

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Projeto Pedagógico do Curso de NUTRIÇÃO
UFJF-Campus Governador Valadares

ADMINISTRAÇÃO UNIVERSITÁRIA

REITOR

Profa. Dra. Girlene Alves da Silva

VICE-REITORA

Prof. Dr. Telmo Mota Ronzani

PRÓ-REITORA DE GRADUAÇÃO

Profa. Dra. Kátiuscia Cristina Vargas Antunes

PRÓ-REITORA ADJUNTA DE GRADUAÇÃO

Profa. Dra. Beatriz Francisco Farah

DIRETOR GERAL DO CAMPUS GOVERNADOR VALADARES

Prof. Dr. Ângelo Márcio Leite Denadai

DIRETOR DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA VIDA

Prof. Dr. Leandro de Moraes Cardoso

COORDENADORA DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Profa. Dra. Kellem Regina Rosendo Vincha

VICE-COORDENADOR DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Prof. Dr. Fernando Eustáquio de Matos Junior

CHEFE DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Prof. Dr. Simonton de Andrade Silveira

VICE-CHEFE DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Profa. Dra. Daniela Corrêa Ferreira

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO - UFJF/GV

Profa. Dra. Angélica Cotta Lobo Leite Carneiro

Profa. Dra. Daniela Corrêa Ferreira

Prof. Dr. Fernando Eustáquio de Matos Junior

Profa. Dra. Gisele Queiroz Carvalho

Profa. Dra. Kellem Regina Rosendo Vincha

Profa. Dra. Maria Anete Santana Valente

COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO - UFJF/GV

Profa. Dra. Alda Maria Soares Silveira

Nutricionista Mestre Danielle Negri Ferreira

Profa. Dra. Mariana de Melo Casal

Profa. Dra. Kellem Regina Rosendo Vincha

Prof. Dr. Simonton de Andrade Silveira

Currículo aprovado pela Resolução CONGRAD/UFJF nº 84, de 11 de julho de 2023, com alterações na sua matriz curricular em 2026.

Aprovado pelo Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora, Campus Governador Valadares, em 03 de novembro de 2025, e pela Câmara Departamental do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Juiz de Fora, Campus Governador Valadares, em 17 de novembro de dezembro de 2025.

SUMÁRIO

1. DENOMINAÇÃO DO CURSO	3
2. INTRODUÇÃO	3
3. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O CURSO	6
I. PÚBLICO-ALVO	6
II. QUANTIDADE DE VAGAS	6
III. PROCESSO SELETIVO	6
IV. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO	6
V. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR.....	7
VI. AUTORIZAÇÃO DO CURSO	7
VII. RECONHECIMENTO DO CURSO.....	7
VIII. RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO DE CURSO	8
4. O PROJETO PEDAGÓGICO.....	8
I. CONCEPÇÃO GERAL.....	8
II. PERFIL PROFISSIONAL.....	10
III. PRINCIPAIS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	12
IV. ESTRUTURA CURRICULAR.....	13
V. PESQUISA CIENTÍFICA	22
VI. EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	23
VII. ESTÁGIO SUPERVISIONADO	26
VIII. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	30
IX. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	31
X. EMENTÁRIO	33
XI. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	93
XII. REOFERTA DE DISCIPLINAS.....	94
XIII. ADAPTAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO	95
XIV. DIPLOMAÇÃO	95
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	96

1. DENOMINAÇÃO DO CURSO

Curso de Graduação em Nutrição – Bacharelado.

2. INTRODUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

O município de Governador Valadares é o nono município mais populoso do estado de Minas Gerais e o primeiro de sua mesorregião e microrregião. De acordo com o Censo Demográfico de 2022, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a cidade possuía 257.171 (duzentos e cinquenta e sete mil e cento e setenta e um) habitantes. A população estimada para 2025 foi de 266.561 (duzentos e sessenta e seis mil e quinhentos e sessenta e um) habitantes. A maior parte da população, 96% (noventa e seis por cento), vive na zona urbana, em cerca de 70 (setenta) mil domicílios particulares permanentes. É um polo econômico do Vale do Rio Doce, exercendo importante influência sobre o leste e nordeste de Minas Gerais e alguns municípios do estado do Espírito Santo e da Bahia. O Produto Interno Bruto (PIB) da cidade é o 17º (décimo sétimo) maior do Estado, destacando-se a área de prestação de serviços e pecuária. Situada a 324 (trezentos e vinte e quatro) quilômetros de Belo Horizonte, a cidade é cortada pela ferrovia BH-Vitória. Fundada em 1938, sua história remonta a ocupação do Vale do Rio Doce por militares, no século XIX, como estratégia de guerra ofensiva aos índios Botocudos. A cidade é particularmente conhecida pelo contingente de emigrantes para os Estados Unidos, com perspectiva de melhoria de vida.

A fim de oportunizar aos jovens o acesso a uma educação pública de qualidade nesta região, preparando-os para alavancar para o desenvolvimento humano, social, econômico e profissional, a UFJF se instala em Governador Valadares, iniciando suas atividades no dia 19 de novembro de 2012. Atualmente, oferece 850 (oitocentas e cinquenta) vagas anuais em 10 (dez) cursos de graduação presenciais: Administração, Ciências Contábeis, Ciências Econômicas, Direito, Educação Física, Farmácia, Fisioterapia, Medicina, Nutrição e Odontologia – opções também ofertadas na sede. A relação de cursos foi acordada, conforme a demanda regional, entre o MEC, a UFJF e a Prefeitura de Governador Valadares. A fim de atender a nova demanda, foram contratados gradualmente 493 (quatrocentos e noventa e três) servidores federais: 297 (duzentos e noventa e sete) professores e 193 (cento e noventa e três) técnicos administrativos em educação.

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

Hoje, a UFJF conta com 18 (dezoito) unidades acadêmicas, oferece 93 (noventa e três) cursos de graduação, 36 (trinta e seis) de mestrado e 17 (dezesete) de doutorado, além de cursos de Educação Básica, através do Colégio de Aplicação João XXIII. Além dos cursos oferecidos pela UFJF nas modalidades de graduação e pós-graduação, a Instituição, em parceria com o governo das esferas municipal, estadual e federal, desenvolve o programa de Educação a Distância (EAD), visando à universalização e democratização do acesso ao conhecimento. Nessa modalidade, são oferecidos 7 (sete) cursos de graduação e 4 (quatro) cursos de pós-graduação lato sensu, através

do sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB). Considerada uma das maiores Universidades do sudeste do Estado, conta hoje com aproximadamente 20.000 (vinte mil) estudantes, 1.000 (mil) professores e 1.150 (um mil, cento e cinquenta) técnicos administrativos educacionais.

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

3. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O CURSO

I. PÚBLICO-ALVO

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

II. QUANTIDADE DE VAGAS

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

III. PROCESSO SELETIVO

De acordo com o Regimento Acadêmico de Graduação (RAG), aprovado pela Resolução nº 23/2016, do Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD), o ingresso nos cursos da UFJF, se dá:

- a. por processo seletivo público de ingresso originário;
- b. para o segundo ciclo em cursos de dois ciclos;
- c. para obtenção de nova graduação na mesma ABI;
- d. pelos programas de convênio;
- e. por transferência de aceitação obrigatória;
- f. para refugiados políticos;
- g. por vagas ociosas, para os cursos presenciais, de acordo com edital específico.

IV. JUSTIFICATIVA PARA A OFERTA DO CURSO

Considerando o contexto socioeconômico e cultural, e o quadro epidemiológico de saúde regional no qual o município de Governador Valadares está inserido, com toda a sua conjuntura e problemática atual, o Nutricionista vem atender as demandas e expectativas de desenvolvimento em saúde e, pela interdisciplinaridade, contribuir com os esforços de outros cursos também

existentes na Instituição, na promoção da saúde, no combate à pobreza e as desigualdades sociais na região. Dessa forma, a população valadarenses e das cidades vizinhas serão beneficiadas sobremaneira com os estudantes da UFJF e com os futuros profissionais, os quais serão estimulados a se comprometerem com a realidade que os cercam, de forma ética e solidária.

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

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

V. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

- a. Integralização curricular: 5 (cinco) anos - 10 (dez) semestres letivos.
 - Tempo mínimo: 5 (cinco) anos – 10 (dez) semestres letivos
 - Tempo médio: 5,5 (cinco e meio) anos – 11 (onze) semestres letivos
 - Tempo máximo: 8 (oito) anos – 16 (desesseis) semestres letivos
- b. Carga horária total: 3.675 (três mil, seiscentas, e setenta e cinco) horas.

VI. AUTORIZAÇÃO DO CURSO

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

VII. RECONHECIMENTO DO CURSO

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

VIII. RENOVAÇÃO DE RECONHECIMENTO DE CURSO

Renovado pelo MEC, conforme Portaria nº 497, de 05 de agosto de 2025, publicado no DOU, seção 1, nº 147, de 06 de agosto de 2025.

4. O PROJETO PEDAGÓGICO

I. CONCEPÇÃO GERAL

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

O presente PPC foi aprovado pela Câmara Departamental, pelo Colegiado do Curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, e pelo Conselho Setorial de Graduação, conforme a Resolução CONGRAD/UFJF nº 84, de 11 de julho de 2023, com ajustes realizados no ano de 2026.

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

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

Por determinação lógica e legal (Lei nº 8.234/1991 e Resolução do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior - CNE/CES nº 05/2001), o Nutricionista é o profissional devidamente “... capacitado a atuar, buscando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para

a promoção, manutenção e recuperação da saúde...” e que deve ainda “...contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS)”.

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

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

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

II. PERFIL PROFISSIONAL

De acordo com a Lei nº 8.234/1991, o Nutricionista é o profissional de saúde, que independente da área de atuação, seja egresso e portador de diploma de cursos oficiais e reconhecidos de graduação em Nutrição, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da respectiva área de atuação profissional.

Seguem as atividades privativas do profissional:

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

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

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

- j. Análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;
- k. Participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Considerando suas atribuições supracitadas e as características da Ciência da Nutrição, o Nutricionista é, portanto, o *“profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”*(Resolução CNE/CES nº 05/2001).

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

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

O profissional formado no Curso contará com grandes possibilidades de inserção e intervenção profissional na área da atenção básica à saúde individual e coletiva, uma vez que o município e as regiões circunvizinhas apresentam grande necessidade de serviços técnicos e especializados na área de saúde pública. No entanto, independentemente deste destaque, poderá atuar em qualquer uma das áreas da Nutrição, já que os ciclos de disciplinas profissionalizantes e de estágios obrigatórios são coerentes com as áreas de atuação do Nutricionista, dispostas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº600/2018.

Dessa maneira, maneira, o egresso poderá escolher, conforme seu interesse e afinidade, as áreas 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, Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão. Entre as áreas de atuação profissional, destacam-se segmentos como hotelaria, restaurantes comerciais, consultorias em nutrição — tanto em nível industrial quanto domiciliar —, além da supervisão e da gestão de programas governamentais de alimentação e nutrição. Esses campos ainda não são plenamente explorados, mas apresentam crescimento contínuo e significativo.

III. PRINCIPAIS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A dinâmica curricular do curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, busca compatibilizar a formação generalista, humanista e crítica do acadêmico, e dotar o profissional Nutricionista dos conhecimentos requeridos para o exercício das suas competências e habilidades, determinadas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 05/2001). Neste sentido, os princípios norteadores da organização curricular foram desenvolvidos considerando-se os fundamentos éticos-políticos, epistemológicos e didático-pedagógicos descritos abaixo.

1. Fundamentos Éticos-Políticos

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

2. Fundamentos Epistemológicos

Neste contexto, o curso de Nutrição foi fundamentado em bases epistemológicas voltadas para a geração de conhecimentos sustentados pelo ensino, prática, intervenção e pesquisa, enfatizando a formação generalista e multiprofissional. Para tanto, esta dinâmica curricular foi construída em conformidade com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB/1996) e seus aspectos metodológicos: identidade, autonomia, diversidade, interdisciplinaridade, contextualização e flexibilidade; e na relação do curso com a sociedade na qual está inserido. Ressalta-se ainda a

preocupação com o constante exercício do analisar, do questionar, do sugerir novos rumos para os experimentos e experiências a serem vivenciadas pela comunidade acadêmica. Essa orientação configura-se no conhecimento voltado para a interdisciplinaridade e a busca da integração da Nutrição com um novo paradigma científico, o qual está voltado para a construção de uma sociedade mais solidária, que favoreça a promoção da saúde coletiva e individual.

3. Fundamentos Didático-Pedagógicos

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

IV. ESTRUTURA CURRICULAR

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

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

1. Ciências Biológicas e da Saúde:

- 1.1 Bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados
- 1.2 Estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos

2. Ciências Sociais, Humanas e Econômicas:

- 2.1 Determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais
- 2.2 Determinantes psicológicos, ecológicos, éticos e legais

- 2.3 Comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença
- 3. Ciências da Alimentação e Nutrição:
 - 3.1 Nutrição humana, dietética e terapia nutricional
 - 3.2 Processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos
 - 3.3 Nutrição no processo saúde-doença
- 4. Ciências dos Alimentos:
 - 4.1 Composição, propriedades e transformações dos alimentos
 - 4.2 Higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos

A matriz curricular é composta por 10 (dez) períodos, perfazendo um total de 4000 (quatro mil) horas. Nela estão contidas as exigências quanto às disciplinas obrigatórias e eletivas, ao estágio supervisionado obrigatório, atividades curriculares de extensão, ao trabalho de conclusão de curso, às atividades complementares e os prazos para integralização dos componentes curriculares exigidos. Em cada período, são apresentadas as disciplinas, a carga horária total e, quando houver, o(s) pré-requisito(s).

As disciplinas básicas e profissionalizantes obrigatórias totalizam 3.495 (três mil, quatrocentos e noventa e cinco) horas, e estão distribuídas nos 10 (dez) períodos do curso, contendo uma sequência organizacional sugerida para formação profissional.

As disciplinas eletivas, complementares à formação acadêmica, podem ser cursadas ao longo do curso, a critério do(a) aluno(a); a exigência é o cumprimento de, no mínimo, 50 (cinquenta) horas.

Os três estágios supervisionados obrigatórios: Alimentação para Coletividades, Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva, como previstos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 05/2001), totalizam 810 (oitocentas e dez) horas, o que corresponde a 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso. Os quais estão previstos a partir dos dois últimos períodos do curso.

O trabalho de conclusão de curso será cumprido sob a forma de duas disciplinas, a saber: Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I e II, que totalizam 45 (quarenta e cinco) horas, sendo 30 (trinta) horas para TCC I e 15 (quinze) para TCC II. Durante o TCC I, no 7º (sétimo) período, o(a) aluno(a) irá elaborar um projeto, bem como iniciar o seu desenvolvimento, caso possível. Na disciplina de

TCC II, no 9º (nono) período, o(a) discente apresentará seu trabalho, perante uma banca examinadora.

As atividades complementares, de caráter obrigatório, têm como finalidade a vivência do(a) aluno(a) em atividades extracurriculares relacionadas à formação profissional. Os discentes deverão cumprir um total de 55 (cinquenta e cinco) horas de atividades complementares, as quais poderão ser realizadas a partir do primeiro semestre do curso.

