

### DELIBERAÇÃO - CÂMARA DE GRADUAÇÃO Nº 008/2023

Estabelece adequações no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

CONSIDERANDO a Lei nº 9394/96 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;

CONSIDERANDO a Lei Estadual nº 17.505, de 11 de janeiro de 2013, que institui a Política Estadual de Educação Ambiental e o Sistema de Educação Ambiental e adota outras providências;

CONSIDERANDO a Resolução do Conselho Nacional de Educação CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;

CONSIDERANDO o Parecer do Conselho Estadual de Educação CEE/CES nº 23/11, sobre inclusão da Língua Brasileira de Sinais – Libras, como disciplina nos projetos pedagógicos dos cursos de licenciatura, bacharelado, tecnologia e sequenciais de formação específica, em cumprimento ao artigo 3º, do Decreto Federal nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei Federal nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras;

CONSIDERANDO a Resolução CEPE nº 56/2015, que Institui a oferta de Libras - Língua Brasileira de Sinais como disciplina especial, para os estudantes dos Cursos de Graduação, bacharelado, da Universidade Estadual de Londrina;

CONSIDERANDO a Resolução do Conselho Nacional de Educação CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;

CONSIDERANDO a Lei 13146, de 6 de julho de 2015, que Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência);

CONSIDERANDO a Resolução CEPE nº 39/2021, que regulamenta a Creditação Curricular da Extensão na Universidade Estadual de Londrina;



CONSIDERANDO a Resolução CEPE nº 71/2021, que estabelece diretrizes dos sistemas acadêmicos e diretrizes para criação, reformulação e adequação de Projetos Pedagógicos de Cursos de Graduação na Universidade Estadual de Londrina;

CONSIDERANDO o disposto no Regimento Geral da UEL;

CONSIDERANDO que cada Curso de Graduação tem um currículo organizado de acordo com a legislação em vigor, devendo ser cumprido integralmente pelo estudante, a fim de que possa qualificar-se para a obtenção de um grau acadêmico;

CONSIDERANDO os pronunciamentos contidos no e-Protocolo nº 19.806.822-5, de 06/12/2022.

A CÂMARA DE GRADUAÇÃO, em reunião do dia 14 de fevereiro de 2023, aprovou a seguinte Deliberação:

Art. 1º Ficam aprovadas as adequações do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição anexo, a vigorar a partir do ano letivo de 2023.

Art. 2º Esta Deliberação entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA, 14 de fevereiro de 2023

  
Profa. Dra. Ana Márcia Fernandes Tucci de Carvalho  
Pró-Reitora de Graduação

## PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

### 1. APRESENTAÇÃO

O projeto pedagógico de curso (PPC) é um documento norteador da prática pedagógica e da formação profissional, o qual se vincula ao projeto de desenvolvimento institucional (PDI) no sentido de guardar coerência com a proposta educacional pautada na tríade ensino, pesquisa e extensão. Resulta de esforços coletivos de discussão acerca dos propósitos da Universidade Estadual de Londrina (UEL) como instituição pública que se relaciona diretamente com a sociedade brasileira.

O curso de Nutrição pertence à área da Saúde da UEL vinculado ao Centro de Ciências da Saúde (CCS) e ao Departamento de Patologia, Análises Clínicas e Toxicológicas (PAC). A compreensão sobre a saúde em todas as suas dimensões é um dos eixos norteadores do PPC, é neste contexto, que se inserem as áreas específicas de atuação profissional. Nos últimos anos, o interesse pela nutrição no Brasil passou a ser visto não apenas no âmbito individual, mas também no plano da saúde coletiva. A nutrição é uma profissão do presente e do futuro e sua importância cresce diariamente, o que vem sendo demonstrado mediante a atuação do profissional nutricionista em equipes multiprofissionais.

A estrutura curricular foi construída segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais (CNE/CES, 2001), que orienta a formação do nutricionista, e tem como foco principal "as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS)". Em seu artigo 6º, aponta para a necessidade de que os "conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição".

Dessa forma, nosso compromisso é a formação de profissionais da saúde comprometidos com atuações consistentes, críticas e potencialmente transformadoras da realidade social e econômica, com ênfase na educação interprofissional, na interdisciplinaridade e na produção do conhecimento. Em conformidade com aspectos relacionados à educação inclusiva, equitativa e de qualidade, proposta pela Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura (UNESCO), onde o aluno aprenda a ser, fazer, conhecer e conviver de forma a se adequar ao mundo pós-modernidade.

A presente proposta de adequação do PPC de Nutrição tem por finalidade atualizar e aprimorar o processo de ensino e aprendizagem, articulando e integrando os conhecimentos e as habilidades que atendam às necessidades no âmbito da saúde e que sejam capazes de buscar sua própria atualização e aprimoramento profissional. Para atingir esse objetivo, a estrutura curricular foi organizada em cinco Eixos de Conhecimento: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciência da Alimentação e Nutrição; Ciência dos Alimentos; e Formação prática específica integrando Ensino, Pesquisa e Extensão. O estudante também deverá cumprir as Atividades Acadêmicas Complementares (AAC) obrigatórias, uma disciplina optativa, apresentar o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e realizar estágios obrigatórios.

Sendo assim, o currículo do curso é pautado em propostas metodológicas inovadoras, integradas, vinculadas à atuação prática, à pesquisa e à extensão, capaz de formar profissional apto a desempenhar sua função com competência e eficiência, visando à melhoria da qualidade de vida da sociedade, de forma ética, reflexiva, criativa e participativa.

#### 1.1 Dados de Identificação do curso

a) Nome do curso

**Nutrição**



- b) Centro de Estudo  
**Centro de Ciências da Saúde (CCS)**
- c) Departamento(s) proponente(s) do Curso  
**Patologia, Análises Clínicas e Toxicológicas (PAC)**
- d) Departamento(s) envolvido(s) no curso (que oferecem atividades acadêmicas)  
**Centro de Ciências Biológicas (CCB)**  
Departamento de Anatomia  
Departamento de Biologia Geral  
Departamentos de Ciências Fisiológicas  
Departamento de Ciências Patológicas  
Departamentos de Histologia  
Departamento de Psicologia Geral e Psicanálise  
Departamento de Microbiologia
- Centro de Ciências da Saúde (CCS)**  
Departamento de Patologia, Análises Clínicas e Toxicológicas  
Departamento de Saúde Coletiva
- Centro de Ciências Exatas (CCE)**  
Departamento de Bioquímica e Biotecnologia
- Centro de Ciências Agrárias (CCA)**  
Departamentos de Tecnologia de Alimentos
- Centro de Educação Física e Esportes (CEFE)**  
Departamento de Educação Física
- Centro de Estudos Sociais Aplicados (CESA)**  
Departamento de Ciências Sociais
- e) Titulação  
**Bacharel**
- f) Grau conferido após colação de grau  
**Nutricionista**
- g) Turno de oferta (Matutino/Vespertino/Noturno)  
**Integral**
- h) Número de vagas por turno  
**40**

- i) Número de vagas inicial total (considerando todos os turnos de oferta, se houver)  
**40**
- j) Tempo mínimo e tempo máximo para integralização  
**Mínimo de quatro (4) anos e máximo de 8 anos**
- k) Carga Horária total  
**3495 horas**
- l) Sistema Acadêmico (Resolução CEPE nº. 71/21)  
**Sistema de matrícula por série**
- m) Ano/semestre de início de funcionamento  
**Ano letivo de 2023/1º Semestre**
- n) Atos normativos (Resolução de criação, atos legais de autorização, reconhecimento e de renovação de reconhecimento)

O Curso de Graduação em Nutrição da UEL, atende aos requisitos legais e normativos da legislação vigente (Ministério da Educação, do Conselho Nacional de Educação, Conselho Federal de Nutricionistas e resoluções do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE e normas internas relativas à criação, organização e funcionamento dos cursos de graduação). Está fundamentado na Resolução CNE/CES nº 5 de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição, e define os princípios, fundamentos, procedimentos e condições da formação de nutricionistas, para aplicação na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

➤ Resolução CEPE/CA n. 0065/2010. O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, em reunião no dia 22 de julho de 2010, aprovou a Resolução que cria e aprova o Projeto Pedagógico de Graduação em Nutrição.

➤ Decreto 11684 de 12 de novembro de 2018. Autoriza o funcionamento do Curso de Graduação em Nutrição – Bacharelado, na Universidade Estadual de Londrina, a partir do ano letivo de 2020. Com carga horária total de 3.495 horas; regime de matrícula seriado anual; integral; 40 vagas anuais; com período de integralização mínimo de 4 anos e máximo de 8 anos.

➤ Deliberação da CÂMARA DE GRADUAÇÃO nº 026/2019. Estabelece adequações no Projeto Pedagógico do curso de Graduação em Nutrição da UEL.

Atos Normativos referentes ao reconhecimento do curso não estão apresentados neste PPC, pois a documentação está em andamento e o processo está previsto para 2023.

## 1.2 Histórico do Curso de Graduação

O curso de Graduação em Nutrição foi aprovado na UEL em 2010, por meio da Resolução CEPE/CA n.065/2010, entretanto, somente em novembro de 2018 foi autorizada, pelo governo do Estado, a



sua implantação na UEL, prevista para março de 2020 (Decreto n.11684 de 12 de novembro de 2018).

Mediante autorização da criação e da implantação do curso, a comissão responsável pela proposta do PPC iniciou os trabalhos de adequação da matriz curricular e revisitou todos os departamentos colaboradores em relação a participação dos docentes nas disciplinas do ciclo básico, bem como a disponibilidade de estrutura de laboratórios para a realização das práticas.

No início de 2019, o curso foi vinculado ao Departamento PAC do CCS e foi realizada a indicação, pela Reitoria, da professora Clisia Mara Carreira como a primeira coordenadora do Colegiado de Curso, sendo a única docente nutricionista da UEL e integrante da comissão de criação do PPC de Nutrição para a UEL.

Ainda em 2019, foi realizada a primeira adequação do currículo na qual foram revisadas ementas, carga horária, referências bibliográficas, período de oferta de disciplinas e inserções de novos conteúdos compatíveis com a atuação do nutricionista e suas atribuições conforme Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. A adequação foi aprovada pela Câmara de Graduação em reunião realizada no dia 22 de outubro de 2019, conforme deliberação nº 026/2019, a qual estabelece as adequações no PPC de Graduação em Nutrição da UEL.

## HISTÓRICO

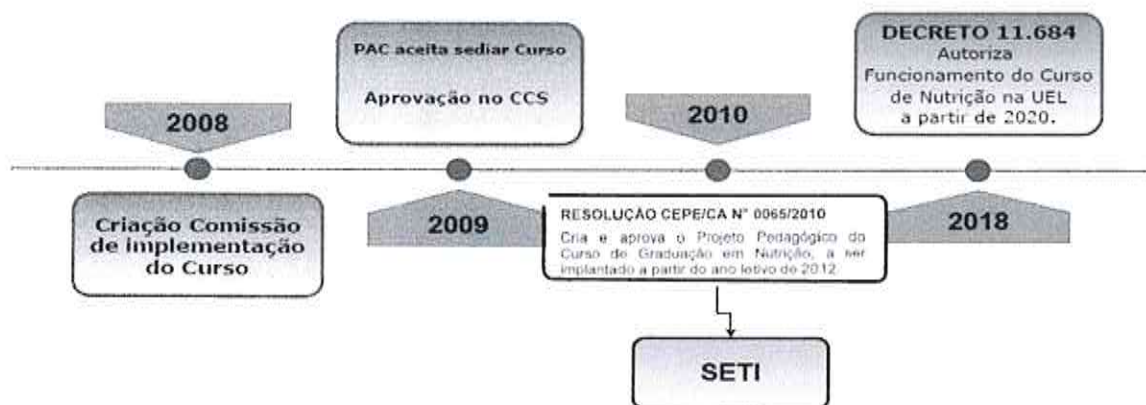


Figura 1. Histórico do curso de Nutrição na UEL.

Sobre a UEL, cabe destacar que é reconhecida como uma das melhores universidades do país, desempenhando um papel decisivo no desenvolvimento do município e da grande região do interior do Paraná, com destaque na prestação de serviços e de saúde, na pesquisa e extensão à sociedade e no ensino de qualidade para a formação de profissionais em diferentes áreas de conhecimento. A autorização de criação da UEL ocorreu no âmbito do Sistema Estadual por meio da Lei nº 6.034, de 06/11/69 (publicada no DOE/PR nº 209, p. 1 e 2, de 10/11/69).

A comunidade interna da UEL é representada por alunos de graduação (13.252), pós-graduação (9.100), docentes (1.657) e agentes universitários (3.966), que somam aproximadamente 28 mil pessoas (dados obtidos no portal transparência da UEL, 2018). A influência local da Instituição revela sua importância se considerarmos o número da população atendida pelos diversos Órgãos Suplementares e de Apoio e os eventos de Extensão. Neste contexto, a UEL está se adequando para receber o Curso de Graduação em Nutrição, pois conta com capacidade intelectual instalada,

estrutura física de laboratórios, salas de aula, equipamentos de multimídia e acervo bibliográfico específico. Cabe ressaltar que o curso tem a participação de docentes de 13 Departamentos e 6 (seis) Centros de Estudos, os quais aprovaram o PPC e sua implementação em 2020, com a realização do primeiro vestibular em 2019.

### 1.3 Contextualizações Nacional e Regional

#### Contexto Nacional

No cenário mundial, a emergência do campo da Nutrição, seja como ciência, política social e/ou profissão é um fenômeno relativamente recente, característico do início do século XX. No início da década de 80, na América Latina, surgiram duas vertentes no campo da nutrição: a biológica (aspectos clínico-fisiológicos individuais), principal influência de médicos nutrólogos, além de profissionais da enfermagem, e a social (produção, distribuição e consumo de alimentos), muito influenciada pela escola argentina de Pedro Escudero, introduzida para a realidade brasileira por Lieselotte Hoeschl Ornellas. A participação de Lieselotte, tanto como docente quanto como profissional, durante 66 anos, contribuiu de forma singular para o desenvolvimento da Nutrição no Brasil.

No Brasil, com a chegada da nutricionista Lieselotte na Escola de Enfermagem Ana Nery, iniciou-se a construção do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva pois, a partir daqui, surge a necessidade de conectar o problema da Alimentação e Nutrição com as demandas sociais, transpassando do âmbito individual e específico para o coletivo. A exemplo da influência de outros profissionais neste novo campo que surgiu, o primeiro curso de Nutrição do Brasil foi criado em 1939, no Instituto de Higiene de São Paulo, atual curso de graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. A duração do curso era de um ano, ministrado em tempo integral, dividido em quatro períodos. Em 1966, o período para a conclusão passou para três anos e em 1972, o Ministério da Educação estabeleceu que tais cursos teriam a duração de quatro anos, divididos em oito semestres (VASCONCELOS, 2011).

Outros cursos foram criados no decorrer das décadas de 40 e 50, dentre eles, o da Universidade Federal da Bahia, da Universidade Federal de Pernambuco e do Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina do Recife. Até 1968 existiam seis cursos de nutrição no Brasil, e o sétimo surgiu no Rio de Janeiro, em 1968, na Universidade Federal Fluminense.

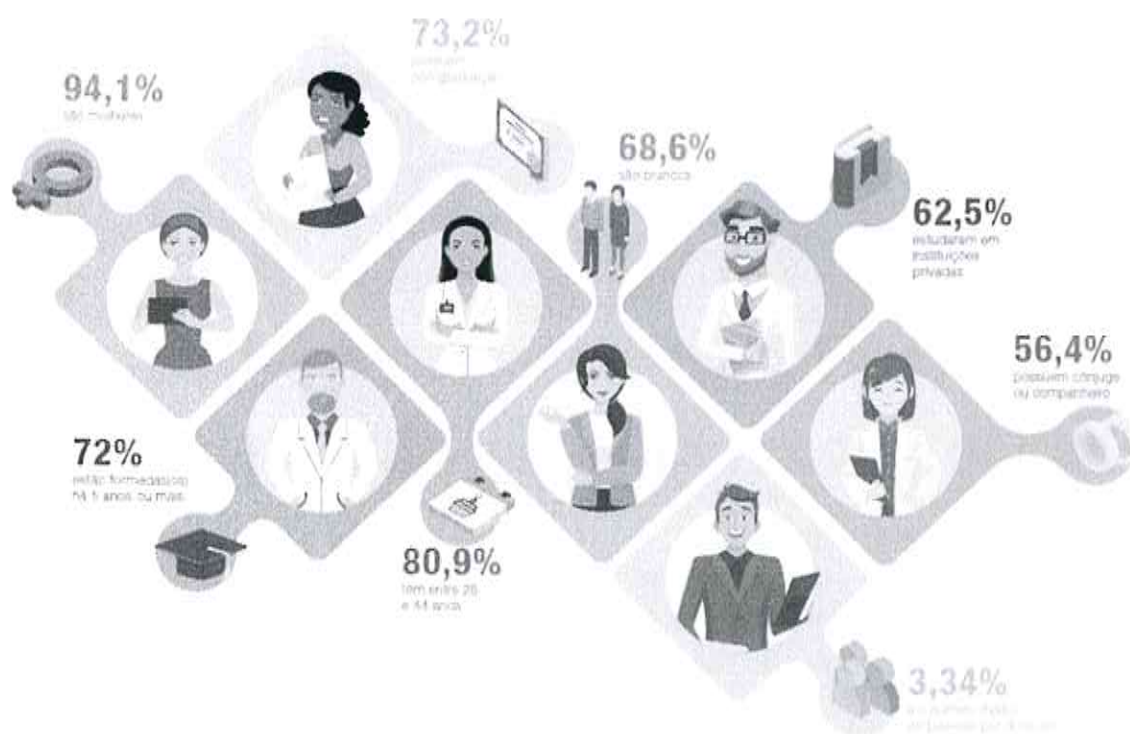
Somente em abril de 1967 foi aprovada a Lei nº 5.276, que regulamentou a profissão do nutricionista e em 20 de outubro de 1978, foi sancionada a Lei nº 6.583, que criou os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas com a finalidade de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional (VASCONCELOS, 2002).

Os cursos de Nutrição, no Brasil, tiveram um grande salto na década de 70, graças ao II Programa de Alimentação e Nutrição II (Pronan II), que estimulava em suas diretrizes a formação e capacitação de recursos humanos em nutrição (MEC, 1983). No período de 1975 a 1981, expandiu-se de sete para 30 o número de cursos de Nutrição existentes no país. Em 2019 são 512 cursos, segundo dados do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira, do Ministério da Educação – INEP/MEC- 2019.

Cabe ainda destacar que o ano de 2010 também é um marco importante para a Nutrição, em função da conquista da Emenda Constitucional nº 64, onde o direito à alimentação passa a figurar entre os direitos sociais individuais e coletivos. Uma reflexão sobre o papel do profissional que atua de forma estratégica, em diferentes contextos, vem crescendo à medida que a sociedade evolui e exige uma atuação comprometida com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

Dados fornecidos pelo Conselho Federal de Nutrição (2017) demonstram a expansão dos cursos de Nutrição e o perfil demográfico dos nutricionistas brasileiros (CFN, 2017), que são, na sua maioria, mulheres (94,1%), concentrados nas faixas etárias de 25 a 34 anos (60,4%). Com relação a área de atuação, foi observado que os profissionais do sexo feminino referem atuar predominantemente nas áreas de Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica (31,1%). Já para os homens, verificou-se maior atuação em Saúde Coletiva (20%), Docência (13,8%), Nutrição Esportiva (10,8%) e Indústria de Alimentos (3,1%).

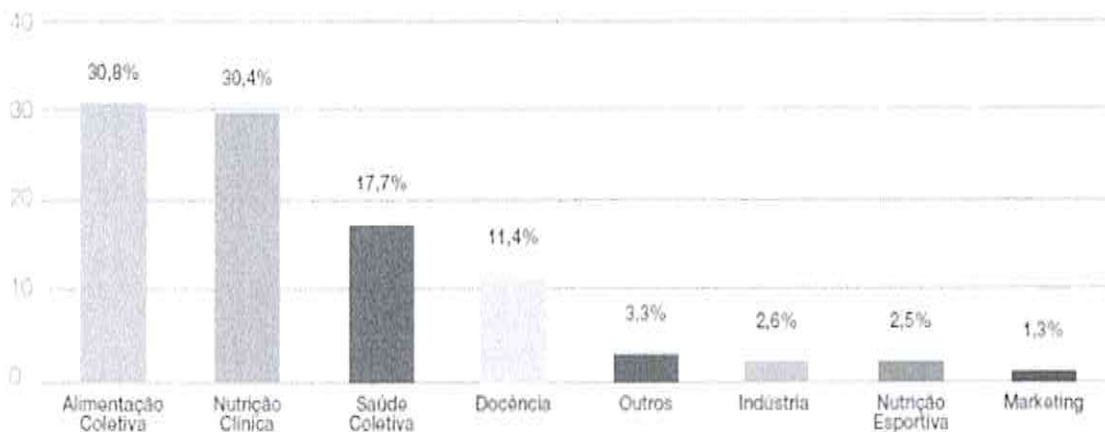
Segundo o CFN, a formação acadêmica da maior parte dos nutricionistas foi em instituições privadas de ensino (62,5%), sendo 38,5% formados entre 5 a 10 anos e a maioria informou que possui pós-graduação (73,2%), sendo a especialização a principal modalidade (50,5%).



**Figura 2.** Representação dos principais dados sociodemográficos e de formação dos nutricionistas no Brasil. Fonte. CFN, 2017.

*[Handwritten signature]*





**Figura 3.** Áreas de atuação dos nutricionistas brasileiros. Fonte. CFN, 2017.

O Nutricionista exerce um papel fundamental na vida em sociedade. Utiliza a ciência da nutrição e interpreta os fatores culturais, biológicos, sociais, políticos e ambientais com vistas a melhorar a alimentação, com efeito na saúde e na qualidade de vida das pessoas, em todas as fases da vida. A criação de cursos de Nutrição que formem profissionais capacitados a executar atividades próprias e exclusivas da profissão, com senso crítico e reconhecida capacidade em articular diferentes conceitos para resolver problemas e superar desafios impostos pela sociedade é necessário. Nesse contexto, torna-se fundamental a formação de profissionais qualificados, integrados com profissionais de outras áreas (interprofissionalidade), e que sejam capazes de programar e executar planos de orientações fundamentados em conhecimentos científicos atualizados.

### Contexto Estadual

O Paraná é o estado mais populoso da região sul do Brasil e o quinto em número de habitantes do país, de acordo com a estimativa divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE,2021). Atualmente, são 11.597.484 pessoas residindo no Estado, representando 5,4% da população brasileira.

No Paraná, as Instituições de Ensino Superior (IES) estão vinculadas à Superintendência Geral de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (SETI), vinculada à Governadoria do Estado. Abrange sete Universidades Públicas: Universidade Estadual de Londrina (UEL), Universidade Estadual de Maringá (UEM), Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG), Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), Universidade Estadual do Centro-Oeste (Unicentro), Universidade Estadual do Norte do Paraná (UENP) e Universidade Estadual do Paraná (Unespar).

