



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

CURSO DE NUTRIÇÃO
PROJETO PEDAGÓGICO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

FACULDADE DE NUTRIÇÃO

Reitor: Mauro Augusto Burkert Del Pino

Vice-Reitor: Denise Petrucci Gigante

Diretora da Faculdade: Professora Márcia Rúbia Duarte Buchweitz

Colegiado de Curso

Coordenadora: Professora Giciele Costa Mintem

Professores titulares/suplentes:

Área profissionalizante:

Ângela Nunes Moreira/Maria Cecília Assunção

Giovanna Bandeira Anderson/Sandra Valle

Grazielle Guimarães Granada/Sônia De Negri

Elizabete Helbig/Simone Pieniz

Giciele Costa Mintem (Coordenadora)/Cristina Kaufmann

Ivana Loraine Lindemann/Eliana Bender

Leila Fagundes Conter/Kelly Lameiro Rodrigues

Letícia Mascarenhas Pereira Barbosa/Jozi Fagundes de Mello

Carlos Castilho de Barros/Augusto Schneider

Área básica:

Rejane Giacomelli Tavares/Giovana Duzzo Gamaro

Denise Calisto Bongalhardo/Marília Martins Bardou Zunino

José Álvaro Quincozes Martins/Alcir Bach

Clóvis Campos Alt/Beatriz Gomes Rocha

Albino Magalhães Neto/Gertrud Müller Antunes

Rafael Gianella Mondadori /Alisson Andre Robe Fonseca

Marcus Vinicius Spolle/Vera Lúcia dos Santos Schwarz

Marta Solange Streicher Janelli da Silva/Maria Teresa Duarte Nogueira

Representantes Discentes: Acadêmicas Marjana Radünz/Chaiane Goulart

Soares

Katiane Villela Chaves /Tamires Von Pfeil

Bruna Luiza Paulina Ribas/Érica Tupiniquim Freitas de Abreu

Núcleo Docente Estruturante/NDE

Presidente: Professora Gicelle Costa Mintem

Professor: Augusto Schneider

Professor: Albino Magalhães Neto

Professora: Elizabete Helbig

Professora: Letícia Mascarenhas Pereira Barbosa

Professora: Maria de Fátima Alves Vieira

Professora: Sandra Costa Valle

SUMÁRIO

I. CONTEXTUALIZAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS	1
II. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO.....	4
2.1 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO:.....	4
2.2 LEGISLAÇÃO ATINENTE AO CURSO	5
2.3 HISTÓRICO	6
2.3.1. <i>Faculdade de Nutrição</i>	6
2.3.2. <i>Currículo do Curso de Nutrição</i>	7
III. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	9
3.1 CONCEPÇÃO DO CURSO.....	9
3.2 JUSTIFICATIVA	10
3.3 OBJETIVOS	11
3.3.1. <i>Objetivo geral</i>	11
3.3.2. <i>Objetivos específicos</i>	11
3.4 PERFIL DO PROFISSIONAL E/OU EGRESO	12
3.5 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO EGRESO	13
3.6 METODOLOGIAS	14
IV. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR	15
4.1 ESTRUTURA CURRICULAR	15
4.1.1. <i>Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)</i>	20
4.1.2. <i>Estágio Curricular</i>	20
4.2 GRADE CURRICULAR	22
4.2.1. <i>Disciplinas obrigatórias</i>	22
4.2.2. <i>Disciplinas optativas</i>	24
4.3 TABELA SÍNTESE DO DESENHO CURRICULAR.....	25
4.4 REGRAS DE TRANSIÇÃO PARA O NOVO CURRICULAR	25
4.5 MODOS DE INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA DE PÓS-GRADUAÇÃO.....	27
4.6. ACOMPANHAMENTO DE EGRESOS.....	28
4.7 CARACTERIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS	29
V. PROCEDIMENTOS DE ENSINO E AVALIAÇÕES.....	162
5.1 AVALIAÇÃO DO ENSINO APRENDIZAGEM	162
5.2 AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO.....	162
5.3 AVALIAÇÃO DA INFRAESTRUTURA	163
VI. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA	163
6.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE).....	164
6.2 QUADRO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	164
6.2.1 <i>Docentes</i>	164
6.2.2 <i>Técnicos Administrativos</i>	166
6.3 INFRAESTRUTURA	166
6.3.1. <i>Laboratórios da Faculdade de Nutrição</i>	166
6.3.2. <i>Laboratórios e Ambulatórios sediados em outras Unidades e que fornecem suporte ao ensino da Nutrição</i>	167
6.3.3. <i>Bibliotecas</i>	169
VII REFERÊNCIAS	169
APÊNDICE 1 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO-TCC.....	172
APÊNDICE 2 - REGIMENTO DO NÚCLEO DE ESTÁGIOS	187
APÊNDICE 3 - DOCUMENTO PARA ORIENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS ESTÁGIOS	197
APÊNDICE 4 - REGIMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE	219

I. CONTEXTUALIZAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

a) Mantenedora República Federativa do Brasil

b) Endereço, razão social, registro no cartório, atos legais

Rua Gomes Carneiro, 1 - Centro - CEP 96010-610. Pelotas, RS - Brasil

CNPJ nº 92.242.080/0001-00.

Criada pelo Decreto-Lei nº 750, de 08 de agosto de 1969.

c) Nome da IES Universidade Federal de Pelotas

d) Endereço, atos legais e data da publicação no DOU

e) Perfil e missão da IES

Tendo por missão promover a formação integral e permanente do profissional, construindo o conhecimento e a cultura, comprometidos com os valores da vida e com a construção e o progresso da sociedade, a Universidade Federal de Pelotas (UFPel) sempre atenta para o crescimento e o desenvolvimento científico e tecnológico do país, bem como para as demandas de nossa cidade e região, vem apostando no crescimento e busca de excelência nas áreas em que atua.

f) Dados socioeconômicos da região

Pelotas é um município da região sul do estado do Rio Grande do Sul, no Brasil.

Considerada uma das capitais regionais do Brasil, possui uma população de 327 778 habitantes e é a terceira cidade mais populosa do estado.

Está localizada às margens do Canal São Gonçalo que liga as Lagoas dos Patos e Mirim, as maiores do Brasil, no estado do Rio Grande do Sul, no extremo sul do Brasil, ocupando uma área de 1 609 km² e com cerca de 92% da população total residindo na zona urbana do município. Pelotas está localizada a 250 quilômetros de Porto Alegre, a capital do estado.

Na história econômica do município, destaca-se a produção do charque, que era enviado para todo o Brasil e que fez a riqueza de Pelotas em tempos passados.

g) Breve histórico da IES

Localizada no Sul do Rio Grande do Sul, na cidade de Pelotas, a 250 km de Porto Alegre, capital do Estado, a UFPel foi criada, há 44 anos, a partir da transformação da Universidade Federal Rural do Rio Grande do Sul (composta pela centenária Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Faculdade de

Veterinária e a Faculdade de Ciências Domésticas) e da anexação das Faculdades de Direito e Odontologia, até então ligadas à Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Instituições particulares, que já existiam em Pelotas, foram também agregadas à Universidade Federal de Pelotas, como é o caso do Conservatório de Música de Pelotas, da Escola de Belas Artes Dona Carmem Trápaga Simões, do Curso de Medicina do Instituto Pró-Ensino Superior do Sul do Estado, além do Conjunto Agrotécnico Visconde da Graça (CAVG). A área agrária, de grande importância para o desenvolvimento de nossa região, de economia predominantemente agropastoril, teve, por sua vez, a importante contribuição na formação da Universidade.

Foram também relevantes, no processo de desenvolvimento da Universidade Federal de Pelotas, a Faculdade de Medicina e a Faculdade de Enfermagem, visto que ambas deram origem a toda a estrutura da área da saúde na UFPel. Estrutura essa que, através dos ambulatórios da Faculdade de Medicina e do Hospital Escola da Universidade, contribui até hoje, decisivamente, para a saúde de Pelotas e cidades vizinhas, visto o grande número de atendimentos realizados a pacientes do SUS.

De lá para cá, buscando sempre novas formas de oportunizar o acesso à educação pública a centenas de jovens e adultos e de contribuir para a melhoria geral das condições econômicas, sociais e culturais da região, a Universidade Federal de Pelotas vem investindo, cada vez mais, no ensino, na pesquisa e na expansão.

Desde a sua adesão, em 2007, ao Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), desenvolvido pelo Ministério da Educação, a UFPel vem registrando expressivos avanços, que se configuram tanto na ampliação de sua atuação acadêmica, através do aumento do número de vagas oferecidas e da criação de novos cursos de graduação e pós-graduação, quanto na expansão de seu patrimônio.

Atualmente a Universidade conta com 5 Campi: Campus do Capão do Leão, Campus da Palma, Campus da Saúde, Campus das Ciências Sociais e o Campus Anglo, onde está instalada a Reitoria e demais unidades administrativas. Fazem parte também da estrutura atual da UFPel diversas

unidades dispersas. Dentre elas, estão a Faculdade de Odontologia, a Faculdade de Direito, o Serviço de Assistência Judiciária, o Conservatório de Música, o Centro de artes (CA), o Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA), o Centro de Desenvolvimento Tecnológico (CDTEc), o Centro das Engenharias (CEng), a Escola Superior de Educação Física (ESEF), o Centro de Educação Aberta e a Distância (CEAD), o Museu de Arte Leopoldo Gotuzzo (MALG), o Museu de Ciências Naturais Carlos Ritter e a Agência para o Desenvolvimento da Lagoa Mirim (ALM).

Atualmente são disponibilizados pela Instituição 101 cursos de Graduação Presenciais e 6 cursos de Graduação à Distância, 19 cursos de doutorado, 41 cursos de mestrado e 22 cursos de especialização. Além dos cursos presenciais, a UFPel participa do programa do governo federal – Universidade Aberta do Brasil (UAB) – com a modalidade de ensino de educação a distância, que possibilita o acesso à educação superior a um público ainda maior. Juntamente com os conselhos locais de municípios do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná, a UFPel coordena 42 polos propostos para os cursos de Pedagogia, Matemática, Letras- Espanhol e Educação no Campo.

Na área da pesquisa, estão em andamento 1.120 projetos, distribuídos em diferentes áreas do conhecimento. Ademais, observa-se a existência de 202 grupos de pesquisa devidamente certificados pela UFPel/CNPq.

Em termos de estrutura física, contamos atualmente com área construída de aproximadamente 270.000 m², a UFPel conta com mais de 404 prédios distribuídos em diversos locais, principalmente no município de Pelotas e município do Capão do Leão.

Os alunos da Universidade Federal de Pelotas contam atualmente com 398 salas de aula que representam uma área de 19.540,93 m², 8 bibliotecas que somam 3.928,96 m², 700 laboratórios, ambientes e cenários de prática didática que totalizam 20.892,24 m², 15 auditórios ou 1.960,98 m², 3 restaurantes escola ocupando 1.605,34 m² e uma casa do estudante com 1.943,63 m². Como área administrativa, são utilizadas 1.331 instalações que ocupam somadas 32.089,36 m².

As unidades acadêmicas estão distribuídas no município de Pelotas: Centro de Artes (CA), Centro de Educação Aberta e a Distância (CEAD), Centro de

Engenharias (CENG), Conservatório de Música (CM), Escola Superior de Educação Física (ESEF), Faculdade de Administração e Turismo (FAT), Faculdade de Arquitetura e Urbanismo (FAUrb), Faculdade de Direito (FD), Faculdade de Educação (FaE), Faculdade de Enfermagem e Obstetrícia (FEO), Faculdade de Letras (FL), Faculdade de Medicina (FM), Faculdade de Nutrição (FN), Faculdade de Odontologia (FO), Instituto de Ciências Humanas (ICH) e Instituto de Sociologia e Política (ISP).

As unidades acadêmicas estão distribuídas no município do Capão do Leão: Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos (CCQFA), Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel (FAEM), Faculdade de Meteorologia (FMet), Faculdade de Veterinária (FVet) e Instituto de Biologia (IB). No município do Capão do Leão também está localizado o Centro Agropecuário da Palma com 1.256 ha de área, responsável pelo apoio às atividades de produção, de ensino, de pesquisa e de extensão da área de ciências agrárias, com 72 prédios, que totalizam 8.912 m² de área construída.

O Centro de Desenvolvimento Tecnológico (CDTec) e Instituto de Física e Matemática (IFM) possuem cursos em ambos os municípios (Pelotas e Capão do Leão). O Centro de Integração do Mercosul (CIM) possui cursos em Pelotas, Pinheiro Machado e Eldorado do Sul.

Além dos campi, a Universidade também tem sob seu controle as seguintes áreas: Barragem Eclusa do Canal São Gonçalo, com 29 ha e 8.762,25 m² de área construída (seis prédios), instalada no município do Capão do Leão, Barragem de Irrigação do Arroio Chasqueiro, com 1.915 ha e 835,84 m² de área construída (cinco prédios), situada no município de Arroio Grande, com os postos meteorológicos de Santa Vitória do Palmar e de Santa Isabel, respectivamente com 96,42 m² e 59,48 m² de área construída.

II. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO

2.1 IDENTIFICAÇÃO Do CURSO:

- a) Nome do curso: Nutrição
- b) Modalidade de ensino: presencial

- c) Natureza do nível: bacharelado
- d) Titulação conferida: Nutricionista
- e) Regime acadêmico: semestral
- f) Unidade Acadêmica: Faculdade de Nutrição
- g) Endereço de funcionamento do curso: Rua Gomes Carneiro, 1 - Centro - CEP 96010-610 - Pelotas, RS Caixa Postal 354 - CEP 96001-970 - Pelotas, RS
Fone: (53) 3921-1401/FAX: (53) 3921-1268
- h) Atos legais de autorização:
 - Ato de criação/Autorização: Portaria nº 04 de 07 de Janeiro de 1975 (Diário Oficial da União, 21 de Janeiro de 1975)
 - Ato de Reconhecimento: Portaria Nº 083, de 16 de janeiro de 1981, reconhece o curso de Nutrição, da Universidade Federal de Pelotas, Estado do Rio Grande do Sul.
 - Transformação em Faculdade: Portaria nº 581 de 28 de Novembro de 1988, MEC.
- i) Número de vagas: 50/semestre + 5 vagas pelo PAVE/semestre
- j) Forma de ingresso: ENEM/SISU/PAVE. O curso disponibiliza acesso reopção, transferência e como portador de título. Conceito Preliminar do Curso: ENADE 2010/CPC nota 4,0
- l) Turnos de funcionamento: integral
- m) Carga horária total do curso: 3204horas
- n) Tempo de integralização:
 - Mínimo – 4 anos
 - Máximo – 7 anos
- o) Início do funcionamento do curso: 1976

2.2 LEGISLAÇÃO ATINENTE AO CURSO

Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001; lei nº 11.788 de 25 de setembro do ano de 2008; orientação normativa nº 7 de 30 de novembro de 2008, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; Resolução nº 04 de 08 de junho de 2009, do Conselho Coordenador do Ensino, da Pesquisa e da Extensão – COCEPE, UFPel; Resolução CNE/CP nº 1 de 17 de junho de 2004;

Resolução nº 1 de 30 de maio de 2012; Resolução nº 2 de 15 de junho de 2012; Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002 da Presidência da República e Lei nº 9.795 de 27 de abril de 1999 da Presidência da República.

2.3 HISTÓRICO

2.3.1. Faculdade de Nutrição

A Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas teve sua origem, com a criação do Curso de Nutrição, através da portaria de número 04 de 07 de janeiro de 1975 publicada no Diário Oficial da União, em 21 de janeiro do mesmo ano.

Foi o primeiro Curso de Nutrição Federal da região sul e o segundo do estado do Rio Grande do Sul.

A escolha da cidade de Pelotas, para sediar o Curso de Nutrição, se deve ao fato de na época ser uma das cidades mais prósperas da região, se destacando na produção de grãos, de frutas e criação de rebanhos. Esta vocação agrícola trouxe especialistas em nutrição, para estudar a viabilidade de implantação do curso. A constatação de infraestrutura da Universidade e da Cidade, aliada ao interesse do Ministério da Educação e Cultura (MEC) e Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) em estimular a criação de Cursos de Nutrição, viabilizou a sua implantação. O Departamento de Nutrição e Alimentos da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, com um corpo docente formado de agrônomos, veterinários, químicos e economistas domésticas que atuavam no ensino, na pesquisa e na extensão na área de alimentos, deu suporte didático e estrutural para o Curso de Nutrição na área profissional. A complementação do quadro docente foi feita através da contratação de nutricionistas e a formação básica utilizou-se da estrutura já existentes nas demais Unidades de Ensino da UFPel. Com a expansão do quadro dos professores nutricionistas, em março de 1980 foi criado o Departamento de Nutrição e o curso passou a pertencer à área da saúde. Através da portaria do Ministério da Educação e Cultura, número 581, de 28 de novembro de 1988, o Curso foi transformado em Faculdade, englobando o Departamento de Nutrição.

No ano de 2010 a unidade se transferiu para o Campus Porto, onde passou a ter área física ampliada.

Atualmente a Faculdade de Nutrição, além do curso de Nutrição, conta com o Mestrado em Nutrição e Alimentos e o Curso Superior Tecnológico em Gastronomia. Até o presente momento foram formados 1020 alunos em Nutrição e 34 em Gastronomia.

2.3.2. Currículo do Curso de Nutrição

O primeiro currículo do Curso surgiu com a sua fundação, e em 31 de agosto de 1977 os professores já discutiam, em reunião, suas mudanças, sinalizando a melhoria da qualidade didático-pedagógica. Em 1979 o ensino integrado foi introduzido, com o objetivo de promover uma efetiva articulação entre as diversas disciplinas do curso, onde os conteúdos profissionalizantes foram organizados em unidades curriculares.

Com o desenvolvimento do curso, o ensino integrado, na prática, mostrou ineficiência para a realidade vigente, gerando reivindicações tanto do corpo docente como discente levando, em 1982 ao desdobramento de uma unidade curricular em unidades com menores cargas horárias.

Em 1987, iniciou-se um processo de discussão formal para a mudança do currículo, através do I Seminário da Reforma Curricular, com participação de alunos, professores e egressos.

Ao finalizar este seminário, ficou definido o perfil do profissional que é mantido até a presente data, e quanto ao currículo, não houve concretização da proposta de reforma, mas alguns pontos foram levantados para estudo, tais como: concentração de carga horária em alguns semestres; falta de recursos em aulas práticas e biblioteca, necessidade de inclusão de mais atividades práticas e estágios. Encaminhamentos foram dados visando atender as questões levantadas.

Posteriormente, foram realizados vários encontros regionais, entre IES que tinham Curso de Nutrição, com os objetivos de troca de experiências, de uniformizar os currículos da região, e facilitar processos de transferências de alunos.

Em 1992 foi retomada a discussão do processo de reforma curricular, onde também foram consultados alunos, professores, egressos e entidades

representativas da categoria, cujas contribuições serviram de subsídio para a realização do II Seminário da Reforma Curricular, que ocorreu em 1994.

Este seminário reuniu todos os segmentos da UFPel envolvidos na formação acadêmica dos estudante da Nutrição, entidades representativas da classe, especialista em educação e Coordenadores dos Cursos de Nutrição da Região Sul. Como resultado deste evento, em agosto de 1996, após outros estudos com a comunidade, a proposta curricular foi aprovada, quando foi extinto o modelo de ensino integrado em unidades curriculares e o novo currículo foi implantado em 1997. Outras propostas também foram aprovadas e executadas, como: proporcionar aos alunos tempo disponível para as atividades de extensão e pesquisa, oferecimento de maior número de disciplinas optativas, reavaliar os conteúdos das disciplinas, estabelecer maior integração entre as disciplinas do Curso, criar disciplina articuladora entre os ciclos básico e profissional, aumentar a carga horária de estágio de Administração de Serviços de Alimentação e Coletividade Enferma.

Após 2005, novas discussões, avaliações e alterações curriculares foram realizadas, tendo em vista que o Projeto Pedagógico é um processo dinâmico e que deve ser reavaliado e atualizado periodicamente.

Estas modificações, objetivando proporcionar ao aluno melhores condições de ensino com a otimização do tempo disponível para atividades complementares culminou no currículo vigente até o presente ano.

No segundo semestre do ano de 2008, a Faculdade de Nutrição aderiu ao Projeto REUNI e, atendendo aos critérios do mesmo, adotou o duplo ingresso que já vinha sendo discutido e avaliado desde a primeira edição do Projeto Pedagógico do curso.

Desde 2009 a Faculdade de Nutrição participa do Programa Pró-Saúde que tem por objetivo principal a Educação para o Trabalho visando uma reforma curricular que propicie a inclusão precoce dos acadêmicos nos cenários de prática de atuação no Sistema Único de Saúde (SUS).

Em 2013, após criação do Núcleo Docente Estruturante (NDE), o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) começou a ser revisado, reavaliado e readequado.

A nova proposta pedagógica da Faculdade, construída pela comunidade da nutrição, prevê a valorização das tendências individuais e do esforço do

educando em aprender ao longo de sua vida acadêmica, sendo estimulado a buscar sempre bases e evidências científicas que norteiem suas atitudes, considerando que o interesse em aprender deve acompanhá-lo em todos os momentos da sua vida profissional.

III. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

3. 1 CONCEPÇÃO DO CURSO

Desde sua criação, a Faculdade de Nutrição é uma importante instituição de ensino da área da saúde, não só para Pelotas como para toda região circunvizinha, recebendo alunos de várias cidades do Rio Grande do Sul e também de outras regiões do país.

A Faculdade contribui para com o desenvolvimento científico da região através dos projetos de pesquisa e extensão, assistência à saúde e prestação de serviços.

Pelotas possui aproximadamente 327.778 habitantes (IBGE, 2010). O município tem tradição na produção de doces sendo conhecida como a Capital Nacional do Doce.

A região de Pelotas é a maior produtora de pêssego para a indústria de conservas do País, além de outros produtos como aspargo, pepino, figo e morango. O município responde por aproximadamente 28% da produção de arroz do Estado, 10% da produção de grãos, 16% do rebanho bovino de corte, e detém a maior bacia leiteira, com a produção de 30 milhões de litro/ano, além de possuir expressiva criação de cavalos e ovelhas (28% do rebanho de equinos e 30% da produção de lãs).

Na indústria, os serviços avançados de montagem de estruturas, transporte e logística têm uma condição competitiva especial. A diversidade da matriz econômica também se dá pela presença da indústria têxtil, metal, mecânica, curtimento de couro e de pele, panificação e muitas outras.

Pelotas possui um total de cinco hospitais e cinquenta postos de saúde, um hemocentro regional, cinco ambulatórios de especialidades, sendo que quatro prestam serviços para o SUS, uma Unidade Básica de Atendimento Imediato (UBAI) e um Pronto Socorro Municipal.

Sua rede de ensino é constituída por universidades federais e particulares; escolas urbanas e rurais, incluindo educação infantil, ensino fundamental, médio e escolas para alunos com necessidades especiais. Atualmente, a rede estadual conta com 55 escolas, a municipal com 92 escolas e 77 são da rede particular de ensino.

3. 2 JUSTIFICATIVA

A Faculdade, através dos seus alunos e professores, presta atenção de saúde à comunidade, principalmente carente, a nível primário como nos postos de saúde e creches; secundário nos ambulatórios, unidades de alimentação e nutrição em indústrias e hospitais, e terciário exercido nos hospitais. Além disso, são prestados trabalhos de assessoria em nutrição e alimentos e análise de alimentos à comunidade. A Faculdade de Nutrição tem como um dos princípios norteadores, formar profissionais que tenham responsabilidade com o momento atual de transição nutricional, quando os problemas nutricionais da população se invertem passando da desnutrição para a obesidade, isto fortalece o papel da dieta e da educação nutricional como relevantes agentes a serem trabalhados.

A obesidade com suas consequências mórbidas, como cardiopatias, diabetes e hiperlipidemias engrossam as estatísticas de morte por doenças crônicas. Patologias gastrointestinais que também requerem a atenção dietética ocorrem com frequência em nosso meio. O papel da amamentação no estado de saúde principalmente das crianças menores e sua repercussão no seu desenvolvimento, requer do Nutricionista orientações para que se cumpram as normas estabelecidas pelas organizações internacionais e se estabeleça entre elas o bom estado nutricional. Estas e outras situações fazem da nutrição um instrumento importante. Não somente os enfermos necessitam da atenção dietética para suas recuperações, mas todos os seres humanos em todas as faixas etárias e estados fisiológicos, desportistas ou não a nutrição é fundamental no conceito e no estado de saúde dos indivíduos, além de ter evidente contribuição na redução do tempo de recuperação da saúde dos indivíduos.

As ações e serviços principalmente preventivos da Faculdade de Nutrição, realizadas por professores e alunos para a comunidade, caracterizam sua atuação integrada ao Sistema Único de Saúde (SUS).

O nutricionista é um importante profissional de saúde para o desenvolvimento das ações integrais de saúde no SUS. A Faculdade de Nutrição prepara seus alunos para atuarem nos três níveis de assistência à saúde: primário, secundário e terciário. No primeiro nível (rede básica) o nutricionista atua fundamentado nos conhecimentos da epidemiologia social, previsto na Reforma Sanitária. Suas atividades são voltadas basicamente para a saúde da mulher e das crianças, prevenção da desnutrição e de doenças crônico-degenerativas. No segundo nível (média complexidade) o profissional dedica-se fundamentalmente a atividades clínicas, geralmente individuais, com caráter curativo e preventivo. No terceiro nível (alta complexidade) o nutricionista volta-se à prescrição dietoterápica de pacientes internados. Além dessas atividades o profissional é capaz de planejar e gerenciar serviços e sistemas de saúde.

O Curso de Nutrição mantinha até 2008, no vestibular, uma média de procura de 10 a 11 candidatos por vaga.

No ano de 2004 a universidade lançou o Programa de Avaliação da Vida Escolar (PAVE) e em 2009 aderiu ao ingresso pelo Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM e Sistema de Seleção Unificada - SISU.

3.3 OBJETIVOS

3.3.1. Objetivo geral

Oportunizar aos alunos a aquisição integrada de conhecimentos e de competência técnica que permitam uma atuação nas áreas de Alimentos, Nutrição Básica e Dietética, Alimentação Coletiva e Saúde Pública, comprometidos com a saúde global dos indivíduos.

3.3.2. Objetivos específicos

- Proporcionar aos alunos um processo de ensino aprendizagem capaz de desenvolver sua capacidade intelectual e de criatividade para intervir em problemas atuais.

- Formar profissionais comprometidos com a solução dos principais problemas comunitários de saúde, em especial quanto ao atendimento nutricional, colaborando com a promoção da saúde pública percebendo de forma globalizada o indivíduo.
- Promover a participação de alunos em projetos de pesquisa e extensão.
- Motivar o estudante quanto à busca contínua do aprendizado da nutrição e das demais ciências que lhes darão suporte profissional.
- Preparar o estudante para ser um agente capaz de melhorar o nível de conhecimento nutricional dos indivíduos e das populações.
- Estimular o espírito empreendedor, e de liderança na equipe de saúde e no seu serviço.
- Valorizar a troca de experiências e aprendizado em todos os níveis.
- Encorajar o estudante a adquirir experiência profissional fora do ambiente da Faculdade.
- Promover a articulação do ensino, da pesquisa e extensão considerando indispensável para a retro alimentação do ensino.

3.4 PERFIL DO PROFISSIONAL E/OU EGRESO

“Generalista, competente tecnicamente, comprometido com a realidade social da maioria da população brasileira, capaz de adequar a técnica com a realidade”.

- Generalista: apto para atuar nas quatro áreas da Nutrição (institucional, clínica, social e alimentos);
- Competente tecnicamente: conhecer cientificamente e saber aplicar a técnica;
- Comprometido com a maioria da população: consciência crítica e atuação voltada para a realidade social brasileira;
- Capaz de adequar a técnica com a realidade: apto técnica e politicamente para atuar na realidade social.

3.5 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO EGRESO

A Faculdade de Nutrição, através do seu processo pedagógico, propõe formação de nutricionistas com o perfil aqui traçado e que, ao concluir o curso, seja capaz de desenvolver ações de prevenção, promoção e reabilitação do estado nutricional nas diversas faixas etárias e estados fisiológicos em nível individual e coletivo, atendendo a articulação da Instituição com o Sistema Único de Saúde. O homem deve ser considerado como um ser global, inserido na comunidade em que vive e, desta forma, requer decisões que considerem sua fisiologia, seu estado emocional, social e econômico, alicerçada nos princípios da ética e bioética. Todas as decisões devem ser tomadas após uma análise crítica do problema, sendo estudada a realidade e as condições para sua solução baseada em evidências científicas.

A Faculdade proverá o estudante de conhecimentos necessários para a aquisição das seguintes competências e habilidades:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformação dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional; alimentar e sanitária;
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;

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

3.6 METODOLOGIAS

Os procedimentos metodológicos utilizados englobam a forma, a maneira, o caminho com que os atores envolvidos no processo de ensinar e de aprender definem a condução de intervenções pedagógicas.

Neste aspecto pedagógico, é fundamental que se expressem as ações por meio de metodologias de ensino, as quais, epistemologicamente, encontram-se no percurso da própria concepção do Curso, ou seja, na construção/reconstrução do Projeto Pedagógico de Curso, necessariamente apontando para a concepção pedagógica do ensinar e do aprender.

IV. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

4.1 ESTRUTURA CURRICULAR

O Curso de Nutrição está organizado para ser desenvolvido em quatro anos e estruturado em oito semestres letivos, tendo como período máximo seis anos, podendo o aluno concluir em menor período. Semestralmente são oferecidas 50 vagas cujo preenchimento é feito por meio do Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM e Sistema de Seleção Unificada – SISU mais cinco vagas pelo PAVE.

O currículo pleno do curso é de 3204 horas. Destas 2791 horas são destinadas à Formação Específica, 200 horas à Formação Complementar e 210 horas à Formação Livre, estando de acordo com o parecer CNE/CES n. 213 de 2008.

A inserção dos temas relacionados à educação ambiental, de direitos humanos e de relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana, ocorre de forma transversal e interdisciplinar ao longo do curso e como conteúdos específicos nas disciplinas de Ecologia e Saneamento Ambiental, Psicologia, Geografia e Economia Aplicada à Nutrição, Sociologia e Ação Comunitária e Ética Profissional. Existindo a inter-relação dos referidos conteúdos com diversas temáticas tanto da área básica como da área profissionalizante do curso, entendendo a sua importância no processo formativo do nutricionista não somente como profissional, mas como ser humano e político.

As atividades curriculares do Curso de Nutrição, segundo a Resolução do COCEPE nº14, de 28 de outubro de 2010 que dispõe sobre o regulamento de ensino de graduação e no Artigo 40, compreendem três dimensões formativas: Formação Específica, Formação Complementar e Formação Livre ou Opcional.

a) Formação Específica

Compreende as disciplinas obrigatórias, os estágios curriculares obrigatórios e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I e TCC II).

As disciplinas estão dispostas em núcleo básico e núcleo profissionalizante e estão relacionadas 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, de acordo com a Resolução CES/CNE nº5/2001, os conteúdos contemplam:

I - Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;

III - Ciências da Alimentação e Nutrição - Inclui:

a) compreensão e domínio de nutrição humana, dietética e terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;

b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e

c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

IV - Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

b) Formação Complementar

A Formação Complementar caracterizando-se como espaço-tempo de realização das atividades relacionadas ao Ensino, Pesquisa e Extensão, preservando a proporcionalidade de 1/3 para cada tipo de atividade realizada.

São atividades complementares os conhecimentos adquiridos pelo

estudante, mediante estudos e práticas independentes, presencias e/ou à distância. As atividades complementares curriculares serão disciplinadas neste documento que estabelece a sua pontuação e critérios de aproveitamento.

A carga horária das atividades complementares (200 horas no mínimo) deverá preferencialmente, ser distribuída ao longo do curso, envolver o ensino, a pesquisa e a extensão e não poderá ser preenchida com um só tipo de atividade.

É de exclusiva responsabilidade do aluno:

- O preenchimento da carga horária mínima de atividades complementares, através de atividades de sua escolha, respeitadas as disposições deste regulamento.
- A adequada comprovação das atividades realizadas através de documentação idônea, que será arquivada, em pasta individual na Secretaria do Colegiado de Curso.
- A apresentação até o final do sétimo semestre, de relatório final de atividades à apreciação do Colegiado de Curso, para fins de registros e inclusão no histórico escolar.

São atividades complementares e deverão ser avaliadas pelo Colegiado:

- RELACIONADAS AO ENSINO:

1. MONITORIAS/BOLSAS DE GRADUAÇÃO: Realizada nos departamentos que oferecem disciplinas para o currículo pleno do Curso de Nutrição até 100 horas no total. O aproveitamento dependerá do recebimento por parte do colegiado do certificado de conclusão de monitoria e/ou bolsa.

2. PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS, SEMINÁRIOS, PALESTRAS, CONGRESSOS, CONFERÊNCIAS, CURSOS DE ATUALIZAÇÃO, JORNADAS, OFICINA DE ESTUDOS, ENCONTROS CIENTÍFICOS, ENCONTROS ESTUDANTIS E SEMANAS ACADÊMICAS: Até 50 horas no máximo como ouvinte. Apresentação oral ou palestra 20 horas cada e pôster 10 horas cada, podendo totalizar 40 horas.

3. GRUPOS DE ESTUDO NA FORMA DE PROJETO DE ENSINO: Máximo de 100 horas. O grupo deve ser supervisionado e/ou orientado ou coordenado por

professor. O aluno deve apresentar relatório do estudo, com referências bibliográficas, frequência e parecer do professor.

4. DISCIPLINAS CURSADAS EM OUTROS DEPARTAMENTOS E/OU INSTITUIÇÕES CONSIDERADAS ÚTEIS PARA A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: até 50 horas para aquelas disciplinas que não foram consideradas como optativas e que podem contribuir no conhecimento do profissional nutricionista.

5. PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS OU PROGRAMAS INSTITUCIONAIS DO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC) E MINISTÉRIO DA SAÚDE (MS): até 100 horas por projeto.

6. CURSO DE IDIOMAS: Até 80 horas de limite máximo. Estes cursos devem ter sido realizados durante a vida universitária do aluno;

- RELACIONADAS À EXTENSÃO:

1. PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS DE EXTENSÃO: até 100 horas, no cômputo geral. O aproveitamento dependerá, do recebimento por parte do colegiado do relatório do aluno com a avaliação do professor orientador e comprovação de ser em projetos aprovados pela UFPel e ou institucionais.

- RELACIONADAS À PESQUISA:

1. PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS DE PESQUISA: Até 100 horas, no cômputo geral. Cada atividade deverá ter uma carga horária mínima de 40 horas. O aproveitamento dependerá do recebimento por parte do colegiado do relatório do aluno com a avaliação do professor orientador.

2. TRABALHOS PUBLICADOS: artigo publicado ou aceito em periódicos (40 horas cada). Outros trabalhos em eventos científicos (no máximo 60 horas). Trabalho completo (30 horas cada), resumo expandido (30 horas cada) e 20 horas para cada resumo simples. O colegiado avaliará o trabalho e a comprovação do aluno.

- PARTICIPAÇÃO EM DIRETÓRIO ESTUDANTIL, REPRESENTAÇÃO EM DEPARTAMENTO E OUTROS ÓRGÃOS COLEGIADOS: Até 50 horas.

c) Formação Livre ou opcional

As atividades de formação livre ou opcional (230 horas no mínimo) podem ser desenvolvidas durante toda a vida acadêmica do aluno. As atividades são de livre autonomia do aluno, com possibilidade de trânsito de horas excedentes entre complementares e livres, desde que não haja duplicação de carga horária para a mesma atividade. Cabe ao colegiado apreciar as solicitações de validação das atividades realizadas pelos acadêmicos. Estas atividades serão computadas em horas e não em créditos, pela não obrigatoriedade do caráter disciplinar das mesmas.

O Colegiado busca garantir, a cada semestre, dois a três turnos livres para que os acadêmicos possam cursar atividades complementares e livres ou opcionais.

Estão englobadas nesta modalidade de formação:

- disciplinas optativas:

São consideradas disciplinas optativas para o Curso de Graduação em Nutrição:

- I - disciplinas optativas do Departamento de Nutrição,
- II - disciplinas de outros Departamentos das demais Unidades da UFPel,
- III - disciplinas cursadas em outras Instituições de Ensino Superior (IES) e

O aluno que cursar disciplinas de outros departamentos e/ou em outras IES e quiser aproveitá-las como optativas, deverá após obter aprovação, encaminhar ao Colegiado do Curso de Nutrição o pedido formal. Se aprovado o pedido o Colegiado enviará o processo aos órgãos competentes.

As disciplinas optativas oferecidas pelo departamento de Nutrição podem ser cursadas em qualquer fase do curso, desde que cumpridos os pré-requisitos.

As Disciplinas optativas que não pertencerem ao Departamento de Nutrição deverão ser cursadas até o 6º semestre do Curso.

A disciplina de LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais) é uma disciplina de formação geral e segue legislação pertinente, sendo de responsabilidade do Departamento de Letras (UFPel), podendo ser cursada em qualquer semestre do curso desde que ofertada pelo departamento de origem.

- **horas excedentes das atividades complementares** (sem duplicação de carga horária);
- **Programas Ciência sem Fronteiras e de Mobilidade Acadêmica;**
- **demais atividades que não estejam diretamente voltadas para a Nutrição.**

Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado de Curso.

4.1.1. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Nutrição está de acordo com o regulamento do ensino de graduação da UFPel, em seus artigos 56 e 57. Está organizado em duas disciplinas obrigatórias, Trabalho de Conclusão de Curso I, com 34 horas e Trabalho de Conclusão de Curso II com 68 horas.

Estas disciplinas consistem da elaboração e execução de um projeto de TCC, utilizando-se da metodologia e da bagagem científica adquirida ao longo da sua vida acadêmica, demonstrando que é capaz de pensar criticamente, organizar ideias, analisar problemas, aprofundar estudo teórico sobre o tema escolhido, propor investigação, realizar o projeto idealizado, analisar os dados encontrados considerando os estudos existentes sobre o tema, concluindo o trabalho com pensamento crítico. O conjunto de critérios para elaboração, apresentação e avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso I e II está apresentado no Apêndice 1.

4.1.2. Estágio Curricular

Conforme a Lei 11.788, de 25 de setembro de 2008, “estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e

adultos". O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

O estágio poderá ser obrigatório ou não obrigatório:

Estágio obrigatório – é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

Estágio não obrigatório – é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória, dentro das atividades complementares ou livres.

Os estágios obrigatórios e não obrigatórios estão de acordo com a Lei nº 11.788 de 25 de setembro do ano de 2008, Orientação Normativa nº 7 de 30 de novembro de 2008, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e à Resolução nº 04 de 08 de junho de 2009, do Conselho Coordenador do Ensino, da Pesquisa e da Extensão – COCEPE, UFPel.