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

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

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

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

Períodos	Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
		T	P	E	Total	
1º	Anatomia Humana Sistêmica	30	30	-	60	-
	Biologia Celular	45	-	-	45	-
	Agroecologia	15	15	15	30	-
	Composição de Alimentos	45	-	-	45	-
	Introdução à Nutrição	30	-	-	30	-
	Método Científico	30	-	-	30	-
	Sociologia da Saúde	45	-	-	45	-

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
 UFJF - CAMPUS GOVERNADOR VALADARES

	Introdução à Química para Nutrição	30	-	-	30	-
Total período		270	45	15	315	
Total acumulado		270	45	15	315	
2°	Bioquímica I	60	30	-	90	Biologia Celular
	Diversidade e Morfologia de Plantas Alimentares e Medicinais	15	15	6	30	Biologia Celular
	Bioestatística	60	-	-	60	-
	Microbiologia Básica	30	30	-	60	Biologia Celular
	Histologia e Embriologia Básicas	30	30	-	60	-
	Sistemas Alimentares	30	-	-	30	Agroecologia
	Sistemas de Saúde	30	-	-	30	-
Total período		255	105	6	360	
Total acumulado		525	150	21	675	
3°	Epidemiologia Geral	30	-	-	30	Bioestatística
	Fisiologia Básica	30	30	-	60	Biologia Celular / Anatomia Humana Sistêmica / Bioquímica I
	Fundamentos de Imunologia	30	15	-	45	Biologia Celular
	Alimentação e Cultura	30	-	-	30	Sociologia da Saúde
	Técnica Dietética	30	30	-	60	Composição de Alimentos
	Avaliação Nutricional I	30	30	8	60	Bioestatística
	Genética	45	-	-	45	Biologia Celular
Total período		225	105	8	330	
Total acumulado		750	255	29	1005	
4°	Microbiologia de Alimentos	30	30	-	60	Microbiologia Básica
	Educação Alimentar e Nutricional	30	30	-	60	Alimentação e Cultura / Sistemas Alimentares
	Farmacologia	45	-	-	45	Fisiologia Básica
	Avaliação Nutricional II	30	30	-	60	Avaliação Nutricional I
	Nutrição e Metabolismo	60	0	-	60	Fisiologia Básica
	Planejamento de Cardápios	30	45	-	75	Técnica Dietética
Total período		225	135	0	360	
Total acumulado		975	390	29	1365	

5°	Ética e Bioética	30	-	-	30	-
	Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição	30	30	-	60	Planejamento de Cardápios
	Nutrição do Adulto e do Idoso	30	30	-	60	Avaliação Nutricional II / Planejamento de Cardápios / Nutrição e Metabolismo
	Parasitologia	30	15	-	45	Fundamentos de Imunologia
	Patologia	45	-	-	45	Histologia e Embriologia Básicas / Fisiologia Básica
	Genômica Nutricional	30	-	-	30	Genética / Nutrição e Metabolismo
	Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária	60	-	10	60	Microbiologia de Alimentos
	Epidemiologia Nutricional	45	-	-	45	Epidemiologia Geral
Total período		300	75	10	375	
Total acumulado		1275	465	39	1740	
6°	Nutrição Materno-Infantil	45	30	15	75	Nutrição do Adulto e do Idoso
	Gestão de Serviços de Alimentação	90	-	-	90	Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição / Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária / Planejamento de Cardápios
	Análise de Alimentos	30	30	-	60	Composição de Alimentos / Bioquímica I
	Nutrição em Saúde Pública	45	30	-	75	Epidemiologia Nutricional
	Nutrição Clínica Hospitalar	30	15	-	45	Nutrição do Adulto e do Idoso
Total período		240	105	15	345	
Total acumulado		1515	570	54	2085	
7°	Nutrição da Criança e do Adolescente	30	15	-	45	Nutrição Materno-Infantil
	Trabalho de Conclusão de Curso I	30	-	-	30	Nutrição Clínica Hospitalar / Gestão de Serviços de

						Alimentação / Nutrição em Saúde Pública
	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	30	30	-	60	Nutrição do Adulto e do Idoso
	Tecnologia de Alimentos	30	30	-	60	Microbiologia Básica
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	60	30	-	90	Nutrição Clínica Hospitalar / Patologia
Total período		180	105	0	285	
Total acumulado		1695	675	54	2370	
8°	Empreendedorismo e Marketing	30	-	-	30	Nutrição em Saúde Pública / Gestão de Serviços de Alimentação / Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	30		-	30	Nutrição em Saúde Pública
	Nutrição Clínica em Pediatria	30	-	-	30	Nutrição da Criança e do Adolescente
	Dietoterapia Ambulatorial	-	30	30	30	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	60	30	-	90	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
	Terapia Nutricional em Situações Especiais	30	-	-	30	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
	Psicologia	60	-	-	60	-
Total período		240	60	0	300	
Total acumulado		1935	735	84	2670	
9°	Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação para Coletividades	-	270	-	270	Empreendedorismo e Marketing / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição / Nutrição Clínica em Pediatria / Dietoterapia Ambulatorial / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Terapia Nutricional em Situações Especiais / Psicologia / Ética e bioética / Parasitologia / Análises de Alimentos / Tecnologia de alimentos / Nutrição

						em Esporte e Exercício Físico / Trabalho de Conclusão de Curso I
	Trabalho de Conclusão de Curso II	15	-	-	15	Trabalho de Conclusão de Curso I
Total período		15	270	-	285	
Total acumulado		1950	1005	84	2955	
10°	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica	-	270	-	270	Empreendedorismo e Marketing / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição / Nutrição Clínica em Pediatria / Dietoterapia Ambulatorial / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Terapia Nutricional em Situações Especiais / Psicologia / Ética e bioética / Parasitologia / Análises de Alimentos / Tecnologia de alimentos / Nutrição em Esporte e Exercício Físico / Trabalho de Conclusão de Curso I
	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	-	270	-	270	Empreendedorismo e Marketing / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição / Nutrição Clínica em Pediatria / Dietoterapia Ambulatorial / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Terapia Nutricional em Situações Especiais / Psicologia / Ética e bioética / Parasitologia / Análises de Alimentos / Tecnologia de alimentos / Nutrição em Esporte e Exercício Físico / Trabalho de Conclusão de Curso I

Total período		0	540	0	540	
Total acumulado		1950	1545	84	3495	
Atividades Complementares		-	-	-	55	
Disciplinas Eletivas		-	-	-	50	
Ações Curriculares de Extensão		-	-	-	400	
TOTAL					4000	

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

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

a. Área de Alimentos e Alimentação para Coletividade

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

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

b. Área de Nutrição Clínica

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

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

c. Área de Nutrição em Saúde Coletiva

Disciplinas	Carga Horária				Pré-requisitos
	T	P	E	Total	

Emergências em Saúde Pública Aplicada ao Sistema Único de Saúde	30	-	-	30	Epidemiologia Geral
Prática Clínica Baseada em Evidências	30	-	-	30	Epidemiologia Geral
Intervenções Coletivas	15	15	-	30	Educação Alimentar e Nutricional
Métodos para Avaliação da Qualidade da Dieta	30	-	-	30	-
Nutrição e Saúde Bucal	30	-	-	30	-
Formação Integradora em Saúde	45	-	-	45	-
Tópicos Especiais em Políticas de Saúde	30	-	-	30	-
Fitoterapia no Âmbito da Atenção Nutricional e Aplicações em Pediatria	30	-	-	30	-
Obesidade Infantil	30	30	-	60	-
Genômica Nutricional no Contexto da Epidemiologia	30	-	-	30	Genômica Nutricional

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

d. Transdisciplinar

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

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

e. Área Básica

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

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

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

- Disciplinas obrigatórias (incluindo Estágios e TCC)	3495 h
- Disciplinas obrigatórias (sendo 84 h consideradas de extensão)	2.640 h
- Estágios Curriculares Supervisionados.....	810 h

- Trabalho de Conclusão de Curso.....	45 h
- Atividades Curriculares de Extensão (sendo 316 h de ações de Extensão.....	400 h
- Atividades Complementares.....	55 h
- Disciplinas Eletivas.....	50 h
TOTAL.....	4.000 h

Período para integralização: Mínimo: 10 períodos

Máximo: 15 períodos

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

V. PESQUISA CIENTÍFICA

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

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

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

De forma geral, a política de pesquisa do Departamento de Nutrição, *Campus Governador Valadares*,

apresenta os seguintes objetivos:

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

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

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

VI. EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

A extensão é parte indispensável do pensar e do fazer universitário. Nesse sentido, a extensão universitária deve se constituir como prática acadêmica que objetiva articular a Universidade, de forma indissociável, em suas atividades de ensino e pesquisa, com as demandas da sociedade.

A prática acadêmica de Extensão se configura como parte do currículo do curso através da Atividades Curriculares de Extensão (ACE). Desta forma, as ACE são componentes curriculares, sendo parte integrante do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (PPC), o qual estabelece, em conformidade com a legislação vigente, o cumprimento de 10%, no mínimo, da carga horária total

de ACE para integralização do curso, ou seja 400 (quatrocentas horas). A carga horária indicada é estabelecida de forma distinta aos demais componentes curriculares obrigatórios previstos nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação.

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

As ACE têm como objetivos:

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

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

- Programa: conjunto articulado de projetos que integre, preferencialmente, as atividades de pesquisa e ensino às ações de extensão.
- Projeto: ação processual de caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico, com objetivo específico e prazo determinado.
- Cursos e Oficinas: ação pedagógica, de caráter teórico e/ou prático, presencial ou à distância, planejada e organizada de modo sistemático, com prazo e critérios de avaliação definidos e destinada à comunidade externa, sem pré-requisitos de formação acadêmica específica, preferencialmente.
- Evento: ação que implica a apresentação e/ou exibição pública do conhecimento ou

produto cultural, artístico, esportivo, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela UFJF.

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

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

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

O PPC do curso de Nutrição prevê a oferta de 84h de carga horária de extensão em disciplinas obrigatórias e até 55h em disciplinas eletivas. Conforme legislação vigente, as disciplinas extensionistas deverão incluir um programa ou projeto que contemple as ACE previstas. Além das 84h já previstas em disciplinas, os estudantes deverão realizar 316 h de ações de extensão vinculadas a projetos e/ou programas especiais com interface extensionista.

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

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

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

Assim, o curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, busca ofertar, acompanhar e avaliar práticas extensionistas, favorecendo o estabelecimento de parcerias comprometidas com a missão de formar cidadãos críticos, capazes de pensar, entender os problemas do cotidiano para o enfrentamento dos mesmos, de maneira integrada e afinada com as realidades loco regionais; capazes de situar-se diante de suas necessidades e ofertas, buscando a construção do conhecimento com qualidade para a transformação de realidades.

VII. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

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

Os estágios deverão atender à legislação vigente sobre o tema, notadamente os preceitos da Lei nº 11.788/2008, da Resolução CNE/CES nº 05/2001, da Resolução UFJF/CONGRAD nº 23/2016 (RAG), da Resolução nº 115/2014 da UFJF/CONGRAD (Constituição e as funções da Comissão Orientadora de Estágio da UFJF), da Resolução nº 46/2023 UFJF/CONGRAD, da Resolução CFN nº 599/2018 (Código de Ética do Nutricionista), da Resolução CFN nº 600/2018, e da Resolução CFN nº 698/2021.

Existem duas modalidades de estágio: o estágio obrigatório ou curricular e não obrigatório ou extracurricular. O estágio obrigatório é aquele previsto no currículo pleno do curso e cuja carga

horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma. O estágio não-obrigatório refere-se ao estágio desenvolvido como atividade complementar opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória do curso.

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

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

ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

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

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

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

Como descrito na Resolução CFN nº 600/2018, seguem as atividades que podem ser desempenhadas pelo Nutricionista nas três grandes áreas:

“- Nutrição em Alimentação Coletiva - Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição em Alimentação Coletiva: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

- Nutrição Clínica - Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica: prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; prescrever suplementos nutricionais; solicitar exames laboratoriais; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio.

- Nutrição em Saúde Coletiva - Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de Nutrição em Saúde Pública: organizar, coordenar, supervisionar e avaliar os serviços de nutrição; prestar assistência dietoterápica e promover a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, e em consultório de nutrição e dietética; atuar no controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; participar de inspeções sanitárias.”

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

Os técnicos de nível superior — nutricionistas do Departamento de Nutrição — atuam nos estágios por meio do contato com as unidades concedentes, da formalização de convênios, do levantamento de vagas, da distribuição, da elaboração de roteiros e da orientação aos estudantes quanto ao início das atividades nos diferentes campos de estágio.

O(a) professor(a) Orientador(a) avaliará o estagiário com a participação dos Supervisores. A avaliação acontecerá durante todo o período do estágio. Ao final do estágio, para o fechamento da nota, o estagiário entregará a documentação exigida por cada área de estágio, de acordo com o Regulamento do Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*. Será atribuída uma nota de 0 (zero) a 100 (cem) após cumprir integralmente a carga horária prevista para o estágio correspondente. A aprovação do estagiário estará condicionada ao

cumprimento da carga horária total do estágio e à média final igual ou superior a 60 (sessenta) pontos.

ESTÁGIO NÃO-OBIGATÓRIO

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

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

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

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

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

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

COMISSÃO ORIENTADORA DE ESTÁGIO

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

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

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

VIII. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O trabalho de conclusão de curso é um componente curricular obrigatório do curso de Nutrição da UFJF, *Campus Governador Valadares*, consiste na sistematização, registro e apresentação de conhecimentos técnico-científicos, produzidos como resultado do trabalho de extensão, pesquisa e investigação científica. Essa atividade busca estimular a curiosidade e o espírito questionador do(a) acadêmico(a), fundamentais para o desenvolvimento da ciência.

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

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

O trabalho de conclusão de curso tem como finalidades:

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

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

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

Para realização do trabalho de conclusão de curso, o graduando deverá matricular-se nas disciplinas: Trabalho de Conclusão de Curso I (TCCI) com carga horária de 30 (trinta) horas; e Trabalho de Conclusão de Curso II com carga horária de 15 (quinze) horas. O TCC I é destinado à elaboração do projeto de pesquisa, e início do seu desenvolvimento, quando pertinente; o TCC II é destinado à apresentação e defesa do trabalho, perante uma banca examinadora.

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

A aprovação do graduando estará condicionada ao cumprimento da carga horária total das disciplinas e ao aproveitamento final igual ou superior a 60 (sessenta) pontos. Será avaliada a capacidade criadora e de pesquisa do graduando, quanto à organização, metodologia, conhecimento de técnicas e materiais, domínio das formas de investigação bibliográfica, bem como clareza e coerência na redação final do seu trabalho acadêmico. O(a) estudante será avaliado pelo(a) professor(a) orientador(a) e pela banca examinadora, conforme regramento estabelecido no Manual de Normatização do Trabalho de Conclusão de Curso.

IX. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

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

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

Objetivam a flexibilização da matriz curricular, a integração dos conteúdos teórico-práticos e o aprofundamento temático e interdisciplinar, possibilitando a construção do conhecimento e a formação crítico reflexiva do profissional para a realidade de atuação. Neste sentido, configuram-se como instrumentos para a aquisição de habilidades e competências previstas na legislação, para a formação do Nutricionista.

As atividades complementares estão descritas e normatizadas no Regulamento Acadêmico para Atividades Complementares à Graduação do Curso de Nutrição, *Campus Governador Valadares*. As atividades podem consistir na participação em projetos de iniciação científica ou à docência, projetos de extensão, programas de monitoria, programas de treinamento profissional, grupos de estudos, programa de educação tutorial (PET), empresa júnior, eventos técnicos e científicos, atividades de pesquisa e representações estudantis. Ainda, podem ser consideradas atividades complementares: estágios não obrigatórios, vivência profissional complementar na área de formação do curso, produções científicas e culturais, cursos de línguas. Outras atividades acadêmicas podem ser consideradas relevantes para a formação do(a) discente, desde que aprovada pelo Colegiado de Curso.

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

Para a integralização curricular, é necessária a comprovação de uma carga horária específica de atividades complementares de 55 (cinquenta e cinco) horas. A solicitação do cômputo da carga horária para fins de flexibilização curricular deverá ser realizada pelo(a) estudante após o cumprimento da carga horária exigida, por meio de requerimento específico, acompanhado da

documentação comprobatória. Após a validação pela Comissão e pela Coordenação do Curso, a carga horária será registrada no histórico escolar do(a) estudante.

