SPROESSER, R.L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas. UFV, Viçosa. 1993. 81 p. FERREIRA, F.A.G.; Nutrição humana. Fundação Calustre Gulbekian/Lisboa. 1983. 1291p. LIVEIRA, A.V.S. & SALGADO, S.M. Técnica Dietética – um guia prático. Ed. UFPE. 2007. MENDEZ, M.H.M.; DERIVI, S.C.N.; RODRIGUES, M.C.R.; FERNANDES, M.L. Tabela de Composição de alimentos. Editora EDUFF, Niterói, 1995, 41p. PEREIRA, C.A.S., MAGALHÃES, R.D. Arroz e feijão – receitas. Viçosa: UFV, 2004, 137 p. PEREIRA, C.A.S.,REZENDE, F.A.C., TUCCORI, L.P., SOUZA, C.J. Informações nutricionais de produtos industrializados. Viçosa: UFV, 2003, 184 p. SALINAS, Ronaldo D. <u>Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia</u>. 3 ed. Livraria Arte Méd. Porto Alegre, 2002. TEICHMANN, I. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 143 p. Sites recomendados: http://www.anvisa.gov.br http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp http://www.ceasamg.com.br http://www.ceasacampinas.com.br</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>Técnica dietética I</p>

4º Período					
Código	NUT048 – Nutrição e metabolismo				
Carga total	horária				
Carga teórica	horária	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	A disciplina aborda etapas específicas do processo de nutrição, esclarecendo a utilização dos alimentos, com enfoque no metabolismo dos nutrientes nas células. Ressalta e integra o metabolismo energético.				
Conteúdo	<p>Unidade I Carboidratos, Fibras Alimentares, Lipídios e Proteínas: Definição, classificação, digestão, absorção, regulação hormonal e particularidades.</p> <p>Unidade II Metabolismo Energético: Definição, princípio, fatores de intervenção e métodos de determinação.</p> <p>Unidade III Vitaminas Lipossolúveis, Hidrossolúveis: Estrutura química, nomenclatura, atividade biológica, propriedade, estabilidade, absorção, transporte, metabolismo, distribuição, excreção, biodisponibilidade, regulação metabólica, funções biológicas, deficiência e toxicidade.</p> <p>Unidade IV Minerais: Estrutura química, nomenclatura, atividade biológica, propriedade, estabilidade, absorção, transporte, metabolismo, distribuição, excreção, biodisponibilidade, regulação metabólica, funções biológicas, deficiência e toxicidade.</p> <p>Unidade V Água e Eletrólitos: Absorção, distribuição, metabolismo e excreção e Metabolismo do Etanol.</p>				
Bibliografia básica	<p>PALERMO, J. R. (2008). Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu.</p> <p>SALWAY, J. G. (2009). Metabolismo passo a passo. ARTMED.</p> <p>BENDER, D. A. (2014). Introduction to nutrition and metabolism. CRC Press.</p> <p>COZZOLINO, S. M. (2017). Biodisponibilidade de nutrientes. Manole.</p> <p>MEDEIROS D.M. AND WILDMAN R.E.C. (2019). Advanced Human Nutrition. Jones & Bartlett Learning.</p> <p>PASCHOAL, V.; MARQUES, N.; SANT'ANNA, V. (2013). Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional (Volume I e II). São Paulo: VP Editora.</p> <p>SOUZA, M.L.R, BATISTELLA, A.B.; PASCHOAL, V. (2018). Nutrição Funcional: Nutrientes aplicados à prática clínica. VP Editora</p>				
Bibliografia complementar	<p>ANTUNES, A. A.; SROUGI, M.; DALL. Bioquímica da Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2008.</p> <p>CURI, R.; MIYASAKA, C. K.; POMPEIA, C.; PROCOPIO, J. Entendendo a gordura: os ácidos graxos. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>GIBNEY, MJ; VORSTER, H.H.; KOK, F.J. Introdução à Nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>SIZER, F.; WHITNEY, E. Nutrição: conceitos e controvérsias. São Paulo: Manole; 2003.</p>				
Pré-requisitos	Fisiologia aplicada à Nutrição (FIS031) e Composição e valor nutricional de Alimentos (NUT)				

4º Período						
Código	NUT - Processos e Técnicas de Conservação de Alimentos					
Carga total	horária	30h				
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	Versa sobre a evolução e o desenvolvimento das técnicas e dos processos aplicados para conservação de alimentos. Introduz o estudo dos fatores de deterioração e estabilidade dos alimentos. Apresenta conhecimentos sobre os princípios e os métodos gerais de conservação de alimentos. Contempla os novos métodos de conservação de alimentos.					
Conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> - Evolução e desenvolvimento dos processos de conservação de alimentos. - Princípios gerais da conservação e da estabilidade de alimentos. - Técnicas e processos de conservação dos alimentos pelo calor: pasteurização, ultrapasteurização e esterilização. - Estudo da letalidade térmica. - Técnicas e processos de conservação dos alimentos pela desidratação: concentração, secagem e liofilização. - Técnicas e processos de conservação de alimentos por fermentação. - Técnicas e processos de conservação dos alimentos pelo frio: refrigeração e congelamento. - Embalagens para alimentos. - Ingredientes e aditivos para a indústria de alimentos. - Novos processos e técnicas de conservação de alimentos. 					
Bibliografia básica	<p>AUGUSTO, Pedro Esteves Duarte. Princípios de Tecnologia de Alimentos. Editora Atheneu 2017 424 p ISBN 9788538808503.</p> <p>AZEREDO, Denise R. Pedromo. Inocuidade dos Alimentos - Volume 1. Editora Atheneu 2016 369 p ISBN 9788538807353.</p> <p>CRUZ, Adriano Gomes da (org.). Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. Rio de Janeiro: Elsevier, c2016 282 p. (Lácteos). ISBN 9788535280791.</p> <p>IRACEMA DE OLIVEIRA MORAES. Biotechnology Industrial, Vol. 4: Biotecnologia na produção de alimentos. Editora Blucher 2021 731 p ISBN 9786555061536.</p> <p>FELLOWS, P. J.; OLIVEIRA, Florencia Cladera [et al.]. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p. ISBN 9788536306520.</p> <p>CRUZ, Adriano Gomes da (org.). Química, bioquímica, análise sensorial e nutrição no processamento de leite e derivados. Rio de Janeiro: Elsevier, c2016 282 p. (Lácteos). ISBN 9788535280791.</p>					

Bibliografia complementar	DAMODARAN S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA O. R. Química de Alimentos de Fennema . 5.ed. São Paulo: Artmed, 2018. 1.120p. ISBN: 978-8582715451. FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos : princípios e prática. 4 ed, Porto Alegre: Artmed, 2018. 944p. ISBN: 9788582715253. FRANCO, B. D. G. M; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008. 192 p. ISBN: 9788573791211. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos : componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2004. 294p. ISBN: 9789536304366. OETTERER, M.; REGITANO DARCE, M.A.B.; SPOTP, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos . Barueri, SP: Manole, 2006. 632p. ISBN: 9788520419786.
Pré-requisitos	Composição de Valor Nutricional de Alimentos (NUT) e Bioquímica de Alimentos

4º Período					
Código	NUT035 – Avaliação Nutricional I				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	30	Carga horária prática	30	Carga horária extensão -
Ementa	Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Análise da composição corporal. Avaliação antropométrica do adulto, idoso, gestante, lactante, criança e adolescente e indivíduos em situações especiais, explicitando os métodos e técnicas a serem aplicados em indivíduos ou populações.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao estudo da avaliação nutricional. 2. Avaliação antropométrica de adultos e idosos. 3. Avaliação antropométrica da gestante. 4. Avaliação antropométrica da lactante. 5. Avaliação antropométrica da criança. 6. Avaliação antropométrica do recém-nascido. 7. Avaliação antropométrica do adolescente. 8. Software de avaliação antropométrica. 9. Avaliação nutricional em situações especiais. 				
Bibliografia básica	<ul style="list-style-type: none"> - DUARTE, A.C.G. Avaliação Nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.607p. - ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. de A. Nutrição em obstetria e pediatria. Rio de Janeiro:Cultura Médica, 2009. - CARUSO, L.; GALANTE,A.P.;ROSSI, L.Avaliação Nutricional: Novas perspectivas.São Paulo: Roca. 2009,732p 				
Bibliografia complementar	<ul style="list-style-type: none"> - CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. 2ª Ed. São Paulo: Manole, 2005. 474p - ENGSTROM, E.M. (org.) SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde: o diagnóstico nutricional. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002. - EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente: base científica para a alimentação saudável. Viçosa: UFV, 2005. - FRANCESCHINI, S.C.C.; RIBEIRO, S.A.V.; PRIORE, S.E.; NOVAES, J.F. Nutrição e saúde da criança. Rio de Janeiro: Rubio, 2018. - GUEDES, D.P. & GUEDES, J.E.R.P. Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. 2 ed. Londrina: Shape, 2003, 328p. - MONTEIRO, J.P.; CAMELO JUNIOR, J.S. Nutrição e metabolismo: caminhos da nutrição e terapia nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. - PEREIRA, D.A.; LEONE, C.R.; FILHO, N.A.; FILHO, O.T. Nutrição do recém-nascido pré-termo. Rio de Janeiro: Medbook, 2008. - PRIORE,S.E.; OLIVEIRA, R.M.S.; FARIA, E.R.; FRANCESCHINI, S.C.C.; PEREIRA, P.F. Nutrição e Saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010, 460p. - RUBENS, F.; FALCÃO, M.C. Nutrição do recém-nascido. São Paulo: Atheneu, 2005. - VASCOLNCELOS, F.A.G. Avaliação nutricional de coletividades. Florianópolis: Ed UFSC, 4ª Ed, 2007. 185p. - WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência. Barueri: Manole, 2009. - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Child Growth Standards. Methods and Development. Geneva: WHO, 2006. - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical Status: The use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO, 1995. 				
Pré-requisitos	Anatomia aplicada à Nutrição e Introdução à Bioestatística				

4º Período					
Código	NUT041 - NUTRIÇÃO DE ADULTOS E IDOSOS				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão
Ementa	<p>Estudo dos fundamentos das necessidades nutricionais, análise e cálculo de dietas, prescrição de esquemas alimentares e registro de informações. Caracterização das condições fisiológicas inerentes a fase adulta e no envelhecimento, inserindo-as nos contextos: psicológicos, sociais e econômicos. Objetiva compreensão integralizada dos indivíduos nesses estados fisiológicos sem ignorar a realidade em que vivem durante a prática assistencial. Proposta e desenvolvimento de atividades de extensão, conforme o conteúdo da disciplina.</p>				
Conteúdo	<p>Conteúdos das aulas teóricas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Introdução à nutrição e dietética. 2- Atendimento nutricional. 3- Recomendações nutricionais e energéticas. 4- Cálculos das recomendações energéticas. 5- Prescrição dietética para o adulto. 6- Sistema de equivalentes para cálculo de dieta. 7- Uso dos guias alimentares na prescrição dietética. 8- Dietas da moda, dietas não convencionais e abordagem não – dieta. 9- Especificidades da nutrição do homem e da mulher. 10- Características fisiológicas do processo de envelhecimento. 11- Fatores que afetam o consumo alimentar do idoso. 12- Prescrição dietética para o idoso. 13- Alimentação e longevidade. <p>Conteúdo das aulas práticas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Atendimento nutricional. 2- Prescrição dietética para o adulto. 3- Sistema de equivalentes para cálculo de dieta. 4- Uso dos guias alimentares na prescrição dietética. 5- Dietas da moda, dietas não convencionais e abordagem não – dieta. 6- Fatores que afetam o consumo alimentar do idoso. 7- Prescrição dietética para o idoso. 				
Bibliografia básica	<p>ANDRADE, G.K.P; POHLMANN, J.B.C; HADDAD, M.T. Manual Prático de Assistência Nutricional ao paciente Geriátrico. Rio de Janeiro: Atheneu, 2020.</p> <p>CARDOSO, M.A; SCANGLIUSI, F.B. Nutrição e Dietética. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.</p> <p>CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. São Paulo: Manole, 4ª Ed. 2019.</p>				

Bibliografia complementar	CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ MC. Nutrição clínica no dia a dia. Rio de Janeiro: Rubio. 2ª Ed., 2018. HINKELMANN, J.V.; DUTRA, S.C.P.L.; AGUIAR, A.S.; TOFFOLO, M.C. Diagnóstico e necessidades nutricionais do paciente hospitalizado. Rio de Janeiro: Rubio. 1ª Ed., 2015. LARA, R.S; NATACCI,L.C. Nutrição: visão atual e do futuro. São Paulo: Manole, 2018. MAGNONI, D.; CUKIER, C. Nutrição na terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2010. TUCUNDUVA, P. S. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. São Paulo:Manole, 2016.
Pré-requisitos	Composição e valor nutricional dos alimentos

4º Período					
Código	ECO034 - Economia				
Carga horária total	60h				
Carga horária teórica	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão	
Ementa	O objetivo da disciplina é de fornecer aos alunos instrumentos necessários à compreensão dos elementos básicos à introdução da teoria econômica, a partir de uma ampla visão dos conceitos e abordagens microeconômicas e macroeconômicas e suas extensões teóricas. Serão abordados conceitos fundamentais que regem os princípios econômicos e seus desdobramentos.				
Conteúdo	<p>1) Introdução Conceito de economia; Problemas econômicos fundamentais; Análise positiva versus análise normativa; Curva de Possibilidade de Produção; Fluxo Circular da Renda; Economia de Mercado.</p> <p>2) Introdução à microeconomia Conceito; Hipótese de ceteris paribus; Hipótese de racionalidade; O indivíduo na ciência econômica – agente racional; Classificação dos bens; Papel dos preços relativos; Objetivos da empresa.</p> <p>3) As forças do mercado – Demanda, Oferta e Equilíbrio de mercado Demanda de mercado; Oferta de mercado; Inclusão do governo; Elasticidades</p> <p>4) Excedentes; Externalidades Excedente do consumidor; Excedentes dos produtores; Equilíbrio; Externalidades; Assimetria de Informação; Risco Moral</p> <p>5) Introdução à macroeconomia Conceitos necessários à análise macroeconômica; Instrumentos de política; Estrutura de análise macroeconômica</p> <p>6) Contabilidade social Princípios das Contas Nacionais; Economia de dois setores, três setores e aberta; PIB nominal; PIB real; Deflatores e índices.</p> <p>7) Mercado de bens e serviços Introdução ao modelo IS-LM (teoria keynesiana); Uma interpretação clássica da Teoria Geral – John Hicks; Política Fiscal; Mundo real versus Mundo nominal; Inflação e desemprego – uma discussão sobre expectativas;</p> <p>8) Mercado monetário Funções da moeda e tipos; Oferta de moeda; Demanda por moeda; Taxa de juros; Uma análise do sistema brasileiro – Regime de Metas e Novo Consenso Macroeconômico;</p> <p>9) Setor externo Taxa de câmbio; Políticas externas; Estrutura do balanço de pagamentos.</p> <p>10) Desenvolvimento e crescimento econômico Diferenças entre crescimento e desenvolvimento; Teorias do crescimento econômico; Teorias de desenvolvimento econômico.</p>				

Bibliografia básica	<ul style="list-style-type: none">* MANKIWI, G. Introdução à economia. 8ª Edição. São Paulo: Cengage Learning, 2020.* VASCONCELLOS, Marco Antonio S.; GARCIA, Manuel E. Fundamentos de economia. São Paulo: Saraiva, v. 6, 2018.* VASCONCELLOS, M. Economia: micro e macro, 6ª Edição. São Paulo: Atlas, 2015.* GIAMBIAGI, Fabio et al. Desenvolvimento econômico: uma perspectiva brasileira. Elsevier Brasil, 2013.* PINHO, D. & VASCONCELLOS, M. Manual de economia: equipe de professores da USP, 7ª Edição. São Paulo: Saraiva, 2017.
Bibliografia complementar	<p>KRUGMAN, Paul; WELLS, Robin. Macroeconomia. Reverté, 2019.</p> <p>*VARIAN, Hal R. Microeconomia: uma abordagem moderna. Rio de Janeiro, RJ-9ª edição: Elsevier, 2015.</p>
Pré-requisitos	-

4° Período					
Código	SCO012 - Epidemiologia				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão
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 a aplicação de medidas preventivas e corretivas, além de participar da elaboração e execução de estudos epidemiológicos.				
Conteúdo	<p>Módulo I: Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introdução à Epidemiologia (histórico, conceituação, ferramentas). - Epidemiologia Descritiva (distribuição das doenças por espaço, tempo e características pessoais). - Transições Demográfica, Epidemiológica e Nutricional. - Modelos explicativos do processo saúde-doença, prevenção de doenças e promoção da saúde. <p>Módulo II: Medidas da Saúde Coletiva e Indicadores de Saúde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valores absolutos e relativos. - Medidas de ocorrência de doenças e agravos: prevalência, risco, taxa de incidência. - Indicadores de mortalidade: taxas e proporções. - Taxas brutas e padronizadas. - Taxas específicas. - Outros indicadores: índices; esperança de vida; APVP; DALY. <p>Módulo III: Vigilância Epidemiológica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fontes de dados epidemiológicos e sistemas de informação em saúde. - Vigilância epidemiológica e vigilância em saúde. <p>Módulo IV: Fundamentos da Pesquisa Epidemiológica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Método epidemiológico e classificação dos desenhos de estudo. - Estudos agregados observacionais: séries temporais e análises espaciais em saúde. 				

Conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> - Estudos individuados observacionais: inquérito, coorte e caso-controle. - Estudos de intervenção: ensaio clínico e ensaio comunitário. <p>Módulo V: Análise dos Estudos Epidemiológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medidas de ocorrência de doenças e agravos. - Medidas de associação. - Medidas de significância estatística. - Erro aleatório e erro sistemático (vieses) na pesquisa epidemiológica. - Inferência causal. <p>Módulo V: Epidemiologia Clínica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avaliação da acurácia de testes diagnósticos. - Saúde baseada em evidências. - Revisão sistemática e meta-análise.
Bibliografia básica	<p>ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M. L. Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações. Editora Guanabara Koogan, 2012. 724p. ISBN: 9788527716192.</p> <p>CAMPOS, G. W. et al. Tratado de Saúde Coletiva - Revista e Aumentada. 2ªed. Editora Hucitec, 2012. 976p.</p> <p>FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W.; WAGNER, E. H. Epidemiologia Clínica: elementos essenciais. 3ª ed. Porto Alegre:Artes Médicas, 1996.</p> <p>MEDRONHO, R. et al. Epidemiologia. 2ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 676p. ISBN: 8573799996.</p>
Bibliografia complementar	<p>Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de vigilância em saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 812p.</p>
Pré-requisitos	-

5º Período						
Código	NUT - TERAPIA NUTRICIONAL					
Carga total	horária	30h				
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	Aborda o papel do nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo e sua atuação na equipe multidisciplinar de terapia nutricional. Aborda aspectos relacionados às necessidades nutricionais do enfermo. Estuda a escolha da via de acesso para alimentação e os aspectos teóricos e práticos da terapia nutricional enteral e parenteral.					
Conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> - Papel do Nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo. - Necessidades nutricionais no indivíduo enfermo e prescrição dietética. - Equipe multiprofissional e regulamento técnico da Secretaria de Vigilância Sanitária para terapia nutricional enteral e parenteral. - Terapia nutricional enteral: vias de acesso, indicações e contra-indicações, modo de administração e complicações. Estudo das formulações e suplementos enterais. - Terapia nutricional Parenteral: indicações, contra-indicações e complicações. - Particularidades da terapia nutricional na pediatria. - Nutrientes imunomoduladores. 					
Bibliografia básica	WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 2v. Rio de Janeiro: Atheneu, 5ª Ed, 2017. CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. São Paulo: Manole, 3ª Ed. 2014. SILVA, S.C.M.C.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Payá, 3ª Ed., 2016.					
Bibliografia complementar	TOLEDO, D.; CASTRO, M. Terapia nutricional em UTI. Rio de Janeiro: Rubio, 2ª Ed. 2020. PADILHA, P.; ACCIOLY, E. Nutrição Clínica Aplicada à Pediatria. Rio de Janeiro: Rubio, 2022. HINKELMANN, J. V.; LUQUETTI, S. C. P. D.; AGUIAR, A. S.; TOFFOLO, M. C. F. Diagnóstico e Necessidades Nutricionais do Paciente Hospitalizado: Da Gestante ao Idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.					
Pré-requisitos	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I e NUTRIÇÃO DE ADULTOS E IDOSOS					

5° Período						
Código	NUT - Análise sensorial e desenvolvimento de novos produtos					
Carga total	horária	45h				
Carga teórica	horária	15h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão	15h
Ementa	Introdução à análise sensorial de alimentos. Órgãos de percepção sensorial e influência dos sentidos na alimentação. Propriedades sensoriais dos alimentos. Condições para testes sensoriais. Métodos de análise sensorial para avaliação de alimentos e bebidas. Processo de desenvolvimento novos produtos alimentícios. Atividades de extensão com interfaces entre análise sensorial e desenvolvimento de novos produtos alimentícios.					
Conteúdo	<p>1. Introdução à análise sensorial de alimentos</p> <p>1.1. Definição</p> <p>1.2. Histórico</p> <p>1.3. Aplicações da análise sensorial nas Unidades Produtoras de Refeições e Indústria de alimentos</p> <p>2. Órgãos de percepção sensorial e influência dos sentidos na alimentação</p> <p>2.1. Receptores dos sentidos humanos</p> <p>2.2. Estímulos e respostas</p> <p>2.3. Fatores que influenciam nas percepções</p> <p>2.4. Gostos básicos e compostos químicos ativadores</p> <p>3. Propriedades sensoriais dos alimentos</p> <p>3.1. Cor</p> <p>3.2. Aroma</p> <p>3.3. Sabor</p> <p>3.4. Textura</p> <p>4. Condições para testes sensoriais</p> <p>4.1. Laboratório de testes, utensílios e equipamentos</p> <p>4.2 Amostra: cálculo de quantidade e seu preparo</p> <p>4.3 Seleção e treinamento de equipe sensorial</p> <p>5. Métodos de análise sensorial para avaliação de alimentos e bebidas</p> <p>5.1 Métodos discriminativos: sensibilidade e diferença</p> <p>5.2 Métodos descritivos: perfis e caracterização</p> <p>5.3 Métodos afetivos: qualitativos e quantitativos</p> <p>6. Desenvolvimento de novos produtos alimentícios</p> <p>6.1. Pesquisa e desenvolvimento de produtos</p> <p>6.2. Análise sensorial aplicada ao desenvolvimento de um novo produto alimentício</p> <p>6.3. Inovações em ingredientes</p> <p>6.4. Tendências em alimentos</p>					

Bibliografia básica	<p>LOPES, G.S.; DIAS, G.S.,; MONDEGO, J.M. Estudos aplicados à análise sensorial de alimentos [recurso eletrônico]– Nova Xavantina, MT: Pantanal, 2020. 50p. Disponível em: https://editorapantanal.com.br/ebooks/2020/estudos-aplicados-a-analise-sensorial-de-alimentos/ebook.pdf</p> <p>BENTO, R.A.; ANDRADE, S.A.C.; SILVA, A.M.A.D. Análise sensorial de alimentos. [recurso eletrônico] Rede e-Tec Brasil, 2013. Disponível em: http://proedu.rnp.br/bitstream/handle/123456789/950/Analise_Sensorial_BOOK_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y</p>
Bibliografia complementar	<p>DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos. 5ª Ed. Editora PUC Press – Editora Universitária Champagnat, 2019.</p> <p>MININ, V.P.R. Análise sensorial - Estudo com consumidores. 4ª Ed. Editora UFV, 2018.</p> <p>ROZENFELD, H.; FORCELLINI, F.A.; AMARAL, D.C.; TOLEDO, J.A.; SILVA, S.L.; ALLIPRANDINI, D.H.; SCALICE, R.K. Gestão de desenvolvimento de produtos: uma referência para a melhoria do processo. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>PALERMO, J.R. Análise sensorial - fundamentos e métodos. Ed. Atheneu, 2015.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT/CEE-174 – Análise Sensorial.</p> <p>AMARAL, Daniel Capaldo et al. Gestão de desenvolvimento de produtos, Ed. Saraiva, São Paulo, 2005.</p>
Pré-requisitos	Técnica dietética I

5º Período					
Código	NUT - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II				
Carga total	horária	45h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	15h	Carga horária extensão 7h
Ementa	Contextualização dos determinantes do processo saúde / doença, explicitando os métodos e técnicas para avaliação do estado nutricional a serem aplicados adequadamente à realidade que se apresenta seja em indivíduos, grupos ou populações. Proposta e desenvolvimento de atividades de extensão, conforme o conteúdo da disciplina.				
Conteúdo	Conteúdos das aulas teóricas: 1. Avaliação do consumo alimentar. 2. Avaliação bioquímica do estado nutricional. 3. Avaliação clínica do estado nutricional. 4. Avaliação Subjetiva global. 5. Triagem nutricional. Conteúdo das aulas práticas: 1. Avaliação do consumo alimentar. 2. Avaliação bioquímica do estado nutricional. 3. Avaliação clínica do estado nutricional. 4. Avaliação Subjetiva global. 5. Triagem nutricional.				
Bibliografia básica	CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar . São Paulo: Manole, 4ª Ed. 2019. CAMILIANA, R.U. S. Avaliação Nutricional - Novas Perspectivas. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2015. DUARTE, A.C.G. Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.				
Bibliografia complementar	CARDOSO, M.A; SCANGLIUSI, F.B. Nutrição e Dietética. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. DURAND, M. T. Avaliação Nutricional na Prática Clínica. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014. HINKELMANN, J.V.; DUTRA, S.C.P.L.; AGUIAR, A.S.; TOFFOLO, M.C. Diagnóstico e necessidades nutricionais do paciente hospitalizado. Rio de Janeiro: Rubio. 1ª Ed., 2015. MAHAN, L.K.; ARLIN, M.T. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca. 13 ed. 2013. SILVA, S.C.M.C.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Payá, 3ª Ed., 2016.				
Pré-requisitos	Avaliação nutricional I				

5° Período					
Código	PSI147 – Psicologia aplicada à Nutrição				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	Apresentar alguns conceitos da psicologia que permitem uma interface com a nutrição. Abordar as possíveis relações do homem com a alimentação, a valorização e representatividade social da imagem e a cultura que perpassa e influencia na alimentação. Proporcionar ao aluno uma visão crítica e atual sobre os 'ditos' transtornos alimentares e possíveis repercussões psicológicas.				
Conteúdo	UNIDADE I - Psicologia / Psicanálise 1.1- Psicologia X Psicanálise. O homem habitado pelo inconsciente e o corpo pulsional. 1.2- Contribuições da Psicanálise para a nutrição: a relação transferencial, a oralidade, a satisfação pulsional. 1.3- Um outro saber sobre o corpo Slides elaborados pela docente – Psicologia - O que é? UNIDADE II – O corpo (magro e saudável) na sociedade atual; 2.1- O normal e o patológico: o sujeito singular 2.2 - O imperativo do corpo saudável, belo e magro. UNIDADE III – A pele que habito- questões que o corpo nos coloca 3.1 A identidade – uma questão. Que corpo se quer? A problemática da imagem 3.2 A adolescência e a gravidez como momentos que colocam impasses singulares. UNIDADE IV - Você tem fome de quê? 4.1 Os ditos Transtornos Alimentares: Anorexia, Bulimia, Transtorno de Compulsão Alimentar Periódico .				

<p>Bibliografia básica</p>	<p>Coelho & Filho. (1999) Normal – patológico saúde-doença: revisitando Canguilhem: Physis: Revista saúde coletiva, Rio de Janeiro, 9 (1), p. 13 -36.</p> <p>Crespo: Obesidade e subjetividade na adolescência (Dissertação de Mestrado pela UFMG), 2008.</p> <p>Fagundes Netto, Marcus Vinícius Rezende et al . "Graças a Deus vomito, senão morria": o sintoma bulímico e a clínica psicanalítica em um hospital público. Rev. latinoam. psicopatol. fundam., São Paulo , v. 16, n. 3, p. 373-386, Sept. 2013.</p> <p>Fernandes. (2011). Corpo. São Paulo: Casa do psicólogo.</p> <p>Gay, R. (2017) Fome – uma autobiografia do (meu) corpo. São Paulo: Globo.</p> <p>Mattos. (2007). Os Transtornos Alimentares e a Obesidade numa Perspectiva Contemporânea: Psicanálise e Interdisciplinaridade. In: Contemporânea - Psicanálise e Transdisciplinaridade, Porto Alegre, n.02, Abr/Mai/Jun 2007.</p> <p>Ladeira, Tatiane de Fátima; Coppus, Alinne Nogueira Silva. (2016). Anorexia e adolescência: uma articulação à luz da psicanálise. Reverso, Belo Horizonte , v. 38, n. 71, p. 75-81.</p> <p>Lipovetsky G. (2016). Da leveza. Rio de Janeiro: Amarilys.</p> <p>Maurano, D.(2003) Para que serve a psicanálise?. Rio de Janeiro: Zahar,</p> <p>Penz LR, Bosco SM, Vieira JM. (2008) Risco para desenvolvimento de transtornos alimentares em estudantes de Nutrição124, Scientia Medica, Porto Alegre, v. 18, n. 3, p. 124-128, jul./set. .</p> <p>Poggi, Bibiana da Gama.(2007) O movimento da pulsão oral em mulheres que se submetem à cirurgia bariátrica Dissertação de mestrado defendida na UFMG .</p> <p>Santos. (2007) O excessivamente gordo de um corpo: o que fazer com isso?In: reverso, Belo Horizonte, ano 29, No. 54, p.109-114.</p> <p>Watters, E. (2010) A americanização da doença mental. In: Rev. Latino Am. Psicopat. Fund., São Paulo, v. 13, n. 1, p. 102-115.</p>
<p>Bibliografia complementar</p>	<p>Vídeo youtube: A gula: entre vícios e virtudes Luis Estevam De Oliveira Fernandes. Café Filosófico. Publicado em 22 de nov de 2016 – Duração 48:53 minutos O historiador Luiz Estevam de Oliveira Fernandes traz uma análise de como a humanidade inventou a gula e associou-lhe culpa https://www.youtube.com/watch?v=pfWHpe-uRxg</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>Avaliação nutricional I</p>

5º Período					
Código	PAT009 – Patologia (Processos gerais)				
Carga total	horária				
Carga teórica	horária	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	Estudo dos principais processos patológicos e da base molecular, imunológica, bioquímica, aspectos morfológicos macro e microscópicos dos mesmos.				
Conteúdo	<p>INTRODUÇÃO À PATOLOGIA Conceito da patologia, importância na área da saúde, as divisões da patologia, classificação e nomenclatura das lesões e das doenças.</p> <p>LESÃO CELULAR Visão geral das respostas celulares ao estresse e aos estímulos nocivos: causas, morfologia e mecanismos de adaptação e da lesão celular.</p> <p>DEGENERAÇÕES CELULARES E MORTE CELULAR Compreensão das principais degenerações celulares: principais tipos de degenerações celulares, bases moleculares e bioquímicas da etiopatogenia das degenerações, morfologia das degenerações. Compreensão das principais vias de morte celular: etiopatogenia e aspectos morfológicos das principais dos processos de necrose e apoptose e diferenciação destes.</p> <p>Processos Inflamatórios Inflamação aguda: fenômenos irritativos, vasculares e exsudativos, padrões morfológicos da inflamação aguda, respostas locais e sistêmicas. Inflamação crônica: células e mediadores da inflamação crônica, inflamação granulomatosa, efeitos locais e sistêmicos da inflamação crônica.</p> <p>REPARO DE LESÕES Capacidade proliferativa dos tecidos; células tronco e renovação de tecidos; papel da matriz extracelular no reparo tecidual, regeneração e cicatrização/fibrose.</p> <p>ALTERAÇÕES CIRCULATÓRIAS E DISTÚRBIOS HEMODINÂMICOS Mecanismos de hemostasia; hiperemia ativa e passiva; edema; hemorragia; choque;; trombose; embolias; isquemia enfartos anêmicos e hemorrágicos.</p> <p>ALTERAÇÕES DO CRESCIMENTO E DA DIFERENCIAÇÃO CELULAR Mecanismos das alterações celulares de crescimento (hipertrofia, hipotrofia, atrofia, hiperplasia e hipoplasia) e de diferenciação (metaplasia e displasia).</p> <p>NEOPLASIAS E CARCINOGENESE Definição de neoplasias; nomenclatura de tumores benignos e malignos; características das neoplasias benignas e malignas; bases celulares e moleculares das neoplasias, autossuficiência nos sinais, insensibilidade aos sinais inibidores do crescimento, evasão da apoptose, capacidade de invadir e evasão do sistema imune; invasão local; metástase; oncogênese (processo de múltiplas etapas); aspectos epidemiológicos e clínicos das neoplasias malignas.</p>				

Bibliografia básica	Brasileiro-Filho et al. Bogliolo - Patologia Geral. 10 ^a ed., Guanabara Koogan, 2021. Brasileiro-Filho et al. Bogliolo - Patologia Geral. 6 ^a ed., Guanabara Koogan, 2018. Mitchell et al. Cotran, R.S. & Robbins - Robbins & Cotran Fundamentos de Patologia, 8 ^a ed. Elsevier, 2016, 712p. Brasileiro-Filho et al. et. al. Bogliolo - Patologia. 9 ^a ed., Guanabara Koogan, 2016.
Bibliografia complementar	Material complementar, como: artigos e revisões científicas, vídeos dos temas abordados nas aulas são disponibilizados na Plataforma Google Classroom, a qual os alunos matriculados na disciplina estão cadastrados com login e senha durante todo o período. http://depto.icb.ufmg.br/dpat/setores/museu/banco_image ns.htm https://anatpat.unicamp.br/
Pré-requisitos	Histologia e Embriologia Geral

5° Período					
Código	PAR046 – Parasitologia aplicada à Nutrição				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão
Ementa	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/ectoparasita e hospedeiro para compreensão da patogenia e patologia das doenças causadas por eles.				
Conteúdo	<p>Aulas teóricas:</p> <p>Introdução à Parasitologia Conceitos básicos em Parasitologia Importância do estudo da Parasitologia Objetivos da Parasitologia Noções básicas de epidemiologia e profilaxia Noções de Saneamento Básico Protozoários intestinais endêmicos no Brasil Giardia intestinalis - Giardíase Entamoeba histolytica - Amebíase Protozoário gênito-urinário endêmico no Brasil Trichomonas vaginalis - Tricomoniase Protozoários teciduais endêmicos no Brasil Leishmania sp - Leishmanioses cutânea, cutânea difusa e visceral Toxoplasma gondii - Toxoplasmose Protozoários sanguíneos endêmicos no Brasil Trypanosoma cruzi - Tripanosomose Americana (Doença de Chagas) Plasmodium sp – Malária Platelmintos intestinais endêmicos no Brasil Taenia solium - T. saginata - Teníase e Cisticercose Schistosoma mansoni – Esquistossomose Nematelmintos intestinais endêmicos no Brasil Ascaris lumbricoides - Ascariíase Necator americanus - Ancylostoma duodenale - Ancilostomíase Strongyloides stercoralis - Estrongiloidíase Enterobius vermicularis - Enterobiíase Trichuris trichiura - Tricuríase Ectoparasitos causadores de doenças Pediculus humanus, Pediculus corporis – Pediculose Phthirus púbis – Ftirose Dermatobia hominis, Cochliomyia hominivorax – miíases (larvas de moscas) Tunga penetrans – tunguíase Sarcoptes scabiei – escabiose Xenopsylla cheopis, Ixodes sp, Demodex sp – dermatites (pulgas, carrapatos, ácaros da pele) Dermatophagoides sp – alergias (ácaros da poeira)</p> <p>Aulas Práticas:</p> <p>Introdução ao Curso, importância do diagnóstico parasitológico. Exposição macroscópica e microscópica dos parasitos de interesse médico e pranchas explicativas. Estudo de técnicas de exames de fezes. Discussão de casos clínicos.</p>				

Bibliografia básica	NEVES, David P.; MELO, Alan L.; LINARDI, Pedro M.; VITOR, Ricardo W.A.; Parasitologia Humana. 12 ^a . ed. São Paulo:Editora Atheneu . 2012.
Bibliografia complementar	CIMERMAN, Benjamim.; CIMERMAN, Sergio. Parasitologia Humana: e seus fundamentos gerais. 2. ed. Sao Paulo:Atheneu, 2010. DE CARLI, Geraldo Attilio; TASCA, Tiana. Atlas de diagnostico em parasitologia humana. São Paulo: Atheneu, 2014. DE CARLI, Geraldo Attilio. Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnostico das parasitoses humanas. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. REY, Luís. Bases da parasitologia medica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
Pré-requisitos	-

5° Período					
Código	ATO017 – Garantia de qualidade em alimentos				
Carga total	horária	30h			
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática		Carga horária extensão
Ementa	A disciplina Garantia da Qualidade III estuda o sistema APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle recomendado em nível mundial e nacional para a produção de alimentos inócuos. A disciplina Garantia da Qualidade III estuda o sistema APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle recomendado em nível mundial e nacional para a produção de alimentos inócuos.				
Conteúdo	<p>1- Introdução à qualidade: A importância da qualidade para a indústria de alimentos; relação entre APPCC e Programas de BPF, ISO 9000, Prêmio Nacional de Qualidade.</p> <p>2- Perigos biológicos, químicos e físicos.</p> <p>3- Elementos de conservação de alimentos (efeitos dos processos de esterilização e pasteurização sobre a morte de microrganismos e retenção de nutrientes).</p> <p>4- Boas práticas de fabricação.</p> <p>5- O Sistema APPCC (Conceito, histórico, legislação e benefícios do Sistema APPCC); pré-requisitos para implantação do Sistema; etapas preliminares para elaboração do Plano APPCC; princípios do Sistema: análise de perigos e medidas preventivas, definição de pontos críticos de controle, limites críticos e de segurança, monitoração, medidas corretivas, verificação e registros</p> <p>6- Verificação e auditoria de BPF / APPCC;</p> <p>7- Elaboração de plano APPCC para um produto (Exercício)</p> <p>8- Visita técnica à indústria de alimentos, unidade de alimentação e nutrição e elaboração de relatório</p>				
Bibliografia básica	<p>BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Artmed Editora, 2009.</p> <p>GERMANO, Pedro Manuel; GERMANO, Maria Izabel Simões. Sistema de Gestão: Qualidade e Segurança dos alimentos. In: Sistema de gestão: qualidade e segurança dos alimentos. 2013. p. 578-578.</p> <p>ASSIS, L. de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011</p> <p>ANDRADE, NJ de; MARTYN, M. E. L. Limpeza e sanitização na indústria de alimentos. Viçosa: Imprensa Universitária-UFV, 1982.</p>				
Bibliografia complementar	<p>MOTARJEMI, Yasmine; LELIEVELD, Huub (Ed.). Food safety management: a practical guide for the food industry. Academic Press, 2013.</p> <p>SCHMIDT, Ronald H.; RODRICK, Gary E. Food safety handbook. John Wiley & Sons, 2003.</p> <p>RAI, V. Ravishankar; BAI, Jamuna A. (Ed.). Food Safety and Protection. CRC Press, 2017.</p>				
Pré-requisitos	Microbiologia aplicada à nutrição				