Segundo a SETI, "as universidades estaduais são importantes locais de produção de conhecimento científico e de inovação tecnológica. Oferecem ensino gratuito em diversas áreas do conhecimento, com atividades de ensino de graduação, pós-graduação lato e stricto sensu, pesquisa, inovação, extensão universitária e cooperação técnico-científica nacional e internacional, com ensino presencial em 32 municípios e na modalidade a distância em 64 municípios polos" (Relatório de atividades - gestão 2021).

Dentre as IES do Paraná, somente a Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste) e a Universidade Estadual do Centro-Oeste (Unicentro) ofertam o curso de graduação em Nutrição, no campus de Francisco Beltrão e Guarapuava, respectivamente. O Curso da Unicentro foi criado em 2014 e da Unioeste foi criado em 2017. Em 2018, a UEL foi contemplada com a aprovação do curso de Nutrição para início da primeira turma em 2020.

O Paraná também é sede de duas Instituições federais que ofertam o curso de graduação em nutrição: Universidade Federal do Paraná (UFPR) em Curitiba e Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) com sede em Realeza.

### **Perfil de Londrina e Macrorregião**

Londrina é um município brasileiro localizado na região norte do estado do Paraná, a 389 km da capital paranaense, Curitiba. Hoje é uma cidade com oito distritos administrativos, com população estimada em 580.870 habitantes. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2021), é considerada a segunda cidade mais populosa do Paraná e a quarta da região Sul do Brasil, sendo uma importante região metropolitana do Estado, com destaque para os setores de serviços, comércio, agroindústria, educação, cultura e agronegócio do norte do estado (IPARDES, 2022).

Em reconhecimento da sua força regional, o Governo Estadual instituiu a Região Metropolitana de Londrina (RML), hoje sua área de influência e formada por 25 municípios. Juntos os municípios têm mais de 1,1 milhão de habitantes (IBGE, 2018). A macrorregião ultrapassa os limites estaduais, atingindo o Sul, Sudeste, Centro-Oeste, Norte e Nordeste dos estados de Mato Grosso do Sul e São Paulo, sendo assim, um importante pólo de desenvolvimento estadual e regional.

Londrina registra um PIB per capita de R\$ 37.912,12, ocupando a 48ª posição no ranking das 100 cidades brasileiras com maior PIB - Produto Interno Bruto total do país e a terceira maior cidade do estado (IBGE, 2019). É considerada uma das melhores cidades do Brasil para construir carreira profissional, por oferecer uma ampla rede de serviços secundários e terciários de alto nível nas áreas de saúde e educação, além de possuir um cenário cultural rico e vibrante com forte tradição na música, no teatro e na dança que envolve dimensões locais, nacionais e internacionais.

O Estado do Paraná possui apenas 12 municípios com Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) maior que a média nacional, que é de 0,765 (em uma escala de 0 a 1,00). Londrina se destaca por apresentar um IDH de 0,778, superior ao brasileiro. Tal dado reflete a qualidade de vida e o desenvolvimento local (IBGE, 2022).

Segundo o Ministério da Educação/e-MEC - Sistema de Regulação do Ensino Superior (2022) a cidade de Londrina possui na educação básica 270 pré-escolas, 210 escolas de ensino fundamental e 73 escolas de ensino médio (IBGE, 2022). A educação superior, por sua vez, oferece cursos de graduação em 12 instituições de nível superior, dado que evidencia a relevância da cidade como grande Pólo Educacional (IBGE, 2022).

Dentre as instituições de ensino superior, três ofertam o curso de graduação em Nutrição na categoria administrativa privada: Centro Universitário Filadélfia (UniFil), Universidade Pitágoras Unopar e a faculdade Cesumar de Londrina (FAC-Cesumar) que passou a ofertar o curso de nutrição no segundo semestre de 2018, sendo este semi-presencial. Em 2019, a UEL realizou o primeiro vestibular para o Curso de Nutrição, iniciando a primeira turma em março de 2020, se diferenciando como a única opção mais próxima de ensino superior público para mais de 1,1 milhão de habitantes. Assim sendo, cabe destacar que o Curso de Nutrição oferecido pela UEL, transita de forma a fortalecer e qualificar o ensino na macrorregião, objetivando alcançar grau de excelência regional e nacional, formando profissionais melhores qualificados e atentos às demandas de trabalho interprofissional tanto na saúde quanto na área de alimentos. Além disso, a formação profissional fortalece os vínculos entre educação e sociedade, buscando direcionar, positivamente, os destinos das pessoas e as políticas públicas e sociais que as influenciam.

### **A profissão Nutricionista**



O exercício profissional do Nutricionista, regulamentado pela Lei Federal nº 8.234 de 17/09/91, e cujo campo de trabalho é diversificado, vem se ampliando muito com a crescente conscientização da sociedade sobre a importância da alimentação. Isto torna o nutricionista um profissional valorizado, em um mercado de trabalho cada vez mais receptivo e promissor. O campo de atuação profissional é considerado diversificado, amplo, emergente e em transformação contínua, tendo em vista que novas áreas de atuação, antes não exploradas pelos profissionais nutricionistas, vem solicitando contratação de tais profissionais, fazendo com que o acadêmico de Nutrição encontre mais oportunidades de trabalho logo após a conclusão da graduação.

Nesse sentido, deve ser de interesse dos gestores públicos o investimento na formação em Nutrição tanto em nível estadual quanto federal. No âmbito da educação, ressalta-se a reestruturação do ensino superior redimensionando o seu papel de atender às novas demandas sociais, no que tange às evoluções científico-tecnológicas, transformações do mundo do trabalho, bem como ao processo de organização social. Neste sentido, a sociedade demanda profissionais com habilidade para se adaptar a estas constantes mudanças.

Nos últimos anos, o interesse pela nutrição no Brasil passou a ser visto não apenas no âmbito individual, mas também no plano da saúde coletiva. A nutrição é uma profissão do presente e do futuro e sua importância cresce diariamente, o que vem sendo mostrado mediante a atuação do profissional em equipes multiprofissionais, tendo como objetivo principal a melhoria da qualidade de vida. Atualmente a nutrição é utilizada como elemento fundamental na prevenção e tratamento de doenças crônicas.

No contexto da alimentação e nutrição, vivência-se, dentre outros aspectos, o processo de transição alimentar e nutricional, as evoluções tecnológicas, a ênfase na importância da alimentação para a saúde e o conceito de segurança alimentar que, revisitado nos anos 90, reafirma a alimentação como direito humano básico. Esses fatores implicam constantes redefinições das competências necessárias à prática dos profissionais de saúde e, com o surgimento de novas áreas de atuação, exigem novas formas de atuação para o nutricionista.

Os objetivos do PNE, publicado em 2001, buscam elevar o nível de escolaridade da população, melhorar a qualidade do ensino em todos os níveis, reduzir as desigualdades sociais e regionais no que concerne ao acesso do estudante à escola e à sua permanência nela, e democratizar a gestão do ensino público. Assim, a concepção imanente ao plano que orienta o desenvolvimento da educação brasileira toma-a como base constitutiva da maturação de processos democráticos, o que indica uma mudança substantiva, porém somente realizável pela superação de problemas que persistem.

No Brasil, a Constituição de 1988 estabeleceu a saúde enquanto um direito de cidadania, especificando, no seu artigo 196, que é um direito de todos e dever do Estado. Posteriormente, a Lei nº 8080/90 detalhou esse conceito e acrescentou que a saúde tem como fatores determinantes e condicionantes a alimentação, a moradia, o trabalho, a renda, a educação, o transporte, o lazer e o acesso aos bens e serviços essenciais, entre outros (BRASIL, 1990).

A garantia de saúde para todos, estabelecida na Constituição Federal, está diretamente relacionada à implementação do SUS, cujo cumprimento de seus princípios doutrinários, a universalidade, a equidade, a integralidade, pelos Estados e Municípios e, principalmente, pelo profissional que atua na área da saúde, é um desafio que permanece.

Frente a esta realidade, passa a ser exigida do profissional de saúde capacidade de diagnóstico, de solução de problemas, de tomada de decisões, de intervenção no processo de trabalho, de trabalhar em equipe, de auto-organização e de enfrentamento de situações em constantes mudanças. A participação do nutricionista em equipes interdisciplinares de saúde, tem como objetivo a melhoria

da qualidade da ingestão alimentar, a busca do alimento como forma de prevenção de doenças e a promoção da saúde, visando uma longevidade mais saudável.

A ciência da Nutrição contribui para promoção da saúde e bem-estar, principalmente quando supera a visão tecnicista e respeita as diferenças em relação à alimentação, focando-se na história, cultura e tradição alimentar. Em geral, em muitas questões ligadas à saúde, a ciência sempre busca comprovar as relações causais para compreender o processo saúde-doença, mas no caso da alimentação outras fontes de conhecimento e formas de saber podem ser igualmente poderosas, e muitas vezes até mais importantes.

Para alcançar os objetivos do PNE, o curso procurará inserir o acadêmico, já desde o início, em atividades comunitárias locais e regionais, relacionadas à alimentação, saúde, educação e também a melhoria das condições de renda da população, com base em saberes e práticas coletivas e ecologicamente corretas. Como ações estratégicas, pretende-se formar profissionais que desenvolvam atividades relacionadas à garantia da segurança alimentar e nutricional, ao resgate histórico da alimentação e à promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis na população do norte do Paraná e seu entorno.

Sendo assim, a UEL como instituição pública gratuita junto ao curso de Nutrição, tem o desafio cumprir seu papel na oferta de cursos de graduação que permita o desenvolvimento de profissionais de excelência, com habilidades sócio comportamentais e cognitivas avançadas, atentas com as demandas apresentadas pela sociedade e que seja capaz de impactar positivamente a realidade social.

#### Referências bibliográficas

IPARDES, Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social. Base de Dados do Estado (BDEweb). Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/imp/index.php>. Acesso em: 14/07/2022.

VASCONCELOS, Francisco A. G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Rev. Nutrição, Campinas, v. 15, n. 2, p. 127-138, maio/ago. 2002.

VASCONCELOS, F.A.G.; CALADO, C. L. A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 4, p. 605-617, ago. 2011.

## 2. JUSTIFICATIVA DA ADEQUAÇÃO CURRICULAR

Considerando que a reformulação do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) de graduação é uma decisão colegiada resultante da reflexão coletiva e intencional que orienta a formação do estudante, pautada na necessidade de acompanhar a evolução da profissão e o novo cenário científico-tecnológico no qual está inserido o profissional;

A adequação curricular do PPC de Nutrição, está sendo proposta, para atender às novas demandas do profissional a ser formado, bem como regulamentar a carga horária destinada às atividades de extensão, a creditação curricular da extensão, segundo a Resolução CNE nº 7 de 18 de dezembro de 2018, o parecer CNE/CES nº 608/2018, homologado pela portaria MEC nº 1.350, de 14 de dezembro de 2018, e a nova Política de Extensão da Universidade Estadual de Londrina aprovada em 2021 (Resolução CEPE/CA nº 039/2021).

Sendo assim, considerar as novas demandas para a atuação do nutricionista, implica reformular a forma de ensinar, de construção do conhecimento em favor do desenvolvimento de um sistema alimentar socialmente referenciado e sustentável que permita alcançar inclusive a segurança alimentar e nutricional (SAN). Além de apresentar estratégias didáticas para atender aos princípios da interdisciplinaridade, intersetorialidade e interprofissionalidade, como fundamentos transversais para a formação de profissionais capazes de promover o cuidado em alimentação e saúde, o quais estão inseridos na creditação curricular da extensão.

### 3. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO EM VIGOR

A avaliação diagnóstica da organização curricular tem como uma das funções a sustentação da proposta pedagógica e deve incluir o acompanhamento constante do PPC, realizado por meio da atuação conjunta do Colegiado de Curso, do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e do corpo docente e discente. O NDE tem papel articulador da formação acadêmica, auxiliando a Coordenação do Colegiado na definição e acompanhamento das atividades didáticas do curso.

Esta atuação conjunta para acompanhamento do processo de ensino-aprendizagem tem o intuito garantir que a formação prevista no PPC ocorra de forma plena orientada pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, as leis complementares e pelos objetivos expressos no projeto.

Dessa forma, entendemos que o sistema de avaliação do curso envolve todos os atores atuantes no processo de formação. Este sistema está fundamentado em fontes de informação, cujo conjunto oferece subsídios para tomadas de decisão quanto às modificações necessárias.

O Curso de Nutrição da UEL, no presente momento, está ofertando primeira, segunda e terceira séries e ainda não possui egressos. No entanto, faz parte da avaliação anual do curso diagnosticar junto aos discentes, como eles avaliam o conteúdo e a metodologia abordados nas atividades acadêmicas teóricas e práticas para o alcance dos desempenhos, a relação discente-docente, as formas de avaliação, a carga horária das disciplinas, entre outras. Com essas avaliações, é possível propor fóruns de discussão, capacitação docente e semana pedagógica do Curso com o objetivo de aprimorar a proposta apresentada no PPC.

Para avaliação do ano letivo 2020, a Comissão Própria de Avaliação da UEL (CPA/UEL), instância responsável pela realização da autoavaliação institucional, aplicou o Formulário de Autoavaliação Discente, respondido pelos estudantes no período de 23 de abril a 24 de junho de 2020. Dos 12.984 alunos matriculados na graduação, a pesquisa alcançou 1.513 respondentes, representando 11,65% do total da população. Destes, apenas 12 (30%) dos 40 alunos matriculados no curso de nutrição participaram da avaliação. Os resultados disponibilizados no relatório, relativo à amostra total de alunos UEL, apontam que os discentes concordaram totalmente de que o respectivo curso de graduação contribui em sua formação quanto à cidadania, a ética, o trabalho em equipe, as oportunidades para reflexões e argumentações temáticas. Em relação ao percentual dos discentes respondentes, a CPA considera que além dos problemas relativos à pandemia e falta de acesso aos meios digitais devem ser investigadas as razões pelas quais não se possibilitou uma maior participação e adesão dos discentes aos processos de autoavaliação institucional.

Para as avaliações realizadas nos anos de 2020 e 2021, foram utilizados formulários online, para os docentes e os discentes amostra e qtde, elaborados pela PROGRAD, em razão da pandemia do novo coronavírus (SarsCoV-2), declarada no dia 12/03/2020 pelo Diretor Geral do OMS, com objetivo voltado para as adequações curriculares necessárias para atender o novo cenário mundial que nos levou ao distanciamento social e assim, a necessidade de adequar os PPC a modalidade remota de ensino. A comunidade acadêmica contribuiu de forma exemplar com essa avaliação, sendo mais de 13 mil formulários preenchidos e encaminhados à PROGRAD.

Por meio dos resultados dessas avaliações foi possível identificar as fragilidades e as fortalezas das atividades acadêmicas desenvolvidas. Foram pontuadas as dificuldades de acesso à internet, e a disponibilidade de equipamentos para aulas remotas, bem como o destaque para o processo de organização e padronização do ensino remoto na UEL, de forma a não deixar nenhum estudante desamparado ou sem condições de continuar seu processo de formação. Em 2020 todas as disciplinas foram adaptadas para o remoto, em 2021 o colegiado do Curso e NDE optou pela oferta do ensino híbrido, o conteúdo teórico foi ministrado de forma remota e as atividades práticas de forma presencial, considerando e respeitando o monitoramento e as ações do Serviço de Vigilância COVID-19 da UEL guiados pelo Plano de Contingência, normas, protocolos e orientações de



Segurança Sanitária para o enfrentamento da COVID-19 disponibilizados para toda comunidade acadêmica.

#### 4. LEGISLAÇÃO BÁSICA

##### a) Diretrizes Curriculares Nacionais - DCN e a Base Nacional Comum Curricular

- ✓ Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional;
- ✓ Parecer CNE/CES nº 1.133/2001 - Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação da Área da Saúde;
- ✓ Resolução nº 2, de 18 de junho de 2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Conforme esta resolução, o curso de Nutrição deve ter uma carga horária mínima de 3200h, com integralização do curso em no mínimo 4 anos. Sendo no mínimo 20% dessa carga horária desenvolvida na forma de estágios e atividades complementares;
- ✓ Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN's) do Curso de Graduação em Nutrição. A qual estabelece as bases legais que orientam os currículos adotados nas instituições de ensino superior, autorizando que os cursos de graduação tenham autonomia na constituição da carga horária dos cursos e na organização da matriz curricular. As DCN's estabelecem ainda o perfil do egresso, bem como suas competências e habilidades. Também orienta a distribuição dos conteúdos curriculares, dos estágios e atividades complementares do curso.
- ✓ Resolução nº 4, de 6 de abril de 2009 – Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, modalidade presencial em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, Bacharelados, na modalidade presencial. Ficou instituída, na forma do Parecer CNE/CES nº 8/2007, a carga horária mínima para o curso de graduação, bacharel em Nutrição. Os estágios e atividades complementares, não deverão exceder a 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso. E a carga horária total do curso atendida os tempos letivos fixados na Lei nº 9.394/96, deverá ser dimensionada em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de trabalho acadêmico efetivo. A duração dos cursos deve ser estabelecida por carga horária total curricular, contabilizada em horas, passando a constar do respectivo Projeto Pedagógico;
- ✓ Resolução CONAES nº 1, de 17 de junho de 2010, que normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE) e dá outras providências;

##### b) Legislação referente ao Curso (Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição):

- ✓ Resolução CEPE/CA n. 0065/2010. O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, em reunião no dia 22 de julho de 2010, aprovou a Resolução que cria e aprova o Projeto Pedagógico de Graduação em Nutrição.
- ✓ Resolução CEPE nº 021/2018, que regulamenta os procedimentos acadêmicos e administrativos para os Cursos de Graduação da Universidade Estadual de Londrina.

- ✓ Decreto 11684 de 12 de novembro de 2018. Autoriza o funcionamento do Curso de Graduação em Nutrição – Bacharelado, na Universidade Estadual de Londrina, a partir do ano letivo de 2020. Com carga horária total de 3.495 horas; regime de matrícula seriado anual; integral; 40 vagas anuais; com período de integralização mínimo de 4 anos e máximo de 8 anos.
- ✓ Resolução CEPE/CA nº 026/2019. Estabelece adequações no Projeto Pedagógico do curso de Graduação em Nutrição da UEL.
- ✓ Resolução CEPE/CA nº 039/2021, a qual regulamenta a Creditação Curricular da Extensão na Universidade Estadual de Londrina;
- ✓ Resolução CEPE nº 071/2021, que estabelece as diretrizes dos sistemas acadêmicos e diretrizes para criação, reformulação e adequação de Projetos Pedagógicos de Cursos de Graduação na Universidade Estadual de Londrina.

c) Legislação que regulamenta a profissão dos concluintes do curso:

- ✓ Lei nº 8234, de 17 de setembro de 1991 - Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências.
- ✓ Resolução CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências;
- ✓ Resolução CFN n. 417, de 18 de março de 2008. Dispõe sobre os procedimentos nutricionais para atuação dos nutricionistas e dá outras providências. O Conselho Federal de Nutricionistas, no exercício das competências previstas na Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, no Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980 e no Regimento Interno aprovado pela Resolução CFN nº 320, de 2 de dezembro de 2003, e ouvidos os Conselhos Regionais de Nutricionistas na 71ª Reunião Conjunta CFN/CRN, realizada no dia 13 de março de 2008 e deliberado na 192ª Reunião Plenária, Ordinária do CFN, esta realizada nos dias 12 e 14 de março de 2008. Que compete ao nutricionista, enquanto profissional de saúde, conforme o art. 1º da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde.
- ✓ Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições indicam parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Áreas de atuação: 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.
- ✓ Código de Ética dos Nutricionistas, CFN, de 4 de junho de 2018, que estabelece direitos e deveres do profissional para o desenvolvimento de práticas inerentes à sua habilitação técnica, que se manifesta como uma ação social em favor da saúde e da segurança alimentar e nutricional. É um instrumento delineador da nossa atuação profissional. Seus princípios, responsabilidades, direitos e deveres devem ser reconhecidos como o cerne da prática diária em todas as áreas da Nutrição.
- ✓ Resolução CFN nº 698, de 11 de agosto de 2021, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição. Art. 1º Regularizar as atribuições do(a) nutricionista para orientação e supervisão de estágios de

graduação em Nutrição. Parágrafo único. As atribuições regulamentadas pela presente resolução visam promover a qualidade da formação dos(as) nutricionistas.

d) Normas que impõem conteúdos obrigatórios: Educação Ambiental<sup>1</sup>, Direitos Humanos<sup>2</sup>, LIBRAS<sup>3</sup> e Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana<sup>4</sup>.

- ✓ Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, que regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a política nacional de educação ambiental, e dá outras providências;
- ✓ <sup>1</sup> Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012, estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental; Lei 17505 - 11 de janeiro de 2013, institui a Política Estadual de Educação Ambiental e o Sistema de Educação Ambiental e adota outras providências; Deliberação nº 04/13, normas estaduais para a Educação Ambiental no Sistema Estadual de Ensino do Paraná, com fundamento na Lei Federal nº 9.795/1999, Lei Estadual nº 17.505/2013 e Resolução CNE/CP nº 02/2012.
- ✓ <sup>2</sup> Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012, estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
- ✓ <sup>3</sup> Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000; Parecer CEE/CES nº 23/11, inclusão da Língua Brasileira de Sinais – Libras, como disciplina nos projetos pedagógicos dos cursos de licenciatura, bacharelado, tecnologia e sequenciais de formação específica, em cumprimento ao artigo 3.º, do Decreto Federal n.º 5626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei Federal n.º 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras; Resolução CEPE nº 56/2015, institui a oferta de Libras - Língua Brasileira de Sinais como disciplina especial, para os estudantes dos Cursos de Graduação, na habilitação bacharelado, da Universidade Estadual de Londrina.
- ✓ <sup>4</sup> Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004, institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana; Deliberação CEE nº 04/10, dá nova redação ao artigo 2º da Deliberação CEE/PR nº 04/06, que estabelece normas para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.

e) Educação Inclusiva – compromisso com combate a todas as formas de preconceito e discriminação, bem como a promoção de condições legais, materiais, pedagógicas e outras necessárias para a promoção de equidade<sup>5</sup>.

- ✓ <sup>5</sup> Lei N. 13,146/2015 que institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com deficiência e Lei Estadual N. 20,443/2020 que dispõe sobre o ingresso de pessoas portadoras de deficiência nas instituições estaduais de educação superior e instituições estaduais de ensino técnico.

## 5. PERFIL ACADÊMICO E PROFISSIONAL

O curso de graduação em Nutrição do Centro de Ciências da Saúde da Universidade Estadual de Londrina, seguindo as Diretrizes Curriculares Nacionais para graduação em nutrição, pretende formar "Nutricionistas 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 a



alimentação e a 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 melhora da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”.