X.EMENTÁRIO

1º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Anatomia Humana Sistêmica	-	60
EMENTA			
Introdução ao estudo da Anatomia Humana. Anatomia dos sistemas esqueléticos, articular, muscular, nervoso central, nervoso periférico, nervoso autônomo, digestório, circulatório, respiratório, urinário e genitais feminino e masculino.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana Básica. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. - DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana: Sistêmica e segmentar. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2011. - SPENCE, A. P. Anatomia Humana Básica. 2. ed. São Paulo: Manole, 1991. - ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C.; LÜTJEN-DRECOLL, E. Anatomia humana: atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 8. ed. São Paulo: Manole, 2016. - SOBOTTA, J. Sobotta: Atlas de Anatomia Humana. 23. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos: com a descrição dos ossos, juntas, músculos, vasos e nervos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009. - MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. - NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015. - WOLF-HEIDEGGER, G. Atlas de anatomia humana. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. - ABRAHAMS, P. H.; MARKS JR., S. C.; HUTCHINGS, R. Atlas colorido de anatomia humana de McMinn. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. - SCHUNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U. Prometheus, Atlas de anatomia: órgãos internos. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. - SCHUNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U. Prometheus, Atlas de anatomia: órgãos internos. 4. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. - TORTORA, G. J.; NIELSEN, M. T. Princípios de Anatomia Humana. 14. ed. Rio de 			

Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

- MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R. **Anatomia orientada para a clínica**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Biologia Celular	-	45
EMENTA			
Estudos dos constituintes e dos processos celulares sob os aspectos estrutural, ultra-estrutural, molecular e fisiológico.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - ALBERTS, B.; BRAY, D.; HOPKIN, K.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Fundamentos da Biologia Celular. Artmed, 3ª edição, 2017, 839p. - DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. Bases da Biologia Celular e Molecular. Guanabara Koogan, 4ª edição. 2006, Reimpressão 2012, 389p. - JUNQUEIRA, L. C; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. Guanabara Koogan, 9ª edição, 2012, 364p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - ALBERTS, B.; BRAY, D.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K. Biologia Molecular da Célula. Artmed, 6ª edição, 2017, 1428p. - CARVALHO, H.E.; RECCO-PIMENTEL, S.M. A Célula. Manole, 4ª edição, 2019. 624p. - COOPER, G.M. HAUSMAN, R.E. A Célula Uma Abordagem Molecular. Artmed, 3ª edição, 2007, 716p. - KIERSZENBAUM, A. L.; TRES, L.L. Histologia e Biologia Celular – Uma introdução a Patologia. Elsevier, 5ª edição., 2012, 699p. - LODISH, H.; BERK, A.; KAISER, C.A.; KRIEGER, M.; BRETSCHER, A; PLOEGH, H.; AMON, A. Biologia Celular e Molecular. Artmed, 7ª edição, 2014, 1210p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Introdução à Química para a Nutrição	-	30
EMENTA			
Estrutura do átomo e periodicidade química. Ligações químicas e funções inorgânicas. Reações químicas e estequiometria de reações. Abordagem geral do preparo de soluções e cálculo de concentrações. Estrutura geral e nomenclatura das principais funções orgânicas de importância no setor de alimentos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - BROWN, T. L.; LEMAY JR., H. E.; BURSTEN, B. E.; BURDGE, J. R. Química: A Ciência Central, 13ª Ed., Pearson Education Inc. 2017. - ATKINS, P.; JONES, L.; LAVERMAN, L. Princípios de Química: Questionando a Vida Moderna e o Meio Ambiente. Bookman Editora, 2018. - RUSSELL, J. B.; BROTTTO, M. E. (Coord.). Química geral. 2. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1994. 			

- KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M. Jr. **Química Geral e Reações Químicas**. Volume 1. 6ª Ed. São Paulo: Cengage Learning, c2016.
- SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. SNYDER, S. A. **Química orgânica**. Volume 1. 12. ed. Rio de Janeiro: LTC 2018.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- RUSSEL, J. B. **Química Geral**. Volume 2. 2a ED. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 1994.
- KOTZ, J. C.; TREICHEL, P. M. Jr. **Química Geral e Reações Químicas**. Volume 2. 6ª Ed. São Paulo: Cengage Learning, c2016.
- ATKINS, P.; SHRIVER, D. **Química Inorgânica**; 4ª Ed. Porto Alegre: Bookman, 2008.
- PAVANELLI, L. C. **Química Orgânica: funções e isometria**. São Paulo: Erica, 2019.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Introdução à Nutrição	-	30
EMENTA			
Universidade Pública Brasileira e a Universidade Federal de Juiz de Fora. Regulamento Acadêmico da Graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora. O curso de graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora – campus Governador Valadares. Inserção e adaptação na Universidade e na vida acadêmica. Introdução à extensão universitária. A evolução histórica da Nutrição. O curso de Nutrição no Brasil. O profissional Nutricionista e as entidades de classe: conselhos, sindicatos e associações. Áreas de atuação do nutricionista. Código de Ética do nutricionista. Guias alimentares: histórico e aplicações. Guia alimentar para a população brasileira.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira . 2ª ed., 1ª reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf			
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências . Brasília/DF: CFN. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res_600_2018.html			
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do nutricionista e dá outras providências . Brasília/DF: CFN. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			

- UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA. **Regimento acadêmico da graduação (RAG)**. Juiz de Fora, p.28. 2016.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA campus GOVERNADOR VALADARES. **Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição. Governador Valadares:** Departamento de Nutrição. Coordenação de Nutrição, 2015. 86p. Disponível em: <http://www.ufjf.br/nutricaoogv>.
- SAMPAIO, Sônia Maria Rocha, org. **Observatório da vida estudantil: primeiros estudos**. Salvador: EDFBA, 2011, 273p.
- ISAIA, Silvia Maria de Aguiar. **A universidade como lugar de formação**. Porto Alegre: EDPUCRS, 2011. 238p.
- COULON, A. **O ofício de estudante: a entrada na vida universitária**. Educação e Pesquisa, v. 43, n. 4, p. 1239-1250, 1 dez. 2017.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Agroecologia	-	30

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CAPORAL, F. R.; PETERSEN, P. **Agroecologias e políticas públicas na América Latina: o caso do Brasil**. Agroecología, v. 6, p. 63-74, 2012.
- MACHADO, A. T. Construção histórica do melhoramento genético de plantas: do convencional ao participativo. **Rev. Bras. de Agroecologia**. 9(1): 35-50 (2014).
- MONTEIRO, D.; LONDRES, F. **Pra que a vida nos dê flor e frutos: notas sobre a trajetória do movimento agroecológico no Brasil**. In: SAMBUICHI, R. H. R. et.al. (Orgs). A Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica no Brasil, Brasília: IPEA. 2017, p.53-

83.

- PETERSEN, P. F.; VON DER WEID, M. C. & FERNANDES, G. B. **Agroecologia: reconciliando agricultura e natureza. Informe Agropecuário**, Belo Horizonte, 30 (252): 1-9. 2009.
- WEZEL, A. et al. Agroecology as a science, a movement and a practice. A review. **Agronomy for Sustainable Development**, 29. pp. 503-515, 2009.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Método Científico	-	30
EMENTA			
Tipos de redação científica: relatório, trabalhos, projeto e informes científicos. Estrutura de relatórios, trabalhos científicos e estudos de caso. Normatização bibliográfica. As bases de dados científicos e a pesquisa bibliográfica. Leitura crítica de artigos científicos. Planejamento de um seminário.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - ANDRADE, M.A. Introdução da Metodologia do Trabalho Científico. 10 ed. SP: Atlas, 2010. - LAKATOS, E.M, MARCONI, M.A. Metodologia científica. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011. - SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23.ed.São Paulo: Cortez, 2011. [disponível na Biblioteca Virtual]. - GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 6a ed. São Paulo: Atlas, 2018. [disponível na Biblioteca Virtual]. - MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Metodologia científica. 7a ed. São Paulo: Atlas, 2017. [disponível na Biblioteca Virtual]. - MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. 8a ed. São Paulo: Atlas, 2019. [disponível na Biblioteca Virtual]. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - HULLEY, S.B.; CUMMINGS, S.R.; BROWNER, W.S.; GRADY, D.G.; NEWMAN, T.B. Delineando a pesquisa – uma abordagem epidemiológica. 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. - LAKATOS, E.M, MARCONI, M.A. Técnicas de Pesquisa. 1ed. São Paulo: Atlas, 2010. - LAKATOS, E.M, MARCONI, M.A. Fundamentos de Metodologia Científica. 1ed. São Paulo: Atlas, 2010. - LAKATOS, E.M, MARCONI, M.A. Metodologia do Trabalho Científico. 2ed. São Paulo: Atlas, 2012. - CANDIOTTO, C.; BASTOS, C.L.; CANDIOTTO, K.B.B. Fundamentos da Pesquisa Científica. 1ed. Belo Horizonte: Vozes, 2011. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Sociologia da Saúde	-	45
EMENTA			
O corpo e a saúde como construção social. Principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais no processo saúde-doença.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - CANGUILHEM, G. O Normal e o Patológico. 6ªed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2007. - FOUCAULT, Michel. O nascimento da Clínica. 7ªed Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2011. - GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989. - LE BRETON, David. A Sociologia do Corpo. Petrópolis: Vozes, 2006. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - ALVES, P. C; MINAYO, M. C. S. Saúde e doença: um olhar antropológico. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1994. - BOLTANSKI, Luc. As classes sociais e o corpo. 3ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2004. - CANESQUI, A. M; GARCIA, A. W. D. (org.) Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. - CANESQUI, A. M. (org.) Olhares sócioantropológicos sobre os adoecidos crônicos. São Paulo: HUCITEC, 2007. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
1º	Composição de Alimentos	-	45
EMENTA			
Introdução ao estudo da composição de alimentos. Tabelas de composição centesimal de alimentos. Rotulagem de alimentos e informação nutricional. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos. Valor nutricional dos grupos de alimentos: frutas, hortaliças, cereais e massas, leguminosas, carnes e derivados, leite e derivados, ovos, óleos e gorduras, açúcares. Compostos funcionais em alimentos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - PHILIPPI, S. T. Pirâmide de alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 1ª ed. Manole, 2007. 408 p. - COULTATE, T.P. Alimentos: a química de seus componentes. 3ª Edição. Porto Alegre: Artmed. 2004. 368 p. - ORNELLAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª edição, São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - CANDIDO, C. C., SANTOS, E. C., GAMES, G. M. O., CARELLE, A. C. Guia técnico de 			

nutrição e dietética. 1ª ed. Manole 2019.

- SILVA, A. B. **Técnica dietética**. 2ª ed. SAGAH, 2018.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8ª edição, São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.

2º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Bioestatística	-	60
EMENTA			
Variáveis, população e amostra. Técnicas de amostragem. Fases de um trabalho estatístico. Representação tabular e gráfica. Cálculo de tamanho amostral. Distribuições de frequência, medidas de tendência central e de dispersão. Distribuição normal. Correlação e regressão linear simples. Comparação entre dois grupos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - BLAIR, R. CLIFFORD E TAYLOR, RICHARD A. Bioestatística para ciências da saúde. Editora Pearson 2013 490 p ISBN 9788581431710. - MARTINEZ, Edson Zangiacomí. Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde. São Paulo Blucher 2015 1 recurso online ISBN 9788521209034. - VIEIRA, Sonia. Bioestatística tópicos avançados: testes não paramétricos, testes diagnósticos, medidas de associação e concordância. 4. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2018 1 recurso online 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - CASTANHEIRA, Nelson Pereira. Bioestatística. Contentus 2020 87 p ISBN 9786557452967. Recurso Online - PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de bioestatística. Pioneira Thompson Learning, 2004. 506 p. - CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e aplicações. Artmed, 2003. 255 p. - GLANTZ, S. A. Princípios de bioestatística. 7ª edição. McGraw-Hill, 2014. 320 p. - SCHUMACHER, Mendel. Bioestatística passo a passo. 2. Rio de Janeiro Thieme Revinter 2019 recurso online ISBN 9788554651725. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Bioquímica I	Biologia Celular	90
EMENTA			
Estudar a estrutura das principais macromoléculas, seu metabolismo no organismo humano, sua importância fisiológica, propriedades fundamentais, mecanismo e o fundamento da ação de algumas delas. Permite também introduzir discussão acerca de tópicos complementares referentes a assuntos que estejam relacionados com o conteúdo programático proposto.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - NELSON, D. L., & COX, M. M. (2020). Princípios de Bioquímica de Lehninger (7 ed.). Porto Alegre: Artmed. 			

- SMITH, C., MARKS, A. D., & LIEBERMAN, M. (2007). **Bioquímica médica básica de Marks** (2 ed.). (Â. d. Dutra, A. T. Wyse, C. S. Filho, E. Capp, I. S. Silva, L. N. Rotta, et al., Trads.) Porto Alegre: Artmed.
- FERRIER, D.R. e CHAMPE, P.C. **Bioquímica Ilustrada**, editora Artmed, 7ª ed. 2019.
- VOET, D. & VOET, J.G. **Bioquímica**, editora Artmed, São Paulo, 4a ed. 2013.
- NARDI, Mariane B. COMPRI. **Práticas de laboratório de bioquímica e biofísica: uma visão integrada** (2009). Guanabara Koogan

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BERG, J.M. et al. **Bioquímica** (2021). Guanabara Koogan, 9 ed.
- MARZZOCO, A. e TORRES, B.P. **Bioquímica Básica** (2017). Guanabara Koogan. 4 ed.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Diversidade e Morfologia de Plantas Alimentares e Medicinais	Biologia Celular	30

EMENTA

História da Botânica e da Fitoterapia. Sistemática e Taxonomia Vegetal. Coleções botânicas e conservação da biodiversidade. Célula e metabolismo vegetal. Pigmentos vegetais e metabólitos secundários de interesse para as ciências da saúde. Tecidos vegetais: características e funções. Diversidade morfológica em raízes, caules, folhas, flores, frutos e sementes. Propagação de plantas alimentares e medicinais. Etnobotânica e sociobiodiversidade. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Plantas alimentares e medicinais nativas dos biomas brasileiros.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- EVERT, R.F.; RAVEN. P.H.; EICHORN, S.E. **Biologia vegetal**. 8. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 recurso online ISBN 978-85-277-2384-8.
- MONTEIRO, S.C. & BRANDELLI, C.L.C. (Orgs.) **Farmacobotânica: aspectos teóricos e aplicação**. Artmed, 2017.
- STEIN, R. T.; FINKLER, R.; NOGUEIRA, M. B.; HAVERROTH, E. J. **Morfologia vegetal**. Porto Alegre SAGAH 2019 1 recurso online ISBN 9788595028432

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- APEZZATO-DA-GLÓRIA, B. A.; GUERREIRO, S. M. **Anatomia vegetal**. Viçosa: Editora UFV. 2003.
- JUDD, W.S.; CAMPBELL, C.S.; KELLOGG, E.A.; STEVENS, P.F. & DONOGHUE M.J. **Sistemática vegetal: um enfoque filogenético**. Porto Alegre: Artmed, 2009.
- MARTINS-DA-SILVA, R.C.V.; SILVA, A.S.L.; FERNANDES, M.M. & MARGALHO, L.F. **Noções morfológicas e taxonômicas para identificação botânica**. Brasília/DF: Embrapa. 2014.

- OLIVEIRA, F.; AKISSUE, G. **Fundamentos de Farmacobotânica e de Morfologia Vegetal**. 3ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2008.
- QUEIROZ, R. T. **Atlas de Morfologia Vegetal de Angiospermas**. UFPB, 2020.

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; BENDER, K.S.; BUCKLEY, L.H.; STAHL, D.A.; FONSECA, F.G. **Microbiologia de Brock**. 14ª ed. Artmed. 2016.
- MURRAY, P.R. **Microbiologia Médica**. 9ª ed. Guanabara Koogan. 2022.
- TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. **Microbiologia**. 12ª ed. Artmed. 2017.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- AARESTRUP, B. J.; MOURÃO JÚNIOR, Carlos Alberto; ABRAMOV, Dimitri Marques (Org.). **Histologia essencial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2012. xv, 457 p. ISBN 9788527720588.
- KIERSZENBAUM, Abraham L.; TRES, L. Laura. **Histologia e biologia celular: uma introdução à patologia**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 733 p. ISBN 9788535283372.
- PAWLINA, Wojciech. Ross **Histologia texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular**. 8. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2021 1 recurso online ISBN 9788527737241.
- ROSS, Michael H. **Atlas de histologia descritiva**. Porto Alegre ArtMed 2015 1 recurso online ISBN 9788536327495.
- SCHOENWOLF, Gary C. Larsen. **Embriologia Humana**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2016. xv, 554 p. ISBN 9788535283389.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Sistemas Alimentares	Agroecologia	30

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BELIK, W. Estudo sobre a Cadeia de Alimentos. Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola – Imaflora. Outubro, 2020, 128 p. Disponível em <https://www.ibirapitanga.org.br/wpcontent/uploads/2020/10/EstudoCadeiaAlimentos_%C6%92_13.10.2020.pdf>
- GRISA, G, SABOURIN, E., ELOY, L., MALUF, R. S. **Sistemas alimentares e territórios no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2022. 312 p. Disponível em <<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/247725/001148498.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>
- PREISS, P. V. SCHNEIDER, S. **Sistemas alimentares no século 21: debates contemporâneos**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. 360 p. Disponível em <<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/211399/001115756.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>
- NORONHA, G. S. et al. **Alimentação e nutrição no Brasil: perspectiva na segurança e soberania alimentar**. Rio de Janeiro: Edições Livres; Fundação Oswaldo Cruz, 2023. 452p. Disponível em <https://portolivre.fiocruz.br/node/2192>
- IDEC – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. **As cinco dimensões dos sistemas alimentares no Brasil: uma revisão de literatura**. 2021, 108p. Disponível em <<https://alimentandopoliticas.org.br/wpcontent/uploads/2021/11/af-IDEC- Revisao-de-Literatura-ptbr-digital.pdf>>

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
2º	Sistemas de Saúde		30
EMENTA			
Conceito ampliado de saúde. Política de saúde no Brasil e sua evolução histórica. Criação do Sistema Único de Saúde (SUS) e a consolidação até os dias atuais. Princípios doutrinários, organizacionais e arcabouço legal do SUS. Modelo assistencial no âmbito do SUS. Redes de Atenção à Saúde.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
- CAMPOS, G. W. S.; BONFIM, J. R. A.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de saúde coletiva . 2ª ed. HUCITEC, 2013. 968 p.			
- DUNCAN, B. B.; SCHIMIDT, M. I.; GIUGLIANI, E. R. J. Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidência . 3ª ed. Artmed, 2004. 1.600 p.			
- GIOVANELLA, L.; ESCOREL, S.; LOBATO, L. V. C.; NORONHA, J. C.; CARVAL, A. I. Políticas e sistema de saúde no Brasil . 2ª ed. Fiocruz, 2012. 1.110 p.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
- BRASIL. Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011 . Regulamenta a Lei no 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília-DF, Seção 1, 29 jun. 2011.			
- BRASIL. Portaria GM nº 4.279 . Estabelece diretrizes para a organização da Rede de			

Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2010/prt4279_30_12_2010.html >.