6° Período						
Código	NUT - DIETOTERAPIA I					
Carga total	horária	75h				
Carga teórica	horária	45h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão	15h
Ementa	Fundamentada na Ciência da Nutrição, a disciplina aborda a prevenção e tratamento nutricional de enfermidades do trato gastrointestinal e órgãos anexos, de distúrbios nutricionais e do comportamento alimentar, considerando o estado nutricional, e os aspectos psico-sociais, econômicos e culturais do indivíduo. Aplica na prática todas as etapas do cuidado e atenção dietética a enfermos, incluindo as etapas de avaliação do estado nutricional, determinação da conduta nutricional, prescrição e evolução dietética, além de orientação nutricionais para estas enfermidades. Desenvolve ações de extensão em nutrição clínica, para indivíduos e/ou coletividades, no âmbito do cuidado e prevenção das enfermidades abordadas nesta disciplina.					
Conteúdo	1. Fisiopatologia e Dietoterapia na desnutrição energético-protéica 2. Fisiopatologia e Dietoterapia nos transtornos alimentares. 3. Fisiopatologia e Dietoterapia na obesidade. 4. Fisiopatologia e Dietoterapia nas enfermidades esofágicas. 5. Fisiopatologia e Dietoterapia das enfermidades gástricas. 6. Fisiopatologia e Dietoterapia nas enfermidades intestinais. 7. Fisiopatologia e Dietoterapia nas enfermidades hepáticas. 8. Fisiopatologia e Dietoterapia nas enfermidades pancreáticas. 9. Fisiopatologia e Dietoterapia nas enfermidades das vias biliares e vesícula biliar 10. Dietoterapia no pré e pós-operatório de cirurgias. EXTENSÃO Desenvolve ações de extensão em Nutrição Clínica, para indivíduos e/ou coletividades, no âmbito do cuidado e prevenção das enfermidades abordadas nesta disciplina.					
Bibliografia básica	CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. São Paulo: Manole, 3ª Ed. 2014. WAITZBERG, D.L. Nutrição ORAL, enteral e parenteral na prática clínica. 2v. Rio de Janeiro: Atheneu, 5ª Ed, 2017. ROSA, C. O. B; HERMSDORFF, H. H. M. Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Rubio, 2020. SILVA, S.C.M.C.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Payá, 3ª Ed., 2016.					
Bibliografia complementar	DUARTE, A.C.G. Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. KRAUSE, M. & MAHAN, L.K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2005. CAMPOS, A. C. L. Tratado de Nutrição e Metabolismo em Cirurgia. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. HINKELMANN, J. V.; LUQUETTI, S. C. P. D.; AGUIAR, A. S.; TOFFOLO, M. C. F. Diagnóstico e Necessidades Nutricionais do Paciente Hospitalizado: Da Gestante ao Idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.					
Pré-requisitos	Patologia e Terapia nutricional					

6° Período						
Código	NUT - Gestão da Produção de Refeições I					
Carga total	horária	60h				
Carga teórica	horária	30h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão	15h
Ementa	<p>A Disciplina aborda conceitos, metodologias e atividades particulares do gerenciamento de Unidades Produtoras de Refeição, compreendendo gestão de pessoas, gestão de custos, gestão de sistemas de controle de qualidade sanitária, e particularidades em unidade hospitalar; contribuindo com a formação de um profissional de saúde capaz de gerenciar pessoas e processos baseados nos conceitos da Nutrição e Saúde. As atividades extensionistas serão realizadas a fim de integralizar os conteúdos em gestão de pessoas, gestão de custos e gestão de sistemas de controle de qualidade sanitária.</p>					
Conteúdo	<p>Introdução a Gestão da Produção de Refeições</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos • Tipos de serviço • Legislação e atuação do profissional de Nutrição na Produção de Refeições <p>Gestão de Pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivação e gestão do talento humano • Direitos trabalhistas • Saúde do trabalhador • Ambiência e ergonomia • Riscos ambientais ao trabalhador • Controle e avaliação de pessoal na produção de refeições • Dimensionamento da equipe • Descrição de cargo, recrutamento, seleção, admissão. • Capacitação e treinamento de pessoal na produção de refeições <p>Gestão de Custos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução a gestão Custos • Classificação e avaliação de custos • Cálculo dos custos na produção de refeições • Formas de custeio • Planejamento de cardápio e custo unitário total • Avaliação do custo percentual • Formação de preço • Processo de compra • Gestão do estoque • Curva ABC <p>Gestão de Sistemas de Controle da Qualidade Sanitária dos Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimento Seguro x Segurança Alimentar • Procedimentos de higienização em Unidades Produtoras de Refeições 					

	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicações do controle higiênico sanitário • Capacitação e treinamento no controle da qualidade sanitária dos alimentos • Sistemas de controle da qualidade sanitária dos alimentos • Programas de pré-requisitos: Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão • APPCC aplicado a unidades produtoras de refeições <p>Gestão das Particularidades em unidade Hospitalar: aspectos físicos e administrativos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos • Banco de leite • Lactário • Cozinha dietética • Número de leito hospitalar • Número de Comensais • Cardápios: dietas progressivas hospitalares e dietas modificadas • Mapa de dieta e sua importância • Função das copeiras <p>Gastronomia hospitalar</p>
Bibliografia básica	<p>ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. Gestão de Unidades de Alimentação: Um modo de fazer. 6ed. Editora Metha, 2016. 400p. ISBN 9788588888302</p> <p>TEIXEIRA, S.M.F.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2010. 230p. ISBN 9788573792515</p>
Bibliografia complementar	<p>Artigos e periódicos pertinentes aos diferentes temas (SCIELO, BIREME, NUTRITOTAL, USP, PERIODICOS DA CAPES, Pub Med)</p> <p>ANTUNES, M.T.; BOSCO, S.M.D. Gestão em unidades de alimentação e nutrição. Da teoria à prática. Editora Appris, 2019. 471p.</p> <p>BRAGA, R.M.M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5 ed. Editora SENAC, 2017. 226p.</p> <p>BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.</p> <p>CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel da gestão do talento humano. 5 ed. Editora Atlas, 2021. 456p.</p> <p>MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação. Editora Manole, 2002.</p> <p>SACCOL, A.L.F.; MESQUITA, M.O. Alimentação coletiva no dia a dia. 1 ed. Editora Rubio, 2021. 464p.</p> <p>VAZ, C. S. Alimentação de Coletividades: Uma Abordagem Gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília, 2002. 208p.</p> <p>VAZ, C. S. Restaurantes - Controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 196p.</p> <p>ZANELLA, L.C. Instalação e administração de restaurantes. Editora Metha LTDA, 2007. ISBN 978858888074</p>
Pré-requisitos	Técnica dietética II - NUT 007

6º Período					
Código	NUT058 – Educação Alimentar e Nutricional				
Carga total	horária	75h			
Carga teórica	horária	30	Carga horária prática	45	Carga horária extensão
Ementa	<p>Conceito, princípios e objetivos da Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Comportamento alimentar de indivíduos e coletividades. Papel da EAN na promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Técnicas e estratégias educativas. Proposta e desenvolvimento de atividades de extensão, conforme o conteúdo da disciplina.</p>				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panorama Geral da EAN no Brasil. 2. Conceito, princípios e objetivos da Educação Alimentar e Nutricional (EAN). 3. Histórico da EAN. 4. Comportamento alimentar de indivíduos e coletividades. 5. Planejamento de ações de EAN. 6. Guias Alimentares e EAN. 7. Educação e Didática. 8. Teorias Educativas. 9. Novas tecnologias aplicadas a EAN. 10. EAN nos Ciclos da Vida e em situações especiais. 11. Confecção de Material Educativo. 				
Bibliografia básica	<p>TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (ed.). Nutricao em saude publica. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640</p> <p>WEITZMAN, Rodica (Coord.). Educacao popular em seguranca alimentar e nutricional: uma metodologia de formacao com enfoque de genero. Belo Horizonte: Rede de Intercambio de Tecnologias Alternativas, [2008?]. 231 p.</p> <p>GALISA, M.; NUNES, A.P.; GARCIA, L.; CHEMIN, S. Educação Alimentar e Nutricional: Da teoria à prática. 1ª ed. São Paulo: Editora Roca, 2014. 293p. Disponível online em: https://www.academia.edu/44054359/Livro_de_Educa%C3%A7%C3%A3o_Alimentar_e_Nutricional</p>				
Bibliografia complementar	<p>BEZERRA, J.A.B. Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes (Online). Fortaleza: Edições UFC, 2018. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-educacao-alimentar-nutricional.</p> <p>BOOG, M.C.F. Educação nutricional: passado, presente, futuro. Rev. Nutrição, 10(1): 5-19, 1997. (online).</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de Atividades Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental I (Recurso Eletrônico). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Brasília, Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_ensino_fundamental_I.pdf</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de Atividades Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Educação Infantil (Recurso Eletrônico). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Brasília, Ministério da Saúde, 2018. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_atividades_educacao_infantil.pdf.</p>				

	<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Caderno de Atividades Promoção da Alimentação Adequada e Saudável: Ensino Fundamental II (Recurso Eletrônico). Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Brasília, Ministério da Saúde, 2019. Disponível em: https://drive.google.com/file/d/14x4XD0po2zs_9bu9O3Z_y_79N8ScddTz/view</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Edição. Brasília, DF. 2014 (online).</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (online)</p> <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. (online).</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Leis e Resoluções. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/legislacao/.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Leis, documentos, notas, resoluções, manuais, cartilhas e orientações publicados pelo Conselho Federal de Nutricionistas e outros órgãos sobre a pandemia do novo coronavírus. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/coronavirus/.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599 de 2018. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Lei Federal. Brasília, DF. 2008 (online). Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/legislacao/nutricionistas/</p> <p>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. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/areas-de-atuacao/.</p> <p>FREIRE, P. Pedagogia da autonomia – saberes necessários à prática educativa. 43ª ed. Paz e Terra, 2011. (online).</p> <p>GIL, A.C. Didática do ensino superior. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2018, 264p.</p> <p>LEI nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Presidência da República, Brasília, DF. 1991.</p> <p>MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL (MDS). Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional (Online). 2018. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf.</p> <p>NASCIMENTO, A.G.; MATTAR, L.B.F.F.; NERI, L.C.L.; YONAMINE, G.H.; SILVA, A.P.A. Educação Nutricional em Pediatria. 1ª ed. Barueri, SP. Editora Manole, 2018, 241p.</p> <p>SANTOS, E.C.; GOMES, C.E.T. Planejamento Alimentar: Educação Nutricional nas diversas fases da vida. 1ª ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2014, 188p.</p> <p>GARCIA, R.W. D; CERVATO-MANCUSO, A.M.C. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017, 388p.</p> <p>LINDEN, S. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Editora Varela, 2ª ed. 2011, 156p.</p>
Pré-requisitos	Avaliação Nutricional II, Sociologia e Nutrição

6° Período					
Código	NUT010–Nutrição Materno Infantil				
Carga total	horária	60h			
Carga teórica	horária	60	Carga horária prática	-	Carga horária extensão
Ementa	Definição e estudo dos aspectos fisiológicos e nutricionais do grupo materno-infantil. Situações de risco na gravidez. Aspectos gerais da lactação. Políticas públicas específicas para o grupo.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao grupo materno-infantil. 2. Recomendações nutricionais para o grupo materno-infantil. 3. Fisiologia da gestação. 4. Nutrição na gestação. 5. Situações de risco na gestação (adolescência, síndromes hipertensivas, diabetes, infecção pelo HIV, uso de drogas, carências vitamínicas e de minerais, entre outras). 6. Fisiologia da lactação. 7. Nutrição na lactação. 8. Aleitamento materno. 9. Nutrição do recém-nascido e lactente. 10. Recém-nascido de baixo peso e prematuridade. 11. Aleitamento artificial. 12. Alimentação complementar. 13. Banco de leite. 				
Bibliografia básica	ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M.de A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro:Cultura Médica, 2009. EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente: base científica para a alimentação saudável. Viçosa: UFV, 2005. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.				
Bibliografia complementar	BARBOSA JM et al. Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil. 1. ed. - Rio de Janeiro: MedBook, 2013. BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2012. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para população brasileira. Ministério da Saúde, 2014. BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica: Saúde das Mulheres. Brasília: Ministério da Saúde, 2016. BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção à saúde do recém-nascido: guia para os profissionais de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019. CUPPARI Lilian et al. Nutrição clínica no adulto. 4. ed. Barueri [SP] : Manole, 2019.				

	<p>FEFERBAUM, Rubens; FALCAO, Mario Cicero (ed.). Nutrição do recém-nascido. São Paulo: Atheneu, 2005. 602 p. ISBN8573795689.</p> <p>FRANCESCHINI, S.C.C.; RIBEIRO, S.A.V.; PRIORE, S.E.; NOVAES, J.F. Nutrição e saúde da criança. Rio de Janeiro: Rubio, 2018.</p> <p>FULGINITI, Helena Simões Dutra de Oliveira et al. Nutrição materno-infantil [recurso eletrônico]. – Porto Alegre: SAGAH, 2016.</p> <p>HINKELMANN, Jessica Viana. Diagnostico e necessidades nutricionais do paciente hospitalizado: da gestante ao idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 256 p. ISBN 9788584110285.</p> <p>PADILHA, P.P.; ACCIOLY, E. Nutrição aplicada à pediatria. Rio de Janeiro: Rubio, 2022.</p> <p>RUBENS, F.; FALCÃO, M.C. Nutrição do recém-nascido. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>VASCONCELOS, Maria Josemere de O. Borba (org.). Nutrição clínica: obstetria e pediatria. Rio de Janeiro: Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira, Medbook, 2011.</p> <p>WEFFORT, Virginia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves (coord.). Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009.</p>
Pré-requisitos	Avaliação Nutricional II e Nutrição de adultos e idosos

6° Período					
Código	NUT – Nutrição em Saúde Coletiva				
Carga total	horária	75h			
Carga teórica	horária	75	Carga horária prática	-	Carga horária extensão 15
Ementa	Evolução do conceito de saúde. Nutrição em saúde coletiva. Transições demográfica, epidemiológica e nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional. Promoção da alimentação adequada e saudável. Vigilância alimentar e nutricional. O nutricionista em atenção básica. Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Proposta e desenvolvimento de atividades de extensão, conforme o conteúdo da disciplina.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Concepções sobre saúde e doença 2. Determinantes sociais da saúde 3. Transição Demográfica, Nutricional e Epidemiológica 4. Segurança Alimentar e Nutricional <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Direito Humano à Alimentação Adequada 4.2. Conceito e evolução Histórica da SAN no Brasil <ol style="list-style-type: none"> 4.2.1. Conferências nacionais 4.3. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) <ol style="list-style-type: none"> 4.3.1. Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) 5. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN): aspectos gerais <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Vigilância alimentar e nutricional 5.2. Principais problemas nutricionais em saúde coletiva 5.3. Promoção da alimentação adequada e saudável 5.4. Controle e regulação dos alimentos 6. Histórico e avaliação dos programas de alimentação e nutrição no Brasil: evolução e análise crítica 7. A inserção do Nutricionista no Sistema Único de saúde 				
Bibliografia básica	KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008, 425p. ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. Saúde Pública: Bases conceituais. 2ed São Paulo: Aheneu, 2013, 414 p. TADDEI, J.A (ed) Nutrição em Saúde Pública . 2 ed Rio de Janeiro: Rúbio, 2017, 540p.				
Bibliografia complementar	-LEAO, MM. O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional/ coordenação geral Marília Mendonça Leão .Brasília: ABRANDH,2013, 263p. -GARCIA, R.W.D.; MANCUSO, A.M.C. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 411p. - LAVINAS, L.; GARCIA, E.H. Programas sociais de combate à fome: o legado dos anos de estabilização econômica. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2004, 258p.				
Pré-requisitos	Sistemas de Saúde, Avaliação nutricional II				

7º Período						
Código	NUT015 – Dietoterapia II					
Carga total	horária	90h				
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão	15h
Ementa	A disciplina oferecerá ao aluno conhecimentos técnico-científicos, teóricos e práticos sobre a fisiopatologia e dietoterapia das patologias endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares, neurológicas, além da síndrome da imunodeficiência adquirida, trauma, sepse, queimadura, úlcera de pressão, câncer. Nutrição em cuidados paliativos. Proposta e desenvolvimento de atividades de extensão, conforme o conteúdo da disciplina.					
Conteúdo	<p>Conteúdo das aulas teóricas e práticas: Fisiopatologia e Dietoterapia nas Doenças endócrinas. Fisiopatologia e Dietoterapia nas Doenças cardiovasculares. Fisiopatologia e Dietoterapia nas Doenças renais. Fisiopatologia e Dietoterapia nas Doenças pulmonares. Fisiopatologia e Dietoterapia nas Doenças Neurológicas. Fisiopatologia e Dietoterapia na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. Fisiopatologia e Dietoterapia no Trauma, Sepse, Queimadura e Lesão por Pressão. Fisiopatologia e Dietoterapia no Câncer. Nutrição em Cuidados Paliativos.</p> <p>Conteúdo de Extensão: Desenvolve ações de extensão em nutrição clínica, para indivíduos e/ou coletividades, no âmbito do cuidado e prevenção das enfermidades abordadas nesta disciplina.</p>					
Bibliografia básica	CUPPARI, L. Nutrição Clínica do adulto. São Paulo: Manole, 4 ed. 2019. LIMA, V.C.O.D.; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; AL., E. Nutrição Clínica. Porto Alegre: Sagah, 2018. ROSSI, L. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.					
Bibliografia complementar	MAHAN, L.K.; ARLIN, M.T. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca. 13 ed. 2013. ROSA, C.O.B.; HERMSDORFF, H.H.M. Fisiopatologia da Nutrição & Dietoterapia. Rio de Janeiro:Rubio, 2020. SILVA, S.CM.C.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Payá, 3ª Ed., 2016. ROSS, A.C. Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. Barueri, SP: Manole. 11 ed. 2014. WAITZBERG, D.L. Nutrição ORAL, enteral e parenteral na prática clínica. 2v. Rio de Janeiro: Atheneu, 5ª Ed, 2017.					
Pré-requisitos	Dietoterapia I (NUT)					