Para alcance do proposto, busca-se desenvolver no estudante, ao longo do curso, uma compreensão ampliada sobre o cuidado nutricional, baseada em preceitos científicos, para que sejam capazes de integrar os conhecimentos sobre o alimento em si e suas formas de cultivo, produção e sustentabilidade, sua relação com aspectos políticos, sociais e econômicos da atualidade, incentivando práticas educativas voltadas à sensibilização da coletividade sobre questões ambientais e a conservação da biodiversidade alimentar brasileira. Ainda, que reconheçam a alimentação e a nutrição como determinantes do processo saúde-doença, como instrumento de promoção de saúde, prevenção e tratamento, e objeto imprescindível de políticas públicas.

O profissional será formado para compreender a complexidade da alimentação, para além da oferta de nutrientes, considerando seu papel social, cultural e afetivo, para a prática do cuidado humanizado, ético e integral, respeitando as individualidades e diversidades das relações étnico-raciais e a cultura afro-brasileira.

A articulação teórico/prática, interdisciplinar e multiprofissional será promovida para desenvolver nos estudantes autonomia e confiança para prática profissional e habilidades de comunicação, trabalho em equipe, liderança, criatividade e capacidade de adaptação a diferentes contextos. Estas vivências serão experimentadas, principalmente, nos estágios obrigatórios e por meio de ações, projetos e programas extensionistas curriculares ofertados ao longo do curso, subsidiando o estudante a desenvolver uma cultura de direitos humanos para além da base científica e tecnicista, onde se reconheça como sujeito de direitos, assim como reconheça e respeite os direitos dos outros, suas capacidades e limitações, e consiga reconhecer o outro em sua alteridade.

A formação como educadores e pesquisadores será incentivada por meio do desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, na interface sociedade-universidade, para garantir a democratização e o acesso da população a informações com base científica sobre alimentação adequada e saudável e seu papel na promoção da qualidade de vida; no fortalecimento da consciência crítica para escolhas individuais e coletivas que preservem a diversidade cultural e o equilíbrio do meio ambiente, a promoção da segurança alimentar e nutricional, a dignidade humana, a democracia e o direito universal à saúde propostos pelo SUS; e a importância da participação social visando à construção de uma sociedade justa e sustentável.

Assim, o Curso de Nutrição da UEL assume a responsabilidade de promover ações que dialoguem com importantes pactuações nacionais e internacionais para esta construção, como os 17 Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) propostos na Conferência das Nações Unidas e o Pacto Universitário pela Promoção do Respeito à Diversidade, da Cultura da Paz e dos Direitos Humanos iniciativa realizada pelo Ministério da Educação.

## 6. OBJETIVOS

### 6.1 Objetivo Geral

Formar profissional nutricionista generalista, com visão holística, que atue de acordo com princípios éticos, inovadores, com raciocínio crítico e científico do conhecimento, capazes de atuarem de forma multi e interprofissional e que desenvolva saberes e valores profissionais e humanos, perfil de liderança e visão de gestão administrativa, respeitando a realidade socioeconômica, política e cultural da sociedade, bem como o meio ambiente, em âmbito local, regional e nacional.

## 6.2 Objetivos Específicos

- I. Desenvolver e executar programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária, em consonância com as políticas públicas vigentes, visando a integralidade da atenção e do cuidado à saúde em âmbito local, regional e nacional, respeitando diferentes realidades étnico-raciais e a garantia do direito humano à alimentação adequada;
- II. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de pessoas e populações, sadias e enfermas, respeitando as individualidades e a diversidade da população;
- III. Planejar e executar atividades na área de alimentação e nutrição, considerando aspectos sociais, culturais e econômicos que determinam a disponibilidade, o consumo e a utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população, a fim de promover a manutenção ou recuperação do estado nutricional;
- IV. Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema de atenção;
- V. Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano;
- VI. Disseminar conhecimentos acerca da importância do consumo de alimentos produzidos por sistemas alimentares saudáveis, de forma a promover padrões sustentáveis de produção e de consumo;
- VII. Atuar de forma ética em equipe multi e interprofissional, valorizando a interdisciplinaridade, a comunicação interpessoal para adequada tomada de decisões, contribuindo para formação de profissionais colaborativos e capazes de desenvolver habilidades de liderança;
- VIII. Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- IX. Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria e marketing na área de alimentação e nutrição, conforme o código de ética;
- X. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, bem como exercer controle de qualidade dos alimentos nas diferentes etapas da cadeia produtiva, visando a segurança microbiológica e a adequação à legislação para utilização na alimentação humana;
- XI. Participar de grupos de pesquisa, ensino e extensão;
- XII. Articular a teoria e a prática, visando melhorar as condições de saúde da população mediante situações problematizadoras que possibilitem uma preparação para o exercício profissional de forma integrada, participativa e cooperativa;
- XIII. Permitir ao estudante lidar com os conteúdos desenvolvidos, compreendê-los e disseminá-los, a fim de possibilitar uma formação direcionada a questões pertinentes ao mundo do trabalho, acompanhando a evolução tecnológica, incentivando a educação continuada na área de nutrição;
- XIV. Acompanhar e avaliar permanentemente a proposta pedagógica do curso de nutrição.

## 7. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A organização da estrutura curricular do curso objetiva proporcionar uma formação acadêmica à luz das Diretrizes Curriculares Nacionais, dispostas na Resolução CNE/CES no 5, de 7 de novembro de 2001. Deste modo, espera-se que o nutricionista egresso apresente formação generalista, ética e crítica. Estando apto a atuar na segurança alimentar, atenção dietética, promoção, manutenção e

recuperação da saúde através da prevenção e tratamento individuais ou em grupos, sempre em reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

A estrutura curricular, assim como sua ordenação, foi concebida para atender às necessidades locais e regionais, permitindo a integração social com comunidade de Londrina, através do desenvolvimento de atividades que contribuam para o fortalecimento dos eixos de ensino, extensão e pesquisa da UEL. A estrutura curricular apresenta como referência o perfil do egresso que se deseja formar, com ordenação e sequência de atividades orientadas pelas áreas de atuação profissional e composição das competências a serem desenvolvidas, respeitando-se conteúdos procedimentais e atitudinais éticos para enfrentar situações que vão além dos temas conceituais. A sequência de atividades pedagógicas propostas pelo curso permite que o egresso desenvolva habilidades para atuar como um profissional e cidadão comprometido com os interesses e desafios da sociedade contemporânea, capaz de acompanhar a evolução científica e tecnológica da sua área de atuação, mantendo adequado padrão de ética profissional, conduta moral e respeito ao ser humano.

Em busca da superação de possíveis problemas pedagógicos relacionados a represamentos, reprovações e evasão, busca-se ao longo do Curso de Nutrição uma articulação entre os conteúdos e eixos de conhecimentos necessários para formação, sendo eles Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciência da Alimentação e Nutrição; Ciência dos Alimentos; e Formação prática específica integrando Ensino, Pesquisa e Extensão. As recomendações das Diretrizes Nacionais são norteadoras da estrutura da matriz curricular do curso de Nutrição, assim como os pressupostos assumidos pela UEL. Uma articulação curricular atrativa, que contemple o ciclo básico e profissionalizante de formação, foi desenvolvida a fim de proporcionar adequado conhecimento, interpretação e aplicação de conceitos, princípios, fundamentos e teorias relacionados aos cinco Eixos de Conhecimento, AAC obrigatórias, uma disciplina optativa, apresentação do TCC e realização de estágios obrigatórios.

O estudante deve ser capaz de aprender e posteriormente aplicar continuamente os conhecimentos de forma generalista, estando apto a analisar, interpretar e agir em situações pertinentes à Nutrição, a partir de atitudes críticas, reflexivas e éticas. Espera-se que os futuros profissionais formados na instituição, sejam capazes de entender o processo saúde-doença na sua contextualização biopsicossocial, através da articulação entre os diferentes eixos de conhecimento contemplados pela matriz curricular.

Desse modo, o inter-relacionamento da teoria com a prática, nas disciplinas de prática profissional e nos estágios supervisionados, assim como nas atividades complementares previstas (monitorias, cursos, jornada acadêmicas, projetos de extensão a comunidade, iniciação científica, TCC, estágios extracurriculares, entre outros) desenvolvidas durante a graduação possibilita o alcance dos objetivos do egresso que se deseja formar.



## PERFIL DO EGRESSO



**Figura 4.** Perfil do Egresso do curso de Nutrição da UEL.

### 8. SISTEMA ACADÊMICO

O curso de Graduação em Nutrição optou pelo sistema de matrícula por série, com possibilidade de exame final, desde que o estudante tenha média igual ou superior a 3,0 (três) e inferior a 6,0 (seis) e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) às atividades. Cabe informar que NÃO haverá atividade acadêmica essencial e nem pré-requisitos (Resolução CEPE nº 71/2021).

Na proposta apresentada, os conteúdos, as competências e as habilidades das atividades pedagógicas curriculares serão desenvolvidas na forma de disciplinas e estágios, com oferta anual e semestral, distribuídos em:

- I. Atividades acadêmicas obrigatórias
- II. Atividades acadêmicas optativas;
- III. Estágios obrigatórios supervisionados;
- IV. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC);
- V. Atividades Acadêmicas Complementares (AAC);
- VI. Atividades Acadêmicas de Extensão.

No sistema de matrícula por série, a matrícula será realizada anualmente, independente da semestralidade da atividade acadêmica. O estudante, em sua matrícula inicial, será inscrito em todas as atividades acadêmicas obrigatórias previstas na primeira série do curso. As matrículas subsequentes deverão ser renovadas anualmente pelo estudante, conforme o Calendário das Atividades de Ensino dos Cursos de Graduação vigente.

O sistema de matrícula por série prevê o regime de dependência, sendo entendido como atividade acadêmica não integralizada de série(s) anterior(es), sendo permitido cursá-la simultaneamente à série que realiza até duas atividades acadêmicas nas quais reprovou. As dependências obedecem a resolução que regulamenta os procedimentos acadêmicos e administrativos para os Cursos de Graduação da Universidade Estadual de Londrina (Em 20/09/21 é a Res. CEPE 021/2018 – que está em revisão pela Câmara de Graduação).

O curso de nutrição, por não ofertar as atividades em outro turno, oferece a dependência de forma assistida que consiste em encontros para realização de atividades programadas pelo docente, não



podendo coincidir com o horário das atividades acadêmicas regulares. As dependências do Estágio Curricular Obrigatório e TCC devem ser cumpridas no seu formato original.

A matrícula será retida na série quando ocorrer:

- a) reprovação simultânea por nota e insuficiência de frequência;
- c) reprovação em mais de 2 (duas) atividades acadêmicas por nota ou insuficiência de frequência;
- d) reprovação, por nota ou insuficiência de frequência, em disciplina cursada em regime de dependência pela segunda vez.

A AAC e a creditação curricular da extensão poderão ser cumpridas preferencialmente em atividades vinculadas à sua formação acadêmica, durante o desenvolvimento do curso. Para a integralização curricular, o estudante deverá cumprir, a partir da 3ª série, o mínimo de 30 horas em atividades acadêmicas optativas. A carga horária excedente cumprida poderá ser computada como AAC.



## 9. MATRIZ CURRICULAR e CATEGORIZAÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICAS

### 9.1 Matriz Curricular

A matriz curricular do Curso de Nutrição foi desenvolvida com base no processo formativo humanista, crítico e ético, baseado na produção do conhecimento pelo estudante e no desenvolvimento de competências e habilidades que o preparem plenamente para a vida cidadã e profissional, e que seja capaz de desenvolver atividades envolvendo as ciências sociais, biológicas, da saúde e técnico-científicas para o pleno entendimento das áreas da nutrição e da ciência dos alimentos.

A organização curricular proposta pretende relacionar a teoria com a prática, por meio das atividades acadêmicas obrigatórias, dos estágios curriculares supervisionados, AAC, incentivando e propiciando a participação em projetos e programas extensionistas, que fazem parte das Atividades Acadêmicas de Extensão (AEX), a serem desenvolvidas durante a graduação.

Dessa forma, se faz necessário, promover estratégias metodológicas ativas e críticas que privilegiem os princípios de indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão, a integração da teoria com a prática, a interdisciplinaridade e a interprofissionalidade.

#### 1ª Série

Código	Disciplina	Oferta*	Carga Horária			
			Teórica	Prática	TP	Total
6HIT033	Histologia	2S	30	30		60
6MOR037	Anatomia	1S	30	30		60
6BIO094	Biologia Celular e Molecular	1S	30	15		45
6BIO095	Embriologia	2S	30	15		45
6BIO096	Genética Aplicada à Nutrição	1S			45	45
6MIB024	Microbiologia Básica	2S	30	30		60
6PAT044	Parasitologia Aplicada à Nutrição	2S			45	45
6BIQ053	Bioquímica Aplicada à Nutrição	A	60	30		90
6SOC164	Sociologia e Alimentação	1S	30			30
6DSC013	Fundamentos de Saúde Coletiva	1S	60			60
6LAC044	Nutrição e Dietética Humana	A	60			60
6LAC045	Ética e Exercício Profissional	2S	30			30

6DSC014	Práticas Interdisciplinares e Interação Ensino, Serviço e Comunidade I (PIN1)	A			90	90
<b>Carga Horária</b>			<b>390</b>	<b>150</b>	<b>180</b>	<b>720</b>
AEX		A			90	90
<b>Carga Horária Total com AEX</b>						<b>810</b>

\*A = Anual; 1S = 1º Semestre; 2S = 2º Semestre; TP: teórico-prática; AEX: Atividades de Extensão.

2ª Série

Código	Disciplina	Oferta*	Carga Horária			
			Teórica	Prática	TP	Total
6CIF075	Fisiologia Humana I	1S			30	30
6CIF076	Fisiologia Humana II	2S			45	45
6PAT045	Imunologia Básica Aplicada à Nutrição	1S	30		15	45
6PAT046	Patologia Geral e Nutricional	2S	30	30		60
6MIB025	Microbiologia aplicada à Nutrição	1S	30		15	45
6TAL029	Bromatologia	1S	30	30		60
6TAL030	Tecnologia de Alimentos	2S	30	15		45
6LAC046	Nutrição e Saúde da criança e adolescente	A			60	60
6LAC047	Nutrição e Saúde de gestante e Nutrizes	A			60	60

6LAC048	Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso	A			60	60
6LAC049	Avaliação Nutricional	A			60	60
6LAC050	Técnica Dietética	A	30	60		90
6DSC015	Práticas Interdisciplinares e Interação Ensino, Serviço e Comunidade II (PIN2)	A			120	120
<b>Carga horária</b>			<b>180</b>	<b>135</b>	<b>465</b>	<b>780</b>
AEX		A			90	90
<b>Carga Horária Total com AEX</b>						<b>870</b>

\*A = Anual; 1S = 1º Semestre; 2S = 2º Semestre; TP: teórico-prática; AEX: Atividades de Extensão.

### 3ª Série

Código	Disciplina	Oferta*	Carga Horária			
			Teórica	Prática	TP	Total
6LAC051	Farmacoterapia aplicada à Nutrição	1S	30			30
6LAC052	Toxicologia de Alimentos Aplicada à Nutrição	2S	30			30
6LAC053	Educação alimentar e nutricional	A			60	60
6LAC054	Nutrição e Metabolismo	1S	60			60
6LAC055	Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia do Adulto	A			90	90
6LAC056	Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia em Pediatria	A			60	60
6LAC057	Dietas Hospitalares, Nutrição Enteral e Parenteral, Lactário e Banco de Leite	A			90	90
6LAC058	Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	A	90			90







6LAC059	Pesquisa em Nutrição/TCC	A			60	60
6LAC060	Nutrição Aplicada à Atividade Física	2S			30	30
6LAC061	Atividade Prática de vivência profissional na área de nutrição	2S		60		60
6TAL031	Segurança de Alimentos e Legislação	A			60	60
6DEF119	Fisiologia da Atividade Motora	1S	30			30
6PEP079	Psicologia Aplicada à Nutrição	2S	30			30
<b>Carga horária</b>			<b>210</b>	<b>60</b>	<b>510</b>	<b>780</b>
AEX		A			90	90
<b>Carga Horária Total com AEX</b>						<b>870</b>

\*A = Anual; 1S = 1º Semestre; 2S = 2º Semestre; TP: teórico-prática; AEX: Atividades de Extensão.

4ª Série

Código	Disciplina	Oferta*	Carga Horária			
			Teórica	Prática	TP	Total
6ES5017	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Hospitalar Materno e Infantil (LAC)	A		60		60
6ES5018	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Hospitalar Adultos e Idosos (LAC)	A		60		60
6ES5019	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Ambulatorial I (LAC)	A		60		60
6ES5020	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Ambulatorial II (LAC)	A		60		60
6ES5021	Estágio Curricular Obrigatório em Unidade Básica de Saúde I (LAC)	A		60		60
6ES5022	Estágio Curricular Obrigatório em Unidade Básica de Saúde II (LAC)	A		60		60
6ES5023	Estágio Curricular Obrigatório em Escola e/ou Instituição permanente para idosos	A		120		120

6ES5024	Estágio Curricular Obrigatório em Unidades de Alimentação e Nutrição (LAC)	A		240		240
6TCC513	Trabalho de Conclusão de Curso (LAC)	A			60	60
<b>Carga horária</b>				<b>720</b>	<b>60</b>	<b>780</b>
AEX		A			90	90
<b>Carga Horária Total com AEX</b>						<b>870</b>

\*A = Anual; 1S = 1º Semestre; 2S = 2º Semestre; TP: teórico-prática; AEX: Atividades de Extensão; IPI: instituição de permanência para idosos.

## 9.2 Resumo das atividades acadêmicas

RESUMO DAS ATIVIDADES ACADÊMICAS	
ATIVIDADE ACADÊMICA	CARGA HORÁRIA TOTAL
Disciplinas (obrigatórias)	2280
Disciplinas (optativas)	30
Estágio	720
TCC	60
AAC	45
AEX Indicadas (50%)	180
AEX Livres (50%)	180
<b>TOTAL</b>	<b>3495</b>

## 9.3 Descrição das Atividades Acadêmicas

### 9.3.1 Creditação Curricular

A Lei nº 13.005/2014, que aprovou o Plano Nacional de Educação, assegura, na estratégia 12.7, que uma parte do total de carga horária dos cursos de graduação deva ser destinada para Atividades Acadêmicas de Extensão (Resolução CNE/CES n.07 de 18 de dezembro de 2018 e Resolução CEPE/CA 039/2021).

A resolução CEPE/CA nº 039/ 2021, que regulamenta a Creditação Curricular da Extensão na UEL, cada estudante deverá cumprir no mínimo 10% (dez por cento) da carga horária total de seu curso de graduação em AEX e, de acordo com o item VI do Art. 6º da Resolução CEPE no. 71/2021, as atividades extensionistas deverão seguir a resolução que regulamenta a Creditação Curricular da Extensão na Universidade Estadual de Londrina e poderá ter instrução específica para seu cumprimento, conforme entendimento do Colegiado do Curso.

As instituições de Ensino Superior têm como pilares o ensino, a pesquisa e a extensão. A extensão pode ser entendida como um processo interdisciplinar educativo, cultural, científico e político, complementando a formação humana em seu sentido mais abrangente, por meio da qual os sujeitos são capazes de interagir e contribuir para a transformação social, para além do aspecto técnico-profissional. Nesse sentido, acredita-se que as atividades de extensão colaboram com a formação do profissional nutricionista, oferecendo ao estudante uma visão objetiva da realidade na qual atuará, incentivando também o trabalho em equipe multidisciplinar, aproximando-o cada vez mais da realidade e necessidades sociais.

As AEX constituem um componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da UEL. Os estudantes deverão cumprir, no mínimo, 360 horas da carga horária total do curso em atividades extensionistas, desenvolvidas no turno do curso. Da carga horária total de AEX, 50% das atividades deverão ser cumpridas na forma de AEX indicadas e 50% de AEX livres. Serão assegurados pelo menos dois períodos protegidos no horário semanal, de todas as séries do curso, para a realização das AEX.

Para cumprimento da carga horária exigida, o Colegiado do Curso irá selecionar dentre as AEX indicadas, quais deverão estar diretamente relacionadas com a formação do estudante, os critérios e a indicação das AEX irão seguir as normativas das resoluções vigentes. Os projetos e programas de extensão a serem considerados como AEX indicadas deverão apresentar características interdisciplinares, que atendam às necessidades voltadas para questões sociais e da área da saúde, tanto do ponto de vista individual de promoção da saúde, atendimento ao indivíduo saudável e enfermo, e principalmente a promoção da saúde e prevenção de doenças que acometem com maior frequência a coletividade.

### 9.3.2 Atividade Acadêmica Complementar (AAC)

A AAC do curso de Nutrição da UEL constitui um dos componentes obrigatórios seguindo as orientações da DCN para graduação em Nutrição. Para integralizar o currículo do curso de Graduação em Nutrição o estudante deverá cumprir um total de 45 horas em atividades acadêmicas complementares (AAC), tais como: estágios não obrigatórios, cursos de extensão; disciplinas eletivas; disciplinas especiais; disciplinas optativas; eventos; monitoria acadêmica; programas de formação complementar; projetos integrados; projetos de pesquisa e/ou projetos de pesquisa em ensino; projetos de Extensão entre outros.

Considerando o Parecer CEE/CES número 23/11, que dispõe sobre inclusão da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS - como disciplina nos projetos pedagógicos dos cursos de licenciatura, bacharelado, tecnologia e sequenciais de formação específica, em cumprimento ao artigo 3º. do Decreto Federal no. 5626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei Federal no. 10.436, de 24 de abril de 2002, a Língua Brasileira de Sinais será ofertada como Disciplina Especial. A carga horária dessa disciplina e das outras AAC será registrada no histórico escolar do estudante como Atividade Acadêmica Complementar.

A orientação do desenvolvimento da AAC, bem como a carga horária máxima para cada atividade, seguirá as normas definidas em Instrução de Serviço elaborada pelo Colegiado do Curso.

### 9.3.3 Estágio Curricular Obrigatório

O estágio curricular obrigatório supervisionado é parte importante e imprescindível da formação do profissional Nutricionista. Compreende-se que é o momento que o estudante dispõe para refletir e

intervir no seu campo de atuação profissional com a supervisão de outros profissionais já formados e com experiência suficiente para a discussão e orientação.

Trata-se de um conjunto de atividades de formação, pesquisa e prestação de serviços à comunidade que propicia ao estudante a compreensão da realidade acadêmica, a aquisição de competência para a intervenção adequada, a investigação e a vivência de projetos pedagógicos sustentados. Sendo assim, a prática do estágio curricular supervisionado demanda uma série de atividades que, em conjunto, permitem ao estudante construir experiências significativas de aprendizagens e relacionar teoria e prática em situações reais de ensino.

O estágio Curricular Obrigatório é considerado atividade acadêmica de natureza especial e tem regulamentação específica (Resolução CEPE nº.71/2021). Segundo as DCNs de Nutrição, a carga horária mínima para os estágios é de 20% do total do curso, sendo desenvolvidos totalmente no turno do curso e na 4ª série.

O estágio tem por objetivo desenvolver as competências, habilidades gerais e específicas propostas no PPC, cumprindo os fundamentos legais das legislações vigentes, com base nas DCN de Cursos de Nutrição do Brasil. É de caráter educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, parte determinante e imprescindível da formação do estudante.