- MENDES, E.V. **As redes de atenção à saúde**. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2011. 549 p. Disponível em: https://www.paho.org/bra/dmdocuments/Redes_Atencao_Saude_Eugenio_2ed.PDF

3º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Genética	Biologia Celular	45
EMENTA			
Estudo dos mecanismos de herança e suas aplicações na área da saúde humana; estrutura e replicação do material genético; importância dos ciclos celulares mitóticos e meióticos; transmissão da informação genética do DNA à proteína; controles de expressão gênica em procariontes e eucariontes.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
- NUSSBAUM, Robert L.; MCINNES, Roderick R; WILLARD, Huntington F. Thompson & Thompson: genética médica . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 525 p.			
- PIERCE, Benjamin A. Genética: um enfoque conceitual . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xv, 773 p.			
- GRIFFITHS, Anthony J. F. Introdução à genética . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2008. 712 p.			
- BORGES-OSÓRIO, MARIA R.; ROBINSON, WANYCE M. Genética Humana . 3. ed. Artmed, 2013.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
- SNUSTAD, D. Peter; SIMMONS, Michael J. Fundamentos de genética . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. ix, 739 p.			
- PIERCE, Benjamin A. Genética essencial: conceitos e conexões . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2010. xv, 505 p.			
- JORDE, LB., Genética Médica ; 4ª edição. Ed. Elsevier, 2004.			
- RICKI LEWIS - Genética Humana: conceitos e aplicações . 5ª ed. Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2004.			
- STRACHAN, TOM; READ, ANDREW Genética Molecular Humana . 4ª Edição Editora: Artmed, 2013.			
- PIMENTEL, Márcia Mattos Gonçalves; MOURÃO JÚNIOR, Carlos Alberto; ABRAMOV, Dimitri Marques (Org.). Genética essencial . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 296 p.			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
---------	------------	---------------	-------

3º	Epidemiologia Geral	Bioestatística	30
EMENTA			
Bases conceituais, história e usos da epidemiologia. Modelos de determinação do processo saúde-doença. Indicadores de saúde. Sistemas de informação em saúde. Epidemiologia descritiva: bases, usos e aplicações. Elaboração de diagnósticos de saúde de coletividades. Processo epidêmico. Vigilância em saúde com ênfase na vigilância epidemiológica. Fundamentos e delineamentos da pesquisa epidemiológica: estudos descritivos e estudos analíticos. Medidas de impacto e de associação e causalidade.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - GORDIS, L. Epidemiologia. 4ª Edição, Rio de Janeiro: Revinter, 2010 (Disponível fisicamente). - MEDRONHO, R. et al. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2009 (Disponível fisicamente e na Biblioteca Virtual) - ROUQUAYROL, M.Z.; SILVA, M.G.C. da (Org.). Epidemiologia & Saúde, 7ª Edição. Rio de Janeiro: Medbook, 2013 (Disponível fisicamente). 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - BRANDÃO, M.L. Vigilância epidemiológica. São Paulo: Editora Contentus, 2020 (Disponível na Biblioteca Virtual). - TIETZMANN, D. (Organizadora). Epidemiologia. São Paulo: Editora Pearson, 2014 (Disponível na Biblioteca Virtual). - BUSATO, IMS. Epidemiologia e processo saúde-doença. Curitiba: InterSaber, 2016 (Disponível na Biblioteca Virtual). - ALMEIDA FILHO, N.; LIMA, M.B. Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações. Rio de Janeiro: Medsi: Guanabara Koogan, 2012 (Disponível fisicamente). - BONITA, R. Epidemiologia básica. Editora: Organização Mundial da Saúde, 2ª Edição. 2010 (Livro disponível na Biblioteca virtual da OMS/WHO - http://whqlibdoc.who.int). 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Fisiologia Básica	Biologia Celular / Anatomia Humana Sistêmica / Bioquímica I	60
EMENTA			
Fisiologia celular, neurofisiologia, fisiologia dos sistemas muscular, cardiovascular, renal, respiratório, endócrino e digestivo.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - AIRES, M. M. Fisiologia. 4ª ed, Guanabara Koogan, 2012. - CURI, R.; PROCÓPIO, J. Fisiologia – 2ª ed, Guanabara Koogan, 2017 - WIDMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T. Vander Fisiologia humana: os mecanismos das funções corporais. 12ª ed. Guanabara Koogan, 2013. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - COSTANZO, Linda S. Fisiologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 315 p. 			

- GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 1145 p.
- KANDEL, Eric R. **Princípios de neurociências**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. xxxii.
- KOEPPEN, Bruce M.; STANTON, Bruce A.; BERNE, Robert M.; LEVY, Matthew N. Berne & Levy, **Fisiologia**. 7a ed. Rio de Janeiro: Elsevier, c2018. xii 867.
- RAFF, Hershel; LEVITZKY, Michael. **Fisiologia médica: uma abordagem integrada**. Porto Alegre: AMGH, 2012.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Fundamentos de Imunologia	Biologia Celular	45
EMENTA			
Mecanismos da resposta imune humoral e celular e sua correlação com a saúde e a doença.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - ABBAS, A. K. Imunologia básica funções e distúrbios do sistema imunológico. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2021. - ABBAS, A. K. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2019. - MURPHY, KENNETH. Imunobiologia de Janeway. 8ª ed. Porto Alegre ArtMed. 2014. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - DELVES, P. J., MARTIN, S. J., BURTON, D. R., ROITT, I. M. ROITT, Roitt - Fundamentos de imunologia. 13º ed. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018. - COICO, R; SUNSHINE, G. Imunologia. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2010. 380. - PARHAM, P. O sistema imune. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 588 p. - PAULA, O. S. Práticas em imunologia. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2013. 76 p. - VAZ, A. J.; TAKEI, K; BUENO, E. C. Imunoensaios: fundamentos e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 372 p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Técnica Dietética	Composição de Alimentos	60
EMENTA			
Conceitos básicos, importância e objetivos da técnica dietética para a Ciência da Nutrição. Definição de pesos e medidas, equivalência, per capita, porção, fator de correção e indicador de conversão. Ficha Técnica de Preparação. Estudo dos alimentos de origem animal e vegetal: seleção, conservação, pré-preparo, preparo e transformações ocorridas durante o processamento.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; BRAGA, T.M.; PEREIRA, R.C.G. **Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso**. 1ª edição. Rubio, 2012. 144 p.
- MUSSOI, T.D. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2014. 320 p.
- MAZEPA, L. **Avaliação Nutricional**. 1 edição, Curitiba: Editora Contentus, 2020, 96 p.

- VASCONCELOS, V. G. **Avaliação Nutricional**. 1 edição, São Paulo: Editora Pearson Education do Brasil, 2016, 139 p.
- GOTTSCHALL, C.B.A.; SCHNEIDER, C.D.; RABITO, E.I.; BUSNELLO, F.M. **Guia prático de clínica nutricional: tabelas, valores e referências**. 1ª edição. São Paulo: Atheneu, 2012. 104 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
3º	Alimentação e Cultura	Sociologia da Saúde	30
EMENTA			
Dimensões socioculturais da alimentação. Alimentação e cultura: um processo de construção de identidades, respeitando os aspectos étnico-raciais. O simbolismo do alimento.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Editora LTC, 1989. 224 p. - POULAIN, J. P. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 1ª edição. Editora da UFSC, 2004. 311 p. - SANTOS, L. A. S. O corpo, o comer e a comida. 1ª edição. EDUFBA, 2008. 330 p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - BARROS, D. C.; SILVA, D. O.; GUGELMIN, S. A. Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena. 1ª edição. Fiocruz, 2007. 260 p. - BARROS, D. C.; SILVA, D. O.; GUGELMIN, S. A. Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena. 1ª edição. Fiocruz, 2008. 256 p. - LEITE, M. S. Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica. 1ª edição. Fiocruz, 2007. 239 p. - MONTANARI, M. Comida como cultura. 2ª edição. SENAC, 2013. 208 p. - MOREIRA, W. W. (org). Século XXI: a era do corpo ativo. 1ª edição. Papirus, 2006. 256 p. 			

4º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
4º	Microbiologia de Alimentos	Microbiologia Básica	30
EMENTA			
Introdução à microbiologia de alimentos. Micro-organismos benéficos, deteriorantes e patogênicos encontrados nos alimentos. Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Contaminação e deterioração dos alimentos. Micro-organismos indicadores. Doenças microbianas transmitidas por alimentos. Padrões microbiológicos. Análises microbiológicas. Controle da qualidade microbiológica em agroindústrias.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			

- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. 1ª edição. Atheneu, 2005. 196 p.
- JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6ª edição. Artmed, 2005. 712 p.
- SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4ª edição. Varela, 2010. 632 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BRINQUES, GRAZIELA BRUSCH. **Microbiologia dos alimentos**. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2016. v. 1. 200p.
- FRANCO, B. D. et al. **Microrganismos em Alimentos**: utilização de dados para avaliação do controle de processo e aceitação de produto/International Commission on Microbiological Specifications for Foods. São Paulo: Blucher, 2015.
- SALVATIERRA, CLABIJO M. **Microbiologia**. Editora Saraiva, 2014. E book. ISBN 9788536530550. [disponível na Biblioteca Virtual].
- TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788582713549. [disponível na Biblioteca Virtual].

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- TIRAPGUI, J.; RIBEIRO, S.S.L. **Avaliação Nutricional: Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2ª ed. 2018. 340p. [disponível na Biblioteca Virtual].
- SILVEIRA, C.R. D. **Avaliação Nutricional Aplicada**. Porto Alegre: Grupo A, 2016. 208p. [disponível na Biblioteca Virtual].
- MARCHIONI, D.M.L.; GORGULHO, B.M.; STELUTI, J. **Consumo Alimentar: Guia para Avaliação**. Barueri: Manole, 2019. 300p. [disponível na Biblioteca Virtual].
- HOERBE, A. L. **Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. 486p. [disponível na Biblioteca Virtual].
- SANTOS, E.C.; GOMES, C.E.T. **Deficiências nutricionais técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico**. São Paulo: Erica 2015. 136p. [disponível na Biblioteca Virtual].

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. Barueri: Manole, 6ª ed. 2011. 1042p. [disponível na Biblioteca Virtual].

- MUSSOI, T. D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1ª ed., 2014. 328p. [disponível na Biblioteca Virtual].
- ROSSI, L. **Avaliação nutricional novas perspectivas**. Rio de Janeiro: Roca, 2ª ed. 2015. 394 p. [disponível na Biblioteca Virtual].
- CRISTINA, M. **Diagnósticos em Nutrição**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. 152p. [disponível na Biblioteca Virtual].

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
4º	Farmacologia	Fisiologia Básica	45
EMENTA			
Estudo da introdução a farmacologia, farmacocinética e farmacodinâmica: fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Farmacologia do sistema endócrino. Fármacos antimicrobianos. Farmacologia do sistema cardiovascular. Farmacologia do trato gastrointestinal. Álcool. Suplementação vitamínica e mineral. Interferência dos fármacos na ingestão alimentar; absorção e biodisponibilidade dos nutrientes. Conhecimento dos mecanismos e os efeitos desejáveis e indesejáveis dos fármacos, de forma a poder compreender os seus efeitos sobre a nutrição. Em todos os tópicos será abordado a interação fármaco e ingestão alimentar, absorção e a biodisponibilidade dos nutrientes.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
- BRUNTON, L.; LAZO, J.; PARKER, K. As bases farmacológicas da terapêutica de Goodman & Gilman . 12ª edição. McGraw Hill, 2012. 2.112 p.			
- GOLAN, D.E; TASHJIAN JR. A.; ARMSTRONG, E.J.; ARMSTRONG, A.W. Princípios de farmacologia: a base fisiopatológica da farmacologia . 3ª edição. Guanabara Koogan, 2014. 972 p.			
- RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M.; MOORE, P. K. Farmacologia . 7ª edição. Elsevier, 2012. 808 p.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
- Katzung, B.G. Farmacologia Básica e Clínica . 10ª ed. Rio de Janeiro. McGraw-Hill, 2010.			
- Fuchs, F. D. Farmacologia Clínica - Fundamentos da Terapêutica Racional . 4ª ed. Guanabara Koogan, 2010.			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
4º	Nutrição e Metabolismo	Fisiologia Básica	60
EMENTA			
Nutrição e etapas do processo de nutrição. Propriedades, funções e metabolismo dos macronutrientes: carboidratos, fibras alimentares, lipídeos e proteínas. Integração metabólica. Metabolismo energético. Propriedades, funções e metabolismo dos micronutrientes: vitaminas e minerais. Água e eletrólitos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			

- COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. **Nutrição básica e metabolismo**. Editora da UFV, 2008.400p.
- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2ª edição. Barueri. Manole, 2020. 1.288 p. ISBN9786555761764. E-book.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3ª ed. Roca, 2016. 1338 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
4º	Planejamento de Cardápios	Técnica Dietética	75
EMENTA			
Aspectos sensoriais na prática da nutrição. Introdução à gastronomia. Culinária à base de plantas. Aproveitamento integral de alimentos. Planejamento e avaliação de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) institucionais. Cardápio para serviços de alimentação comerciais. Cardápio para diferentes grupos etários. Cardápios para dietas progressivas hospitalares. Cardápios para dietas especiais. Cardápios para situações/condições especiais.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - MENDONÇA, R. J. Cardápios: técnicas e planejamento. São Paulo: Rubio, 2014. - SILVA, S. C. S.; MARTINEZ, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. 3 ed. São Paulo: Roca, 2014. - RODRIGUES, V. B. Nutrição e Técnica Dietética II. São Paulo: Pearson, 2016. v. 2. E-book. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8 ed. Atheneu, 2013. E-book. 			

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
4º	Educação Alimentar e Nutricional	Alimentação e Cultura / Sistemas Alimentares	60
EMENTA			
Fundamentos do processo de ensino - aprendizagem. Tendências Pedagógicas. Metodologias e recursos didáticos utilizados no processo de ensino-aprendizagem. Fundamentos teóricos da educação alimentar e nutricional. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Educação alimentar e nutricional à coletividade e à indivíduos sadios e enfermos. Projetos e programas educativos para promoção da saúde e nutrição. Políticas e Programas governamentais de educação alimentar e nutricional.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - GALISA, M. S.; NUNES, A. P. O.; GARCIA, L. S.; SILVA, S. M. C. S. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. São Paulo: Editora Guanabara, 2014. 308p. - DIEZ-GARCIA, R.W. Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional. 2. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. - LINDEN, S. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2a edição. Rio de Janeiro: Varela, 2011. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - AFONSO, M. L. M. (org). Oficinas em dinâmica de grupo na área da saúde. Editora Casa do Psicólogo, 2010. 389 p. - BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. - OLIVEIRA, Z. M. R. Educação infantil: fundamentos e métodos. 7ª edição. Cortez, 2010. 256 p. - GOMES, C. E.; SANTOS, E. C. Planejamento alimentar – Educação nutricional para as diversas fases da vida. São Paulo: Editora Érica, 2014. 128 p. - ROCKETT, F.; CORRÊA, R. S. Educação Nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2017. 			