7º Período						
Código	NUT - Gestão da produção de refeições II					
Carga total	horária	90h				
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática	30h	Carga horária extensão	15h
Ementa	<p>Introdução ao planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Informações fundamentais para o planejamento físico da UAN. Fluxograma e layout dos setores da UAN. Características físicas dos principais tipos de estabelecimentos produtores de alimentação para coletividades. Dimensionamento dos setores da UAN. Planejamento da ambiência na UAN. Dimensionamento de equipamentos da UAN. Adequação de estrutura física da UAN. Inovação tecnológica e sustentabilidade. Gestão de UAN de creches e escolas. Gestão de UAN offshore, serviços de eventos/bufê, cozinha de montagem e cozinha de comida rápida. As atividades curriculares extensionistas que serão realizadas pelos discentes com o objetivo de integralizar os conteúdos em planejamento físico funcional, adequações de estruturas físicas pré-existentes, inovações tecnológicas e sustentabilidade, oferecerão aos estabelecimentos comerciais locais condições para a melhoria da qualidade do serviço além de aumentar a competitividade desses no setor de produção de refeições.</p>					
Conteúdo	<p>Introdução ao planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo e porte das UAN <ul style="list-style-type: none"> Importância do planejamento físico adequado A legislação brasileira utilizada para o planejamento físico-funcional das UAN A contribuição do planejamento físico-funcional na implementação e utilização das boas práticas de produção de refeições <p>Informações fundamentais para o planejamento físico de UAN. Fluxograma e layout dos setores da UAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estudo de mercado - Análise da legislação brasileira - Análise das necessidades e caracterização da UAN - Área externa da UAN - Localização da UAN - Vias de acesso e saída - Fluxo de atividades X localização dos setores da UAN - Configuração geométrica da UAN - Espaços para circulação - Instalações e estimativa de consumo de água e de energia <p>Características físicas dos principais tipos de estabelecimentos produtores de alimentação para coletividades.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Setor de trabalho: modalidades e características de funcionamento - Refeições transportadas - Forças armadas; setor de educação; setor de saúde; setor comercial <p>Dimensionamento dos setores da UAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parâmetros importantes para o dimensionamento dos setores da UAN - Dimensionamento dos setores da UAN 					

	<p>Planejamento da ambiência na UAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principais fatores importantes relacionados à ambiência física: iluminação; cores; ventilação, temperatura e umidade relativa; sistema de exaustão; ruídos e acústica; pé-direito, portas e janelas. - Controle integrado de vetores e pragas urbanas X planejamento físico de UAN. - Fachada ou aparência externa das UAN <p>Dimensionamento de equipamentos da UAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Especificação de equipamentos - Seleção e aquisição - Dimensionamento <p>Adequação de estrutura física da UAN.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definições e razões para reparos e reformas - Tipos de reparos e reformas mais importantes - Diagnóstico e definição das prioridades para reparos e reformas - Planejamento dos reparos e reformas - Execução dos reparos e reformas <p>Inovações tecnológicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Inovações tecnológicas em UAN - Inovações em equipamentos - Inovações em processos produtivos - Inovações em produtos alimentícios - Inovações tecnológicas e ergonomia <p>Desenvolvimento sustentável e sustentabilidade em UAN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sustentabilidade e desenvolvimento sustentável - Segurança alimentar e nutricional e sustentabilidade - Sustentabilidade em UAN - Aspectos legais relacionados à sustentabilidade em UAN - Viabilidade econômica e benefícios da implantação de práticas sustentáveis em UAN - Papel dos nutricionistas, colaboradores e clientes na sustentabilidade de UAN <p>Gestão das Particularidades em UAN de Creches e Escolas: aspectos físicos e administrativos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceitos. - Instalações e equipamentos. - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios. - Manipuladores - Seleção de Matéria Prima e preparo dos alimentos - Estrutura física - Lactário <p>Gestão das Particularidades em UAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Offshore. - Serviços de Bufê/eventos. - Cozinha de montagem/Cozinha de comida rápida (fast food).
<p>Bibliografia básica</p>	<p>Abreu, E.S. de et al. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2013. 378p.</p> <p>Barros, M.I. D. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. Editora Manole, 2015.</p> <p>Pinheiro-Sant'Ana, H.M. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 1ª ed. 2014. 288p.</p>
<p>Bibliografia complementar</p>	<p>Monica, P.J. T. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. Editora Manole, 2015.</p> <p>Teixeira, S. M. F. G. et al. Administração aplica a unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2010. 219p.</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>Gestão da produção de refeições I</p>

7º Período					
Código	NUT057 – Nutrição da Criança e do Adolescente				
Carga total	horária	45h			
Carga teórica	horária	45	Carga horária prática	-	Carga horária extensão
Ementa	Definição e estudo dos aspectos fisiológicos e nutricionais de crianças e adolescentes. Políticas públicas específicas para o grupo.				
Conteúdo	<p>UNIDADE I – Introdução à nutrição e dietética aplicada à criança e ao adolescente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos 2. Especificidades relacionadas à idade 3. Instrumentos utilizados em dietética <p>UNIDADE II - Atendimento nutricional em pediatria</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Etapas do atendimento. 2. Registro de informações. 3. Calendário de consultas. <p>UNIDADE III – Recomendações nutricionais na infância e adolescência</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos 2. Aplicações <p>UNIDADE IV - Aspectos fisiológicos e nutricionais na infância</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Crescimento e desenvolvimento 2. Características fisiológicas na infância. 3. Características nutricionais na infância. <p>UNIDADE V – Comportamento e hábitos alimentares na infância</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos. 2. Características da fase. 3. Fatores relacionados ao comportamento e hábitos alimentares na infância. <p>UNIDADE VI – Alimentação do pré-escolar: abordagem nutricional de problemas de saúde mais frequentes</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inapetência alimentar. 2. Consumo inadequado de grupos alimentares específicos (leite, vegetais, frutas, entre outros). 3. Situações comuns na alimentação do pré-escolar. <p>UNIDADE VII – Prescrição dietética para o pré-escolar.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos 2. Características da fase 3. Planos alimentares <p>UNIDADE VIII – Alimentação do escolar: abordagem nutricional de problemas de saúde mais frequentes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Consumo inadequado de grupos alimentares específicos (leite, vegetais, frutas, entre outros). 2. Situações comuns na alimentação do escolar. <p>UNIDADE IX – Prescrição dietética para o escolar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos 2. Características da fase 3. Planos alimentares <p>UNIDADE X - Aspectos fisiológicos e nutricionais na adolescência</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Crescimento e desenvolvimento 2. Características fisiológicas na adolescência. 3. Características nutricionais na adolescência. 				

	<p>UNIDADE XI - Comportamento e hábitos alimentares na adolescência</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos. <p>Fatores relacionados ao comportamento e hábitos alimentares na adolescência.</p> <p>UNIDADE XII - Prescrição dietética para o adolescente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos 2. Características da fase 3. Planos alimentares <p>UNIDADE XIII - Considerações sobre nutrição na infância e na adolescência</p> <p>UNIDADE VIII – Alimentação do escolar: abordagem nutricional de problemas de saúde mais frequentes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Consumo inadequado de grupos alimentares específicos (leite, vegetais, frutas, entre outros). 2. Situações comuns na alimentação do escolar. <p>UNIDADE IX – Prescrição dietética para o escolar.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos 2. Características da fase 3. Planos alimentares <p>UNIDADE X - Aspectos fisiológicos e nutricionais na adolescência.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Características fisiológicas na adolescência. 2. Características nutricionais na adolescência. <p>UNIDADE XI - Comportamento e hábitos alimentares na adolescência.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos. 2. Fatores relacionados ao comportamento e hábitos alimentares na adolescência. <p>UNIDADE XII - Prescrição dietética para o adolescente.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conceitos 2. Características da fase 3. Planos alimentares <p>UNIDADE XIII - Considerações sobre nutrição na infância e na adolescência.</p>
<p>Bibliografia básica</p>	<p>ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M.de A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.</p> <p>MONTEIRO, J.P.; CAMELO JUNIOR, J.S. Nutrição e metabolismo: caminhos da nutrição e terapia nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>NOBREGA, F.J. Distúrbios da nutrição na infância e na adolescência. Rio de Janeiro: Revinter, 2007.</p> <p>PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A.MS.; OLIVEIRA, F.L.C. Guia de Nutrição clínica: na infância e adolescência. Barueri: Manole, 2009.</p> <p>PRIORE, S.E.; OLIVEIRA, R.M.S.; FARIA, E.R.; FRANCESCHINI, S.C.C.; PEREIRA, P.F. Nutrição e saúde na adolescência. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.</p> <p>VITTOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.</p> <p>WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. Nutrição em pediatria: da neonatologia a adolescência. Barueri: Manole, 2009</p>

<p>Bibliografia complementar</p>	<p>CARDOSO, A. I.; LOPEZ, L. A. TADDEI, J. A. A. C. Tópicos atuais em nutrição pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2010. PADILHA, PC E ACCIOLY,E. Nutrição clínica aplicada à pediatria. São Paulo: Rubio, 2022. COSTA, R. F. Composição corporal: teoria e prática da avaliação. São Paulo: Manole, 2001. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008. FISBERG, R. M.; SIATER, B. Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares. São Paulo: Manole, 2002. FISBERG, R.M. et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. São Paulo: Manole, 2005. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION . Disponível em: www.fda.gov FRANCESCHINI, SCC; RIBEIRO, SAV; PRIORE, SE; NOVAES, JF, Nutrição e Saúde da Criança. São Paulo: Rubio, 2019. GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L. M.B.; SÁ, N.G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: M Books, 2007. MAHAN, L. K; Raymond, Janice ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Elsevier, 2018. NASCIMENTO, AG. Educação nutricional em pediatria. São Paulo: Manole, 2018. NATIONAL CENTER FOR HEARTH STATISTICS – NCHS. Disponível em: www.cdc.gov/nchs SICHIERI, R; KAC, G.; GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. SIZER, F.S.; WHITNEY, E.N. Nutrição: conceitos e controvérsias. São Paulo: Manole, 2002. VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação nutricional de coletividade. Florianópolis: UFSC, 2008. VITALLE, MSS; SILVA, FC;PEREIRA, AML;WEILER, RME; NISKIER, SR; SCHOEN, TH. Medicina do Adolescente - Fundamentos e Prática. São Paulo, Editora Atheneu 2019. WORLD HEARTH ORGANIZATION. Disponível em www.who.int</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>Nutrição Materno Infantil</p>

7º Período						
Código	NUT029 - Alimentação e Cultura					
Carga total	horária	45h				
Carga teórica	horária	45	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	Relação entre natureza, cultura e sociedade. O corpo, a alimentação e a cultura, um processo de construção de identidades. O alimento e as práticas de saúde: representações simbólicas. Os diferentes sistemas alimentares.					
Conteúdo	<p>1- Sociedade brasileira: identidade e alimentação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cultura, sociedade e saúde. - A saúde e a doença e suas representações de cura. - Alimentação e saúde nas representações e práticas alimentares do comensal urbano. - A alimentação no hospital. <p>2. A Nutrição e os Sistemas Alimentares:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identidade cultural e alimentação. - Representações dos nutrientes e dos gêneros alimentícios. - As práticas alimentares nos espaços privado e público. - Culturas alimentares: patrimônio e globalização. 					
Bibliografia básica	<p>DA MATTA, R. O que faz o Brasil, Brasil?. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.</p> <p>MACIEL, M. E; TEIXEIRA. S. A (org.). Horizontes Antropológicos: Comida. Revista Temática. Porto Alegre, v. 2, n. 4, p. 1-160, jan./jun.1996.</p> <p>MONTANARI, M. Comida como cultura. São Paulo: SENAC, 2008.</p>					
Bibliografia complementar	<p>CANESQUI, A. M; GARCIA, A W. D. (org). Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.</p> <p>GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989.</p> <p>LODY, R. Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>MACIEL, M. E.; MENASCHE, Renata. Alimentação e cultura, identidade e cidadania: você tem fome de quê? In: Democracia Viva, 2003, Rio de Janeiro. Disponível em: http://www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/437.pdf. Acesso em: 25 nov. 2010.</p> <p>MACIEL, M. E. Cultura e Alimentação ou o quem tem a ver os maquinhos de KOSHIMA com BRILLAT-SALARIN?. Horizontes Antropológicos. Porto Alegre, v.2, n16, p.145-156, jul./dez. 2001.</p> <p>SANTOS, L. A. S. O corpo, o comer e a comida: um estudo sobre as práticas corporais alimentares cotidianas a partir da cidade de Salvador, Bahia. Salvador: EDUFBA, 2008.</p>					
Pré-requisitos	NUT033 - Sociologia e Nutrição, NUT- Nutrição e Saúde Coletiva					

7º Período					
Código	NUT - Assistência Nutricional				
Carga total	horária	30h			
Carga teórica	horária		Carga horária prática	-	Carga horária extensão 30h
Ementa	Caracterização da Assistência Nutricional. Estudo das ferramentas disponíveis para atendimento. Montagem de materiais para o atendimento ambulatorial. Atividades em grupos operativos (remotos e presenciais) e de sala de espera, considerando-se os contextos: psicológicos, sociais, comportamentais e econômicos. Objetiva compreensão integralizada das principais técnicas necessárias ao atendimento clínico e a busca das ferramentas aprendidas ao longo do curso, de forma a ser aplicada ao atendimento nutricional. Desenvolvimento de atividades de extensão, conforme o conteúdo da disciplina.				
Conteúdo	1. Elaboração de material prático para atendimento nutricional, considerando: recomendações nutricionais, lista de substituições, prescrições calculadas, prescrições qualitativas, atendimento não-prescritivo, softwares disponíveis para atendimento e orientações gerais. 2. Aplicação prática dos materiais desenvolvidos nas atividades propostas em diversos cenários de aplicação da Nutrição Clínica.				
Bibliografia básica	1) CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. São Paulo: Manole, 4ª Ed. 2019. 2) WEFFORT, V.R.S; LAMOUNIER, J.A. Nutrição em pediatria. Da neonatologia à adolescência. Manole, 2 Ed, 2017.				
Bibliografia complementar	1. Artigos científicos atualizados periodicamente e Guias de domínio público, disponibilizados pelo professor em cada módulo. 2. SEVERINE, ARIANE N. Nutrição em Pediatria na Prática Clínica. Ed. Manole, 2021. 3. PASCHOAL, V.; MARQUES, N.; SANT'ANNA, V. (2013). Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional (Volume I e II). São Paulo: VP Editora. 4. SOUZA, M.L.R, BATISTELLA, A.B.; PASCHOAL, V. (2018). Nutrição Funcional: Nutrientes aplicados à prática clínica. VP Editora				
Pré-requisitos	Dietoterapia I – NUT				

8º Período						
Código	NUT056 – Dietoterapia III					
Carga total	horária	75h				
Carga teórica	horária	60h	Carga horária prática	15h	Carga horária extensão	7h
Ementa	Dietoterapia em Pediatria. Fisiopatologia e dietoterapia de enfermidades que sejam comuns e/ou iniciem-se predominantemente na infância, considerando-se o estado nutricional e as características psicossociais e culturais da criança, enfatizando todas as etapas da atenção dietética à criança enferma, incluindo as etapas de avaliação e monitoramento do estado nutricional, o cálculo e a prescrição da dieta, a evolução dietoterápica					
Conteúdo	<p>1. Atendimento Nutricional em Pediatria</p> <p>2. Fisiopatologia e dietoterapia das doenças metabólicas na infância: síndrome plurimetabólica (diabetes, obesidade, hipertensão, NASH)</p> <p>3. Fisiopatologia e Dietoterapia na Desnutrição Energético-Proteica Grave em pediatria</p> <p>4. Fisiopatologia e Dietoterapia nas Doenças do TGI mais comuns na infância (RGE, diarreia, constipação)</p> <p>5. Fisiopatologia e Dietoterapia nas Alergias Alimentares</p> <p>6. Fisiopatologia e Dietoterapia na Doença Celíaca</p> <p>7. Fisiopatologia e Dietoterapia na Fibrose Cística</p> <p>8. Fisiopatologia e Dietoterapia nas Anemias não-nutricionais</p> <p>9. Fisiopatologia e Dietoterapia nos Erros Inatos do Metabolismo</p> <p>10. Fisiopatologia e Dietoterapia no autismo</p> <p>CONTEÚDO DAS AULAS PRÁTICAS:</p> <p>1. Atendimento Nutricional em Pediatria</p> <p>2. Fisiopatologia e dietoterapia das doenças metabólicas na infância: síndrome plurimetabólica (diabetes, obesidade, hipertensão, NASH)</p> <p>3. Suplementação em pediatria</p> <p>4. Fisiopatologia e Dietoterapia nas alergias alimentares</p> <p>5. Fisiopatologia e Dietoterapia na Doença Celíaca</p> <p>6. Fisiopatologia e Dietoterapia na Fibrose Cística</p>					
Bibliografia básica	<p>WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. Nutrição em pediatria. Da neonatologia à adolescência. Manole, 2 Ed, 2017.</p> <p>PALMA, D., ESCRIVÃO, M.A.M.S., OLIVEIRA, F.L.C. Guia de Nutrição Clínica na infância e adolescência. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>ACCIOLY, E., SAUNDERS, C., LACERDA, E. Nutrição em Obstetria e Pediatria. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p>					
Bibliografia complementar	<p>Artigos científicos atualizados periodicamente e Guias de domínio público, disponibilizados pelo professor em cada módulo.</p> <p>SEVERINE, ARIANE N. Nutrição em Pediatria na Prática Clínica. Ed. Manole, 2021.</p>					
Pré-requisitos	Dietoterapia II					

8º Período						
Código	NUT043 – Epidemiologia Nutricional					
Carga total	horária	30h				
Carga teórica	horária	-	Carga horária prática	30	Carga horária extensão	-
Ementa	Conceitos gerais em epidemiologia nutricional. Análise das informações epidemiológicas contidas nas bases de dados disponíveis no sistema de saúde. Utilização de software para avaliação de dados epidemiológicos.					
Conteúdo	1. Epidemiologia Nutricional: definição e aplicação, Transição Nutricional 2. Informações de saúde – DATASUS 3. Ações governamentais de desenvolvimento social e combate a fome 4. Ações, estratégias e programas de saúde (PNAN) 5. Análise exploratória de dados 6. Introdução ao EpiInfo					
Bibliografia básica	GIGANTE, D; KAC. G; SICHIERI, R. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro, 2008. 425p. FELTCHER, R; FLETCHER, S; WAGNER, E. H. Epidemiologia Clínica: elementos essenciais. 5ª ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2014.280p. ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia e Saúde. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.736p.					
Bibliografia complementar	BENZECRY EH et al. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 1ª edição. Editora Atheneu, 2006.104p. CINTRA, IP et al. Métodos de Inquéritos Dietéticos. Cadernos de Nutrição. SBAN, vol. 13, p11-25, 1997. GOUVEIA,E. Nutrição, Saúde e Comunidade. 2 edição. Revinter, RJ,1990.247p. GUEDES, D.P. & GUEDES, J.E.R.P. Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. Londrina: Midiograf, 1998. MOREIRA, MA. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2ª edição. Goiânia: AB editora, 2002.144p. PHILIPPI, S.T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2 edição. Brasília: ANVISA/ Finatec/ Nut-UNB, 2002. World Hearth Organization – www.who.int National Center for Hearth Statistics/ NCHS – www.cdc.gov/nchs DATASUS – www.datasus.gov.br Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística /IBGE – www. IBGE.gov.br Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional / SISVAN WEB– www.nutricao.saude.gov.br/sisvan/relatorios_publico/ Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição/ CGPAN – www.nutricao.saude.gov.br/					
Pré-requisitos	Avaliação nutricional II e Nutrição em Saúde Coletiva					