A supervisão de estágio, será de responsabilidade do docente da área específica, e poderá ser desenvolvida de forma direta ou semidireta, conforme descrito no Capítulo IV, Artigo 38 do Regulamento Geral dos Estágios Curriculares da UEL. Os estudantes serão distribuídos em oito grupos, fazendo um rodízio entre os campos. A carga horária total do estágio será de 720 horas (20,6%), abrangendo os seguintes componentes curriculares:

1. Estágio em Nutrição Hospitalar Materno Infantil - 60 horas
2. Estágio em Nutrição Hospitalar Adultos e Idosos - 60 horas
3. Estágio em Nutrição Ambulatorial I - 60 horas
4. Estágio em Nutrição Ambulatorial II - 60 horas
5. Estágio em Nutrição na Atenção Básica à Saúde I - 60 horas
6. Estágio em Nutrição na Atenção Básica à Saúde II - 60 horas
7. Estágio em Nutrição Escolar e/ou Instituição de Permanência de Idosos (IPI) - 120 horas
8. Estágio em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - 240 horas.

O Estágio Curricular Obrigatório será desenvolvido totalmente no turno do curso e a distribuição da carga horária semanal de supervisão do docente será estabelecida conforme a modalidade de supervisão. Os estágios desenvolvidos na área de Nutrição Clínica e Unidades Básicas de Saúde (supervisão direta) requerem a presença do docente no campo de forma integral, ou seja, durante todo o período que o grupo de estudantes estiver no local deverá estar acompanhado do docente. Os estágios das áreas de Unidades de Alimentação e Nutrição e Alimentação Escolar/IPI (supervisão semidireta), o docente fará a supervisão a distância, mediante plano de atividades previamente aprovado pelo orientador do campo. A visita semanal do docente no campo é recomendada para o processo de avaliação e acompanhamento do desempenho do estagiário, conforme regulamentação específica.

Será reprovado no Estágio Curricular Obrigatório o estudante que não obtiver média final igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência de, no mínimo, 95% da carga horária prevista de cada área de estágio, conforme regulamento próprio.

O Estágio curricular não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, no decorrer do Curso. Caracteriza-se por um conjunto de experiências de aprendizagem em situações da vida

profissional proporcionadas ao estudante com objetivo de complementação acadêmica. É realizado voluntariamente e totalmente desvinculado de projeto acadêmico institucionalizado e não substitui o Estágio Curricular Obrigatório. A carga horária realizada pelo estudante poderá ser atribuída como AAC, conforme regulamentação própria.

### 9.3.4 Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é uma atividade de integração curricular obrigatória do curso de graduação para a formação do discente, de natureza especial, conforme exigência da DCN, e tem regulamentação específica (Resolução CEPE nº 71/2021). Considerando a recomendação do Art. 12º das DCN do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001), que recomenda a elaboração de um trabalho pelo estudante, sob orientação docente, para a conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, como requisito necessário à obtenção do título de Nutricionista.

O estudante poderá desenvolver no TCC produção de novos conhecimentos e soluções para problemas que o profissional vivencia e ainda não se resolvem pela literatura até então publicada. O TCC de Nutrição poderá ser apresentado nas seguintes formas: artigo científico, relato de caso, revisão bibliográfica ou estudo experimental; portfólio de produtos desenvolvidos em áreas afins como produtos digitais ou tecnológicos, tecnologia de alimentos e projeto de intervenção e atender os seguintes objetivos: proporcionar ao estudante uma atividade investigativa, com o aprofundamento dos conhecimentos teórico-práticos adquiridos durante o curso, promover o desenvolvimento de pensamento crítico baseado em evidências científicas e capacitar o graduando para a elaboração de trabalhos científicos ou de inovação.

No Curso de Nutrição, o TCC será desenvolvido no turno do curso, sendo a elaboração do projeto desenvolvida na disciplina de Pesquisa em Nutrição/TCC, na 3ª série do curso, com carga horária de 60 horas anuais, e a execução e finalização do projeto será desenvolvida na 4ª série, com carga horária de 60 horas no decorrer do ano letivo.

A avaliação do TCC está de acordo com as normas de avaliação estabelecidas neste PPC e será considerado aprovado o estudante que cumprir os critérios de avaliação a seguir e obtiver média final mínima de 6,0 (seis):

- I. Desempenho do graduando no desenvolvimento do trabalho no decorrer da disciplina de TCC, avaliado pelo orientador;
- II. Trabalho escrito, avaliado por banca examinadora;
- III. Apresentação oral e arguição, avaliados por banca examinadora.

O curso de nutrição possui regulamento de TCC próprio, o qual apresenta está distribuído nos seguintes capítulos: I. Natureza e objetivos; II. Formação da equipe de trabalho; III. Atribuições do coordenador e vice-coordenador; IV. Atribuições do orientador; V. Atribuições do orientando; VI. Critérios de avaliação e composição da banca; e VII Disposições finais.

A frequência mínima estabelecida para o cumprimento das atividades acadêmicas do TCC é de 75% (setenta e cinco por cento). O estudante com frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento) estará reprovado por falta. O controle de frequência do estudante se dará em formulário próprio a ser preenchido regularmente pelo docente orientador que deverá encaminhá-lo à Coordenação de TCC nos prazos estabelecidos no regulamento do TCC, por meio de registro em pauta eletrônica.

## 10. SISTEMA DE AVALIAÇÃO E PROMOÇÃO

A avaliação da aprendizagem supõe uma reflexão crítica e contínua do processo Ensino e Aprendizagem verificando “o que se sabe, como se aprende e o que não se sabe para indicar os passos a seguir” (ANASTASIOU; ALVES, 2003, p. 126). A avaliação permite analisar as condições de aprendizagem e do ensino considerando ser um processo de inter-relação analisando os resultados para a partir deles propor reorganização de estratégias, procedimentos, material didático. Deve ter um caráter formativo, sem visar exclusivamente o resultado final.

A avaliação do aproveitamento escolar será realizada por meio de diferentes estratégias tais como: aprendizagem baseada em questões problemas; estudo de caso; prova escrita, pesquisa como princípio educativo; seminários; debates; trabalhos coletivos ou individuais; participação em atividades extensionistas, prova prática, relatórios técnicos dentre outras.

Os procedimentos de avaliação deverão ser descritos nos Programas de Atividade Acadêmicas, os quais são elaborados pelo docente e aprovados pelo Colegiado do Curso antes do início do período letivo. Caso haja avaliação da aprendizagem de forma não escrita, os docentes deverão, obrigatoriamente, utilizar registros adequados que possibilitem a instauração do processo de revisão. A avaliação do estudante, realizada pelo docente, será expressa por meio de notas variáveis de 0 (zero) a 10 (dez). Ao final de cada período letivo será atribuída ao estudante uma nota final, em cada programa de atividade acadêmica, resultante de média de no mínimo duas (2) avaliações (no caso de atividades semestrais) ou quatro (4) no caso de atividades anuais, realizadas durante o período letivo, independentemente da carga horária da mesma, conforme Regimento Geral da UEL (Art.56). Assim, considerar-se-á aprovado na atividade pedagógica curricular o estudante que obtiver:

1. média final igual ou superior a 6,0 (seis), com ou sem a realização de exame e
2. ter cumprido, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de frequência da carga horária prevista.

Considerar-se-á reprovado na atividade acadêmica curricular:

- I. por falta (RF = Reprovado por Falta), quando não cumpre 75% (setenta e cinco por cento) de frequência;
- II. por nota (RN = Reprovação por Nota), quando obtém média final inferior a 3,0 (três);
- III. por falta e por nota (RFN = Reprovação por Falta e por Nota), se estiver simultaneamente, nas duas condições anteriores.

As atividades práticas obrigatórias, os estágios curriculares obrigatórios, os estágios/atividades não obrigatórias supervisionados e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deverão atender aos objetivos do projeto pedagógico do curso e terão sistema de avaliação e controle de frequência definidos em regulamentos próprios aprovados pelo CEPE.

A frequência a quaisquer atividades acadêmicas constitui aspecto obrigatório para a aprovação do estudante, sendo vedado o abono de faltas (Art. 60 Regimento Geral).

No caso de exame final, fica estabelecido, conforme o Regimento da UEL (Art. 59) que:

- I. o estudante de graduação, que obtiver média parcial na disciplina igual ou superior a três (3,0) e inferior a seis (6,0), fará exame final;
- II. após a realização do exame final, será aprovado o estudante de graduação que obtiver média aritmética igual ou superior a seis (6,0), entre a média anual/semestral e o exame final;

- III. o exame final na graduação será realizado conforme o Calendário das Atividades de Ensino dos Cursos de Graduação;
- IV. será reprovado na atividade acadêmica o estudante que obtiver média parcial inferior a três (3,0) ou que não cumpriu a frequência mínima de setenta e cinco por cento (75%) às atividades, estando vedada em qualquer caso sua participação no exame final.

Conforme a Resolução CEPE nº. 71/2021, não poderá realizar exame final o estudante que obtiver média parcial inferior a três (3,0) ou frequência na atividade acadêmica inferior a setenta e cinco por cento (75%). O estudante que não for aprovado no exame final poderá progredir para a próxima série e terá o direito de cursar no ano subsequente as atividades acadêmicas em regime de dependência assistida.

As condições para cursar uma atividade acadêmica em regime de dependência assistida são:

- Não reprovar simultaneamente em uma atividade acadêmica por nota e faltas;
- Não reprovar em mais de duas atividades acadêmicas da série por nota ou faltas;
- Não reprovar por nota ou falta em atividade acadêmica cursada em regime de dependência pela segunda vez. Entretanto as dependências do Estágio Curricular Obrigatório e TCC devem ser cumpridas no seu formato original.
- Sobre a retenção, no caso do sistema de matrícula por série, seguir a Resolução CEPE nº. 71/2021, (Art. 3º), onde informa que o estudante estará retido na série quando: reprovar em uma disciplina essencial, reprovar simultaneamente em uma disciplina por nota e faltas, reprovar em mais de duas disciplinas por nota ou falta, reprovar por nota ou frequência em atividade acadêmica cursada em regime de dependência pela segunda vez.

## 11. PLANO DE IMPLEMENTAÇÃO DA MATRIZ

Quadro de Equivalência de Atividades Acadêmicas			
Atividades Acadêmicas do Currículo Vigente		Atividades Acadêmicas do Currículo Proposto	
Código	Carga Horária	Nome da atividade acadêmica	Carga Horária Total
6HIT019	90	6HIT033 - Histologia	60
6MOR022	90	6MOR037 - Anatomia	60
6BIO049	45	6BIO094 - Biologia Celular e Molecular	45
6BIO050	45	6BIO095 - Embriologia	45
6MIB011	60	6MIB024 - Microbiologia Básica	60
6BIQ022	90	6BIQ053 - Bioquímica Aplicada à Nutrição	90
6BIO051	45	6BIO096 - Genética Aplicada à Nutrição	45
6PAT023	45	6PAT044 - Parasitologia Aplicada à Nutrição	45
6SOC121	30	6SOC164 - Sociologia e Alimentação	30
DESC009	60	6DSC013 - Fundamentos de Saúde Coletiva	60

6LAC029	60	6LAC044 - Nutrição e Dietética Humana	60
6LAC030	30	6LAC045 - Ética e Exercício Profissional	30
DESC010	120	6DSC014 - Práticas Interdisciplinares e Interação Ensino, Serviço e Comunidade I (PIN 1)	90
6CIF065	45	6CIF075 - Fisiologia Humana I	30
6CIF066	45	6CIF076 - Fisiologia Humana II	45
6PAT021	45	6PAT045 - Imunologia Básica Aplicada à Nutrição	45
6PAT022	60	6PAT046 - Patologia Geral e Nutricional	60
6MIB019	60	6MIB025 - Microbiologia aplicada à Nutrição	45
6TAL026	60	6TAL029 - Bromatologia	60
6TAL027	30	6TAL030 - Tecnologia de Alimentos	45
6LAC032	60	6LAC046 - Nutrição e Saúde da Criança e Adolescente	60
6LAC033	60	6LAC047 - Nutrição e Saúde de Gestantes e Nutrizes	60
6LAC034	60	6LAC048 - Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso	60
6LAC035	60	6LAC049 - Avaliação Nutricional	60
6LAC019	120	6LAC050 - Técnica Dietética	90
DESC011	150	6DSC015 - Práticas Interdisciplinares e Interação Ensino, Serviço e Comunidade II (PIN 2)	120
6LAC036	30	6LAC051 - Farmacoterapia aplicada à Nutrição	30
6LAC037	30	6LAC052 - Toxicologia de Alimentos Aplicada à Nutrição	30
6TAL028	60	6TAL031 - Segurança de Alimentos e Legislação	60
-	-	6LAC053 - Educação alimentar e nutricional	60
6DEF053	30	6DEF119 - Fisiologia da Atividade Motora	30
6LAC031	60	6LAC054 - Nutrição e Metabolismo	60
6LAC023	45	6LAC060 - Nutrição Aplicada à Atividade Física	30
6LAC038	120	6LAC055 - Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia do Adulto	90
6LAC039	60	6LAC056 - Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia em Pediatria	60

*Handwritten signature or mark*



6LAC040	90	6LAC057 - Dietas Hospitalares, Nutrição Enteral e Parenteral, Lactário e Banco de Leite	90
6LAC041	120	6LAC058 - Administração e Gestão de unidades de Alimentação e nutrição	90
6LAC042	60	6LAC059 - Pesquisa em Nutrição/TCC	60
6PEP076	60	6PEP079 - Psicologia Aplicada à Nutrição	30
6LAC043	60	6LAC061 - Atividade Prática de vivência profissional na área de nutrição	60
6EST584	-	Estágio em Nutrição Clínica Hospitalar Materno Infantil	60
	-	Estágio em Nutrição Clínica Hospitalar Adultos e Idosos	60
	-	Estágio em Nutrição Clínica Ambulatorial I	60
	-	Estágio em Nutrição Clínica Ambulatorial II	60
6EST585	240	6ES5024 - Estágio Curricular Obrigatório em Unidades de Alimentação e Nutrição	240
	-	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição na Atenção Básica à Saúde I	60
	-	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição na Atenção Básica à Saúde II	60
6EST586	240	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Escolar e Instituição de Permanência de Idosos	120
6TCC512	60	6TCC513 - Trabalho de Conclusão de Curso	60
<b>TOTAL</b>	<b>3495</b>	<b>TOTAL</b>	<b>3495</b>



## 12. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO PPC

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição será avaliado periodicamente, desde sua implantação e ficará sob responsabilidade do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e Colegiado do Curso. A avaliação dos componentes curriculares (ementas, carga horária, metodologias, procedimentos de avaliação, práticas, desempenho dos docentes e discentes, infraestrutura) será realizada anualmente por meio de formulário elaborado e revisado pelo NDE e Colegiado do curso.

Além disso, também serão propostas a realização de autoavaliação dos docentes, discentes e egressos do curso. Organização de Fórum e oficinas periódicas, reunindo o corpo docente, discente, técnico administrativo, gestão pedagógica e colegiada do curso, com o objetivo de analisar, discutir e propor alterações, quando necessário, com base nos resultados das avaliações realizadas.

E, por fim, também serão utilizados os dados de avaliação institucional, promovida pela Comissão Própria de Avaliação da UEL.





### 13. A ARTICULAÇÃO ENTRE AS DISCIPLINAS E OS EIXOS DE CONHECIMENTOS

Eixos de Conhecimento	Atividades Pedagógicas e Cargas Horárias	% da Carga Horária Total
<b>Ciências Biológicas e da Saúde</b>	Histologia - 60h	<b>1065h (30,47%)</b>
	Anatomia - 60h	
	Biologia Celular e Molecular - 45h	
	Embriologia - 45h	
	Microbiologia básica - 60h	
	Bioquímica - 90h	
	Genética Aplicada à Nutrição- 45h	
	Parasitologia Aplicada à Nutrição- 45h	
	Práticas interdisciplinares e Interação ensino, serviço e comunidade I (Pin1) - 90h	
	Práticas interdisciplinares e Interação ensino, serviço e comunidade II (Pin2) - 120h	
	Fundamentos de Saúde Coletiva - 60h	
	Fisiologia Humana I - 30h	
	Fisiologia Humana II- 45h	
	Imunologia Básica Aplicada à Nutrição- 45h	
	Patologia Geral e Nutricional- 60h	
	Microbiologia aplicada à Nutrição- 45h	
	Farmacoterapia aplicada à Nutrição- 30h	
	Toxicologia de Alimentos Aplicada à Nutrição- 30h	
Fisiologia do Exercício - 30h		
Psicologia Aplicada à Nutrição - 30h		
<b>Ciências Sociais, Humanas e Econômicas</b>	Sociologia e Alimentação - 30h	<b>60h (1,75%)</b>
	Fundamentos de Saúde Coletiva- 30h	
<b>Ciência da Alimentação e Nutrição</b>	Nutrição e Dietética Humana- 60h	<b>900h (26,3%)</b>
	Ética e Exercício Profissional- 30h	
	Nutrição e Saúde da criança e adolescente - 60h	
	Nutrição e Saúde de Gestantes e Nutrizes - 60h	
	Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso - 60h	
	Avaliação Nutricional - 60h	
	Técnica e Dietética- 90h	
	Educação Alimentar e Nutricional - 60h	
	Nutrição e Metabolismo- 60h	
	Nutrição Aplicada à Atividade Física- 30h	
	Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia do Adulto- 90h	
	Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia em Pediatria- 60h	
	Dietas Hospitalares, Nutrição Enteral e Parenteral, Lactário e Banco de Leite - 90h	
	Administração e Gestão de unidades de alimentação e nutrição - 90h	

<b>Ciência dos Alimentos</b>	Bromatologia - 60h	<b>65h (4,82%)</b>
	Tecnologia de Alimentos - 45h	
	Segurança de Alimentos e Legislação- 60h	
<b>Formação prática específica integrando Ensino, Pesquisa e Extensão.</b>	Atividade Prática de vivência profissional na área de nutrição - 60h	<b>1.260h (36,05%)</b>
	Pesquisa em Nutrição/TCC - 60h	
	AEX 1 - 90h	
	AEX 2 - 90h	
	AEX 3 - 90h	
	AEX 4 - 90h	
	Estágio em Nutrição Clínica Hospitalar Materno Infantil - 60h	
	Estágio em Nutrição Clínica Hospitalar Adultos e Idosos - 60h	
	Estágio em Nutrição Clínica Ambulatorial I - 60h	
	Estágio em Nutrição Clínica Ambulatorial II - 60h	
	Estágio Curricular Obrigatório em Unidades de Alimentação e Nutrição - 240h	
	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição na Atenção Básica à Saúde I - 60h	
	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição na Atenção Básica à Saúde II - 60h	
	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Escolar e Instituição de Permanência de Idosos - 120h	
	Trabalho de Conclusão de Curso (LAC)- 60h	





**ANEXO 1 - EMENTÁRIO DAS ATIVIDADES ACADÊMICAS**

Haverá Atividades Acadêmicas com o uso das Tecnologias da Informação e Comunicação – TIC (semipresencial)?

sim  não

**Cada atividade acadêmica** obrigatória e/ou optativa do PPC deverá ser registrada como a seguir:

EMENTÁRIO 1ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6HIT033 - HISTOLOGIA			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
HISTOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (2º SEMESTRE) Prática: 30 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Fundamentos de histologia básica e histologia dos sistemas: digestório, respiratório, urinário, cardiovascular e endócrino.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Compreender as características histológicas dos tecidos básicos e dos constituintes dos sistemas digestório, respiratório, urinário, cardiovascular e endócrino.			

Bibliografia Básica  
 JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica – Texto – Atlas. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008  
 GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de Histologia em Cores. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.  
 GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Atlas Colorido de Histologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.  
 ROSS, H. M.; PAWLINA, W. Histologia – Texto e Atlas. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.  
 YOUNG, B.; LOWE, J. S.; STEVENS, A.; HEATH, J. W. Wheater Histologia Funcional. 5a ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

EMENTÁRIO 1ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6MOR037 - ANATOMIA			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
ANATOMIA	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (1º SEMESTRE) Prática: 30 horas, Teórica: 30 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
Ementa: Anatomia dos sistemas: ósseo, muscular, respiratório, digestório e glândulas anexas, gênito-urinário, cardiovascular e neuroendócrino.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Conhecer a estrutura e morfologia do corpo humano, compreender a anatomia dos órgãos/aparelhos humanos de interesse na Nutrição, seu funcionamento e sua inter-relação com as demais áreas básicas e clínicas.			
Bibliografia Básica MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. Anatomia Orientada para a clínica. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. TORTORA, G. J. Atlas de Anatomia Humana. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. MACHADO, A.; HAERTEL, L.M. Neuroanatomia funcional. 3a Ed. São Paulo: Atheneu, 2014. PAULSEN, F.; WASCHKE, J. Sobotta Atlas de Anatomia Humana. 23 ed. 3v. São Paulo: Guanabara Koogan, 2015. 1156p.			



EMENTÁRIO 1ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6BIO094 - BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
BIOLOGIA GERAL	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 45 horas (1º SEMESTRE) Prática: 15 horas , Teórica: 30 horas  Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Estudo de proliferação celular e seu controle. Bases moleculares das relações morfofisiológicas e metabolismo celular.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Aprofundar os conhecimentos teóricos e práticos sobre as relações morfofisiológicas nas células. Identificar e descrever a ultraestrutura, a composição química e a organização molecular, morfológica e funcional dos diversos compartimentos das células.			
Bibliografia Básica ALBERTS, B.; BRAY, D.; HOPKIN, K.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Fundamentos da Biologia Celular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. DE ROBERTIS, E. M. F. Bases da biologia celular e molecular. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Biologia molecular da célula. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.			

EMENTÁRIO 1ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6BIO095 - EMBRIOLOGIA			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
BIOLOGIA GERAL	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 45 horas (2º SEMESTRE)  
Prática: 15 horas , Teórica: 30 horas  
Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):  
 sim\*  não

Ementa: Estudo do desenvolvimento embrionário humano até a 4a Semana de desenvolvimento, bem como, fisiologia placentária, malformação congênita e efeitos teratogênicos.

Forma de desenvolvimento da atividade  
 Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso  
Compreender o desenvolvimento embrionário humano normal e anormal, desde a fecundação até o final da 4a Semana de desenvolvimento, bem como, eventos prévios como gametogênese masculina e feminina.