No curso de Nutrição de Pelotas - UFPel os estágios obrigatórios representam 29% da carga horária total do curso e correspondem a 918 horas, sendo realizados nos dois últimos semestres do curso (7º e 8º), com atividades eminentemente práticas com a supervisão de nutricionista e orientação de professor em diversos locais e realizadas, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição, em três áreas de atuação e competência do nutricionista, cada um com 306 horas:

1. Nutrição clínica: Estágio em Coletividade Enferma
2. Saúde Pública: Estágio em Nutrição e Saúde Pública
3. Alimentação Coletiva: Estágio em Administração de Serviços de Alimentação

O curso de Nutrição possui um Núcleo de Estágios, constituído por professores regentes das disciplinas de Estágios obrigatórios da Faculdade de Nutrição, além de dois representantes discentes, sob a coordenação de um presidente escolhido entre os membros do núcleo, com atribuições para: planejar, estruturar, coordenar e avaliar o desenvolvimento dos estágios do curso de Nutrição, em quaisquer das áreas do Curso. O Núcleo de Estágios possui um regimento próprio, com a finalidade de normatizar os estágios obrigatórios e não obrigatórios (Apêndice2). Os estágios obrigatórios frente às

suas características específicas apresentam instrumentos próprios de orientação e avaliação para o seu desenvolvimento (Apêndice3).

4.2 GRADE CURRICULAR

4.2.1. Disciplinas obrigatórias

SEM	CÓD	COMPONENTE CURRICULAR	UNID	PRÉ-REQUISITOS	C (T-E-P) S *
1	0160007	Bioquímica I	CCQFA		6(4-0-2) 102
	0040021	Anatomia	IB		4(2-0-2) 68
	0040020	Histologia I	IB		3(1-0-2) 51
	0400062	Bioestatística e Epidemiologia	FN		5(2-0-3) 85
	0050051	Genética do Metabolismo	IB		3(1-1-1) 51
Total do semestre (c - h/a)					21 - 357
2	0030035	Microbiologia e Imunologia	IB	Bioquímica I	5(3-0-2) 85
	0020028	Fisiologia I	IB	Histologia I; Anatomia; Bioquímica I	4(3-0-1) 68
	0040024	Histologia II	IB	Histologia I	3(1-0-2) 51
	0160009	Bioquímica II	CCQFA	Bioquímica I	6(4-0-2) 102
	0030029	Parasitologia	IB	Anatomia	3(2-0-1) 51
	0400027	Bromatologia	FN	Bioquímica I	4(2-0-2) 68
Total do semestre (c - h/a)					25 - 425
3	0400055	Ciência Tecnologia de Alimentos	FN	Bromatologia	5(3-0-2) 85
	0020029	Fisiologia II	IB	Bioquímica II; Fisiologia I; Histologia II	4(3-0-1) 68
	0400010	Administração de Saúde Pública	FN		2(2-0-0) 34
	0400056	Dietética I	FN	Bromatologia	5(2-0-3) 85
	0400031	Nutrição e Saúde Pública	FN	Bioestatística e Epidemiologia	4(2-0-2) 68
	0050052	Ecologia e Saneamento Ambiental	IB	Parasitologia	2(1-0-1) 34
Total do semestre (c - h/a)					22 - 374
4	0400057	Dietética II	FN	Dietética I; Fisiologia II	4(2-0-2) 68
	0000000	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	FN	Dietética I; Ciência e Tecnologia de Alimentos	6(4-0-2) 102

	0400033	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	FN	Microbiologia e Imunologia; Ciência e Tecnologia de Alimentos	4(2-0-2) 68
	0400156	Patologia Geral	FN	Fisiologia II	2(2-0-0) 34
	0400063	Avaliação Nutricional	FN	Nutrição e Saúde Pública	6(4-0-2) 102
	0020031	Farmacologia	IB	Fisiologia II	4(3-0-1)68
Total do semestre (c - h/a)					26 - 442
5	0400035	Fisiopatologia e Dietoterapia I	FN	Dietética II; Patologia; Farmacologia	4(2-0-2) 68
	0000000	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	FN	Dietética II; Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I; Microbiologia e Higiene de Alimentos; Ciência e Tecnologia de Alimentos	6(4-0-2) 102
	0400002	Ética Profissional	FN		2(2-0-0) 34
	0400042	Educação Nutricional	FN		2(1-0-1)34
	0400052	Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	FN	Gestão em UAN I; Dietética II; Avaliação Nutricional; Microbiologia e Higiene dos Alimentos	2(0-0-2)34
	0560042	Sociologia e Ação Comunitária	ISP	Nutrição e Saúde Pública	4(3-0-1)68
	1000072	Psicologia	FaMed		2(2-0-0) 34
	Total do semestre (c - h/a)				
6	0400039	Fisiopatologia e Dietoterapia II	FN	Fisiopatologia e Dietoterapia I;	3(1-0-2) 51
	0400065	Nutrição Materno-infantil	FN	Dietética II; Fisiopatologia e Dietoterapia I	6(4-0-2) 102
	0060110	Geografia e Economia Aplicada à Nutrição	ICH		2(2-0-0) 34
	0400053	Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC 2)	FN	Trabalho de Conclusão de Curso I	4(0-0-4) 68
Total do semestre (c - h/a)					15 - 255
7/8	0400043	Estágio em Coletividade	FN	Todas as disciplinas	306

	Enferma		obrigatórias até o 6º semestre	
0400044	Estágio em Administração de Serviços de Alimentação	FN	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre	306
0400045	Estágio em Nutrição e Saúde Pública	FN	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre	306
Total do semestre (horas)			918	
Carga horária total (horas)			2773,4	

4.2.2. Disciplinas optativas

CÓD	COMPONENTE CURRICULAR	PRÉ-REQUISITOS	C (T-E-P) S
0400022	Controle de Qualidade de Alimentos	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	
0400024	Nutrição Experimental	Dietética II Ciência e Tecnologia dos Alimentos	4(2-0-2) 68
0400011	Nutrição Clínica	Fisiopatologia e Dietoterapia I	4(0-0-4) 68
0180026	Extensão Rural	Nutrição e Saúde Pública Ecologia e Saneamento Ambiental	4(2-0-2) 68
0400048	Terapia Nutricional Parenteral e Enteral	Fisiopatologia e Dietoterapia II	2(1-0-1) 34
380091	Prática Desportiva I		2(0-0-2) 34
380092	Prática Desportiva II		2(0-0-2) 34
370095	Prática Desportiva III		2(0-0-2) 34
380090	Prática Desportiva IV		2(0-0-2) 34
370096	Prática Desportiva V		2(0-0-2) 34
380093	Prática Desportiva VI		2(0-0-2) 34
0400051	Nutrição e Exercício Físico	Avaliação Nutricional; Dietética II	4(2-0-2) 68
0400157	Nutrição e Câncer	Fisiopatologia e Dietoterapia I	3(3-0-0) 51
0400131	Genômica Nutricional	Genética do Metabolismo	3(3-0-0) 51
0400132	Integração Metabólica	Fisiologia II	2(2-0-0) 34

0000000	Metodologia Científica		2(1-0-1) 34
0000000	Tópicos avançados em endocrinologia e nutrição	Bioquímica II; Fisiologia II	4(4-0-0) 68
0000000	Educação Alimentar e Nutricional	Educação Nutricional	4(0-0-4) 68
0000000	Bromatologia Aplicada	Bromatologia; Ciência e Tecnologia de Alimentos; Dietética I; Microbiologia e Higiene dos Alimentos	4(2-0-2) 68
0000000	Compostos bioativos	Ciência e Tecnologia de Alimentos; Dietética I	2(0-0-2) 34
0000000	Análise Sensorial	Dietética II; Ciência e Tecnologia de Alimentos	
1310277	LIBRAS		4(4-0-0) 68

4.3 TABELA SÍNTESE DO DESENHO CURRICULAR

Atividade	Carga horária total (horas)	Percentual da carga horária total (%)
Formação específica	1855,8	57,9
Formação livre	230	7,1
Formação complementar	200	6,3
Estágio curricular *	918	28,7
Carga horária total	3204	100

4.4 REGRAS DE TRANSIÇÃO PARA o Novo CURRICULAR

A transição curricular proposta passa a vigorar a partir do primeiro semestre letivo de 2015, não alterando a duração do curso prevista para quatro (4) anos. O currículo vigente até o segundo semestre de 2014 será denominado, no presente texto, de currículo em extinção.

Os alunos matriculados nos semestres 1, 2, 3 e 4 em 2015 serão automaticamente realocados para o novo currículo. Alunos matriculados no 5º e 6º semestres letivos em 2015, que tiveram aprovação na disciplina "gestão de unidades de alimentação e nutrição" serão dispensados da disciplina "gestão de unidades de alimentação e nutrição 2".

Alunos matriculados no 7º e no 8º semestre letivo, que estejam realizando estágio curricular obrigatório, poderão optar por continuar no currículo antigo.

Nenhum aluno será prejudicado na transição, na medida em que todos os seus créditos efetuados no currículo "antigo" serão creditados no currículo novo. Cabe ressaltar que casos omissos serão analisados individualmente, de modo a realizar a transição da forma mais justa possível, sem prejuízo aos alunos.

As alterações propostas, com sua devida equivalência curricular, são apresentadas no quadro abaixo:

CURRÍCULO 2005	CURRÍCULO ATÉ 2014/2	CURRÍCULO A PARTIR DE 2015
Disciplinas Obrigatórias		
1º semestre		
100265 – Bioestatística 400025 – Epidemiologia	0400062 – Bioestatística e Epidemiologia	0400062 – Bioestatística e Epidemiologia
400026 – Introdução a Nutrição		
3º semestre		
400029 – Bases Bioquímicas da Nutrição		
4º semestre		
400034 – Avaliação Nutricional I 400037 – Avaliação Nutricional II	0400063 – Avaliação Nutricional	0400063 – Avaliação Nutricional
400058 – Administração Aplicada a Serviços de Alimentação I 400059 – Administração Aplicada a Serviços de Alimentação II	0400064 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	0000000 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I
550005 – Patologia Geral	0400156 – Patologia Geral	0400156 – Patologia Geral
5º semestre		
0730054 – Psicologia	1000072 – Psicologia	1000072 – Psicologia
		0000000 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II

6º semestre		
400049 – Nutrição Materno Infantil I 400050 – Nutrição Materno Infantil II	0400065 – Nutrição Materno Infantil	0400065 –Nutrição Materno Infantil

Disciplinas Optativas		
110025 – Programação Visual	0110025 – Programação Visual	
360001 – Psicologia da Educação	0360001 – Psicologia da Educação	
Disciplinas Optativas		
560003 – Sociologia II	0560003 – Sociologia II	
720086 – Antropologia Cultural	0720086 – Antropologia Cultural	
	0400131– Genômica Nutricional	0400131– Genômica Nutricional
	0400132 – Integração Metabólica	0400132 – Integração Metabólica
	0400157– Nutrição e Câncer	0400157 – Nutrição e Câncer
		0000000 – LIBRAS
		0000000 –Metodologia Científica
		0000000 –Tópicos Avançados em Endocrinologia e Nutrição
		0000000 –Educação Alimentar e Nutricional
		0000000 –Bromatologia Aplicada
		0000000 –Compostos Bioativos
		0000000 –Análise Sensorial

4.5 MODOS DE INTEGRAÇÃO COM O SISTEMA DE PÓS-GRADUAÇÃO

O Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos da Faculdade de Nutrição da UFPel tem por finalidade proporcionar a capacitação de profissionais da área da saúde e afins para se aprofundarem no estudo sobre as questões nutricionais e alimentares visando, sobretudo, a promoção da saúde geral da população.

O mestrado em Nutrição e Alimentos é um curso interdisciplinar que agrupa linhas de pesquisa com interesse na saúde da população e em ciência e tecnologia de alimentos, contempla duas amplas linhas de pesquisa: Nutrição e Análise e Controle de Qualidade de Alimentos.

A pós-graduação permite ao acadêmico de nutrição o envolvimento em projetos de pesquisa, sendo que a carga horária destinada poderá ser utilizada para fins de Formação Complementar e/ou Livre. Esta vivência do acadêmico permite sua inserção em equipes consolidadas na UFPel, não somente no Programa Nutrição e Alimentos, mas em Programas como Ciência e Tecnologia de Alimentos, Epidemiologia e Biotecnologia, proporcionando ao egresso uma ampla diversificação de linhas de pesquisa para aprimoramento de seu conhecimento.

Além disso, permite a troca de experiências entre os acadêmicos e os alunos de pós-graduação por meio de estágios de docência orientada nas diversas disciplinas oferecidas pela Faculdade de Nutrição, o que contribui para o conhecimento e a vivência do acadêmico, integrando o ensino e a pesquisa.

Assim, os benefícios da integração graduação e pós-graduação são recíprocos, com destaque para a melhoria na formação do acadêmico, pela complementação e aprofundamento de conhecimentos adquiridos em sala de aula por meio da participação de mestrandos de diferentes grupos de pesquisas e laboratórios e para a participação de estudantes de iniciação científica em diversos eventos, com vistas à formação de candidatos à pós-graduação mais qualificados.

4.6 ACOMPANHAMENTO DE EGRESSOS

Sistematicamente membros do departamento de Nutrição têm participado de administrações do Conselho Regional de Nutricionistas, subsidiando as discussões sobre a formação do profissional. Além disso, está previsto a criação de um instrumento de avaliação de disciplinas e de demandas da categoria para auxiliar no processo de reformulação curricular, o qual será enviado aos egressos do curso.

4.7 CARACTERIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: ANATOMIA		0040021
1.2. Unidade/Departamento responsável: MORFOLOGIA – IB		
1.3. Professor(a) Regente:ALISSON FONSECA		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica:34 HORAS Exercícios: EAD:	Prática: 34 HORAS EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: 1º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):MINISTRAR CONHECIMENTOS BÁSICOS TANTO TEÓRICOS COMO PRÁTICOS DA ANATOMIA GERAL DANDO ÊNFASE AOS SISTEMAS DIGESTIVO, URINÁRIO, CIRCULATÓRIO E RESPIRATÓRIO		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa:ANATOMIA HUMANA DESCRIPTIVA GERAL COM ÊNFASE NOS SISTEMAS DIGESTIVO, URINÁRIO, CIRCULATÓRIO E RESPIRATÓRIO.		

1.14. Programa:

1. APRESENTAÇÃO DO PROGRAMA - NORMAS GERAIS DA DISCIPLINA. CONCEITO DE ANATOMIA, NORMALIDADE, VARIAÇÃO, ANOMALIA. DIVISÃO, IMPORTÂNCIA E MEIOS DE ESTUDO DA DISCIPLINA.

BIOTIPOLOGIA - ORIENTAÇÃO ANATÔMICA. PLANOS DE CONSTRUÇÃO, DIVISÃO DO CORPO HUMANO, TERMOS DE COMPARAÇÃO, RELAÇÃO E TERMOS DE FUNÇÃO.

TEGUMENTO COMUM

OSTEOLOGIA

ARTROLOGIA

MOLOGIA

ESPLANCNOLOGIA

SISTEMA RESPIRATÓRIO I

SISTEMA RESPIRATÓRIO II

SISTEMA CIRCULATÓRIO I

SISTEMA CIRCULATÓRIO II

SISTEMA DIGESTIVO I: CAVIDADE ORAL, GLÂNDULAS SALIVARES, ESÔFAGO, ESTÔMAGO, DUODENO, INTESTINO DELGADO E GROSSO. PÂNCREAS

SISTEMA DIGESTIVO II: FÍGADO, VIAS BILIARES, PÂNCREAS.

SISTEMA URINÁRIO

SISTEMA GENITAL MASCULINO

SISTEMA GENITAL FEMININO

VISÃO E AUDIÇÃO

SISTEMA NERVOso I CONCEITO, DIVISÃO. NEUROCRÂNIO, GLIA, GÂNGLIOS, NÚCLEOS, MENINGES E LCR.

MEDULA ESPINHAL E NERVOS RAQUIDIANOS

TELENCEFALO, DIENCÉFALO, TRONCO CEREBRAL, CEREBELO

PARES CRANIANOS, VIAS MOTORAS E SENSITIVAS

1.15. Bibliografia Obrigatória:

J.G. DANGELO C.A. FATTINI Anatomia Humana Basica, ed. Atheneu RJ, 1978, 184p

CASTRO, SEBASTIÃO VICENTE DE Anatomia Fundamental, ed. Mcgraw-Hill Brasil SP, 1980, 586p

ERHART EROS ABRANTESElementos de Anatomia Humana, ed. Atheneu SP, 1976, 376p

ÂNGELO MACHADO Neuroanatomia Funcional, 2 ed. Atheneu SP, 1993, 363p

O'RAHILLY, RONAN M.D. Anatomia Humana Basica, Discos CBS RJ, 1985, 473p

PAOLO CONTU Anatomia Funcional do Sistema Nervoso ed. URGs Porto Alegre, 1972, 338p

1.16. Bibliografia Complementar:

EROS ABRANTES ERHART. Neuroanatomia Simplificada, 6º ed. Livr. Roca SP, 1986, 400p

NETTER, F.H. Atlas De Anatomia Humana, ed. Artes Médicas Porto Alegre, 1998, 514p

PAULO OSORIO. Anatomia Aplicada da Cabeça, ed. Científica RJ, 1957, 346p

SOBOTA, JOHANNES Atlas De Anatomia Humana, 19º ed. Guanabara Koogan, 1988

1º vol. Cabeça, pescoço, membros superior e pele, 399p

2º vol. Torax, abdome, pelve e membros inferiores, 378p

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: BIOQUÍMICA I		0160007
1.2. Unidade/Departamento responsável: BIOQUÍMICA – IQG		
1.3. Professor(a) Regente: BRENO SOUTO D'OLIVEIRA		
1.4 Carga Horária Total: 102 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 06	1.7 Caráter: (<input checked="" type="checkbox"/>) Obrigatória (<input type="checkbox"/>) Optativa
Teórica:04 AULAS	Prática:02 AULAS	1.6 Currículo: (<input checked="" type="checkbox"/>) Semestral (<input type="checkbox"/>) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 6		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: 1º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):CARACTERIZAR, RECONHECER E IDENTIFICAR A ESTRUTURA E AS PRINCIPAIS FUNÇÕES DE GLICÍDIOS, LIPÍDIOS, AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS, VITAMINAS, COENZIMAS E ÁCIDOS NUCLÉICOS, BEM COMO ASSOCIAR O CONTEÚDO PROGRAMÁTICO COM A DISCIPLINA FUTURA DE BIOQUÍMICA II.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa:ESTRUTURA QUÍMICA DAS MACROMOLÉCULAS. GENERALIDADES, CLASSIFICAÇÃO E FUNÇÃO DE GLICÍDIOS, LIPÍDIOS E PROTEÍNAS. ENZIMAS. QUÍMICA DE NUCLEOTÍDIOS E ÁCIDOS NUCLÉICOS. VITAMINAS E COENZIMAS.		
1.14. Programa:		
1. ESTRUTURA QUÍMICA DA MATÉRIA VIVA		
1. 1 CONSIDERAÇÕES GERAIS		
2. GLICÍDIOS - GENERALIDADES - CLASSIFICAÇÃO		
2. 1 TRIOSES		
2. 2 PENTOSES		
2. 3 HEXOSES		
2. 4 PROPRIEDADES QUÍMICAS DOS GLICÍDIOS		
2. 4. 1 REAÇÕES DA CARBONILA		
2. 4. 2 REAÇÕES DE GRUPOS ALCOÓLICOS		
2. 5 DISSACARÍDEOS		
2. 5. 1 SACAROSE		
2. 5. 2 LACTOSE		
2. 5. 3 MALTOSE		
2. 6 POLISSACARÍDEOS		

- 2. 6. 1 AMIDO
- 2. 6. 2 GLICOGÊNIO
- 2. 6. 3 CELULOSE
- 2. 6. 4 OUTROS POLISSACARÍDEOS
- 2. 7 MUCOPOLISSACARÍDEOS
 - 2. 7. 1 MUCOPOLISSACARÍDEOS ÁCIDOS
 - 2. 7. 2 MUCOPOLISSACARÍDEOS NEUTROS
- 3. LIPÍDIOS.
 - 3. 1. GENERALIDADES.
 - 3. 2. CLASSIFICAÇÃO
 - 3. 3. ÁCIDOS GRAXOS.
 - 3. 3. 1. CLASSIFICAÇÃO.
 - 3. 3. 2. PONTO DE FUSÃO.
 - 3. 3. 3. SOLUBILIDADE.
 - 3. 4. REAÇÃO DAS LIGAS DUPLAS.
 - 3. 3. 5. REAÇÃO DA CARBOXILA.
 - 3. 4. ACILGLICERÓIS.
 - 3. 4. 1. TIPOS E ESTRUTURA.
 - 3. 4. 2. PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS.
 - 3. 4. 3. FUNÇÕES.
 - 3. 5. FOSFOGLICERÍDEOS.
 - 3. 5. 1. TIPOS E ESTRUTURAS.
 - 3. 5. 2. FUNÇÕES.
 - 3. 6. ESFINGOLIPÍDEOS.
 - 3. 6. 1. TIPOS E ESTRUTURA.
 - 3. 6. 2. FUNÇÕES.
 - 3. 7. CERAS.
 - 3. 7. 1. ESTRUTURA E FUNÇÕES.
 - 3. 8. TERPENOS.
 - 3. 9. ESTERÓIDES.
- 4. PROTEÍNAS
 - 4. 1 GENERALIDADES
 - 4. 1. 1 COMPOSIÇÃO ELEMENTAR
 - 4. 1. 2 HIDRÓLISE DE PROTEÍNAS
 - 4. 1. 3 COMPOSIÇÃO DE AMINOÁCIDOS
 - 4. 2 AMINOÁCIDOS
 - 4. 2. 1 FÓRMULA GERAL
 - 4. 2. 2 CLASSIFICAÇÃO DOS AMINOÁCIDOS
 - 4. 2. 3 AMINOÁCIDOS RAROS
 - 4. 3 PROPRIEDADES FÍSICO QUÍMICAS DOS AMINOÁCIDOS
 - 4. 3. 1 ATIVIDADE ÓTICA
 - 4. 3. 2 COMPORTAMENTO ÁCIDO-BÁSICO
 - 4. 3. 3 AMINOÁCIDO COMO TAMPÃO
 - 4. 3. 4 PONTO ISOELÉTRICO E PK DOS AMINOÁCIDOS
 - 4. 4 PEPTÍDIOS
 - 4. 4. 1 LIGAÇÃO PEPTÍDICA
 - 4. 4. 2 NOMENCLATURAS
 - 4. 4. 3 PEPTÍDIOS NATURAIS
 - 4. 5 PROTEÍNAS
 - 4. 5. 1 GENERALIDADES

- 4. 5. 2 DIVERSIDADE FUNCIONAL
- 4. 5. 3 NÍVEIS ESTRUTURAIS DAS PROTEÍNAS
- 4. 5. 4 INTERAÇÕES ENTRE CADEIAS COLATERAIS DE AMINOÁCIDOS
- 4. 5. 5 DESNATURAÇÃO
- 4. 5. 6 RENATURAÇÃO
- 4. 5. 7 PROTEÍNAS EM SOLUÇÃO
- 4. 6 CLASSIFICAÇÃO DAS PROTEÍNAS QUANTO A CONFORMAÇÃO E COMPOSIÇÃO QUÍMICA
- 5. ENZIMAS
- 5. 1 GENERALIZAÇÕES
- 5. 2 CONCEITO
- 5. 3 ENERGIA DE ATIVAÇÃO
- 5. 4 COMPLEXO E-S
- 5. 5 CARACTERÍSTICAS ESTRUTURAIS DAS ENZIMAS
 - 5. 5. 1 CENTRO ATIVO
 - 5. 5. 2 TEORIAS DO CENTRO ATIVO
 - 5. 5. 3 CENTRO ALOSTÉRICO E ESPECIFICIDADE ENZIMÁTICA
- 5. 6 COFATORES ENZIMÁTICOS
- 5. 7 FATORES QUE INFLUENCIAM A ATIVIDADE ENZIMÁTICA
 - 5. 7. 1 EFEITO DO PH
 - 5. 7. 2 EFEITO DA TEMPERATURA
 - 5. 7. 3 INFLUÊNCIA DOS ATIVADORES
 - 5. 7. 4 EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE SUBSTRATO
 - 5. 7. 4. 1 GENERALIDADES SOBRE A EQUAÇÃO DE MICHAELIS E MENTEN
 - 5. 7. 4. 2 KM E VMAX.
- 5. 8 EFEITO DE INIBIDORES ENZIMÁTICOS
 - 5. 8. 1 INIBIÇÃO IRREVERSÍVEL
 - 5. 8. 2 INIBIÇÃO IRREVERSÍVEL COMPETITIVA
 - 5. 8. 3 INIBIÇÃO NÃO COMPETITIVA
 - 5. 8. 4 GRÁFICO DE LINEWEAVER-BURK
- 5. 9 ENZIMAS REGULADORAS
 - 5. 9. 1 ISOENZIMAS
 - 5. 9. 2 INDUÇÃO E REPRESSÃO ENZIMÁTICA
- 6. QUÍMICA DE NUCLEOTÍDEOS E DOS ÁCIDOS NUCLÉICOS
- 6. 1 GENERALIDADES
- 6. 2 COMPONENTES DOS NUCLEOTÍDEOS.
 - 6. 2. 1 BASES NITROGENADAS HETEROCÍCLICAS PÚRICAS E PIRIMÍDICAS
 - 6. 2. 2 PROPRIEDADES FÍSICO QUÍMICAS DAS BASES
 - 6. 2. 3 ABSORÇÃO DE LUZ
 - 6. 2. 4 INTERAÇÕES ENTRE AS BASES
 - 6. 2. 5 BASES RARAS
 - 6. 2. 6 RIBOSE E D RIBOSE
 - 6. 2. 7 ÁCIDO FOSFÓRICO
- 6. 3 NUCLEOSÍDIOS
 - 6. 3. 1 OBTEÇÃO
 - 6. 3. 2 OCORRÊNCIA
 - 6. 3. 3 TIPOS E NOMENCLATUR
- 6. 4. NUCLEOTÍDIOS
 - 6. 4. 1 OBTEÇÃO
 - 6. 4. 2 OCORRÊNCIA

- 6. 4. 3 NÚMERO DE GRUPAMENTOS FOSFATO
- 6. 4. 4 CARACTERÍSTICAS ÁCIDAS
- 6. 4. 5 TIPOS
- 6. 4. 6. NOMENCLATURA
- 6. 4. 7. PRINCIPAIS NUCLEOTÍDEOS.
- 6. 4. 8. HIDROLISE DOS LILIANOS FOSFATO.
- 6. 4. 9. FUNÇÃO DOS NUCLEOTÍDEOS NO METABOLISMO.
- 7. VITAMINAS E COENZIMAS
- 7. 1 HISTÓRICO
- 7. 2 DEFINIÇÕES
- 7. 3 RELAÇÃO VITAMINA-COENZIMA
- 7. 4 CLASSIFICAÇÃO DAS VITAMINAS
 - 7. 4. 1 VITAMINAS HIDROSSOLÚVEIS
 - 7. 4. 2 VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS
- 7. 5 ESTUDO PARTICULARIZADO DE CADA VITAMINA
 - 7. 5. 1 GENERALIDADES
 - 7. 5. 2 ESTRUTURA FORMA DAS VITAMINAS E RESPECTIVAS COENZIMAS
 - 7. 5. 3 FUNÇÃO BIOQUÍMICA DAS COENZIMAS.

PARTE PRÁTICA

- 1. INTRODUÇÃO AO LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA
 - 1. 1 MATERIAL USADO EM LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA
 - 1.2 APARELHAGEM
- 2. GLICÍDIOS
 - REAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO
 - 2. 1 SOLUBILIDADE
 - 2. 2 REAÇÃO DE MOLISCH
 - 2. 3 REAÇÕES DE REDUÇÃO
 - 2. 3. 1 AQUECIMENTO EM MEIO ALCALINO
 - 2. 3. 2 REAÇÃO DE BENEDICT
 - 2. 4 REAÇÃO DE SELIWANOFF
 - 2. 5 REAÇÃO DE BIAL
 - EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE POLISSACARÍDEOS
 - 2. 6 PROVA DO IODO (AMIDO E GLICOGÊNIO)
 - 2. 7 HIDRÓLISE ÁCIDO (AMIDO)
 - 2. 8 HIDRÓLISE ENZIMÁTICA (AMIDO)
- 3. LIPÍDIOS.
 - 3.1. GENERALIDADES.
 - a. CLASSIFICAÇÃO.
 - b. SOLUBILIDADE.
 - 3. 2 PROVA DE IODO
 - 3. 3 EMULSIFICAÇÃO
 - 3. 4 SAPONIFICAÇÃO
 - 3. 4. 1 SEPARAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS
 - 3. 4. 2 DESSALGAÇÃO DE SABÕES
 - 3. 4. 3 SABÕES INSOLÚVEIS
 - 3. 5 FOSFORILAÇÃO
 - 3. 5. 1 HIDRÓLISE DA LECITINA E LIBERAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS
 - 3. 5. 2 IDENTIFICAÇÃO DE FÓSFORO
 - 3. 6 ESTERÓIDES

- 3. 6. 1 REAÇÃO DE LIEBERMANN - BUCHARD
- 3. 6. 2 REAÇÃO DE SALKOWSKI

4. PROTEÍNAS

- 4. 1 REAÇÕES DE COLORAÇÃO DAS PROTEÍNAS
 - 4. 1. 1 REAÇÃO DE MILLON
 - 4. 1. 2 REAÇÃO XANTOPROTÉICA
 - 4. 1. 3 REAÇÃO DE SAKAGUCHI
 - 4. 1. 4 REAÇÃO DA NINHIDRINA
 - 4. 1. 5 REAÇÃO DO BIURETO
- 4. 2 REAÇÕES DE PRECIPITAÇÃO DAS PROTEÍNAS
 - 4. 2. 1 REAÇÃO DE HELLER
 - 4. 2. 2 PRECIPITAÇÃO POR SAIS DE METAIS PESADOS
 - 4. 2. 3 AÇÃO DOS REAGENTES ALCALÓIDES

1.15. Bibliografia Básica:

- BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. **BIOQUÍMICA**. 6º ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2008.
- CAMPBELL, M.K. **BIOQUÍMICA**. 3 ED. PORTO ALEGRE: ARTMED. 2003.
- CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **BIOQUÍMICA ILUSTRADA**. 4º ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2009.
- MARZZOCO, A.; TORRES, B. **BIOQUÍMICA BÁSICA**. 3º ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2007.
- NELSON, D.L.; COX, M. M. LEHNINGER **PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA**. 4º ED. SÃO PAULO: SARVIER, 2006.
- SMITH, C.; MARKS, A.D.; LIEBERMAN, M. **BIOQUÍMICA MÉDICABÁSICA DE MARKS: UMA ABORDAGEM CLÍNICA**. 2º ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2007.

1.16. Bibliografia Complementar:

- CAMPBELL, M. K. Bioquímica. Porto Alegre: ARTMED, 3ª ed, 2007
- CHAMPE, C. L. Bioquímica Ilustrada. Porto Alegre: ARTMED, 4ª ed, 2009
- DEVLIN, T. M. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas. São Paulo: Edgard Blücher, 6ª ed, 2007

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA	0400062
1.2. Unidade: NUTRIÇÃO	1100
1.3 Responsável*: DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO	40
1.3. Professor(a) regente: GICELE COSTA MINTEM	
1.4 Carga horária total: 85 HORAS/AULA	1.5 Número de créditos: 05
	1.7 Caráter:

Teórica: 34 Exercícios:	Prática: 51 EAD:	1.6 Currículo: (X) semestral () anual	(X) obrigatória () optativa
1.8 Pré-requisito(s): NENHUM			
1.9. Ano /semestre: 2015-1			
1.10. Objetivo(s) geral(ais): Apresentar conceitos básicos em epidemiologia e bioestatística, descrevendo métodos epidemiológicos, principais análises e sua aplicação na área de alimentação e nutrição			
<p>1.11. Objetivo(s) específico(s):</p> <p>1.11.1 Aplicar os conceitos da epidemiologia e de seus aspectos históricos ao estudo dos problemas nutricionais de relevância à saúde da população;</p> <p>1.11.2 Desenvolver conhecimentos de bioestatística para aplicação no estudo das disciplinas e pesquisas do ciclo profissional;</p> <p>1.11.3 Identificar os principais indicadores de saúde e doença e os principais tipos de estudos epidemiológicos e sua utilização em diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição;</p> <p>1.11.4 Capacitar o aluno ao planejamento de pesquisas em saúde e nutrição através de conhecimentos epidemiológicos e dos métodos utilizados nas análises de dados;</p> <p>1.11.5 Desenvolver a leitura crítica e a interpretação de estudos epidemiológicos.</p>			
1.12. Ementa: Introdução ao estudo da epidemiologia, aspectos históricos, indicadores de saúde-doença, conceitos de causa e erros em epidemiologia, tipos de estudos epidemiológicos, prevenção e epidemiologia, transição demográfica e epidemiológica, leitura e interpretação de estudos epidemiológicos. Estatística descritiva, elementos de probabilidade, inferência estatística.			
<p>1.13. Programa:</p> <p>1.13.1 Introdução a Epidemiologia</p> <p>1.13.2 Noções de bioestatística na aplicação de um estudo epidemiológico</p> <p>1.13.3. População e amostra</p> <p>1.13.4. Medidas de posição e de dispersão</p> <p>1.13.5. Indicadores de saúde-doença</p> <p>1.13.6. Causalidade em epidemiologia</p> <p>1.13.7. Testes estatísticos</p> <p>1.13.8. Tipos de estudos epidemiológicos</p>			

<p>1.13.9. Epidemiología e prevenção</p> <p>1.13.10. Leitura, interpretación e presentación de estudios epidemiológicos</p>
<p>1.14. Bibliografía básica:</p> <p>OPS. El desafio de la epidemiología. Problemas y lectures seleccionadas. Publicación científica No. 505. Organización Panamericana de la Salud. 1989.</p> <p>PEREIRA, Mauricio Gomes. Epidemiología: teoria e prática. Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 1995.</p> <p>BONITA, Ruth et al. Epidemiología Básica. 2ª edição. São Paulo, Santos Livraria e Editora, 2006.</p> <p>ALMEIDA FILHO, Naomar et al. Epidemiología e Saúde. Editora Medsi. 2003.</p> <p>MEDRONHO, Roberto et al. Epidemiología. 2ª edição. Atheneu, Rio de Janeiro, 2008.</p> <p>DIAZ, Francisca Rius et al. Bioestatística. Thomson. São Paulo, 2007.</p> <p>CALLEGARI-JACQUES, Sidia Maria. Bioestatística: princípios e aplicações. Artmed. Porto Alegre, 2007.</p>
<p>1.15. Bibliografía complementar:</p> <p>JECKEL, James et al. Epidemiología, Bioestatística e Medicina Preventiva. 2ª edição. Porto Alegre, Artmed, 2005.</p> <p>Série The Lancet Saúde no Brasil, 2011.</p>

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: GENÉTICA DO METABOLISMO	0050051
1.2. Unidade/Departamento responsável: ZOOLOGIA E GENÉTICA	
1.3. Professor(a) Regente: CRISTINA HELENA MOREIRA VERNETTI (REGENTE) BEATRIZ HELENA GOMES ROCHA (COLABORADORA)	
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 03 1.7 Caráter: (x) Obrigatória () Optativa
Teórica: 01 AULA Exercícios: 01 AULA	1.6 Currículo: (x) Semestral () Anual
1.8. Número de horas semanais: 3	
1.9 Pré-Requisito(s):	
1.10. Ano /Semestre: 1º SEMESTRE	
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): COMPREENDER AS BASES GENÉTICAS DA ESPÉCIE	

HUMANA, RECONHECER AS VARIAÇÕES E AS ALTERAÇÕES SURGIDAS, SUAS CAUSAS E CONSEQÜÊNCIAS; RELACIONAR AS CARACTERÍSTICAS HEREDITÁRIAS COM O METABOLISMO DA ESPÉCIE HUMANA; IDENTIFICAR OS DIFERENTES ERROS METABÓLICOS HEREDITÁRIOS, SUAS CAUSAS E CONSEQÜÊNCIAS.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: BASES GENÉTICAS DA HEREDITARIEDADE, SUAS CAUSAS E CONSEQUÊNCIAS, POSSÍVEIS ALTERAÇÕES E O MODO COMO SE REFLETEM NA ESPÉCIE HUMANA, PRINCIPALMENTE EM RELAÇÃO AO METABOLISMO.

1.14. Programa:**1. ESTRUTURA DOS ÁCIDOS NUCLÉICOS**

1.1. ESTRUTURA E FUNÇÃO DO DNA E DO RNA
1.2. PROCESSO DE REPLICAÇÃO DO DNA

2. INFORMAÇÃO GENÉTICA E FLUXO GÊNICO

2.1. PROCESSO DE TRANSCRIÇÃO
2.2. CÓDIGO GENÉTICO
2.3. SÍNTESE DE PROTEÍNAS

3. TEORIA CROMOSSÔMICA DA HERANÇA

3.1. CROMOSSOMOS E CICLO CELULAR
3.2. CONSEQUÊNCIAS GENÉTICAS DA MITOSE
3.3. MEIOSE
3.4. CONSEQUÊNCIAS GENÉTICAS DA MEIOSE
3.5. GAMETOGÊNESE

4. MUTAÇÃO GÊNICA

4.1. BASE MOLECULAR DAS MUTAÇÕES
4.2. MECANISMOS BIOLÓGICOS DE REPARO

5. MUTAÇÃO CROMOSSÔMICA

5.1. PRINCIPAIS CROMOSSOMOPATIAS NUMÉRICAS E ESTRUTURAIS

6. GENEALOGIA

6.1. PADRÕES DE HERANÇA AUTOSSÔMICAS
6.2. PADRÕES DE HERANÇA LIGADO AO SEXO

7. VARIAÇÕES NA EXPRESSÃO DOS GENES

8. ERROS METABÓLICOS HEREDITÁRIOS

8.1. CONCEITO, HISTÓRICO E CONSEQUÊNCIAS PATOLÓGICAS
8.2. PRINCIPAIS ERROS METABÓLICOS HEREDITÁRIOS

9. SEMINÁRIOS

1.15. Bibliografia Básica: BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. **GENÉTICA HUMANA**. EDITORA ARTES MÉDICAS, PORTO ALEGRE. 2^a EDIÇÃO. 2001, 460 P.