8º Período					
Código	NUT - Alimentação e nutrição na atenção primária à saúde				
Carga total	horária	45h			
Carga teórica	horária	-	Carga horária prática	-	Carga horária extensão 45
Ementa	Promoção da extensão no âmbito da atenção primária à saúde, dialogando os conteúdos da nutrição dentro dos ciclos da vida no contexto da diversidade, da cultura, do gênero, da educação alimentar e nutricional e das políticas públicas.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Conduta no cuidado em saúde e nutrição, com ênfase na atenção primária à saúde. 2. O cuidado como categoria para pensar a postura profissional. 3. Cidadania e vulnerabilidade social. 4. Educação alimentar e nutricional nos diversos grupos populacionais. 5. Atividades transdisciplinares. 				
Bibliografia básica	<ol style="list-style-type: none"> 1. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 599, de 2018. Lei Federal. Brasília, DF. 2018 (online). 2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Edição. Brasília, DF. 2014 (online). 3. TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (ed.). Nutrição em saúde pública. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. 540 p. 				
Bibliografia complementar	<ol style="list-style-type: none"> 1. BOFF, Leonardo. O cuidado necessário: na saúde, na educação, na ética e na espiritualidade. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. 2. GARCIA, R.W. D; CERVATO-MANCUSO, A.M.C. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 				
Pré-requisitos	Nutrição em Saúde Coletiva, Alimentação e Cultura				

8º Período						
Código	NUT051 – Nutrição em Atividade Física					
Carga total	horária	45h				
Carga teórica	horária	45h	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	6h
Ementa	A disciplina aborda os conhecimentos atuais sobre metabolismo, alterações bioquímicas, fisiológicas e as necessidades nutricionais, e a influência do uso de alimentos, recursos ergogênicos e medicamentos no estado nutricional, na performance e na saúde de indivíduos praticantes de atividade física com proposta e desenvolvimento de atividades de extensão, conforme o conteúdo da disciplina.					
Conteúdo	<p>Introdução à Atividade Física História e origem; Papel do nutricionista na atividade física</p> <p>Exercício e Metabolismo Metabolismo energético e gasto com atividade física; Utilização de fontes de energia durante o exercício; Modulação nutricional na atividade física; Estresse Oxidativo e Inflamação na atividade física; Recomendações para praticantes de atividade física</p> <p>Termorregulação e Equilíbrio Hídrico Fisiologia do Exercício e Hidratação; Desidratação e resposta fisiológica; Bebidas hidroeletrólíticas</p> <p>Avaliação Nutricional em Atividade Física Avaliação da composição corporal; Avaliação do consumo alimentar; Avaliação de indicadores bioquímicos</p> <p>Treino, Competição e Recuperação Tipos de treino e recuperação pós treino e uso da nutrição durante a competição e pós competição</p> <p>Nutrição Aplicada à Atividade Física Atividade física e nutrição em indivíduos com doenças crônicas e condições especiais.</p> <p>Recursos Ergogênicos Tipos de recursos; Avaliação da qualidade proteica na prática</p> <p>Controvérsias em Nutrição e atividade física Transtornos no esporte; Hormônios e Doping</p>					
Bibliografia básica	MCARDLE, W. D.; KATCH, F.I. e KATCH, V.L. Nutrição para o Esporte e Exercício . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A. 2011, 506 PASCHOAL,V.; NAVES, A. Tratado de nutrição esportiva funcional . São Paulo: Roca. 2014,730p.					

<p>Bibliografia complementar</p>	<p>GROPPER, S.S; SMITH, J.L.; GROFF, J.L. Nutrição Avançada e metabolismo Humano. Editora CENGAGE. 2012. São Paulo.</p> <p>KLEINER, S.M.; GREENWOOD-ROBINSON, M. Nutrição Para o Treinamento de Força. Editora Manole. Tamboré – SP. 2002.</p> <p>LANCHA JR., A.H.; CAMPOS-FERRAZ, P.L.; ROGERI, P.S. Suplementação Nutricional no esporte. Editora Guanabara Koogan. 2009. Rio de Janeiro</p> <p>MAUGHAN, R.; GLEESON, M.; GREENHAFF, P.L. Bioquímica do exercício e do treinamento. Editora Manole. São Paulo. 2000.</p> <p>TRITSCHLER, K. Medida e avaliação em educação física e esportes. Editora Manole. 2003. São Paulo.</p> <p>VOLP, S.L.; SABELAWSKI, S.B.; MOHR, C.R. Nutrição para praticantes de atividade física com necessidades dietéticas especiais. Editora Rocca. 2009. São Paulo.</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>Nutrição e Metabolismo (NUT048), Dietoterapia I (NUT)</p>

8º Período					
Código	NUT - Ética Profissional				
Carga horária total	30h				
Carga teórica horária	30	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	Ética e filosofia. Ética e ciência. Ética no exercício profissional. Orientação profissional.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ética e filosofia. <ul style="list-style-type: none"> ● Conceitos e fundamentos: aspectos gerais. 2. Ética e ciência. <ul style="list-style-type: none"> ● Avanços da biotecnologia. ● Ciência e consciência. 3. Ética no exercício profissional. <ul style="list-style-type: none"> ● Direitos e deveres. ● Código de ética do nutricionista. ● Legislação e exercício profissional. 4. Orientação profissional. <ul style="list-style-type: none"> ● Aspectos gerais. ● Currículo. ● Entrevista de emprego. ● Mídias sociais. ● Sigilo e normativas da prática de atendimento. 5. Multidisciplinaridade, Interdisciplinaridade e Transdisciplinaridade. 				
Bibliografia básica	<p>VALLS, Álvaro LM. O que é ética. 9ª ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.</p> <p>SÁ, Antônio Lopes de. Ética Profissional. 4ª ed. Revista ampliada. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>SANCHES, Adolfo Vazquez. Ética. 28ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.</p>				
Bibliografia complementar	<p>CAMARGO, M. Fundamentos de ética geral e profissional. 11 ed. Petrópolis, RJ: VOZES, 2013. 108 p.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. Legislação. Resoluções CFN. Disponível em www.cfn.org.br</p> <p>FORTES, P. A. C. Ética e saúde. São Paulo: EPU, 2011.</p> <p>LANA, S. S.O.S. Ética e saúde pública. Editorial 25, 2011.</p> <p>MARCOS, B. Ética e profissionais de saúde. São Paulo: Editora Santos, 1ª ed, 1999.</p> <p>VALLS, A.L.M. O que é ética. 9 ed. São Paulo: Brasiliense. 2013. v 177. 83 p. (Coleção primeiros passos, 177).</p>				
Pré-requisitos	Dietoterapia I, Gestão da produção de Refeições I e Nutrição em Saúde Coletiva				

8º Período						
Código	NUT – Trabalho de Conclusão de Curso I					
Carga horária total	15h					
Carga horária teórica	15	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-	
Ementa	Elaboração de projeto de pesquisa com seleção de tema de caráter científico e de interesse na área de alimentação e nutrição, utilização de metodologia científica, abrangendo aspectos teóricos e/ou práticos.					
Conteúdo	1) Revisão de literatura. 2) Elaboração de projeto de pesquisa (Introdução, Objetivos, Justificativa e Métodos).					
Bibliografia básica	<p>CASTRO, N. S. Estima et al. Leitura e escrita acadêmicas Porto Alegre: SAGAH 2019</p> <p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia científica. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2017.</p> <p>ROSNER, B. Fundamentos de Bioestatística. 8ª ed. São Paulo: CENGAGE Learning 2016.</p> <p>NASCIMENTO, L.P. D. Elaboração de projetos de pesquisa: Monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. [Digite o Local da Editora]: Cengage Learning Brasil, 2016. 9788522126293. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126293/.</p> <p>Acesso em: 27 Aug 2020.</p> <p>HOCHMAN, Bernardo et al . Desenhos de pesquisa. Acta Cir. Bras., São Paulo , v. 20, supl. 2, p. 2-9, 2005. Available from &lt;http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-86502005000800002&lng=en&nrm=iso&gt;. access on 27 Aug. 2020. https://doi.org/10.1590/S0102-86502005000800002.</p>					
Bibliografia complementar	<p>MARCONI, M.de A.; LAKATOS, E.M. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 282 p.</p> <p>VOLPATO, G. Publicação científica. 3. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica 2008. 125 p.</p>					
Pré-requisitos	Método científico aplicado à pesquisa em Nutrição, Introdução à Bioestatística					

9º Período	
Código	NUT - Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva
Carga horária total em estágio	255h
Ementa	Atuar em unidades produtoras de refeições que permitam o treinamento em serviço, nas atividades administrativas e técnicas do nutricionista, em empresas privadas ou públicas. Oportuniza ao estagiário uma participação integrada a realidade do campo profissional.
Conteúdo	<p>Conhecimento e observação dos processos em Unidades Produtoras de Refeições com ênfase nos aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - estrutura física e layout; - instalações e equipamentos; - recursos financeiros; - higiene e segurança; - gestão de compras; - avaliação e planejamento de cardápios; - gestão de pessoas.
Bibliografia básica	<p>Abreu, E.S. de et al. <i>Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer</i>. São Paulo: Editora Metha, 2013. 378p.</p> <p>Barros, M.I. D. <i>Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração</i>. Editora Manole, 2015.</p> <p>Pinheiro-Sant'Ana, H.M. <i>Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição</i>. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 1ª ed. 2014. 288p.</p>
Bibliografia complementar	<p>CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas: o novo papel da gestão do talento humano. 5 ed. Editora Atlas, 2021. 456p.</p> <p>MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação. Editora Manole, 2002.</p> <p>Monica, P.J. T. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. Editora Manole, 2015.</p> <p>SACCOL, A.L.F.; MESQUITA, M.O. Alimentação coletiva no dia a dia. 1 ed. Editora Rubio, 2021. 464p.</p> <p>Teixeira, S. M. F. G. et al. Administração aplica a unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2010. 219p.</p>
Pré-requisitos	Todos os créditos obrigatórios anteriores** e atividades complementares

9º Período	
Código	Nut024 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
Carga horária total em estágio	255h
Ementa	O Estágio em Nutrição Clínica permite o treinamento, em serviço, das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas (Pediatria, Cirurgia e Clínica Médicas, principalmente). Oportuniza o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma independente e à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso. Enfatiza o estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos de repercussão nutricional, com a aplicação prática na dietoterapia. Favorece a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Observação geral, com o objetivo de apreender as rotinas de serviço para, posteriormente, executá-las. 2. Relatório das observações. 3. Implementação de todas as etapas de atenção dietética individualizada: anamnese nutricional, avaliação do estado nutricional, prescrição dietética, cálculo da dieta, orientação alimentar e registro das atividades específicas. 4. Estudo de caso. 5. Execução diária e sob demanda das atividades de atenção dietética na clínica, além do acompanhamento da prescrição, distribuição das refeições e implementação da dieta, avaliação de resto / ingestão na cozinha dietética, evolução dietética e nutricional e emissão de laudos nutricionais. 6. Relatório das rotinas. 7. Participação nas sessões clínicas. 8. Atas/relatórios das sessões. 9. Elaboração, implementação e avaliação de projetos de atenção dietética na prática clínica, a partir da confecção de estudos de caso clínico, com apresentação escrita. 10. Seminário de apresentação oral. 11. Participação nas palestras e demais atividades peculiares à área de Nutrição Clínica com comprovação da mesma. 12. Promoção de educação nutricional em todas as etapas de desenvolvimento da atenção dietética para o paciente e seus familiares e/ou responsáveis. 13. Trabalho sobre as atividades desenvolvidas. 14. Participação em programas de capacitação de pessoal da Unidade de Nutrição Hospitalar, compreendendo aspectos de nutrição básica aplicados à área clínica e outros de interesse específico. 15. Relatório de atividades.
Bibliografia básica	<p>CUPPARI, L. Nutrição Clínica do adulto. São Paulo: Manole, 4 ed. 2019.</p> <p>LIMA, V.C.O.D.; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; AL., E. Nutrição Clínica. Porto Alegre: Sagah, 2018.</p> <p>ROSSI, L. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.</p>

<p>Bibliografia complementar</p>	<p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Leis e Resoluções. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/legislacao/.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599 de 2018. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Lei Federal. Brasília, DF. 2008 (online). Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/legislacao/nutricionistas/</p> <p>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. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/areas-de-atuacao/</p> <p>Artigos técnicos e científicos retirados de revistas especializadas.</p> <p>MAHAN, L.K.; ARLIN, M.T. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca. 13 ed. 2013.</p> <p>ROSA, C.O.B.; HERMSDORFF, H.H.M. Fisiopatologia da Nutrição & Dietoterapia. Rio de Janeiro: Rubio, 2020.</p> <p>SILVA, S.C.M.C.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Payá, 3ª Ed., 2016.</p> <p>WAITZBERG, D.L. Nutrição ORAL, enteral e parenteral na prática clínica. 2v. Rio de Janeiro: Atheneu, 5ª Ed, 2017.</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>Todos os créditos obrigatórios anteriores** e atividades complementares</p>

10º Período	
Código	NUT – Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva
Carga horária total em estágio	255h
Ementa	O Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva permite o treinamento, em serviço, do estagiário em Nutrição, nas atividades primárias de saúde, que se relacionem às condições alimentares e nutricionais da população. Favorece a identificação de ações próprias da Nutrição no atendimento primário à saúde e/ou sua implementação. Oportuniza a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo, do planejamento de ações que levem à solução dos problemas identificados, de ações próprias da atenção dietética, da implementação e / ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de Nutrição e Saúde Coletiva.
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Execução de serviços de atenção dietética no atendimento individual ou coletivo, nos serviços públicos de saúde e sua projeção para a população assistida. 2. Execução de atividades que busquem a integração do Serviço de Saúde com as ações desenvolvidas pela população da (s) comunidade (s) de sua área de influência (escolas, serviços de assistência, instituições religiosas e / ou filantrópicas). 3. Conhecimento da situação local com identificação das características do território. 4. Atendimento a grupos de risco nutricional com intensificação de ações educativas. 5. Capacitação técnica em relação à temática de alimentação e nutrição.
Bibliografia básica	<ul style="list-style-type: none"> - GALISA, M.; NUNES, A.P.; GARCIA, L.; CHEMIN, S. Educação Alimentar e Nutricional: Da teoria à prática. 1ª ed. São Paulo: Editora Roca, 2014. 293p. Disponível online em: https://www.academia.edu/44054359/Livro_de_Educa%C3%A7%C3%A3o_Alimentar_e_Nutricional - KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2008, 425p. - BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Edição. Brasília, DF. 2014 (online). - TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo (ed.). Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640 - WEITZMAN, Rodica (Coord.). Educação popular em segurança alimentar e nutricional: uma metodologia de formação com enfoque de gênero. Belo Horizonte: Rede de Intercambio de Tecnologias Alternativas, [2008?]. 231 p.

<p>Bibliografia complementar</p>	<p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Leis e Resoluções. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/legislacao/.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599 de 2018. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Lei Federal. Brasília, DF. 2008 (online). Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/legislacao/nutricionistas/</p> <p>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. Disponível em: https://www.cfn.org.br/index.php/areas-de-atuacao/.</p> <p>GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.B.; SÁ N.G. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books, 2008.</p> <p>LARA, R.S.; NATACCI, L.C. Nutrição: Visão atual e do futuro. 1ª Ed., Barueri (SP): Manole, 2018, 248p.</p> <p>LEI nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Presidência da República, Brasília, DF. 1991.</p> <p>LEAO, MM. O direito humano à alimentação adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional/ coordenação geral Marília Mendonça Leão . Brasília: ABRANDH, 2013, 263p.</p> <p>GARCIA, R.W.D.; MANCUSO, A.M.C. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 411p.</p> <p>LAVINAS, L.; GARCIA, E.H. Programas sociais de combate à fome: o legado dos anos de estabilização econômica. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2004, 258p.</p>
<p>Pré-requisitos</p>	<p>Todos os créditos obrigatórios anteriores** e atividades complementares</p>

10º Período					
Código	NUT – Trabalho de Conclusão de Curso II				
Carga horária total	15h				
Carga horária teórica	15	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	Desenvolvimento de projeto de pesquisa (coleta e análise dos dados) com elaboração de material final (relatório, artigo, etc) e apresentação do mesmo à banca examinadora; sob orientação de um docente da Universidade Federal de Juiz de Fora e com temática de interesse para a área de Nutrição.				
Conteúdo					
Bibliografia básica	<p>CASTRO, N. S. Estima et al. Leitura e escrita acadêmicas Porto Alegre: SAGAH 2019</p> <p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Metodologia científica. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2017.</p> <p>ROSNER, B. Fundamentos de Bioestatística. 8ª ed. São Paulo: CENGAGE Learning 2016.</p> <p>NASCIMENTO, L.P. D. Elaboração de projetos de pesquisa: Monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. [Digite o Local da Editora]: Cengage Learning Brasil, 2016. 9788522126293. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126293/.</p> <p>Acesso em: 27 Aug 2020.</p> <p>HOCHMAN, Bernardo et al . Desenhos de pesquisa. Acta Cir. Bras., São Paulo , v. 20, supl. 2, p. 2-9, 2005. Available from &lt;http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-86502005000800002&lng=en&nrm=iso&gt;,. access on 27 Aug. 2020. https://doi.org/10.1590/S0102-86502005000800002.</p>				
Bibliografia complementar	<p>MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E.M. Técnicas de pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2002. 282 p.</p> <p>VOLPATO, G. Publicação científica. 3. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica 2008. 125 p.</p>				
Pré-requisitos	Todos os créditos obrigatórios anteriores** e atividades complementares				

OPTATIVAS RECÉM-CRIADAS

Conforme anteriormente apresentado nesse projeto, há uma lista de disciplinas optativas disponíveis ao aluno do Curso de Graduação em Nutrição, as quais podem ser acrescidas disciplinas ao longo do tempo. A seguir estão descritas disciplinas optativas criadas recentemente.