Bibliografia Básica  
DUMM, C. G. Embriologia Humana - Atlas e Texto. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.  
HIB, J. Embriologia Médica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.  
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia Básica. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.  
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia Clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.  
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; SHIOTA, K. Atlas Colorido de Embriologia Clínica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.  
SCHOENWOLF, G. C.; BLEYL, S. B.; BRAUER, P. R.; FRANCIS-WEST, P. H. Larsen Embriologia Humana. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

EMENTÁRIO 1ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6BIO096 - GENÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
BIOLOGIA GERAL	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 45 horas (1º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 45 horas, EAD: 0 horas			





Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Material genético: estrutura e função, mutação e reparo, expressão gênica. Genética Toxicológica. Herança monogênica e suas derivações. Herança complexa. Citogenética. Fundamentos de tecnologia genética e da genética do desenvolvimento. Genética do câncer. Fundamentos da genômica nutricional. Nutrientes, compostos bioativos e expressão gênica. Nutrientes, genômica nutricional e relação saúde-doença.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

O cumprimento da carga horária proposta pela disciplina auxiliará na formação profissional do egresso, contribuindo para sua atualização, educação das futuras gerações de profissionais, além de possibilitar o desenvolvimento de métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação e integração com grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição, saúde e afins.

Bibliografia Básica:

BORGES-OSÓRIO, M. R., ROBINSON, W. M. Genética Humana. Artmed, 2001, 460p.

CAREY, J.; WHITE, B. Genética Médica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 415p.

COMINETTI, C.; ROGERO, M. M.; HORST, M. A. Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular. 1 ed. Manole, 2017, 552p.

GRIFFITHS, A.J.F., MILLER, J. H. SUZUKI, D. T.; LEWONTIN, R. C.; GELBART, W. M.;

WESSLER, S. R. Introdução à genética. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

VIANA, J.M.S.; CRUZ, C. D.; BARROS, E. G. Genética. Vol 1 - Fundamentos. 2 ed. Viçosa - MG, UFV, 2012.

SNUSTAD, P.; SIMMONS, M. J. FUNDAMENTOS DA GENÉTICA. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

EMENTÁRIO

1ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6MIB024 - MICROBIOLOGIA BÁSICA**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
MICROBIOLOGIA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (2º SEMESTRE)

Prática: 30 horas , Teórica: 30 horas

Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa



Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Classificação dos organismos vivos. Distribuição natural dos microrganismos e microbiota normal do organismo humano. Introdução ao estudo da microbiologia: morfologia, citologia, nutrição, fisiologia e genética dos microrganismos. Fatores responsáveis por doenças microbianas de origem alimentar. Deterioração microbiana de alimentos. Controle de microrganismos por agentes físicos e químicos. Microrganismos indicadores de contaminação de alimentos. Princípios gerais de preservação de alimentos. Análise microbiológica de água e alimentos.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Reconhecer e identificar os principais agentes microbianos envolvidos com a qualidade e deterioração dos alimentos. Executar as principais técnicas de análise de microrganismos veiculados por alimentos e avaliar as condições higiênico-sanitárias de alimentos, de equipamentos e de superfície que estão em contato com alimentos.

Bibliografia Básica

TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10 ed., Porto Alegre: Artmed, 2012. 964 p.

MANDINGAN, M. T.; JOHN, MARTINKO, J. M.; DUNLAP, P. V., CLARK, D. P. Microbiologia de Brock. 12 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. 1160 p.

VERMELHO, A. B.; PEREIRA, A. F.; COELHO, R. R.; Práticas de microbiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 256p.

OKURA, M. H.; RENDE, J. C. Microbiologia: roteiro de aulas práticas. Ribeirão Preto, SP: Tecmed, 2008.

BARKER, K. Na Bancada: manual de iniciação científica em laboratórios de pesquisas biomédicas. Porto Alegre: Artmed, 2002. 474 p.

EMENTÁRIO

1ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6PAT044 - PARASITOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
CIÊNCIAS PATOLOGICAS	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 45 horas (2º SEMESTRE)

Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas

Teórico/prática: 45 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não



**Ementa:** A relação parasito-hospedeiro e suas aplicações na saúde. Estudo das principais parasitoses veiculadas por ingestão de ovos ou cistos presentes em água, alimentos e outros veículos contaminados, quanto à distribuição, incidência, prevalência, mecanismos de transmissão, patogenia e diagnóstico, salientando as alterações provocadas por eles no processo nutricional do hospedeiro. Enfoque preponderante no papel do nutricionista na profilaxia das parasitoses. Estudo de técnicas aplicáveis à pesquisa de parasitas no hospedeiro e em alimentos e águas contaminadas.

Forma de desenvolvimento da atividade

X Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Conhecer as principais parasitoses veiculadas por água, alimentos e outros veículos contaminados. Aplicar os estudos de técnicas à pesquisa de parasitas no hospedeiro em alimentos e águas.

Bibliografia Básica

AMATO NETO, V. et al. Parasitologia – Uma Abordagem Clínica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

BITTENCOURT NETO, J. B.; NEVES, D. P. Atlas Didático de Parasitologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

COURA, J. R. Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 2 v.

COURA, J. R. Síntese das Doenças Infecciosas e Parasitárias. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

NEVES, D. P. Parasitologia Dinâmica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

REY, L. Bases da Parasitologia Médica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

EMENTÁRIO  
1ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6BIQ053 - BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	A carga horária	
BIOQUÍMICA E BIOTECNOLOGIA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 90 horas (ANUAL)

Prática: 30 horas , Teórica: 60 horas

Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular: X Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\* X não

**Ementa:** A célula e sua organização bioquímica. Água. Bioquímica de carboidratos. Bioquímica de aminoácidos e proteínas. Bioquímica de lipídios e de ácidos nucleicos. Enzimas e coenzimas. Introdução ao metabolismo. Bioenergética. Metabolismo de carboidratos. Metabolismo de lipídios. Metabolismo de aminoácidos e proteínas. Metabolismo de nucleotídeos. Integração metabólica. Bioquímica analítica qualitativa e quantitativa.



Forma de desenvolvimento da atividade  
 Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso  
 Conhecer a estrutura química da célula e a bioquímica dos macronutrientes, micronutrientes e água. Identificar e correlacionar estrutura e função dos principais componentes biomoleculares.

Bibliografia Básica  
 CAMPBELL, M. K. FARREL, S.O. Bioquímica Metabólica. V.3. Thompson 5ª ed. 2008.845p.  
 CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada. 4ª ed. ArtMed, 2009.  
 PRATT, C. W.; CORNELLY, K. Bioquímica Essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.  
 LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica. Editora Artmed. 2011,  
 VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C.W. Fundamentos da Bioquímica: A vida em Nível molecular. 2ª Edição. Editora Bookmann. 2008  
 MURRAY, R.K.; GRANNER, D.K.; RODWELL, V.W. Harper- Bioquímica . 27ª Edição. Editora Bookmann. 2007.

EMENTÁRIO 1ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6SOC164 - SOCIOLOGIA E ALIMENTAÇÃO			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
CIÊNCIAS SOCIAIS	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas (1º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 30 horas			
Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
Ementa: Espaço social e alimentação. Hábitos alimentares e classes sociais. Alimentação como um processo social, histórico e cultural: a herança e a realidade negra e indígena na formação da cultura alimentar brasileira. Industrialização e alimentação no Brasil e no mundo: regulação e desregulação das práticas alimentares. Alimentação, pobreza e fome. Sistemas de Produção de alimentos, distribuição, consumo e desigualdades. A nutrição como direito fundamental e humano.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			

**Contribuição ao perfil do egresso**  
Apreender a respeito dos principais conceitos da sociologia clássica e contemporânea e as suas contribuições para a prática profissional do nutricionista junto à sociedade. Instrumentalizar para debates sobre Políticas Públicas, Direitos Humanos, Alimentação, Cultura e Sociedade. Estimular a refletir de forma crítica sobre seu agir profissional na sociedade identificando os principais desafios que o nutricionista enfrenta no país.

**Bibliografia Básica**

COHN, G. (Org.). Max Weber: sociologia. 7.ed. São Paulo: Ática, 2003.  
FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia. Rio de Janeiro: LTC, 2008.  
FREYRE, G. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 18. ed. rev. São Paulo: Global, 1977.  
MARX, Karl. Para a crítica da economia política; do capital; o rendimento e suas fontes. São Paulo: Nova Cultural, 2005. (os pensadores).  
VIANNA, Luiz Werneck. A democracia e os três poderes no Brasil. Belo Horizonte: UFMG, 2003.  
VAZ, Henrique C. Lima. Antropologia filosófica I. São Paulo: Loyola, 1991.

**EMENTÁRIO**

1ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6DSC013 - FUNDAMENTOS DE SAÚDE COLETIVA**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
SAÚDE COLETIVA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (1º SEMESTRE)

Prática: 0 horas , Teórica: 60 horas

Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular: X Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\* X não

**Ementa:** A situação atual da saúde no Brasil. A evolução dos conceitos de saúde e doença, processo saúde e doença, modelos de atenção à saúde através dos tempos. Processo da Reforma Sanitária e a criação do SUS. Princípios, diretrizes e legislação do SUS. Discussões e reflexões sobre o conceito de saúde pública e saúde coletiva. Promoção, prevenção e integralidade no cuidado em saúde. Políticas na área de segurança alimentar e nutricional, alimentação e nutrição vigentes no país. Avaliação de programas de nutrição em saúde coletiva. Principais problemas nutricionais e carenciais da população brasileira.

**Forma de desenvolvimento da atividade**

X Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

*Pr.*

#### Contribuição ao perfil do egresso

Aptidão a discutir os princípios e diretrizes do SUS e os modelos de atenção à saúde; caracterizar o estado de saúde de uma população a partir de indicadores epidemiológicos, sociais e econômicos, relacionando-os com os determinantes do processo saúde-doença; proporcionar elementos que respaldem a atuação do nutricionista enquanto profissionais críticos e reflexivos da realidade em que estão inseridos, contribuindo para a efetivação do SUS; identificar e analisar as políticas e programas que visam à promoção da segurança alimentar e nutricional; entender a situação alimentar e nutricional da população brasileira, planejar e propor ações em saúde coletiva voltada para a área de alimentação e nutrição.

#### Bibliografia Básica

ANDRADE, S. M. SOARES, D. A.; CORDONI JUNIOR, L. Bases da Saúde Coletiva. Londrina: UEL, 2017

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. (orgs.) Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora 130 Fiocruz/Atheneu, 2007.

CONSEA. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional - Lei no 11346, de 15 de setembro de 2006. CONSEA/ MDS, Brasília: Presidência da República, 2006. 8. CAISAN. Balanço das Ações do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PLANSAN 2012- 20115. Brasília, DF: MDS, Secretaria Executiva da CAISAN, 2013.

CONSEA. Relatório: 4ª Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional +2. CONSEA - Brasília: Presidência da República, 2014.

Campello T, Neri MC (org.) Programa Bolsa Família uma década de inclusão e cidadania. Brasília: Ipea, 2013.

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde na escola. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. (Cadernos de Atenção Básica, n. 24) (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional. Orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

Brasil. Ministério da Saúde. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 76 p. : il. – (Série G. Estatística e Informação em Saúde)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013.

ORDONEZ, A. M. Políticas públicas de alimentação e nutrição [recurso eletrônico] / Ana Manuela Ordonez, Andrei Valerio Paiva. – 2. ed. – Porto Alegre : SAGAH, 2017.

EMENTÁRIO 1ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC044 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HUMANA			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 60 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
Ementa: Introdução ao estudo da nutrição: conceituação de nutrientes, alimentos, alimentação, nutrição e grupos alimentares. Leis da alimentação. Guias alimentares. Definição, classificação, funções, fontes alimentares de macronutrientes, vitaminas e minerais. Necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos e populações saudáveis. Introdução ao planejamento dietético: análise de adequação de consumo alimentar, análise de fatores determinantes das escolhas alimentares e planejamento alimentar. Utilização de tabelas de composição química de alimentos. Introdução ao uso de softwares em Nutrição.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Capacitar o profissional sobre os conceitos básicos de alimentos, alimentação, nutrição, de acordo com as funções dos nutrientes que as compõem; elaborar e aplicar tes e aplicá-los no planejamento dietético para indivíduos e grupos saudáveis; analisar e calcular planos alimentares analisando levando em consideração os diferentes fatores determinantes das escolhas alimentares; e utilizar softwares para planejamento dietético.			



**Bibliografia Básica**

CARDOSO, M.; SCAGLIUSI, F. Nutrição e Dietética, 2 ed. Guanabara Koogan, 2019, 400p.  
 COZZOLINO, SMF. Biodisponibilidade de nutrientes, 5 ed. Manole, 2020, 1478 p.  
 CUKIER, C. Macro e micronutrientes em nutrição clínica / Celso Cukier, Vanessa Cukier. - 1. ed. - Barueri [SP]: Manole, 2020.  
 MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2018.  
 PHILIPPI, ST; Aquino, RC. Recomendações Nutricionais Nos Estágios De Vida E Nas Doenças Crônicas Não Transmissíveis. 1ª ed. São Paulo. Manole, 2017.  
 PHILIPPI, ST; Aquino, RC. Dietética - Princípios Para o Planejamento de Uma Alimentação Saudável. 1 ed. São Paulo. Manole, 2015.  
 SHILS M.E.; SHIKE M.; ROSS A.C.; CABALLERO B.; COUSINS R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.

EMENTÁRIO 1ª SÉRIE			
<b>DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC045 - ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL</b>			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas (2º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: História da nutrição e da alimentação, evolução nas diversas culturas da sociedade e impacto nutricional na coletividade. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão de nutricionista. Áreas de atuação do profissional. Conselho Federal e Regional de Nutricionistas. Bioética, direitos humanos e cidadania. Conduta profissional e Código de ética do profissional nutricionista.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			





Contribuição ao perfil do egresso

Compreender o desenvolvimento da profissão do nutricionista nos vários contextos do cenário atual. Conhecer o regulamento e código de ética da profissão e compreender os conceitos de bioética e dos direitos e cidadania previsto na Constituição brasileira.



#### Bibliografia básica

PESSINI, Leo; SIQUEIRA, José Eduardo de; HOSSNE, William Saad. Bioética em tempo de incertezas. São Paulo: Centro Universitário São Camilo; Loyola, 2010. 455 p.

RIBEIRO, Gustavo Pereira Leite; TEIXEIRA, Ana Carolina Brochado. Bioética e direitos da pessoa humana. Belo Horizonte: Del Rey, 2012.

PORTO, Dora; et al. Bioética, saúde, pesquisa, educação. Brasília, DF : CFM, 2014.

BRASIL. Lei Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978. Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1970-1979/L6583.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1970-1979/L6583.htm). Acessado em: 04 de janeiro de 2022.

\_\_\_\_\_. Decreto Nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980. Regulamenta a Lei Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento e da outras providências. Disponível em:

<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1980-1987/decreto-84444-30-janeiro-1980-433856-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acessado em: 04 de janeiro de 2022.

\_\_\_\_\_. Lei Nº 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, 1991. Disponível em:

[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1989\\_1994/L8234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/L8234.htm). Acessado em: 04 de janeiro de 2022.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). \_\_\_\_\_. Resolução CFN Nº 594,

de 17 de dezembro de 2017. Registro das informações clínicas e administrativas do paciente, a cargo do nutricionista, relativas à assistência nutricional, em prontuário físico (papel) ou eletrônico do paciente. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, 2017. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_594_2017.htm)

[content/uploads/resolucoes/Res\\_594\\_2017.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_594_2017.htm). Acessado em: 04 de janeiro de 2022.

\_\_\_\_\_. Resolução CFN Nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Código de Ética e Conduta do

Nutricionista. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, 2018. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_599\\_2018.html](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.html).

Acessado em: 04 de janeiro de 2022.

\_\_\_\_\_. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Definição das áreas de atuação de nutricionista e suas atribuições. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, 2018. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm)

[content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm). Acessado em: 04 de janeiro de 2022.

\_\_\_\_\_. Resolução Nº 666, de 30 de setembro de 2020. Define e disciplina a teleconsulta

como forma de realização da Consulta de Nutrição por meio de tecnologias da informação e da comunicação (TICs) durante a pandemia da Covid-19 e institui o Cadastro Nacional de Nutricionistas para Teleconsulta (e-Nutricionista). Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, 2020. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_666_2020.html)

[content/uploads/resolucoes/Res\\_666\\_2020.html](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_666_2020.html). Acessado em: 04 de janeiro de 2022.

\_\_\_\_\_. Resolução Nº 666, de 30 de setembro de 2020. Define e disciplina a teleconsulta

como forma de realização da Consulta de Nutrição por meio de tecnologias da informação e da comunicação (TICs) durante a pandemia da Covid-19 e institui o Cadastro Nacional de Nutricionistas para Teleconsulta (e-Nutricionista). Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, 2020. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_666_2020.html)

[content/uploads/resolucoes/Res\\_666\\_2020.html](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_666_2020.html). Acessado em: 04 de janeiro de 2022.

EMENTÁRIO 1ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6DSC014 - PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES E INTERAÇÃO ENSINO, SERVIÇO E COMUNIDADE I (PIN 1)			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
SAÚDE COLETIVA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 90 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 90 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim*    X não			
Ementa: Cuidado em saúde. Necessidades e demandas de saúde. Organização dos serviços de saúde na Atenção Básica. Aspectos éticos da atuação com famílias e em equipe. Unidades Básicas de Saúde. Territorialização. Intersetorialidade. Organização comunitária. Comunicação interpessoal. Gestão do Cuidado na Atenção Básica. Prática da integração ensino-serviço-comunidade. Promoção e Prevenção à Saúde. Ações de educação em Saúde.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Promover o desenvolvimento de capacidades cognitivas, afetivas e psicomotoras que possam ser mobilizadas e integradas para a realização qualificada dos desempenhos das áreas de competência do cuidado às necessidades de saúde do indivíduo e família, do cuidado às necessidades coletivas, do acesso aos serviços, bem como as ações de promoção à saúde, em cenários reais e simulados da prática profissional de acordo com o grau de autonomia e domínio do primeiro ano.			
Bibliografia Básica ANDRADE, S. M. SOARES, D. A.; CORDONI JUNIOR, L. Bases da Saúde Coletiva. Londrina: UEL, 2017. ROCHA, A.A.; CESAR, C. L. G. Saúde Pública - Bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2010. MONTEIRO, C. A. (Org.) Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. 2 ed. rev. Ampl. São Paulo: Hucitec, Nupens/USP, 2000.			

EMENTÁRIO 2ª SÉRIE
-----------------------

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6CIF075 - FISIOLOGIA HUMANA I**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas (1º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 30 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Potenciais de repouso e de ação. Transmissão sináptica. Fisiologia da musculatura esquelética e lisa. Fisiologia dos sistemas nervoso e endócrino.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Adquirir conhecimentos de fisiologia geral e dos sistemas nervoso e endócrino.			
Bibliografia Básica AIRES, M. M. Fisiologia. 4ª ed. Ed. Guanabara Koogan. 2012, 1251 p. BERNE, R. M.; LEVY, M.N. Fisiologia. 6ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. CONSTANZO, L. S. Fisiologia. 5ª ed. Ed Elsevier. 2014. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 12 ed. São Paulo. Ed. Elsevier. 2011. 1151 p.			

EMENTÁRIO  
2ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6CIF076 - FISIOLOGIA HUMANA II**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 45 horas (2º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 45 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):  
 sim\*  não

Ementa: Fisiologia dos sistemas respiratório, cardiovascular, urinário e digestório.

Forma de desenvolvimento da atividade  
 Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso  
 Conhecer a fisiologia dos sistemas respiratório, cardiovascular, urinário e digestório.

Bibliografia Básica  
 AIRES, M. M. Fisiologia. 4ª ed. Ed. Guanabara Koogan. 2012, 1251 p.  
 BERNE, R. M.; LEVY, M.N. Fisiologia. 6ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.  
 CONSTANZO, L. S. Fisiologia. 5ª ed. Ed Elsevier. 2014.  
 CURI, R.; ARAUJO FILHO, J. P. Fisiologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.  
 GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica. 12 ed. São Paulo. Ed. Elsevier. 2011. 1151 p.  
 LEANDRO, C. G.; SAWAYA, A. L.; WAITZBERG, D. L. Fisiologia da Nutrição na Saúde e na Doença - Da Biologia Molecular ao Tratamento – 2 ed. Atheneu, 2018, 800 p.  
 SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana – Uma Abordagem Integrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

EMENTÁRIO 2ª SÉRIE			
<b>DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6PAT045 - IMUNOLOGIA BÁSICA APLICADA À NUTRIÇÃO</b>			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
CIÊNCIAS PATOLÓGICAS	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 45 horas (1º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática: 15 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
Ementa: Função fisiológica do sistema imunológico; células do sistema imunológico e anatomia funcional dos órgãos linfóides, tecido linfóide associado à mucosa (MALT); imunidade inespecífica e específica. Fatores dietéticos que alteram a resposta imunológica.			

<p>Forma de desenvolvimento da atividade</p> <p>X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)</p>
<p>Contribuição ao perfil do egresso</p> <p>Promover e desenvolver o raciocínio no campo da fisiologia do sistema imunológico. Estudar e analisar os mecanismos imunológicos inatos e adaptativos da resposta imunológica e correlacionar com a redução do risco de doenças por meio de modificações na dieta. Reconhecer e aplicar as bases científicas de procedimentos imunológicos destinados à promoção da saúde por meios nutricionais.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>Janeway, A. C. &amp; Travers, P. Imunologia. 8ª edição. Editora Artmed, 2015.</p> <p>ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. Imunologia Celular e Molecular. 8ª.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.</p> <p>Levinson, W.E. Microbiologia e Imunologia. Editora Artmed. 2010.</p> <p>Coico, Richard &amp; Geoffrey Sunshine. Imunologia. Editora Guanabara Koogan, 2010.</p>

EMENTÁRIO 2ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6PAT046 - PATOLOGIA GERAL E NUTRICIONAL			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	A carga horária	
CIÊNCIAS PATOLÓGICAS	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (2º SEMESTRE)			
Prática: 30 horas , Teórica: 30 horas			
Teórico/prática 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):			
<input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Fundamentos de Patologia: Processos degenerativos reversíveis e irreversíveis. Distúrbios circulatórios. Inflamações. Regeneração e cicatrização. Alterações de proliferação e diferenciação celular. Neoplasias benignas e malignas. Envolvimento da dieta na etiologia e prevenção das doenças.			
Forma de desenvolvimento da atividade			
X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			

Contribuição ao perfil do egresso  
Compreender a fisiopatologia das principais doenças envolvendo: alterações celulares reversíveis e irreversíveis, inflamação, distúrbios circulatórios e neoplasias. Identificar alterações histopatológicas inerentes aos assuntos ministrados. Compreender a importância da dieta na etiologia e na prevenção de doenças.

**Bibliografia Básica**

AUSIELLO, D.; GOLDMAN, L. Cecil: Tratado de medicina interna. 22. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

FRANCO, M.; MONTENEGRO, M.R.; DE BRITO, T.; et al Patologia. Processos gerais. 5 ed. São Paulo, Atheneu, 2010.

GOLDMAN, L.; AUSIELLO, D. Cecil Medicina. 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. Patologia: Processos Gerais. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 1999.

RUBIN, E.; FARVER, J. L. Patologia. 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

STEVENS, A.; LOWE, J. Patologia. 2. ed. São Paulo: Manole, 2002.