1.16. Bibliografia Complementar: GRIFFITHS, A.J.F., MILLER, J.H., SUZUKI, D.T., LEWONTIN, R.C., GELBART, W.M. **INTRODUÇÃO À GENÉTICA**, EDITORA GUANABARA KOOGAN S.A., RIO DE JANEIRO, 2002, 794 P.
NUSSBAUM, R. L.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. THOMPSON E THOMPSON. **GENÉTICA MÉDICA**. EDITORA GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 6^a EDIÇÃO, 2002, 460 P.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: HISTOLOGIA I		0040020
1.2. Unidade/Departamento responsável: MORFOLOGIA – IB		
1.3. Professor(a) Regente: PROF ^a DR ^a LAURA BEATRIZ OLIVEIRA DE OLIVEIRA (REGENTE) PROF ^a DR ^a MARIA GABRIELA T. RHEINGANTZ PROF ^a DR ^a MARTA AMARAL		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 03 (1- 0- 2)	1.7 Caráter: (x) Obrigatória () Optativa
Teórica: 17 HORAS TEÓRICAS	Prática: 34 HORAS PRÁTICAS	1.6 Currículo: (x) Semestral () Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 3		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: 1º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):A DISCIPLINA DE HISTOLOGIA I TEM COMO OBJETIVO GERAL OPORTUNIZAR AOS DISCENTES UMA VISÃO DINÂMICA E CONTEXTUALIZADA DA ATUAL SITUAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO REFERENTE AOS CONHECIMENTOS DA HISTOLOGIA, HISTOGÊNESE E HISTOFISIOLOGIA DOS DIFERENTES TIPOS DE TECIDOS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: HISTOLOGIA E HISTOFISIOLOGIA DOS TECIDOS, SALIENTANDO AS VARIAÇÕES MAIS IMPORTANTES NA ESTRUTURA HISTOLOGICA DOS TECIDOS DE DIFERENTES ESPÉCIES.		
1.14. Programa: TECIDO EPITELIAL TECIDO EPITELIAL DE REVESTIMENTO TECIDO EPITELIAL GLANDULAR JUNÇÕES CELULARES TECIDO CONJUNTIVO FIBRAS CONJUNTIVAS CÉLULAS DO CONJUNTIVO, SFA TIPOS DE TECIDOS CONJUNTIVOS REPARAÇÃO DO TECIDO CONJUNTIVO TECIDO ADIPOSO TECIDO ADIPOSO UNILOCULAR TECIDO ADIPOSO MULTILOCULAR		

TECIDO CARTILAGINOSO

CÉLULAS E MATRIZ CARTILAGINOSA

TIPOS DE CARTILAGENS – LOCALIZAÇÃO E FUNÇÕES

TECIDO ÓSSEO

CÉLULAS E MATRIZ ÓSSEA

ORGANIZAÇÃO DO TECIDO ÓSSEO – PRIMÁRIO E SECUNDÁRIO

PROCESSOS DE OSSIFICAÇÃO – INTRAMEMBRANOSA E ENDOCONDRAL

REPARAÇÃO DO TECIDO ÓSSEO

TECIDO MUSCULAR

ORGANIZAÇÃO E BASES DA CONTRAÇÃO DO TECIDO MUSCULAR

TIPOS DE TECIDOS MUSCULARES E SUAS DIFERENÇAS

CRESCIMENTO, DESENVOLVIMENTO E REPARAÇÃO

TECIDO NERVOSO

NEURÔNIOS E CÉLULAS DA GLIA

ORGANIZAÇÃO DO SISTEMA NERVOSO

FIBRA NERVOSA E CONDUÇÃO DE ESTÍMULOS NERVOSOS

REPARAÇÃO DO SISTEMA NERVOSO

SANGUE

PLASMA

LEUCÓCITOS

HEMÁCIAS E PLAQUETAS

1.15. Bibliografia Básica:

GARTNER L.P., HIAT, J.L. (2003) **TRATADO DE HISTOLOGIA EM CORES.** RIO DE JANEIRO: GUANABARA 456 P.

JUNQUEIRA, L.C. , CARNEIRO, J. (2008) **HISTOLOGIA BÁSICA.** 11 ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 427 P. (COM CD)

LÜLLMANN-RAUCH, R. (2006) **HISTOLOGIA: ENTENDA – APRENDA – CONSULTE.** RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 341 P.

KIERSZENBAUM, A.L. (2004) **HISTOLOGIA E BIOLOGIA CELULAR – UMA**

INTRODUÇÃO À PATOLOGIA. RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 654.

1.16. Bibliografia Complementar:

BACHA JR, W. J. (2003) **ATLAS COLOR DE HISTOLOGÍA VETERINARIA.** 2^a EDIÇÃO SÃO PAULO: ROCCA, 457 P.

BAILEY, F.R. , COPENHAVER, W., BUNGE, R. BUNGE, M. (1973) **HISTOLOGIA** 17 ED. SÃO PAULO: EDGARD BLÜCHER LTDA.

BANKS, W.J. (1992) **HISTOLOGIA VETERINARIA APLICADA.** 2 ED., SÃO PAULO: MANOLE, 655 P.

BECKER, I. (1978) **NOMENCLATURA HISTOLÓGICA DA LÍNGUA PORTUGUESA.** PORTUGAL, PORTO: GRÁFICA EDITORA HAMBURG LTDA, 108 P.

BELL, T.A., LIGHTNERBLOOM, D. V..(1988)**HANDABOOK OF NORMAL PENAEID SHRIMP HISTOLOGY.** BATON ROUGE, LOUISIANA, EUA: WAS 114 P.

FAWCETT, W D. (1977) **TRATADO DE HISTOLOGIA.** RIO DE JANEIRO: INTERAMERICANA.

BORISENKO, M. (1985) **HISTOLOGIA FUNCIONAL.** MÉXICO: LIMUSA.

CARVALHO, H. F. ; COLLAES-BUZATO (2005) **CELULAS: UMA ABORDAGEM MULTIDICIPLINAR** BARUERI: MANOLE, 450P.

CORMACK, D.H. (1991) **HAM HISTOLOGIA.** 9 ED., RIO DE JANEIRO: GUANABARA

- KOOGAN, 570 P.
- CORMACK, D.H. (2003) **FUNDAMENTOS DE HISTOLOGIA**. 2 ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 371 P.
- DE ROBERTIS, E.M.F., HIB, J., PONZIO, R. (2005) **DE ROBERTIS – BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR**. PORTO ALEGRE: ARTMED, 1054 P.
- DELLMANN, H.D., BROWN, E.M. (1980) **HISTOLOGÍA VETERINARIA**. 2 ED., ZARAGOZA, ESPANHA: ACRIBIA, 529 P.
- ELISIÉIEV, V.G., AFANASIEV, YU. I., YÚRINA, N.A. (1985) **HISTOLOGÍA**. URSS: EDITORIAL MIR MOSCÚ, 584 P.
- FAILACE, R. (1991) **HEMOGRAMA - MANUAL DE INTERPRETAÇÃO**. PORTO ALEGRE: ARTES MÉDICAS.
- GENESER, F. (1987) **HISTOLOGÍA COM BASES BIOMOLECULARES**. SÃO PAULO: MÉDICA PANAMERICANA, 740 P.
- GEORGE, L.L., ALVES, C.E.R., CASTRO, R.R.L. (1998) **HISTOLOGIA COMPARADA**. 2^a EDIÇÃO. SÃO PAULO: ROCA, 287 P.
- GITIRANA, L. B. (2004) **HISTOLOGIA: CONCEITOS BASICOS DOS TECIDOS** SÃO PAULO: ATHENEU, 172 P.
- GRAU, H., WALTER, P. (1975) **HISTOLGÍA Y ANATOMÍA MICROSCOPICA COMPARADA DE LOS MAMIFEROS DOMESTICOS**. BARCELONA: EDITORIAL LABOR, 210P.
- HADLER, W.A., SILVEIRA, S.R. (1993) **HISTOFISIOLOGIA DOS EPITÉLIOS – CORRELAÇÕES ENTRE A MORFOLOGIA E A FUNÇÃO NOS EPITÉLIOS**. CAMPINAS: EDITORA DA UNICAMP, 318 P.
- KARP, G. (2005) **BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR** 3^a EDIÇÃO BARUERI: MANOLE 806P.
- MACHADO, M. (2003) **HISTOLOGIA - IMAGENS EM FOCO**. 1^a EDIÇÃO, SÃO PAULO: MANOLE.
- MELLO, M.L.S., VIDAL, B. DE C. (1980) **PRÁTICAS DE BIOLOGIA CELULAR**. CAMPINAS: FUNCAMP, 69 P.
- MOORE, K. , PERSAUD, (2004) **EMBRILOGIA BÁSICA**. 6 ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 462P. (COM CD)
- MOORE, K. , PERSAUD, (2004) **EMBRILOGIA CLINICA**. 7 ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 609P. (COM CD)
- NOVIKOFF, A.B., HOLTZMAN, E. (1977) **CÉLULAS E ESTRUTURA CELULAR**. 2 ED., RIO DE JANEIRO: INTERAMERICANA, 326 P.
- PANIAGUA, R., NISTAL, M., SESMA, P., ÁLVAREZ-URÍA, M., FRAILE, B., ANADÓN, R., SÁEZ, F.J., MIGUEL, M.P. DE. (1997) **CITOLOGÍA E HISTOLOGÍA VEGETAL Y ANIMAL**. 2 ED., MADRID: MCGRAW-HILL-INTERAMERICANA, 960 P.
- PAPINI, S., FRANÇA, M.H.S.(2003) **MANUAL DE CITOLOGIA E HISTOLOGIA PARA O ESTUDANTE DA ÁREA DA SAÚDE** SÃO PAULO: ATHENEU, 209P.
- POLLARD T. D., EARNSHAW (2006) **BIOLOGIA CELULAR** RIO DE JANEIRO: ELSEVIER 800P.
- RAW, I. MENUCCI, L. (1991) **BASES MOLECULARES DA MEDICINA**. SÃO PAULO: EDUSP, 186 P.
- ROSS, M.H., REITH, E.J., ROMRELL, L.J. (1993) **HISTOLOGIA TEXTO E ATLAS**. 2 ED., SÃO PAULO: PANAMERICANA, 779 P.
- SADLER, T.W. (2007) **LANGMAN – FUNDAMENTOS DE EMBRILOGIA MÉDICA**. 1^a ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 155 P. (COM CD)
- SNELL, R. (1985) **HISTOLOGIA CLÍNICA**. RIO DE JANEIRO: INTERAMERICANA.
- STEVENS, A. LOWE, J.L. (2005) **HISTOLOGIA**. 2^a EDIÇÃO SÃO PAULO: MANOLE.

- TAKASHIMA F.; HIBIYA T., (1995) **ATLAS OF FISH HISTOLOGY** 2^a EDIÇÃO TOKIO: JAPÃO: KODANSHA, 195P.
- TOLOSA, E. M. C., RODRIGUES, C. J., BEHMER, O.A., NETO, A.G.F., (2003) **MANUAL DE TECNICAS PARA HISTOLOGIA NORMAL E PATOLOGICA** BARUERI: MANOLE 331 P.
- WEISS, L. (1986) **HISTOLOGIA**. BUENOS AIRES: EL ATENEO, 1100 P.
- YOUNG, B., BURKITT, H.G., HEATH, J.W. (2007) **WHEATER – HISTOLOGIA FUNCIONAL**. 5 ED., RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 436 P.
- ATLAS:**
- BACHA JR, W. J. (2003) **ATLAS COLOR DE HISTOLOGÍA VETERINARIA**. 2^a EDIÇÃO SÃO PAULO: ROCCA, 457 P.
- DI FIORI, M. (1988) **ATLAS DE HISTOLOGIA**. 7 ED., RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 229 P.
- FREEMAN, W.H. (1985) **ATLAS DE HISTOLOGIA**. RIO DE JANEIRO: INTERAMERICANA.
- GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. (2007) **ATLAS COLORIDO DE HISTOLOGIA** 4^a EDIÇÃO. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN.
- KOOGAN,KERR, J.B. (2000) **ATLAS DE HISTOLOGIA FUNCIONAL** 1^a EDIÇÃO SÃO PAULO: ARTES MÉDICAS 402 P.
- KÜHNEL, W. (1989) **ATLAS DE CITOLOGIA, HISTOLOGIA E ANATOMIA MICROSCÓPICA – PARA TEORIA E PRÁTICA**. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 409 P.
- RHEINGANTZ, M.G. T & MACHADO, I. G. **ATLAS EM CD ROOM – HISTOLOGIA BÁSICA INTERATIVA**. VERSÃO 1.01 – 2003. UFPAL.
- VEGUE, J.B. (1998) **ATLAS DE HISTOLOGÍA Y ORGANOGRÁFIA MICROSCÓPICA**. MADRID, ESPANHA: EDITORIAL MÉDICA PANAMERICANA, 418 P.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: BIOQUÍMICA II		0160009
1.2. Unidade/Departamento responsável: BIOQUÍMICA – IQG		
1.3. Professor(a) Regente: REJANE GIACOMELLI TAVARES		
1.4 Carga Horária Total: 102 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 06	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica:68 HORAS	Prática:34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 6		
1.9 Pré-Requisito(s): BIOQUÍMICA I (0160007)		
1.10. Ano /Semestre: 2º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):CONHECIMENTOS SOBRE A UTILIZAÇÃO DOS		

MACRONUTRIENTES, DIGESTÃO, ABSORÇÃO, METABOLISMO E SUAS INTERRELACÕES.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: OXIDAÇÕES BIOLÓGICAS. METABOLISMO DE GLICÍDIOS, LIPÍDIOS. AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS. INTERRELACÕES ENTRE OS ÓRGÃOS NO METABOLISMO.

1.14. Programa:

1. OXIDAÇÕES BIOLÓGICAS

- 1. 1. ENTALPIA, ENERGIA LIVRE, ENTROPIA
- 1. 2. SUBSTÂNCIAS RICAS EM ENERGIA
- 1. 3. OXI-REDUÇÃO, POTENCIAL DE OXIDAÇÃO
- 1. 4. CADEIA RESPIRATÓRIA
- 1. 5. FOSFORILAÇÃO OXIDATIVA

2. METABOLISMO DE GLICÍDIOS

- 2. 1. GENERALIDADES
- 2. 2. NOÇÕES SOBRE CATABOLISMO E ANABOLISMO
- 2. 3. DIGESTÃO E ABSORÇÃO INTESTINAL
 - 2. 3. 1. TRANSPORTE DE CARBOIDRATOS
 - 2. 3. 2. DESTINO DE GLICOSE
- 2. 4. DEGRADAÇÃO ANAERÓBICA DE GLICOSE
- 2. 5. DEGRADAÇÃO AERÓBICA DA GLICOSE
 - 2. 5. 1. LANÇADEIRAS DE ELÉTRONS
 - 2. 5. 2. CICLO DE KREBS
- 2. 6. GLICOGENÓLISE
- 2. 7. GLICOGÊNESE
- 2. 8. GLICONEOGÊNESE
- 2. 9. REGULAÇÃO HORMONAL DO METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS
- 2. 10. VIA DAS PENTOSAS FOSFATO

3. METABOLISMO DE LIPÍDIOS

- 3. 1 CONSIDERAÇÕES GERAIS
- 3. 2 DIGESTÃO E ABSORÇÃO INTESTINAL
- 3. 3 BETA OXIDAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS
- 3. 4 BIOSSÍNTSE DOS ÁCIDOS GRAXOS
- 3. 5 FORMAÇÃO, UTILIZAÇÃO E EXCREÇÃO DE CORPOS CETÔNICOS
- 3. 6 SÍNTSE DE TRIGLICERÍDEOS
- 3. 7. METABOLISMO DO COLESTEROL

4. METABOLISMO DE AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS

- 4. 1 GENERALIDADES
- 4. 2 BALANÇO DO NITROGÊNIO
- 4. 3 DIGESTÃO E ABSORÇÃO INTESTINAL
- 4. 4 REAÇÕES GERAIS DOS AMINOÁCIDOS
- 4. 5 VIAS DE DEGRADAÇÃO DOS AMINOÁCIDOS
- 4. 6 AMINOÁCIDOS CETOGÊNICOS GLICOGÊNICOS E GLICOCETOGÊNICOS

4. 7 CICLO DA URÉIA

4. 8 DERIVADOS DE AMINOÁCIDOS COM IMPORTÂNCIA BIOLÓGICA

4. 9 DISTÚRBIOS CARACTERÍSTICOS DE METABOLISMO DE PROTEÍNAS

5. INTERRELAÇÃO METABÓLICA

5. 1 DISTRIBUIÇÃO DAS PRINCIPAIS ATIVIDADES METABÓLICAS ENTRE OS ÓRGÃOS DOS MAMÍFEROS

5. 2 O FÍGADO E SUA FUNÇÃO NA DISTRIBUIÇÃO DOS NUTRIENTES

5. 3 TECIDO ADIPOSO

5. 4 MÚSCULO ESQUELÉTICO

5. 5 CÉREBRO

5. 6 CORAÇÃO

5. 7 RINS

5. 8 BIOQUÍMICA DO JEJUM

5. 9 BIOQUÍMICA DO DIABETE MELLITUS

PARTE PRÁTICA

1. ESPECTROMETRIA

2. CURVA DE CALIBRAÇÃO

3. DOSAGEM DE SUCCINATO DESIDROGENASE (SDH)

4. DETERMINAÇÃO DA GLICOSE

5. DETERMINAÇÃO DE COLESTEROL E TRIGLICERÍDEOS

6. DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS

1.15. Bibliografia Básica:

PAMELA, C.; HARVEY, R.; FERRIER, D. **BIOQUÍMICA ILUSTRADA**. 3 ED. PORTO ALEGRE:ARTMED,2006.

NELSON, D.; COX, M. **LEHNINGER PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA**. 3 ED. SÃO PAULO, SARVIER,2006.

CAMPELL, M.; FARREL, S. **BIOQUÍMICA**. 1ED. SÃO PAULO: THOMPSON, 2007

2. Bibliografia Complementar:

DEVLIN, T.M. (COORD.).**MANUAL DE BIOQUÍMICA COM CORRELAÇÕES CLÍNICAS**. 1. ED. SÃO PAULO, SP: EDGARD BLÜCHER, 2007.

MARZZOCO, A; TORRES, B.B. **BIOQUÍMICA BÁSICA**. 3. ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2007.

SMITH, C. **BIOQUÍMICA MÉDICA BÁSICA DE MARKS**. SÃO PAULO ARTMED 2007

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: BROMATOLOGIA		0400027
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: LEILA FAGUNDES CONTER		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS AULA	1.5 Número de Créditos:04	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica:34 HORAS AULA	Prática: 34 HORAS AULA	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 4 horas aula		
1.9 Pré-Requisito(s): BIOQUÍMICA I (0160007)		
1.10. Ano /Semestre: 2º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVERÁ AO FINAL DA DISCIPLINA ESTAR APTO A: 1. IDENTIFICAR E AVALIAR DIFERENTES MÉTODOS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS; 2. APLICAR METODOLOGIA ADEQUADA DE ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA DETERMINAÇÃO DE UMIDADE, PROTEÍNAS, ENZIMAS, LIPÍDEOS, CARBOIDRATOS, INTERPRETANDO OS RESULTADOS OBTIDOS E EMITINDO PARECER SOBRE A COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS; 3. UTILIZAR OS CONTEÚDOS ESTUDADOS PARA PARTICIPAR DE DISCUSSÕES COLETIVAS SOBRE BROMATOLOGIA; 4. MANTER RELAÇÕES INTERPESSOAIS, ATRAVÉS DOS TRABALHOS EM GRUPO E PRÁTICAS DE LABORATÓRIO; 5. PROCURAR INFORMAÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS QUE AJUDEM NA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TEÓRICOS E PRÁTICOS EM ANÁLISE DE ALIMENTOS; APLICAR AS INFORMAÇÕES TEÓRICAS E PRÁTICAS SOBRE COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CLASSIFICAÇÃO, VALOR NUTRITIVO, ALTERAÇÕES, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DOS ALIMENTOS, NAS DIFERENTES SITUAÇÕES QUE SE APRESENTAREM.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS DE NATUREZA TEÓRICOS PRÁTICOS SOBRE A COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS, INCLUINDO UMIDADE, PROTEÍNAS, ENZIMAS, LIPÍDEOS, CARBOIDRATOS, VITAMINAS, MINERAIS; PIGMENTOS VEGETAIS E ADITIVOS ALIMENTARES, SOB OS ASPECTOS DE CLASSIFICAÇÃO, FUNÇÕES, PROPRIEDADES		

E DETERMINAÇÕES QUÍMICAS, PARA APLICÁ-LOS NOS DIVERSOS CAMPOS ESPECÍFICOS.

1.14. Programa:

PARTE TEÓRICA

1. INTRODUÇÃO:

1.1. OBJETIVO DO ESTUDO DE BROMATOLOGIA PARA O PROFISSIONAL NUTRICIONISTA.

2. ALIMENTO:

2.1. CONCEITOS BÁSICOS, CONFORME A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA.

3. A ÁGUA NOS ALIMENTOS:

3.1. ÁGUA

3.2. FORMAS DE LIGAÇÃO DA ÁGUA NOS ALIMENTOS

3.3. FUNÇÕES DA ÁGUA

3.4. ÁGUA LIVRE E ÁGUA LIGADA

3.5. ATIVIDADE DA ÁGUA

3.6. ISOTERMAS DE ADSORÇÃO E DESORÇÃO

3.7. ATIVIDADE DE ÁGUA X REAÇÕES INDESEJÁVEIS

3.8. DETERMINAÇÃO DE UMIDADE.

3.8.1. MÉTODO DE EXTRAÇÃO POR LÍQUIDOS IMISCÍVEIS

3.8.2. MÉTODOS GRAVIMÉTRICOS

4. PROTEÍNAS NOS ALIMENTOS:

4.1. PROTEÍNAS

4.2. FUNÇÃO DAS PROTEÍNAS

4.3. CONSTITUIÇÃO DAS PROTEÍNAS

4.3.1. AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS

4.3.2. AMINOÁCIDOS NÃO ESSENCIAIS

4.4. ESTRUTURA DAS PROTEÍNAS

4.5. CLASSIFICAÇÃO DAS PROTEÍNAS

4.5.1. QUANTO A SOLUBILIDADE

4.5.2. QUANTO A COMPOSIÇÃO QUÍMICA

4.5.3. QUANTO A FUNÇÃO FISIOLÓGICA

4.5.4. QUANTO AO VALOR NUTRITIVO

4.6. DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS

4.7. VALOR BIOLÓGICO DE PROTEÍNAS

4.8. PROPRIEDADES FUNCIONAIS DAS PROTEÍNAS

4.9. REAÇÕES DURANTE O PROCESSAMENTO

4.10. ENZIMAS

5. LIPÍDEOS NOS ALIMENTOS

5.1. LIPÍDEOS

5.2. PROPRIEDADES DOS LIPÍDEOS

5.3. FUNÇÕES DOS LIPÍDEOS

5.4. CLASSIFICAÇÃO DOS LIPÍDEOS

5.5. ÁCIDOS GRAXOS:

5.5.1. CLASSIFICAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS

5.5.2. PROPRIEDADES DOS ÁCIDOS GRAXOS

5.6. ÓLEOS E GORDURAS

5.6.1. ÓLEOS, AZEITE E GORDURA

5.6.2. CLASSIFICAÇÃO DOS ÓLEOS E GORDURAS

5.7. DETERMINAÇÃO DO TEOR DE GORDURA DOS ALIMENTOS

5.8. OXIDAÇÃO DE LIPÍDEOS

5.8.1. HIDROLÍTICA

5.8.2. ENZIMÁTICA

5.8.3. AUTOXIDAÇÃO

5.8.4. FATORES QUE AFETAM A OXIDAÇÃO DE LIPÍDEOS

6. CARBOIDRATOS NOS ALIMENTOS

6.1 CARBOIDRATOS

6.2. CLASSIFICAÇÃO DOS CARBOIDRATOS

6.3. FUNÇÕES DOS CARBOIDRATOS

6.4. PROPRIEDADES DOS CARBOIDRATOS

6.5. DETERMINAÇÃO DE CARBOIDRATOS

6.6. REAÇÕES DE ESCURECIMENTO

6.6.1. CARAMELIZAÇÃO

6.6.2. REAÇÃO DE MAILLARD

7. VITAMINAS NOS ALIMENTOS

7.1 VITAMINAS HIDROSSOLÚVEIS

7.2. VITAMINAS LIPOSSOLÚVEIS

7.3. PERDAS DE VITAMINAS PELO PROCESSAMENTO

7.4. DETERMINAÇÃO DE VITAMINAS

8. MINERAIS NOS ALIMENTOS

8.1. MINERAIS

8.2. CLASSIFICAÇÃO

8.3. EXIGÊNCIAS NUTRICIONAIS

8.4. DETERMINAÇÃO DE MINERAIS

9. PIGMENTOS VEGETAIS

10. ADITIVOS EM ALIMENTOS

PARTE PRÁTICA

1. TÉCNICAS DE LABORATÓRIO:

1.1. USO DE VIDRARIA, BALANÇA ANALÍTICA E EQUIPAMENTOS.

1.2. PREPARO DE SOLUÇÕES, TITULAÇÃO DE SOLUÇÕES E CÁLCULO DE RESULTADOS.

2. ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO EM LABORATÓRIO:

2.1. RECEPÇÃO E PREPARO DA AMOSTRA

3. COMPOSIÇÃO QUÍMICA BÁSICA DE ALIMENTOS

3.1. DETERMINAÇÃO DE UMIDADE

3.2. DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS

3.3. DETERMINAÇÃO DE EXTRATO ETÉREO

3.4. DETERMINAÇÃO DE CINZAS

3.5. DETERMINAÇÃO DE FIBRAS

3.6. DETERMINAÇÃO DE CARBOIDRATOS

4. ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS.

1.15. Bibliografia Básica:

BOBBIO, Florinda O.; BOBBIO, Paulo A. **Introdução a química de alimentos.** 3. ed. rev. atual. São Paulo: Varela, 2003. 238 p

BOBBIO, Florinda O. **Manual de laboratorio de química de alimentos.** São Paulo: Varela, 1995. 129 p

BOBBIO, Paulo A. **Química do processamento de alimentos.** 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Varela, 1995. 151 p

FENNEMA, Owen R. **Química de los alimentos.** 2. ed. Zaragaza: Ed. Acribia, 1993. 1095 p.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 307

LASZLA, Herta. **química de alimentos:** alteração dos componentes organicas. São Paulo: Nobel, 1986. 98 p.

SALINAS, Rolando D. **Alimentos e nutrição:** introdução à bromatologia. 3. ed. São Paulo: Artmed, 2002. 278 p.

SGARBIERI, Valdemiro C. **Alimentação e nutrição:** fator de saude e desenvolvimento. Campinas: UNICAMP, 1987. 387 p

SGARBIERI, Valdomiro C. **Proteínas em alimentos proteicos:** propriedades, degradações, modificações. São Paulo: Varela, 1996. 517 p.

1.16. Bibliografia Complementar:

BOBBIO, Florinda O. **Introdução a química de alimentos.** Campinas: Fundacao Cargill, 1985. 306 p.

FENNEMA, Owen R. **Food chemistry.** 3. ed. New York: Marcel Dekker, 1996. 1069 p. (Food science and technology a series of monographs, textbooks, and reference books)

FENNEMA, O. R. INTRODUCION A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS RVERTE; BARCELONA. 1982. VOL 1 E 2.

FERREIRA, SILA MARY RODRIGUES – CONTROLE DE QUALIDADE EM SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA I. VARELA. SÃO PAULO, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Dietas e receitas:** valores caloricos e propriedades gerais dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 395 p

FRANCO, Guilherme. **Teor vitaminico dos alimentos:** conteudo, dados gerais sobre vitaminas. Rio de Janeiro: Olimpio, 1968. 141 p.

IBGE. **TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS.** 3 ED. RIO DE JANEIRO, 1985. 213P.

ANTUNES, Pedro Luiz. **Algumas propriedades fisico-quimicos e nutricionais das proteinas de soja - Pedro Luiz Antunes.** Campinas, 1974. Tese (Doutorado em Ciência de

Alimentos) - Faculdade de Engenharia de Alimentos e Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, 1979.

SOUZA, T.C. ALIMENTOS: PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS. RIO DE JANEIRO: CULTURA MÉDICA, 1991. 72 P.

VAZ, CÉLIA SILVÉRIO. ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE. BRASÍLIA. 2002.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: FISIOLOGIA I		0020028
1.2. Unidade/Departamento responsável: FISIOLOGIA E FARMACOLOGIA – IB		
1.3. Professor(a) Regente: DENISE CALISTO BONGALHARDO		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 51 HORAS Exercícios:	Prática: 17 HORAS EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): ANATOMIA (00400021), BIOQUÍMICA I (0160007), HISTOLOGIA I (0040020)		
1.10. Ano /Semestre: 2º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): A DISCIPLINA DE FISIOLOGIA I TEM POR OBJETIVOS: FORNECER UMA BASE SÓLIDA SOBRE OS PROCESSOS FISIOLÓGICOS DOS SISTEMAS NERVOSO, MUSCULAR, SANGÜÍNEO E DIGESTIVO, ATRAVÉS DO ESTUDO INTEGRADO DA ESTRUTURA E FUNÇÃO DOS DIFERENTES TECIDOS, ÓRGÃOS E SISTEMAS E 2. REINFORÇAR A IMPORTÂNCIA DOS CONHECIMENTOS EM FISIOLOGIA PARA O DESEMPENHO EFICIENTE DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA DE SAÚDE, ESTIMULANDO A BUSCA CONSTANTE DE NOVOS CONHECIMENTOS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: 1. INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA FISIOLOGIA		

2. SISTEMA NERVOSO
3. MÚSCULO ESQUELÉTICO E LISO
4. SANGUE
5. SISTEMA DIGESTÓRIO
6. TERMORREGULAÇÃO

1.14. Programa: CONTEÚDO TEÓRICO:

1. INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE FISIOLOGIA COM ENFOQUE NO CURSO DE NUTRIÇÃO

1.1. ORGANIZAÇÃO DO CORPO HUMANO E MEIO INTERNO

1.2. FISIOLOGIA CELULAR

1.3. MECANISMOS DE TRANSPORTE DE SUBSTÂNCIAS ATRAVÉS DA MEMBRANA

1.4. POTENCIAIS ELÉTRICOS DA MEMBRANA

2. SISTEMA NERVOSO

2.1. ORGANIZAÇÃO DO SISTEMA NERVOSO

2.2. ESTUDO DO NEURÔNIO

2.3. SINAPSES

2.4. SISTEMA SENSORIAL: ESTUDO DOS RECEPTORES, SENTIDO DA DOR, SENTIDOS ESPECIAIS: GUSTAÇÃO E OLFAÇÃO

2.5. SISTEMA MOTOR: MEDULA, TRONCO, CÓRTEX, CEREBELO E GÂNGLIOS DA BASE

2.6. SISTEMA NERVOSO AUTÔNOMO

3. FISIOLOGIA DO MÚSCULO ESQUELÉTICO E LISO

3.1. CARACTERÍSTICAS DO MÚSCULO ESTRIADO ESQUELÉTICO

3.2. TRANSMISSÃO NEURO-MUSCULAR

3.3. ACOPLAMENTO EXCITAÇÃO-CONTRAÇÃO

3.4. ENERGÉTICA DA CONTRAÇÃO MUSCULAR

3.5. CARACTERÍSTICAS E TIPOS DE MÚSCULO LISO

3.6. MECANISMO DE CONTRAÇÃO DO MÚSCULO LISO

3.7. CONTROLE DA CONTRAÇÃO DO MÚSCULO LISO

4. SANGUE

4.1. FUNÇÕES E COMPOSIÇÃO DO SANGUE

4.2. O PLASMA E O TRANSPORTE DE NUTRIENTES

4.3. FISIOLOGIA DOS ERITRÓCITOS, LEUCÓCITOS E PLAQUETAS

4.4. HEMOSTASIA E COAGULAÇÃO SANGÜÍNEA

5. SISTEMA DIGESTÓRIO

5.1. FUNÇÕES GERAIS DO SISTEMA DIGESTÓRIO

5.2. APETITE E SACIEDADE: REGULAÇÃO NERVOSA E HORMONAL

5.3. INGESTÃO DE ALIMENTOS

5.4. FUNÇÕES MOTORAS DO TRATO GASTRINTESTINAL: MASTIGAÇÃO, DEGLUTIÇÃO, FUNÇÕES MOTORAS DO ESTÔMAGO, INTESTINO DELGADO E INTESTINO GROSSO.

5.5. FUNÇÕES SECRETORAS DO TRATO GASTRINTESTINAL: SECREÇÃO SALIVAR, ESOFÁGICA, GÁSTRICA, PANCREÁTICA, BILIAR E INTESTINAL.

5.6. DIGESTÃO E ABSORÇÃO DE ALIMENTOS

6. TERMORREGULAÇÃO

6.1. TERMOGÊNESE E TERMOLISE

6.2. MECANISMOS PARA REGULAÇÃO DA TEMPERATURA CORPORAL

CONTEÚDO PRÁTICO:

1. SISTEMA NERVOSO

1.1. SENSIBILIDADE

<p>1.2. ESTUDO DOS REFLEXOS 2. MÚSCULO ESTRIADO ESQUELÉTICO 2.1. FADIGA MUSCULAR 3. SANGUE 3.1. HEMATÓCRITO E HEMÓLISE 3.2. GRUPOS SANGUÍNEOS E FATOR RH 4. SEMINÁRIOS</p> <p>1.15. Bibliografia Básica: COSTANZO, L. S. FISIOLOGIA. 3^a ED. ELSEVIER, 2004.</p>
<p>1.16. Bibliografia Complementar:</p> <p>AIRES, M. FISIOLOGIA. 3^a ED. GUANABARA KOOGAN, 2008. BERNE, R. M.; LEVY, M. N. FISIOLOGIA. 6^a ED. ELSEVIER, 2009. CINGOLANI, H. E.; HOSSAY, A. B. FISIOLOGIA HUMANA DE HOSSAY. 7^a ED. ARTMED, 2004. DOUGLAS, C. R. FISIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO. 2^a ED. GUANABARA KOOGAN, 2006. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. TRATADO DE FISIOLOGIA MÉDICA. 11^a ED. GUANABARA KOOGAN, 2006.</p>

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: HISTOLOGIA II		0040024
1.2. Unidade/Departamento responsável: MORFOLOGIA – FM		
1.3. Professor(a) Regente:RAFAEL GIANELLA MONDADORI		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:03	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 17 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios: EAD:	1.8. Número de horas semanais: 3	
1.9 Pré-Requisito(s): HISTOLOGIA I (0040020)		
1.10. Ano /Semestre: 2 ^º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): PROPORCIONAR AOS ALUNOS CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE HISTOLOGIA ESPECIAL (HISTOLOGIA DOS SISTEMAS) QUE PERMITAM O ENTENDIMENTO DE FENÔMENOS ESTRUTURAIS, RELACIONADOS COM AS CIÊNCIAS AFINS, ASSIM COMO MINISTRAR CONHECIMENTOS BÁSICOS COM A FINALIDADE DE DESENVOLVER ESTUDOS NA ÁREA PROFISSIONAL.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): TRANSMITIR AOS ALUNOS O EMBASAMENTO CLÁSSICO E CONTEMPORÂNEO PARA COMPREENSÃO DA HISTOLOGIA, DE MODO QUE ADQUIRAM CONCEITOS BÁSICOS E SE FAMILIARIZEM COM SUA LINGUAGEM; FORNECER AOS ALUNOS CONHECIMENTOS SOBRE A ESTRUTURA DAS CÉLULAS E DOS TECIDOS HUMANOS, ESPECIALMENTE NO QUE SE REFERE À SUA MORFOLOGIA AO NÍVEL DE MICROSCOPIA ÓPTICA;		

CORRELACIONAR A ESTRUTURA DAS CÉLULAS E DOS TECIDOS COM AS FUNÇÕES QUE DESEMPENHAM E ANALISAR SUA IMPORTÂNCIA PARA O FUNCIONAMENTO DOS ÓRGÃOS;

FORNECER AOS ALUNOS CONHECIMENTOS SOBRE A ESTRUTURA E A HISTOFISIOLOGIA DOS ÓRGÃOS, APARELHOS E SISTEMAS DO CORPO HUMANO; MINISTRAR AOS ALUNOS AS INFORMAÇÕES BÁSICAS SOBRE A ANATOMIA MICROSCÓPICA, CORRELACIONADA AOS ESTUDOS DA ANATOMIA MACROSCÓPICA DO CORPO HUMANO, PERMITINDO A AQUISIÇÃO DE CONHECIMENTOS BÁSICOS NECESSÁRIOS PARA A MELHOR COMPREENSÃO DE OUTRAS DISCIPLINAS, PRINCIPALMENTE DE FISIOLOGIA E PATOLOGIA; OPORTUNIZAR AOS ALUNOS O CONVÍVIO ACADÊMICO COM ALUNOS-MONITORES EM AULAS PRÁTICAS E TEÓRICAS, INCENTIVANDO O HÁBITO DO ESTUDO E DAPESQUISA COMO ESTÍMULOS PARA A MELHORIA DO DESEMPENHO PESSOAL; REALIZAR ATIVIDADES TEÓRICAS E PRÁTICAS DE FORMA SINCRONIZADA PARA FACILITAR O APRENDIZADO E, SEMPRE QUE POSSÍVEL, OBSERVAR A INTERDISCIPLINARIEDADE DA FORMAÇÃO ACADÊMICA, PROCURANDO DESEMPENHAR AS ATIVIDADES ACADÊMICAS EM SINCRONIA COM AS DEMAIS DISCIPLINAS.

1.13. Ementa: A DISCIPLINA DE HISTOLOGIA (ESTUDO DOS TECIDOS COM O AUXÍLIO DO MICROSCÓPIO) SITUA-SE ENTRE A ANATOMIA MACROSCÓPICA E A FISIOLOGIA, ATUANDO ENTRE ELAS COMO UM ELEMENTO DE INTEGRAÇÃO, PORTANTO DEVE Haver UM HARMONIOSO EQUILÍBRIOS ENTRE ESTRUTURA MORFOLÓGICA E FUNÇÃO. OS AVANÇOS DO CONHECIMENTO DA BIOLOGIA, COMO A BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR EXERCEM UM GRANDE IMPACTO SOBRE O CONHECIMENTO CLÁSSICO DA HISTOLOGIA, QUE SE EXPANDE PELA INCORPOERAÇÃO DE GRANDE QUANTIDADE DE NOVAS INFORMAÇÕES.

CONCEITOS ATUAIS NESTE CAMPO SERÃO APRESENTADOS DE MODO CONCISO PARA ADEQUÁ-LOS, AO TEMPO CURRICULAR.

HISTOLOGIA ESPECIAL, SISTEMA CIRCULATÓRIO, CAVIDADE ORAL E GLANDULAR, TUBO DIGESTIVO, FÍGADO E PÂNCREAS, PELE E ANEXOS, SISTEMA RESPIRATÓRIO, URINÁRIO, GENITAL E GLÂNDULAS ENDÓCRINAS.

1.14. Programa:

1-SISTEMA CIRCULATÓRIO.

VASCULAR SANGUÍNEO: CORAÇÃO, ARTÉRIAS, VEIAS E CAPILARES.

VASCULAR LINFÁTICO: CAPILARES E GRANDES VASOS LINFÁTICOS.

2-ÓRGÃOS LINFÓIDES.

TECIDO LINFÓIDE; FOLÍCULOS LINFÁTICOS; LINFONODOS; AMÍGDALAS; TIMO; BAÇO.

3-SISTEMA DIGESTIVO E GLÂNDULAS ANEXAS.

CAVIDADE ORAL E GLÂNDULAS SALIVARES:

MUCOSA ORAL; LÍNGUA; DENTES.

GLÂNDULAS SALIVARES: PARÓTIDA; SUBMANDIBULAR E SUBLINGUAL.

TUBO DIGESTIVO: ESTRUTURA GERAL; ESÓFAGO; ESTÔMAGO; INTESTINO DELGADO E GROSSO;

FÍGADO E PÂNCREAS: LÓBULO HEPÁTICO, CÉLULA HEPÁTICA; VESÍCULA E VIAS BILIARES; PÂNCREAS EXÓCRINO E ENDÓCRINO.

4-TEGUMENTO - PELE E ANEXOS

PÊLOS; UNHAS; GLÂNDULAS SUDORÍPARAS; SEBÁCEAS.

5-SISTEMA RESPIRATÓRIO

6-SISTEMA URINÁRIO

7-SISTEMA GENITAL FEMININO

8-SISTEMA GENITAL MASCULINO

9-SISTEMA ENDÓCRINO.