5º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
---------	------------	---------------	-------

5º	Parasitologia	Fundamentos de Imunologia	45
EMENTA			
<p>A disciplina de Parasitologia pretende abordar, de forma clara e objetiva, os aspectos biológicos, mecanismos de transmissão, aspectos fisiopatológicos, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia envolvidos nas principais parasitoses humanas, além de artrópodes de interesse médico. Esta disciplina compreende o estudo dos helmintos e protozoários causadores de doenças nos seres humanos; dos principais artrópodes que afetam a saúde humana e o estudo das interações parasito hospedeiro para compreensão da patogenia das doenças causadas por eles.</p>			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - NEVES, D. P.; MELO, A. L.; LINARDI, P. M.; VITOR, R. W. A. Parasitologia humana. 13ª edição. Atheneu, 2016. 588 p. - REY, L. Bases da parasitologia médica. 3ª edição. Guanabara Koogan, 2009. 424 p. - REY, L. Parasitologia. 4ª edição. Guanabara Koogan, 2008. 930 p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 1ª edição. Atheneu, 1999. - COURA, J. R. Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias. 2 volumes. 2ª edição. Guanabara Koogan, 2013. 2.080 p. - HINRICHSEN, S. L. Doenças infecciosas e parasitárias. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2005. 1.136 p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
5º	Epidemiologia Nutricional	Epidemiologia Geral	45
EMENTA			
<p>Epidemiologia no contexto da prática nutricional. Indicadores do estado nutricional, da insegurança alimentar e ambientes alimentares na comunidade. Aplicação dos métodos epidemiológicos para investigação do estado nutricional e segurança alimentar e nutricional na população. Causalidade e Modelo Causal em Nutrição. Vigilância e Monitoramento epidemiológico de desvios nutricionais. Transição demográfica, epidemiológica nutricional. Estudos de validação de métodos/instrumentos de avaliação nutricional. Aplicações da epidemiologia nutricional na prática baseada em evidências.</p>			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - CARDOSO, M. A. Nutrição em saúde coletiva. 1ª edição. Atheneu, 2014. 364 p. - KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (org). Epidemiologia nutricional. 1ª edição. Fiocruz/Atheneu, 2008. 580 p. - TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. (org). Nutrição em saúde pública. Rubio, 2011. 640 p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			

- GARCIA, R. W. D.; MANCUSO, A. M. C. **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Guanabara Koogan, 2011. 411 p.
- GORDIS, L. **Epidemiologia**. 4ª edição. Revinter, 2010. 394 p.
- ROCHA, C.; BURLANDY, L.; MAGALHÃES, R. **Segurança alimentar e nutricional: perspectivas, aprendizados e desafios para as políticas públicas**. Fiocruz, 2013. 225 p.
- ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia e saúde**. 6ª edição. Guanabara Koogan, 2006. 736 p.
- OLIVEIRA, J.M.D. (2021). **Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas**. Editora Manole. [disponível na Biblioteca Virtual].

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

EMENTA

Ética como ciência e moral como senso comum. Paradigmas históricos de ciência e de ética. Substância: ética da virtude. Sistema funcional: éticas deontológicas. Estrutura: éticas da situação existencial. História da ética e da bioética. Princípios bioéticos e correntes contemporâneas não-principlistas de bioética. Problemas bioéticos contemporâneos. Legislação em Bioética. Comitês de Ética em Pesquisa (CEP).

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ENGELHARDT JUNIOR, H.T. **Fundamentos da bioética**. 6. ed. São Paulo: Loyola, 2015.
- MALUF, A.C. do R.F.D. **Curso de Bioética e Biodireito**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2015.
- REGO, S.; PALACIOS, M.; SIQUEIRA-BATISTA, R. **Bioética para profissionais da saúde**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- HABERMAS, J.; SAVIDAN, P. **A ética da discussão e a questão da verdade**. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2013.
- MENDONÇA, A.R. dos A.; SILVA, J.V. da. **Bioética: meio ambiente, saúde e pesquisa**. São Paulo: Iatria, 2006.
- MONTIJO, K.M.S. **Processos de saúde: fundamentos éticos e práticas profissionais**. São Paulo: Erica, 2014.
- MOSER, A. **Bioética: do consenso ao bom senso**. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006.
- PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. de P. de. **Problemas atuais de bioética**. 11. ed. São Paulo: Centro Universitário São Camilo, 2014.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
5º	Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição	Planejamento de Cardápios	60

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004. Disponível em: www.anvisa.gov.br.
- BRINQUES, G. B. **Higiene e Vigilância Sanitária**. 5ª edição. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2015. 216 p.
- CARELLE, A. C. **Manipulação e Higiene Dos Alimentos**. 1ª edição. Editora Érica. 2104. 168 p.
- FERREIRA, S. M. R. **Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. 1ª edição. Varela, 2002. 176 p.
- SÃO PAULO, Secretaria de Estado da Saúde. (2013). **Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção** (Portaria CVS nº 05 de 09 de abril de 2013). Diário Oficial do Estado de São Paulo.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORA S
5º	Nutrição do Adulto e do Idoso	Avaliação Nutricional II / Planejamento de Cardápios / Nutrição e Metabolismo	60

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. M Books Editora, 2008. 91 p.
- MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P. A. **Nutrição na terceira idade**. Sarvier, 2010. 233 p.
- VITOLLO, M. R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. 2ª edição. Rubio, 2014. 648 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

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

EMENTA

Estudo dos principais processos patológicos, sua base molecular, imunológica, bioquímica, aspectos morfológicos macro e microscópicos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- KUMAR, V.; ABBAS A. K.; FAUSTO N.; ASTER J.C.; ROBBINS & COTRAN. **Patologia Bases Patológicas das Doenças**. 8 ed. São Paulo: Elsevier, 2010.
- KUMAR, Vinay; ABBAS Abul K.; FAUSTO Nelson; MITCHELL Richard, Robbins. **Patologia Básica**. 8 ed. São Paulo: Elsevier, 2008.
- RUBIN, Emanuel; Rubin. **Patologia: Bases Clinicopatológicas da Medicina**. 4 ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2006.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
---------	------------	---------------	-------

5º	Genômica Nutricional	Genética / Nutrição e Metabolismo	30
EMENTA			
Bases para a nutrição molecular. Interação gene-nutriente. Nutrigenômica. Modulação da expressão gênica por nutrientes. Nutrigenética Polimorfismos gênicos na resposta à alimentação. Nutrição de precisão. Painéis nutrigenéticos. Epigenômica nutricional. Relação saúde-doença. Avanços e perspectivas.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - BOSCO, S. M. D.; GENRO, J. P. Nutrigenética e implicações na saúde humana. 1ª edição. Atheneu, 2014. 227 p - COMINETTI, Cristiane; ROGERO, Marcelo Macedo; HORST, Maria Aderuza (Org.). Genômica nutricional dos fundamentos à nutrição molecular. 1ª edição. Manole, c2017. XXIV, 528 p. - SIMINO, Laís Angélica de Paula. Nutrigenômica. São Paulo Platos Soluções Educacionais S.A. 2021, 39p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 6ª Edição. Manole, 2020. 1.368 p. - COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2ª edição. Barueru Manole, 2020. 1.288 p. - DE ROBERTIS, E. M. F.; H.I.B., José. Bases da biologia celular e molecular. 4. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2006. 389 p. ISBN 9788527712033. - NELSON, David L. Princípios de bioquímica de Lehninger. 8ª edição. Porto Alegre ArtMed 2022. - SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição. Roca, São Paulo, 2010. 1.256 p. 			

6º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
6º	Gestão de Serviços de Alimentação	Estrutura Física de Unidades de Alimentação e Nutrição / Higiene dos Alimentos e Vigilância Sanitária / Planejamento de Cardápios	90
EMENTA			
Técnica Dietética aplicada à UAN. Fundamentos de administração aplicados à UAN. Tipos de gestão de UAN. Tendências e inovações tecnológicas em UAN. Gestão de suprimentos; Gestão da produção e distribuição das refeições. Gestão de recursos humanos. Saúde e			

segurança do trabalhador. Gestão da Qualidade em UAN. Gestão Financeira. Gestão de eventos. Tópicos especiais em UAN.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- AGUIAR, O.B. de; KRAEMER, F.B. MENEZES, M.F.G. de. **Gestão de pessoas: em unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 76p
- BRASIL, Resolução RDC. n 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação**. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, v. 16, 2004.
- PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de Negócios em alimentação: princípios e práticas**. 12ª edição. 2015.
- SÃO PAULO (Estado). Secretaria da Saúde. Portaria nº 01, de 13 de janeiro de 2025. **Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação**. Diário Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo, 14 jan. 2025.
- VAZ, C.S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação**. 3. ed. Brasília: Metha, 2011. 227 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
6º	Nutrição em Saúde Pública	Epidemiologia Nutricional	75

EMENTA

Nutrição em saúde pública. Inserção e atuação do Nutricionista na saúde pública. Atuação do nutricionista em equipe multiprofissional e interdisciplinar no Sistema Único de Saúde. Políticas Públicas de Saúde relacionadas ao campo da alimentação e nutrição. Programas de prevenção e controle das principais carências nutricionais. Vigilância alimentar e nutricional e Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Vigilância das Doenças Crônicas Não Transmissíveis. Planejamento de intervenção nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional, Direito Humano à Alimentação Adequada e Soberania Alimentar.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- CERVATO-MANCUSO, A.M; ANDRADE, S.C. de; VIEIRA, V.L. **Alimentação e Nutrição para o Cuidado Multiprofissional**. 1ed. Barueri (SP): Manole, 2021. 596 p.
- JAIME, P.C. (Org.) **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2024. 278 p.

- TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. **Nutrição em saúde pública**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. 540 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- CARDOSO, M. A. **Nutrição em saúde coletiva**. 1ª edição. São Paulo: Atheneu, 2014. 364 p.

- CERVATO-MANCUSO, A.M.; FIORE, E.G.; REDOLFI, S.C. da S. **Guia de segurança alimentar e nutricional**. 1ª edição. Barueri (SP): Manole, 2015. 188 p.

- DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 386 p.

- MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Acesso em: <<https://aps.saude.gov.br/>>.

- OLIVEIRA, J.M. de. **Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas**. 1ª edição. Barueri (SP): Manole, 2022. 230 p.

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

EMENTA

Composição físico-química dos alimentos: estudo, interpretação e análise. Conhecimentos de técnicas e métodos de análise de alimentos. Amostragem de alimentos para análise. Análise de lipídios, proteínas, carboidratos, cinzas, umidade, atividade de água e fibras alimentares. Rotulagem Nutricional de Alimentos. Legislação. Aditivos em alimentos.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ALMEIDA-MURADIAN, L. B. **Ciências farmacêuticas vigilância sanitária**. 2. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan 2015. ISBN 978-85-277-2776-1. (E-book)

- CECCHI, H. M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos**. 2. ed. rev. Campinas, SP: Ed. UNICAMP, 2003. 207 p. ISBN 8526806416

- GOMES, J.C.; OLIVEIRA, G.F. **Análises físico-químicas de alimentos**. Viçosa: UFV, 2011. 303p. ISBN: 9788572693998.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ARAUJO, J. M. A. **Química de alimentos: teoria e pratica**. 5. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2011. 601 p. ISBN 9788572694049.

- DAMODARAN, S. **Química de alimentos de Fennema**. 5. Porto Alegre ArtMed 2018. ISBN 9788582715468 (E-book).

- KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica dos alimentos teoria e aplicações práticas**. 2. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan 2019. ISBN 9788527735261 (E-book).

- PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos suporte para decisão nutricional**. 7. Santana do Parnaíba Manole 2021. ISBN 9786555763065 (E-book).

- VIVIANI, G. V. **Bromatologia**. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2018. ISBN 9788543020105

(E-book).

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
6º	Nutrição Clínica Hospitalar	Nutrição do Adulto e do Idoso	45
EMENTA			
Processo do cuidado nutricional hospitalar sistematizado. Dietas hospitalares. Desnutrição hospitalar. Suporte nutricional oral e enteral. Suporte nutricional parenteral.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5ª edição. Atheneu, 2017. 3297 p. - TOLEDO, D.; CASTRO, M. Terapia Nutricional em UTI. 1ª edição, 2015. 424p. - CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª edição. Manole, 2005. 569 p. - CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. 4. Barueri Manole 2019 1 recurso online ISBN 9788520464106. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14ª edição. Elsevier, 2018. 1160 p. - CHIARELLO, P. G.; DIEZ-GARCIA, R. W.; JAPUR, C. C.; NAVARRO, A. M.; SICCHIERI, J. M. F. Atualidades em Alimentação e Nutrição Hospitalar. Editora Atheneu, 2016. 541 p. - SILVA, S. M.; CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3ª edição. Roca, 2016. 1338 p. - NOZAKI, V. T.; GRAVENA, A. A. F.; ZANQUETTA, I. C.; BENNEMANN, R. M. Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados. 1ª edição. Rubio, 2013. 288 p. - DIAS, M. C. G.; ISOSAKI, M.; WAITZBERG, D. L. Manual de boas práticas em terapia nutricional enteral e parental. 1ª edição. Atheneu, 2014. 435 p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
6º	Nutrição Materno-Infantil	Nutrição do Adulto e do Idoso	75
EMENTA			
Situação de saúde do grupo materno-infantil. Nutrição da gestante. Nutrição da nutriz. Nutrição do lactente. Atenção à saúde materno-infantil.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2ª edição. Cultura Médica/Guanabara Koogan, 2009. 649 p. 2. - CARVALHO, M. R.; GOMES, C. F. Alimentação: bases científicas. 4ª edição. Guanabara Koogan, 2017. 554 p. - WEEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2ª edição. Manole, 2019. 1032 p. 			

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BARBOSA, J. M.; NEVES, C. M. A. F.; ARAÚJO, L. L.; SILVA, E. M. C. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. 1ª edição. Medbook, 2013. 466 p.
- CAMPOS JÚNIOR, D.; BURNS, D. A. R. **Tratado de pediatria**. 3ª edição. Manole, 2014. 3640 p.
- COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 2ª edição. Manole, 2020. 1370 p.
- FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M. C. **Nutrição do recém-nascido**. 1ª edição. Atheneu, 2005. 602 p.
- VASCONCELOS, M. J. O. B.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAÚJO, A. F. C. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. 1ª edição. Medbook, 2011. 758 p.

7º PERÍODO

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. J.; ZIEGLER, T. R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. 11ª edição. Manole, 2016.
- SILVA, S. M.; CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3ª edição. Roca, 2016. 1338 p.
- WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5ª edição. Atheneu, 2017. 3297 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- COELHO, J. M.; PAULA, T. P.; PERES, W. A. F. **Nutrição e fisiopatologia nas doenças hepáticas**. 1ª edição, 2014. 384p.
- CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 2ª edição. Manole, 2005. 569 p.
- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14ª edição. Elsevier, 2018. 1160 p.
- LIMA, L. C.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia**. 2ª edição. Rubio, 2018. 310p.
- MANCINI, M. **Tratado de obesidade**. 2ª edição. Guanabara Koogan, 2015. 804p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
7º	Nutrição da Criança e do Adolescente	Nutrição Materno-Infantil	45
EMENTA			
Situação de saúde da criança e do adolescente. Nutrição do pré-escolar. Nutrição do escolar. Nutrição do adolescente.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - FRANCESCHINI, S. C. C.; RIBEIRO, S. A. V.; PRIORE, S. E.; NOVAES, J. F. Nutrição e saúde da criança. 1ª edição. Rubio, 2018. 784 p. - PRIORE, S.E.; OLIVEIRA, R.M.S.; FARIA, E.R.; FRANCESCHINI, S.C.C.; PEREIRA, P.F. Nutrição e saúde na adolescência. Rubio, 2010. 480 p. - WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2ª edição. Manole, 2017. 1036 p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - CARDOSO, M. A.; SCAGLIUSI, F. B. Nutrição e dietética. Guanabara Koogan, 2019. 400 p. - COMINETTI, C.; COZZOLINO, S. M. F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2ª edição. Manole, 2020. 1370 p. - GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas. M Books Editora, 2008. 91 p. - NÓBREGA, F. J. Distúrbios da nutrição na infância e na adolescência. 2ª edição. Revinter, 2007. 602 p. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2ª ed.. Rubio, 2014. 648 p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
7º	Tecnologia de Alimentos	Microbiologia Básica	60
EMENTA			
Fundamentos da tecnologia de alimentos. Alterações nos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Tecnologia de alimentos de produtos de origem animal. Tecnologia de alimentos de produtos de origem vegetal. Embalagens de alimentos. Fisiologia do gosto e análise sensorial.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - ARAÚJO, W.M.; BOTELHO, R.B.A.; Montebello, N. de. P. Alquimia dos alimentos. Nova edição revista e ampliada. 2 ed. São Paulo: SENAC, 2011. 560 p. ISBN: 9788562564109. - CASTRO, A.G. de. Química e a reologia no processamento dos alimentos. 1 ed. s.l.: Instituto Piaget, 2012. 296 p. ISBN:978-97-2771-641-8. - FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. 2 ed. São Paulo: ARTMED, 2011. 602 p. ISBN:9788536306520. 			