**EMENTÁRIO**

**2ª SÉRIE**

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6MIB025 - MICROBIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
MICROBIOLOGIA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 45 horas (1º SEMESTRE)

Prática: 0 horas, Teórica: 30 horas

Teórico/prática: 15 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Classificação dos organismos vivos. Distribuição natural dos microrganismos e microbiota normal do organismo humano. Introdução ao estudo da microbiologia: morfologia, citologia, nutrição, fisiologia e genética dos microrganismos. Fatores responsáveis por doenças microbianas de origem alimentar. Deterioração microbiana de alimentos. Controle de microrganismos por agentes físicos e químicos. Microrganismos indicadores de contaminação de alimentos. Princípios gerais de preservação de alimentos. Análise microbiológica de água e alimentos.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

**Contribuição ao perfil do egresso**

Aplicar os conhecimentos adquiridos na área de microbiologia, visando controle da qualidade e prevenção de doenças infecciosas veiculadas pelos alimentos. Conhecer os microorganismos que podem ser consumidos na alimentação humana. Obter noções de segurança alimentar para a manipulação segura de alimentos. Recomendar ações e métodos que controlem e previnam a contaminação dos alimentos por agentes microbianos deterioradores e patogênicos.

**Bibliografia Básica**

ADAMS, M.R.; MOSS, M. O. Microbiologia de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1997, 464p.  
FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2003, 182p.  
HAYES, P. R. Microbiologia e higiene de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1993, 369p.  
JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 711p.  
MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; PARKER, J. Microbiologia de Brock. 12 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2010, 1128 p.  
PELCZAR, M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIENG, N.R. Microbiologia: conceitos e aplicações. Volume 1, 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1996, 524p.

EMENTÁRIO  
2ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6TAL029 - BROMATOLOGIA**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
CIÊNCIAS DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> X não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (1º SEMESTRE) Prática: 30 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
Ementa: Composição dos alimentos e suas propriedades químicas, físicas, tecnofuncionais e nutricionais: água, proteínas, enzimas, lipídios, carboidratos, fibras, vitaminas, minerais, pigmentos e aditivos. Análise da composição centesimal dos alimentos. Alterações tecnofuncionais dos macronutrientes e micronutrientes em alimentos. Rotulagem nutricional dos alimentos.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			



Contribuição ao perfil do egresso  
Conhecer a composição básica dos alimentos e suas propriedades químicas, físicas, tecno-funcionais e nutricionais. Compreender as principais reações químicas e enzimáticas que ocorrem no processamento e vida útil dos alimentos. Desenvolver técnicas laboratoriais para composição centesimal dos alimentos. Elaborar a rotulagem nutricional de alimentos.

**Bibliografia Básica**

BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Introdução à química de alimentos. 3ed. São Paulo: Varela, 2003

CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: Unicamp, 1999. 212p. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2 ed. São Paulo: Metha, 2003.

ORDÓÑEZ, J. A. Tecnología de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.

RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher: Instituto Mauá de Tecnologia, 2004.

SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição – Introdução à bromatologia. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 278p.

EMENTÁRIO  
2ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6TAL030 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
CIÊNCIAS DE ALIMENTOS	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input checked="" type="checkbox"/> X não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 45 horas (2º SEMESTRE)

Prática: 15 horas , Teórica: 30 horas

Teórico/prática 0 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Histórico e princípios de conservação de alimentos. Métodos de conservação dos alimentos. Práticas de industrialização de alimentos e controle de qualidade. Processos de industrialização de produtos de origem animal e vegetal.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

**Contribuição ao perfil do egresso**

Compreender os métodos de conservação dos alimentos e os processos de transformação utilizados nas indústrias alimentícias. Considerar aspectos econômicos e sociais envolvidos desde a produção até o consumidor final dos alimentos. Entender a importância da tecnologia de alimentos na formação e correlacionar os assuntos tratados e discutidos nesta disciplina com as outras áreas tratadas durante sua graduação.

**Bibliografia Básica**

FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: Princípios e prática. Editora Artmed, 2006. 602 p.

EVANGELISTA, J. Alimentos: Um estudo abrangente. Editora Atheneu, 2005. 450p.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos. Volume 1. Editora Artmed, 2005. 280p.

ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos. Volume 2. Editora Artmed, 2005. 296p

**EMENTÁRIO  
2ª SÉRIE**

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC046 - NUTRIÇÃO E SAÚDE DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL)

Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas

Teórico/prática: 60 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

**Ementa:** Quadro atual do estado nutricional de crianças e adolescentes. Análise de programas e políticas públicas de saúde e nutrição, voltados à promoção da alimentação saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional de crianças e adolescentes (PNAE e Crescer Saudável). Aspectos fisiológicos e nutricionais do crescimento e desenvolvimento infantil e de adolescentes. Avaliação e acompanhamento nutricional de recém-nascidos a termo, pré-escolares, escolares e adolescentes e na Síndrome de Down. Necessidades nutricionais de crianças e adolescentes saudáveis. Aleitamento materno. Intercorrências clínicas no lactente. Composição nutricional do leite materno e comparação com leite de vaca e fórmulas infantis. Introdução da Alimentação Complementar. Alimentação e suplementação nas diferentes fases da infância e adolescência. Orientações alimentares e nutricionais para crianças e adolescentes, considerando a escolaridade e as especificidades das diferentes etnias, como indígenas e remanescentes quilombolas. Elaboração de plano alimentar adequado a cada faixa etária.

Forma de desenvolvimento da atividade

X Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Compreender dados de avaliação nutricional e realizar diagnóstico nutricional de crianças e adolescentes. Promover o aleitamento materno e distinguir situações em que a necessidade do uso de fórmulas infantis seja necessária. Orientar as famílias sobre como realizar a introdução da alimentação complementar. Planejar intervenções e ações de educação alimentar e nutricional na área de alimentação e nutrição para crianças e adolescentes, de acordo com as especificidades de cada faixa etária e considerando aspectos socioeconômicos, étnicos e culturais que determinam a disponibilidade e o consumo dos alimentos por essa população. Conhecer e analisar os programas e políticas públicas de saúde voltados à promoção da alimentação saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional para crianças e adolescentes. Interpretar estudos científicos sobre estado nutricional, alimentação e nutrição de crianças e adolescentes.

Bibliografia Básica

BARROS, S. P.; ARENA, E. P.; PEREIRA, A. C. Avaliação antropométrica em pediatria: guia prático para profissionais da saúde. São Paulo: Ponto Crítico, 2008. 176p.: il.

CARVALHO, M. R. Amamentação: bases científicas / Marcus Renato de Carvalho, Cristiane F. Gomes. – 4. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

EUCLIDES, M. P. Nutrição do Lactente: Base científica para uma alimentação saudável. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005.

LAMONIER, J. A.; WEFFORT, V. R. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2017.

MARTORELL, G.; PAPALIA, D.E.; FELDMAN, R.D.; BANDEIRA, D.R. O Mundo da Criança: Da Infância à Adolescência. Editora AMGH, 13ª edição, 2009.

MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SBP. Consenso sobre anemia ferropriva: atualização: DESTAQUES 2021/ organização Sociedade Brasileira de Pediatria, 2021.

SBP. Tratado de pediatria / organização Sociedade Brasileira de Pediatria. - 5. ed. - Barueri [SP] : Manole, 2022.

VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

EMENTÁRIO

2ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC047 - NUTRIÇÃO E SAÚDE DE GESTANTES E NUTRIZES**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL)

Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas

Teórico/prática: 60 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Fisiologia da gestação, lactação, crescimento e desenvolvimento. Avaliação e acompanhamento nutricional de acordo com trimestre gestacional, na gestação normal, múltipla, de risco e de nutrizes. Antropometria, semiologia das alterações nutricionais, influência sociocultural, econômica e interpretação dos principais exames laboratoriais para avaliação do estado nutricional gestacional. Cálculo das necessidades nutricionais na gestação e puerpério. Complicações e intercorrências clínicas gestacionais. Elaborar orientação nutricional para gestantes, nutrizes, considerando a especificidades das diferentes etnias como indígenas e remanescentes quilombolas. Manejo das principais intercorrências do Aleitamento Materno relacionadas às mamas. Programas de suplementação de vitaminas e minerais (Amamenta e Alimenta Brasil).

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Realizar avaliação clínica e nutricional completa de gestantes e nutrizes. Além de, estabelecer relação entre nutrição e indivíduo, nas diferentes faixas etárias e contextos sociais, econômicos, culturais e clínicos.

**Bibliografia Básica**

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio Livraria Ltda, 2008. 628 p.

PIATO, Sebastião. Complicações em obstetrícia. Barueri: Manole, 2009. 912 p.

LEVENO, Kenneth J., et al. Manual de obstetrícia de Williams : complicações na gestação. Porto Alegre : Artmed, 2010. 703 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher: princípios e diretrizes – 1. ed., 2. reimpr. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2011. 82 p.

\_\_\_\_\_. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2012.

\_\_\_\_\_. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Gestação de alto risco: manual técnico. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2012.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Recomendações da OMS sobre cuidados pré-natais para uma experiência positiva na gravidez. Genebra, Suíça: OMS, 2016.

EL BEITUNE, P., JIMÉNEZ, M.F., SALCEDO, M.M., et al. Nutrição durante a gravidez. São Paulo: Federação Brasileira das Associações de Ginecologia e Obstetrícia (FEBRASGO); 2018. (Protocolo FEBRASGO - Obstetrícia, nº 14/Comissão Nacional Especializada em Assistência Pré-Natal).

**EMENTÁRIO**

**2ª SÉRIE**

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC048 - NUTRIÇÃO E SAÚDE DO ADULTO E DO IDOSO**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL)

Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas

Teórico/prática: 60 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Fisiologia do envelhecimento. Diagnóstico Nutricional do idoso: Triagem Nutricional, avaliação subjetiva, antropometria, semiologia das alterações nutricionais. Carências Nutricionais, desnutrição, sarcopenia, osteopenia e osteoporose. Principais alterações neurológicas do idoso. Cálculo das necessidades nutricionais do adulto e idoso

e suas aplicabilidades. Elaboração de plano alimentar. Educação nutricional aplicada ao adulto e idoso.

Forma de desenvolvimento da atividade

X Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Realizar adequada triagem, avaliação e diagnóstico do estado nutricional de indivíduos adultos e idosos, mediante avaliações dietéticas, antropométricas e socioeconômicas. Conhecer os principais exames e indicadores laboratoriais, clínicos e físicos do estado nutricional e estar apto a formular o diagnóstico nutricional. Identificar riscos nutricionais e estabelecer níveis de assistência nutricional.

Bibliografia Básica

ARAUJO, M. M.; PAULINO A; COSTA N, FIORE E. Álbum Fotográfico de Alimentos - Volume I: Ferramenta para a educação alimentar e nutricional de adultos. E-Book Kindle, 2014. 2ª EDIÇÃO.

CARDOSO MA. Nutrição humana. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2012.

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

CUPPARI L. Nutrição clínica do adulto. Barueri: Manole, 2005.

CHEMIN ASSS; MURA JDP . Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2.ed. São Paulo : Roca, 2011.

DUARTE, ACG. Avaliação nutricional : aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo : Atheneu, 2007.

FAGUNDES, S. R.; MACHADO, S. H. Manual de exames laboratoriais na prática do nutricionista. São Paulo: Roca, 2011.

LINDEN, S. Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino. Rio de Janeiro: Varela, 2005.

MIRANDA, D. E. G. A.; CAMARGO, L. R. B.; COSTA, T. M. B.; PEREIRA, R. C. G. Manual da Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

NASSIF, M. A. L.; VIEBIG, R. F. Avaliação antropométrica nos ciclos de vida: uma visão prática. São Paulo: Editora Metha, 2008.

PAPALÉO NETTO M. Tratado de gerontologia [recurso eletrônico] 2.ed. São Paulo : Atheneu, 2007.

ROSA, G. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. (Org.). Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009.

VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed. rev. ampl. mod. Florianópolis: UFSC, 2007.

EMENTÁRIO

2ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC049 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:	Visto do Chefe de Departamento
-------------------------------	---	-----------------------------------

	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 60 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Determinantes do estado nutricional da população. SISVAN. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, utilização em diferentes faixas etárias e populações. Triagem Nutricional. Anamnese nutricional. Semiologia Nutricional (métodos e técnicas de exame clínico). Avaliação da composição corporal: estudo dos equipamentos e métodos de avaliação direta e indireta do estado nutricional de indivíduos. Antropometria de adultos e crianças: medidas, cálculos e interpretação. Interpretação de exames laboratoriais mais utilizados para a avaliação e diagnóstico nutricional. Índices preditivos de Diagnóstico nutricional. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Capacitar o profissional para a correta utilização das técnicas e métodos utilizados na avaliação do estado nutricional individual e coletivo. Desenvolver habilidades para a adequada avaliação e diagnóstico do estado nutricional mediante avaliação dietética, clínica, laboratorial, antropométrica e anamnese nutricional.			
Bibliografia Básica CARUSO, L.; ROSSI, L.; GALANTE, A. P. Avaliação Nutricional Novas perspectivas. São Paulo. Roca, 2015. 2a edição. COSTA, M.J.C. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista. São Paulo: Atheneu, 2008. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2019. 4a edição. FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI L.A. Inquéritos Alimentares – Métodos e Bases Científicas. São Paulo: Manole, 2005. MUSSOI T. Avaliação Nutricional na prática clínica. Da gestação ao envelhecimento. São Paulo. Guanabara Koogan, 2014. 1a edição. SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.A.; ROSS, C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11ed. São Paulo: Manole, 2016. VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação Nutricional de Coletividades. 4ed. Florianópolis: UFSC, 2007.			

EMENTÁRIO 2ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC050 - TÉCNICA E DIETÉTICA			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 90 horas Prática: 60 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Conceitos básicos, objetivos gerais e fases de preparo de alimentos. Equipamentos, utensílios e técnicas básicas de pré-preparo e processos de cocção. Estudo de pesos e medidas de alimentos. Instrumentos para padronização de processos: Indicadores de preparo (cálculo e interpretação dos Indicadores de Parte Comestível, de Conversão e de Reidratação) e Ficha técnica (Padronização de receitas, determinação de porcionamento, rendimento, custo e valor nutricional de preparações). Estudo dos alimentos e das alterações sofridas pelas diferentes técnicas de cocção. Reconhecimento de ervas, especiarias e condimentos e sua aplicação em preparações culinárias. Aspectos gastronômicos e prática de preparações com ingredientes de origem vegetal e animal. Análise das características sensoriais. Aspectos culturais e culinária nacional e internacional. Análise das características sensoriais. Apresentação de pratos.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Aptidão para reconhecer as características físico-químicas dos alimentos, selecionar ingredientes e executar as técnicas culinárias de pré-preparo e preparo dos alimentos, preservando o valor nutricional e os atributos sensoriais das preparações; reconhecer as alterações ocorridas com os diferentes alimentos durante os procedimentos de pré-preparo e preparo; elaborar a ficha técnica das preparações, calcular rendimento, custos e valor nutricional; selecionar preparações de acordo com as especificidades de cada Unidade de Alimentação e Nutrição em relação a exequibilidade, tipo de serviço/distribuição, custos e necessidades nutricionais dos comensais.			





**Bibliografia Básica**

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L. Química de Alimentos de Fennema. Editora: Artmed; 5ª edição, 2018.

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2ª edição, 2018.

MCWILLIAMS, M. Alimentos: um guia completo para profissionais / Margaret McWilliams ; [tradução Carlos David Szlak, Maria Idalina Ferreira Lopes, Luiz Euclides Trindade Frazão Filho. --10. ed. --Barueri, SP : Manole, 2016.

MEZOMO, I.B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 5ed. São Paulo: Manole, 2006.

ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. 4ed rev. e atual. São Paulo: Manole, 2019.

PINTO-E-SILVA, M.E.M; YONAMINE, G.H.; ATZINGEN, M.C.B.C.V. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. Editora: Manole; 1ª edição, 2015.

EMENTÁRIO  
2ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6DSC015 - PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES E INTERAÇÃO ENSINO, SERVIÇO E COMUNIDADE II (PIN 2)**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
SAÚDE COLETIVA	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 120 horas (ANUAL)

Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas

Teórico/prática: 120 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

**Ementa:** Introdução a epidemiologia descritiva e social. Conceitos de dados, informações, indicadores de saúde e sistemas de informações em saúde. Vigilância em saúde com foco na vigilância sanitária e epidemiológica. Análise de banco de dados em saúde com interpretação de medidas de posição, tendência central e dispersão, de comparação de médias e de associação estatística. Interpretação de diferentes desenhos de pesquisa epidemiológica e níveis de evidência científica para aplicação na gestão e organização dos serviços de saúde. Introdução às formas de gestão e organização da rede de serviços de saúde.



Forma de desenvolvimento da atividade

X Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Compreender que a organização do trabalho em equipe e dos serviços de saúde da atenção básica do SUS se baseia no conhecimento das necessidades de saúde dos indivíduos, das famílias e das comunidades de um ou mais territórios, obtido a partir de dados, informações e indicadores coletados e analisados por meio de atividade de pesquisa.

Bibliografia Básica

ANDRADE, S.M. et al. Bases da Saúde Coletiva. Londrina: Eduel, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Núcleo Técnico da Política Nacional de Humanização. HumanizaSUS: acolhimento com avaliação e classificação de risco: um paradigma ético-estético no fazer em saúde / Ministério da Saúde, Secretaria-Executiva, Núcleo Técnico da Política Nacional de Humanização. – Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

LONDRINA. Prefeitura do Município. Autarquia Municipal de Saúde. Prevenção do câncer de colo de útero e mama: protocolo/. Prefeitura do Município. Autarquia Municipal de Saúde-- 1. ed.-- Londrina, PR: [s.n], 2006.

LONDRINA. Prefeitura do Município. Secretaria Municipal de Saúde. Manual do cuidado no pré-natal e puerpério na atenção primária em Saúde/ Eni do Carmo de Souza, Marcos André da Silva (col.)...[ et all] – 2. ed. – Londrina : SMS. 2016.

LONDRINA. Prefeitura do Município. Autarquia Municipal de Saúde. Hipertensão arterial, diabetes e dislipidemia: protocolo/. Prefeitura do Município. Autarquia Municipal de Saúde-- 1. ed.-- Londrina, PR: [s.n], 2006.

LONDRINA. Prefeitura do Município. Autarquia Municipal de Saúde. Asma: protocolo/. Prefeitura do Município. Autarquia Municipal de Saúde-- 1. ed.-- Londrina, PR: [s.n], 2006.

LONDRINA. Prefeitura do Município. Autarquia Municipal de Saúde. Saúde da Criança: protocolo/. Prefeitura do Município. Autarquia Municipal de Saúde-- 1. ed.-- Londrina, PR: [s.n], 2006.

LONDRINA. Prefeitura do Município. Secretaria Municipal de Saúde. Protocolo de atendimento as pessoas em situação de violência interpessoal, provocada/ Eni do Carmo de Souza,Jaqueline Dario Copobianco (col.)...[ et all] – Londrina : SMS. 2016.

EMENTÁRIO

3ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC051 - FARMACOTERAPIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	



CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas (1º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas		
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa		
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não		
Ementa: Conceitos e princípios básicos em farmacologia. Vias de administração, absorção, distribuição, metabolização e eliminação de fármacos no organismo. Fármacos que atuam no sistema cardiovascular; sistema digestório; sistema nervoso; sistema renal e endócrino. Efeitos dos fármacos de ação anti-inflamatória e antibiótica no metabolismo. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Interpretação de exames laboratoriais.		
Forma de desenvolvimento da atividade <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)		
Contribuição ao perfil do egresso Compreender os diferentes mecanismos de ação dos fármacos sobre os sistemas orgânicos, e sobre o apetite e o metabolismo. Identificar as possíveis interações químicas e funcionais entre diferentes fármacos e o efeito deles na biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Capaz de interpretar exames laboratoriais.		
Bibliografia Básica CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. COZZOLINO, SMF. Biodisponibilidade de Nutrientes. 5ª edição. São Paulo. Manole, 2016. CRAIG, C.R. & STITZEL, R.E. Farmacologia moderna com aplicações clínicas. 6ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. FAGUNDES, S. R.; MACHADO, S. H. Manual de exames laboratoriais na prática o nutricionista. São Paulo: Roca, 2011. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2018. MARTINS, C.; MOREIRA, S.M.; PIEROSAN, S.R. Interações Droga Nutriente. 2ed. Curitiba: Nutriclínica, 2003. REIS, N. T. Nutrição clínica: Interações fármacos x nutrientes. Rúbio, 2004.		

<b>EMENTÁRIO</b> 3ª SÉRIE			
<b>DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC052 - TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS APLICADA À NUTRIÇÃO</b>			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	

PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas (2º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Noções Gerais de toxicologia de alimentos. Aspectos toxicológicos de contaminantes em alimentos (micotoxinas, compostos n-nitrosos, aditivos intencionais, metais tóxicos, entre outros). Metabolismo dos tóxicos. Poluição ambiental e agrotóxicos de impacto na saúde humana. Carcinogênicos químicos.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Compreender os conceitos sobre toxicologia aplicada a alimentos. Estudar o metabolismo dos tóxicos provenientes de alimentos. Identificar os compostos químicos carcinogênicos do meio ambiente e dos alimentos.			
* Descrever, de forma sintética, a proposta de desenvolvimento dos conteúdos e avaliação na forma à distância, caso a oferta da atividade acadêmica utilize a modalidade.			
Bibliografia Básica MÍDIO, A.F.; Martins, D. I. Toxicologia de Alimentos. SP: Livraria Varela, 2000. CASARETT, L.J.; DOULL, J.; KLAASSEN, C.D.; WATKINS, J.B. Toxicologia: a ciência básica dos tóxicos de Casarett e Doull. 5. ed. - Lisboa: McGraw-Hill, c2001. viii, 864 p. MÍDIO, A.F. Glossário de toxicologia: (com versão em inglês e espanhol). São Paulo: Roca, 1992. OGA, S. Fundamentos de Toxicologia. 2ª ed. SP: Ed. Atheneu, 2003.			

EMENTÁRIO 3ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC053 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 60 horas, EAD: 0 horas		
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa		
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não		
Ementa: Fundamentos em educação em saúde. Conceito, importância, princípios e objetivos da educação nutricional. Papel que desempenha a educação nutricional na formação do hábito alimentar. Aplicação de meios e técnicas didáticas à educação nutricional considerando os diferentes ciclos de vida, ambiente alimentar, níveis socioeconômicos e culturais da comunidade, visando a adesão à proposta alimentar e a mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de Programas de Educação Nutricional. Desenvolvimento de materiais educativos.		
Forma de desenvolvimento da atividade <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)		
Contribuição ao perfil do egresso: Consolidar o papel da Educação Nutricional enquanto instrumento de trabalho do profissional Nutricionista; compreender a formação dos hábitos alimentares da população brasileira; analisar o papel do profissional Nutricionista como educador de saúde, enquanto agente de mudança na sociedade; analisar a relação nutricionista/clientela nas diferentes áreas de atuação do profissional. Vivenciar as práticas educativas relacionadas à nutrição.		
Bibliografia Básica NASCIMENTO, A.G. et al. Educação nutricional em pediatria. Editora Manole; 1ª edição, 2018. GALISA M. et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. Editora Roca, 2014. GARCIA, R.W.D; MANCUSO, A.M.C. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. Editora Guanabara Koogan, 2017. ROCKETT, F. Educação nutricional [recurso eletrônico] / Fernanda Rockett, Rafaela da Silveira Corrêa. – Porto Alegre : SAGAH, 2017. TRECCO, S. Guia prático de educação nutricional / organizadora Sonia Trecco. - Barueri, SP : Manole, 2016.		