HIPÓFISE; ADRENAL; TIREÓIDE; PARATIREÓIDE; ILHOTAS DE LANGERHANS.

1.15. Bibliografia Básica

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. *Histologia Básica - Texto e Atlas*. 11^a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2008.

KIERSZENBAUM, A.L. *Histologia e Biologia Celular*. 2^a ed. Elsevier, Rio de Janeiro, 2008.

DI FIORE, M.S.H. *Atlas de Histologia*. 7^a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 1984.

1.16. Bibliografia Complementar

Leboffe, M.J. *Atlas Fotográfico de Histologia*. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2005.

CARVALHO, H.F.; COLLARES-BUZATO, C.B. *Células – uma abordagem multidisciplinar*. Manole, São Paulo, 2005.

CORMACK, D.H. *Fundamentos de Histologia*. 2^a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2003.

GARTNER, L.P. & HIATT, J.L. *Tratado de Histologia*. 3^a ed. Elsevier, Rio de Janeiro, 2008.

GENESER, F. *Histologia*. 3^a ed. Guanabara Koogan, Buenos Aires, 2003.

HIB, J. *Di Fiore Histologia-Texto e Atlas*. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2003.

MOORE, K.L. & PERSAUD, T.V.N. *Embriologia Clínica*. 6^a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2000.

MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N.; SHIOTA, K. *Atlas Colorido de Embriologia Clínica*. 2^a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2002.

OVALLE, W.K. & NAHIRNEY, P.C. *Netter/Bases da Histologia*. Elsevier, Rio de Janeiro, 2008.

RHEINGANTZ, M.G. T & MACHADO, I. G. *ATLAS EM CD ROOM – Histologia Básica Interativa*. Versão 1.01 – 2003. UFPEL.

ROSS, M.H. & PAWLINA, W. *Histologia - Texto e Atlas*. 5^a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2008.

SADLER, T.W. *Langman - Embriologia Médica*. 9^a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2005.

SADLER, T.W. *Langman – Fundamentos da Embriologia Médica*. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2007.

SOBOTTA, J. & WELSCH, U. *Sobotta / Atlas de Histologia Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica*. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2007.

STEVENS, A.; LOWE, J. *Histologia Humana*. 2^a ed. Manole, São Paulo, 2001.

YOUNG, B.; LOWE, J.S.; STEVENS, A.; HEATH, J.W. *Wheater / Histologia Funcional – Texto e Atlas*. 5^a ed. Elsevier, Rio de Janeiro, 2008.

1. Identificação	Código	
1.1. Disciplina: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	0030035	
1.2. Unidade/Departamento responsável: MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA - IB		
1.3. Professor(a) Regente: ALBINO MAGALHÃES NETO		
1.4 Carga Horária Total: 85 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 05	1.7 Caráter: (x) Obrigatória

Teórica:51HORAS Exercícios:	Prática:34HORAS EAD:	1.6 Currículo: (x) Semestral () Anual	() Optativa
1.8. Número de horas semanais: 5			
1.9 Pré-Requisito(s): BIOQUÍMICA I (0160007)			
1.10. Ano /Semestre:2º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):A DISCIPLINA VISA PROPORCIONAR ORIENTAÇÃO NECESSÁRIA AO DESENVOLVIMENTO DAS DISCIPLINAS PROFISSIONALIZANTES LIGADAS A ESSA ÁREA DE CONHECIMENTO, BEM COMO AO DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL.			
<p>1.12. Objetivo(s) específico(s): O CONHECIMENTO DAS ESTRUTURAS BÁSICAS DOS DIFERENTES MICRO-ORGANISMOS (BACTÉRIAS, VÍRUS E FUNGOS). A CAPACIDADE PARA IDENTIFICAR OS VÁRIOS PATÓGENOS ENVOLVIDOS NAS INFECÇÕES DE ORIGEM ALIMENTAR E OS MECANISMOS DE PATOGENICIDADE UTILIZADOS. O CONHECIMENTO DOS MECANISMOS IMUNOLÓGICOS E O ENTENDIMENTO DAS RELAÇÕES PATÓGENO-HOSPEDEIRO DE IMPORTÂNCIA PARA A ÁREA DE NUTRIÇÃO. EXECUTAR E ENTENDER AS TÉCNICAS LABORATORIAIS EM MICROBIOLOGIA.</p>			
<p>1.13. Ementa: CLASSIFICAÇÃO (REINOS) E ORDEM DE GRANDEZA DOS SERES VIVOS, DIFERENCIAÇÃO ENTRE CÉLULAS EUCAРИÓTICAS E PROCARIÓTICAS, AS CARACTERÍSTICAS E ESTRUTURA. CONHECIMENTO TEÓRICO E PRÁTICO SOBRE APLICAÇÕES DA MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA ATRAVÉS DE ESTUDOS SOBRE AS BACTÉRIAS, FUNGOS E VÍRUS, SENDO O ENFOQUE OS MECANISMOS DE PATOGENICIDADE E A DEFESA DO HOSPEDEIRO. A PARTE DE INFECÇÕES DE ORIGEM ALIMENTAR ORGANIZADA DE MODO GERAL PELA VIRULÊNCIA DOS MICRO-ORGANISMOS, OS QUE PRODUZEM TOXINAS E FATORES DE ADESÃO, E AQUELES QUE APENAS DESENVOLVEM MECANISMOS DE ADESÃO À CÉLULA. ESSA ABORDAGEM ESTABELECE CONDIÇÕES PARA CONSIDERAR OS VÁRIOS AMBIENTES COMO HABITAT MICROBIANO. APRESENTAÇÃO DOS ASSUNTOS PRÁTICOS ABORDANDO TÉCNICAS LABORATORIAIS USADAS PARA IDENTIFICAÇÃO DOS MICRO-ORGANISMOS.</p>			
<p>1.14. Programa: PROGRAMA TEÓRICO UNIDADE I – MICROBIOLOGIA GERAL (CARGA HORÁRIA: 18HORAS) 1. CLASSIFICAÇÃO, CITOLOGIA BACTERIANA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA E FUNÇÕES</p>			

DAS ESTRUTURAS ESSENCIAIS E NÃO ESSENCIAIS, MORFOLOGIA BACTERIANA: TIPOS MORFOLÓGICOS, TIPO DE REPRODUÇÃO, AGRUPAMENTOS BACTERIANOS E REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA CURVA NORMAL DE CRESCIMENTO BACTERIANO, FISIOLOGIA BACTERIANA: CLASSIFICAÇÕES QUANTO A NATUREZA DO SUBSTRATO, ACEPTOR FINAL DE HIDROGÊNIO, REAÇÃO UTILIZADA E QUANTO A TEMPERATURA, GENÉTICA BACTERIANA: MUTAÇÃO E PROCESSOS DE RECOMBINAÇÕES GENÉTICAS.

UNIDADE II – (CARGA HORÁRIA: 14 HORAS)

1. INTRODUÇÃO A IMUNOLOGIA, INTERAÇÃO MICRORGANISMO-HOSPEDEIRO, IMUNIDADE INATA, IMUNIDADE ESPECÍFICA; CÉLULAS E ÓRGÃOS DO SISTEMA IMUNE, GERAÇÃO, ATIVAÇÃO E DIFERENCIACÃO DO INFÓCITO B, RESPOSTA HUMORAL, ANTÍGENOS E IMUNOGLOBULINAS; APRESENTAÇÃO DE ANTÍGENOS AO SISTEMA IMUNE (MHC); GERAÇÃO, ATIVAÇÃO E DIFERENCIACÃO DO INFÓCITO T, RESPOSTA CELULAR, CITOCINAS E SISTEMA COMPLEMENTO;

2. REAÇÕES DE HIPERSENSIBILIDADE: REAÇÃO ALÉRGICA TIPO I.

UNIDADE III – (CARGA HORÁRIA: 16 HORAS)

1. BACTERIOLOGIA ESPECIAL: CONSIDERAÇÕES GERAIS, CLASSIFICAÇÃO, CARACTERÍSTICAS GERAIS, ESTRUTURA ANTIGÊNICA, PRODUTOS EXTRACELULARES, MECANISMOS DE VIRULÊNCIA, PATOGENIA E EPIDEMIOLOGIA.

2. GÊNEROS STAPYLOCOCCUS, VIBRIO, LISTERIA, CLOSTRIDIUM, LEPTOSPIRA, ESCHERICHIA, SALMONELLA, SHIGELLA E YERSINIA, MYCOBACERIUM

UNIDADE IV – (CARGA HORÁRIA: 7 HORAS)

1. MICOLOGIA: CARACTERÍSTICAS GERAIS, ESTRUTURAS, MECANISMOS DE VIRULÊNCIA, PATOGENIA DE FUNGOS DE INTERESSE EM ALIMENTO, MICOTOXINAS.

2. VIROLOGIA: CARACTERÍSTICAS, REPLICAÇÃO E PATOGENIA DE VÍRUS. HEPATITES VIRAIS, ROTAVIRUS, POLIOVIRUS, HIV.

PROGRAMA PRÁTICO: (CARGA HORÁRIA: 34 HORAS)

03. NORMAS DE CONDUTA, DEMONSTRAÇÃO DE USO DE EQUIPAMENTOS E VIDRARIAS E MEIOS DE CULTURA (TEORIA) E UBIQUÍDADE (PRÁTICA, UTILIZANDO "SWAB" E ÁGAR-NUTRIENTE E ÁGAR-DEXTROSE-BATATA).

04. ESFREGAÇO – COLORAÇÃO DE GRAM E COLORAÇÃO SIMPLES - TÉCNICAS DE SEMEADURA.

05. -ESFREGAÇO – COLORAÇÃO DE GRAM E TEORIA DOS, INTERPRETAÇÃO DA AULA ANTERIOR E VISITA AO LABORATÓRIO DE APOIO.

06. AÇÃO DE AGENTES FÍSICOS E QUÍMICOS SOBRE MICRORGANISMOS.

07. CONTAGEM DE BACTÉRIAS AERÓBICAS MESÓFILAS.

08. LEITURA DE INTERPRETAÇÃO DA AULA ANTERIOR – GRAM.

09. ISOLAMENTO DE FUNGOS.

10. INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS E OBSERVAÇÃO MICROSCÓPICA DE ESTRUTURAS FÚNGICAS.

11. OBSERVAÇÃO MICROSCÓPICA DE ESTRUTURAS FÚNGICAS.

12. CONTAGEM DE "STAPHYLOCOCCUS" EM ALIMENTOS.

13. LEITURA E REPIQUE EM TSA.

14. PROVAS BIOQUÍMICAS: CATALASE E COAGULASE.

15. ISOLAMENTOS DE ANFIBIONTES EM ÁGAR-SANGUE (AEROBIOSE E MICROAEROFILIA) E CHAPMAN.

16. LEITURA E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS DA AULA ANTERIOR E SEMEADURA.

17. COLORAÇÃO DE WIRTZ-CONKLIN (ESPOROS).
 18. PROVA PRÁTICA INDIVIDUAL.

1.15. Bibliografia Básica

- Gerard J. Tortora; Berdell R. Funke & Christine L. Case. Microbiologia, Guanabara- Koog 2000.

1.16. Bibliografia Complementar

- Stephen J. Forssythe. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. 2º- edição, ARTMED, 2010.
- James M. Jay. Microbiologia de Alimentos. 6º- edição, ARTMED, 2010
- HeloizaR. Barbosa & Bayardo B. Torres. Microbiologia básica, Atheneu, 1999.
- Ronald M. Atlas. Principles of Microbiology, Second Edition, WmC. Brown Publishers, 1997
- Janeway, C. A.; Travers, P.; Walport, M; Shlomchik, M. Imunobiologia (O Sistema Imune Saúde e na Doença). ARTMED, 2001. Roitt, I. M.; Roth, D. B.; Brostoff, J.; Male, Imunologia. Elsevier Editora Ltda. 2014.
- Roitt, I. M.; Roth, D. B.; Brostoff, J.; Male, D.; Imunologia. Elsevier Editora Ltda. 2014.
- Abbas, A. K.; Lichtman, A. H.; Pillai, S.; Imunologia celular e molecular. Elsevier Editora Ltda. 2012
- Artigos científicos fornecidos na área da microbiologia dos alimentos.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: PARASITOLOGIA		0030029
1.2. Unidade/Departamento responsável: MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA/IB		
1.3. Professor(a) Regente: RESPONSÁVEL: GERTRUD MÜLLER ANTUNES COLABORADORES: NARA AMÉLIA DA ROSA FARIA MARCOS MARREIRO VILLELA		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 03	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 AULAS	Prática: 17 AULAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 3		
1.9 Pré-Requisito(s): ANATOMIA (0040021)		

1.10. Ano /Semestre: 2º SEMESTRE
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): FORNECER CONHECIMENTO BÁSICO SOBRE AS PRINCIPAIS PARASITOSES DE IMPORTÂNCIA MÉDICA E EM SAÚDE PÚBLICA.
1.12. Objetivo(s) específico(s): SALIENTAR A IMPORTÂNCIA DAS PRINCIPAIS PARASITOSES HUMANAS E OFERECER ALTERNATIVAS PARA CONTROLE E PROFILAXIA, IMPEDINDO A SUA TRANSMISSÃO ATRAVÉS DOS ALIMENTOS.
1.13. Ementa: ESTUDAR OS CONCEITOS BÁSICOS DE PARASITOLOGIA E OS PRINCIPAIS PARASITOS DE IMPORTÂNCIA MÉDICA E EM SAÚDE PÚBLICA, ENFOCANDO OS SEGUINTE TÓPICOS: SISTEMÁTICA, MORFOLOGIA, BIOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA, DIAGNÓSTICO E PROFILAXIA DOS PRINCIPAIS PROTOZOÁRIOS, HELMINTOS E ARTRÓPODES PARASITOS.
<p>1.14. Programa:</p> <p>PROGRAMA DE AULAS TEÓRICAS.</p> <p>UNIDADE I – PARASITOLOGIA GERAL</p> <p>1 - CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O DESENVOLVIMENTO DA DISCIPLINA</p> <p>2 - DEFINIÇÃO DE PARASITO.</p> <p>3 - ASSOCIAÇÕES ANIMAIS: PARASITISMO</p> <p>4 - LOCALIZAÇÃO E HÁBITOS DOS PARASITOS.</p> <p>5 - VIAS DE PENETRAÇÃO DOS PARASITOS.</p> <p>6 - CICLO EVOLUTIVO DOS PARASITOS.</p> <p>7 - REGRAS INTERNACIONAIS DA NOMENCLATURA ZOOLÓGICA.</p> <p>UNIDADE II – HELMINTOS</p> <p>1- FILO NEMATODA</p> <p>CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA, SISTEMÁTICA, BIOLOGIA, DIAGNÓSTICO, EPIDEMIOLOGIA E PROFILAXIA DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES.</p> <p>CLASSE SECERNENTEA</p> <p>FAMÍLIA STRONGYLOIDIDAE: <i>STRONGYLOIDES STERCORALIS</i>.</p> <p>FAMÍLIA OXYURIDAE: <i>ENTEROBIUS VERMICULARIS</i></p> <p>FAMÍLIA ANCYLOSTOMATIDAE: <i>ANCYLOSTOMA</i> spp. E <i>NECATOR AMERICANUS</i></p> <p>FAMÍLIA ASCARIDIDAE: <i>ASCARIS LUMBRICOIDES</i></p> <p>FAMÍLIA ANISAKIDAE: <i>TOXOCARA CANIS</i></p> <p>CLASSE ADENOPHOREA</p> <p>FAMÍLIA TRICHURIDAE: <i>TRICHURIS TRICHIURA</i></p> <p>2 - FILO PLATHYHELMINTHES</p> <p>CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA, SISTEMÁTICA, BIOLOGIA, DIAGNÓSTICO, EPIDEMIOLOGIA E PROFILAXIA DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES.</p> <p>CLASSE TREMATODA</p> <p>FAMÍLIA SCHISTOSOMATIDAE: <i>SCHISTOSOMA MANSONI</i></p> <p>FAMÍLIA FASCIOLIDAE: <i>FASCIOLA HEPATICA</i>.</p> <p>CLASSE CESTODA</p> <p>FAMÍLIA DILEPIDIDAE: <i>DIPYLDIUM CANINUM</i>.</p> <p>FAMÍLIA TAENIIDAE: <i>TAENIA SOLIUM</i>, <i>T. SAGINATA</i>, <i>ECHINOCOCCUS GRANULOSUS</i>.</p>

PROVA TEÓRICA

UNIDADE III – ARTRÓPODES

1- FILO ARTHROPODA

CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA, SISTEMÁTICA, BIOLOGIA, DIAGNÓSTICO, EPIDEMIOLOGIA E PROFILAXIA DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES.

CLASSE INSECTA

ORDEM DIPTERA

FAMÍLIA OESTRIDAE: *DERMATOBIA HOMINIS*.

FAMÍLIA CALLIPHORIDAE: *COCHLIOMYIA* E *CHRYSONYIA* SPP.

FAMÍLIA MUSCIDAE: *MUSCA DOMESTICA* E *FANNIA* SP.

FAMÍLIA CULICIDAE: *AEDES* SPP. E *CULEX QUINQUEFASCIATUS*

ORDEM HEMIPTERA

FAMÍLIA REDUVIIDAE: *TRIATOMA* SPP. *PANSTRONGYLUS* SPP. E *RHODNIUS*

ORDEM SIPHONAPTERA

FAMÍLIA PULICIDAE: *PULEX IRRITANS*, *CTENOCEPHALIDES* SPP. E *XENOPSYLLA CHEOPIS*

FAMÍLIA TUNGIDAE: *TUNGA PENETRANS*

ORDEM ANOPLURA

FAMÍLIA PEDICULIDAE: *PEDICULUS HUMANUS* E *PTHIRUS PUBIS*

ORDEM ORTHOPTERA

FAMÍLIA BLATIDAE: *PERIPLANETA* SPP.

CLASSE ARACHNIDA

ORDEM ACARI

FAMÍLIA SARCOPTIDAE: *SARCOPTES SCABIEI*.

FAMÍLIA DEMODECIDAE: *DEMODEX FOLICULORUM*.

CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE CONTROLE DE ARTRÓPODES.

UNIDADE IV – PROTOZOÁRIOS

1 - FILO SARCOMASTIGOPHORA

CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA, SISTEMÁTICA, BIOLOGIA, DIAGNÓSTICO EPIDEMIOLOGIA E PROFILAXIA DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES.

FAMÍLIA TRICHOMONADIDAE: *TRICHOMONAS VAGINALIS*

FAMÍLIA HEXAMITIDAE: *GIARDIA LAMBLIA*

FAMÍLIA ENTAMOEVIDAE: *ENTAMOEBA HISTOLYTICA*

FILO CILIOPHORA

FAMÍLIA BALANTIDIIDAE: *BALANTIDIUM COLI*

FILO APICOMPLEXA

FAMÍLIA SARCOCYSTIDAE: *TOXOPLASMA GONDII* E *SARCOCYSTIS* SPP.

FAMÍLIA TRYPANOSOMATIDAE: *TRYPANOSOMA CRUZI*

PROVA TEÓRICA.

PROVA ACUMULATIVA.

PROGRAMA DE AULAS PRÁTICAS

UNIDADE I – HELMINTOS

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS GERAIS DOS HELMINTOS.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS GERAIS DO FILO NEMATODA.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *ASCARIS LUMBRICOIDES*, *TOXOCARA CANIS* E *TRICHURIS TRICHIURA*.

4. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *STRONGYLOIDES STERCORALIS* E *ENTEROBIUS VERMICULARES*.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *ANCYLOSTOMA* SP. E *NECATOR AMERICANUS*.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *FASCIOLA HEPATICA* E *LYMNEÍDEOS*
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *SCHISTOSOMA MANSONI* E *PLANORBÍDEOS*
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *TAENIA SOLIUM*, *T. SAGINATA*,
ECHINOCOCCUS GRANULOSUS E *DIPYLDIUM CANINUM*.
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DAS FORMAS LARVAIS *CYSTICERCUS CELLULOSAE*, *C. BOVIS* E *CISTO HIDÁTICO*.

UNIDADE II – ARTRÓPODES

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS GERAIS DAS CLASSES *INSECTA* E *ARACHNIDA*.
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE ADULTOS E LARVAS DE *DERMATOBIA HOMINIS*, *COCHLIOMYIA HOMINIVORAX*, *CHRYSOMYA* spp., *MUSCA DOMESTICA*, *FANNIA* spp. E *PIOPHILA CASEI*.
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *PULEX IRRITANS*, *CTENOCEPHALIDES CANIS*, *C. FELIS* E *XENOPSYLLA CHEOPIS*.
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *PEDICULUS HUMANUS* E *PTHIRUS PUBIS*.
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *TRIATOMA* spp., *PANSTRONGYLUS* spp. E *RHODNIUS* spp.
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *PERIPLANETA* spp.
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *SARCOPTES SCABIEI* E *DEMODEX FOLICULORUM*.

UNIDADE III – PROTOZOÁRIOS

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *ENTAMOEBA HISTOLYTICA*, *GIARDIA LAMBLIA* E *BALANTIDIUM COLI*.
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *TOXOPLASMA GONDII*.
CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *TRYPANOSOMA CRUZI*.

REVISÃO

PROVA PRÁTICA

1.15. Bibliografia Básica:

BRASILEIRO Filho, G. **Bogliolo – Patologia**. 7 ed. Guanabara Koogan, 2006. 1492 p.

1.16. Bibliografia Complementar:

CONTRAN R. S.; KUMAR V.; COLLINS T. **Robbins pathologic basis of disease**. 6 ed. Philadelphia: WB Saunders; 1999. 1425 p.

CONTRAN R. S.; KUMAR V.; COLLINS T. ROBBINS S. L. **Patologia Estrutural e Funcional**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2000.

FARIA, J. Lopes. **Patologia especial com aplicações clínicas**. 2.ed. Guanabara Koogan, 1999.

RUBIN, Emmanuel et al. **Rubin: Patologia, bases clinicopatológicas da medicina**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1625 p.

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA	0400010
1.2. Unidade: Faculdade de Nutrição	1100

1.3 Responsável*: Departamento de Nutrição		40
1.3. Professor(a) regente: Ivana Loraine Lindemann		
1.4 Carga horária total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de créditos: 02	1.7 Caráter: (X) obrigatória () optativa
Teórica: 34h Exercícios:	Prática: EAD:	1.6 Currículo: (X) semestral () anual
1.8 Pré-requisito(s): Não tem		
1.9. Ano /semestre: 2015/1		
1.10. Objetivo(s) geral(ais): Facilitar ao acadêmico o acesso e o entendimento de elementos teóricos iniciais da Saúde Pública, abrangendo conceitos básicos, aspectos históricos e atuais e relacioná-los com a atuação do Nutricionista nessa área.		
1.11. Objetivo(s) específico(s): Discutir conceitos básicos e aspectos históricos da Saúde Pública no Brasil e no mundo; Estudar o processo de implantação do Sistema Único de Saúde (SUS), bem como de suas principais políticas vigentes; Relacionar o conteúdo com a prática profissional do Nutricionista.		
1.12. Ementa: Resgate histórico da administração em saúde pública. Análise do atual Sistema de Saúde Pública no país.		
1.13. Programa: Evolução do conceito de Saúde. Evolução da Saúde Pública no Brasil e no mundo. Sistema Único de Saúde (SUS): legislação, princípios, diretrizes e organogramas. Modelos assistenciais. Política Nacional de Atenção Básica (PNAB), Estratégia Saúde da Família (ESF), Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF). Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS) e Pactos pela saúde. Controle Social. Financiamento do SUS. Vigilância Sanitária. Vigilância Epidemiológica. Atribuições do Nutricionista em Saúde Pública.		
1.14. Bibliografia básica:		

- BERTOLI FILHO, C. **História da saúde pública no Brasil**. São Paulo: Ática, 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **A Construção do SUS**: histórias da reforma sanitária e do processo participativo. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (Série I. História da Saúde no Brasil).
- BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **O desenvolvimento do Sistema Único de Saúde**: avanços, desafios e reafirmação dos seus princípios e diretrizes. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2003.
- MONTEIRO, Y. N. **História da saúde**: olhares e veredas. São Paulo: Instituto de Saúde, 2010.
- ROSEN, G. **Uma história da saúde pública**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 1994.

1.15. Bibliografia complementar:

- AGUIAR, Z. N. **SUS**: Sistema Único de Saúde – antecedentes, percurso, perspectivas e desafios. São Paulo: Martinari, 2011.
- BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. **Para entender a gestão do SUS**. Brasília: CONASS, 2003.
- BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde: **SUS 20 anos**. Brasília: CONASS, 2009.
- BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde: **SUS**: avanços e desafios. Brasília: CONASS, 2006.
- BRASIL. Ministério da saúde. **O SUS de A a Z**: garantindo Saúde nos municípios. 3. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Núcleo de Apoio à Saúde da Família**. Cadernos de Atenção Básica, n. 39. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Atenção Básica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. 3. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva. **Sistema Único de Saúde (SUS)**: princípios e conquistas. Brasília: Ministério da Saúde, 2000.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa Saúde da Família: ampliando a cobertura para consolidar a mudança do modelo de Atenção Básica. Informes Técnico-Institucionais. Revista Brasileira de Saúde Materno Infantil, Recife, v. 3, n. 1, p. 113-125, jan./mar., 2003.
- CAMPOS, C. E. A. et al. O Sistema Único de Saúde (SUS). In: BARROS, D. C. et al. **Alimentação e nutrição**: contexto político, determinantes e informação em saúde. Rio de Janeiro, EAD/ENSP, 2013. Cap. 2. p. 41-101.

Constituição Federal 1988, artigos 196 aos 200. Decreto 7508/2011. Lei 8080/90. Lei 8142/90. Portaria 4279/2010. Resolução Conselho Federal de Nutricionistas, número 380/2005.

- LUZ, M. T. Notas sobre as políticas de saúde no Brasil de "transição democrática" - anos 80. **Physis – Revista de Saúde Coletiva**, v. 1, n. 1, p. 77-96, 1991.
- PAIM, J. et al. O sistema de saúde brasileiro: história, avanços e desafios.
- PAIM, J. S. Modelos de Atenção e Vigilância da Saúde. In: ROUQUAYROL, M. Z.; FILHO, N.

A. **Epidemiologia & saúde.** 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. Capítulo 19.

PAIM, J. S. Políticas de saúde no Brasil. In: ROUQUAYROL, M. Z.; FILHO, N. A. **Epidemiologia & saúde.** 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. Capítulo 20.

SCLiar, M. História do conceito de saúde. PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 29-41, 2007.

Site da Secretaria Estadual de Saúde do RS. Site das Secretarias Municipais de Saúde. Site do Ministério da Saúde. Site dos Conselhos de Saúde. Sites das Entidades de Classe (Conselhos Federal e Regional de Nutricionistas; Associações Brasileira e Gaúcha de Nutrição).

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS		0400055
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: LETÍCIA MASCARENHAS PEREIRA BARBOSA		
1.4. Carga Horária Total 85 HORAS/AULA	1.5. Número de Créditos: 05	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 51 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 5		
1.9. Pré-Requisito(s): BROMATOLOGIA (0400027)		
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVE, AO FINAL DA DISCIPLINA, TER CONHECIMENTOS GERAIS SOBRE MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SUA UTILIZAÇÃO PELA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. DEVE, AINDA, TER HABILIDADE PARA ELABORAR RÓTULOS PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): O ALUNO DEVERÁ, AO FINAL DA DISCIPLINA, ESTAR APTO A: 1. APPLICAR AS INFORMAÇÕES TEÓRICAS E PRÁTICAS SOBRE COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CLASSIFICAÇÃO, VALOR NUTRITIVO, PRESERVAÇÃO, INDUSTRIALIZAÇÃO, ALTERAÇÕES QUÍMICAS, FÍSICAS E BIOLÓGICAS E CONTROLE DOS ALIMENTOS, NAS DIFERENTES SITUAÇÕES QUE SE APRESENTAREM.		

2. DESENVOLVER E/OU AVALIAR FÓRMULAS OU PRODUTOS ALIMENTARES EXISTENTES E/OU NOVOS, VISANDO SUA UTILIZAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA.
3. EXERCER CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS EM SUA ÁREA DE COMPETÊNCIA.
4. UTILIZAR OS CONTEÚDOS ESTUDADOS PARA PARTICIPAR DE DISCUSSÕES COLETIVAS SOBRE OS TEMAS DA ÁREA DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.
5. MANTER RELAÇÕES INTERPESSOAIS, ATRAVÉS DOS TRABALHOS EM GRUPO E PRÁTICAS DE LABORATÓRIO.
6. PROCURAR INFORMAÇÕES TÉCNICOS-CIENTÍFICAS QUE AJUDEM NA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TEÓRICOS E PRÁTICOS QUE ENFRENTA, RELACIONADOS A CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.
7. IDENTIFICAR OS DIFERENTES MÉTODOS DE PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS E SABER REALIZAR E/OU INDICAR OS PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS PARA A CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, NAS DIFERENTES SITUAÇÕES VIVENCIADAS PELO PROFISSIONAL.

1.13. Ementa: A DISCIPLINA OFERECE À ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS, DE NATUREZA TEÓRICOS E PRÁTICOS SOBRE OS DIFERENTES MÉTODOS GERAIS DE CONSERVAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS, UTILIZAÇÃO DE ADITIVOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, TRANSFORMAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS DOS ALIMENTOS, CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS, LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTE NO PAÍS, ROTULAGEM DE ALIMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS.

1.14. Programa:

1. INTRODUÇÃO:
 - 1.1. OBJETIVOS DA DISCIPLINA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
2. MÉTODOS GERAIS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS.
 - 2.1. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO FRIO.
 - 2.2. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO CALOR.
 - 2.3. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONTROLE DE UMIDADE.
 - 2.4. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONSERVANTES QUÍMICOS E ADITIVOS.
 - 2.5. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR RADIAÇÕES IONIZANTES.

- 2.6. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONTROLE DE ATMOSFERA.
3. INDUSTRIALIZAÇÃO
4. EMBALAGEM
5. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS.
6. LEITE E DERIVADOS;
- 6.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, ALTERAÇÕES ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICA.
- 6.2. PROCESSO DE BENEFICIAMENTO DO LEITE.
- 6.3. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DA QUALIDADE.
- 6.3.1. IOGURTE E LEITES FERMENTADOS
- 6.3.2. QUEIJO
- 6.3.3. DOCE DE LEITE E LEITE CONDENSADO
- 6.3.4. CREME E MANTEIGA
7. CARNES, VÍSCERAS, AVES, PESCADO E DERIVADOS
- 7.1. DEFINIÇÃO, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO, ANALISES QUÍMICAS, FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS.
- 7.2. MÉTODOS DE PRESERVAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.
8. OVOS:
- 8.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E VARIEDADES, ESTRUTURA, ALTERAÇÕES, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.
- 8.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.
9. FRUTAS E HORTALIÇAS:
- 9.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, ALTERAÇÕES, BIOQUÍMICAS E FISIOLÓGICA DA SATURAÇÃO, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.
- 9.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.
10. CEREAIS:
- 10.1. DEFINIÇÃO, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.
- 10.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.
11. LEGUMINOSAS:
- 11.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, FATORES TÓXICOS, ANALISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.
- 11.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.

12. ÓLEOS E GORDURAS:

12.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, PROPRIEDADES, ALTERAÇÕES, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.

12.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.

13. AÇUCARES:

13.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, PROPRIEDADES, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.

14. LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTE NO BRASIL.

15. ROTULAGEM DE ALIMENTOS.

16. ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS.

1.15. Bibliografia Básica:

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. *Tecnologia de alimentos - princípios e aplicações*. São Paulo: Nobel, 2008. 513p.

ORDÓÑEZ, J. A. *Tecnologia de alimentos I: Componentes dos alimentos e processos*. Porto Alegre: Artmed, 2005. 294p.

ORDÓÑEZ, J. A. *Tecnologia de alimentos II: Alimentos de origem animal*. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p.

1.16. Bibliografia Complementar:

BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. *Introdução a Química de Alimentos*. Campinas, Fundação Cargil, 1984, 306p.

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. *Química do Processamento de Alimentos*. Campinas, Fundação Cargil, 1984, 232p.

CAMARGO, R. et al. *Tecnologia de Produtos Agropecuários: Alimentos*. São Paulo, Nobel, 1984. 298p.

EVANGELISTA, J. *Tecnologia de alimentos*. São Paulo: Atheneu, 2005. 652p.

MOREIRA, J. M. B. *Controle de Qualidade na Indústria Alimentar: A Concepção Moderna*. Brasília MIC/STI/CIN/CEPAI. 1985, 169P.

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: DIETÉTICA I	0400056
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN	
1.3. Professor(a) Regente: KELLY LAMEIRO RODRIGUES	

1.4 Carga Horária Total HORAS/AULA		85	1.5 Número de Créditos: 05	1.7 Caráter: (X) Obrigatória () Optativa			
Teórica: 34 HORAS	Prática: 51 HORAS	1.6 Currículo: (X) Semestral () Anual					
Exercícios:	EAD:	1.8. Número de horas semanais: 5					
1.9 Pré-Requisito(s): BROMATOLOGIA (0400027)							
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE							
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 1. 1.RECONHECER OS ALIMENTOS SEGUNDO O GRUPO A QUE PERTENCEM; 2. IDENTIFICAR VALOR NUTRITIVO, DIGESTIBILIDADE E FORMAS DE PREPARO DOS ALIMENTOS, PER CAPITAS E PORÇÕES; 3. ANALISAR AS MODIFICAÇÕES QUE OCORREM, NOS ALIMENTOS, EM DECORRÊNCIA DO PREPARO DOS MESMOS.							
1.12. Objetivo(s) específico(s): 1.13. Ementa: A DISCIPLINA OFERECErá AO ALUNO CONHECIMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS SOBRE FUNDAMENTOS E OBJETIVOS DA TÉCNICA DIETÉTICA; SELEÇÃO E PREPARO, DIGESTIBILIDADE, E VALOR NUTRITIVO DOS ALIMENTOS E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES DECORRENTES							
1.14. Programa: INTRODUÇÃO: CONCEITOS BÁSICOS, OBJETIVOS DA TÉCNICA DIETÉTICA. 1. GRUPOS BÁSICOS DA ALIMENTAÇÃO: OBJETIVOS, CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS EM GRUPOS BÁSICOS DA ALIMENTAÇÃO. 2. MEDIDAS CASEIRAS. 3. TÉCNICAS BÁSICAS DE PREPARO DE ALIMENTOS. 4. LEITE E DERIVADOS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS. 5. CARNES, VÍSCERAS, AVES, PESCADOS E DERIVADOS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS, PREPARAÇÕES BÁSICAS.							

6. OVOS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
7. VERDURAS E FRUTAS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
8. CEREAIS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
9. LEGUMINOSAS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS. FATORES ANTI NUTRICIONAIS.
10. ÓLEOS E GORDURAS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
11. AÇÚCARES: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.
- BEBIDAS: CLASSIFICAÇÃO, ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS, DEFINIÇÃO, VALOR NUTRITIVO, DIGESTIBILIDADE E USO.

1.15. Bibliografia Básica:

- PHILIPPI, ST. **NUTRIÇÃO E TÉCNICA DIETÉTICA**. BARUERI: MANOLE, 2003.
- PINHEIRO, ABV ET AL. **TABELA PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO ALIMENTAR EM MEDIDAS CASEIRAS**. 4 ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2000.
- ORNELLAS, LH. **TÉCNICA DIETÉTICA: SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS**. SÃO PAULO: ATHENEU, 2001.
- FRANCO, G. **TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS**. 9 ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2004.
- WOLKE, R. L. **O QUE EINSTEIN DISSE A SEU COZINHEIRO: A CIÊNCIA NA COZINHA**. RIO DE JANEIRO: ZAHAR, 2003. 299P.
- ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGO, L. A. **ALQUIMIA DOS ALIMENTOS**. SÉRIE ALIMENTOS E BEBIDAS V.2. BRASÍLIA: EDITORA SENAC, 2007.

1.16. Bibliografia Complementar:

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. NEPA/UNICAMP. CAMPINAS, 2004. 42P . WWW.UNICAMP.BR/NEPA

WOLKE, R. L. O QUE EINSTEIN DISSE A SEU COZINHEIRO: A CIÊNCIA NA COZINHA. VOL 2. RIO DE JANEIRO: ZAHAR, 2005. 350P.

BARHAM, P. A CIÊNCIA DA CULINÁRIA. SÃO PAULO: ROCA, 2002.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL		0050052
1.2. Unidade/Departamento responsável: ECOLOGIA, ZOOLOGIA E GENÉTICA – IB		
1.3. Professor(a) Regente: PROF. CLÓVIS CAMPOS ALT		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 2	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 HORAS Exercícios:	Prática: EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s): PARASITOLOGIA (0030029)		
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):PROPORCIONAR AOS ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO, CONHECIMENTOS DO MEIO AMBIENTE E DE SANEAMENTO, SUAS CORRELAÇÕES E SOLUÇÕES TÉCNICAS A PARTIR DO ESTUDO SISTEMATIZADO DA LEGISLAÇÃO, DO PLANEJAMENTO URBANO, DA GESTÃO DOS SERVIÇOS E DO CONTROLE SOCIAL		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa:A DISCIPLINA DESENVOLVER-SE-Á A PARTIR DE UM PROCESSO CUMULATIVO DE APRENDIZADO, QUE PROPORCIONE AO ALUNO, INICIALMENTE, O CONHECIMENTO SOBRE - ECOLOGIA - SUA RELAÇÃO COM OUTRAS CIÊNCIAS E SUA RELEVÂNCIA A PARTIR DE ESTUDO DOS FATORES ECOLÓGICOS, CLIMÁTICOS, ABIÓTICOS (NA ÁGUA E NO SOLO), ALIMENTARES E BIÓTICOS; DA CONCEITUAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DAS POPULAÇÕES NATURAIS, PARÂMETROS BÁSICOS DA		

POPULAÇÃO, ESTRUTURA ETÁRIA, MORTALIDADE E DA CONCEITUARÃO DE ECOSSISTEMA, EVOLUÇÃO, FLUXO DE ENERGIA, CICLOS BIO-GEO-QUÍMICOS. SEGUINDO COM O CONHECIMENTO SOBRE - SANEAMENTO AMBIENTAL – ESTABELECENDO UMA CONCEITUAÇÃO CLARA, DE ENTENDIMENTO AMPLO, SOBRE SANEAMENTO E MEIO AMBIENTE, SUAS CORRELAÇÕES E SOLUÇÕES TÉCNICAS A PARTIR DO ESTUDO SISTEMATIZADO DA LEGISLAÇÃO, DO PLANEJAMENTO URBANO, DA GESTÃO DOS SERVIÇOS E DO CONTROLE SOCIAL.