- MEIRELES, M.A. de A.; PEREIRA, C.G. **Fundamentos de engenharia de alimentos**. Vol. 6. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2013. ISBN: 9788538803423.
- REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M. H.F.; OETTERER, M.. **Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Zaragoza: Manole, 2006. 612 p. ISBN: 852041978X.
- ALMEIDA, S. de S.; COSTA, T.M.B.; LAUS, M.F.; STRAATMANN, G. **Psicobiologia do comportamento alimentar**. 1 ed. Rubio, s.l. 2013. 256 p. ISBN: 9788564956339.
- COSTA, N.M.B.; De OLIVEIRA, C.B.R. **Alimentos funcionais**. Componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 1 ed. s.l.: Rubio, 2010. ISBN: 9788577710669.
- EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002. ISBN: 8573792809.
- GAVA, A.J. **Tecnologia de alimentos**. Princípios e Aplicações. 1 ed. São Paulo: Nobel, 2009. ISBN: 9788521313823.
- REYERS, F.G. **Umami e glutamato: asp**

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- MINIM, V.P.R. **Avaliação sensorial: estudos com consumidores**. Viçosa: UFV, 2018. ISBN: 9788572696012.
- PEREDA, J. A. O. **Tecnologia de alimentos**. Vol. 2 – Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. ISBN: 9788536304311.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
7º	Trabalho de Conclusão de Curso I	Nutrição Clínica Hospitalar / Gestão de Serviços de Alimentação / Nutrição em Saúde Pública	30

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ESTEVAM, I. **Manual de métodos e técnicas de pesquisa científica**. 10ª edição. Impetus, 2013. 381 p.
- SMASCARENHAS, S.A. **Metodologia científica**. Editora Pearson 2018 146 p ISBN 9788543025711.
- VITOLLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em Nutrição**. 1ª edição. Rubio, 2012. 200 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
7º	Nutrição em Esporte e Exercício Físico	Nutrição do Adulto e do Idoso	60

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- LANCHETA JR., A.H.; ROGERI, P.S; PEREIRA-LANCHETA, L.O. **Suplementação Nutricional no Esporte.** 2ª edição. Guanabara Koogan, 2019. 261p.
- MCARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. **Fisiologia do exercício – nutrição, energia e desempenho humano.** 8ª edição. Guanabara Koogan, 2018. 1043p. [disponível na Biblioteca Virtual.
- TIRAPEGUI, T. **Nutrição, metabolismo e suplementação nas atividades físicas.** 2ª edição. Atheneu, 2012. 368p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. **Estratégias de nutrição e suplementação no esporte.** 2ª edição. Manole, 2010. 544 p.
- HIRSCHBRUCH, M. D. **Nutrição esportiva: uma visão prática.** 3ª edição. Manole, 2014. 520 p.
- LANCHETA JR., A. H.; PEREIRA-LANCHETA, L. O. **Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora.** 1ª edição. Atheneu, 2012. 194 p.
- MARINS, J. C. B. **Hidratação na atividade física e no esporte: equilíbrio hidromineral.** 1ª edição. Fontoura, 2011. 304 p.
- JEUKENDRUP, Asker. **Nutrição no esporte diretrizes nutricionais e bioquímica e**

fisiologia do exercício. 3. Barueri Manole 2021 1 recurso online.

8º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Nutrição Clínica em Pediatria	Nutrição da Criança e do Adolescente	30

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- ROSS, A. C. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11ª edição. São Paulo: Manole, 2014. 1642 p.
- ESCRIVÃO, M. A.; LIBERATORE Jr., R. D. R.; SILVA, R. R. F. **Obesidade no paciente pediátrico: da prevenção ao tratamento**. 1ª edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2013. 264 p. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/180394/pdf/0>>
- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. 1ª edição. São Paulo: Manole, 2013. 1257 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- BARBOSA, J. M.; NEVES, C. M. A. F.; ARAÚJO, L. L.; Silva, E. M. C. **Guia ambulatorial de nutrição materno-infantil**. 1ª edição. Medbook, 2013. 466 p.
- CAMPOS JÚNIOR, D.; BURNS, D. A. R.; LOPEZ, F. A. **Tratado de pediatria**. 3ª edição. Manole, 2014. 3640 p.
- VASCONCELOS, M. J. O. B.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAÚJO, A. F. C. **Nutrição clínica: obstetrícia e pediatria**. 1ª edição. Medbook, 2011. 758 p.
- Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição / [organizado pela] Associação Brasileira de Nutrição; organizadora: Marcia Samia Pinheiro Fidelix. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. Disponível em: <<https://www.asbran.org.br/storage/arquivos/PRONUTRI-SICNUT-VD.pdf>>
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde**. - Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf>

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
---------	------------	---------------	-------

8º	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90
EMENTA			
Patologia e dietoterapia em: traumatismo, sepse e queimaduras. Patologia e dietoterapia nas enfermidades: cardiovasculares, renais, endócrinas, pulmonares, neurológicas, hepáticas e síndrome da imunodeficiência adquirida (AIDS). Interação droga-nutriente.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14a edição. Elsevier, 2018. - RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim. 2ª edição. Guanabara Koogan, 2013. - ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. J.; ZIEGLER, T.R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11a edição. Manole, 2016. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5a edição. Atheneu, 2017. 3297 p. - SILVA, S. M.; CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3ª edição. Roca, 2016. 1338 p. - COELHO, J. M.; PAULA, T. P.; PERES, W. A. F. Nutrição e fisiopatologia nas doenças hepáticas. 1ª edição, 2014. 384p. - CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2a edição. Manole, 2005. 569 p. - LIMA, L. C.; GONZALEZ, M. C. Nutrição clínica no dia a dia. 2a edição. Rubio, 2018. 310p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Empreendedorismo e Marketing	Nutrição em Saúde Pública / Gestão de Serviços de Alimentação / Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	30
EMENTA			
Empreendedorismo: conceito e histórico. Perfil do empreendedor. Processo de empreender. Plano de negócio. Entidades de apoio ao empreendedor. Oportunidade para o empreendedorismo nas áreas de Saúde Coletiva, Nutrição Clínica e Alimentação Coletiva. Marketing: conceito e histórico. Tipos de marketing. Marketing pessoal. Posicionamento e segmentação de mercado. Responsabilidade social e ética em marketing.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - DORNELAS, J. Dicas essenciais de empreendedorismo sugestões práticas para quem quer empreender. 2. São Paulo: Atlas, 2023. - TAJRA, S. F. Empreendedorismo conceitos e práticas inovadoras. São Paulo: ERICA, 2019. 			

- KOTLER, P., ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing**, 15ª ed. Pearson, 2014. 804 P.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Psicologia	-	60

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- Straub, R.O. **Psicologia da Saúde**. Artmed. 2008.
- Pais Ribeiro, J.L. **Introdução à psicologia da saúde**. Quarteto. 2007.
- Borges e Cassas. **Clínica analítico comportamental**. Artmed. 2012.
- Cohen et al. **Testagem e Avaliação Psicológica: Introdução a Testes e Medidas**.
- Moreira e Hubner. **Fundamentos de Psicologia - Temas Clássicos de Psicologia Sob a Ótica da Análise do Comportamento**.
- Alvarenga M et al. **Nutrição comportamental**. Manole Editora. 2015.
- Seidl EMF et al. **Psicologia da Saúde: Teorias, conceitos e práticas**. Juruá. 2018.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- Barros FI., **Saúde em questão**. Editora Fiocruz. 2011.
- Amarante P. **Saúde mental e atenção psicossocial**. Ed Fiocruz. 2007.
- Myers D & Dewall CN. **Psicologia**. LTC. 2019.
- Rudnicki T & Sanchez MM. **Psicologia da saúde: a prática cognitivo comportamental**. Siponys Editora. 2014.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
---------	------------	---------------	-------

8º	Terapia Nutricional em Situações Especiais	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	30
EMENTA			
Desnutrição do paciente crítico, ferramentas de triagem e avaliação nutricional na Unidade de Terapia Intensiva (UTI), métodos de avaliação da composição corporal no paciente crítico. Planejamento da terapia nutricional no paciente crítico. Nutrientes específicos. Terapia nutricional em situações especiais. Gestão em terapia nutricional.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - DAVID, C. M.; KORTEBA, E.; FONTE, J. C. M.; RIBEIRO, P.; ROCHA, R. G. A. Terapia nutricional no paciente grave. 1ª edição. Revinter, 2001. 244 p. - KNOBEL, E. Nutrição: terapia intensiva. 1ª edição. Atheneu, 2005. 294 p. - WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. 2ª edição. Atheneu, 2007. 214 p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - AGUILAR-NASCIMENTO, J. E.; CAPOROSI, C.; SALOMAO, A. B. Acerto: acelerando a recuperação total pós-operatória. 2ª ed. Rubio, 2011. 245 p. - CALIXTO-LIMA, L.; GONZALEZ, M. C. Nutrição clínica no dia a dia. 1ª edição. Rubio, 2013. 280 p. - DIAS, M. C. G.; ISOSAKI, M.; WAITZBERG, D. L. Manual de boas práticas em terapia nutricional enteral e parental. 1ª ed. Atheneu, 2014. 435 p. - NOZAKI, V. T.; GRAVENA, A. A. F.; ZANQUETTA, I. C.; BENNEMANN, R. M. - Atendimento nutricional de pacientes hospitalizados. 1ª ed. Rubio, 2013. 288 p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	Nutrição em Saúde Pública	30
EMENTA			
Políticas públicas: conceito e histórico. Políticas públicas intersetoriais em alimentação e nutrição. Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Sistema Único de Assistência Social. Principais programas institucionais de alimentação e nutrição no Brasil. Participação e controle social. Programas de promoção em saúde e nutrição em comunidades tradicionais e povos indígenas. Fundamentos e modelos de gestão. Nutricionista na gestão das políticas públicas e programas de alimentação e nutrição. Avaliação de programas em alimentação e nutrição.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - CERVATO-MANCUSO, A.M.; FIORE, E.G.; REDOLFI, S.C. da S. Guia de segurança alimentar e nutricional. 1ª edição. Barueri (SP): Manole, 2015. 188 p. - JAIME, P.C. (Org.) Políticas públicas de alimentação e nutrição. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2024. 278 p. 			

- SECHI, L. **Análise de políticas públicas**: diagnóstico de problemas, recomendação de soluções. São Paulo: Cengage Learning, 2020. 105 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 386 p.
- MARCHIONI, D.M.L.; CARVALHO, A.M. de (Org.). **Sistemas alimentares e alimentação sustentável**. 1 ed. Santana de Parnaíba (SP): Manole, 2022. 210 p.
- OLIVEIRA, J.M. de. **Nutrição em saúde coletiva**: epidemiologias, evidências e políticas. 1ª edição. Barueri (SP): Manole, 2022. 230 p.
- SPINELLI, S.M.C. **Segurança alimentar, a soberania alimentar e a globalização**. 1ª edição. Curitiba: Contentus, 2020. 79 p.
- TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. (org). **Nutrição em saúde pública**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. 540 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
8º	Dietoterapia Ambulatorial	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	30

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 14a ed. Elsevier, 2018.
- SILVA, S. M.; CHEMIN, S. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia**. 3ª ed. Roca, 2016. 1338 p.
- ROSSI, Luciana. **Tratado de nutrição e dietoterapia**. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2024 1 recurso online ISBN 9788527739771.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 5ª ed. Atheneu, 2017. 3297 p.
- CUPPARI, Lilian. **Nutrição clínica no adulto**. 4ª. Barueri Manole 2019. recurso online ISBN 9788520464106.
- LIMA, L. C.; GONZALEZ, M. C. **Nutrição clínica no dia a dia**. 2ª ed. Rubio, 2018. 310p.
- MANCINI, M. **Tratado de obesidade**. 2ª edição. Guanabara Koogan, 2015. 804p.
- COELHO, J. M.; PAULA, T. P.; PERES, W. A. F. **Nutrição e fisiopatologia nas doenças hepáticas**. 1ª ed, 2014. 384p.

9º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
9º	Trabalho de Conclusão de Curso II	Trabalho de Conclusão de Curso I	15
EMENTA			
Elaboração, apresentação e entrega do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), conforme regulamento geral do TCC do Departamento de Nutrição, da Universidade Federal de Juiz de Fora, Campus Governador Valadares.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - ESTEVAM, I. Manual de métodos e técnicas de pesquisa científica. 10ª edição. Impetus, 2013. 381 p. - SASSI, L. M.; CERVANTES, O. Manual prático para desenvolvimento de projetos de pesquisa e teses. 1ª edição. Santos, 2012. 155 p. - VITOLO, M. R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em Nutrição. 1ª edição. Rubio, 2012. 200 p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005. - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002. - GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5ª ed. Atlas, 2010. 200 p. - TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa. 4ª ed. Vozes, 2003. 688 p. - VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. 1ª ed. Elsevier, 2001. 256 p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
9º	Estágio Curricular Supervisionado em Alimentação para Coletividades	Empreendedorismo e Marketing / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição / Nutrição Clínica em Pediatria / Dietoterapia Ambulatorial / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Terapia Nutricional em Situações Especiais / Psicologia / Ética e bioética / Parasitologia / Análises de Alimentos / Tecnologia de alimentos / Nutrição em Esporte e Exercício Físico / Trabalho de Conclusão de Curso I	270
EMENTA			

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- AGUIAR, O.B. de; KRAEMER, F.B.; MENEZES, M.F.G. de. **Gestão de pessoas: em unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 76p
- BRASIL, Resolução RDC. n 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação**. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, v. 16, 2004.
- TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Atheneu, 2007. 230 p.
- SÃO PAULO, Secretaria de Estado da Saúde. (2013). **Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação e o roteiro de inspeção (Portaria CVS nº 05 de 09 de abril de 2013)**. Diário Oficial do Estado de São Paulo.
- VAZ, Celia Silverio. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial: manual prático do gestor de serviços de alimentação**. 3. ed. Brasília: Metha, 2011. 227 p.

10º PERÍODO

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
10º	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica	Empreendedorismo e Marketing / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição / Nutrição Clínica em Pediatria / Dietoterapia Ambulatorial / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Terapia Nutricional em Situações Especiais / Psicologia / Ética e bioética / Parasitologia / Análises de Alimentos / Tecnologia de alimentos / Nutrição em Esporte e Exercício Físico / Trabalho de Conclusão de Curso I	270
EMENTA			
Execução de atividades profissionais na área de Nutrição Clínica, realizadas em hospitais.			

REFERÊNCIAS BÁSICAS
- CAMPOS, A. C. Tratado de nutrição e metabolismo em cirurgia . 1ª edição. Rubio, 2013. 778 p.
- FILHO, L. A. P. Terapia nutricional nas doenças do aparelho digestivo na infância e adolescência . 3ª edição. Medbook, 2013. 304 p.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 4ª edição. Atheneu, 2009. 2.628 p.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
- COSTA, A. P. D.; CARVALHO, H. H. C.; SANTOS, Z. E. A. Manual de orientação nutricional na alergia alimentar . 1ª edição. Rubio, 2014. 102 p.
- CUPPARI, L.; AVESANI, C. M.; KAMIMURA, M. A. Nutrição na doença renal crônica . Manole, 2012. 472 p.
- JESUS, R. P.; OLIVEIRA, L. M.; LYRA, L. G. C. Nutrição e hepatologia: abordagem terapêutica, clínica e cirúrgica . 1ª edição. Rubio, 2014. 449 p.
- LIMA, L. C.; Abrahão, V.; Auad, G. R. V.; Coelho, S. C.; Gonzalez, M. C.; Silva, R. L. S. Manual de nutrição parenteral . 1ª edição. Rubio, 2010. 400 p.
- PEIXOTO, A. L. Avaliação nutricional: do diagnóstico à prescrição . 1ª edição. AS Sistemas, 2014. 254 p.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
10º	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	Empreendedorismo e Marketing / Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição / Nutrição Clínica em Pediatria / Dietoterapia Ambulatorial / Patologia da Nutrição e Dietoterapia II / Terapia Nutricional em Situações Especiais / Psicologia / Ética e bioética / Parasitologia / Análises de Alimentos / Tecnologia de alimentos / Nutrição em Esporte e Exercício Físico / Trabalho de Conclusão de Curso I	270
EMENTA			
Execução de atividades profissionais na área de Nutrição em Saúde Coletiva, realizadas nas esferas governamentais relacionadas às políticas e programas de alimentação e nutrição.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira . 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.			
- TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. Nutrição em saúde pública . 2ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. 540 p.			

- DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. **Mudanças alimentares e educação alimentar e nutricional**. 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 386 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- 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.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

- CERVATO-MANCUSO, A.M; ANDRADE, S.C. de; VIEIRA, V.L. **Alimentação e Nutrição para o Cuidado Multiprofissional**. 1ed. Barueri (SP): Manole, 2021. 596 p.

- JAIME, P.C. (Org.) **Políticas públicas de alimentação e nutrição**. 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2024. 278 p.

ELETIVAS

a. Área de Alimentos e Alimentação para Coletividades

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Assessoria e Consultoria em Serviços de Alimentação	-	30

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- DORNELAS, José. **Dicas essenciais de empreendedorismo sugestões práticas para quem quer empreender**. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 2023.

- TAJRA, Sanmya Feitosa. **Empreendedorismo conceitos e práticas inovadoras**. São Paulo: Erica, 2019.

- CHESSER, Jerald W. **Gestão em serviços de alimentação liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. 5ª ed. Barueri: Manole, 2016.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- DORNELAS, José. **Empreendedorismo na prática mitos e verdades no empreendedor de sucesso**. 4. São Paulo: Fazendo Acontecer, 2020.

- BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC nº 216**

de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004. Disponível em: www.anvisa.gov.br.

- RITOSSA, Cláudia Mônica. **Marketing Pessoal: quando o produto é você**. Editora Intersaberes, 2012.
- CILETTI, Dorene. **Marketing pessoal estratégicas para os desafios atuais**. 2. São Paulo: Cengage Learning, 2017.
- TAJRA, Sanmya Feitosa. **Planejando a carreira guia prático para o desenvolvimento pessoal e profissional**. 2ª ed. São Paulo: Erica, 2020.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Compostos bioativos em alimentos	Composição de Alimentos / Nutrição e Metabolismo	45
EMENTA			
Bases da ciência de alimentos funcionais. Identificação, classificação, fontes de compostos bioativos e seus mecanismos de ação para prevenção e controle de doenças. Mecanismos de ação dos compostos bioativos. Aplicações do conhecimento em compostos bioativos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - COSTA, N. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 480 p - PIMENTEL, C. V. M. B.; ELIAS, M. F.; SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI, S. T. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Barueri: Manole, 2019. (Acervo virtual). - DOLINSKY, M. Nutrição funcional. São Paulo: Roca, 2009. 204 p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - ADAMI, E. R. Nutracêuticos e nutricosméticos. Contentus, 2020. - RAMALHO, A. Alimentos e sua Ação Terapêutica. Editora Atheneu, 2010. - SALGADO, O. Alimentos funcionais. Editora Oficina de Textos, 2017. - SAVIOLI, G.; CALEFFI, R. Escolhas e impactos: gastronomia funcional. 12. ed. São Paulo: Loyola, 2015. 254 p. - SOUZA, L. Nutrição funcional e fitoterapia. Porto Alegre: SER – SAGAH, 2017 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Gastronomia	Planejamento de Cardápios	60
EMENTA			
Introdução ao estudo da gastronomia: história, conceitos básicos e relação com a nutrição. Confeitaria e panificação. Gastronomia brasileira. Gastronomia internacional. Harmonização de comidas e bebidas. Atualidades em gastronomia.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - SOUZA, A. S., et al. Habilidades básicas em cozinha. Porto Alegre: Sagah, 2020. 			

- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 1996.
- BAUER, A., PLANTIER, L. **As 100 palavras da gastronomia**. São Paulo: Tapioca, 2019.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- SILVA, S. C. S.; MARTINEZ, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 3 ed. São Paulo: Roca, 2014.
- SEQUERRA L. **Cozinha Brasileira**. São Paulo: Pearson, 2018.
- PHILLIPPI, S. T., COLUCCI, A. C. A. **Nutrição e gastronomia**. Barueri: Manole. 2018.
- BERNARDELLI J. C. **Planejamento e gestão de serviços gastronômicos**. Curitiba: Contentus 2020.
- TEICHMANN, I. M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7 ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

b. Área de Nutrição Clínica

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Suplementos alimentares	Nutrição do Adulto e do Idoso para Nutrição	30
EMENTA			
Associação de dietas e suplementação para fins específicos. Regulamentação e avaliação da eficácia, indicações e doses de suplementos alimentares nos processos de saúde-doença e prática esportiva.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - FÁBIO MEDICI LORENZETI; LUIZ CARLOS CARNEVALI JÚNIOR; RICARDO ZANUTO. Nutrição e suplementação esportiva: Aspectos metabólicos, fitoterápicos e da nutrigenômica. Phorte Editora 2011 392 p. - TIRAPEGUI, Julio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012. 467 p. - WAITZBERG, Dan L. Nutrição Oral Enteral e Parenteral Prática Clínica - 5ª Edição. Editora Atheneu 2017. 3169 p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - COSTA, Neuza Maria Brunoro; ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. 2. ed. rev. ampl. Rio de Janeiro: Rubio, c2016. 480 p. - GOTTSCHALL, Catarina Bertaso Andréatta; Schpelder, Cláudia Dornelles; Rabito, Estela Iraci; Busnello, Fernanda Michielin. Guia Prático de Clínica Nutricional - Tabelas, Valores e Referências. Editora Atheneu 2012. 112 p. - MAHAN, L. Kathleen.; ARLIN, Marian T. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013. 1228 p. - PASCHOAL, Valéria; MARQUES, Natalia Cristina Ferreira Ramos; SANT'ANNA, Viviane Aparecida Rodrigues. Nutrição clínica funcional: suplementação nutricional. 2. ed. São Paulo: VP Editora, 2015. - WAITZBERG, Dan L. Manual de Interações Fármaco Alimento Nutriente. Editora Atheneu 2018 103 p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Obesidade na Prática Clínica	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	45
EMENTA			
Aspectos genéticos, fisiopatológicos e bioquímicos da obesidade. Avaliação nutricional na obesidade. Tratamentos da obesidade: nutricional, farmacológico, cirúrgico, atividade física e medidas cognitivo-comportamentais.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Fitoterapia em Nutrição Clínica	Nutrição do Adulto e do Idosos	30

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- COSTA, E. A. **Nutrição e fitoterapia**. 3ª ed. Editora Vozes. 2014. 262 p.
- LIMA, S. R. M. R. **Fitomedicamentos na Prática Médica**. 2ª ed. Editora Atheneu. 2019. 496 p.
- CARVALHO, J. C. T., ALMANÇA, C.C.J. **Formulário de Prescrição Fitoterápica**. Editora Atheneu. 2010. 180 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Nutrição nas Patologias Intestinais	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	30
EMENTA			
Identificar os aspectos clínicos de patologias intestinais. Patologias inflamatórias. Câncer. Compreender a ação dos nutrientes nessas patologias. Foodmaps. Terapia nutricional nessas patologias.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição. Roca, 2011. 1.304 p. - ROSS, A. C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R. J.; TUCKER, K. J.; ZIEGLER, T. R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11ª edição. Manole, 2016. - WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5ª edição. Atheneu, 2017. 3297p. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2ª ed. Manole, 2005. 569 p. - KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 14ª ed. Elsevier, 2018.1160 p. - KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª ed. Elsevier, 2013. 1256 p. - COMMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. Genômica nutricional dos fundamentos à nutrição molecular. 1ª ed. Manole, 2017. 538 p. - ROSSI, L. Tratado de Nutrição e Dietoterapia. 1ª ed. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara. Koogan. 2019. 1112 p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Nutrição Comportamental	Nutrição do Adulto e Idoso	30
EMENTA			
Estudar e compreender os conceitos de comportamento, atitudes e hábitos alimentares e identificar os determinantes das escolhas alimentares. Entender o papel das dietas restritivas e suas consequências no comportamento alimentar. Desenvolver habilidades de comunicação verbal e não verbal. Compreender e aplicar as técnicas da entrevista motivacional, terapia cognitivo comportamental e comer com atenção plena para a promoção de mudança do comportamento alimentar. Aplicação prática.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - ALVARENGA, N. Nutrição comportamental ciência, prática clínica e comunicação. Santana de Parnaíba Manole 2023. - MARQUES, T. L. Psicologia e reeducação alimentar. Contentus 2020 114 p ISBN 9786557454220. 			

COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2ª edição. Barueru Manole, 2020. 1.288 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- WRIGHT, J.H.; BASCO, M. R.; THASE, M. E. **Aprendendo a terapia cognitivo-comportamental: um guia ilustrado.** Porto Alegre, RS: Artmed, 2008.
- GROPPER, SAREEN S. **Nutrição avançada e metabolismo humano.** 5ª edição. São Paulo: Cengage Learning 2016.
- LANHAM-NEW, SUSAN, A.; HILL, THOMAS R.; GALLAGHER, A. M.; GALLAGHER, A. M. **Introdução à nutrição humana** / Susan A. Lanham-New [et al.]; tradução Flávia Verechia – 3ª edição - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** 2ª edição. Roca, São Paulo, 2010. 1.256 p.
- ROSSI, L. **Tratado de nutrição e dietoterapia.** 1ª edição, 1112p. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan 2019.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Diabetes na Prática Clínica	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	30

EMENTA

Aspectos genéticos, fisiopatológicos e bioquímicos do Diabetes. Acompanhamento de pacientes ambulatoriais com Diabetes Mellitus. Avaliação do estado nutricional associado ao tratamento dietoterápico. Discussão dos casos clínicos e conduta nutricional. Avaliação do comportamento nutricional.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

- KRAUSE, M.; MAHAN, L. K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 14ª ed. Elsevier, 2018.
- COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença.** 2ª ed. Barueru Manole, 2020. 1.288 p.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** 2ª ed. Roca, São Paulo, 2010. 1.256 p.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

Guanabara Koogan 2019.

c. Área de Nutrição em Saúde Coletiva

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ALMEIDA FILHO, Naomar; LIMA, Maurício Barreto. **Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Guia de Vigilância em Saúde**. Brasília: Ministério da Saúde (Disponível na Biblioteca Virtual do Ministério da Saúde. Atualizado regularmente).
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. **Saúde Brasil: uma análise de situação de**. Brasília: Ministério da Saúde (disponível na Biblioteca Virtual do Ministério da Saúde. Atualizado regularmente).
- BONITA, R. **Epidemiologia básica**. Editora: Organização Mundial da Saúde, 2ª Edição. 2010 (Livro disponível na Biblioteca virtual da OMS/WHO - <http://whqlibdoc.who.int>).

- MALTA, Deborah Carvalho; SILVA JR, Jarbas Barbosa da. **O Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil e a definição das metas globais para o enfrentamento dessas doenças até 2025: uma revisão.** Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, v. 22, n. 1, p. 151-164, mar. 2013.
- DUNCAN, Bruce Bartholow et al. **Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: prioridade para enfrentamento e investigação.** Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 46, supl. 1, p. 126-134, Dec. 2012. Available from. access on 17 Aug. 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-89102012000700017>.
- OLIVEIRA, Robson Bruniera de et al. **Emergências em Saúde Pública de importância Nacional e Internacional no Brasil, 2006-2012.** Revista de Saúde Pública de Santa Catarina, v. 7, n. 3, p. 17-32, 2015.
- DONALISIO, Maria Rita; FREITAS, André Ricardo Ribas; ZUBEN, Andrea Paula Bruno Von. **Arboviroses emergentes no Brasil: desafios para a clínica e implicações para a saúde pública.** Revista de saúde pública, v. 51, p. 30, 2017.
- LANA, Raquel Martins et al. **Emergência do novo coronavírus (SARS-CoV- 2) e o papel de uma vigilância nacional em saúde oportuna e efetiva.** Cadernos de Saúde Pública, v. 36, p. e00019620, 2020.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Métodos para Avaliação da Qualidade de Dietas	-	30
EMENTA			
Conceitos e aplicabilidade de métodos para avaliação da qualidade da dieta na prática clínica e em estudos científicos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
- SOARES, N.T; MAIA, F.M.M. Avaliação do Consumo Alimentar. Recursos Teóricos e Aplicação das DRIs. Rio de Janeiro, Medbook, 1ª ed., 2013. 244p.			
- FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L. MARTINI, L.A. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri: Manole, 1ª ed. 2005. 350p.			
- TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.S.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1ª ed. 2009. 326p.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
- MOSSOI, T. D. Avaliação Nutricional na Prática Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1ª ed., 2014. 328p.			
- MONEGO, E.; PEIXOTO, M.R.; SANTIAGO, R.; GIL, M. F.; CO, M. M. Alimentos Brasileiros e Suas Porções – Um guia para avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 136p.			
- Organização Mundial de Saúde - http://www.who.int			
- Ministério da Saúde - http://portalsaude.saude.gov.br/			

- Portal Capes - <http://www.periodicos.capes.gov.br/>

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- ROSS, A. Catharine. **Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. ed. Barueri, SP: Manole, c2014. xxv, 1642 p. ISBN 9788520437636.
- VITOLLO, M. R. **Nutrição – Da gestação ao envelhecimento**. Ed. Rubio, 2008. 648p
- PINTO, VITOR G. **Saúde Bucal Coletiva**, 7ª edição. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo GEN, 2019.
- Portal Capes - <http://www.periodicos.capes.gov.br/>
- Ministério da Saúde - <http://portalsaude.saude.gov.br/>

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília-DF, Seção 1, 29 jun. 2011. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/D7508.htm>. Acesso em: 20 set. 2018.

- BRASIL. Portaria GM nº 4.279. **Estabelece diretrizes para a organização da Rede de Atenção à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS)**. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2010/prt4279_30_12_2010.html>. Acesso em: 25 set. 2017.

- MENDES, E.V. **As redes de atenção à saúde**. Ciência e Saúde Coletiva. Belo Horizonte, v. 15, n.5p. 2297-2305, 2010.

- MENDES, E.V. **As redes de atenção à saúde**. Brasília: Organização Pan- Americana da Saúde, 2011.549 p.

- SANTOS, L. **Região de saúde e suas redes de atenção**: modelo organizativo- sistêmico do SUS. Ciência e Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, 22 (4):1281-1289, 2017.

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

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

- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Marco para Ação em Educação Interprofissional e Prática Colaborativa**. Disponível em: <http://www.who.int/hrh/nursing_midwifery/en/.2010>. Acesso em: 18 agosto 2015.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

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

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

- PINHEIRO, R.; MATTOS, R. A. **Os sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde**. 8ª ed. Rio de Janeiro: CEPESC,IMS/UERJ, Abrasco, 2009.
- HALEY E. Methods to help communities investigate environmental health issues. **Pimatisiwin: A Journal of Aboriginal and Indigenous Community Health**, v. 3, n. 1, p. 34-58, 2005.

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Prática Clínica Baseada em Evidências	Epidemiologia Geral	30

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- GALVÃO, C.M.; SAWADA, N.O.. Prática baseada em evidências: estratégias para sua implementação na enfermagem. **Rev Bras Enferm**, Brasília v. 56, n. 1; p. 57-60, 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/reben/v56n1/a12v56n1>
- PEDROLO, E; DANSKI, MTR; MINGORANCE, P; AZZARI LSM; MÉIER, MJ; CROZETA K. A prática baseada em evidências como ferramenta para prática profissional do enfermeiro. **Cogitare Enferm**, v., n. 4, p. 760-763, 2009. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/cogitare/article/view/16396/10875>
- ASSOCIAÇÃO DA INDÚSTRIA FARMACÊUTICA DE PESQUISA. **A importância da pesquisa clínica para o Brasil**, 2019. Disponível em: <https://www.interfarma.org.br/public/files/biblioteca/a-importancia-da-pesquisaclinicapara-o-brasil-interfarma.pdf>
- DAINESI, S.M.; GOLDBAUM, M. Pesquisa clínica como estratégia de desenvolvimento em saúde. **Rev. Assoc. Med. Bras.**, São Paulo, v. 58:1, p. 2-6, Feb. 2012. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0104-42302012000100002>.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. **Diretrizes metodológicas: Sistema GRADE – Manual de graduação da qualidade da evidência e força de 3 recomendação para tomada de decisão em saúde** / Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Ciência e Tecnologia. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/diretrizes_metodologicas_sistema_grade.pdf

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

- COSTA, E.A. Nutrição e Fitoterapia: **Tratamento Alternativo através das Plantas**. 3 edição. Editora Vozes. Petrópolis, 2011. 262 p. Disponível em: <https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/149526/epub/0>
- BRASIL. Lei nº 5991, de 17 de dezembro de 1973. **Dispõe sobre o controle sanitário do comércio de drogas, medicamentos, insumos farmacêuticos e correlatos, e dá outras providências**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/15991.htm. Acesso em: 24 de out. 2022.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 679 de 19 de janeiro de 2021. **Regulamenta o exercício das Práticas Integrativas e Complementares em Saúde (PICS) pelo nutricionista e dá outras providências**. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_679_2021.html. Acesso em: 24 set. 2022. Retificada em: <https://www.cfn.org.br/wp->

content/uploads/resolucoes/DOU_688ret.pdf. Acesso em: 24 de out. 2022.

- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 680, de 19 de janeiro de 2021. **Regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista e dá outras providências.** Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_680_2021.html>. Acesso em: 24 set. 2022. Retificada em: https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/DOU_680ret.pdf. Acesso em: 24 de out. 2022.
- CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução cfn nº 731, de 21 de agosto de 2022. **Altera as Resoluções CFN nº 656, de 15 de junho de 2020, que dispõe sobre a prescrição dietética, pelo nutricionista, de suplementos alimentares, e nº 680, de 19 de janeiro de 2021, que regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista.** Disponível em: https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/resolucoes/Res_731_2022.html. Acesso em: 24 de out. 2022.

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Obesidade Infantil	-	60
EMENTA			
Cenário epidemiológico da obesidade infantil. A multifatorialidade da obesidade infantil. Estratégias de prevenção e controle da obesidade infantil. O papel da Atenção Primária à Saúde frente à obesidade infantil.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS; INTERNATIONAL FUND FOR AGRICULTURAL DEVELOPMENT; UNICEF; WORLD FOOD PROGRAMME; WORLD HEALTH ORGANIZATION. The State of Food Security and Nutrition in the World 2020: transforming food systems for affordable healthy diets. Rome: FAO, 2020. Disponível em: https://www.fao.org/3/cc0639en/cc0639en.pdf - WORLD HEALTH ORGANIZATION. Report of the Commission on Ending Childhood Obesity. Implementation Plan: Executive Summary. Geneva: WHO, 2017. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/259349/WHO-NMH-PND-ECHO-17.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y. - UNICEF. The State of the World's Children 2019: children, food and nutrition: growing well in a changing world. New York: UNICEF, 2019. Disponível em: https://www.unicef.org/reports/state-of-worlds-children-2019. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - BRASIL. Ministério da Saúde. Atlas da Obesidade Infantil. Brasília, 2019. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/dados_atlas_obesidade.pdf - BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional: relatórios de acesso público. Brasília, DF: MS, 2022. Disponível em: http://sisaps.saude.gov.br/sisvan/relatoriopublico/index - BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento 			

de Promoção da Saúde. **PROTEJA: Estratégia Nacional para Prevenção e Atenção à Obesidade Infantil: orientações técnicas [recurso eletrônico]**. Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orienta_proteja.pdf

- HENRIQUES, Patrícia; O'DWYER, Gisele; DIAS, Patricia Camacho; BARBOSA, Roseane Moreira Sampaio; BURLANDY, Luciene. Políticas de Saúde e de Segurança Alimentar e Nutricional: desafios para o controle da obesidade infantil Artigo. **Ciência & Saúde Coletiva**, 23(12):4143-4152, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/9kPXt8rwxZcfXGWxnYJ7wTh/?format=pdf&lang=pt>

- WHO/NMH/NHD. Global Nutrition Targets 2025. **Childhood Overweight Policy Brief**. Target: No increase in childhood overweight. Disponível em: file:///C:/BKP%20NILCEMAR/UFJFGV/Downloads/WHO_NMH_NHD_14.6_eng.pdf

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

EMENTA

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

REFERÊNCIAS BÁSICAS

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

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

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

d. Transdisciplinar

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
---------	------------	---------------	-------

Eletiva	Prática Extensionista	-	60
EMENTA			
Ação de extensão: planejamento, execução e avaliação.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - GADOTTI, M. Extensão universitária: para quê. Instituto Paulo Freire, v. 15, p. 1-18, 2017. - CERVATO-MANCUSO, A.M. Elaboração de programas de educação nutricional. In: Diez-Garcia RW, Cervato-Mancuso AM. Mudanças alimentares e educação nutricional. RJ: Guanabara Koogan, 2011. 187-197 p. - UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA. Conselho Setorial de Graduação. Resolução Nº 75/2022, de 12 de julho de 2022. Estabelece normas para a Inserção da Extensão nos Currículos de Graduação na Universidade Federal de Juiz de Fora. Juiz de Fora: Conselho Setorial de Graduação, 2022. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, 2014. - FIOCRUZ. Comunicação e informação em saúde. Disponível em: https://www.icict.fiocruz.br/content/em-acesso-aberto-nova-biblioteca-virtual-reune-publicacoes-na-area-de-comunicacao-e - AFONSO, M. L. M. (org). Oficinas em dinâmica de grupo na área da saúde. Editora Casa do Psicólogo, 2010. 389 p. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Tópicos Especiais em Nutrição	-	30
EMENTA			
Abordagem de assuntos atuais, polêmicos e/ou relevantes na área da Nutrição.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - Advances in Nutrition. - American Journal of Clinical Nutrition. - Journal of Nutrigenetics and Nutrigenomics 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - Advances in Nutrition - Annals of Nutrition and Metabolism - Revista de Nutricao - Cadernos de Saúde Pública - European Journal of Public Health 			

e. Área Básica

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Libras e Educação para Surdos	-	60
EMENTA			
Desenvolvimento, em nível básico, das habilidades de compreensão e expressão necessárias à comunicação com surdos sinalizantes da Língua de Sinais Brasileira (Libras). Introdução ao estudo das visões sobre a surdez e sobre a Educação de Surdos. Conhecimentos básicos sobre os fundamentos linguísticos da Libras. Estudo de aspectos culturais dos surdos brasileiros e suas implicações educacionais. Estudo das políticas linguísticas e educacionais na área da surdez.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D.; MAURICIO, A.L. Dicionário enciclopédico ilustrado trilíngue da língua de sinais brasileira. EDUSP, 2013. - GESSER, A. Libras? Que língua é essa?. Parábola, 2009. - KARNOPP, L. B.; QUADROS, R. M. de. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Artmed, 2004. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - BRITO, L. F. Por uma gramática de língua de sinais. Tempo Brasileiro, 1995. 273 p. - BOTELHO, P. Linguagem e letramento na educação de surdos: ideologias e práticas pedagógicas. Autêntica, 2002. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Língua Inglesa Instrumental I	-	30
EMENTA			
Present. Past. Present perfect. Future – modal (imperative). Reported speech.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<ul style="list-style-type: none"> - MURPHY, R. Essencial grammar in use (a self-study reference and practice book for elementary students of English). Cambridge University Press, 2010. 			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<ul style="list-style-type: none"> - DICIONÁRIO OXFORD de inglês para estudantes brasileiros. Oxford University Press, 2013. - SWAN, M. Practical english usage. Oxford University Press, 2013. - THOMSON, A. J.; MARTINET, A. V. A Practical english grammar. Oxford University Press, 2013. 			

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Português Instrumental I	-	30
EMENTA			

Ciência da comunicação. Estilo. Frase e estrutura frasal. Tipos de discurso. Parágrafo. Redação.
REFERÊNCIAS BÁSICAS
- MARTINS, D. S.; ZILBERKNOP, L. S. Português Instrumental . 29ª edição. Atlas, 2010. 560 p.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
- AZEREDO, J. C. Gramática Houaiss da língua portuguesa . 3ª edição. Publifolha Editora, 2012. 584 p.
- TERCIOTTI, S. H. Português na prática . 1ª edição. Saraiva; 2011. 219 p

PERÍODO	DISCIPLINA	PRÉ-REQUISITO	HORAS
Eletiva	Encontro de Saberes	-	60

EMENTA
Encontros de Saberes nas Universidades Brasileiras. Interculturalidade, ações afirmativas e inclusão social no ensino superior, na extensão e na pesquisa. Bases teóricas e legais para construção de políticas públicas de educação intercultural. Geopolítica, paradigma técnico-científico hegemônico e decolonização do pensamento acadêmico. Etnociências e transdisciplinaridade. Sociobiodiversidade, ancestralidades e territorialidades. Povos e comunidades tradicionais. Conflitos socioambientais. Rodas de saberes indígenas, quilombolas e camponeses.
REFERÊNCIAS BÁSICAS
- CARVALHO, J. J. & FLOREZ, J. F. Encuentro de Saberes: Proyecto para decolonizar el conocimiento universitario eurocéntrico . Nómadas (Bogotá), v. 1, p. 131-147, 2014.
- COSTA FILHO, A.; MENDES, A. B. V. Direitos dos povos e comunidades tradicionais . CIMOS/MPMG/UFMG: Belo Horizonte, 2014. 49 p.
- DIEGUES, A.C.; ARRUDA, R. S. V.; SILVA, V. C. F.; FIGOLS, F. A. B. & ANDRADE, D. Os saberes tradicionais e a biodiversidade no Brasil . São Paulo: MMA/ NUPAUB, 2000.
- JECUPÉ, K. W. A Terra dos Mil Povos - História Indígena do Brasil contada por um índio . 4ª Ed. São Paulo, Petrópolis. 1998.
- SANTOS, A. B. Colonização, quilombos; modos e significações . Brasília: UnB/INCTI/CNPq, 2015 p.
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES
- ALVES, R. Entre a ciência e a sapiência: o dilema da educação . São Paulo: Loyola, 1999.
- CARVALHO, J. J. As ações afirmativas como resposta ao racismo acadêmico e seu impacto nas ciências sociais brasileiras . Série Antropologia, Brasília, v. 358, 2004.
- ESPÍNDOLA, H. S. Sertão do Rio Doce . Governador Valadares: Editora Univale, 2005.
- FREIRE, P. Extensão ou comunicação? Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1983. 93 p.

- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**. São Paulo: Paz e Terra, 2002, p.13.
- GUDYNAS, E. Bem Viver. pp 260-264, In: Descrescimento: vocabulário para um novo mundo. G. D'Alisa, F Demaria & G Kallis (orgs.). Tomo, Porto Alegre, 2016.
- KRENAK, M., KRENAK, J. C., KRENAK, M. KRENAK, O., KRENAK, I. ALMEIDA, M. I. & BAETA, A. M. (Org.), **Konne Pãnda: Ríthioc Krenak/Coisa tudo na língua Krenak**. MEC/UNESCO/SEE-MG, 1997.
- MAXACALI, R.; MAXACALI, P.; MAXACALI, I.; MAXACALI, S. MAXACALI, M. & MAXACALI, T. **Hitupmã'ax/Curar**. Belo Horizonte: UFMG e Edições Cipó Voador, 2008.
- PARAÍSO, M. H. B. **Os botocudos e sua trajetória história**. In: CARNEIRO DA CUNHA, M. (org.). História dos Índios no Brasil. 2. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1992.
- RIBEIRO, D. **O povo brasileiro; a formação e o sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- SOARES, Geralda. **Os Borum do Watú: Os índios do rio Doce**. 1992. Contagem: CEFEDS, 1992.

XI. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem segue o disposto no RAG, Resolução UFJF nº 23/2016.

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

Para efeito de aprovação, os discentes são avaliados quanto à assiduidade e ao aproveitamento, sendo aprovado quanto à assiduidade o(a) discente que tiver frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) e quanto ao aproveitamento, em todas as disciplinas ou conjunto de atividades acadêmicas curriculares, o(a) discente que alcançar nota final igual ou superior a 60% (sessenta por cento) da nota máxima. A assiduidade é apurada e registrada para cada aula ou atividade acadêmica, conforme previsto no plano de curso. O número e as formas de avaliação devem estar previstos no plano de curso 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 acompanhamento do desempenho acadêmico do(a) discente se dá pelos seguintes coeficientes e índice:

- a. Coeficiente de evolução inicial do(a) discente no curso (CEI): calculado somente uma vez e ao final do segundo período letivo regular do(a) discente no curso, pela soma da carga horária das atividades acadêmicas em que o(a) discente o 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.
- b. Coeficiente de evolução trimestral do(a) discente no curso (CET): calculado a partir do terceiro semestre letivo regular do(a) discente no curso e ao final de cada período letivo regular, pela soma da carga horária das atividades acadêmicas em que o(a) 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 ($CET \geq 1,5*CHM$), será considerado suficiente; se menor do que uma vez e meia a carga horária média ($CET < 1,5*CHM$), insuficiente.
- c. Índice de rendimento acadêmico (IRA): somatório dos produtos entre a carga horária da atividade acadêmica cursada e a nota nela obtida, dividido pelo somatório da carga horária dessas atividades cursadas, considerada neste cálculo a reprovação por infrequência como nota zero e não considerados os estágios e as monografias.

A verificação periódica do aproveitamento nas atividades acadêmicas cursadas pelo(a) discente, realizada através de sistema automatizado institucional, tem o objetivo de identificar as dificuldades por ela ou por ele apresentadas e auxiliá-la ou auxiliá-lo na recuperação de seu rendimento acadêmico. Faz jus e entra em acompanhamento acadêmico o(a) discente que tiver CEI ou CET considerados insuficientes ou que demandem necessidade de acompanhamento. A matrícula do(a) discente que estiver em acompanhamento acadêmico é realizada conforme programação para o semestre de acompanhamento, definida em documento próprio, sob orientação da Coordenação do Curso.

XII. REOFERTA DE DISCIPLINAS

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

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

XIII. ADAPTAÇÃO AO NOVO CURRÍCULO

Para optar pelo novo currículo, o(a) discente deve observar as seguintes condições dispostas no RAG, Resolução UFJF nº 23/2016:

- a. para optar pelo novo currículo apresentar declaração por escrito da opção pelo currículo novo, observadas as condições de adaptação;
- b. no caso de permanência no currículo ao qual estiver vinculada ou vinculado, fica assegurado o tempo recomendado de integralização correspondente, salvo por força de Lei.

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

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

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

XIV. DIPLOMAÇÃO

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

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 600/2018 - 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. Diário Oficial da União, Brasília, 23 de maio de 2018.

Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 599/2018 – Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de outubro de 2018.

Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN nº 698/2021 – Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, 12 de agosto de 2021.

Brasil. Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº 05/2001 - Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília, 09 de novembro de 2001.

Brasil. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Censo 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/governador-valadares/panorama>. Acesso em: 20 de fevereiro de 2026.

Brasil. Lei nº 8.234/1991 - Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de setembro de 1991.

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

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

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

Prefeitura Municipal de Governador Valadares. Disponível em: <https://www.valadares.mg.gov.br/principal>. Acesso em: 21 de fevereiro de 2026.

UFJF. Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD). Resolução nº 23/2016 – Aprova texto final e anexos do Regimento Acadêmico da Graduação (RAG). Juiz de Fora, 25 de janeiro de 2016.

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

UFJF. Conselho Setorial de Graduação (CONGRAD). Resolução nº 46/2023 – Aprova a Política Institucional de Estágio para os cursos de graduação da Universidade Federal de Juiz de Fora. Juiz de Fora, 20 de março de 2023.

UFJF. Portal: *Campus* Avançado Governador Valadares. Juiz de Fora, 2026. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/gv/>. Acesso em: 22 de fevereiro de 2026.

UFJF. Portal: Legislação [Estatuto e Regimento Geral]. Juiz de Fora, 2026. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/ufjf/sobre/legislacao/estatutoeregimentos/>. Acesso em: 22 de fevereiro de 2026.

UFJF. Portal: Organização. Juiz de Fora, 2026. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/ufjf/sobre/organizacao/>. Acesso em: 22 de fevereiro de 2026.

UFJF. Portal: Universidade. Juiz de Fora, 2026. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/ufjf/>. Acesso em: 22 de fevereiro de 2026.

UFJF. Portal: Graduação em Nutrição – Campus GV. Disponível em: <https://www2.ufjf.br/nutricaoqv/>. Acesso em: 21 de fevereiro de 2026.