<b>EMENTÁRIO</b> <b>3ª SÉRIE</b>			
<b>DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC054 - NUTRIÇÃO E METABOLISMO</b>			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	



PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (1º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 60 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Relação entre o alimento, seus nutrientes fonte e organismo humano, com ênfase na utilização metabólica. Inter-relacionar os conceitos com outras disciplinas, como fisiologia e bioquímica para entender o funcionamento do organismo como um todo. Compostos Bioativos: principais substâncias, mecanismo de ação e biodisponibilidade. Fatores antinutricionais dos alimentos. Relacionar e discutir temas atuais em Nutrição e Metabolismo.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Conhecer sobre as funções dos nutrientes com ênfase na utilização metabólica. Inter-relacionar os conceitos com outras áreas. Compreender os mecanismos de ação dos compostos bioativos. Além de, aquisição de conhecimentos sobre compósitos bioativos, funções, fontes, metabolismo e biodisponibilidade.			



**Bibliografia Básica**

CARDOSO, M.A. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

COMINETTI, C; COZZOLINO, S.M.F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença 2ª ed. Editora Manole, 2019.

COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

DOLINSKY, M. Nutrição funcional. São Paulo: Roca, 2009.

DUARTE, M. F. N. A importância dos alimentos funcionais para a saúde – dicas do consultório para o dia a dia. São Paulo: Metha, 2011.

FERREIRA, C. L. L. Prebióticos e probióticos – atualização e prospecção. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

NAVES, A. Nutrição clínica funcional - obesidade. São Paulo: VP Editora, 2007.

KARKOW, F.J. Tratado de Metabolismo Humano. 1 ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause- Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2010.

PASCHOAL, V.; NAVES, A.; FONSECA, A. B. Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica. São Paulo: VP Editora, 2007.

RAMALHO, A. Alimentos e sua ação terapêutica. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.

EMENTÁRIO  
3ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC055 - FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA DO ADULTO**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> x sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 90 horas (ANUAL)

Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas

Teórico/prática: 90 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Estudar os mecanismos fisiopatológicos e a importância da dietoterapia e o acompanhamento nutricional de adultos na obesidade, Diabetes Mellitus tipo 2, Síndrome Metabólica, Doenças cardiovasculares, Doença Renal Aguda e Crônica, Doenças do sistema digestório, hepáticas, pancreáticas e endócrinas, doenças

reumáticas e auto imune (retocolite e Crohn), câncer, AIDS e anemias carenciais. Intervenção nutricional no paciente crítico. Interpretação dos principais exames laboratoriais aplicados à nutrição. Cálculo e interpretação dos índices prognósticos. Princípios da Evolução em prontuário. Avaliar interação nutriente-nutriente e fármaco-nutriente.

Forma de desenvolvimento da atividade

X Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Compreender as atribuições do nutricionista na área clínica e os princípios da prescrição dietoterápica. Capacitar o nutricionista para que promova a recuperação nutricional do paciente, utilizando-se de condutas dietoterápicas prescritas a partir do quadro clínico e da avaliação nutricional do mesmo. Acompanhar a evolução dos cuidados nutricionais e efetuar os registros adequadamente. Desenvolver o raciocínio crítico na interpretação dos dados, na identificação da natureza dos problemas da prática nutricional e na sua resolução.

Bibliografia Básica

CHEMIN, S.M. & MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 1ed. São Paulo: Roca, 2007.

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 4ª ed. São Paulo: Manole, 2019.

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. 1ed. São Paulo: Manole, 2009.

ESCOTT-STUMP, S. Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento. 5ed. São Paulo: Manole, 2007.

LEANDRO, C. G.; SAWAYA, A. L.; WAITZBERG, D. L. Fisiologia da Nutrição na Saúde e na Doença - Da Biologia Molecular ao Tratamento – 2 ed. Atheneu, 2018, 800 p.

MAHAN L.K, SYLVIA ESCOTT- STUMP. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia 14ª Ed. São Paulo: Elsevier, 2018, 1140 p.

NUNES, M.A.; APPOLINÁRIO, J.C.; GALVÃO, A.L.; COUTINHO, W. Transtornos Alimentares e Obesidade. 2ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

PHILIPPI, ST; ALVARENGA, M. Transtornos Alimentares. Uma visão nutricional. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2004.

SHILS, M.E.; OLSON, J.A. SHIKE, M.A.; ROSS, C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11ed. São Paulo: Manole, 2016.

WAITZBERG, D.L; DIAS, MCG. Guia Básico de Terapia Nutricional – Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.

WAITZBERG, D.L. Dieta, Nutrição e Câncer. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2006. Vol 1 e vol 2.

WILLIAMSON, A. M. Wallach: interpretação de exames laboratoriais / Mary A.

Williamson e L. Michael Snyder; tradução Maria de Fátima Azevedo, Patricia Lydie Voeux. – 10. ed. – [Reimpr.]. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. il.



EMENTÁRIO 3ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC056 - FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 60 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim*   X não			
Ementa: Definição, epidemiologia, etiopatogenia, mecanismos fisiopatológicos, critérios diagnósticos e de monitoramento, e dietoterapia nas condições clínicas: prematuridade, anemias e hipovitaminoses, desnutrição, obesidade, diabetes mellitus tipo 1, intolerância a carboidratos, alergias alimentares, doença celíaca, erros inatos do metabolismo, transtorno do espectro autista, epilepsia, queimaduras, fibrose cística, cardiopatias e transtornos alimentares. Avaliação e cuidado nutricional em condições especiais, como síndrome de down e paralisia cerebral.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Aptidão para avaliar o estado nutricional, aplicar raciocínio clínico, prescrever e planejar dietas para manutenção e/ou recuperação do estado nutricional de crianças e adolescentes em diferentes condições clínicas, levando em consideração o quadro clínico, nutricional, interação nutriente-nutriente e fármaco-nutriente. Acompanhar a evolução clínica de crianças e adolescentes em tratamento dietoterápico. Discutir casos clínicos das doenças em estudo.			



**Bibliografia Básica**

WEFFORT, V.R.S; LAMOUNIER, J.A. Nutrição em Pediatria: da neonatologia a adolescência.. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2017.  
 OLIVEIRA, F.L.C.; LEITE, H.P.; SARNI, R.O.S.; PALMA, D. Manual de Terapia Nutricional Pediátrica. 1 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.  
 SEVERINE, A. N. Nutrição em pediatria na prática clínica / Ariane N. Severine ... [et al.]. – 1. ed. – Santana de Parnaíba [SP] : Manole, 2021.  
 SBP. Tratado de pediatria / organização Sociedade Brasileira de Pediatria. - 5. ed. - Barueri [SP] : Manole, 2022.  
 WILLIAMSON, A. M. Wallach: interpretação de exames laboratoriais / Mary A. Williamson e L. Michael Snyder; tradução Maria de Fátima Azevedo, Patricia Lydie Voeux. – 10. ed. – [Reimpr.]. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. il.

EMENTÁRIO  
3ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC057 - DIETAS HOSPITALARES, NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL, LACTÁRIO E BANCO DE LEITE**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 90 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 90 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim*   X não			
Ementa: Tipos de dietas hospitalares, conceito, classificação e elaboração de dietas de rotina, analisando suas modificações físicas e químicas, e suas indicações. Classificação das dietas terapêuticas (consistência, temperatura, fracionamento, densidade calórica/volume, composição nutricional e capacidade estimulatória). Introdução à Nutrição Enteral e Parenteral. Equipe multiprofissional e regulamento técnico da terapia nutricional. Dietas enterais: tipos de fórmulas, preparo, administração, controle de qualidade, indicação e prescrição. Dietas parenterais: tipos de formulações, indicação e avaliação. Lactários: tipos de fórmulas infantis, preparo e controle de qualidade. Banco de Leite Humano.			



Forma de desenvolvimento da atividade

X Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas).

Contribuição ao perfil do egresso

Ser capaz de promover a recuperação nutricional do paciente, utilizando-se de condutas dietoterápicas prescritas a partir do quadro clínico e da avaliação nutricional do mesmo. Conhecer as indicações e modificações da dieta normal destinada ao indivíduo enfermo, bem como, as vias de acesso para alimentação. Conhecer o regulamento técnico de suporte nutricional. Prescrever e planejar dietas hospitalares e suas indicações considerando o indivíduo de forma integrada, sem ignorar a realidade em que vive. Desenvolver o raciocínio crítico na interpretação dos dados, na identificação da natureza dos problemas da prática nutricional e na sua resolução.

Bibliografia Básica

AQUINO, R.C.; PHILIPPI S.T. Nutrição clínica: estudos de casos comentados. 2ed. São Paulo: Manole, 2016.

CHEMIN, S.M. & MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 1ed. São Paulo: Roca, 2007.

CUKIER, C.; MAGNONI, D. Perguntas e respostas em Nutrição Clínica. 2ed. São Paulo: Roca, 2004.

CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2018.

SHILS M.E.; SHIKE M.; ROSS A.C.; CABALLERO B.; COUSINS R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.

WAITZBERG, D.L. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 4ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

EMENTÁRIO

3ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC058 - ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 90 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 90 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): Definição, tipos, formas de gerenciamento, tipos de serviços e estrutura organizacional. Funções administrativas e atribuições do nutricionista na área. Planejamento e dimensionamento de áreas, equipamentos e utensílios. Ambiência e ergonomia. Novas tecnologias na produção de refeições coletivas. Tipos de Cardápios: convencional, institucional, básico, para coletividade. Técnicas de planejamento, composição básica e estruturação de cardápios, visando o aproveitamento integral dos alimentos. Planejamento de refeições e elaboração de cardápios para diferentes modalidades de UAN e de acordo com programas governamentais (Programa de alimentação do trabalhador (PAT), Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE). Aquisição de alimentos e planejamento e organização de estoques. Gestão, planejamento e controle de custos. Higiene e Segurança no trabalho e Normas Regulamentadoras (NR). Recursos Humanos direcionado para UANs. Boas práticas de produção e métodos de controle de qualidade.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Reconhecer as exigências básicas para a construção, instalação e operacionalização dos diversos tipos de serviços de alimentação e nutrição, relacionando-as com a qualidade na produção de refeições. Conhecer os principais equipamentos e utensílios utilizados em Unidades de Alimentação e Nutrição; Apresentar as novas tecnologias empregadas para produção de refeições e compreender a importância do nutricionista nesse processo.



**Bibliografia Básica**

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.

MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. São Paulo, Ed. Manole, 6. ed. rev. e atual. --Barueri, SP: Manole, 2015.

MUTTONI, S. Administração de serviços de alimentação [recurso eletrônico] / Sandra Muttoni. – Porto Alegre: SAGAH, 2017.

PAYNE-PALACIO, J. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas / June Payne-Palacio, Monica Theis ; [tradução Cláudia Mello Belhassof, Lúcia Helena de Seixas Brito ; revisão científica de Marcelo Traldi]. --Barueri, SP : Manole, 2015.

PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular, 135p., 2009.

SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 304p., 2012.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo, SP: Roca, 279p., 2008.

TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e Criatividade. 7. Ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2006.

EMENTÁRIO 3ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC059 - PESQUISA EM NUTRIÇÃO/TCC			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 60 horas Teórico/prática: 60 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim*   X não			
Ementa: Noções básicas de pesquisas em nutrição: conhecer técnicas, métodos de pesquisa científica e normatizações bibliográficas. Estatística aplicada à nutrição: noções básicas, correlação, regressão linear e distribuição gráfica. Programas de Estatística (SPSS e Epi Info). Uso de descritores em Ciências da Saúde. Conhecimento sobre as principais plataformas científicas de busca de dados científicos nacionais e			



internacionais. Leitura e interpretação de artigos científicos. Seminários em Nutrição. Resolução CONEP 466/2012. Elaboração do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), em acordo com o regulamento do TCC.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Compreender o método e a escrita científica, estimular o pensamento crítico, desenvolver trabalho acadêmico com base nos preceitos de ética e de bioética em pesquisa. Aprender noções básicas de estatística e busca de dados científicos nas principais plataformas nacionais e internacionais.



**Bibliografia Básica**

- LAKATOS, Eva M. Fundamentos de Metodologia Científica . [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2021. 9788597026580. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597026580/>. Acesso em: 01 ago. 2022.
- VIEIRA, Sônia; HOSSNE, William S. Metodologia Científica para a Área de Saúde . [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2021. 9788595158658. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158658/>. Acesso em: 01 ago. 2022.
- MEDEIROS, João B. Redação Científica - Guia Prático para Trabalhos Científicos, 13ª edição . [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. 9788597020328. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328/>. Acesso em: 01 ago. 2022.
- DA SILVA, Douglas Fernandes. Manual prático para elaboração de trabalhos de conclusão de curso. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2020. 9786555500028. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555500028/>. Acesso em: 01 ago. 2022.
- GIL, Antonio C. Como Elaborar Projetos de Pesquisa. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2022. 9786559771653. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559771653/>. Acesso em: 01 ago. 2022.
- DANCEY, Christine P.; REIDY, John G.; ROWE, Ricardo. Estatística Sem Matemática para as Ciências da Saúde. Peso, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRS), 2017. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584291007/>. Acesso em: 01 ago. 2022.
- SORDI, José Osvaldo D. Desenvolvimento de Projeto de Pesquisa, 1ª edição.. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2017. 9788547214975. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788547214975/>. Acesso em: 01 ago. 2022.
- NOGUEIRA, Daniel R.; LEAL, Edvalda A.; NOVA, Silvia Pereira de Castro C.; et al. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática . [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2020. 9788571440708. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/>. Acesso em: 01 ago. 2022.

EMENTÁRIO  
3ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC060 - NUTRIÇÃO APLICADA À ATIVIDADE FÍSICA**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas (2º SEMESTRE)

Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas

Teórico/prática: 30 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Papel do nutricionista na nutrição, atividade física e qualidade de vida. Exercício, metabolismo energético e gasto com atividade física. Utilização de fontes de energia durante o exercício, modulação nutricional na atividade física, estresse oxidativo e inflamação na atividade física. Necessidades e recomendações para praticantes de atividade física e atletas. Avaliação do consumo alimentar e de indicadores bioquímicos em atividade física. Avaliação da composição corporal de atletas e esportistas. Plano alimentar pré, durante e após exercícios. Hidratação no exercício físico. Recursos ergogênicos. Suplementos nutricionais esportivos.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Possibilitar o conhecimento de conceitos sobre o metabolismo, bioquímica, fisiologia e dietética, uso de alimentos e recursos ergogênicos na performance, estado nutricional e saúde de indivíduos praticantes de atividade física e atletas.





#### Bibliografia Básica

- BACURAU, R. F. Nutrição e suplementação esportiva. 6. ed. Guarulhos: Phorte, 2009.
- BIESEK, S. A.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2. ed. São Paulo: Manole, 2010.
- DAMASO, A. Nutrição e exercício na prevenção de doenças. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
- DELAVIER, F.; GUNDIILL, M. Guia de suplementos alimentares para atletas. São Paulo: Manole, 2009.
- DUNFORD, M. Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício. São Paulo: Manole, 2012.
- GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. CONTROLE DO PESO CORPORAL: Composição Corporal, Atividade Física e Nutrição. Ed. Shape, 2003.
- GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. Manual prático para avaliação em educação física. Barueri: Manole, 2005.
- HERNANDEZ, A. J.; NAHAS, R. M. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Rev Bras Med Esporte, Niterói, v. 15, n. 3, 2009.
- HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. Nutrição esportiva: uma visão prática. São Paulo: Manole, 2008.
- LANCHA-JR, A. H.; CAMPOS-FERRAZ, P. L.; ROGERI, P. S. Suplementação nutricional no esporte. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
- LANCHA JR, A. H.; PEREIRA-LANCHA, L. O. Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora. 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2012.
- MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício | Nutrição, energia e desempenho humano / Revisão técnica Fábio C. Prosdócimi; Tradução Dilza Balteiro Pereira de Campos, Patricia Lydie Voeux. – 8. ed. – [Reimpr.]. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
- MCARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. Nutrição para o esporte e o exercício / William D. Mcardle, Frank I. Katch, Victor L. Katch ; revisão técnica Fernanda J. Medeiros, Célia Cohen ; tradução Dilza Campos. - 5. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2021. 624 p. : il. ; 28 cm.
- NABHOLZ, T.V. Nutrição esportiva – aspectos relacionados à suplementação nutricional. São Paulo: Sarvier, 2007. TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2. ed. São Paulo: Atheneu: 2012.

EMENTÁRIO 3ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6LAC061 - ATIVIDADE PRÁTICA DE VIVÊNCIA PROFISSIONAL NA ÁREA DE NUTRIÇÃO			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (2º SEMESTRE) Prática: 60 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim*   X não			
Ementa: Atividade prática obrigatória de observação da prática do nutricionista nas principais áreas de atuação: administração de serviços de alimentação, clínica, social e esportes.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Iniciar o reconhecimento da prática do nutricionista nas principais áreas de atuação: administração de serviços de alimentação, área clínica, social e esportes.			
Bibliografia Básica OLIVEIRA, Julicristie Machado D. <b>Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas</b> . São Paulo: Editora Manole, 2021. E-book. ISBN 9786555763942. Disponível em: <a href="https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763942/">https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763942/</a> . CUPPARI, Lilian. <b>Nutrição clínica no adulto 4a ed.</b> . São Paulo: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520464106. Disponível em: <a href="https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520464106/">https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520464106/</a> . MEZOMO, Iracema de B. <b>Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração</b> . São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <a href="https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/">https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/</a> .			



EMENTÁRIO 3ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6TAL031 - SEGURANÇA DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 60 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
Ementa: Doenças de origem alimentar. Boas práticas. Procedimentos operacionais complementares às boas práticas: procedimentos padrão de higiene operacional e procedimentos operacionais padrão. Programa de pré-requisitos para o sistema de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Implantação do sistema de análise APPCC. Legislação de alimentos e água. Normas da organização internacional de padronização.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Conhecer as doenças transmitidas por alimentos e água. Analisar os perigos dos alimentos e identificar as respectivas medidas preventivas ou de controle. Utilizar os conceitos sobre o programa de pré-requisitos, de boas práticas, de procedimentos padrão de higiene operacional e o sistema de APPCC. Conhecer a legislação e normas pertinentes sobre alimentos e água.			
Bibliografia Básica FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 201, 602p. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. vi, 711 p. SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 5. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2002, 625p. PYZDEK, T. Seis Sigma- Guia do profissional. Rio de Janeiro: Alta Books, 548p. 2011. TORTORA, G.J; FUNKE, B.R; CASE, C.L. Microbiologia. 12 ed. Porto Alegre: Artmed, 2017. 935 p.			



EMENTÁRIO 3ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6DEF119 - FISIOLOGIA DA ATIVIDADE MOTORA			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
EDUCAÇÃO FÍSICA	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas (1º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Conceitos básicos da fisiologia da atividade motora. Sistemas bioenergéticos e a transferência de energia. Balanço energético. Ajustes e adaptações do sistema neuromuscular na atividade física. Ajustes e adaptações do sistema cardiorrespiratório. Ajustes e adaptações fisiológicas a condições ambientais extremas. Indicadores fisiológicos de aptidão física.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Integrar os conhecimentos básicos de bioquímica e fisiologia as adaptações e respostas sistêmicas do organismo ao exercício físico e/ou atividade física.			
Bibliografia Básica BROUNS, Fred. Fundamentos de nutrição para os desportos. 2. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. vii, 151 p. LEHNINGER, Albert L.; COX, Michael M.; NELSON, David L. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2011. xxx, 1273 p. MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício   Nutrição, energia e desempenho humano / Revisão técnica Fábio C. Prosdócimi; Tradução Dilza Balteiro Pereira de Campos, Patricia Lydie Voeux. – 8. ed. – [Reimpr.]. – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. MCARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. Nutrição para o esporte e o exercício / William D. Mcardle, Frank I. Katch, Victor L. Katch ; revisão técnica Fernanda J. Medeiros, Célia Cohen ; tradução Dilza Campos. - 5. ed. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2021. 624 p. : il. ; 28 cm.			

EMENTÁRIO 3ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6PEP079 - PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PSICOLOGIA E PSICANÁLISE	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas (2º SEMESTRE) Prática: 0 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* X não			
Ementa: Aspectos psicológicos envolvidos na nutrição. Corpo físico e corpo pulsional. Incidência dos aspectos psíquico nos transtornos alimentares.			
Forma de desenvolvimento da atividade X Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Compreender a relação entre os fatores emocionais e psíquico no comportamento alimentar. Apresentar a incidência dos fatores inconscientes para o ato de se alimentar. Apresentar a incidência dos fatores inconscientes na relação nutricionista-paciente.			



**Bibliografia Básica**

- ANGERAMI-CAMON, V. A. (org). Psicologia da Saúde: um novo significado para a prática clínica. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
- BARLOW, D. H.; DURAND, M. R. Psicopatologia: Uma abordagem integrada. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
- CECCARELLI, P. R. Uma breve história do corpo. In E. S. N. Lange & L. S. P. C. Tardivo (Orgs.), Corpo, alteridade e sintoma: Diversidade e compreensão (pp. 15-34). São Paulo: Vetor, 2011.
- CHARTELARD, D. S.; MAESSO, M.C.(org) O corpo no discurso psicanalítico. 1ª. ed. Curitiba:Appris, 2019.
- FERNANDES, M. H. Transtornos alimentares: Anorexia e bulimia. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2006.
- FERNANDES, M. H. Corpo. (4a ed., Coleção Clínica Psicanalítica). São Paulo: Casa do Psicólogo, 2011.
- FREUD, S. (2006F). O mal-estar na civilização. In J. Strachey (Org.) Edição Standard Brasileira das Obras Psicológicas Completas de Sigmund Freud, v. 21. Rio de Janeiro, Imago. Originalmente publicado em 1930.
- FUCKS, M. P. O mínimo é o máximo: Uma aproximação da anorexia. In R. M. Volich, F. C. Ferraz, & W. RANÑA (Orgs.), Psicossoma III: Interfaces da psicossomática (pp. 147-158). São Paulo: Casa do Psicólogo, 2003.
- LACAN, J. (1998). O estágio do espelho como formador da função do eu. In J. Lacan Escritos (pp. 96-103). Rio de Janeiro, Jorge Zahar
- SILVA JUNIOR, N. A sublimação na contemporaneidade. O imperialismo da imagem e os novos destinos pulsionais. In: FUKS, L.B., FERRAZ, F.C.(org.). Desafios para a Psicanálise Contemporânea. 2003.