1.14. Programa:

1. INTRODUÇÃO À DISCIPLINA DE ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL, CONCEITOS, IMPORTÂNCIA, CONSIDERAÇÕES POLÍTICAS, ECONÔMICAS, SOCIAIS E CULTURAIS.
2. ECOLOGIA – DIVISÕES. INTRODUÇÃO À AUTOECOLOGIA. FATORES ECOLÓGICOS, FATORES ABIÓTICOS E BIÓTICOS.
3. CARACTERÍSTICA DAS POPULAÇÕES, PARÂMETROS BÁSICOS, ESTRUTURA ETÁRIA, MORTALIDADE, MIGRAÇÃO, EQUILÍBRIOS, RENDIMENTO, POLIMORFISMO E INTERAÇÃO.
4. NOÇÕES DE BIOCENOSE E ECOSSISTEMA. DELIMITAÇÃO, CARACTERÍSTICAS E EVOLUÇÃO DAS BIOCENOSES. TRANSFERÊNCIA DE MATÉRIA E ENERGIA NOS ECOSSISTEMAS. PRODUTIVIDADE NOS ECOSSISTEMAS.
5. ECOLOGIA APLICADA - AÇÃO DO HOMEM SOBRE A NATUREZA. IMPACTO AMBIENTAL.
6. SANEAMENTO - DEFINIÇÃO, SERVIÇOS, SITUAÇÃO ATUAL. LEGISLAÇÃO. PLANEJAMENTO URBANO. GESTÃO DOS SERVIÇOS DE SANEAMENTO. CONTROLE DA SOCIEDADE.
7. SANEAMENTO E MEIO AMBIENTE. CONCEITUAÇÃO DE POLUIÇÃO. ÁGUA - SOLO - AR, CARACTERIZAÇÃO, USOS E EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE, PROCESSOS POLUIDORES E TÉCNICAS DE CONTROLE DA POLUIÇÃO.
8. SANEAMENTO E SAÚDE PÚBLICA. DEFINIÇÃO DE SAÚDE. EDUCAÇÃO SANITÁRIA. PATOLOGIAS RELACIONADAS COM A FALTA DE SANEAMENTO.
9. ABASTECIMENTO DE ÁGUA. SISTEMAS, QUANTIDADE, QUALIDADE. CAPTAÇÃO, TRATAMENTO E DISTRIBUIÇÃO.
10. ESGOTOS SANITÁRIOS. OBJETIVOS E BENEFÍCIOS. QUANTIDADE, QUALIDADE E EFEITOS DOS ESGOTOS. SOLUÇÕES DE ESGOTAMENTO. TRATAMENTO.
11. DRENAGEM PLUVIAL. CARACTERIZAÇÃO. EROSÕES URBANAS, CHUVAS, INFRA-ESTRUTURA, DIMENSIONAMENTO E COMPONENTES DO SISTEMA.
12. LIMPEZA PÚBLICA. RESÍDUOS SÓLIDOS. LIMPEZA, ACONDICIONAMENTO, COLETA, DISPOSIÇÃO FINAL E RECICLAGEM DO LIXO

1.15. Bibliografia Básica:

- BARROS, R. T. DE V. ET ALLI. SANEAMENTO. BELO HORIZONTE: ESCOLA DE ENGENHARIA DA UFMG, 1995 221 P.
ODUM, E. P. & G.W. BARRET 2017. FUNDAMENTOS DE ECOLOGIA. EDITORA THOMSON, SÃO PAULO 612P.

1.16. Bibliografia Complementar:

PESSON. P. LA CONTAMINACION DE LAS AGUAS CONTINENTALES. MADRID: MUNDIPRENSA, 1978 335 P.

BEGON, M., C.R. TOWNSEND & J.L. HARPER, 2017 ECOLOGIA DE INDIVÍDUOS E ECOSSISTEMAS. EDITORA ARTMED, PORTO ALEGRE, 4^a EDIÇÃO 752 P.

COLE, G. 1998. MANUAL DE LIMNOOLOGIA. BUENOS AIRES; HEMISFÉRIO SUR.405P.

DAJAZ, R. 2005. PRINCIPIOS DE ECOLOGIA. EDITORA ARTMED. PORTO ALEGRE – RS, 7^a EDIÇÃO 520P.

LOVELOCK, J. 2007. GAIA: UM NOVO OLHAR SOBRE A VIDA NA TERRA. EDIÇÕES 70. LISBOA. 168P.

MILLER JR. G.T. 2007. CIÊNCIA AMBIENTAL. EDITORA THOSON LEAMING. SÃO PAULO. 501P.

ODUM, E.P. 2004. FUNDAMENTOS DE ECOLOGIA. FUNDAÇÃO CALOUSTE GUIBENKIAN, LISBOA 7^a EDIÇÃO 927P.

SCHAFFER, A. 1984 FUNDAMENTOS DE ECOLOGIA E BIOGEOGRAFIA DAS AGUAS CONTINENTAIS. PORTO ALEGRE: EDITORA UFRGS. 532 P.

SEWELL, G.H. 1978. ADMINISTRAÇÃO E CONTROLE DA QUALIDADE AMBIENTAL. SÃO PAULO EPU/EDUSP/CETESB. 295P.

VALLA, C. E. DO 1995. QUALIDADE AMBIENTAL. SÃO PAULO. PIONEIRA 117P.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: FISIOLOGIA II		020029
1.2. Unidade: Instituto de Biologia		
1.3 Responsável*: Departamento de Fisiologia e Farmacologia		
1.3. Professor(a) regente: Ricardo Berteaux Robaldo		
1.4 Carga horária total: 68 HORAS/AULA		1.5 Número de créditos: 4
Teórica: 51 Exercícios:	Prática: 17 EAD:	1.6 Currículo: (X) semestral () anual
1.8 Pré-requisito(s): Fisiologia I (020028), Histologia II (040024) e Bioquímica II (160009)		
1.9. Ano /semestre: 2015/1		
1.10. Objetivo(s) geral(ais): Fornecer uma base sólida sobre os processos fisiológicos dos sistemas hormonal, cardiovascular, renal e respiratório, através do estudo integrado da estrutura e função dos diferentes tecidos, órgãos e sistemas e		
1.11. Objetivo(s) específico(s): Enfatizar a importância dos conhecimentos em fisiologia para o desempenho das atividades dos profissionais da área de saúde, estimulando a busca constante de novos conhecimentos.		
1.12. Ementa: Sistema Hormonal; Sistema Cardiovascular; Sistema Respiratório; Sistema Renal		

1.13. Programa:

- SISTEMA HORMONAL
 - Introdução à endocrinologia
 - Relação hipotálamo-hipófise
 - Hormônios da Adenohipófise: Hormônio do Crescimento e Prolactina
 - Hormônios da Neurohipófise: Hormônio Antidiurético e Ocitocina
 - Glândula Pineal: Melatonina
 - Hormônios da Tireóide: Triiodotironoina e Tiroxina (T_3 e T_4)
 - Metabolismo de cálcio e fósforo: Paratormônio, Calcitonina e Calcitriol
 - Hormônios do Pâncreas: Insulina e Glucagon
 - Hormônios da Adrenal: Aldosterona, Cortisol e andrógenos
- Hormônios Sexuais: Hormônio liberador das gonadotropinas (GnRH), Hormônio Luteinizante (LH), Hormônio Folículo-Estimulante (FSH), Estradiol, Progesterona e Testosterona
- Hormônios da Gestação: Gonadotropina Coriônica Humana, Estriol, Progesterona e Lactogênio Placentário
- SISTEMA CARDIOVASCULAR
 - Coração: músculo cardíaco, ciclo cardíaco e partes funcionais do coração, sistema de excitação e condução, regulação da função cardíaca
 - Princípios básicos da circulação
 - Circulação arterial: propriedades das artérias, regulação da pressão arterial
 - Circulação capilar: função, troca de nutrientes e controle
 - Circulação venosa: propriedades das veias, retorno venoso
 - Circulação linfática
- SISTEMA RESPIRATÓRIO
 - Ventilação pulmonar
 - Trocas gasosas
 - Transporte de gases
 - Regulação da respiração
- SISTEMA RENAL
 - Funções dos rins
 - Formação de urina pelos rins: filtração glomerular, reabsorção e secreção tubular
 - Micção
 - Regulação renal do equilíbrio hidroeletrolítico
 - Regulação renal do equilíbrio ácido básico

1.14. Bibliografia básica:

COSTANZO, L. S. **FISIOLOGIA**. 3^a ED. ELSEVIER, 2004.

1.15. Bibliografia complementar:

AIRES, M. **FISIOLOGIA**. 3^a ED. GUANABARA KOOGAN, 2008.

BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **FISIOLOGIA**. 6^a ED. ELSEVIER, 2009.

CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B. **FISIOLOGIA HUMANA DE HOUSSAY**. 7^a ED. ARTMED, 2004.

DOUGLAS, C. R. **FISIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO**. 2^a ED. GUANABARA KOOGAN, 2006.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **TRATADO DE FISIOLOGIA MÉDICA**. 11^a ED. GUANABARA KOOGAN, 2006.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA		0400031
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO –FN		
1.3. Professor(a) Regente: ELIANA BENDER		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA (0400062)		
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): APRESENTAR UM PANORAMA DOS PRINCIPAIS PROBLEMAS NUTRICIONAIS EM SAÚDE PÚBLICA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA E DISCUTIR A ASSOCIAÇÃO DOS MESMOS COM OS FATORES SOCIOECONÔMICOS, E A SITUAÇÃO DE SAÚDE.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.12.1. IDENTIFICAR OS PRINCIPAIS PROBLEMAS NUTRICIONAIS DE IMPORTÂNCIA EM SAÚDE PÚBLICA.		
1.12.2. COMPREENDER A RELAÇÃO EXISTENTE ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO E OS FATORES SOCIAIS, ECONÔMICOS E BIOLÓGICOS.		
1.12.3. CONHECER O PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA		
1.12.4. IDENTIFICAR AS CARACTERÍSTICAS DA TRANSIÇÃO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO BRASILEIRA		
1.12.5. CONHECER A POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E OS PROGRAMAS DE NUTRIÇÃO DESENVOLVIDOS NO BRASIL		
1.12.6. ANALISAR E CONCEITUAR SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SEUS FATORES DETERMINANTES		
1.12.7. CONHECER O SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN).		
1.13. Ementa: A DISCIPLINA FAZ INTEGRAÇÃO COM OUTRAS DISCIPLINAS TAIS COMO EPIDEMIOLOGIA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL PROMOVENDO A SÍNTESE E		

ORDENAMENTO DOS PRINCIPAIS CONCEITOS DA NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA. APRESENTA UM PANORAMA DA SITUAÇÃO NUTRICIONAL BRASILEIRA, DISCUTE AS RELAÇÕES ENTRE NUTRIÇÃO, SAÚDE E DOENÇA EM COLETIVIDADES HUMANAS E SEUS DETERMINANTES.

DESCREVE OS PROGRAMAS E AS AÇÕES PROPOSTAS PELA POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E DISCUTE O CONCEITO E OBJETIVOS DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA NUTRICIONAL SUA INTERFACE COM AS DEMAIS AÇÕES DE NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA.

1.14. Programa: CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. PANORAMA NACIONAL DAS DOENÇAS CRÔNICO NÃO TRANSMISSÍVEIS
2. PRINCIPAIS DETERMINANTES DO ESTADO NUTRICIONAL
3. PROBLEMAS NUTRICIONAIS EM SAÚDE PÚBLICA – DÉFICIT E EXCESSO
4. TRANSIÇÃO NUTRICIONAL
5. PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA
6. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E PROGRAMAS
7. GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA
8. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.

SISTEMA DE VIGILÂNCIA NUTRICIONAL (SISVAN)

1.15. Bibliografia Básica:

1. KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP, organizadores. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu; 2007. 580 pp.
2. Portal dos Determinantes Sociais em Saúde. Disponível em:
<http://determinantes.saude.bvs.br>
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2012. Disponível em
<http://dab.saude.gov.br/portaldb/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/pnan>
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. (Série de Cadernos de Atenção Básica, 11. Série A: Normas e Manuais técnicos, 173). Disponível em
<http://dab.saude.gov.br/portaldb/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>
5. BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira Brasília: MS 2006. 210 p. Disponível em
<http://nutricao.saude.gov.br/publicacoes.php>
6. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). Disponível em
<http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/sisan>
6. Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE). Disponível em
<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-apresent>

7. Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF2008-2009). Disponível em http://www.ibge.gov.br/home/mapa_site/mapa_site.php#populacao
8. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde. Disponível em <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/pnbs>
9. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar e Avaliação do estado nutricional dos escolares do 9º ano do ensino fundamental disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/mapa_site/mapa_site.php#populacao
10. Relatório de Desenvolvimento Humano 2013, disponível em: <http://hdr.undp.org/en>
11. Recine, Elisabetta. Consenso sobre habilidades e competencias do nutricionista no ambito da saude coletiva
/ Elisabetta Recine, Andrea Sugai Mortoza. Brasilia: Observatorio de Politicas de Seguranca e Nutrição,
2013.64 p. ; 18 x 23 cm. Disponivel em: <http://www.youblisher.com/p/786802-Revista-do-CRN-2-edicao-set-dez/>
12. Estratégia Fome Zero. Disponível em: <http://www.fomezero.gov.br/>

1.16. Bibliografia Complementar:

1. LESSA, I. O adulto brasileiro e as doenças da modernidade: epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis. Ed. Hucitec/Abrasco, S. Paulo /Rio de Janeiro, 1998.
2. MONTEIRO, C. A. *Velhos e novos males de saúde no Brasil*. S.Paulo, Hucitec, 1995. Cap.4, 8 e 14.
3. CUPPARI L. Nutrição nas Doenças Crônicas. Editora UNIFESP, São Paulo, 2005. SILVA, D. O., ENGSTRON, E. M. & ZABOROWSKI, E.M. S/SVAN: *instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais na atenção à saúde: o diagnóstico coletivo*. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2002.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		0400063
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: LUDMILA CORREA MUNIZ		
1.4 Carga Horária Total 102 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:06	1.7 Caráter: (X) Obrigatória () Optativa
Teórica: 68 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: (X) Semestral () Anual
Exercícios:	EAD:	

1.8. Número de horas semanais: 6		
1.9 Pré-Requisito(s): NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA (0400031)		
1.10. Ano /Semestre: 4º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): IDENTIFICAR OS DIFERENTES MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS E GRUPOS POPULACIONAIS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): DISCUTIR OS OBJETIVOS E CONCEITOS BÁSICOS DA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL RELACIONADOS ÀS SUAS DIMENSÕES BIOLÓGICA E SOCIAL; AVALIAR O ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS E POPULAÇÕES NAS DIFERENTES FAIXAS ETÁRIAS (CRIANÇAS, ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E GESTANTES); IDENTIFICAR OS PRINCIPAIS TIPOS DE ERROS NA TOMADA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS; IDENTIFICAR OS PRINCIPAIS MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR, SEUS OBJETIVOS, CLASSIFICAÇÃO, PRINCIPAIS FONTES DE ERROS, VANTAGENS, DESVANTAGENS E APLICABILIDADE EM ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS.		
1.13. Ementa: ESTADO NUTRICIONAL: CONCEITO E DETERMINAÇÃO. MÉTODOS DIRETOS E INDIRETOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE COLETIVIDADES. INDICADORES ANTROPOMÉTRICOS, CLÍNICOS E BIOQUÍMICOS. TÉCNICA DE COLETA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS. PADRONIZAÇÃO DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS, ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E GESTANTES. FOLHAS DE BALANÇO DE ALIMENTOS. INQUÉRITOS ALIMENTARES. ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS. ESTATÍSTICAS DEMOGRÁFICAS.		
1.14. Programa: MÉTODOS DIRETOS E INDIRETOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO; CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO NUTRICIONAL (CURVA NORMAL, DISTRIBUIÇÃO PERCENTIL), REFERÊNCIAS ANTROPOMÉTRICAS; TÉCNICAS DE COLETA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS E PADRONIZAÇÃO; AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE GESTANTES, CRIANÇAS, ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E PORTADORES DE SÍNDROME DE DOWN; ANTHRO 2006 E ANTHRO+: PROGRAMA DE INFORMÁTICA PARA AVALIAÇÃO E		

MONITORAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS;
 MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE COMPOSIÇÃO CORPORAL;
 SINAIS CLÍNICOS E BIOQUÍMICOS DE DESNUTRIÇÃO;
 INQUÉRITOS DIETÉTICOS;
 ADSNUTRI PROGRAMA DE INFORMÁTICA PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO DE ALIMENTOS;
 FOLHA DE BALANÇO DE ALIMENTOS; ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS E ESTATÍSTICAS DEMOGRÁFICAS.

1.15. Bibliografia Básica:

BRASIL, MINISTÉRIO, DA SAÚDE. SAÚDE DA CRIANÇA: ACOMPANHAMENTO DO CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO INFANTIL. 2002:11-59.

FISBERG, REGINA MARA; SLATER, BETZABETH; MERCHIONI, DIRCE MARIA LOBO; MARTINI, LÍGIA ARAÚJO. INQUÉRITOS ALIMENTARES. MÉTODOS E BASES CIENTÍFICOS. SÃO PAULO: MANOLE, 2011, 334 p.

1.16. Bibliografia Complementar:

BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. PROTOCOLOS DO SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – SISVAN NA ASSISTÊNCIA À SAÚDE. 2008, 61 p.

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. 2011, 71 p.

KAC, GILBERTO; SICCHIERI, ROSELY; GIGANTE, DENISE PETRUCCI. EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL. RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU, 2007, 579 p.

ROSSI, LUCIANA; CARUSO, LÚCIA; GALANTE, ANDREA POLO. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL. NOVAS PERSPECTIVAS. SÃO PAULO: ROCA, 2009, 422 p.

BRASIL, MINISTÉRIO, DA SAÚDE. TABWIN 3.5. 2008 [CITED 02-06-2008]; AVAILABLE FROM: <HTTP://WWW.DATASUS.GOV.BR/TABWIN/TABWIN.PDF>

WHO, WORLD, HEALTH, ORGANIZATION. WHO ANTHRO (VERSION 2.02) AND MACROS. 2008 [CITED 02-06-2008]; AVAILABLE FROM: <HTTP://WWW.WHO.INT/CHILDGROWTH/SOFTWARE/EN/>

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: DIETÉTICA II	0400057
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN	040

1.3. Professor(a) Regente: GIOVANNA BANDEIRA ANDERSSON					
1.4 Carga Horária Total 68 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos:04	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa		
Teórica: 34 horas/aula	Prática: 34 horas/aula	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual			
Exercícios:	EAD:	1.8. Número de horas semanais: 4			
1.9 Pré-Requisito(s): DIETÉTICA I (0400056) / FISIOLOGIA II (0020029)					
1.10. Ano /Semestre: 4ºSEMESTRE					
<p>a. Objetivo Geral:</p> <p>Conhecer e aplicar os fundamentos básicos para elaboração, cálculo, análise e adequação nutricional de dietas normais.</p>					
1.12. Objetivo(s) específico(s):					
<ol style="list-style-type: none"> 1. DESCREVER ASPECTOS METABÓLICOS E NUTRICIONAIS DOS NUTRIENTES. 2. CONHECER OS PRINCÍPIOS DA CALORIMETRIA. 3. CONHECER E APLICAR OS MÉTODOS UTILIZADOS PARA A DETERMINAÇÃO DO PESO TEÓRICO E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL. 4. CONHECER E APLICAR OS MÉTODOS UTILIZADOS PARA A DETERMINAÇÃO DAS NECESSIDADES CALÓRICAS TOTAIS. 5. CONHECER E APLICAR AS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS PARA ADOLESCENTES, ADULTOS E IDOSOS. 6. CALCULAR E ANALISAR DIETAS NORMAIS PARA ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E ATLETAS. 7. CONSIDERAR A REALIDADE SÓCIO-ECONÔMICA E CULTURAL NO CÁLCULO DE DIETAS. 8. DEMONSTRAR A BUSCA DE RECURSOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS PARA ENRIQUECIMENTO DO APRENDIZADO. 					
<p>b. Ementa:</p> <p>A DISCIPLINA OFERECErá AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS E TEÓRICO-PRÁTICOS, SOBRE NUTRIENTES E SUA RELAÇÃO COM O METABOLISMO HUMANO, PARA A ELABORAÇÃO, CÁLCULO E ANÁLISE DAS DIETAS NORMAIS PARA ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E ATLETAS.</p>					

- a. Programa:
2. METABOLISMO: CONCEITO, REGULAÇÃO, ALTERAÇÕES NO FLUXO DE SUBSTRATOS NO ESTADO ABSORTIVO E PÓS-ABSORTIVO.
 3. CALORIMETRIA: CONCEITO, MÉTODOS DE MEDIDA, DETERMINAÇÃO DO QUOCIENTE RESPIRATÓRIO E INTERPRETAÇÃO DE SEUS RESULTADOS.
 4. FIBRAS: CLASSIFICAÇÃO, ESTRUTURA, FUNÇÕES, FONTES ALIMENTARES, ASPECTOS DA DIGESTÃO, RELAÇÃO COM A HOMEOSTASE METABÓLICA E RECOMENDAÇÕES.
 5. VITAMINAS LIPO E HIDROSSOLÚVEIS: FUNÇÕES, DIGESTÃO, ABSORÇÃO, METABOLISMO, FONTES E RECOMENDAÇÕES.
 6. MINERAIS: FUNÇÕES, DIGESTÃO, ABSORÇÃO, METABOLISMO, FONTES E RECOMENDAÇÕES.
 7. DETERMINAÇÃO DAS NECESSIDADES E RECOMENDAÇÕES ENERGÉTICAS TOTAIS.
 8. MÉTODOS PARA CÁLCULO DE PESO TEÓRICO (PT) E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC).
 9. MÉTODOS DE CÁLCULO DE VALOR CALÓRICO ENERGÉTICO TOTAL (VCT/ VET).
 10. NECESSIDADES E RECOMENDAÇÕES DE NUTRIENTES- DRI/ RDA.
 11. PLANEJAMENTO GERAL DE DIETAS NORMAIS.
 12. CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS E NUTRICIONAIS, CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA PARA ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E ATLETAS.

1.15. Bibliografia Básica:

- CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. **Bioquímica ilustrada.** 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 519 p
- KRAUSE, M. MAHAN, L K. **ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIÉTOTERAPIA.** 11^º ED. SÃO PAULO, ROCA, 2005.
- MURRAY,ROBERT K., GRANNER, DARYJL K. ET &. HARPER. 1994. **BIOQUÍMICA.** 7^a. ED. SÃO PAULO, ATHENEU, 763 P.
- RIELLA, M.C. **SUPORTE NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL.** 2^a ED. RIO DE JANEIRO GUANABARA, 1993.
- WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **NUTRIÇÃO VOL. 1: ENTENDENDO OS NUTRIENTES.** SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2008.
- WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **NUTRIÇÃO VOL. 2: APLICAÇÕES.** SÃO PAULO:

CENGAGE LEARNING, 2008.

1.16. Bibliografia Complementar:

- NATIONAL RESEARCH COUNCIL (V.S.). COMITE ON DIETARY ALLOWANCES. **RECOMENDED. DIETARY ALLOWANCES.** 10^a. ED. WASHINGTON, D. C., NATIONAL ACADEMY PRESS, 1989. 284 P.
- NEPA – UNICAMP, **TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS – TACO.** 2^a ED. CAMPINAS, 2006.
- PHILIPP. S. T.; **TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: SUPORTE PARA DECISÃO NUTRICIONAL**, 2^a ED., SÃO PAULO, SP, 2002.
- PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GOMES, M. C. S. G.; COSTA, V. M. **TABELA PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO ALIMENTAR EM MEDIDAS CASEIRAS.** 5^a ED. SÃO PAUL: ATHENEU, 2005.
- VITOLO, M.R. **NUTRIÇÃO DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO.** RIO DE JANEIRO. ED.RUBIO,2008.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: FARMACOLOGIA		0020031
1.2. Unidade/Departamento responsável: FISIOLOGIA E FARMACOLOGIA		
1.3. Professor(a) Regente: MARIA ELVIRA SICA CRUZEIRO		
1.4 Carga Horária Total 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:04	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 51 HORAS Exercícios:	Prática: 17 PRÁTICAS EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): FISIOLOGIA II (0020029)		
1.10. Ano /Semestre: 4 ^º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): FAMILIARIZAR O ALUNO COM OS PRINCÍPIOS QUE REGEM A AÇÃO DAS DROGAS NO ORGANISMO HUMANO E COM OS MECANISMOS DE AÇÃO E EFEITOS COLATERAIS DOS DIVERSOS GRUPOS DE DROGAS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		

1.13. Ementa: ESTUDOS RELATIVOS À FARMACOLOGIA QUANTO À DINÂMICA DOS DIFERENTES SISTEMAS ANÁTOMO-FISIOLÓGICOS DO ORGANISMO HUMANO E DAS CARACTERÍSTICAS DE SUAS REAÇÕES AOS FÁRMACOS. EVOLUÇÃO, DESENVOLVIMENTO E CONCEITOS FUNDAMENTAIS DA FARMACOCINÉTICA E CARACTERIZAÇÃO, CONTEXTUALIZAÇÃO E EVOLUÇÕES HISTÓRICAS DOS ESTUDOS FARMACOLÓGICOS NO CONTEXTO CIENTÍFICO, À LUZ DE PRINCÍPIOS GERAIS DE FARMACODINÂMICA E DE FARMACOCINÉTICA.

1.14. Programa: AÇÃO FARMACOLÓGICA. AÇÃO E EFEITO.

CLASSIFICAÇÃO DAS AÇÕES. FATORES QUE ALTERAM AS RESPOSTAS DOS FÁRMACOS NO ORGANISMO.

ALVOS PARA A AÇÃO DE DROGAS. INTERAÇÃO DE DROGAS.

FARMACOCINÉTICA- IMPORTÂNCIA- LIBERAÇÃO DOS FÁRMACOS NO ORGANISMO. ABSORÇÃO

VIAS DE ADMINISTRAÇÃO. DISTRIBUIÇÃO DAS DROGAS. REDISTRIBUIÇÃO.

METABOLIZAÇÃO DAS DROGAS. MEIA-VIDA. BIODISPONIBILIDADE EXCREÇÃO DAS DROGAS.

INTRODUÇÃO À FARMACOLOGIA DO SISTEMA NERVOSO AUTÔNOMO.

SIMPATICOMIMÉTICOS

SIMPATICOLÍTICOS.

NEUROTRANSMISSÃO COLINÉRGICA

PARASSIMPATICOMIMÉTICOS DIRETOS. ANTOCOLINESTERÁSICOS.

PARASSIMPATICOLÍTICOS.

HISTAMINA E ANTI-HISTAMÍNICOS

FARMACOLOGIA DO SISTEMA CARDIOVASCULAR – RENAL

INFAMAÇÃO

ANTIBIÓTICOS

FÁRMACOS QUE ATUAM NO SNC

1.15. Bibliografia Básica:

HARDAMAN JG, LIMBIRD LE, MOLINOFF PB, RUDDON RW, GILMAN AG – GOODMAN AND GILMAN – AS BASES FARMACOLÓGICAS DA TERAPÉUTICA. 11^a EDIÇÃO, MACGRAW-HILL, RIO DE JANEIRO, 2006.

SILVA P- FARMACOLOGIA. 6^a EDIÇÃO, GUANABARA-KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2006.

RANG HP, DALE MM- FARMACOLOGIA. 4^a EDIÇÃO. GUANABARA-KOOGAN, RIO DE

JANEIRO, 2007.

1.16. Bibliografia Complementar:

DEF – DICIONÁRIO DE ESPECIALIDADES FARMACÊUTICAS 2006/2007. RIO DE JANEIRO: EDITORA DE PUBLICAÇÕES CIENTÍFICAS LTDA.

DICIONÁRIO TERAPÊUTICO GUANABARA 2007. RIO DE JANEIRO: GUANABARA-KOOGAN.

FUCHS FD, WANNMACHER L. FARMACOLOGIA CLÍNICA, FUNDAMENTOS DA TERAPÊUTICA RACIONAL. 3 ED. GUANABARA-KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2004.

HARVEY RA, CHAMPE PC, MYCEK MJ. FARMACOLOGIA ILUSTRADA. 2 ED. ARTMED, PORTO ALEGRE, 1998.

KATZUNG BG. FARMACOLOGIA BÁSICA E CLÍNICA. 8 EDIÇÃO, RIO DE JANEIRO: GUANABARA

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I		0000000
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: REGENTE: ELIZABETE HELBIG COLABORADORES: GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA; SIMONE PIENIZ; SÔNIA TEREZINHA DE NEGRI		
1.4 Carga Horária Total: 102 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 06	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 68 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios: EAD:		
1.8. Número de horas semanais: 6		
1.9 Pré-Requisito(s): DIETÉTICA I (0400056), CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055)		
1.10. Ano /Semestre: 4º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVERÁ SER CAPAZ DE: 1. EXERCER, SOB SUPERVISÃO AS ATIVIDADES RELACIONADAS À ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN). 2. EXERCER AS ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO, COMANDO E		

<p>CONTROLE DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).</p> <p>3. DIMENSIONAR E ESTRUTURAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).</p> <p>1.12. Objetivo(s) específico(s):</p> <p>1.13. Ementa: TEORIAS ADMINISTRATIVAS. PRINCÍPIOS BÁSICOS DE ADMINISTRAÇÃO. CONCEITO SISTÊMICO DAS EMPRESAS. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL. PLANEJAMENTO, INSTALAÇÃO, MONTAGEM E CONDIÇÕES ERGONÔMICAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN). GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. MARKETING E EMPREENDEDORISMO EM UAN.</p> <p>1.14. Programa:</p> <p>1. INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.1. TEORIAS ADMINISTRATIVAS. 1.2. CONCEITOS 1.3. TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO. <p>2. EMPRESAS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</p> <ul style="list-style-type: none"> 2.1. CONCEITO E TIPOS DE EMPRESAS. 2.2. CLASSIFICAÇÃO. 2.3. TERCEIRIZAÇÃO E AUTOGESTÃO DE SERVIÇOS. 2.4. TIPOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. <ul style="list-style-type: none"> 2.4.1. HISTÓRICO. 2.4.2. OBJETIVOS. 2.4.3. MODALIDADE FUNCIONAL. <p>3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.</p> <ul style="list-style-type: none"> 3.1. TIPOS DE ESTRUTURAS ORGANIZACIONAIS. 3.2. REPRESENTAÇÃO DAS ESTRUTURAS ORGANIZACIONAIS; LITERAL E GRÁFICA. 3.3. MANUAIS E REPRESENTAÇÃO DE ROTINAS E ROTEIROS. 3.4. REPRESENTAÇÃO DE ROTINAS E ROTEIROS POR FLUXOGRAMAS. 3.5. ESTUDO DE FLUXOS OPERACIONAIS <p>4. ERGONOMIA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</p> <ul style="list-style-type: none"> 4.1. CONCEITO; ERGONOMIA X PRODUTIVIDADE. 4.2. BIOMECÂNICA POSTURAL. 4.3. BIOMECÂNICA OCUPACIONAL. 4.4. CONDIÇÕES DO AMBIENTE DE TRABALHO. <p>5. IMPRESSOS E RELATÓRIOS</p> <ul style="list-style-type: none"> 5.1. IMPRESSOS <ul style="list-style-type: none"> 5.1.1. CONCEITOS E FINALIDADES 5.1.2. TIPOS E NORMAS PARA ELABORAÇÃO 5.2. RELATÓRIOS DE ATIVIDADE E PRODUTIVIDADE DA UAN <ul style="list-style-type: none"> 5.2.1. NORMAS PARA ELABORAÇÃO <p>6. PLANEJAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.</p> <ul style="list-style-type: none"> 6.1. DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS. <ul style="list-style-type: none"> 6.1.1. CÁLCULOS. 6.1.2. LOCALIZAÇÃO, CONFIGURAÇÃO GEOMÉTRICA. 6.1.3. INSTALAÇÕES ELÉTRICAS, HIDRÁULICAS, DE VAPOR, ETC. 6.2. REVESTIMENTOS (PISOS, PAREDES, TETO, JANELAS, PORTAS).
--

6.3. VENTILAÇÃO, ILUMINAÇÃO, SISTEMA DE EXAUSTÃO.

6.4. COMPOSIÇÃO DAS ÁREAS EM S A.

6.4.1. RECOMENDAÇÕES E FLUXOS OPERACIONAIS.

6.4.2. ELABORAÇÃO DE PLANTA FÍSICA E “Lay Out.”.

7. DIMENSIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS EM UAN.

7.1. CONCEITOS, TIPOS DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

7.2. DIMENSIONAMENTO.

7.3. RECOMENDAÇÕES PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS.

7.4. TENDÊNCIAS DE EQUIPAMENTOS PARA UAN.

7.5. MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS.

8. PLANEJAMENTO DE LACTÁRIO E BANCO DE LEITE.

8.1. CONCEITO.

8.2. CARACTERÍSTICAS DA ESTRUTURA FÍSICA.

8.3. ROTINAS DE TRABALHO.

8.4. ADEQUAÇÃO DA MÃO-DE-OBRA.

9. GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

9.1. LEGISLAÇÃO

10. MARKETING, PROPAGANDA E EMPREENDEDORISMO EM UAN.

9.1. ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING

9.2. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO.

9.3. COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR

9.4. CUSTO PROPAGANDA.

9.5. ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM MARKETING

1.15. Bibliografia Básica:

CAMARGO, F. L. **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E QUALIDADE.** PELOTAS, EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, UFPEL, 2003, 176P, 2001, 139P.

CHIAVENATO, I. **INTRODUÇÃO À TEORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO.** SÃO PAULO, ED. MCGRAW HILL DO BRASIL, 3A ED., 1993, 617P. CHIAVENATO, I. **RECURSOS HUMANOS.** SÃO PAULO, ED. ATLAS, 6A ED., 2000, 630P.

DUL, J.; WEERDMEESTER, B. **ERGONOMIA PRÁTICA – TRADUÇÃO:** ITIRO IIDA. 2^a ED. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 2004, 137P.

GANDRA, Y R.; GAMBARDELLA, A M. D. **AVALIAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO.** SÃO PAULO, SARVIER, 1986, 113P.

GOBBO, R. A. M.; MACULEVICIUS, J. **MANUAL DE ORGANIZAÇÃO DO LACTÁRIO.** RIO DE JANEIRO, ED. ATHEMEU, 1985, 131P.

IIDA I. **ERGONOMIA – PROJETO E PRODUÇÃO.** SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 2005, 614P.

MAGNÉE, H. **ADMINISTRAÇÃO SIMPLIFICADA PARA PEQUENOS E MÉDIOS RESTAURANTES.** SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 2005, 129P.

MEZZOMO, I. B. **OSSERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO.** SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5^a ED., 2006, 432P.

NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. **MARKETING E ESTRATÉGIA E AGRONEGÓCIOS E ALIMENTOS**. SÃO PAULO. ED. ATLAS. 2011, 365P.

SANDHUSEN, RICHARD L. **MARKETING BÁSICO**. SÃO PAULO: SARAIVA, 1998. 494 P.

SILVA FILHO, R. A. **MANUAL BÁSICO PARA PLANEJAMENTO E PROJETO DE RESTAURANTES E COZINHAS INDUSTRIAS**. SÃO PAULO, ED. VARELA, 1996, 232P.

TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. **ADMINISTRAÇÃO APlicada ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**. SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 2008, 232P.

VAZ, C.S. **ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE: UMA ABORDAGEM GERENCIAL**. BRASÍLIA, ED. LID GRÁFICA, 2002, 208P.

1.16. Bibliografia Complementar:

ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – **MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE**. SÃO PAULO, ABERC, 9^A ED., 2009.

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **MANUAL DE BANCO DE LEITE HUMANO: FUNCIONAMENTO, PREVENÇÃO E CONTROLE DE RISCOS**. – BRASÍLIA: ANVISA, 2008. 160 P.

BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **RESOLUÇÃO RDC Nº. 50, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2002. DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO, ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS FÍSICOS DE ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE.** WWW.ANVISA.GOV.BR

BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **RESOLUÇÃO RDC Nº. 307, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2002. ALTERA A RESOLUÇÃO - RDC Nº. 50 DE 21 DE FEVEREIRO DE 2002 QUE DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO, ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS FÍSICOS DE ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE.** WWW.ANVISA.GOV.BR

BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **RESOLUÇÃO Nº. 171, DE 4 DE SETEMBRO DE 2006. DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA O FUNCIONAMENTO DE BANCOS DE LEITE HUMANO.** WWW.ANVISA.GOV.BR

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE)-DISPONÍVEL EM: <http://www.fnde.gov.br>

LOBO, A. **MANUAL DE ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DO RESTAURANTE COMERCIAL**. SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 1999, 135P.

MACHADO, R. S. G. **SERIE MARKETING ESSENCIAL**. PORTO ALEGRE: SEBRAE, 2004.

MAGNÉE, H. M. **MANUAL DO SELF-SERVICE: ROTEIRO E GUIA PRÁTICO PARA MONTAGEM E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES SELF-SERVICE OU POR QUILO**.

SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1996, 240P.

MANZZALLI, P. V. **MANUAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.**SÃO PAULO, ED. METHA, 2^a ED., 2010, 214P.

NEVES, M.F. **ALIMENTOS: NOVOS TEMPOS E CONCEITOS NA GESTÃO DE NEGÓCIOS.** SÃO PAULO, ED. PIONEIRA. 2000, 129P.

SILVA, L.B.; MONNERAT, M.P. **PRINCÍPIOS BÁSICOS DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES.** RIO DE JANEIRO. EDITORA CULTURA MÉDICA LTDA., 1982, 362P.

ZANELLA, L. C. **INSTALAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES.** SÃO PAULO. ED. METHA, 2007, 352P.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS		0400033
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: JOZI FAGUNDES DE MELLO		
1.4 Carga Horária Total 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055) MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA (0030035)		
1.10. Ano /Semestre: NUTRIÇÃO/4º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Desenvolver conhecimentos técnicos-científicos e teóricos e práticos sobre microbiologia e higiene de alimentos para produção de alimento seguro.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): <ul style="list-style-type: none">- Conhecer os micro-organismos que indicam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, os que são responsáveis por sua deterioração e os causadores de doenças transmitidas por alimentos;- Reconhecer os fatores que afetam o crescimento de micro-organismos nos diferentes tipos de alimentos;- Reconhecer princípios básicos de higiene e ferramentas de controles para produção de alimento seguro;- Conhecimento básico para realização de análises microbiológicas de alimentos, ambientes e equipamentos utilizados para produção de alimentos, além de interpretar		

os resultados das análises;

- Desenvolver conhecimento para busca de informações técnico-científicas que ajudem na resolução de problemas teóricos e práticos para proporcionar a produção de alimentos seguro.

1.13. Ementa: A disciplina oferecerá aos alunos conhecimentos técnico-científicos e teórico-práticos sobre micro-organismos de importância em alimentos, fatores que afetam o crescimento microbiano em alimentos, deterioração microbiana de alimentos, micro-organismos indicadores, doenças transmitidas por alimentos, probióticos, biofilme bacteriano, princípios de higiene e boas práticas para o controle de qualidade na produção de alimentos.