Código	NUT062 - Alimentação, gênero e diversidade				
Carga horária total	30h				
Carga horária teórica	30	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	-
Ementa	Introduzir estudos, a partir de uma perspectiva crítica, das relações de gêneros e das relações raciais. Refletir sobre a construção social da alimentação e do ato alimentar e a interface com estas questões com o objetivo de promover a valorização e o respeito à diversidade.				
Conteúdo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Introdução ao estudo de gêneros. 2. O que é o racismo. 3. Gênero e relações de poder na sociedade contemporânea. 4. História das mulheres na sociedade brasileira. 5. História do feminismo. 6. Alimentação e relações de gênero. 7. Alimentação e diversidade. 				
Bibliografia básica	<ul style="list-style-type: none"> - AUAD, Daniela. Feminismo: que história é essa?. Rio de Janeiro: DP&A, 2003. - SANTOS, José Rufino. O que é racismo. São Paulo: Campus, 2011. Brasiliense, 1980. - POLLAN, Michael. Cozinhar. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2014. - DEL PRIORE, Mary. Histórias das Mulheres no Brasil. São Paulo: Contexto, 2017. 				
Bibliografia complementar	<ul style="list-style-type: none"> - LOURO, Guacira Lopes. Gênero, sexualidade e educação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2014. - ADICHIE, Chimamanda Ngozi. Para educar crianças feministas: um manifesto. São Paulo: Companhia das Letras, 2017. - ADICHIE, Chimamanda Ngozi. Sejam todos feministas. São Paulo: Companhia da Letras, 2015. 				
Pré-requisitos	Sistemas de Saúde				

Código	NUT - Atividades extensionistas em alimentos, alimentação e nutrição				
Carga total	horária	30h			
Carga teórica	horária	Carga horária prática	-	Carga horária extensão	30h
Ementa	Atividades extensionistas em alimentos, alimentação e nutrição. Composição de Alimentos, Técnica Dietética, Análise Sensorial, Conservação de Alimentos e Gestão da Produção de Refeições, trabalhados de forma interdisciplinar para construção de projetos de intervenção na área de alimentos.				
Conteúdo	A disciplina será conduzida em 10 passos: Passo 1. Encontro Docente: Discussões e Planejamento sobre o Problema Interdisciplinar a ser trabalhado; Passo 2. Análise do Domínio de Aprendizagem; Passo 3. Divisão da Turma em Grupos; Passo 4. Concepção do Projeto Interdisciplinar; Passo 5. Planejamento das Atividades do Projeto; Passo 6. Implementação do Projeto; Passo 7. Avaliação Parcial das Atividades Desenvolvidas; Passo 8. Ajustes e Correções; Passo 9. Apresentação do Resultado Final; Passo 10. Avaliação				
Bibliografia básica	KUBLUSLY, Marcos et al. Educação, ensino e saúde: teoria e prática . Fortaleza: EdUnichristus, 2022. 2.90 MB; E-book – PDF 277 p. MÁRCIO VIEIRA DE SOUZA; FERNANDO JOSÉ SPANHOL; GIOVANNI FERREIRA DE FARIAS. EAD, PBL e desafio da educação em rede: metodologias ativas e outras práticas na formação do educador coinvestigador . Editora Blucher 2018 243 p ISBN 9788580393613.				
Bibliografia complementar	Resolução 04/20218 referente à Política de Extensão na Universidade Federal de Juiz de Fora de modo a regulamentar as ações acadêmicas de extensão para os cursos de graduação e pós-graduação. Em: https://www2.ufjf.br/proex//files/2017/12/Resolu% %c3%a3o-n% %c2%ba-04-2018-Fixa-normas-sobre-a-Pol% %c3%adtica-de-Extens% %c3%a3o-na-UFJF1.pdf acesso em 01/03/2022 VASCONCELOS, J.S.; NETO, J.P.Q. Manual para Aplicação da Metodologia Aprendizagem Baseada em Projetos de Maneira Interdisciplinar. Biblioteca Paulo Sarmento do IFAM – Campus Manaus Centro, 2020. Em: https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/582027/3/MANUAL%20PARA%20APLICA%C3%87%C3%83O%20DA%20METODOLOGIA%20APRENDIZAGEM%20BASEADA%20EM%20PROJETOS%20DE%20MANEIRA%20INTERDISCIPLINAR.pdf acesso em 01/03/2022				
Pré-requisitos	-				

Código	Atividade Extensionista em Nutrição Clínica				
Carga total	horária	30h			
Carga teórica	horária		Carga horária prática	-	Carga horária extensão 30h
Ementa	Desenvolver ações de extensão no cuidado e na prevenção de doenças crônicas não transmissíveis no âmbito ambulatorial e/ou hospitalar, com bases científicas articuladas com os conteúdos teóricos das disciplinas da área de Nutrição Clínica; propiciar aos estudantes desenvolver atividades de extensão no âmbito de atendimento nutricional individual e/ou coletivo com vistas à recuperação e promoção da qualidade de vida dos assistidos, além de desenvolvimento de materiais educativos para prevenção de agravos e reabilitação nutricional, de forma a contribuir para ampliar a cobertura e a boa qualidade dos resultados dos serviços prestados.				
Conteúdo	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar acolhimento aos indivíduos que serão atendidos. - Realizar triagem e avaliação nutricional, com estabelecimento do diagnóstico nutricional. - Realizar o atendimento nutricional individualizado e supervisionado. - Realizar orientações de alta hospitalar. - Realizar acolhimento e orientação à família/cuidador. - Desenvolver protocolos de atendimento nutricional e materiais de educação alimentar e nutrição para o serviço. - Realizar atividades coletivas de educação alimentar e nutricional, com vistas à promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. 				
Bibliografia básica	<p>CUPPARI, L. Nutrição Clínica do adulto. São Paulo: Manole, 4 ed. 2019.</p> <p>LIMA, V.C.O.D.; NETO, P.G.L.; BECK, B.D.; AL., E. Nutrição Clínica. Porto Alegre: Sagah, 2018.</p> <p>ROSSI, L. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.</p>				
Bibliografia complementar	<p>HINKELMANN, J.V.; DUTRA, S.C.P.L.; AGUIAR, A.S.; TOFFOLO, M.C. Diagnóstico e necessidades nutricionais do paciente hospitalizado. Rio de Janeiro: Rubio. 1ª Ed., 2015.</p> <p>MAHAN, L.K.; ARLIN, M.T. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca. 13 ed. 2013.</p> <p>ROSA, C.O.B.; HERMSDORFF, H.H.M. Fisiopatologia da Nutrição & Dietoterapia. Rio de Janeiro: Rubio, 2020.</p> <p>SILVA, S.C.M.C.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Payá, 3ª Ed., 2016.</p> <p>DURAND, M. T. Avaliação Nutricional na Prática Clínica. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014.</p>				
Pré-requisitos	NUT – Dietoterapia I				

26 EQUIVALÊNCIA DE DISCIPLINAS

No quadro 5, encontram-se as equivalências possíveis nas disciplinas do curso. Com o surgimento de outras disciplinas e novas demandas, há a possibilidade de inclusão ou exclusão de equivalências, que devem ser avaliadas pela Coordenação do Curso.

Quadro 5: Equivalências entre disciplinas no Curso de Graduação em Nutrição.

Disciplinas	Equivalências
Anatomia Aplicada à Nutrição (ANA011)	Anatomia Aplicada à Biologia (ANA018) Anatomia Aplicada à Educação Física (ANA015)
Fisiologia Aplicada à Nutrição (FSI031)	Fisiologia X (FSI036) Fisiologia Aplicada à Biologia (FSI052)
Histologia e Embriologia Geral (MOR058)	Histologia e Embriologia X (MOR034) Histologia e Embriologia XIII (MOR056) Histologia e Embriologia V (MOR023)
Imunologia (PAR)	Imunologia (PAR006) Imunologia Aplicada à Odontologia (PAR014)
Introdução à Bioestatística (EST018)	Elementos de Estatística (EST001) Estatística Aplicada a Ciências Humanas (EST014)
Parasitologia Aplicada à Nutrição (PAR046)	Parasitologia Geral Aplicada (PAR011) Doenças Parasitárias Humanas (PAR052)

27 ADEQUAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO

Conforme presente no RAG (2016), na reforma curricular, devem ser definidas as condições de adaptação da discente ou do discente. Assim, com a proposta do novo currículo (1.2023), o qual se apresenta com alterações de carga horária, inclusão e exclusão de disciplinas e aumento da carga horária total do curso, deve-se manter o currículo anterior (de 2015) em funcionamento paralelamente ao novo, até que os discentes ingressantes do currículo anterior tenham cumprido todas as disciplinas deste de forma regular.

A situação dos discentes que precisarão se adequar ao novo currículo, devido à desperiodização, será avaliada individualmente pela coordenação /ou NDE e/ou Colegiado do Curso e analisada de acordo com a realidade atual de oferta de disciplinas pelos departamentos, com a possibilidade de migração para o novo currículo. Neste caso, como previsto no RAG (2016), para optar pelo novo currículo o discente deverá apresentar declaração por escrito da opção pelo currículo novo, observado as condições de adaptação. Vale destacar que, ao discente que não cursar ou não aprovar qualquer atividade acadêmica não está assegurada sua permanência ao currículo anterior, ficando sujeito às determinações da Coordenação do Curso para as adaptações necessárias (RAG, 2016).

No quadro a seguir, encontram-se as equivalências das disciplinas, considerando os dois currículos existentes, facilitando a adequação ao novo currículo, se necessário. Vale destacar, que algumas disciplinas não foram alteradas, facilitando a adequação; para outras utilizou-se uma combinação entre disciplinas para adequação de conteúdo e carga horária.

Quadro 7: Adequações possíveis entre os Currículos 2015 e 2023 do Curso de Graduação em Nutrição

Currículo 2015 Disciplina (CH)	Currículo 2023 Disciplina (CH)
Anatomia Aplicada À Nutrição (15) Anatomia Aplicada À Nutrição – Prática (30)- ANA011/ ANA511	Anatomia Aplicada À Nutrição (15) Anatomia Aplicada À Nutrição – Prática (30) - ANA011/ ANA511
Biologia Celular (45) - BIO101	Biologia Celular (45) - BIO101
Recursos Vegetais Na Alimentação Humana (30) Recursos Vegetais Na Alimentação Humana – Prática (30) - BOT062/ BOT562	Recursos Vegetais Na Alimentação Humana (30) - BOT + Alimentos, Nutrição e Sustentabilidade(30) - NUT
Bioquímica Aplicada À Nutrição (45) Bioquímica Aplicada À Nutrição – Prática (45) - BQU050/ BQU550	Bioquímica Aplicada À Nutrição (45) Bioquímica Aplicada À Nutrição – Prática(45) - BQU050/ BQU550
Sociologia e Nutrição (45) - NUT033	Sociologia e Nutrição (45) - NUT033
Introdução À Nutrição (30) - NUT044	Introdução À Nutrição (30) - NUT044
Genética Básica (45) - BIO102	Genética Básica (45) - BIO102
Fisiologia Aplicada À Nutrição (60) - FSI031	Fisiologia Aplicada À Nutrição (60) - FSI031
Histologia e Embriologia Geral (30) Histologia e Embriologia Geral – Prática (30) - MOR058/ MOR558	Histologia e Embriologia Geral (30) Histologia e Embriologia Geral – Prática (30) - MOR058/ MOR558
Alimentação e Cultura (45) - NUT029	Alimentação e Cultura (45) - NUT029
Atividade Prática I (30) - NUT045	Composição e Valor Nutricional dos Alimentos (30) - NUT

Microbiologia Aplicada À Nutrição (30) Microbiologia Aplicada À Nutrição – Prática (30) - PAR044/ PAR544	Microbiologia Aplicada À Nutrição (30) Microbiologia Aplicada À Nutrição – Prática(30) - PAR044/ PAR544
Economia (60) - ECO034	Economia (60) - ECO034
Introdução À Bioestatística (60) - EST018	Introdução À Bioestatística (60) - EST018
Ética I (60) - FIL012	Disciplina eletiva: História da Filosofia Grega I (FIL061), Teoria do Conhecimento I (FIL010), Metodologia Filosófica (FIL028), Ética I (FIL012), Filosofia Política (FIL052) e Introdução à Filosofia (FIL027): (60)
Técnica Dietética I (30) Técnica Dietética I – Prática (30) - NUT005/ NUT505	Técnica Dietética I (30) Técnica Dietética I – Prática (30) - - NUT005/ NUT505
Método Científico (30) - NUT006	Fundamentos do Trabalho Acadêmico - GEO081 ou Metodologia do Trabalho Científico - ATO009.
Composição e Valor Nutricional dos Alimentos (30) Composição e Valor Nutricional dos Alimentos –Prática (30) - NUT030/ NUT530	Bioquímica de Alimentos (30) Bioquímica de Alimentos –Prática (30) - NUT
Imunologia (30) Imunologia – Prática (15) - PAR045/ PAR545	Imunologia(30) Imunologia –Prática (30) - PAR/ PAR
Garantia De Qualidade Em Alimentos (30) - ATO017	Garantia De Qualidade Em Alimentos (30) - ATO017

Técnica Dietética II (60) - NUT007	Técnica Dietética II (30) - NUT007
Processos e Técnicas de Conservação de Alimentos (60) - NUT032	Processos e Técnicas de Conservação de Alimentos (30) - NUT + Análise sensorial e desenvolvimento de produtos (30) - NUT
Atividade Prática II (30) - NUT046	Alimentação e nutrição na Atenção primária à saúde (45) - NUT
Nutrição e Metabolismo (60) - NUT048	Nutrição e Metabolismo (60) - NUT048
Epidemiologia (60) - SCO012	Epidemiologia (60) - SCO012
Avaliação Nutricional I (30) Avaliação Nutricional I – Prática (30) - NUT035/ NUT535	Avaliação Nutricional I (30) Avaliação Nutricional I – Prática (30) - NUT035/ NUT535
Nutrição de Adultos e Idosos (60) - NUT041	Nutrição de Adultos e Idosos (60) - NUT041
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I (60) Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I – Prática (30) - NUT034/ NUT534	Gestão da Produção de Refeições II (60) Gestão da Produção de Refeições II (30) - NUT/ NUT
Parasitologia Aplicada À Nutrição (30) Parasitologia Aplicada À Nutrição – Prática (30) - PAR046/ PAR546	Parasitologia Aplicada À Nutrição (30) Parasitologia Aplicada À Nutrição – Prática (30) - PAR046/ PAR546
Patologia (Processos Gerais) (45) - PAT009	Patologia (Processos Gerais) (45) - PAT009
Farmacologia Aplicada À Nutrição (60) - FAR027	Farmacologia Aplicada À Nutrição (60) - FAR027
Nutrição Materno Infantil (60) - NUT010	Nutrição Materno Infantil (60) - NUT010

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II (30)	Gestão da Produção de Refeições I (30)
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II – Prática (30) - NUT047/ NUT547	Gestão da Produção de Refeições I (30) - NUT/ NUT
Avaliação Nutricional II (60) - NUT036	Avaliação Nutricional II (45)- NUT + Complementação de Carga horária (15)
Dietoterapia I (60)	Dietoterapia I (45)
Dietoterapia I – Prática (30) - NUT049/ NUT549	Dietoterapia I – Prática (30) - NUT/ NUT + Terapia Nutricional (30) - NUT
Dietoterapia II (60)	Dietoterapia II (60)
Dietoterapia II – Prática (30) - NUT015/ NUT515	Dietoterapia II – Prática (30) - NUT015/ NUT515
Nutrição na Atividade Física (45) - NUT051	Nutrição Na Atividade Física (45) - NUT051
Nutrição da Criança e do Adolescente (45) - NUT057	Nutrição da Criança e do Adolescente (45) - NUT057
Psicologia Aplicada À Nutrição (60) - PSI147	Psicologia Aplicada À Nutrição (60) - PSI147
Sistemas de Saúde (30) - SCO016	Sistemas de Saúde (30) - SCO016
Epidemiologia Nutricional (30) - NUT043	Epidemiologia Nutricional (30) - NUT043
Métodos de Pesquisa em Nutrição (45) - NUT052	Método Científico Aplicado à Pesquisa Em Nutrição (45) - NUT
Atividade Prática III (30) - NUT053	Assistência nutricional (30) - NUT
Nutrição em Saúde Pública (75) - NUT054	Nutrição em Saúde Coletiva (75) - NUT
Dietoterapia III (75) - NUT056	Dietoterapia III (45) Dietoterapia III – Prática (30) -

	NUT056
Educação Alimentar e Nutricional (30)	Educação Alimentar e Nutricional (30)
Educação Alimentar e Nutricional – Prática (30) - NUT058	Educação Alimentar e Nutricional – Extensão (45) - NUT058
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação (255) – NUT023	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva (255) – NUT
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (255) – NUT024	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (255) – NUT024
Estágio Supervisionado em Nutrição Social (255) – NUT025	Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Coletiva (255) – NUT
Trabalho de Conclusão de Curso (45) - NUT042	Trabalho de Conclusão de Curso I (15)– NUT +Trabalho de Conclusão de Curso II (30) - NUT
CH Total = 3615	CH Total = 3635

CH = Carga horária

28 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.

29 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AZEVEDO, Elaine de; PELICIONI, Maria Cecília Focesi; WESTPHAL, Marcia Faria. Práticas intersetoriais nas políticas públicas de promoção de saúde. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 22, p. 1333-1356, 2012.

BRASIL. **Lei Nº 11788, de 25 de setembro de 2008**. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943, e a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6o da Medida Provisória no 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Brasília, DF, set. 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/Ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11788.htm. Acesso em: 25 de julho de 2022.

_____. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996. Disponível em www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm. Acesso em: 25 de julho de 2022.

_____. **Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014**. Aprova o Plano Nacional de Educação e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 jun. 2014. Seção 1, Edição Extra. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm. Acesso em: 25 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria N° 111/2021-SERES/MEC, de 04.02.2021**, D.O.U. N° 25, SEÇÃO 1, PÁG. 136, de 05.02.2021. Disponível em <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-111-de-4-de-fevereiro-de-2021-302558145>. Acesso em: 25 de julho de 2022.

_____. Ministério da Educação. **Portaria N° 133/2012 – SERES/MEC, de 27.07.2012** – D.O.U. de 30.07.2012, SEÇÃO 1, PÁG. 35. Disponível em <http://www.fazenda.df.gov.br/aplicacoes/legislacao/legislacao/TelaSaidaDocumento.cfm?txtNumero=133&txtAno=2012&txtTipo=7&txtParte=>. Acesso em: 25 de julho de 2022.

_____. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES N° 5, de 7 de novembro de 2001**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>. Acesso em: 25 de julho de 2022.

_____. Ministério da Educação. **Resolução N° 7, de 18 de dezembro de 2018**, que estabelece as diretrizes para a extensão na educação superior brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei N° 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação – PNE (2014-2014). Disponível em https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808. Acesso em: 25 de julho de 2022.

_____. Ministério da Educação. **Parecer CNE/CES n.334, 8 de maio de 2019**. Orientação às Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos Superiores. Disponível em

https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_PAR_CNECESN3342019.pdf?query=INOVA%C3%87%C3%83O. Acesso em: 25 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução Nº 3, de 07 de novembro de 2001**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília, DF, nov. 2001. Disponível em https://normativasconselhos.mec.gov.br/normativa/view/CNE_CES03.pdf?query=Curr%C3%ADculos. Acesso em: 25 de julho de 2022.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **A formação do nutricionista**. 27/01/2017. Depoimento de Éliido Bonomo, nutricionista, professor da UFOP e presidente do CFN. Acesso em: 09 de fevereiro de 2022. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/cfn-na-midia/a-formacao-do-nutricionista/> Acesso em: 25 de julho de 2022.

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. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 25 de julho de 2022.

COTTA, R.M.M.; da COSTA, G.D.; MENDONÇA, E.T. Portfólio reflexivo: uma proposta de ensino e aprendizagem orientada por competências. **Ciênc. saúde coletiva**, 18(6):1847-1856, 2013.

COTTA, R.M.M.; SILVA, L.S.; LOPES, L.L. GOMES, K.O.; COTTA, F.M.; LUGARINHO, R.; et al. Construção de portfólios coletivos em currículos tradicionais: uma proposta inovadora de ensino aprendizagem. **Ciênc. saúde coletiva**. 2012; 17(3):787-96.

FERREIRA, M.A.; COSTA, J.A.; SILVA DA; CARRARA, CAMILA FERREIRA; SILVA, RENATA MARIA SOUZA OLIVEIRA E; CÂNDIDO, ANA PAULA CARLOS; MENDES, LARISSA LOURES; NETTO, MICHELE PEREIRA. Contribuição de atividades de pesquisa e extensão na formação profissional: a experiência do mercado escola. **Hu Revista**, v. 45, n. 3, p. 289-294, 2019.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 48a ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra; 2005.