**EMENTÁRIO**  
**4ª SÉRIE**

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO HOSPITALAR MATERNO E INFANTIL**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 60 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			



Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\* X não

Ementa: Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico nutricional de gestantes, puérperas, bebês e crianças hospitalizadas. Promoção da atenção dietética/nutricional individual baseada nas diferentes condições clínicas, analisando fatores cognitivos, psicológicos, socioeconômicos, culturais e ambientais intervenientes. Elaboração e prescrição de dietas específicas (oral e enteral). Registro nutricional em prontuário. Planejamento e avaliação da aceitação e evolução das dietas. Avaliação da adequação do consumo alimentar às necessidades nutricionais. Elaboração, planejamento e monitoramento de suporte nutricional. Promoção do aleitamento materno. Orientação nutricional de alta hospitalar. Acompanhamento da rotina do serviço de nutrição e dietética, lactário e banco de leite humano.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo X Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Identificar as atribuições específicas do nutricionista no campo da nutrição clínica. Aplicar os conhecimentos teóricos para o cuidado nutricional materno-infantil em nível de assistência hospitalar. Realizar intervenção dietoterápica, considerando as condições clínicas do grupo assistido e do processo de adoecer de forma integrada a equipe multiprofissional.

Bibliografia Básica

WEFFORT, V.R.S.; LAMOUNIER, J.A. Nutrição em Pediatria: da neonatologia a adolescência.. 2ª ed. São Paulo: Manole, 2017.

OLIVEIRA, F.L.C.; LEITE, H.P.; SARNI, R.O.S.; PALMA, D. Manual de Terapia Nutricional Pediátrica. 1 ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

SEVERINE, A. N. Nutrição em pediatria na prática clínica / Ariane N. Severine ... [et al.]. – 1. ed. – Santana de Parnaíba [SP] : Manole, 2021.

VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio Livraria Ltda, 2008. 628 p.

ESCOTT- STUMP, S. Nutrição relacionada a diagnóstico e tratamento. 6 ed. Barueri: Manole, 2011.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2018.

SHILS M.E.; SHIKE M.; ROSS A.C.; CABALLERO B.; COUSINS R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral. 4ª ed. V. I e II. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.



EMENTÁRIO 4ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO HOSPITALAR ADULTOS E IDOSOS			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 60 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
Ementa: Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de adultos e idosos enfermos em hospitais e prescrição dietética para o suporte nutricional oral e enteral. Planejamento, avaliação e evolução de dietas. Promoção da atenção nutricional individual baseada nas diferentes doenças, considerando os fatores cognitivos, emocionais, socioeconômicos, culturais e ambientais intervenientes. Avaliação da adequação do consumo alimentar às necessidades nutricionais. Prescrição nutricional em prontuário. Orientação nutricional de alta hospitalar.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input checked="" type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Identificar as atribuições específicas do nutricionista no campo da nutrição clínica. Aplicar os conhecimentos teóricos para o cuidado nutricional do adulto e do idoso em nível de assistência hospitalar. Realizar intervenção dietoterápica, considerando as características da doença e do processo de adoecer de forma integrada a equipe multiprofissional.			





**Bibliografia Básica**

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009.

CUPPARI, L. (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 20

ESCOTT- STUMP, S. Nutrição relacionada a diagnóstico e tratamento. 6 ed. Barueri: Manole, 2011.

GUYTON; HALL. Tratado de Fisiologia Médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier/Medicina Nacionais, 2011.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2018.

SHILS M.E.; SHIKE M.; ROSS A.C.; CABALLERO B.; COUSINS R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral. 4ª ed. V. I e II. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

COSTA, M.J.C. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista. São Paulo: Atheneu, 2008.

MUSSOI T. Avaliação Nutricional na prática clínica. Da gestação ao envelhecimento. São Paulo. Guanabara Koogan, 2014. 1a edição.

EMENTÁRIO  
4ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: ESTÁGIO CURRICULAR  
OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO AMBULATORIAL I**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	

CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL)

Prática: 60 horas , Teórica: 0 horas

Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas

Modalidade curricular:  Obrigatória    Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*    não

Ementa: Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de indivíduos enfermos assistidos em ambulatórios de média complexidade. Promoção da



atenção nutricional de forma individual ou em grupo, com base nas diferentes doenças. Práticas em educação alimentar e nutricional em contexto interprofissional. Registro da evolução nutricional em prontuário.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Identificar as atribuições específicas do nutricionista no campo da nutrição clínica. Aplicar os conhecimentos teóricos para o cuidado nutricional em assistência ambulatorial de média complexidade. Promoção da alimentação e nutrição de forma integrada com a equipe multiprofissional. Reconhecer os determinantes do processo saúde-doença da população assistida. Compreender as características biopsicossociais da doença, com foco nas demandas individuais e coletivas.

Bibliografia Básica

CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009.

CUPPARI, L. (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005.

ESCOTT- STUMP, S. Nutrição relacionada a diagnóstico e tratamento. 6 ed. Barueri: Manole, 2011.

GUYTON; HALL. Tratado de Fisiologia Médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier/Medicina Nacionais, 2011.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2018.

SHILS M.E.; SHIKE M.; ROSS A.C.; CABALLERO B.; COUSINS R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral. 4ª ed. V. I e II. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

COSTA, M.J.C. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista. São Paulo: Atheneu, 2008.

MUSSOI T. Avaliação Nutricional na prática clínica. Da gestação ao envelhecimento. São Paulo. Guanabara Koogan, 2014. 1a edição.

EMENTÁRIO  
4ª SÉRIE

**DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: ESTÁGIO CURRICULAR  
OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO AMBULATORIAL II**

Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	



PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 60 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim*   X não			
Ementa: Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de indivíduos enfermos assistidos em ambulatórios de alta complexidade. Promoção da atenção nutricional de forma individual ou em grupo, com base nas diferentes doenças. Elaboração, planejamento e monitoramento de suporte nutricional. Práticas em educação alimentar e nutricional em contexto interprofissional. Registro da evolução nutricional em prontuário.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo   X Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Identificar as atribuições específicas do nutricionista no campo da nutrição clínica. Aplicar os conhecimentos teóricos para o cuidado nutricional em assistência ambulatorial de alta complexidade. Realizar intervenção dietoterápica, considerando as características da doença e do processo de adoecer de forma integrada a equipe multiprofissional. Utilizar múltiplos recursos para a intervenção nutricional, com foco na conduta assertiva e na adesão ao tratamento dietético.			



**Bibliografia Básica**

- CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmissíveis. Barueri, SP: Manole, 2009.
- CUPPARI, L. (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005.
- ESCOTT- STUMP, S. Nutrição relacionada a diagnóstico e tratamento. 6 ed. Barueri: Manole, 2011.
- GUYTON; HALL. Tratado de Fisiologia Médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier/Medicina Nacionais, 2011.
- MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13 ed. São Paulo: Roca, 2018.
- SHILS M.E.; SHIKE M.; ROSS A.C.; CABALLERO B.; COUSINS R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 11 ed. São Paulo: Manole, 2016.
- SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral. 4ª ed. V. I e II. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.
- COSTA, M.J.C. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista. São Paulo: Atheneu, 2008.
- MUSSOI T. Avaliação Nutricional na prática clínica. Da gestação ao envelhecimento. São Paulo. Guanabara Koogan, 2014. 1a edição.

EMENTÁRIO 4ª SÉRIE			
<b>DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA À SAÚDE I</b>			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas Prática: 60 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
<b>Ementa</b> Reconhecimento do local de estágio. Avaliação das necessidades de saúde da coletividade e dos indivíduos, em conjunto com os profissionais da Atenção Básica. Trabalho em equipe interprofissional. Ferramentas de trabalho em equipe. Projeto Terapêutico singular. Cuidado compartilhado aos indivíduos e famílias do território nos diversos espaços (UBS, domicílio, escolas e outros equipamentos do território). Ações programáticas, protocolos, linha de cuidado. Organização do cuidado na atenção			

básica. Ações em rede de atenção à saúde. Educação Permanente em Saúde e Matriciamento. Registro da avaliação e orientação nutricional em prontuário.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo X Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Identificar as atribuições específicas do nutricionista no campo da nutrição social em conjunto com a equipe de saúde da Atenção Básica, de acordo com as necessidades individuais e da coletividade, em todas as fases do ciclo de vida. Planejar e aplicar ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde. Reconhecer os determinantes do processo saúde e doença e como interferir para a melhora das condições de vida do território, das pessoas e do ambiente. Utilizar ferramentas de trabalho em equipe.



Bibliografia Básica

ANDRADE, S. M. SOARES, D. A.; CORDONI JUNIOR, L. Bases da Saúde Coletiva. Londrina: UEL, 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.436 de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Diário Oficial da União. Brasília, DF, 22 set 2017. Disponível em:

[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prt2436\\_22\\_09\\_2017.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prt2436_22_09_2017.html).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Caderno de Atenção Domiciliar**. Volume 2. Brasília – DF. 2013. Disponível em: < [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/cad\\_vol2.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/cad_vol2.pdf)>

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. p.111-149 Disponível em

[http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno\\_35.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_35.pdf). MERHY, E.E.

Educação Permanente em Movimento - uma política de reconhecimento e cooperação, ativando os encontros do cotidiano no mundo do trabalho em saúde, questões para os gestores, trabalhadores e quem mais quiser se ver nisso. Acesso em: 05 ago 2019. Disponível em: <http://revista.redeunida.org.br/ojs/index.php/rede-unida/article/view/309/15>.

OLIVEIRA, Gustavo Nunes. Apoio Matricial como Tecnologia de Gestão e Articulação em Rede. In: **Manual de práticas em Atenção Básica: Saúde Ampliada e Compartilhada**, 2008. p. 263-272.

Disponível

em:<[http://andromeda.ensp.fiocruz.br/teias/sites/default/files/biblioteca\\_home/manual\\_das\\_praticas\\_de\\_atencao\\_basica%5B1%5D.pdf](http://andromeda.ensp.fiocruz.br/teias/sites/default/files/biblioteca_home/manual_das_praticas_de_atencao_basica%5B1%5D.pdf)>

OLIVEIRA, Gustavo Nunes. O Projeto Terapêutico Singular. In: **Manual de práticas em Atenção Básica: Saúde Ampliada e Compartilhada**, 2008. p. 273-288. Disponível em: <

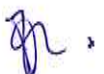
[http://andromeda.ensp.fiocruz.br/teias/sites/default/files/biblioteca\\_home/manual\\_das\\_praticas\\_de\\_atencao\\_basica%5B1%5D.pdf](http://andromeda.ensp.fiocruz.br/teias/sites/default/files/biblioteca_home/manual_das_praticas_de_atencao_basica%5B1%5D.pdf)> Acesso em 27 jul. 2018.

OLIVEIRA, K.S.; BADUY, R.S.; MELCHIOR, R. O encontro entre Núcleo de Apoio à Saúde da Família e as equipes de Saúde da Família: a produção de um coletivo cuidador. **Physis: Revista de Saúde Coletiva** [online]. 2019, v. 29, n. 04 [Acessado 4 Agosto 2022], e290403. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-73312019290403>>.

PEDUZZI, M.; AGRELI, H.F. Teamwork and collaborative practice in Primary Health Care. **Interface (Botucatu)**. 2018; 22(Supl. 2):1525-34. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/icse/v22s2/1807-5762-icse-22-s2-1525.pdf>

VIANNA, L.A.C. **Determinantes Sociais de Saúde**: processo saúde doença. São Paulo: UNIFESP, [s.d.]. Disponível em

[https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca\\_virtual/pab/7/unidades\\_conteudos/unidade05/unidade05.pdf](https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/pab/7/unidades_conteudos/unidade05/unidade05.pdf).



EMENTÁRIO 4ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA II			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	A carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas Prática: 60 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
<b>Ementa</b> Reconhecimento do local de estágio. Prática das atribuições específicas do nutricionista no campo da saúde coletiva nas ações de prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde, de caráter individual e coletivo desenvolvidas na Atenção Básica à Saúde, com ênfase no trabalho em equipe e na integralidade do cuidado à saúde. Identificação e monitoramento de indicadores do estado nutricional e de consumo alimentar. Incentivo de estratégias de apoio ao Aleitamento Materno. Educação Alimentar e Nutricional. Ações de vigilância alimentar e nutricional. Matriciamento da equipe de trabalho em relação aos indicadores da nutrição. Acompanhamento de ações, políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição. Registro das ações em prontuário.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input checked="" type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Identificar as atribuições específicas do nutricionista no campo da nutrição social em conjunto com a equipe de saúde da Atenção Básica, de acordo com as necessidades individuais e da coletividade, em todas as fases do ciclo de vida. Planejar e aplicar ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde. Reconhecer os indicadores do estado nutricional e de consumo alimentar. Acompanhar as políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição.			



**Bibliografia Básica**  
 ANDRADE, S. M. SOARES, D. A.; CORDONI JUNIOR, L. Bases da Saúde Coletiva. Londrina: UEL, 2017.  
 BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.436 de 21 de setembro de 2017. Aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). Diário Oficial da União. Brasília, DF, 22 set 2017. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prt2436\\_22\\_09\\_2017.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prt2436_22_09_2017.html)  
 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável/Ministério da Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210 p. (Serie A. Normas e Manuais Técnicos).  
 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012.  
 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, DF, 2008.  
 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil/Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 100 p. (Série Cadernos de Atenção Básica; n. 11); (Serie A. Normas e Manuais).

EMENTÁRIO 4ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO ESCOLAR E/OU INSTITUIÇÃO DE PERMANÊNCIA DE IDOSOS			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 120 horas Prática: 120 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
<b>Ementa</b> Identificação das atribuições específicas do nutricionista na alimentação escolar: Planejar e desenvolver cardápios para alimentação escolar, vinculados às Secretarias			





de Educação do município. Realizar avaliação e acompanhamento nutricional de crianças e adolescentes. Promover educação alimentar e nutricional nas escolas. Identificação das atribuições específicas do nutricionista na assistência nutricional às pessoas idosas, cuidadores de idosos e responsáveis pelo serviço de nutrição de Instituições de Permanência de Idosos. Realizar avaliação e acompanhamento nutricional, planejar e desenvolver cardápios adequados às condições clínicas dos idosos assistidos.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo X Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Identificar as atribuições específicas do nutricionista no campo da nutrição social no âmbito escolar e nas instituições de permanência de idosos (IPI), de acordo com as necessidades nutricionais individuais e da coletividade de cada localidade. Avaliar e monitorar o estado nutricional, Avaliar adequação de cardápios da alimentação escolar, de acordo com a Legislação vigente. Prestar assistência nutricional às pessoas idosas, cuidadores de idosos e responsáveis pelo serviço de nutrição de Instituições de Permanência de Idosos. Atuar em equipe com vistas à garantia da segurança alimentar e nutricional. Realizar ações pautadas nos princípios da educação alimentar e nutricional.

Bibliografia Básica

BRASIL. Resolução FNDE/CD nº 06, de 08 de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

\_\_\_\_\_. 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.

MIRANDA, D. E. G. A.; CAMARGO, L. R. B.; COSTA, T. M. B.; PEREIRA, R. C. G. Manual da Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

NASSIF, M. A. L.; VIEBIG, R. F. Avaliação antropométrica nos ciclos de vida: uma visão prática. São Paulo: Editora Metha, 2008.

PAPALÉO NETTO M. Tratado de gerontologia [recurso eletrônico] 2.ed. São Paulo : Atheneu,2007.

GARCIA, R.W.D; MANCUSO, A.M.C. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. Editora Guanabara Koogan, 2017.

ROCKETT, F. Educação nutricional [recurso eletrônico] / Fernanda Rockett, Rafaela da Silveira Corrêa. – Porto Alegre : SAGAH, 2017.

TRECCO, S. Guia prático de educação nutricional / organizadora Sonia Trecco. - Barueri, SP : Manole, 2016.

Galisa, Mônica Santiago, et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. Grupo GEN, 2014.



EMENTÁRIO 4ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6ES5024 - ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	A carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 240 horas (ANUAL) Prática: 240 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
Ementa: Reconhecimento do local de estágio e funcionamento da unidade produtora de refeições: administração de recursos humanos, planejamento de cardápios para coletividades, administração de compras materiais e insumos, gerenciamento do preparo, cocção e distribuição de alimentos, execução de programas e manuais de boas práticas na manipulação de alimentos e de Nutrição. Legislação vigente, Recursos Humanos e Segurança do Trabalho.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input checked="" type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Identificar as funções e responsabilidades do nutricionista em relação ao planejamento, organização e gerência da UAN. Identificar o papel do nutricionista como profissional da saúde atuando em coletividades sadias e desempenhando atividades técnicas e administrativas. Identificar e analisar as normas de higiene, segurança microbiológica (APPCC), manutenção e segurança no trabalho. Conhecer e praticar as Legislações vigentes para alimentação coletiva. Conhecer e promover a segurança do trabalhador.			



**Bibliografia Básica**

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.
- ISOSAKI, M., NAKASATO, M. Gestão de Serviços de Nutrição Hospitalar, Elsevier Brasil: Rio de Janeiro, 2010.
- KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. Sao Paulo: Varela, 2003.
- MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.
- MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. São Paulo, Ed. Manole, 6. ed. rev. e atual. --Barueri, SP: Manole, 2015.
- MUTTONI, S. Administração de serviços de alimentação [recurso eletrônico] / Sandra Muttoni. – Porto Alegre: SAGAH, 2017.
- PAYNE-PALACIO, J. Gestão de negócios em alimentação : princípios e práticas / June Payne-Palacio, Monica Theis ; [tradução Cláudia Mello Belhassof, Lúcia Helena de Seixas Brito ; revisão científica de Marcelo Traldi]. --Barueri, SP : Manole, 2015.
- PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular, 135p., 2009.
- SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 304p., 2012.
- SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2010, 625p.
- SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo, SP: Roca, 279p., 2008.
- TEICHMANN, I. M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. Ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.
- TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2006.

EMENTÁRIO 4ª SÉRIE			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: 6TCC513 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
PATOLOGIA, ANÁLISES CLÍNICAS E TOXICOLÓGICA	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input checked="" type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 60 horas (ANUAL) Prática: 0 horas , Teórica: 0 horas Teórico/prática: 60 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: X Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa			



Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Desenvolvimento de produção acadêmica como resultado de atividades de ensino, de pesquisa, de extensão ou revisão de literatura, nas áreas de interesse: alimentação, nutrição, saúde, esporte e afins. Aplicação dos métodos e técnicas para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. Acompanhamento por um docente do curso. Apresentação nos formatos artigo científico de relato de caso, revisão bibliográfica ou estudo experimental; portfólio de produtos desenvolvidos em áreas afins como produtos digitais ou tecnológicos, tecnologia de alimentos; projeto de intervenção. Aprovação por Banca avaliadora.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

Compreender todas as etapas do desenvolvimento de um projeto, promover o pensamento científico e crítico, respeitando os preceitos de ética e bioética e desenvolver habilidades de planejamento, execução, argumentação e inovação.

Bibliografia Básica

DMITRUK, H. B. (Org.). Cadernos metodológicos: diretrizes do trabalho científico. 7. ed. Chapeco: Argos, 2009.

DYNIETZ, A. M. Metodologia da pesquisa em saúde para iniciantes. São Caetano do Sul: Difusão, 2007.

FERREIRA, H. S. Redação de trabalhos acadêmicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

MORAES, I.N.; AMATO, A.C.M. Metodologia da Pesquisa Científica. São Paulo. Roca, 2007.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W.S. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro: Campus, 2001, 192 p.

VIEIRA, Sônia. Introdução à bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

VIEIRA, Sônia. Bioestatística – Tópicos Avançados. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

CRESWELL, J. W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

VITTOLO, M. R. Como fazer seu trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição. Rio de Janeiro: RUBIO, 2012.

EMENTÁRIO			
DISCIPLINAS OPTATIVAS			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: FITOTERAPIA			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas Prática: 0 horas, Teórica: 30 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			



Modalidade curricular:  Obrigatória  Optativa

Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09):

sim\*  não

Ementa: Conceitos importantes em Fitoterapia. Políticas públicas relacionadas com plantas medicinais e fitoterápicos. Princípios ativos vegetais. Noções de controle de qualidade. Principais preparações fitoterápicas. Formas de apresentação, vias de administração, e uso terapêutico dos fitoterápicos. Interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos. Ação das plantas nos diferentes sistemas. Uso de plantas medicinais e fitoterápicos no tratamento de doenças. Legislação relativa ao uso e prescrição de fitoterápicos por nutricionistas.

Forma de desenvolvimento da atividade

Disciplina  Módulo  Estágio  Internato  TCC  PCC (Licenciaturas)

Contribuição ao perfil do egresso

O cumprimento da carga horária proposta possibilita que o estudante esteja apto a reconhecer os princípios ativos dos fitoterápicos, seus mecanismos de ação, sua importância clínica e o seu uso no tratamento de enfermidades.



EMENTÁRIO DISCIPLINAS OPTATIVAS			
DENOMINAÇÃO DA ATIVIDADE ACADÊMICA: ROTULAGEM DE ALIMENTOS			
Depto(s) responsável(eis):	Concordância do Departamento quanto:		Visto do Chefe de Departamento
	Ao mérito	À carga horária	
CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> X sim <input type="checkbox"/> não	
CARGA HORÁRIA (CH) total: 30 horas Prática: 0 horas , Teórica: 30 horas Teórico/prática: 0 horas, EAD: 0 horas			
Modalidade curricular: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa			
Atividade acadêmica de forma à distância (Resolução CEPE nº 03/09): <input type="checkbox"/> sim* <input checked="" type="checkbox"/> não			
Ementa: Importância da rotulagem de alimentos, obrigatoriedade de informações em embalagens de alimentos, rotulagem nutricional, alegação de propriedades benéficas à saúde, legislações e regulamentações sobre rotulagem de produtos embalados.			
Forma de desenvolvimento da atividade <input checked="" type="checkbox"/> Disciplina <input type="checkbox"/> Módulo <input type="checkbox"/> Estágio <input type="checkbox"/> Internato <input type="checkbox"/> TCC <input type="checkbox"/> PCC (Licenciaturas)			
Contribuição ao perfil do egresso Proporcionar conhecimentos básicos sobre rotulagem nutricional de alimentos, a partir da interpretação das leis, decretos ou regulamentos técnicos vigentes que ditam quais as informações que devem ser obrigatoriamente apresentadas na embalagem. Promover a construção de conhecimentos relativos às alegações de propriedades funcionais constantes nas embalagens, como por exemplo "diminui o risco de doenças cardiovasculares", além de como e quando essas informações podem constar no rótulo dos alimentos.			
Bibliografia Básica AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação aos consumidores. Educação para o consumo saudável. Brasília : Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2001. 62p. CARVALHO, J. L. V.; DIAS, P. D. F.; OLIVEIRA, A. T.; AMORIM, E. Orientações para rotulagem de alimentos, 1ª revisão. São Paulo: ABIMA/EMBRAPA, 2006. 127p. CHADDAD, M. C. C. Rotulagem de alimentos: o direito à informação, à proteção da saúde e à alimentação da população com alergia alimentar. Curitiba: Juriá, 2014. 268p.			