1.14. Programa:

1.14.1 Teórico

1.14.1.1 Micro-organismos de importância em microbiologia de alimentos

- Revisão de microbiologia geral
- Micro-organismos patogênicos em alimentos: vírus, protozoários, bolores e leveduras
- Bactérias
- Estrutura celular bacteriana

1.14.1.2 Fatores que afetam o crescimento de micro-organismos nos alimentos

- Ciclo/ fases de crescimento bacteriano
- Fatores intrínsecos: Atividade de água, Acidez - pH, Potencial de oxi-redução, Composição química, Fatores antimicrobianos naturais, Interações entre os micro-organismos presentes no alimento
- Fatores extrínsecos: Temperatura do ambiente, Umidade relativa do ambiente, Composição gases do ambiente

1.14.1.3 Deterioração microbiana dos alimentos

- Deterioração dos principais constituintes dos alimentos
- Deterioração de alimentos com alto teor de carboidratos
- Deterioração de alimentos com alto teor de gorduras
- Deterioração de alimentos com alto teor de proteínas
- Deterioração de alimentos envasados hermeticamente

1.14.1.4 Micro-organismos indicadores de qualidade higiênico-sanitária dos alimentos

- Enterobactérias, Coliformes a 35°C, coliformes a 45°C e *Escherichia coli*
- Bactérias aeróbias e facultativas mesófilas
- Bactérias anaeróbias e facultativas
- Bactérias psicrotrófilas
- Bactérias termófilas
- Estafilococos coagulase positiva
- Bolores e leveduras

1.14.1.5 Doenças transmitidas por alimentos

- Tipos/ origem de contaminação dos alimentos
- Doença transmitida por alimento (Conceito, classificação, sintomas clássicos, tríade para a ocorrência)
- Intoxicação alimentar (*Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Bacillus cereus*)

micro-organismos emergentes em surtos)

- Infecção alimentar (*Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, *Listeriamonocytogenese* micro-organismos emergentes em surtos)
- Dados epidemiológicos de doenças transmitidas por alimentos e surtos (notificação compulsória e sub-notificação)
- Coleta e armazenamento de amostras de contra-prova em Serviços de Alimentação

1.14.1.6 Princípios de higiene e ferramentas de controle de qualidade dos alimentos

- Detergentes e sanitizantes
- Biofilme bacteriano
- Processos de higienização de alimentos e superfícies
- Boas Práticas (Conceito e diagnóstico: lista de verificação)
- Procedimento Operacional Padronizado

1.14.2. Prático

- Preparação de meios de cultura e materiais para análises microbiológicas
- Métodos físicos e químicos de controle microbiano
- Avaliação dos métodos de higienização de mãos na produção de alimentos
- Análise bacteriológica, bolores e leveduras em ambientes, utensílios e equipamentos
- Análise bacteriológica, bolores e leveduras em alimentos
- Cálculo de resultados e interpretação de resultados de análises microbiológicas

1.15. Bibliografia Básica:

FORSYTHE, S. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2^a ed. Porto alegre, Ed. Artes Médicas, 2013, 607 p.

FRANCO. BERNADETE D.G.M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008. 182 p.

JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 6^a ed. Porto Alegre: Ed. Artmed , 2005, 711 p.

MADIGAN, T., et al. Microbiologia de brock. 12^a ed. Porto Alegre: Ed. Artmed, 2010. 1128p.

MASSAGUER, P.R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Ed. Varela, 2006. 258 p.

SILVA, N., et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4^a ed São Paulo: Ed. Varela, 2010. 635 p.

SIVA JR. E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6^a ed. São Paulo, Ed. Varela, 2010, 625p.

1.16. Bibliografia Complementar:

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos

ANDRADE, N.J.; MACEDO, J.A. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo, Ed. Varela, 1996, 182p.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: PATOLOGIA GERAL		0400156
1.2. Unidade/Departamento responsável: DEPARTAMENTO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: CARLOS CASTILHO DE BARROS/AUGUSTO SCHNEIDER		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:02	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 HORAS Exercícios:	Prática: EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s): FISIOLOGIA II (0020029)		
1.10. Ano /Semestre: 4º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): MINISTRAR OS CONTEÚDOS TEÓRICOS, LISTADOS NO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO; ORIENTAR O MANUSEIO DE LIVRO-TEXTO DE PATOLOGIA GERAL.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): OS ALUNOS DEVERÃO OBSERVAR FREQUÊNCIA E OBJETIVOS PROPOSTOS PARA SEU APRENDIZADO.		
1.14. Programa: HIPEREMIA E CONGESTÃO EDEMA HEMORRAGIA TROMBOSE EMBOLIA ISQUEMIA INFARTO NECROSES CALCIFICAÇÕES PATOLÓGICAS DEGENERACÕES I DEGENERACÕES II PIGMENTAÇÕES PATOLÓGICAS		

INFLAMAÇÕES I
 INFLAMAÇÕES II
 INFLAMAÇÕES III
 TUBERCULOSE
 REGENERAÇÃO/REPARAÇÃO
 ALTERAÇÕES DO CRESCIMENTO CELULAR I
 ALTERAÇÕES DO CRESCIMENTO CELULAR II
 NEOPLASIAS I
 NEOPLASIAS II
 NEOPLASIAS III
 NEOPLASIAS IV

1.15. Bibliografia Básica: BRASILEIRO Filho, G. **Bogliolo – Patologia**. 7 ed. Guanabara Koogan, 2006. 1492 p.

1.16. Bibliografia Complementar:

CONTRAN R. S.; KUMAR V.; COLLINS T. **Robbins pathologic basis of disease**. 6 ed. Philadelphia: WB Saunders; 1999. 1425 p.

CONTRAN R. S.; KUMAR V.; COLLINS T. ROBBINS S. L. **Patologia Estrutural e Funcional**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2000.

FARIA, J. Lopes. **Patologia especial com aplicações clínicas**. 2.ed. Guanabara Koogan, 1999.

RUBIN, Emmanuel et al. **Rubin: Patologia, bases clinicopatológicas da medicina**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1625 p.

1. Identificação	Código	
1.1. Disciplina: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	0400042	
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: SAMANTA WINCK MADRUGA		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:02	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 17 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:2		

1.9 Pré-Requisito(s): NENHUM
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Apresentar elementos teóricos e práticos e promover a reflexão sobre a Educação Alimentar e Nutricional, abrangendo conceitos básicos, aspectos históricos e atuais incentivando a construção de um olhar crítico sobre as funções e possibilidades como ação facilitadora do processo ensino-aprendizagem, de indivíduos e coletividades, sobre práticas alimentares saudáveis, oferecendo subsídios para o planejamento, realização e avaliação de práticas educativas.
1.12. Objetivo(s) específico(s):
1.13. Ementa: O NUTRICIONISTA COMO EDUCADOR. EDUCAÇÃO EM SAÚDE. FUNDAMENTOS DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR. PLANEJAMENTO DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. METODOLOGIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL.
1.14. Programa:
1 Conceitos básicos da educação
2 Educação em Saúde e Educação Alimentar e Nutricional
3 Guias Alimentares
4 Multidimensionalidade da alimentação
5 Etapas do desenvolvimento infantil
6 Ferramentas pedagógicas em EAN
7 Planejamento de práticas educativas em alimentação e nutrição
8 Comunicação em saúde
9 Publicidade e propaganda na EAN
1.15. Bibliografia Básica:
AQUINO, W. et al. O olhar dos profissionais de saúde e de usuários de uma unidade básica de saúde sobre a educação nutricional. Revista Eletrônica de Comunicação, Informação e Inovação em Saúde . Rio de Janeiro, 2007, jul-dez, v. 1, n. 2, p. 215-223.
BARBOSA, R. M. S. et al. Desenvolvimento de guias alimentares em diversos países. Revista de Nutrição . Campinas, 2008, jul./ago, v. 21, n. 4, p. 455-467.
BARBOSA, R. M. S. et al. Guias alimentares para crianças: aspectos históricos e evolução. Revista de Nutrição . Campinas, 2006, mar./abr, v. 19, n. 2, p. 255-263.
BOOG, M. C. F. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável. Revista Ciência & Saúde . Porto Alegre, 2008, jan./jun, v. 1, n. 1, p. 33-42.

BOOG, M. C. F. Educação nutricional: por que e para quê? **Jornal da Unicamp**. Campinas, 2004, ago, p. 2.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento de Apoio à Gestão Participativa. **Caderno de educação popular e saúde**. Brasília: Ministério da Saúde; 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**. 3. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.

DIEZ-GARCIA, RW; CERVATO-MANCUSO, AM. Nutrição e Metabolismo: Mudanças Alimentares e Educação Nutricional. 1^a. ed. Rio de Janeiro: GUANABARA KOOGAN, 2011.

FIGUEIREDO, T. A. M. et al. A saúde na escola: um breve resgate histórico. **Ciência e saúde coletiva**, v. 15, n. 2, p. 397-402, 2010.

PHILIPPI, S. T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Revista de Nutrição**. Campinas, 1999, jan./abr, v. 12. n. 1. p 65-80.

PHILIPPI, S. T. et al. Pirâmide alimentar para crianças de 2 a 3 anos. **Revista de Nutrição**. Campinas, 2003, jan./mar. v. 16. n. 1. p 5-19.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2008.

Portaria Interministerial nº. 1.010 de 08 de Maio de 2006.

SANTOS, L. A. S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista de Nutrição**. Campinas, 2005, v. 18, n. 5, p. 681-692.

1.16. Bibliografia Complementar:

LINDEN, S. Educação Alimentar e Nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2^a. Ed. São Paulo: Varela, 2011.

1. Identificação	Código	
1.1. Disciplina: ÉTICA PROFISSIONAL	0400002	
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: SÔNIA TERESINHA DE NEGRI		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: (x) Obrigatória

Teórica: 34 HORAS Exercícios:	Prática: EAD:	1.6 Currículo: (x) Semestral () Anual	() Optativa		
1.8. Número de horas semanais: 2					
1.9 Pré-Requisito(s): NENHUM					
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE					
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): PROPORCIONAR AO ESTUDANTE CONHECIMENTOS E REFLEXÕES A CERCA DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL, TANTO NA PRÁTICA COMO NA PESQUISA, EM AMBIENTES DIVERSOS, COM COLEGAS E OUTRAS PESSOAS, MANTENDO POSTURA CONDIZENTE COM OS PRINCÍPIOS ÉTICOS DA MORAL E DA CATEGORIA PROFISSIONAL					
1.12. Objetivo(s) específico(s):					
1.13. Ementa: NOÇÕES FUNDAMENTAIS DA ÉTICA E MORAL NA CONDUTA HUMANA. BIOÉTICA E PESQUISA EM SAÚDE, ENVOLVENDO HOMENS, MEIO AMBIENTE E ANIMAIS. COMITÊS DE ÉTICA EM PESQUISA. REGULAMENTAÇÃO E LEGISLAÇÃO DA PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA. ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA PAUTADO NA ÉTICA PROFISSIONAL. ÓRGÃOS DE REPRESENTATIVIDADE DA CATEGORIA PROFISSIONAL.					
<ol style="list-style-type: none"> 1. 1.14. Programa: INTRODUÇÃO À ÉTICA <ol style="list-style-type: none"> A) ÉTICA GERAL: CONCEITUAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO NA HUMANIDADE B) MORAL E COSTUMES C) DEONTOLOGIA 2. BIOÉTICA E PESQUISA EM SAÚDE <ol style="list-style-type: none"> A) FUNDAMENTOS DA BIOÉTICA B) LEGISLAÇÃO BRASILEIRA EM BIOÉTICA C) COMITÊS DE ÉTICA EM PESQUISA D) ÉTICA COM MEIO AMBIENTE E ANIMAIS 3. LEGISLAÇÃO DA PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA <ol style="list-style-type: none"> A) PERFIL DO EGRESO B) ÁREAS DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL C) LEI REGULAMENTADORA DA PROFISSÃO 4. ÉTICA E O EXERCÍCIO DA PROFISSÃO 					

- A) CÓDIGO DE ÉTICA
- B) ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA SOB PRINCÍPIOS DA ÉTICA PROFISSIONAL
- ÓRGÃOS REPRESENTATIVOS DA CATEGORIA
- A) CARACTERIZAÇÃO: FINALIDADE, ÓRGÃOS REGIONAIS E FEDERADOS
- B) ÁREAS DE ABRANGÊNCIA DE ATUAÇÃO
- C) DEVERES E DIREITOS DOS NUTRICIONISTAS FRENTE AOS REPRESENTANTES LEGAIS
- D) RELAÇÕES HUMANAS NO DESEMPENHO DA PROFISSÃO: A IGUALDADE DE TODOS AS PESSOAS E SEUS DIREITOS A TRATAMENTO ÉTICO EM SOCIEDADE

1.15. Bibliografia Básica:

BRASIL. *DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO*. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2001. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. *CÓDIGO DE ÉTICA*. CFN, BRASÍLIA, DF, 2014. Disponível em <http://www.cfn.org.br/eficiente/sites/cfn/pt-br/site.php?secao=codigodeetica>

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA.

RECOLUÇÃO 380/2005. CFN, BRASÍLIA, DF, 2005. Disponível em <http://www.cfn.org.br>
RAMOS, MARISE N. DESAFIOS DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM SAÚDE. *REVOLHO MÁGICO*, LONDRINA, V.10, N.3, P. 44-6, JUL./SET. 2003. Disponível em <HTTP://bvsalud.org/portal/resource/pt/sus-22028>

COSTA, NILCE MARIA CAMPOS. *A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: EDUCAÇÃO E CONTRADIÇÃO*. GOIÂNIA: ED. UFG, 2001.

DeNEGRI, SÔNIA T; RAMOS, MAUREM; HAGEN, MARTINE E K. INFLUÊNCIAS NA ESCOLHA POR CURSO DE NUTRIÇÃO EM CALOUROS DE PORTO ALEGRE (RS). CADERNOS DE EDUCAÇÃO, FAE/PPGE/UFPEL, PELOTAS, V.39, P: 221 - 241, MAIO/AGOSTO 2011. Disponível em

<http://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/caduc/article/viewFile/1534/1441>

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. [Leis, Diretrizes e Normas em Pesquisa com Seres Humanos](#). RESOLUÇÃO Nº 466, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2012. Disponível em: <HTTP://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2012/Reso466.pdf>

1.16 Bibliografia complementar:

BOSI, MARIA LÚCIA M. *PROFISSIONALIZAÇÃO E CONHECIMENTO: A NUTRIÇÃO EM QUESTÃO*. SÃO PAULO: HUCITEC, 1996.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. *INSERÇÃO PROFISSIONAL DOS*

NUTRICIONISTAS NO BRASIL. BRASÍLIA: CFN, 2006.

FONTINELLE JÚNIOR, K. PESQUISA EM SAÚDE: ÉTICA, BIOÉTICA E LEGISLAÇÃO.

GOIANIA: AB, 2003.

PEGORARO, OLINTO A. ÉTICA E BIOÉTICA, DA SUBSISTÊNCIA À EXISTÊNCIA. VOZES: PETRÓPOLIS, RJ, 2002.

CHIES, JOSÉ, A. B.; JUNGES, JOSÉ R.; DODE, LUCIANA B.; ORGANIZADORES, BIOÉTICA: OS DESAFIOS DA GENÉTICA; EDUCAT – EDITORA DA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PELOTAS, PELOTAS, 2003.

FORTES, PAULO ANTÔNIO DE C.; ZOBOLI, ELMA LOURDES C. P.; BIOÉTICA E SAÚDE PÚBLICA, 3.ed. SÃO PAULO: CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO, 2009.

PEGORARO, OLINTO A., ÉTICA E BIOÉTICA, DA SUBSISTÊNCIA À EXISTÊNCIA; EDITORA VOZES; PETRÓPOLIS, 2002.

ZINGANO, MARCO ANTÔNIO. ARISTÓTELES: ETHICA NICOMACHEA I 13 - III 8, TRATADO DE VIRTUDE MORAL. SÃO PAULO: ODYSSEUS, 2008. 223 P.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I		0400035
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: ÂNGELA NUNES MOREIRA		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:04	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): DIETÉTICA II (0400057) / PATOLOGIA GERAL (0400156)		
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVERÁ, AO FINAL DA DISCIPLINA, ESTAR APTO A DESENVOLVER E JUSTIFICAR AÇÕES QUE CONTRIBUAM PARA A MELHORIA CLÍNICA E NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS PORTADORES DAS PATOLOGIAS ESTUDADAS. PARA TAL, DEVERÁ SER CAPAZ DE: 1. AVALIAR E DIAGNOSTICAR O ESTADO NUTRICIONAL ATRAVÉS DE		

PARÂMETROS APROPRIADOS

2. RECONHECER OS MECANISMOS FISIOPATOLÓGICOS DAS DOENÇAS ASSOCIANDO-OS AO TRATAMENTO DIETÉTICO NECESSÁRIO
3. RECONHECER OS MARCADORES DAS PATOLOGIAS ESTUDADAS E A PARTIR DESSES, MONITORAR O ESTADO CLÍNICO E NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS
4. DEMONSTRAR QUE BUSCA CONSTANTEMENTE RECURSOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS PARA ATUALIZAÇÃO E ENRIQUECIMENTO DE SEU APRENDIZADO
5. ASSOCIAR AO PLANEJAMENTO DE DIETAS ASPECTOS RELACIONADOS À CULTURA, NÍVEL SOCIOECONÔMICO, E AO APROVEITAMENTO E BIODISPONIBILIDADE DOS NUTRIENTES

PROPORCIONAR AO INDIVÍDUO, CONHECIMENTOS BÁSICOS SOBRE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS, RECONHECIMENTO DE INDICAÇÃO E PROPRIEDADES DOS PRODUTOS DIETÉTICOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: A DISCIPLINA OFERECE À ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS, TEÓRICOS E PRÁTICOS SOBRE A FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA DAS PATOLOGIAS DOS SISTEMAS GASTRINTESTINAL E METABÓLICAS E DOENÇAS POR EXCESSO E CARÊNCIA DE VITAMINAS NO ADULTO.

1. 1.14. Programa: CLASSIFICAÇÃO DE DIETAS

2. CONCEITO, EPIDEMIOLOGIA, ETIOLOGIA, SINAIS E SINTOMAS, FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA DAS PATOLOGIAS DOS ÓRGÃOS E CONDIÇÕES RELACIONADOS A SEGUIR:

2.1. ESÔFAGO: DOENÇA DO REFLUXO GASTROESOFÁGICO; HÉRNIA HIATAIS, DISTÚRBIOS MOTORES; TUMORES; ANÉIS E MEMBRANAS; DIVERTÍCULOS; LESÕES POR INGESTÃO SUBSTÂNCIA CÁUSTICA; TRAUMATISMO ESOFAGIANO

2.2. ESTÔMAGO: GASTRITES, ÚLCERAS, NEOPLASIAS, CIRURGIAS

2.3. INTESTINO: ÚLCERA DUODENAL, DOENÇAS INFLAMATÓRIAS E FUNCIONAIS, DOENÇA DIVERTICULAR E NEOPLASIAS.

2.4. FÍGADO: HEPATITES, CIRROSE

2.5. VESÍCULA BILIAR: LITÍASE, DISCINESIA, COLECISTITE AGUDA E CRÔNICA

2.6. PÂNCREAS: PANCREATITE AGUDA E CRÔNICA

2.7. DIABETES MELLITUS

2.8. OBESIDADE

2.9. DISLIPIDEMIAS

2.10. DISTÚRBIOS DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR.

CARÊNCIA E EXCESSO DE VITAMINAS.

1.15. Bibliografia Básica:

GARÓFOLO, A. Nutrição clínica, funcional e preventiva aplicada à oncologia: Teoria e prática profissional. Ed Rubio, 1^a ed., 2012.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, nutrição e dietoterapia. Ed. Elsevier, 13^a ed. 2013.

NETO, F.T. Nutrição Clínica. Ed. Guanabara Koogan, 1^a ed. 2003.

RIELLA, M.C. Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrolíticos. Ed. Guanabara Koogan, 5^a ed. 2010.

RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2^a ed. 2013.

1.16. Bibliografia Complementar:

CABRAL, P.C; DINIZ, A.S.; ARRUDA, I.K.G. Avaliação nutricional e hemodiálise. Rev. Nutr., 18 (1): 29-40, 2005.

CONSENSO NACIONAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA. Vol I / Instituto Nacional de Câncer. Rio de Janeiro: INCA, 2009.

CONSENSO NACIONAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA. Vol II / Instituto Nacional de Câncer. Rio de Janeiro: INCA, 2011.

CUPPARI, L. Guia de Nutrição Clínica no Adulto. Ed. Manole, 3^aed. 2014.

CUPPARI, L.; AVESANI, C.M.; KAMIMURA, M.A. Nutrição na doença renal crônica. Ed. Manole, 2013.

ESTIMATIVA 2012: incidência de câncer no Brasil. Rio de Janeiro: INCA, 2011.

I Diretriz sobre Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. 2013.

INQUÉRITO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA – IBRANUTRI, 2013.

SHILS M. E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Ed. Manole. 10^a ed. 2009.

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. Ed. Roca, 2^a ed.2011.

SOBOTKA, L. Bases da Nutrição Clínica. Ed: Rubio, 3^aed. 2008.

WAITZBERG, D.L. Dieta, nutrição e câncer. Ed. Atheneu, 2004.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** Ed. Atheneu. 4^aed. 2009.

Endereços a serem consultados na Internet:

Associação Americana de Diabetes - www.diabetes.org

Associação Brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica - www.abeso.org.br

Biblioteca Virtual em Saúde - www.bireme.br

Departamento de IST, Aids e Hepatites Virais - www.aids.gov.br

Institute of Medicine - Dietary Reference Intakes (DRI) and Recommended Dietary Allowances (RDA - www.iom.edu

Ministério da Saúde/ Brasil - www.saude.gov.br

Organização Mundial da Saúde - www.who.org

Organização Pan-americana da Saúde – www.opas.org.br ou www.paho.org

Portal da Saúde - SUS - www.saude.gov.br

Portal em Nutrição Clínica - www.nutritotal.com.br

Sociedade Brasileira de Diabetes - www.diabetes.org.br

Sociedade Brasileira de Pediatria - www.sbp.com.br www.nutritotal.com.br

World Health Organization. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Technical Report Series No. 916. Geneva, 2003. Disponível em www.who.int.hpr.

World Health Organization. Global Strategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003. Disponível em www.who.int.hpr

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II		0000000
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: ELIZABETE HELBIG COLABORADORES: GRAZIELE GUIMARÃES GRANADA; SIMONE PIENIZ; SÔNIA TERESINHA DE NEGRI; MÁRCIA RÚBIA D. BUCHWEITZ		
1.4 Carga Horária Total: 102 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 06	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 68 HORAS Exercícios: EAD:	Prática: 34 HORAS Anual	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 6		

1.9 Pré-Requisito(s): DIETÉTICA II (0400057), GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (0000000), MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033) E CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS(0400055)
1.10. Ano /Semestre:5º SEMESTRE
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):O ALUNO DEVERÁ SER CAPAZ DE:1. CONHECER AS LEGISLAÇÕES E RESOLUÇÕES PERTINENTES À ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA; 2. CARACTERIZAR AS ETAPAS DO PROCESSO PRODUTIVO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO; 3. IDENTIFICAR AS ATUAÇÕES DO NUTRICIONISTA GESTOR DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).
1.12. Objetivo(s) específico(s):
1.13. Ementa:GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. CONTROLE DE QUALIDADE E ASPECTOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DE LACTÁRIOS E BANCOS DE LEITE HUMANO. SEGURANÇA EM UAN. REFEIÇÕES TRANSPORTADAS E SISTEMAS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT). PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE). AVALIAÇÃO DA PRODUTIVIDADE, DOS PROCESSOS, DO DESPERDÍCIO E DOS RESULTADOS. INDICADOR DE SATISFAÇÃO DO CLIENTE EM UAN.
1.14. Programa:
<p>1. SEGURANÇA NO TRABALHO.</p> <p>1.1. CONCEITOS. 1.2. RISCOS, CAUSAS, CONSEQÜÊNCIAS DE ACIDENTES DE TRABALHO. 1.3. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI) E COLETIVA (EPC). 1.4. RISCOS PROFISSIONAIS. 1.5. IDENTIFICAÇÃO, MONITORAMENTO E CONTROLE DE ACIDENTES DE TRABALHO. 1.6. LEGISLAÇÃO APLICADA A CASOS DE ACIDENTES DE TRABALHO.</p> <p>2. RECURSOS HUMANOS</p> <p>2.1. DIMENSIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE PESSOAL. 2.2. LEGISLAÇÃO TRABALHISTA, TIPOS DE ESCALA, CARGOS E ATRIBUIÇÕES. 2.3. RECRUTAMENTO, SELEÇÃO, ADMISSÃO E DEMISSÃO. 2.4. CAPACITAÇÃO, MOTIVAÇÃO, LIDERANÇA E AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO. 2.5. TAXA DE ABSENTEÍSMO, ROTATIVIDADE DE PESSOAL</p> <p>3. CONTROLE QUALIDADE EM UAN.</p> <p>3.1. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM LACTÁRIO E BANCO DE LEITE. 3.2. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM UAN. 3.3. BOAS PRÁTICAS EM UAN 3.4. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP</p>

3.4.1. CONCEITO E APLICAÇÃO

3.4.2. CLASSIFICAÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DOS POP

3.5. ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE – APPCC

3.5.1. CONCEITO E APLICAÇÃO

3.5.2. PRINCÍPIOS

3.5.3. ELABORAÇÃO DE FLUXOGRAMA PARA IMPLANTAÇÃO DO APPCC

3.6. BIOSSEGURANÇA EM UAN

3.7. ATENDIMENTO AO CLIENTE

3.8. SATISFAÇÃO DO CLIENTE: INDICADOR DE SATISFAÇÃO DO CLIENTE – ISC

4. PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES.

4.1. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS.

4.2. AVALIAÇÃO DA CLIENTELA (NECESSIDADES NUTRICIONAIS DO VCT).

4.2.1. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT).

4.2.2. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).

4.2.3. ANÁLISE DOS CARDÁPIOS.

4.2.4. ADEQUAÇÃO DE NUTRIENTES, NDPCAL%.

4.3. PADRÃO DOS CARDÁPIOS, SAZONALIDADE E CUSTO.

4.4. EQUIPAMENTOS, HÁBITOS ALIMENTARES, MÃO-DE-OBRA, ETC.

4.7. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

4.7.1. POLÍTICA DE COMPRAS.

4.7.2. PREVISÃO DE COMPRAS.

4.7.3. ABASTECIMENTO.

4.8. AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.

4.8.1. ÍNDICE DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.

4.8.2. ÍNDICE DE SOBRAS.

4.9. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

5. CUSTOS, CONTROLE DE ESTOQUE E ORÇAMENTO.

5.1. CONCEITOS.

5.2. CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS.

5.3. FATORES QUE INTERFEREM NOS CUSTOS.

5.4. DEPRECIAÇÃO DE EQUIPAMENTOS.

5.5. MÉTODO ABC PARA CONTROLE DE ESTOQUE.

5.6. CONTROLE DE SOBRAS E DESPERDÍCIO EM UAN.

5.7. ORÇAMENTO: CONCEITO E PREVISÃO.

6. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EVENTUAIS – OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

6.1. GASTRONOMIA E EVENTOS.

6.2. ALIMENTAÇÃO DE BORDO.

6.3. FAST-FOODS, SLOW-FOODS E SOUS-VIDE.

6.4. HOTELARIA, FESTAS E BANQUETES.

6.5. SUPERMERCADOS, CONFEITARIAS, PADARIAS, LANCHONETES...

1.15. Bibliografia Básica:

ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. **HIGIENIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1996, 182P.

BRAGA, R. M. M. **GESTÃO DA GASTRONOMIA**. SÃO PAULO, ED. SENAC, 2012, 190P.

CAMARGO, F. L. **MANUAL PARA TREINAMENTO DE MERENDEIRAS**. PELOTAS, EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, UFPEL, 2005, 146P.

CAMARGO, F. L. **PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS**. PELOTAS, EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, UFPEL, 2003, 176P.

CAMARGO, F. L. **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E QUALIDADE**. PELOTAS, EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, UFPEL, 2003, 176P, 2001, 139P.

GANDRA, Y R.; GAMBARDELLA, A M. D. **AVALIAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO**. SÃO PAULO, SARVIER, 1986, 113P.

ICMSF - INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS – **APPCC NA QUALIDADE E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1997, 377P.

MATIAS, M. **ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS: PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS**. 6^a ED. BARUERI, SP, MANOLE, 2013, 212P.

MEZZOMO, I. B. F. **A ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**. SÃO PAULO, ED. TERRA, 4^a ED., 1994, 469P.

MEZZOMO, I. B. **OSSERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**. SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5^a ED., 2006, 432P.

REGO, J. C.; FARO, Z. P. **MANUAL DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO PARA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES**. SÃO PAULO, ED. VARELA, 1999, 63P.

REGGIOLLI, MÁRCIA REGINA. **PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO DE CARDÁPIOS PARA GESTÃO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTAÇÃO**. 2^º.ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2012. 134 P.

SANTOS, S.G.F.S. **TREINANDO MANIPULADORES DE ALIMENTOS**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 2001, 134P.

SANTOS, R.C. **MANUAL PARA A APLICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS E DE FABRICAÇÃO NA AGROINDÚSTRIA**. 2. ED. PORTO ALEGRE: EMATER, 2008. 183 P.

SCHILLING, M. **QUALIDADE EM NUTRIÇÃO**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 2008, 256P.

SILVA JR. E. A. **MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS**. SÃO PAULO, ED. VARELA, 6^a ED., 2007, 623P.

TEICHMANN, M. I. **CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE**. CAXIAS DO SUL, ED. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, 7^a ED., 2009, 151P.

TRIGO, V.C. **MANUAL PRÁTICO DE HIGIENE E SANIDADE NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 188P.

VANDERBECK, E. J.; NAGY, C. F. **CONTABILIDADE DE CUSTOS**. ED. PIONEIRA, 11^a ED.,

2003, 456P.

1.16. Bibliografia Complementar:

ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – **MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE**. SÃO PAULO, ABERC, 9^A ED., 2009.

BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. **GUIAS DE LEIS E NORMAS PARA PROFISSIONAIS E EMPRESAS DA ÁREA DE ALIMENTOS**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 175P.

BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO Nº. 59, DE 13 DE DEZEMBRO DE 1989. **NORMATIZA O FUNCIONAMENTO DE FORMA PADRONIZADA, DAS CRECHES, PRÉ-ESCOLAS, HÓTEIS DE BEBÊS, EDUCANDÁRIOS E/OU ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DE ATENDIMENTO À CRIANÇA.** WWW.ANVISA.GOV.BR

BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 50, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2002. **DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO, ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS FÍSICOS DE ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE.** WWW.ANVISA.GOV.BR

BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 307, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2002. **ALTERA A RESOLUÇÃO - RDC Nº. 50 DE 21 DE FEVEREIRO DE 2002 QUE DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO, ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS FÍSICOS DE ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE.** WWW.ANVISA.GOV.BR

BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO Nº. 171, DE 4 DE SETEMBRO DE 2006. **DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA O FUNCIONAMENTO DE BANCOS DE LEITE HUMANO.** WWW.ANVISA.GOV.BR

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. **DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.** WWW.ANVISA.GOV.BR

BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002. **DISPÕE SOBRE REGULAMENTO TÉCNICO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS APlicados AOS ESTABELECIMENTOS PRODutoRES/INDUSTRIALIZADoRES DE ALIMENToS E A LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODutoRES/INDUSTRIALIZADoRES DE ALIMENToS.** WWW.ANVISA.GOV.BR

BRASIL. MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. **PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR.** BRASÍLIA, 2005, 41P.

BRASIL. PORTARIA SVS/MS Nº. 1428, DE 26 DE NOVEMBRO DE 1993. **REGULAMENTA A INSPEÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS, AS DIRETRIZES PARA O ESTABELECIMENTO DE BOAS PRATICAS E DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA ÁREA**

DE ALIMENTOS. WWW.ANvisa.gov.br

BRASIL. PORTARIA SVS/MS Nº. 326, DE 30 DE JULHO DE 1997. APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS.WWW.ANvisa.gov.br

DE DONATO, D. R. RESTAURANTE POR QUILO: UMA ÁREA A SER ABORDADA. SÃO PAULO. ED. METHA. 2009. 176P.

FIGUEIREDO, R.M. SSOP: PADRÕES E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE SANITIZAÇÃO: PRP: PROGRAMA DE REDUÇÃO DE PATÓGENOS; MANUAL DE PROCEDIMENTOS E DESENVOLVIMENTO. COLEÇÃO HIGIENE DOS ALIMENTOS. SÃO PAULO ED. NÚCLEO DE ASSISTÊNCIA A CULTURA A ARTE, VOL. 1, 1999, 164P.

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITATIONS (IAMFES). GUIA DE PROCEDIMENTOS PARA A IMPLANTAÇÃO DO MÉTODO DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE. APPCC. TRAD. GILLIAN ARRUDA ET AL. SÃO PAULO, PONTO CRÍTICO CONSULTORIA EM ALIMENTAÇÃO, 1997, 108P. LOPES, ELLEN ALMEIDA. GUIA PARA ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS EXIGIDOS PELA RDC Nº 275 DA ANVISA. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 2004, 240P.

MAGNÉE, H. M. MANUAL DO SELF-SERVICE: ROTEIRO E GUIA PRÁTICO PARA MONTAGEM E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES SELF-SERVICE OU POR QUILO. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1996, 240P.

MAGNÉE, H. ADMINISTRAÇÃO SIMPLIFICADA PARA PEQUENOS E MÉDIOS RESTAURANTES. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 2005, 129P.

MANUAL DE LEGISLAÇÃO. SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO. SÃO PAULO, ED. ATLAS, 62^A ED. 2008, 802P.

MANZZALLI, P. V. MANUAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, ED. METHA, 2^a ED., 2010, 214P.

RIO GRANDE DO SUL. PORTARIA Nº172/2005. ESTABELECE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA LICENCIAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE EDUCAÇÃO INFANTIL.

RIO GRANDE DO SUL. SECRETARIA DA SAÚDE. PORTARIA 542, DE 19 DE OUTUBRO DE 2006. APROVA A LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRATICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E DA OUTRAS PROVIDÊNCIAS. PORTO ALEGRE, RS, 2006.

SENAI. GUIA PASSO A PASSO: IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS E SISTEMAS APPCC. SERIE QUALIDADE ALIMENTAR. PROJETO APPCC MESA. SEBRAE, 204 P.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA EMPRESAS PROCESSADORAS DE ALIMENTOS, (MANUAL SÉRIE QUALIDADE). 4^A ED., 1995, 24 P.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. MANUAL DE

ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS, 1994, 25 P.

SILVA, L.B.; MONNERAT, M.P. **PRINCÍPIOS BÁSICOS DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES**. RIO DE JANEIRO. EDITORA CULTURA MÉDICA LTDA., 1982, 362P.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**. (MANUAL SÉRIE QUALIDADE), CAMPINAS, 4A ED., 1996, 66P.

VAZ, C. S. **ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE: UMA ABORDAGEM GERENCIAL - MANUAL PRÁTICO DO GESTOR DE SERVIÇOS DE REFEIÇÕES COLETIVAS**. BRASÍLIA, ED. METHA, 2003, 206 P.

ZANELLA, L. C. **INSTALAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES**. SÃO PAULO. ED. METHA, 2007, 352P.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: PSICOLOGIA		0730054
1.2. Unidade: Faculdade de Medicina		
1.3 Responsável*: Faculdade de Psicologia		
1.3. Professor(a) regente: MARTA SOLANGE STREICHER JANELLI DA SILVA		
1.4 Carga horária total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de créditos: 02	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> obrigatória <input type="checkbox"/> optativa
Teórica: 34 Exercícios:	Prática: <input checked="" type="checkbox"/> semestral <input type="checkbox"/> anual	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> semestral <input type="checkbox"/> anual
1.8 Pré-requisito(s):		
1.9. Ano /semestre: 5º SEMESTRE		
1.10. Objetivo(s) GERAIS 1. Proporcionar uma adequação das intervenções profissionais, nos diferentes campos de atuação do nutricionista, através do conhecimento da psicologia; 2. Capacitar o aluno a compreender o hábito alimentar do ponto de vista da psicologia; 3. Capacitar o aluno a entender os processos psíquicos nas patologias ligadas à nutrição; 4. Instrumentalizar o aluno para escutar as queixas psicológicas que permeiam a prática do nutricionista.		
1. Objetivo(s) específico(s): O aluno deverá ser capaz de utilizar os fundamentos da psicologia para reconhecer e integrar os processos psíquicos nas patologias ligadas à nutrição; 2. O aluno deverá ser capaz de escutar as queixas psicológicas dos pacientes e seus familiares, analisando-as a fim de encaminhar para profissionais de outras áreas, quando necessário, e, assim, atuar de forma humana e eficaz.		

1.2. Ementa: A disciplina se propõe, através do conhecimento da psicologia, proporcionar uma adequação das intervenções profissionais, nos diferentes campos de atuação do nutricionista. Apresenta e discute o hábito alimentar do ponto de vista da psicologia, entendendo os conflitos e mecanismos defensivos inerentes às fases do desenvolvimento humano, bem como compreendendo como esses processos emocionais associam-se aos diferentes quadros clínicos de transtornos alimentares.

Metodologia-

Aulas expositivas e dialogadas.
Trabalhos elaborados em grupo.
Análise de artigos.

- . 1. **Programa:** Desenvolvimento histórico, definição, objeto e divisão da Psicologia.
- 2. Fundamentos Biológicos do comportamento.
- 3. Fundamentos Sociológicos do comportamento.
- 4. Fases psicossexuais, conflitos e mecanismos defensivos inerentes ao desenvolvimento humano.
- 5. Aspectos emocionais de pacientes nos diferentes processos e estágios patológicos.
- 6. Classificação diagnóstica e quadro clínico de transtornos alimentares.

1.14. Bibliografia básica: BRAGHIROLI, Elaine. 1998. Psicologia Geral. Petrópolis: Vozes.
CANGUILHEM, G. 1995. O normal e o patológico.
CORDÁS, T. ^a 1993. Fomo de Cão: quando o medo de ficar gordo vira Doença. Maltase.
DANDRÉA, F. F. 1984. Desenvolvimento da Personalidade.
FADIMAN & FRAGER. 1986. Teorias da Personalidade.
MELLO FILHO, J. 1992. Psicossomática Hoje. PA: Artes Médicas.

1.15. Bibliografia complementar: NUNES, M. ^a ET AL. 1998. Transtornos Alimentares e Obesidade. P.A: Artes Médicas.
RAPPAPORT, C. 1981. Psicologia do Desenvolvimento. S. P: EPU.
SEGAL, ^a 1998. Obesidade não tem cura mas tem tratamento. S. P: Lemos Editorial.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA		0560042
1.2. Unidade/Departamento responsável: DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA E POLÍTICA		
1.3. Professor(a) Regente: MARCOS VINICIUS SPOLLE		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:04	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 51 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	

1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): NENHUM		
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): LEVAR O ALUNO A TER UMA POSTURA CRÍTICA FRENTE AO MEIO NO QUAL EXERCERÁ SUA FUTURA PROFISSÃO E FRENTE AOS FENÔMENOS ALIMENTARES ATUAIS		
1.12. Objetivo(s) específico(s): COMPREENDER O OBJETO DE ESTUDO, AS PRINCIPAIS ABORDAGENS TEÓRICAS CLÁSSICAS E OS CONCEITOS CENTRAIS EM SOCIOLOGIA. _COMPREENDER OS FENÔMENOS DA ALIMENTAÇÃO HUMANA E A PRÁTICA DOS PROFISSIONAIS DA ÁREA À LUZ DA PERSPECTIVA SOCIOLOGICA. _PROMOVER A CAPACIDADE DE APLICAR OS MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA SOCIOLOGICA NA SUA ÁREA DE ATUAÇÃO.		
1.13. Ementa: INTRODUÇÃO AO PENSAMENTO SOCIOLOGICO: A SOCIOLOGIA COMO FORMA DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO; O OBJETO DA SOCIOLOGIA E SUA RELAÇÃO COM A NUTRIÇÃO; O PENSAMENTO SOCIOLOGICO CLÁSSICO E SUA INFLUÊNCIA HOJE NO CAMPO DA NUTRIÇÃO. INICIAÇÃO AOS MÉTODOS E TÉCNICAS DA PESQUISA SOCIOLOGICA E SUA APLICAÇÃO AOS FENÔMENOS DA ALIMENTAÇÃO HUMANA.		
1.14. Programa: INTRODUÇÃO: - SOCIOLOGIA E NUTRIÇÃO - CONHECIMENTO, SOCIEDADE E CULTURA I. SOCIOLOGIA, SAÚDE E NUTRIÇÃO INTRODUÇÃO À SOCIOLOGIA DA SAÚDE O PROBLEMA DA FOME II. PERSPECTIVAS TEÓRICAS PARA ANALISAR O PROBLEMA DA FOME - KARL MARX - EMILE DURKHEIM - MAX WEBER III. O DESAFIO DA PESQUISA SOCIOLOGICA O QUE É PESQUISA? A PESQUISA NO CAMPO DA NUTRIÇÃO.		
1.15. Bibliografia Básica ADAS, Melhem. A fome: crise ou escândalo? 8ª ed. São Paulo: Moderna, 1990.		

- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. 10^a ed. Rio de Janeiro: Antare, 1980.
- CORCUFF, Philippe. **As novas sociologias**: construções da realidade social. Bauru: EDUSC, 2001. s
- COSTA, Maria Cristina Castilho. **Sociologia**: introdução à ciência da sociedade. São Paulo: moderna, 1987.
- GADOTTI, Moacir. **Marx**: transformar o mundo. 2^a Ed. São Paulo: FTD, 1991.
- GUARESCHI, Pedrinho A. **Sociologia Crítica**: alternativas de mudança. Porto Alegre: Mundo Jovem, 1995.
- GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. Porto Alegre: ARTEMED, 2005.
- LALLEMENT, Michel. **História Das Idéias Sociológicas. Das Origens A Max Weber**. PETRÓPOLIS, RJ: VOZES, 2003.
- MARX, K. E Engels, F. **O Manifesto do Partido Comunista**. 8^a Ed. Petrópolis: Vozes, 1998.
- MINAYA, Maria Cecília de S. (Org.) **Raízes Da Fome**. Petrópolis: Vozes, 1987.
- QUINTEIROS, Tania; BARBOSA, Maria Ligia de Oliveira; OLIVEIRA, Marcia Gardênia. **Um Toque De Clássicos**. Belo Horizonte: Editora Ufmg, 2002.
- TOMAZI, Nelson D. (COORD) **Iniciação À Sociologia**. SÃO PAULO: ATUAL, 1993.

1.16. Bibliografia Complementar:

- ABRAMOVAY, R. Integrar sociedade e natureza na luta contra a fome no século XXI, In: **Cadernos de Saúde Pública** (FIOCRUZ), V. 24, P. 2704-2709, 2008
- HIRAI, Wanda Griep. *A alimentação adequada como direito humano: essa conquista é possível?* Porto Alegre, S.D.(ARTIGO/CAPÍTULO DE UMA TESE DE DOUTORADO EM SERVIÇO SOCIAL).
- MEKSENAS, Paulo. **Aprendendo sociologia**: a paixão de conhecer a vida. São Paulo: Loyola, 1994.
- POULAIN, Jean-Pierre E PROENÇA, Rossana. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares, in: **Revista Nutrição**, Campinas, 16 (4: 365-386, OUT. / DEZ.,2003. _____, *O espaço social alimentar: um instrumento para estudo dos modelos alimentares*, in: **Revista Nutrição**, Campinas, 16 (3): 245-256, JUL /SET.,2003.

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	0400052
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN	

1.3. Professor(a) Regente: TODOS OS PROFESSORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO			
1.4 Carga Horária Total 34 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos:02	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: Exercícios:	Prática: 34 HORAS EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual	
1.8. Número de horas semanais: 2			
1.9 Pré-Requisito(s): GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (0400064); DIETÉTICA II (0400057); AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (0400063); MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033)			
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVERÁ ESTAR APTO PARA ELABORAR O PROJETO DE TCC, UTILIZANDO-SE DA METODOLOGIA E DA BAGAGEM CIENTÍFICA ADQUIRIDA AO LONGO DA SUA VIDA ACADÊMICA, DEMONSTRANDO DE FORMA ESCRITA, QUE É CAPAZ DE PENSAR CRITICAMENTE, ORGANIZAR IDÉIAS, ANALISAR PROBLEMAS, APROFUNDAR ESTUDO TEÓRICO SOBRE O TEMA E PROPOR INVESTIGAÇÃO.			
1.12. Objetivo(s) específico(s): O ALUNO DEVERÁ DEMONSTRAR CAPACIDADE DE LEITURA E SÍNTESE DE TEXTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS, DESENVOLVIMENTO DA ESCRITA FORMAL PARA ELABORAÇÃO DO TCC I, ESTRUTURAÇÃO E FORMATAÇÃO.			
1.13. Ementa: METODOLOGIA CIENTÍFICA PARA ELABORAÇÃO DE PROJETOS E TRABALHOS CIENTÍFICOS E ELABORAÇÃO DO PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)			
1.14. Programa: <ol style="list-style-type: none"> 1. NORMAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA E/OU DE OUTRAS SITUAÇÕES COMO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS, ELABORAÇÃO DE PROJETO DE IMPLANTAÇÃO DE SERVIÇOS E OUTROS. 2. NORMAS PARA ELABORAÇÃO DE MONOGRAFIA. 3. NORMAS PARA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA E APRESENTAÇÃO DAS REFERÊNCIAS. 4. ELABORAÇÃO DO PROJETO. 			

1.15. Bibliografia Básica:

GIUSTI, C.L.L.; GOMES, Z.M.F.; OLIVEIRA, A.A.; ZIBETTI, C.D.D. Teses, Dissertações e Trabalhos Acadêmicos: Manual de Normas da Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2006. <Disponível em:

http://educacao.fau.com.br/site/tpl/docs/Manual_normas_UFPel_2006.pdf >

1.16. Bibliografia Complementar:

LUZ, M.L.G.S.; LUZ, C.A.S.; CORRÊA, L.B.; CORRÊA, É.K. Metodologia da pesquisa científica e produção de textos para engenharia. PELOTAS: EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, 2012, 123p.

FORSTER, K.M.P.; ALVES, M. ABCientífico: guia prático. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2008, 102p.

Sites para pesquisa de artigos científicos:

<http://www.periodicos.capes.gov.br/>

<http://www.sciencedirect.com/>

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II		0400039
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO - FN		
1.3. Professor(a) Regente: SILVANA PAIVA ORLANDI		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:03	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 17 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:		
1.8. Número de horas semanais: 3		
1.9 Pré-Requisito(s): FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)		
1.10. Ano /Semestre: 6º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Desenvolver e justificar ações que contribuam para a melhoria clínica e nutricional dos indivíduos portadores das patologias estudadas.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): O aluno deverá, ao final da disciplina, estar apto a desenvolver e justificar ações que contribuam para a melhoria clínica e nutricional dos indivíduos portadores das condições e		

patologias estudadas. Para tal, deverá ser capaz de:

1. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional através de parâmetros apropriados
2. Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos das doenças associando-os ao tratamento dietético necessário
3. Reconhecer os marcadores das patologias estudadas e a partir desses, monitorar o estado clínico e nutricional dos indivíduos
4. Identificar as indicações do uso da nutrição por via enteral e implementar sua aplicação através da prescrição de dietas adequadas a manutenção ou obtenção de um estado nutricional adequado
5. Identificar as indicações e monitorar o estado nutricional de indivíduos em uso de nutrição parenteral
6. Demonstrar que busca constantemente recursos técnicos e científicos para atualização e enriquecimento de seu aprendizado

1.13. Ementa:

A disciplina oferecerá ao aluno conhecimentos técnico-científicos, teóricos e práticos sobre a fisiopatologia e dietoterapia das patologias do trato gastrintestinal (estômago, esôfago, intestino, fígado e glândulas anexas). Conhecimentos técnico-científicos, teóricos e práticos sobre a desnutrição hospitalar e métodos de rastreamento e avaliação nutricional no âmbito hospitalar, assim como a terapia nutricional oral, enteral e parenteral a ser empregada nesses pacientes.

1.14. Programa:

1. Tipo de dietas hospitalares
2. Conceito, epidemiologia, etiologia, sinais e sintomas, fisiopatologia e dietoterapia das patologias dos órgãos do aparelho digestório:
 - 2.1. Estômago
 - 2.2. Esôfago
 - 2.3. Intestino
 - 2.4. Fígado
 - 2.5. Vesícula
 - 2.6. Pâncreas
3. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado
 - 3.1. Triagem nutricional
 - 3.2. Avaliação nutricional
4. Conduta nutricional no paciente hospitalizado
 - 4.1. Intervenção nutricional
 - 4.2. Terapia nutricional enteral
 - 4.3. Terapia nutricional parenteral
 - 4.4. Conduta nutricional no paciente cirúrgico

1.15. Bibliografia Básica:

KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.

WAITZBERG D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. São Paulo. Ed. Atheneu. 3^a ed.2004, 2v.

Projeto Diretrizes. Sociedade Brasileira de Nutrição parenteral e Enteral.

http://www.projetodiretrizes.org.br/novas_diretrizes_sociedades.php

1.16. Bibliografia Complementar:

SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. Ed. Roca, 2^a ed.2011
SHILS M.E. Nutrição Moderna na Saúde e na doença. São Paulo Ed. Manole. 9^a ed, 2009, 2222p.
CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Rio de Janeiro: Ed. Manole, 2^aed. 2005.
SOBOTKA, L. et al. Bases da Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Ed: Rubio, 3^aed. 2008.
WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global Estrategy: Diet, Phisical Activity and Health. Geneva, 2003. Disponível em www.who.int.hpr

Endereços a serem consultados na Internet:

www.nutritotal.com.br
www.espen.org/espenguidelines.html
www.saude.gov.br
www.paho.org
www.who.org

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: GEOGRAFIA E ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO		0060110
1.2. Unidade/Departamento responsável:		
1.3. Professor(a) Regente: JOSÉ ÁLVARO QUINCOZES		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:02	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 HORAS Exercícios:	Prática: EAD: 1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual	
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s): NENHUM		
1.10. Ano /Semestre: 6º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 1.COMPREENDER A IMPORTÂNCIA DA DISCIPLINA NA FORMAÇÃO ACADÊMICA PARA O EXERCÍCIO DA PROFISSÃO. 2. IDENTIFICAR E ANALISAR O CARÁTER SOCIAL DA DISCIPLINA, PRESENTE NAS DIVERSAS MANIFESTAÇÕES DO CONHECIMENTO. 3. ANALISAR AS DIFERENTES CONCEPÇÕES DE ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO. DESENVOLVER INVESTIGAÇÕES SOBRE ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS, POLÍTICOS		

E/OU AMBIENTAIS E OS PROCESSOS DELES RESULTANTES.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: 1. DEFINIÇÃO DA DISCIPLINA DE G.E.A.N., SUA IMPORTÂNCIA, ABRANGÊNCIA E NOÇÕES FUNDAMENTAIS.

1. ANÁLISE DA ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO EM SEUS DIFERENTES ASPECTOS. A DISCIPLINA DE G.E.A.N. BUSCA RELACIONAR A ECONOMIA E A ORGANIZAÇÃO EM SEUS DIFERENTES ASPECTOS COM A NUTRIÇÃO.

1.14. Programa: 1. GEOGRAFIA: CIÊNCIA A PROCURA DE UM OBJETO.

2. GEOGRAFIA E ECONOMIA: RELAÇÃO COM A NUTRIÇÃO.

3. A ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO E OS MODOS DE PRODUÇÃO.

4. OS SISTEMAS SOCIO-ECONÔMICOS E AS FORMAÇÕES ECONÔMICAS-SOCIAIS.

5. ESTRUTURA AGRÁRIA E POLÍTICA AGRÍCOLA.

6. POPULAÇÃO E DESENVOLVIMENTO: ABORDAGENS DEMOGRÁFICAS.

7. CRISE BRASILEIRA: INFLAÇÃO, DESEMPREGO, DÍVIDA INTERNA E EXTERNA.

8. INFRA-ESTRUTURA: EDUCAÇÃO, HABITAÇÃO E ALIMENTAÇÃO.

1.15. Bibliografia Básica: ABRAMOVAY, RICARDO. O QUE É FOME. BRASILIENSE, SP, 1989.

ADAS, MELHEM. A FOME: CRISE OU ESCÂNDALO, MODERNA, SP, 1990.

ANDRADE, MANOEL CORREIA. GEOGRAFIA ECONÔMICA. ATLAS, SP, 1981.

CASTRO, JOSUÉ DE. GEOGRAFIA DA FOME. ANTARES, RJ, 1980.

FURTADO, CELSO. FORMAÇÃO ECONÔMICA DO BRASIL. NACIONAL, SP, 1989.

MINADO, MARIA CECÍLIA DE SOUZA. RAÍZES DA FOME (ORG). VOZES, RJ, 1987.

MOREIRA, RUI. O QUE É GEOGRAFIA. BRASILIENSE, SP, 1981.

PRADO JR., CAIO. HISTÓRIA ECONÔMICA DO BRASIL. BRASILIENSE, SP, 1990.

SINGER, PAUL. O QUE É ECONOMIA. BRASILIENSE, SP, 1989.

A FOME NA ATUALIDADE, MARIA ELISA MARCONDES HELENE, BEATRIZ MARCONDES E EDELCI NUNES, SP, SCIPIONE.

1.16. Bibliografia Complementar:

CORRÊA, GILBERTO K.. ENERGIA E FOME. ÁTICA, SP, 1987.

A FORMAÇÃO DO TERCEIRO MUNDO, LADISLAW DOWBOR, SP, BRASILIENSE.

QUESTÃO AGRÁRIA: LATIFUNDIO OU AGRICULTURA FAMILIAR, JUAN IGNÁCIO ROMERO. SP, MODERNA.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL		0400065
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: GIOVANNA BANDEIRA ANDERSSON SANDRA COSTA VALLE		
1.4 Carga Horária Total: 102 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 06	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 68 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 6		
1.9 Pré-Requisito(s): DIETÉTICA II (0400057) E FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)		
1.10. Ano /Semestre: 6º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 1. DESENVOLVER E JUSTIFICAR AÇÕES QUE CONTRIBUAM PARA A PROMOÇÃO, MANUTENÇÃO E MELHORIA CLÍNICA E NUTRICIONAL DO GRUPO MATERNO-INFANTIL; 2. RECONHECER PROCESSOS ENVOLVIDOS NA FISIOLOGIA, DIGESTÃO E ABSORÇÃO; 3. PLANEJAR, PRESCREVER E AVALIAR DIETAS PARA O GRUPO MATERNO INFANTIL; 4. CORRELACIONAR COMPOSIÇÃO, PROPRIEDADES, TRANSFORMAÇÕES DOS ALIMENTOS COM AS CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS DO GRUPO ESTUDADO; 5. UTILIZAR CONHECIMENTOS TEÓRICOS PARA RECONHECER MECANISMOS FISIOPATOLÓGICOS NAS DIVERSAS ENFERMIDADES ESTUDADAS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: A DISCIPLINA OFERECErá AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS, TEÓRICO-PRÁTICOS IMPORTANTES RELACIONADOS À SAÚDE MATERNO-INFANTIL, FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA EM PATOLOGIAS INFANTÍS E INTERCORRENTES NA GRAVIDEZ, AMPLIANDO AS BASES DA DIETÉTICA E RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS PARA ESTE GRUPO.		
1 1.14. Programa: - SAÚDE MATERNA		

1.1 – GESTANTE

- 1.1.1. – ASPECTOS FISIOLÓGICOS E MORFOLÓGICOS
- 1.1.2. – REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS
- 1.1.3. – CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA
- 1.1.4 – ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL
- 1.1.5 - ANEMIAS NA GESTAÇÃO
- 1.1.6 – DIABETES GESTACIONAL
- 1.1.7 – ENFERMIDADES CARDÍACAS
- 1.1.8 - DOENÇAS HIPERTENSIVAS
- 1.1.9 – GESTAÇÃO E AIDS

1.2 – NUTRIZ

- 1.2.1 – ASPECTOS FISIOLÓGICOS E MORFOLÓGICOS
- 1.2.2 – FISIOLOGIA DA LACTAÇÃO
- 1.2.3 – LEITE MATERNO: ASPECTOS BIOQUÍMICOS, PSIQUICO SÓCIO CULTURAIS
E ECONÔMICOS

1.2.4 – REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS

- 1.2.5 – CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA

2 – SAÚDE INFANTIL:

2.1 – A CRIANÇA

- 2.1.1 – CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO
- 2.1.2 – CARACTERÍSTICAS DO RECÉM-NASCIDO À TERMO E PREMATURO

2.2 – LACTENTE

- 2.2.1 – FISIOANATOMIA DO APARELHO DIGESTIVO DO RECÉM-NASCIDO
- 2.2.2 – REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS
- 2.2.3 – ALIMENTAÇÃO DO LACTENTE
- 2.2.4 – ALIMENTAÇÃO DO PREMATURO
- 2.2.5 – CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA
- 2.2.6 – LEITES INDUSTRIALIZADOS: COMPOSIÇÃO E INDICAÇÃO
- 2.2.7 – DESNUTRIÇÃO
- 2.2.8 – DIARRÉIA
- 2.2.9 – DESIDRATAÇÃO
- 2.2.10 ERROS INATOS DO METABOLISMO

2.3 – PRÉ-ESCOLAR E ESCOLAR

2.3.1 – CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS

2.3.2 – REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS

2.3.3. – CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA

1.15. Bibliografia Básica:

BEHRMAN, Richard E.; Nelson - Princípios de Pediatria - 4^a Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, RJ. 2004;

COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato e Cominetti, Cristiane. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo-SP. Manole.2013; GOMEZ, Rosane; VENTURINI, Carina Duarte. Interação entre alimentos e Medicamentos. Porto Alegre: SulianiLetra& Vida, 2009. 168 p.;

FOOD AND NUTRITION BOARD. *Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (2002/2005)*. Institute of medicine. Washington. The National Academic Press. Disponível em:http://www.nap.edu/openbook.php?record_id=10490&page=R1;

HARRISON et al. Medicina Interna, Tomo II, 17.^a ed, São Paulo. Mc Graw Hill. 2009; MINISTÉRIO DA SAÚDE. Estratégia para Alimentação Complementar Saudável.2010; MINISTÉRIO DA SAÚDE/OPAS. Guia Alimentar para crianças menores de dois anos, 2002; NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Recommended Dietary Allowances. 10.^a ed. Washington, NationalAcademy Press, 1989, 284p;

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). Manejo da Desnutrição Grave: um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas e outros) e suas equipes de auxiliares. Brasília. 2000;

VASCONCELOS, Maria Josemère de O. Borba (Org.) et al. Nutrição clínica:obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. 740 p;

STEFANI, Stephen Doral. Clínica medica: consulta rápida.3. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2008. 855 p;

WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2004. 2v.

1.16. Bibliografia Complementar:

ACCIOLY, Elisabeth. Nutrição Em Obstetrícia e Pediatria, 2^a ed. Rio de Janeiro, Cultura médica-Grupo Gen. 2012;

CAMPOS JR, Diocléio; LOPEZ, Fábio Ancona. Tratado de Pediatria.3^a ed. São Paulo.

Sociedade Brasileira de Pediatria. 2014;

CARVALHO, Elisa; SILVA, Luciana Rodrigues e FERREIRA, Cristina Targa. Gastroenterologia e Nutrição em Pediatria - Série Gastroenterologia e Hepatologia em Pediatria. São Paulo. Manole. 2010;

CLAUDINO, Angélica de Medeiros e ZANELLA, Maria Teresa. Guia de Transtornos Alimentares e Obesidade. São Paulo-SP. Manole. 2008;

COCCO, Renata Rodrigues e cols. Terapia Nutricional na Alergia Alimentar Em Pediatria. Instituto Girassol-Atheneu. Rio de Janeiro, RJ. 2013;

COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de Nutrientes - 4^a edição atualizada e ampliada. São Paulo-SP. Manole. 2012;

ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli; PALMA, Domingos. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar. São Paulo. Manole. 2010;

FEFERBAUM, Rubens; DA SILVA, Ana Paula Alves; MARCO, Denise. Nutrição Enteral Em Pediatria. São Caetano do Sul. Yendis. 2012;

NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Recommended Dietary Allowances. 10.^a ed. Washington, National Academy Press, 1989, 284p;

SHILS, M.E. OLSON, J.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9.^a ed. (2 vol). Manole, São Paulo;

SOLBERG E VOSCABOINIK. Série Soperj - Endocrinologia Pediatria. Guanabara Koogan-Grupo Gen. Rio de Janeiro, RJ. 2014;

VITOLO, Márcia Regina. Nutrição. Da gestação ao Envelhecimento Rio de Janeiro, Rubio, 2014.

1. Identificação	Código	
1.1. Disciplina: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	0400053	
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: TODOS OS PROFESSORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO		
1.4 Carga Horária Total 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: (X) Obrigatória

Teórica:	Prática: 68 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual	(<input type="checkbox"/>) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: 4			
1.9 Pré-Requisito(s): TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I) (0400052)			
1.10. Ano /Semestre: 6º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 1. DESENVOLVER O PROJETO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO ELABORADO NA DISCIPLINA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I E APRESENTÁ-LO NA FORMA DE UM ARTIGO CIENTÍFICO PARA UMA BANCA DE PROFESSORES.			
1.12. Objetivo(s) específico(s): CAPACITAR O ALUNO PARA EXECUTAR O PROJETO ELABORADO, UTILIZANDO-SE DAS TÉCNICAS PREVISTAS; ANALISAR OS DADOS ENCONTRADOS; ELABORAR ARTIGO CIENTÍFICO; APRESENTAR O ARTIGO PARA UMA BANCA DE PROFESSORES.			
1.13. Ementa: DESENVOLVER O PROJETO ELABORADO NA DISCIPLINA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I.			
1.14. Programa: 1. DESENVOLVIMENTO DO PROJETO. 2. REDAÇÃO DO TRABALHO. 3. ENTREGA DO TRABALHO AO PROFESSOR ORIENTADOR E MEMBROS DA BANCA, NA FORMA DE ARTIGO. 4. APRESENTAÇÃO DO ARTIGO PERANTE A BANCA AVALIADORA.			
1.15. Bibliografia Básica: GIUSTI, C.L.L.; GOMES, Z.M.F.; OLIVEIRA, A.A.; ZIBETTI, C.D.D. Teses, Dissertações e Trabalhos Acadêmicos: Manual de Normas da Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2006. <Disponível em: http://educacao.fau.com.br/site/tpl/docs/Manual_normas_UFPel_2006.pdf			
1.16. Bibliografia Complementar: LUZ, M.L.G.S.; LUZ, C.A.S.; CORRÊA, L.B.; CORRÊA, É.K. Metodologia da pesquisa científica e produção de textos para engenharia. PELOTAS: EDITORA E GRÁFICA UNIVERSITÁRIA, 2012, 123p. FORSTER, K.M.P.; ALVES, M. ABCientífico: guia prático. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2008, 102p. Sites para pesquisa de artigos científicos:			

<http://www.periodicos.capes.gov.br/>
<http://www.sciencedirect.com/>
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		0400044
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: SÔNIA TERESINHA De NEGRI		
1.4 Carga Horária Total: 306 HORAS	1.5 Número de Créditos:18	1.7 Caráter: (X) Obrigatória () Optativa
Teórica: Exercícios:	Prática: 306 HORAS EAD:	1.6 Currículo: (X) Semestral () Anual
1.8. Número de horas semanais: 18		
1.9 Pré-Requisito(s): TODAS AS DISCIPLINAS ATÉ O 6º SEMESTRE		
1.10. Ano /Semestre: 7º E 8º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): PROPORCIONAR VIVÊNCIAS AOS ESTUDANTES ASSOCIANDO A TEORIA COM A ATUAÇÃO PRÁTICA DO NUTRICIONISTA, PREPARANDO-OS PARA O EXERCÍCIO DA PROFISSÃO.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): 1. ACOMPANHAR E PRATICAR, SOB SUPERVISÃO, AS ATIVIDADES RELACIONADAS À ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO, GERENCIAMENTO, ASSESSORIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. 2. OBSERVAR E VIVENCIAR AS RESPONSABILIDADES INERENTES À PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA NA ÁREA DE GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 3. DESENVOLVER ATIVIDADES DE PESQUISA E/OU EXTENSÃO NO S A.		
1.13. Ementa: ATUAÇÃO DO ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO EM ATIVIDADES ESPECÍFICAS DO NUTRICIONISTA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL.		
1.14. Programa: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS CONSUMIDORES (NECESSIDADES NUTRICIONAIS, ADEQUAÇÃO DO VCT, CÁLCULO E ANÁLISE DE REFEIÇÕES BALANCEADAS PARA COLETIVIDADES) E INDICAÇÃO DE PLANEJAMENTO DE		

REFEIÇÕES SEGUNDO NECESSIDADES NUTRICIONAIS

1. ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO, EXECUÇÃO E SERVIÇO DE PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS PARA COLETIVIDADES SADIAS E ENFERMAS.
2. OBSERVAÇÃO DAS ROTINAS DE SERVIÇO E AS ATUAÇÕES DA EQUIPE DE TRABALHO. RECONHECER MODOS DE SELEÇÃO E CAPACITAÇÃO EM RECURSOS HUMANOS EM U.A.N.
3. PLANEJAMENTO DE ESTRUTURA FÍSICO-FUNCIONAL E GERENCIAMENTO ADMINISTRATIVO DO S A.
4. OPORTUNIZAR O EXERCÍCIO DE POSTURA ÉTICA EM TRABALHOS QUE ENVOLVEM EQUIPES MULTIPROFISSIONAIS.
5. POSSIBILITAR AOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO, O ACOMPANHAMENTO DO EXERCÍCIO DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO POR U.A.N.
6. DESENVOLVER ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO NA ÁREA DE MARKETING APLICADAS AO S A.
7. EXERCER ATIVIDADES DE CONTROLE DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA E GERENCIAL.
8. DESENVOLVER PESQUISA E DE EXTENSÃO NAS ÁREAS RELACIONADAS À NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO.
9. ELABORAR FICHAS TÉCNICAS, REALIZAR PROJEÇÃO PARA COMPRAS E CÁLCULO DE CUSTO DAS REFEIÇÕES.
10. DESENVOLVER A VISÃO CRÍTICA SOBRE A ATUAÇÃO DE PROFISSIONAIS COMPROMETIDOS COM O ENFOQUE GLOBAL DO HOMEM E DO FENÔMENO NUTRICIONAL.

1.15. Bibliografia Básica:

- ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. **Higienização na indústria de alimentos.** São Paulo, Livraria Varela, 182p.
- ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Metha, 2007.
- BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. **Guias de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos.** São Paulo, Livraria Varela, 175p.
- CAMARGO, F. L. **Serviços de alimentação, administração e qualidade.** Pelotas, Ed. Universitária UFPel, 2001, 139p.
- CHIAVENATO, I. **Recursos Humanos.** São Paulo, Ed. Atlas, 6a ed, 2000, 630p.
- GANDRA, Y R.; GAMBARDELLA, A M. D. **Avaliação de Serviços de nutrição e alimentação.** São Paulo, Sarvier, 1986, 113p.
- MEZZOMO, I. B. F. **A administração de Serviços de alimentação.** São Paulo, Ed. Terra,

2002, 469p.

TEICHMANN, M. I. **Cardápios técnicos e criatividade**. Caxias do Sul, Ed. Universidade de Caxias do Sul, 220p.

SCHILLING, M. **Qualidade em nutrição**. São Paulo, Livraria Varela, 115p.

1.16. Bibliografia Complementar:

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – **Manual de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade**. São Paulo, ABERC.

CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral de administração**. São Paulo, Ed. Mcgraw Hill do Brasil, 617p.

FIGUEIREDO, R.M. **SSOP: Padrões e Procedimentos Operacionais de Sanitização: PRP: Programa de Redução de Patógenos; manual de procedimentos e desenvolvimento**. Coleção Higiene dos alimentos. São Paulo Ed. Núcleo de Assistência a Cultura a a Arte, vol. 1, 1999, 164p.

GOBBO, R. A. M.; MACULEVICIUS, J. **Manual de organização do lactário**. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 131p.

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF MILK, FOOD AND ENVIRONMENTAL SANITATIONS (IAMFES). **Guia de procedimentos para a implantação do método de análise de perigos e pontos críticos de controle**. APPCC. Trad. Gillian Arruda et al. São Paulo, Ponto Crítico consultoria em alimentação, 108p.

ICMSF - International Commission on Microbiological Specifications for Foods – **APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos**. São Paulo, Livraria Varela, 377p.

IIDA, I. **Ergonomia - Projeto e produção**. São Paulo, Ed. Edgar Blücher Ltda, 1993, 465p.

KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003, 94p.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. São Paulo, Ed. Atheneu, 135p.

MANUAL DE LEGISLAÇÃO. **Segurança e medicina do trabalho**. 29 ed. São Paulo: Atlas, 1995. 515 p.

MANUAL DE LEGISLAÇÃO. **Segurança e Medicina do Trabalho**. São Paulo. Ed. Atlas. 63º. Ed. 2009. 799p.

MAGNÉE, H. M. **Manual do self-service: roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo**. São Paulo, Livraria Varela, 240p.

MEZZOMO, I. B. F. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. São Paulo, Ed. Terra, 2002, 469p.

REGO, J. C.; FARO, Z. P. **Manual de Limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições**. São Paulo, Ed. Varela, 63p.

SANTOS, S.G.F.S. **Treinando manipuladores de alimentos**. São Paulo, Livraria Varela, 122p.

SILVA FILHO, R. A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo, Ed. Varela, 232p.

SILVA JR. E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. São Paulo, Ed. Varela, 3ª. ed, 2000, 475p.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação**. 6ª.ed. São Paulo: ed. Varela, 2008, 625p.

SILVA, L.B.; MONNERAT, M.P. **Princípios básicos de alimentação para coletividades**. Rio de Janeiro. Editora Cultura Médica Ltda, 362p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Controle integrado de pragas**. (Manual Série Qualidade), Campinas, 66p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Manual de**

Análise de Riscos e Pontos, 25 p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Boas Práticas de Fabricação para Empresas Processadoras de Alimentos**, (Manual Série Qualidade). 24 p.

TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2000, 219p.

TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, Atheneu, 2007, 219p.

TRIGO, V.C. **Manual prático de higiene e sanidade nas unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, Livraria Varela, 188p.

VANDERBECK, E. J.; NAGY, C. F. **Contabilidade de custos**. Ed. Pioneira, 11a ed, 2001, 456p.

VAZ, C.S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial**. Brasília, Ed LID

Gráfica, 2002, 208p.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA		400043
1.2. Unidade: Faculdade de Nutrição		1100
1.3 Responsável*: Departamento de Nutrição		40
1.3. Professor(a) regente: Juliana dos Santos Vaz		
1.4 Carga horária total: 306 horas	1.5 Número de créditos: 18	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> obrigatória <input type="checkbox"/> optativa
Teórica: 0 Exercícios: 0	Prática: 306 h EAD: 0	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> semestral <input type="checkbox"/> anual
1.8 Pré-requisito(s): todas as disciplinas até o 6º semestre		
1.9. Ano /semestre: 2015/1		
1.10. Objetivo(s) geral(ais): Capacitar ao aluno o entendimento da fisiopatologia e dietoterapia para diversas patologias.		
1.11. Objetivo(s) específico(s): <ol style="list-style-type: none">1. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais.2. Atuar em equipes multidisciplinares de clínica médica, cirúrgica, pediatria e demais especialidades.3. Promover educação alimentar.4. Executar, sob supervisão, funções inerentes ao nutricionista da área hospitalar.5. Elaborar orientações alimentares para diversas patologias.6. Utilizar software p/análise, cálculo e adequação de dietas.7. Contribuir com novos protocolos, manuais e elaboração de material para uso coletivo e individual. <p>Colaborar com pesquisas na área de nutrição clínica.</p>		

1.12. Ementa: Atuação do estudante de nutrição em nível hospitalar

1.13. Programa:

1. Rotinas do serviço de nutrição e dietética hospitalar.
2. Manuseio e interpretação do prontuário do paciente.
3. Interpretação e análise de resultados de exames radiológicos, laboratoriais e clínicos.
4. Interpretação de diagnóstico ou hipótese diagnóstica.
5. Anamnese alimentar.
6. Avaliação nutricional.
7. Dietoterapia aplicada ao diagnóstico.
8. Prescrição dietética.
9. Cálculo e análise de dietas.
10. Planejamento dos cardápios diários.
11. Aceitabilidade da dieta prescrita.
12. Confecção de mapas de dietas dos diversos setores de atuação do SND do hospital.
13. Estudo de casos clínicos.
14. Seminários de atualização.

1.14. Bibliografia básica:

1. Dani R. Gastroenterologia Essencial. 4^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
2. Riella, M.C; Martins, C. Nutrição e o rim. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
3. Liebreman, Michael; Marks, Allan, D.; Smith, Colleen. Bioquímica Médica Básica de MARKS. 2^a ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
4. Accioly, Elizabeth; Sauders, Claudia; Lacerda, Elisa Maria de Aquino. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2^a ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2009.
5. BRASIL. INSTITUTO NACIONAL DO CANCER (INCA). Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. 2009.
6. BRASIL. INSTITUTO NACIONAL DO CANCER (INCA). Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. Volume II. 2011

1.15. Bibliografia complementar:

7. Harvey RA, Champe PC. Bioquímica Ilustrada. 5^o ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.
8. Sobotka, L. Bases da Nutrição Clínica. 3^a ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008 .
9. Shills, Maurice E.; Olson James A.; Shike, Moshe; Roos, A. Catherine; Caballero, Benjamin. Nutrição Moderna na Saúde e na doença. 10^a ed. Manole. 2009.
10. Palma, Domingos; Escrivão Schimith Meil, Maria Arlete e Oliveira Ceragioli, Fernanda Luisa. Nutrição Clínica na infância e na Adolescência - UNIFESP- Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP - EPM. São Paulo, 2009

Sites de apoio:

Sociedade Brasileira de Diabetes: www.diabetes.org.br

Associação Americana de Diabetes: www.diabetes.org

Associação Brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica: www.abeso.org.br

Institute of Medicine - Dietary Reference Intakes (DRI) and Recommended Dietary Allowances (RDA): www.iom.edu

Sociedade Brasileira de Pediatria: www.sbp.com.br

http://www.projetodiretrizes.org.br/volume_9.php

Organização Mundial da Saúde: www.who.org

Ministério da Saúde Brasil - www.saude.gov.br

Organização Pan-americana da Saúde: www.opas.org.br ou www.paho.org

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA		0400045
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: SAMANTA WINCK MADRUGA		
1.4 Carga Horária Total: 306 HORAS	1.5 Número de Créditos:18	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Teórica:	Prática: 306	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 18		
1.9 Pré-Requisito(s): : Todas as disciplinas até o 6º semestre		
1.10. Ano /Semestre: 7º e 8º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Capacitar os estudantes para atuação no campo da alimentação e nutrição em saúde pública.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): <ol style="list-style-type: none">1. Participar de equipes multiprofissionais e intersetoriais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza.2. Acompanhar a implementação do módulo de vigilância alimentar e nutricional, do Sistema de Informação de Atenção Básica (SIAB).3. Colaborar na consolidação, análise e avaliação dos dados de Vigilância Alimentar e Nutricional, propondo ações de resolutividade, para situações de risco nutricional.4. Promover ações de educação alimentar e nutricional.5. Integrar fóruns de controle social, contribuir no planejamento, implementação, análise e divulgação de estudos e pesquisas na área de alimentação e nutrição, promovendo o intercâmbio técnico-científico, sempre que possível.6. Identificar grupos populacionais de risco nutricional para doenças crônicas não		

transmissíveis (DCNT), visando o planejamento de ações específicas.

7. Participar do planejamento e execução de cursos de treinamento e aperfeiçoamento para profissionais da área da saúde.
8. Colaborar com a revisão, padronização, implantação e implementação de protocolos de atendimento nutricional adequados às características da população assistida.
9. Promover, junto à equipe de planejamento, a implantação, implementação e o acompanhamento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional.
10. Participar da elaboração do plano anual de trabalho do setor de alimentação e nutrição no município.
11. Avaliar o impacto das ações de alimentação e nutrição na população assistida.
12. Prestar atendimento nutricional individual, em ambulatório ou em domicílio, elaborando o diagnóstico nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos e registrar em prontuário do usuário.
13. Orientar o usuário e/ou familiares/responsáveis quanto ao planejamento da dieta estabelecido.
14. Participar de atividade em vigilância e saúde.

1.13. Ementa: Atuação do estudante de nutrição em atenção primária à saúde.

1.14. Programa:

1. Métodos diretos e indiretos de avaliação nutricional.
2. Bases da alimentação normal.
3. Aleitamento materno.
4. Alimentação nos diferentes ciclos da vida.
5. Desnutrição e outras doenças carenciais.
6. Doenças crônico-degenerativas relacionadas com estado nutricional.
7. Políticas e programas de alimentação e nutrição.
8. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional.
9. Educação alimentar e nutricional.
10. Segurança alimentar e nutricional.
11. Vigilância Sanitária.

1.15. Bibliografia Básica:

1. BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Políticas de Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos: MS 2002. Disponível em <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/guiao.pdf>
2. BRASIL, Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira Brasília: MS 2005. 210 p. Disponível em [www.saude.gov.br/nutrição](http://www.saude.gov.br/nutricao)
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2003. Disponível em <http://nutricao.saude.gov.br/docs/geral/pnan.pdf>
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. 3. ed. Brasília: Ministério da

Saúde, 2010.

5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Saúde da criança. Acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil. Brasília (DF): O Ministério; 2002. (Série de Cadernos de Atenção Básica, 11. Série A: Normas e Manuais técnicos, 173).
7. Cuppari, L. Nutrição Clínica do Adulto. Editora UNIFESP, São Paulo, 2005.
8. Kac G, Sichieri R, Gigante DP, organizadores. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu; 2007. 580 pp.
9. ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. La obesidad en la pobreza: un nuevo reto para la Salud pública. Washington DC, OPS, 2000. 132p (Publicación Científica, 576).
10. Rossi L; Caruso L; Galante AP. Avaliação nutricional. Novas Perspectivas. 2009.
11. Silva DO, Engstrom EM, Zaborowski EM. SISVAN. Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais na atenção à saúde: o diagnóstico coletivo. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2002.
12. Programa Nacional de Alimentação escolar (PNAE). Disponível em www.fnde.gov.br
13. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN). Disponível em nutricao.saude.gov.br
14. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). Disponível em www.planalto.gov.br/consea/exec/index.cfm
15. Portal da Saúde – Ministério da Saúde. Disponível em www.saude.gov.br/

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Barros FC & Victora CG. Epidemiologia da saude Infantil. São Paulo, Ed HUCITEC/UNICEF. 1994.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema Único de Saúde - SUS - Princípios e conquistas. Brasilia DF. 2000.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. SISVAN: Instrumentos para o Combate aos Distúrbios Nutricionais na Atenção à saúde - O diagnóstico coletivo. Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição - Região Sudeste. 2002.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Indicadores de Vigilância Alimentar e Nutricional, Brasil 2006. Série B. Textos Básicos de Saúde. Brasília, DF, 2009.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e

da Mulher - PNDS, 2006. Brasilia, DF, 2008.