GOUVÊA, Eduardo Penna et al. Metodologias ativas: uma experiência com mapas conceituais. **Educ Gestão Soc**, v. 6, n. 21, p. 1-11, 2016.

MENDONÇA, Erica Toledo de et al. Paradigmas e tendências do ensino universitário: a metodologia da pesquisa-ação como estratégia de formação docente. **Interface-Comunicação, Saúde, Educação**, v. 19, p. 373-386, 2015.

MICHAELSEN, L.K.; KNIGHT, A.B.; FINK, L.D. **Team-Based Learning: A Transformative Use of Small Groups in College Teaching**. Sterling, VA: Stylus Publishing, LLC, 2004.

MITRE, S.M.; et al. Metodologias ativas de ensino-aprendizagem na formação profissional em saúde: debates atuais. **Ciênc. saúde coletiva**. 2012; 13(2):2133-44.

DA SILVA, Antonio Fernando Lyra; RIBEIRO, Carlos Dimas Martins; DA SILVA JR, Aluisio Gomes. Thinking of university extension as a health education field: na experience at the Fluminense Federal University, Brazil/Pensando extensão universitária como campo de formação em saúde: uma experiência na Universidade Federal Fluminense, Brasil/Pensar La extensión universitaria como campo de formación en salud: una experiencia en La Universidad Federal Fluminense, Brasil. **Interface: Comunicação Saúde Educação**, v. 17, n. 45, p. 371-385, 2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA. **Portaria Nº 1.105, de 28 de dezembro de 1998**. Estatuto da Universidade Federal de Juiz de Fora.

_____. **Resolução Nº 13, de 06 de dezembro de 1999**. Regimento Geral da Universidade Federal de Juiz de Fora.

_____. **Resolução nº. 17, de 2011**. Conselho Setorial de Graduação/UFJF. Regulamenta a criação dos Núcleos Docentes Estruturantes dos Cursos de Graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora.

_____. **Resolução Nº 115, de 06 de fevereiro de 2014**. Aprova o texto final que dispõe sobre Constituição e as funções da Comissão

Orientadora de Estágio (COE) nos cursos de graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora.

_____. **Resolução Nº 23, de 25 de janeiro de 2016.** Aprova o texto final e anexos do Regulamento Acadêmico da Graduação – RAG.

_____. **Resolução Nº 75, de 12 de julho de 2022.** Estabelece normas para a Inserção da Extensão nos Currículos de Graduação na Universidade Federal de Juiz de Fora.

VALVERDE, Ludmylla Souza; PIMENTEL, Adriana Miranda; SOARES, Micheli Dantas. Formação em nutrição no Brasil: análise de alcances e limites a partir de uma revisão da literatura. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v. 43, n. 1, p. 247-259, 2019.

30 APÊNDICES

APÊNDICE A – REGIMENTO DO COLEGIADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Regimento do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF

Capítulo I – Disposições Preliminares

Art. 1º O presente regimento disciplina a composição, as atribuições e o funcionamento do Colegiado do Curso de Bacharelado em Nutrição vinculado ao Instituto de Ciências Biológicas da Universidade Federal de Juiz de Fora.

Capítulo II – Da composição

Art. 2º O Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição é um órgão consultivo e deliberativo, conforme a natureza de suas atribuições.

Art. 3º Compõem o colegiado:

- I) Coordenador(a) do Curso;
- II) 06 (seis) docentes dentre os lotados no Departamentos de Nutrição;
- III) 02 (dois) docentes dentre os lotados nos departamentos Anatomia, Biologia, Bioquímica, Botânica, Farmacologia, Fisiologia, Morfologia e Parasitologia, Microbiologia e Imunologia;

IV) 01 (um) docente dentre os lotados nos departamentos de Economia, Estatística, Filosofia e Psicologia;

V) 01 (um) docente dentre os lotados nos departamentos de Ciências Farmacêuticas, Saúde Coletiva e Patologia;

VI) 02 (dois) TAE dentre os lotados na Coordenação de Curso e nos departamentos que ofertam disciplinas;

VII) 02 (dois) representantes dos alunos, indicados pelo Diretório Acadêmico.

PARÁGRAFO ÚNICO. A escolha dos representantes mencionados nos incisos III, IV e V caberá aos próprios Departamentos, em comum acordo, devendo este Colegiado de Curso dirimir eventuais conflitos.

Capítulo III – Das atribuições

Art. 4º São atribuições do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição:

I – assessorar o(a) coordenador(a);

II – julgar recurso contra decisão do(a) coordenador(a);

III – deliberar quanto a questões didático-pedagógicas propostas pelo Núcleo Docente Estruturante do curso, inclusive alteração de currículo e de projeto pedagógico do curso, bem como analisar resultados de avaliação do curso;

IV – analisar os planos de ensino das disciplinas e atividades curriculares, sugerindo as alterações julgadas necessárias aos respectivos Departamentos;

V – constituir comissões para tratar de assuntos específicos, as quais apresentarão, ao final de seus trabalhos, relatório conclusivo;

VI – sugerir aos Departamentos alterações na alocação de docentes que não atendam às necessidades do curso;

VII – coordenar o processo eleitoral para os cargos de Coordenador e Vice coordenador, sem a presença dos atuais eleitos, em caso de candidatura à reeleição;

VIII – propor alterações do presente regimento ao Conselho de Unidade do Instituto de Ciências Biológicas, mediante a aprovação de dois terços dos membros.

Capítulo IV – Do Funcionamento

Art. 5º O funcionamento do Colegiado do Curso de Nutrição atenderá, no que couber, aos Capítulos II e III do Título II do Regimento Geral da Universidade Federal de Juiz de Fora, aprovado por meio da Resolução N.º 13/99 do Conselho Superior.

Art. 6º As reuniões serão presididas pelo(a) Coordenador(a) do Curso.

§ 1º Na ausência do(a) Coordenador(a) do Curso, assumirá a presidência da reunião o(a) Vice coordenador(a) de Curso.

§ 2º Na ausência do(a) Vice coordenador(a) do Curso, assumirá a presidência da reunião um representante do NDE.

§ 3º Na ausência dos agentes públicos referidos nos dispositivos anteriores, assumirá a presidência o membro previamente indicado pela Coordenação do Curso.

Capítulo V – Disposições Finais

Art. 7º Eventuais omissões serão disciplinadas por meio de resolução ou emenda a este regimento, conforme o caso.

Art. 8º Este regimento entra em vigor na data de sua publicação.

Aprovado no Conselho de Unidade/ICB: 17/08/2021

APÊNDICE B – REGIMENTO DA COMISSÃO DE ACOMPANHAMENTO
DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO (CAEX) DO CURSO
DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

**Regimento da Comissão de Acompanhamento das Atividades
Curriculares de Extensão(CAEX)do Curso de Graduação em Nutrição**

O Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora/ Campus Juiz de Fora no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o que foi deliberado na reunião do dia 26 de outubro de 2022, e

CONSIDERANDO o princípio da indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão, previsto no artigo 207 da Constituição da República Federativa do Brasil, bem como a Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional);

CONSIDERANDO o regulamentado pelo Plano Nacional de Educação (PNE) 2001- 2010 e reafirmado pelo PNE 2014-2024, na Meta Estratégica 12.7, e na resolução Nº 7/2018 da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

CONSIDERANDO o artigo 2º, IV, parágrafo único da Resolução nº 04/2018 do Conselho Setorial de Extensão e Cultura (CONEXC) que fixa as normas sobre a Política de Extensão da UFJF, e tem como uma de suas diretrizes assegurar a participação dos estudantes nas ações de Extensão Universitária;

CONSIDERANDO a Resolução no 75/2022 do Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD), da Universidade Federal de Juiz de Fora de 12 de julho de 2022 que Estabelece normas para a Inserção da Extensão nos Currículos de Graduação na Universidade Federal de Juiz de Fora.

RESOLVE:

Art. 1º Este regimento dispõe sobre as normas que regulamentam a Comissão de Acompanhamento das Atividades Curriculares de Extensão (CAEX) do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora/ Campus Juiz de Fora, órgão suplementar da estrutura da Coordenação do Curso de Nutrição da UFJF no que se refere às atividades de extensão como parte do currículo de graduação do curso.

Capítulo I

Dos princípios e objetivos da inserção curricular da extensão

Art. 2º. As atividades de extensão incorporadas aos currículos de graduação têm por princípios:

I - Proporcionar a expansão e o alicerce da prática da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão de forma a propiciar a relevância acadêmica da extensão na formação dos(as) discentes.

II - Promover o desenvolvimento de processos pedagógicos participativos que priorizem instrumentos e métodos exitosos ou inovadores a fim de fortalecer a relação da Universidade com outros setores da sociedade.

III - Estabelecer o diálogo e a troca de saberes entre o conhecimento popular e o conhecimento científico por meio da aproximação da Universidade e outros setores da sociedade.

IV – Propiciar diferentes debates, assim como práticas de pesquisa e de metodologias de ensino- aprendizagem nos diversos campos do saber, a partir das vivências experiencia das durante as atividades extensionistas.

V - Proporcionar a formação profissional em consonância com as necessidades sociais, contribuindo para o desenvolvimento social,

cultural, econômico, equitativo, sustentável e alicerçado nas prioridades locais, regionais e nacionais visando à interculturalidade e à transformação social.

Art. 3º. - Denomina-se Atividade Curricular de Extensão (ACE) o componente curricular que é parte integrante dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC), tendo como objetivos:

I - propiciar a participação ativa e o protagonismo dos(as) discentes na realização das ações previstas;

II - 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;

III - 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.

Capítulo II

Da finalidade, composição e organização da CAEX

Art. 4º. A Comissão de Acompanhamento das Atividades Curriculares de Extensão (CAEX) tem por finalidade analisar a oferta das atividades de extensão e o percurso dos (as) discentes do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF/Campus Juiz de Fora na integralização das ACE previstas no PPC.

Art. 5º. A comissão será composta por três representantes docentes, um representante técnico administrativo em educação (TAE) e um representante discente indicado pelo Diretório Acadêmico (DA), do curso de Graduação em Nutrição da UFJF. Os nomes deverão ser indicados pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição, sendo que pelo menos um membro seja desse Colegiado

§ 1º Dentre os membros, haverá um presidente e vice-presidente.

§ 2º Compete ao presidente representar a CAEX no Fórum das CAEX, coordenado pela PROEX, bem como nas demais instâncias universitárias, quando solicitado.

Art. 6º Os membros da CAEX terão um mandato de 02 (dois) anos, podendo ser reconduzidos. Na substituição, faz-se necessário a manutenção de pelo menos um dos membros. Após esse procedimento, serão nomeados através de Portaria assinada pela Direção do Instituto de Ciências Biológicas - ICB.

Capítulo III

Das modalidades e equivalências e ACEs previstas no PPC.

Art. 7º As ACE serão desenvolvidas conforme as seguintes modalidades:

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

a. Os programas terão caráter orgânico-institucional, clareza de diretrizes e orientação para um objetivo comum, preferencialmente interdisciplinar, sendo desenvolvidos a médio e longo prazo.

b. Os programas podem incluir, além dos programas institucionais da UFJF, aqueles de natureza governamental, referentes às políticas municipais, regionais, estaduais e nacionais, a partir do devido registro na UFJF.

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

a. Os projetos podem ser vinculados a um programa, quando fizerem parte de uma nucleação de ações, ou isolados.

III - 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 (cabendo, embora não exclusivamente, a participação da comunidade interna), sem pré-requisitos de formação acadêmica específica, preferencialmente.

IV - 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, devendo ser direcionado à comunidade externa, cabendo, embora não exclusivamente, a participação da comunidade interna da Universidade.

V - 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 conforme estabelecido no artigo 18-A, § 1o da Lei Complementar 128, de 19 de dezembro/2008.

VI - Disciplina extensionista: 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.

VII - Programas especiais com interface extensionista: 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 (Monitoria, desde que relacionada à disciplina com caráter extensionista, Programa ou Grupo de Educação Tutorial, Programa de Iniciação à Docência, Programas de Iniciação Artística, Programas de Iniciação Científica, Programas de Inovação, desde que em atividades especificamente extensionistas), propiciando uma compreensão abrangente e aprofundada de sua área de estudos(Desde que cadastrados na CAEX do Curso e na PROEX).

Art. 8º Consideram-se as seguintes estratégias, para as ACEs previstas no artigo 7º: O PPC do Curso de Graduação em Nutrição deve estabelecer a carga horária a ser cumprida como ACE, devendo corresponder a, no mínimo, 10% da carga horária total do curso.

Parágrafo Único: A carga horária indicada no caput do artigo 11 deve ser estabelecida para fins de registro nos PPC de forma distinta aos demais componentes curriculares obrigatórios previstos nas DCN (Diretrizes Curriculares Nacionais) dos cursos.

Art. 9º - As ACE serão registradas no Sistema Integrado de Gestão Acadêmica (SIGA), para fins de registro no Histórico Escolar dos(as) discentes de graduação, após a validação da CAEX, quando necessário.

Art. 10º - Para efeito de integralização curricular, as ACE podem ser oferecidas de forma presencial ou à distância, voltadas para beneficiários de diferentes segmentos da sociedade, compreendidos como comunidade externa à UFJF, cabendo, embora não exclusivamente, a participação da comunidade interna.

Art. 11º - O PPC do Curso de Graduação em Nutrição estabelece a carga horária de 367 horas destinada a cada ACE a ser desenvolvida.

Art. 12º A carga horária relativa às modalidades III e IV poderá ser computada a partir de atividades organizadas e/ou ministradas pelos (as) discentes de graduação com acompanhamento acadêmico obrigatório de docentes e/ou técnico-administrativos (as) em educação com formação em nível superior na condição de orientadores (as) ou coorientadores (as), cabendo aos (às) docentes a responsabilidade de supervisão pedagógica e avaliação dos (as) discentes envolvidos (as).

Art. 13º A seleção de bolsista ou voluntário(a) que atuará nas ACE, quando cabível, será realizada pelos(as) coordenadores(as) da atividade, respeitando-se as diretrizes acadêmicas da UFJF.

Capítulo IV

Das competências

Art. 14º Compete à CAEX:

I. Assegurar a observância do conceito, das diretrizes e dos princípios fundantes da política de extensão da UFJF no que se refere às atividades de extensão como parte do currículo de graduação do

curso, conforme a resolução N° 04/2018 do Conselho Setorial de Extensão e Cultura (CONEXC);

II. Atuar como elemento articulador entre a Pró-Reitoria de Extensão e o curso de Nutrição da UFJF/Campus Juiz de Fora;

III. Integrar-se e colaborar com as demais unidades acadêmicas e administrativas da UFJF, no que tange às ações de extensão desenvolvidas por docentes e técnicos-administrativos em educação vinculados ao curso de Nutrição da UFJF/Campus Juiz de Fora;

IV. Assessorar docentes, técnicos-administrativos em educação e discentes na elaboração e encaminhamento dos programas, projetos, cursos, eventos e prestações de serviços de extensão;

V. Apoiar os proponentes, departamentos e direção, analisando as ações de extensão propostas quanto à sua adequação às normativas e princípios da extensão na UFJF, sugerindo melhorias nas propostas, quando se fizer necessário;

VI. Contribuir para a viabilização das ações de extensão por meio de abertura de chamamentos/editais para seleção de beneficiários, organização de banco de dados permanentes de interessados em serem beneficiários e divulgação;

VII. Garantir um ambiente que promova a integração dos docentes, técnicos-administrativos em Educação e discentes no desenvolvimento de ações de extensão;

VIII. Analisar a oferta das atividades de extensão e o percurso dos(as) discentes na integralização das Atividades Curriculares de Extensão (ACE) previstas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC);

IX. Atender ao Art. 6° da Resolução N° 75/2022 do Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD) – segundo o qual as ACE serão registradas no Sistema Integrado de Gestão Acadêmica (SIGA), para fins de registro

no Histórico Escolar dos(as) discentes de graduação, após a validação da CAEX, quando necessário;

X. Atender ao Art. 9º, §4º, da Resolução Nº 75/2022 do Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD) – segundo o qual as ACE desenvolvidas como disciplinas devem estar vinculadas a um programa ou projeto previamente aprovado pela Pró-Reitoria de Extensão (PROEX), ser avaliadas previamente pela CAEX, registradas em Plano Departamental e encaminhadas para registro junto à PROEX a cada novo oferecimento;

XI. Validar as atividades acadêmicas a serem consideradas como Programas especiais com interface extensionista, propiciando uma compreensão abrangente e aprofundada de sua área de estudos, conforme previsto no Art. 9º, inciso II, da Resolução Nº 75/2022 do Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD);

XII. Definir, fundamentada no PPC e na política institucional de extensão da UFJF, os critérios para aceitação de atividades extensionistas desenvolvidas em outras Unidades Acadêmicas e Instituições de Ensino no Brasil e no exterior, bem como o percentual mínimo e máximo de carga horária passível de ser computada para fim de integralização de cada ACE nos respectivos PPC;

XIII. Fornecer à PROEX e à Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD), quando solicitado, informações acerca das ACE desenvolvidas pelo curso.

Capítulo V

Da integralização das ACEs

Art. 15º A integralização da carga horária mínima das ACE será computada pelo somatório de atividades desenvolvidas pelos(as)

estudantes, reconhecidas com caráter de extensão no PPC, devidamente registradas no sistema de registro acadêmico.

Capítulo VI

Da participação docente

Art. 16º As ACEs vinculadas às disciplinas extensionistas a serem integralizadas deverão ser encaminhadas pelos professores do Curso a CAEX com 3(três) meses de antecedência a cada início de semestre letivo.

Art. 17º As demais ACEs (Programa, Projeto, Cursos e Oficinas, Evento, Prestação de Serviços e Programas Especiais com interface extensionista) serão avaliadas pela CAEX em fluxo contínuo, ou seja, poderão ser encaminhadas em qualquer momento do calendário acadêmico.

Art. 18º - Após o recebimento das propostas a CAEX reunirá e avaliará as atividades de acordo com o PPC do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 19º - Casos que não se adequarem as ACEs reconhecidas com caráter de extensão no PPC, serão reencaminhadas aos interessados para que sejam ajustados.

Capítulo VII

Da participação discente

Art. 20º - Todos(as) os(as) discentes deverão participar das atividades de extensão, cumprindo a carga horária e as modalidades de ACE determinadas pelo PPC do curso.

Art. 21º -A participação nas ACE, pelo(ela) discente de graduação, deverá observar o disposto no RAG, no que couber.

Art. 22º O reconhecimento para fins de registro da participação estudantil nas ACE dar-se-á a partir das seguintes formas de participação, reconhecidas com caráter extensionista no PPC:

I - Programas e projetos de extensão coordenados por docentes efetivos(as) ou substitutos(as), técnico-administrativos(as) em educação com formação em nível superior pertencentes ao quadro da UFJF, e professor(a) convidado(a) em pleno exercício funcional, com participação na condição de bolsista ou não bolsista, conforme política de extensão da UFJF.

II - Cursos de extensão e oficinas, na condição de membro de comissão organizadora ou ministrante;

III - Eventos, na condição de membro de comissão organizadora ou palestrante;

IV - Prestação de serviços nos termos do inciso V do art. 8º desta Resolução;

V - Disciplinas extensionistas, quando o(a) discente estiver efetivamente matriculado(a) no referido componente curricular.

VI - Programas especiais com interface extensionista como membro de equipe executora.

Capítulo VIII

Do funcionamento

Art. 23º A CAEX reunir-se-á, ordinariamente, pelo menos duas vezes a cada semestre.

§1º As reuniões serão convocadas por e-mail, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

§2º As reuniões serão secretariadas por um TAE, ou por substituto em sua ausência, que redigirá uma declaração acreditando as ACE do curso.

§3º Qualquer assunto de interesse da CAEX deverá ser apresentado ao presidente e protocolado junto à secretaria do Departamento de Nutrição, nos horários determinados para o atendimento ao público, para que se possam tomar as devidas providências.

Capítulo IX

Disposições finais e gerais

Art. 24º - Os casos omissos e atípicos serão resolvidos pela CAEX e Coordenação de Curso, no que couber a cada área de competência.

Art.25º -Este Regimento entrará em vigor na data de sua aprovação, revogadas as disposições em contrário.

Aprovado no Colegiado do Curso de Nutrição 01/12/2022

APÊNDICE C – REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES
DE FLEXIBILIZAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA
UFJF

Regulamento das atividades complementares de flexibilização do Curso
de Graduação em Nutrição da UFJF

Capítulo I

Definição

Art. 1º - A flexibilização curricular envolve atividades acadêmicas complementares previstas no projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição que permitem a participação dos discentes na construção de seu próprio currículo e que incentivem a produção de formas diversificadas e interdisciplinares do conhecimento (Regulamento Acadêmico de Graduação – RAG - 2016).

Art. 2º - As atividades de flexibilização estão em consonância com os Pareceres da Câmara de Educação Superior e Conselho Nacional de Educação que tratam das diretrizes específicas dos cursos de graduação e também com o previsto na matriz curricular constante do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição e no Regulamento Acadêmico da Graduação – RAG (2016) da Universidade Federal de Juiz de Fora.

Capítulo II

Das características gerais

Art. 3º - As atividades complementares de flexibilização curricular do Curso de Graduação em Nutrição devem possibilitar o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do acadêmico, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade e intersetorialidade, especialmente nas relações com a sociedade e com o ambiente de trabalho nas diversas áreas da atuação do nutricionista.

Capítulo III

Dos objetivos gerais das atividades de flexibilização curricular

Art. 4º - As atividades complementares de flexibilização curricular apresentam os seguintes objetivos:

I - Garantir a interação entre teoria e prática, contemplando as especificidades do Curso;

II - Contribuir para o desenvolvimento das habilidades e das competências inerentes ao exercício das atividades de formação;

III - Estimular práticas de estudo independentes e diversificar as experiências acadêmicas, visando ao desenvolvimento da autonomia profissional e intelectual do estudante;

IV - Expandir as perspectivas de construção do conhecimento, a partir de atividades acadêmico-científicas, de pesquisa e de extensão universitária, além de favorecer as relações interpessoais e o

desenvolvimento de habilidades humanas na convivência com os diferentes contextos sociais;

V- Permitir a flexibilidade, a diversidade, o dinamismo do conhecimento, da ciência e da prática profissional.

Capítulo IV

Da integralização da carga horária total

Art. 5º - As atividades de flexibilização curricular do Curso de Graduação em Nutrição fazem parte do currículo do Curso, e são obrigatórias em cumprimento do que dispõem as Diretrizes Curriculares, o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição e o Regulamento Acadêmico da Graduação – RAG/UFJF (2016), sendo a integralização dessa carga horária condição para a conclusão do Curso.

Parágrafo 1º: No Curso de Graduação em Nutrição da UFJF serão necessárias 150 horas de flexibilização, por meio de atividades de diversas naturezas definidas no PPC do Curso de Graduação em Nutrição, como atividades de ensino, pesquisa e extensão, organização e participação em eventos relacionados à área, monitoria, programas ou grupos de educação tutorial, empresa Junior, vivência ou treinamento profissional, publicações e produções intelectuais na área, entre outras. As atividades e critérios de flexibilização curricular estão descritos no Anexo A deste regulamento.

Parágrafo 2º: Estas ações devem ser realizadas do primeiro ao oitavo período, sendo requisito para o início dos estágios curriculares obrigatórios.

Capítulo V

Da documentação básica

Art. 6° - As horas de atividades de flexibilização somente serão validadas mediante a entrega dos comprovantes de realização dessas atividades dentro do prazo máximo fixado pela Coordenação de Curso em cronograma próprio.

Art. 7° - Para contabilização de horas de atividades de flexibilização, somente serão aceitos certificados ou declarações que contenham a carga horária do evento expressa no documento.

Parágrafo único – Os comprovantes de certificados e/ou declarações das atividades de flexibilização realizadas devem ser digitalizados/escaneados para compor o processo de flexibilização, seguindo as orientações da Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição. A pedido da Coordenação do Curso, o original poderá ser solicitado para conferência.

Capítulo VI

Das atribuições da Coordenação do Curso de Nutrição

Art. 8° - É de exclusiva competência da Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição:

-
- I - Divulgar as atividades de flexibilização específicas do Curso;
- II - Disponibilizar os formulários necessários à apresentação dos documentos comprobatórios das atividades de flexibilização dos acadêmicos;
- III – Analisar os documentos apresentados pelos acadêmicos e validá-los de acordo com este Regulamento e com o Regulamento Acadêmico de Graduação – RAG /UFJF (2016);
- IV – Julgar e emitir parecer sobre a pertinência dos pedidos de convalidação de horas de atividades de flexibilização não estipuladas neste regulamento;
- V - Atender os acadêmicos e facilitar o acesso às informações necessárias para o cumprimento das atividades de flexibilização curricular;
- VI – Contribuir, sempre que possível, com propostas para aperfeiçoamento das atividades de flexibilização curricular.

Capítulo VII

Dos acadêmicos

Art. 9º - Cabe ao acadêmico do Curso de Nutrição devidamente matriculado:

- I - Cumprir a carga horária de 150 horas de atividades de flexibilização curricular para integralização do curso;
- II - Buscar as orientações na Coordenação do Curso para o cumprimento da carga horária estipulada na matriz curricular do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição;

III – Apresentar os comprovantes de realização de atividades de flexibilização na Coordenação do Curso para validação dentro do prazo estipulado por esta;

IV - Os discentes preencherão um formulário a ser disponibilizado pela Coordenação do Curso na página oficial do Curso de Graduação em Nutrição, no qual relacionará as atividades com as respectivas cargas horárias pretendidas, que serão avaliadas pela Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição com base no anexo deste Regulamento.

Capítulo VIII

Da validação

Art. 10 - A Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição receberá dos acadêmicos os certificados comprobatórios das atividades de flexibilização para validação conforme calendário próprio, e encaminhará os processos individuais dos alunos à Coordenação de Assuntos e Registros Acadêmicos – CDARA para as devidas anotações no histórico escolar dos mesmos.

Art. 11 - Nos casos de ingresso no Curso de Graduação em Nutrição da UFJF por vagas ociosas, previstos no Regulamento Acadêmico da Graduação – RAG/UFJF (2016), ou por transferência *ex officio*, o discente deverá solicitar cômputo de opcionais, apresentando os comprovantes das atividades de flexibilização já realizadas anteriormente ao seu ingresso, que serão avaliadas pela Coordenação do Curso quanto à possibilidade de aproveitamento.

Parágrafo único – Caso os discentes de que trata o *caput* deste artigo não tenham realizado atividades de flexibilização em seu curso de

origem, ficarão sujeitos ao cumprimento da carga horária total estabelecida pela matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFJF.

Art. 12 –As atividades que estiverem em curso serão validadas após comprovação do cumprimento da carga horária, mediante comprovante de sua realização.

Art. 13 - Para os certificados em língua estrangeira, só serão validadas as certificações reconhecidas internacionalmente e para as demais certificações, devem ser consultados os órgãos competentes da UFJF.

Art. 14 - A representação estudantil computa carga horária, mediante apresentação à Coordenação do Curso de documento comprobatório da participação em entidade estudantil, de acordo com a carga horária máxima definida no anexo A.

Art. 15 - Quanto à participação em eventos discriminada neste regulamento, cabe ressaltar que, para cada título, somente serão contabilizadas 15 horas, mesmo que a carga horária especificada no documento seja superior.

Art. 16 - As atividades de Ligas Acadêmicas, GET (Grupo de Educação Tutorial), PET (Programa de Educação Tutorial) e Empresa Júnior não serão contabilizadas cumulativamente.

Art.17 – A carga horária utilizada para integralização da extensão não poderá ser utilizada para fins de cumprimento das atividades

complementares. Contudo, o excedente da carga horária em ACE (Atividade Curricular de Extensão) poderá ser computada como atividade complementar.

Art. 18. No caso de atividades específicas do Curso de Graduação em Nutrição, portanto não discriminadas no Regulamento Acadêmico de Graduação – RAG/UFJF (2016), mas incluídas no ANEXO A deste Regulamento, serão contabilizadas, no máximo, 60 horas.

Capítulo IX

Das disposições gerais e transitórias

Art. 19 - Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição;

Art. 20 - As alterações que se fizerem necessárias neste regulamento deverão ser discutidas e propostas pelo NDE e aprovadas pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 21 - O presente regulamento entra em vigor em conjunto com o novo projeto pedagógico.

Aprovado no Colegiado do Curso de Nutrição em 05/08/2022.

ANEXO A - Quadro-resumo das atividades previstas para a carga horária de flexibilização

Atividades previstas para a flexibilização curricular - Curso de Graduação em Nutrição/UFJF		Carga horária no período letivo	
Iniciação científica, extensão e monitoria (12 horas/semana)		60 horas por semestre	
Iniciação científica, extensão e monitoria (6 horas/semana)		30 horas por semestre	
Disciplinas optativas		Prefixada	
Estágio não obrigatório		Proporcional à carga horária limitando-se a 30 horas	
Grupo de Estudo (participação em grupo de Pesquisa Científica cadastrada)		30 horas	
Participação em Eventos	Congressos, Simpósio, Encontro e Semana Acadêmica	Apresentação de trabalho	15 horas por título
		Organização	15 horas por título
		Participação	Proporcional à carga horária limitando-se a 15 horas
	Seminário	Proporcional à carga horária, limitando-se a 15 horas	
	Colóquio		
	Festival		
	Palestra		
	Exposição		
	Oficina		
	Teleconferência ou similar		
Cursos			
Participação em programa ou grupo de educação tutorial (PET e GET)		60 horas por semestre	
Participação em Empresa Junior		60 horas por semestre	
Vivência profissional complementar na área de formação do curso		Proporcional a carga horária, limitando-se a 60 horas por semestre	
Treinamento profissional		60 horas por semestre	
Representação estudantil: na diretoria do Diretório Central dos Estudantes, Diretório Acadêmico de Nutrição		Proporcional a carga horária, limitando-se a 60 horas por semestre	
Certificação em língua estrangeira (certificações reconhecidas internacionalmente)		60 horas por certificação	

Cursos em língua estrangeira	Proporcional a carga horária, limitando-se a 30 horas por semestre
Palestrante em Eventos (Mesa redonda, minicurso, seminário e outros)	Proporcional à carga horária, limitando-se a 15 horas
Publicação científica em periódicos indexados ou capítulo de livro	30 horas por título, limitando-se a 60 horas por semestre
Ligas Acadêmicas (diretoria ou participação)	Proporcional à carga horária, limitando-se a 60 horas por semestre
Participação voluntária e eventual em atividades de extensão ou pesquisa	Proporcional à carga horária, limitando-se a 30 horas por semestre

APÊNDICE D – REGULAMENTO DA COE (COMISSÃO ORIENTADORA DE ESTÁGIOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO)

Regulamento da Comissão Orientadora De Estágios do Curso de
Graduação em Nutrição – COE NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I - DOS OBJETIVOS

Art. 1º - O Regulamento da Comissão Orientadora de Estágios do Curso de Graduação em Nutrição – COE Nutrição atende à Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o Estágio de estudantes, à Resolução nº 115/2014 do Conselho Setorial de Graduação, que versa sobre a constituição e as funções da Comissão Orientadora de Estágio (COE) nos cursos de graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora e às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, publicadas na Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 e no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição de 2023.

Parágrafo único - As normas deste regulamento deverão sempre estar em consonância com as resoluções e deliberações do Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD) da Universidade Federal de Juiz de Fora.

Art. 2º - O Regulamento da Comissão Orientadora de Estágios do Curso de Graduação em Nutrição - COE Nutrição, apresenta o seguinte objetivo:

I. Normatizar a composição e o funcionamento da Comissão Orientadora dos Estágios (COE) do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF).

CAPÍTULO II - DA ORGANIZAÇÃO

Art.2º -A COE Nutrição será constituída pelos seguintes membros:

- I. O coordenador do Curso de Graduação em Nutrição;
- II. 03 (três) docentes do Departamento de Nutrição, sendo um representante de cada área de estágio;
- III. 04 (quatro) nutricionistas do Departamento de Nutrição, sendo um representante de cada área de estágio e uma responsável pelas documentações de estágio.

§1º Os membros da COE Nutrição elegerão o presidente e o vice-presidente (que substitui o presidente em seus impedimentos) da comissão entre seus membros docentes, para um mandato de 02 (dois) anos, excluindo-se o coordenador do curso, através de votação por maioria, permitida a recondução por igual período.

§2º O Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição poderá ser substituído pelo Vice-coordenador nas atividades da COE.

§3º Os representantes docentes dos departamentos terão sua representação por um período de 02 (dois) anos, podendo ser reconduzidos. Após esse procedimento, serão nomeados através de Portaria assinada pela chefia do Departamento de Nutrição.

CAPÍTULO III - DAS COMPETÊNCIAS

Art.3º- Compete a COE Nutrição:

- I. Estabelecer normas para o desenvolvimento dos estágios obrigatórios e não obrigatórios;
- II. Programar e coordenar os estágios do Curso de Nutrição, em consonância com a Gerência de Estágios da Universidade Federal de Juiz de Fora;
- III. Estabelecer normas de avaliações dos estágios obrigatórios e não obrigatórios;
- IV. Definir critérios para a supervisão dos estágios obrigatórios e não obrigatórios;
- V. Selecionar instituições/unidades para estágios que ofereçam condições ao desenvolvimento do programa dos estágios obrigatórios;
- VI. Definir as atribuições dos docentes orientadores dos estágios o;
- VII. Observar o Regulamento Acadêmico da Graduação (RAG) da UFJF, a legislação do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) e a do Conselho Regional de Nutrição (CRN-9) no desenvolvimento dos estágios obrigatórios e não obrigatórios;
- VIII. Cumprir e fazer cumprir as normas e exigências dos estágios obrigatórios e não obrigatórios contidas no manual de estágio do curso de Nutrição;
- IV. Revisar e atualizar as normas e manual do estágio.

Art.4º- Compete à presidência da COE Nutrição:

- I. Representar a Comissão Orientadora dos Estágios na Gerência de Estágios (PROGRAD) e nos diversos órgãos da UFJF;

-
- II. Convocar e presidir reuniões ordinárias e extraordinárias;
 - III. Fazer encaminhamentos e solicitações necessários ao desenvolvimento dos estágios aos órgãos competentes;
 - IV. Acompanhar a distribuição dos discentes pelas diversas áreas e locais de estágio;
 - V. Receber reivindicações por parte de coordenadores e discentes e, se for o caso, apresentá-las para a apreciação da COE e/ou às instâncias superiores da Universidade para encaminhamento de propostas e soluções;
 - VI. Acompanhar e interferir, se necessário, no andamento dos estágios, a partir das deliberações da COE;
 - VII. Acompanhar a organização semestral do cronograma dos estágios de acordo com calendário letivo da UFJF;
 - VIII. Garantir que seja realizada uma reunião semestral para avaliação e informação acerca do andamento dos estágios.

Art.5º- Compete à vice-presidência da COE Nutrição:

- I. Substituir o presidente em casos de ausência justificada e em processo de férias;
- II. Auxiliar o presidente da COE nas diversas atividades e representações quando for solicitado.

Art.6º - Compete ao Coordenador do curso de Nutrição:

- I. Acompanhar e participar das decisões da COE;
- II. Atuar como interlocutor entre os discentes, professores e a COE;
- III. Organizar, junto às TAES membros da COE, as matrículas dos alunos nas disciplinas de estágio.

Art.7º- Compete aos professores membros da COE:

- I. Coordenar o estágio da área por ele representada;
- II. Atuar como interlocutor entre as áreas dos estágios e seus respectivos professores orientadores com a COE;
- III. Convocar possíveis estagiários para reunião de esclarecimento das normas e condutas para a realização do estágio;
- IV. Participar de reuniões com a unidade concedente quando necessário.

Art.8º- Competem às TAEs nutricionistas da COE:

- I. Estabelecer contato com as unidades concedentes para confirmação das vagas e requisitos para o estágio;
- II. Avaliar se as unidades concedentes apresentam condições adequadas para a realização dos estágios;
- III. Manter contato contínuo com os nutricionistas ou responsáveis das unidades concedentes;
- IV. Participar, juntamente com os professores e possíveis estagiários, de reunião de esclarecimento sobre normas e condutas para a realização do estágio;
- V. Orientar e acompanhar o processo de documentação para a realização dos estágios;
- VI. Participar de reuniões com a unidade concedente quando necessário;
- VII. Acompanhar as atividades desenvolvidas pelos estagiários;
- VIII. Organizar, junto à coordenação, as matrículas dos alunos nas disciplinas de estágio;

IX. Realizar atualização do manual de estágio semestralmente;

X. Fazer cumprir as orientações do manual de estágio.

Art.9º- As normas para o desenvolvimento dos estágios obrigatórios e não obrigatórios serão estabelecidos em regimento específico.

CAPÍTULO IV - DO FUNCIONAMENTO

Art.10º- A COE Nutrição reunir-se-á, ordinariamente, uma vez a cada semestre, nas dependências do Departamento de Nutrição ou em outro local pré-determinado. Também poderão ocorrer reuniões extraordinárias através da convocação do presidente ou de solicitação de no mínimo 50% (cinquenta por cento) de seus membros, conforme o Regimento Geral da UFJF.

§1º As reuniões serão convocadas por escrito, com sua respectiva pauta, por e-mail ou por telefone, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

§2º As reuniões serão secretariadas por uma TAE nutricionista, ou por substituto em sua ausência, que redigirá a ata. Esta deverá ser encaminhada por e-mail para cada membro da COE-Nutrição, para leitura prévia e, se aprovada, deverá ser assinada eletronicamente, pelos presentes, no Sistema Eletrônico de Informação SEI/UFJF.

§3º Qualquer assunto de interesse da COE Nutrição e/ou dos estagiários deverá ser apresentado por escrito, em memorando endereçado ao presidente e protocolado junto à secretaria do

Departamento de Nutrição, nos horários determinados para o atendimento ao público, para que se possam tomar as devidas providências.

CAPÍTULO V - DISPOSIÇÕES FINAIS E GERAIS

Art. 11° - Os casos omissos neste Regulamento serão resolvidos pela COE Nutrição, respeitando às disposições legais e vigentes.

Art. 12° - Este Regulamento entrará em vigor a partir da sua aprovação pela COE Nutrição, Departamento de Nutrição/UFJF e Colegiado do Curso de Nutrição.

Aprovado em reunião da COE em 27/07/2022

Aprovado no Departamento de Nutrição em 03/08/2022

Aprovado no Colegiado do Curso de Nutrição em 05/08/2022