6. Monteiro CA. Velhos e novos males de Saúde no Brasil. S.Paulo, Hucitec, 2000. Cap. 4, 8, 14.
7. Sociedade Brasileira de pediatria. Avaliação Nutricional da Criança e do Adolescente: manual de orientação. Departamento de Nutrologia. São Paulo, 2009.
8. WHO Expert Committee on Physical Status The use and interpretation of anthropometry: report of a WHO expert committee. WHO Technical Series-854. Geneva. 1995.
9. WHO, FAO, Expert Consultation on Diet, Nutrition and the prevention diseases. Diet Nutrition and the Prevention of Chronic diseases: report of a joint WHO/FAO WHO expert Consultation. Geneva: WHO Technical Report Series, 916 2003. 149 p.
10. WILLET. Nutritional Epidemiology. 2nd ed. New York: Oxford University Press 1998. 514 p.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: ANÁLISE SENSORIAL		0000000
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: FABIANA TORMA BOTELHO		
1.4 Carga Horária Total: 64 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 32 HORAS	Prática: 32 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): Dietética II (0400057) e Ciência e Tecnologia de Alimentos (0400055)		
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): CAPACITAR O EDUCANDO PARA DESENVOLVER CONHECIMENTOS E HABILIDADES NA ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS ATRAVÉS DA PERCEPÇÃO DOS SENTIDOS E COM EQUIPAMENTOS. CAPACITAR O EDUCANDO PARA RECONHECER E APLICAR TESTES ADEQUADOS DE ANÁLISE SENSORIAL DE ACORDO COM O OBJETIVO DO ESTUDO.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		

1.13. Ementa: OBJETIVO E IMPORTÂNCIA DA ANÁLISE SENSORIAL. FISIOLOGIA E PSICOFÍSICA SENSORIAL. CONDIÇÕES PARA TESTES DE ANÁLISE SENSORIAL. PROPRIEDADES SENSORIAIS DOS ALIMENTOS. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO SENSORIAL. ANÁLISE NUTRICIONAL E SENSORIAL NAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO.

1.14. Programa:

1. INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL

1.1 OBJETIVO E IMPORTÂNCIA DA ANÁLISE SENSORIAL

1.2 DEFINIÇÕES DE TERMOS EMPREGADOS EM ANÁLISE SENSORIAL

1.3 APLICAÇÕES DA ANÁLISE SENSORIAL

2. FISIOLOGIA E PSICOFÍSICA SENSORIAL.

2.1 ÓRGÃOS DOS SENTIDOS

2.2 FATORES QUE INFLUENCIAM NAS PERCEPÇÕES

2.3 GOSTOS BÁSICOS

2.4 PRINCÍPIOS BÁSICOS DA PSICOFÍSICA: LEI DE STEVENS E THRESHOLD.

3. CONDIÇÕES PARA TESTES DE ANÁLISE SENSORIAL

. 3.1 CONDIÇÕES DE LABORATÓRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

3.2 AMOSTRA: QUANTIDADE E PREPARO

3.3 SELEÇÃO E TREINAMENTO DA EQUIPE

3.4 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

4. PROPRIEDADES SENSORIAIS DOS ALIMENTOS

4.1 APARÊNCIA

4.2 TEXTURA

4.3 ODOR E AROMA

4.4 SABOR E GOSTO

5. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO SENSORIAL

5.1 MÉTODOS DISCRIMINATIVOS: SENSIBILIDADE E DIFERENÇA

5.2 MÉTODOS DESCRIPTIVOS OU ANALÍTICOS: PERFIS E CARACTERIZAÇÃO

5.3 MÉTODOS AFETIVOS: QUALITATIVOS (PESQUISA DE OPINIÃO E SATISFAÇÃO

DO CONSUMIDOR) E QUANTITATIVOS

5.4 ESCALAS E CATEGORIAS

5.5 ESTATÍSTICA E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS.

6. ANÁLISE NUTRICIONAL E SENSORIAL NAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO

6.1 ANÁLISE NUTRICIONAL E SENSORIAL NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES.

6.2 ANÁLISE SENSORIAL PARA MODIFICAÇÕES EM DIETAS HOSPITALARES.

6.3 APLICAÇÃO DOS TESTES DE ACEITABILIDADE NAS ESCOLAS.

6.4 EDUCAÇÃO SENSORIAL ALIADA A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS.

1.15. Bibliografia Básica:

1. ALMEIDA, T. C., HOUGH, G., DAMÁSIO, M. H., SILVA, M. A. AVANÇOS EM ANÁLISE SENSORIAL. SÃO PAULO: VARELA, 1999. 286P.

2. GALARTE, M. A. MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS. PELOTAS: UFPEL, 2009. 106P.

1.16. Bibliografia Complementar:

3. DUTCOSKY, S.D. ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS. CURITIBA: CHAMPAGNAT, 1996. 123P.

4. FERREIRA, V.L.P.; ALMEIDA, T.C.A.; PETTINELLI, M.L.C.; SILVA, M.A.A.P.; CHAVES,

- J.B.P.; BARBOSA, E.M. ANÁLISE SENSORIAL: TESTES DISCRIMINATIVOS E AFETIVOS. MANUAL: SÉRIE QUALIDADE. CAMPINAS, SBCTA, 2000. 127P.
5. INSTITUTO ADOLFO LUTZ - IAL. MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS E SENSORIAIS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. 4.ED., 1.ED.DIGITAL. SÃO PAULO, 2008. 1020P. DISPONÍVEL EM: <http://www.ial.sp.gov.br>
6. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 3972. SENSORY ANALYSIS – DETERMINATION OF SENSITIVITY OF TASTE. 1979.
7. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 5496. SENSORY ANALYSIS - METHODOLOGY – INITIATION OF ASSESSORS IN THE DETECTION AND RECOGNITION OF ODOURS. 1990.
8. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 8586-2. SENSORY ANALYSIS – GENERAL GUIDANCE FOR THE SELECTION, TRAINING AND MONITORING OF ASSESSOR. 1992.
9. QUEIROZ, M. I., TREPTOW, R. O. ANÁLISE SENSORIAL PARA A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS. RIO GRANDE: FURG, 2006. 268P.
10. SHIROSE, I., MORI, E. E. M. ESTATÍSTICA APLICADA À ANÁLISE SENSORIAL. MÓDULO I. CAMPINAS: ITAL, 1994. 73P.
11. SHIROSE, I., MORI, E. E. M. ESTATÍSTICA APLICADA À ANÁLISE SENSORIAL. MÓDULO II. CAMPINAS: ITAL, 1994. 73P.
12. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13088. TESTE DE COMPARAÇÃO PAREADA EM ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.
13. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13169. TESTE DUO-TRIO EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.
14. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13170. TESTE DE ORDENAÇÃO EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.
15. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13172. TESTE DE SENSIBILIDADE EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.
16. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13315. PERFIL DE SABOR EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1995.
17. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13526. TESTE DE COMPARAÇÃO MÚLTIPLA EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1995.
- PERIÓDICOS: FOOD CHEMISTRY / JOURNAL OF AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY / FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY / FOOD QUALITY AND PREFERENCE / PUBLICAÇÕES DE: JOURNAL OF TEXTURE STUDIES, JOURNAL OF FOOD QUALITY, E JOURNAL OF SENSORY STUDIES.

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: BROMATOLOGIA APLICADA	0000000
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO	
1.3. Professor(a) Regente: FABIANA TORMA BOTELHO	

1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos:04	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa		
Teórica:32 HORAS	Prática:32 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual			
Exercícios:	EAD:				
1.8. Número de horas semanais: 4					
1.9 Pré-Requisito(s): BROMATOLOGIA (0400027), CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA I (0400056) E MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033)					
1.10. Ano /Semestre:5º SEMESTRE					
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):CAPACITAR O EDUCANDO PARA ESTUDAR OS ALIMENTOS NOS ASPECTOS NUTRICIONAL, SENSORIAL, SANITÁRIO E QUÍMICO-ANALÍTICO. CAPACITAR O EDUCANDO PARA ESTABELECER A RELAÇÃO ENTRE ALIMENTO E SAÚDE; CAPACITAR O EDUCANDO PARA REFLEXÕES SOBRE AS MUDANÇAS ALIMENTARES, INDUSTRIALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS E REFLEXOS NA SAÚDE HUMANA. CAPACITAR O EDUCANDO PARA IDENTIFICAR RISCOS À SAÚDE QUE PODEM OCORRER PELA INGESTÃO DE ALIMENTOS E PLANEJAR AÇÕES DENTRO DO CONTEXTO SANITÁRIO E EPIDEMIOLÓGICO.					
1.12. Objetivo(s) específico(s):					
1.13. Ementa: ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E SAÚDE DO CONSUMIDOR. FRAUDES E ALTERAÇÕES EM ALIMENTOS. QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DOS ALIMENTOS. RELAÇÃO ENTRE ALIMENTO E SAÚDE. ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICA DE ALIMENTOS.					
1.14. Programa:					
<ol style="list-style-type: none"> 1. ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E SAÚDE DA POPULAÇÃO <ol style="list-style-type: none"> 1.1 ASPECTOS NUTRICIONAIS DOS ALIMENTOS 1.2 ALIMENTAÇÃO E DOENÇAS CRÔNICO NÃO TRANSMISSÍVEIS. 1.3 GORDURAS TRANS EM ALIMENTOS. 1.4 EXCESSO DE SÓDIO E AÇÚCAR EM ALIMENTOS. 1.5 ÍNDICE GLICÊMICO EM ALIMENTOS. 1.6 FATORES ANTINUTRICIONAIS EM ALIMENTOS. 1.7 BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES. 2. FRAUDES EM ALIMENTOS <ol style="list-style-type: none"> 2.1 TIPOS DE FRAUDES EM ALIMENTOS. 2.2 IDENTIFICAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE FRAUDE EM MEL. 2.3 IDENTIFICAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE FRAUDE EM LEITE. 2.4 IDENTIFICAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE FRAUDE EM ALIMENTOS DE ORIGEM 					

ANIMAL.

3. QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DOS ALIMENTOS NA COMERCIALIZAÇÃO

3.1 QUALIDADE DE ÓLEOS E GORDURAS.

3.2 QUALIDADE DE PESCADO E FRUTOS DO MAR.

3.3 QUALIDADE DE CARNE BOVINA.

3.4 QUALIDADE DE GRÃOS E CEREAIS.

4. PROCESSAMENTO E ALTERAÇÕES EM ALIMENTOS

4.1 PERDAS DE VITAMINAS E MINERAIS.

4.2 ALIMENTOS ENRIQUECIDOS, NUTRACÊUTICOS E FUNCIONAIS.

4.3 NITROSAMINAS.

4.4 AGROTÓXICOS

4.5 ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS.

1.15. Bibliografia Básica:

1. BOBBIO, F. O. BOBBIO, P. A. INTRODUÇÃO A QUÍMICA DE ALIMENTOS. 3^a EDIÇÃO. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 2003. 238P.
2. COULTATE, T. P.; FRAZZON, J. ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES. 3^a ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2004. 368P.
3. GONÇALVES, E. C. B. A. QUÍMICA DE ALIMENTOS: A BASE DA NUTRIÇÃO. SÃO PAULO: EDITORA VARELA, 2010. 130P.
4. NELSON, D. L., COX, M. M. PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA DE LEHNINGER. 4^a EDIÇÃO. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2006. 1202P.

1.16. Bibliografia Complementar:

5. ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS. OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS OF THE ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS (METHOD 920.39,C). ARLINGTON: A.O.A.C., C. 33. P. 10-12, 1995.
6. COZZOLINO, S. M. F. BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES.3^a EDIÇÃO. EDITORA MANOLE, 2009. 1200P.
7. DUCAUZE, C. J. FRAUDES ALIMENTARIOS. LEGISLACIÓN Y METODOLOGIA ANALÍTICA. ED. ACRIBIA, 2006.
8. ESQUIVEL, C. L. W. PRADO, L. R., EL TASSE, A. CRIMES CONTRA A SAÚDE PÚBLICA – FRAUDE ALIMENTAR. EDITORA JURUA, 2009. 284P.
9. FELLOWS, J. P. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E PRÁTICA. 2^a EDIÇÃO. EDITORA ARTMED, 2006. 602P.
10. GONÇALVES, E. C. B. A. ANÁLISE DE ALIMENTOS: UMA VISÃO QUÍMICA DA NUTRIÇÃO. 2^a EDIÇÃO. SÃO PAULO: EDITORA VARELA, 2006. 274P.
11. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ. MÉTODOS QUÍMICOS E FÍSICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, INST. ADOLFO LUTZ, 3.ED., V.1, P.21-28, 2008.
12. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. H. F. FUNDAMENTOS DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. BARUERI, SP: MANOLE, 2006. 612PP.
13. ORDOÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOL. 1. EDITORA ARTMED, 2005. 294P.
14. ORDOÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL. VOL. 2. EDITORA ARTMED, 2005. 280P.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: COMPOSTOS BIOATIVOS		0000000
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: FABIANA TORMA BOTELHO		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: EAD: Exercícios:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s): CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA I (0400056)		
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): CAPACITAR O EDUCANDO PARA DESENVOLVER CONHECIMENTOS SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUAS IMPLICAÇÕES COM A SAÚDE, LEGISLAÇÃO E AVALIAÇÃO DE RISCO.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS. INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E MERCADO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS FUNCIONAIS. CARACTERIZAÇÃO DOS PRINCIPAIS COMPOSTOS BIOATIVOS NOS ALIMENTOS. RELAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS COM AS PRINCIPAIS DOENÇAS. AVALIAÇÃO DE RISCO E TOXICIDADE. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO.		
1.14. Programa:		
1. INTRODUÇÃO A ALIMENTOS FUNCIONAIS. 1.1 DEFINIÇÃO E DIFERENTES CONCEITOS DE ALIMENTOS FUNCIONAIS. 1.2 HISTÓRICO DO USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS. 1.3 COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL X COMPOSIÇÃO FUNCIONAL. 1.4 LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E INTERNACIONAL SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS.		
2. PERSPECTIVAS DE MERCADO. 2.1. MERCADO MUNDIAL E PERSPECTIVAS PARA A INDÚSTRIA. 2.2. INTERESSE E ATITUDES DOS CONSUMIDORES.		
3. CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS NOS ALIMENTOS. 3.1. PROBIÓTICOS E PREBIÓTICOS. 3.2. ÁCIDOS GRAXOS. 3.3. CAROTENÓIDES.		

3.4. COMPOSTOS FENÓLICOS, ÁCIDOS FENÓLICOS, ANTOCIANINAS E FLAVONÓIDES.

3.5. ISOFLAVONAS.

3.6. FIBRAS

3.7. VITAMINAS.

3.8. OUTROS COMPOSTOS BIOATIVOS ISOLADOS.

4. IMPORTÂNCIA NA SAÚDE DOS INDIVÍDUOS.

4.1. UTILIZAÇÃO E AÇÃO NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS.

5. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E TOXICIDADE DE ALIMENTOS FUNCIONAIS

5.1. BIODISPONIBILIDADE DE BIOATIVOS.

5.2. AVALIAÇÃO DE RISCO DO USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS.

5.3. RISCOS E PONTOS QUE NECESSITAM DE MAIOR INVESTIGAÇÃO.

6. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO

6.1. MÉTODOS FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOQUÍMICOS E BIOLÓGICOS.

1.15. Bibliografia Básica: 1. CANDIDO, L. M. B; CAMPOS, A. N. ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS: DIETÉTICOS. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 1996, 423P.

2. FENNEMA, O. R. FOOD CHIMISTRY. 3^a ED. NEW YORK, 1996. 1069P.

3. COULTATE, T. P.; FRAZZON, J. ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES. 3^a ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2004. 368P.

4. KOBLITZ, M. G. B. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E APLICAÇÕES PRÁTICAS. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2013. 242P.

1.16. Bibliografia Complementar:

5. COZZOLINO, S. M. F. BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES. ED. MANOLE: SÃO PAULO, 2^o ED. 2007, 992P.

6. FULLER, R. MODULATION OF THE INTESTINAL MICROFLORA BY PROBIOTICS. IN: HANSON L.A. AND YOLKEN, R. H. (ED.). PROBIOTICS, OTHER NUTRITIONAL FACTORS, AND INTESTINAL MICROFLORA. NESTLÉ NUTRITION. WORKSHOP SERIES, NESTEC LTD., VEVEY/LIPPINCOTT - RAVEN PUBLISHERS, PHILADELPHIA, V.42, P.33-45, 1999.

7. RODRIGUEZ-AMAYA D. B. CAROTENOIDES Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: LA RETENCIÓN DE LOS CAROTENÓIDES PROVITAMINA A. CAMPINAS: USAID, 1999.

8. COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. ALIMENTOS FUNCIONAIS – COMPONENTES BIOATIVOS. ED. RÚBIO, 2010.

9. GOLDBERG, I. FUNCTIONAL FOODS – DESIGNER FOODS, PHARMAFOODS, NUTRACEUTICALS. NEW YORK: CHAPMAN & HALL, 1994. 571P.

10. PIMENTEL, C. V. M. B.; FRSNCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. ALIMENTOS FUNCIONAIS: INTRODUÇÃO ÀS PRINCIPAIS SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS EM ALIMENTOS. SÃO PAULO: VARELA, 2005. 95P.

11. STRINGHETA, P. C.; VILELA, M. A. P.; OLIVEIRA, T. T.; NAGEM, T. J. ALIMENTOS "FUNCIONAIS" - CONCEITOS, CONTEXTUALIZAÇÃO E REGULAMENTAÇÃO. JUIZ DE FORA: TEMPLO, 2007. 246P.

12. RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: EDGAR BLÜCHER, 2004. 184P.

13. HURST, W. J. (ED) METHODS OF ANALYSIS FOR FUNCTIONAL FOODS AND NUTRACEUTICALS. BOCA RATON: CRC PRESS, 2002. 400P.

14. MAZZA, G. ALIMENTOS FUNCIONALES – ASPECTOS BIOQUÍMICOS Y DE PROCESADO. ZARAGOZA: ACRIBIA, 1998. 457P.

15. PIMENTEL, C. V. DE M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. ALIMENTOS FUNCIONAIS – INTRODUÇÃO AS PRINCIPAIS SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS EM

ALIMENTOS. SÃO PAULO: VARELA, 2005. 95P.

16. SCHMIDL, M. K.; LABUZA, T. P. ESSENTIALS OF FUNCTIONAL FOODS. GAITHERSBURG: ASPEN PUBLISHERS, 2000. 395P.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS		0400022
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: KELLY LAMEIRO RODRIGUES, JOZI FAGUNDES DE MELLO		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica:17 HORAS	Prática:51 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS (0400033)		
1.10. Ano /Semestre:5º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais):EXERCER O CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s): 1. IDENTIFICAR E APLICAR MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE AMBIENTES DE PREPARO DE ALIMENTOS. 2. ELABORAR CAPÍTULOS DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS. ELABORAR PLANO DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE		
1.13. Ementa:A DISCIPLINA OFERECErá AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO, CIENTÍFICOS, TEÓRICOS E PRÁTICOS, SOBRE COMO REALIZAR AVALIAÇÃO DIAGNÓSTICA DAS BOAS PRÁTICAS ADOTADAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS, COMO ELABORAR O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E SOBRE A ADOÇÃO DO SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC) NO PREPARO DE ALIMENTOS.		
1.14. Programa: 1. CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS 2. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO 3. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS 4. LEGISLAÇÃO 5. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS 6. SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE		

1.15. Bibliografia Básica:

- REGO, J. C.; FARO, Z. P. MANUAL DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO PARA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES. SÃO PAULO, ED. VARELA, 1999, 63P.
- SIVA JR. E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÉNICO-SANITÁRIO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, ED. VARELA, 6^A ED, 2007.
- TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. ADMINISTRAÇÃO APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 2000, 219P.
- TRIGO, V.C. MANUAL PRÁTICO DE HIGIENE E SANIDADE NAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 188P.
- FRANCO BDGM, LANDGRAF M. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS. SÃO PAULO: ATHENEU; 2005.

1.16. Bibliografia Complementar:

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE. SÃO PAULO, ABERC, 9^AED. 2009.
- FIGUEIREDO, R.M. SSOP: PADRÕES E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE SANITIZAÇÃO: PRP: PROGRAMA DE REDUÇÃO DE PATÓGENOS; MANUAL DE PROCEDIMENTOS E DESENVOLVIMENTO. COLEÇÃO HIGIENE DOS ALIMENTOS. SÃO PAULO ED. NÚCLEO DE ASSISTÊNCIA A CULTURA A ARTE, VOL. 1, 1999, 164P.
- ICMSF - INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS – APPCC NA QUALIDADE E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1997, 377P.

SITES:

ANVISA: WWW.ANVISA.GOV.BR/ANVISALEGIS

ABERC: WWW.ABERC.COM.BR

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: EXTENSÃO RURAL		0180026
1.2. Unidade/Departamento responsável: Ciências Sociais Agrárias - FAEM		
1.3. Professor(a) Regente: Nádia V. Caldas		
1.4 Carga Horária Total 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 17 Exercícios:	Prática: 17 EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 2		

<p>1.9 Pré-Requisito(s): NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA (0400031), ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL (0050052)</p>
<p>1.10. Ano /Semestre: 7º semestre</p>
<p>1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Proporcionar condições para que os alunos possam atuar de forma consciente, crítica e criativa no desenvolvimento do meio rural e da sociedade como um todo, levando em consideração as dimensões culturais, sociais, ambientais, políticas e econômicas da realidade brasileira.</p>
<p>1.12. Objetivo(s) específico(s): - Analisar o papel da Extensão Rural no processo de desenvolvimento da agropecuária brasileira e suas relações com os demais instrumentos de Política Agrícola do Estado. As questões relacionadas à comunicação; metodologia e planejamento em Extensão Rural.</p> <p>- Estudar os desafios e os novos paradigmas para o desenvolvimento da agropecuária; desenvolvimento rural sustentável, agropecuária familiar; agroecologia. Enfoque sistêmico e construtivismo no processo de participação, produção e organização rural.</p> <p>- Proporcionar: através de seminários, debates, programas de rádio, cartas circulares, etc.; condições para, que os alunos “exercitem as diversas formas de expressão”, fundamentais num trabalho de Extensão Rural.</p>
<p>1.13. Ementa: A Estrutura Agrária Brasileira, a questão tecnológica na agricultura, a Extensão Rural no Brasil, Comunicação Rural, Metodologia em Extensão Rural, Temas emergentes da Extensão Rural: fome, pobreza rural, segurança alimentar e nutricional , políticas públicas de combate à fome e a insegurança alimentar.</p>
<p>1.14. Programa:</p> <p>1 A ESTRUTURA AGRÁRIA BRASILEIRA</p> <p>1.1 A modernização conservadora da agricultura brasileira</p> <p>1.2 Complexos agroindustriais</p> <p>1.3 Agricultura familiar</p> <p>2 A QUESTÃO TECNOLÓGICA NA AGRICULTURA</p> <p>2.1 Considerações sobre a Pesquisa Agropecuária</p> <p>2.2 A natureza social da tecnologia agropecuária</p> <p>2.3 Os desafios da sustentabilidade</p> <p>3 A CONTEXTUALIZAÇÃO DA EXTENSÃO RURAL NO BRASIL</p> <p>3.1 Origens</p> <p>3.2 Histórico da Extensão Rural no Brasil</p> <p>3.3 Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural</p> <p>4 COMUNICAÇÃO RURAL</p> <p>4.1 O processo de comunicação e sua importância</p> <p>5 METODOLOGIA EM EXTENSÃO RURAL</p> <p>5.1 O método e sua importância</p> <p>5.2 Métodos de comunicação e métodos de Extensão Rural</p> <p>5.3 Métodos em Extensão Rural: classificação, características, uso, limitações.</p> <p>6 TEMAS EMERGENTES PARA EXTENSÃO RURAL</p> <p>6.1 Fome e Pobreza Rural</p> <p>6.2 Segurança Alimentar e Nutricional</p> <p>6.3 Desenvolvimento Rural Sustentável</p> <p>6.4 Políticas Públicas para o combate à Fome e a Insegurança Alimentar</p>
<p>1.15. Bibliografia Básica:</p> <p>AGUIAR, Ronaldo Conde. Abrindo o pacote tecnológico: Estado e pesquisa agropecuária no Brasil. São Paulo: Polis; Brasília: CNPq, 1986. 156 p.</p>

- ALTIERI, Miguel. **Agroecologia: dinâmica produtiva da agricultura sustentável**. 5. ed. Porto Alegre: Editora da Universidade / UFRGS, 2009. 117 p. (Estudos rurais)
- ALVES, Eliseu. **Pobreza rural no Brasil: desafios da extensão e da pesquisa**. Brasília, DF: CODEVASP, 1988. 79 p.
- BARROS, Edgard de Vasconcelos. **Princípios de ciências sociais para a extensão rural**. Viçosa: UFV. Imprensa Universitária, 1994. 714 p.
- CAETANO, José. **O processo educativo não-formal da extensão rural**. Porto Alegre: EMATER, 1994. 36 p.
- CAPORAL, Francisco Roberto. **Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável: perspectivas para uma nova extensão rural**. Porto Alegre: EMATER. 2001. 36 p.
- CAPORAL, Francisco Roberto. **Sobre extensão, desenvolvimento rural sustentável; e os riscos de (des)integração interinstitucional**: aporte para o debate sobre a construção de um novo modelo de desenvolvimento rural para o Rio Grande Do Sul. Porto Alegre: EMATER-RS, 1997. 29 p. (EMATER. Circular Técnico, 9)
- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. **Agroecologia e extensão rural**: contribuições para a promoção do desenvolvimento rural sustentável. Brasília: MDA, 2004. 165 p.
- DIAZ BORDENAVE, Juan E. **Comunicação e planejamento**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979. 247 p.
- DIAZ BORDENAVE, Juan E. **O que é comunicação**: Newton T. L. Sodré. São Paulo: Brasiliense, 1996. 105 p.
- EMBRATER. **A comunicação na extensão rural**: fundamentação e diretrizes operacionais. Brasília, 1987. 52p.
- FONSECA, Maria Teresa Lousa. **A extensão rural no Brasil, um projeto educativo para o capital**. São Paulo: Loyola, 1985. 191 p.
- FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação**. 10. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1992. 93 p.
- FREITAS, Maria Leonice de. **Conceito de extensão rural e perfil do extensionismo para o estado do Rio Grande do Norte - um perfil delfíco**. Dissertação. Santa Maria, 1990. 100f.
- FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. Rio de Janeiro: Fundo de Cultura, 1959. 288 p.
- FURTADO FILHO, Dorvalino. **Gotas de suor**: uma trajetória de 40 anos. Florianópolis: EPAGRI, 1996. 210 p.
- INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SAO PAULO "JOSE GOMES DA SILVA". **Cultivando sonhos**: caminhos para a Assistência técnica na reforma agrária. São Paulo 112p.
- NICOLA, Marcelo Porto. **Ação extensionista e formação de capital social**. Porto Alegre: EMATER-ASCAR, 2004. 67 p.
- OLINGER, Glauco I. **Como melhorar a eficácia da extensão rural no Brasil e na América Latina**. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, 1984. 52 p.
- RAMSAY, Jorge. **Extensión Agrícola Dinámica del Desarrollo Rural**. 3. ed. Lima: IICA, 1972. 576 p.

1.16. Bibliografia Complementar:

BENEYTO, Juan. **Informação e Sociedade: os mecanismos sociais da atividade**

- informativa.** Tradução de Maria de Lurdes Allan), Petrópolis, Vozes, 1974. 208 p.
- BERLO, David Kenneth. **O processo da comunicação: Introdução à teoria e à prática.** Tradução de Jorge Arnaldo Fortes). São Paulo, Martins Fontes, 1979. 295 p.
- BIASI, Antônio Carlos Ferrare. **Métodos e meios de comunicação para Extensão Rural.** 1º vol. Curitiba, ACARPA, 1978.
- DIAZ BORDANAVE, Juan. **O que é participação.** SP ed. Brasiliense, 1983.
- DIAZ BORDANAVE, Juan. **A Transferência de tecnologia e o pequeno agricultor.** IICA/Brasil, Série Publicações Miscelâneas nº 213. 1980. 119 p.
- BRUM, Argemiro Jacob. **O desenvolvimento econômico brasileiro.** 2 ed. Rio de Janeiro, Vozes, 1982. 220 p.
- CARVALHO, Horácio Martins de. **A tecnologia agrícola e o pequeno produtor rural.** Paraná, 1986. 42 p.
- CARVALHO, Horácio Martins de. **Introdução à teoria do planejamento.** São Paulo, Brasiliense, 1979. 176 p.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da Fome.** São Paulo, Brasiliense, 1957.
- CÉSAR, Paulo Bastos. A política agrícola e a produção de alimentos no Brasil. Boletim do Grupo de Conjuntura. Rio de Janeiro, CPDA / EIAP / FGV, 1980.
- DIAS, Cleimon E. A. **Espaço de conflito e permanência das agências de estado: O exemplo da Extensão Rural em Santa Catarina.** Tese de Mestrado. 97 p. UFRRJ/CPDA. Rio de Janeiro/RS, dezembro de 1990.
- EHLER, Eduardo. **Agricultura sustentável: Origens e perspectivas de um novo paradigma.** Guaíba/RS, Ed. Agropecuária Ltda., 1999. 157 p.
- EMATER, **Seminário de Extensão Rural: Enfoque participativo.** Porto Alegre. EMATER/RS. 1987. 52 p.
- FREIRE, Paulo. **Educação como Prática da Liberdade.** Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1967. 150 p.
- FRIEDRICH, Odilo A. **Comunicação Rural: Proposição crítica de uma nova concepção.** Brasília, EMBRATER, 1988. 64 p.
- GARCIA, João Carlos. **Influência do aumento na oferta de alimentos sobre a nutrição humana.** Brasília, BINAGRI/MA, 1979.
- GEORGE, Susan. **O mercado da fome.** Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1979.
- GUZMÁN, Eduardo Sevilla. **Uma estratégia de sustentabilidade a partir da agroecologia.** (Tradução de Francisco Roberto Caporal). In: Revista da EMATER/RS Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável. Porto Alegre/RS., V. 2, nº 1, 35 a 44, 2001.
- LAMARCHE, Hugues (coord.). **A agricultura familiar: Comparação internacional.** Campinas-SP, Ed. Da UNICAMP, 1993. 336 p.
- LINHARES, Maria Yedda Leite. **História do abastecimento.** Brasília, BINAGRI/MA, 1979.
- MOLINA, Maria Ignes Guerra. Fundamentos para o trabalho com grupos em Extensão Rural. In: **Cadernos de Difusão de Tecnologia.** Brasília/DF, vol. 5 (1/3), 1988. p.77-95.
- MUSSOI, Eros M. Extensão Rural: Uma contribuição ao seu repensar. In: **Revista do Centro de Ciências Rurais / UFSM.** Santa Maria/RS., vol. 15 (1), 37 a 50, 1985.
- NORT, Egon. **Por que faltam os alimentos? Causas e soluções viáveis.** Ed. da UFSC, Florianópolis, 1987.
- PADILHA, Romeu F. Extensão Rural no Brasil: Novos tempos. In: **Rev. Bras. De Tecn.**, vol. 15 (4), jul./ago., 1984.
- PINTO, Luis Carlos Guedes. **A organização dos agricultores como estratégia para a assistência técnica à agricultura.** Compater/MA. Brasília, 1977, 26 p.
- PINTO, João Bosco. **Extensão ou Educação: Uma alternativa crítica.** Tradução e adaptação de Dario Franco e Maria C. Leal, Brasília/DF, Set./80.
- PINTO, João Bosco. **Tecnologia e pequena produção no desenvolvimento rural.**

Campinas. CATI/SAA, 1984. 24 p.

QUEDA, Oriowaldo. **A Extensão Rural no Brasil: da anunciação ao milagre da modernização agrícola.** Piracicaba, SP, 1987.

RATTNER, Henrique. **Tecnologia e sociedade. Uma proposta para os países subdesenvolvidos.** São Paulo, Brasiliense, 1980. 183 p.

RIBEIRO, José Paulo. **Como ser um Extensionista eficiente.** Brasília, EMATER. 1984. 20 p

SILVA, José Graziano da. **As possibilidades e as necessidades da ciência e da tecnologia na área das Ciências Agrárias.** UNICAMP/CNPq, 1988.

TAMBARA, Elomar. **RS: Modernização e crise na agricultura.** Porto Alegre. Mercado Aberto, 1983.95 p.

VERZA, Severino. **Metodologia participativa.** Unijui/RS.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: GENÔMICA NUTRICIONAL		0400131
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: AUGUSTO SCHNEIDER CARLOS CASTILHO DE BARROS		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 03	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: Exercícios:	Prática: EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 3		
1.9 Pré-Requisito(s): GENÉTICA DO METABOLISMO (0050051)		
1.10. Ano /Semestre: 2º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 1. PROVER O ENTENDIMENTO DE COMO OS ALIMENTOS PODEM AFETAR A EXPRESSÃO DE GENES; 2. PROVER CONHECIMENTO SOBRE OS PRINCIPAIS MARCADORES DA INTERAÇÃO GENE-NUTRIENTE; 3. PROVER CONHECIMENTO SOBRE COMO A VARIAÇÃO GENÉTICA INDIVIDUAL AFETA O METABOLISMO DE NUTRIENTES E PREDISPÕE A DOENÇAS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: ESTA DISCIPLINA TEM POR OBJETIVO PROVER AOS ESTUDANTES O CONHECIMENTO BÁSICO SOBRE BIOLOGIA MOLECULAR APLICADA A NUTRIÇÃO, ALÉM DE DAR ENTENDIMENTO SOBRE OS PROCESSOS DE COMO OS ALIMENTOS AFETAM A EXPRESSÃO GÊNICA E COMO A VARIAÇÃO GENÉTICA ENTRE INDIVÍDUOS PODE AFETAR A ABSORÇÃO E O METABOLISMO DOS ALIMENTOS INGERIDOS.		
1.14. Programa: 1. INTRODUÇÃO A GENÔMICA NUTRICIONAL 2. ORGANIZAÇÃO DO GENOMA E VARIAÇÃO INDIVIDUAL		

- | |
|--|
| 3. CONTROLE DA EXPRESSÃO GÊNICA E SÍNTESE DE PROTEÍNAS |
| 4. OS GENES NAS POPULAÇÕES |
| 5. TÉCNICAS EM GENÔMICA NUTRICIONAL |
| 6. NUTRIENTES E EXPRESSÃO GÊNICA |
| 7. NUTRIGENÉTICA |
| 8. NUTRIÇÃO MATERNA E EPIGENÉTICA |
| 9. REVISÃO |
| 10. SEMINÁRIOS |

1.15. Bibliografia Básica:

ALBERTS B; BRAY D; LEWIS J; RAFF M; ROBERTS K, WATSON JD. BIOLOGIA MOLECULAR DA CÉLULA. 3 ED. NEW YORK - NY: GARLAND SCIENCE, 1994.
 GUYTON AC; HALL JE. TRATADO DE FISIOLOGIA MÉDICA. 11 ED. PHILADELPHIA – PA: ELSEVIER INC, 2006.
 NELSON DL; COX MM. PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA. 5 ED. NEW YORK – NY: WH FREEMAN, 2008.

1.16. Bibliografia Complementar:

MINE Y; MIYASHITA K; SHAHIDI F. NUTRIGENOMICS AND PROTEOMICS IN HEALTH AND DISEASE. AMES – IO: WILEY-BLACKWELL, 2009.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: INTEGRAÇÃO METABÓLICA		0400132
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: CARLOS CASTILHO DE BARROS		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 HORAS Exercícios:	Prática: EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s): FISIOLOGIA II (0020029)		
1.10. Ano /Semestre: 4º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): INTEGRAR OS CONHECIMENTOS DE BIOQUÍMICA, METABOLISMO E FISIOLOGIA EM RELAÇÃO AO CONTROLE NERVOSO E ENDÓCRINO DESTES. ESTABELECER UMA RELAÇÃO FUNCIONAL ENTRE OS VÁRIOS ÓRGÃOS E TECIDOS, ASSOCIANDO ESTE CONHECIMENTO AOS DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: METABOLISMO INTERMEDIÁRIO E SEU CONTROLE PELO SISTEMA NERVOSO E ENDÓCRINO. ESTUDO DO RELACIONAMENTO DO METABOLISMO DOS		

DIFERENTES ÓRGÃOS E TECIDOS E DE COMO ISSO REFLETE NO ESTADO NUTRICIONAL DO INDIVÍDUO E NO TRATAMENTO DIETÉTICO.
1.14. Programa: METABOLISMO DOS DIFERENTES TECIDOS E ÓRGÃOS: NO FÍGADO, MÚSCULO ESQUELÉTICO, TECIDO ADIPOSO, TECIDO ÓSSEO, CORAÇÃO E RINS; GLÂNDULAS ENDÓCRINAS E HORMÔNIOS QUE REGULAM O METABOLISMO DE CARBOIDRATOS, LIPÍDIOS E PROTEÍNAS; AÇÃO DO SISTEMA NERVOSO NO CONTROLE DO METABOLISMO; ESTUDO DO METABOLISMO NO ESTADO PÓS-ABSORTIVO; NO JEJUM CURTO E PROLONGADO, NO EXERCÍCIO, NA EXPOSIÇÃO AO FRIO E ENVELHECIMENTO.
1.15. Bibliografia Básica: - HARPER H QUÍMICA FISIOLÓGICA ED ATHENEU, RIO DE JANEIRO, ATHENEU, - GUYTON. FISIOLOGIA HUMANA, GUANABARA KOOGAN,
1.16. Bibliografia Complementar: - BURTON B. MANUAL DE NUTRIÇÃO NA SAÚDE E NA DOENÇA - MC GRAW-HILL, SÃO PAULO, - JÚLIO S. MARCHINI, HÉLIO VANNUCCHI (NUTRIÇÃO CLÍNICA) - SHILLS M - MODERN NUTRITION IN HEALTH AND DISEASE - LUCIANO RICARDO GIACA GLIA. MARIA ELIZABETH ROSSI DA SILVA. ROSA FERREIRA DOS SANTOS- TRATADO DE. SINDROME. METABOLICA., ED. ROCA.

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: NUTRIÇÃO CLÍNICA	0400011
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN	
1.3. Professor(a) Regente: ÂNGELA NUNES MOREIRA	
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04
Teórica:	1.6 Currículo: (x) Semestral
Exercícios:	() Anual
1.8. Número de horas semanais: 4	1.7 Caráter: () Obrigatória (x) Optativa
1.9 Pré-Requisito(s): FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)	
1.10. Ano /Semestre: 6º SEMESTRE	
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVERÁ, AO FINAL DA DISCIPLINA, ESTAR APTO A DESENVOLVER E JUSTIFICAR AÇÕES QUE CONTRIBUAM PARA A MELHORIA CLÍNICA E NUTRICIONAL EM DIFERENTES CONDIÇÕES FISIOLÓGICAS E/OU PATOLÓGICAS. PARA TAL, DEVERÁ SER CAPAZ DE: 1. AVALIAR E DIAGNOSTICAR O ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES. 2. UTILIZAR OS CONHECIMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS ADQUIRIDOS PARA	

RECONHECER OS MECANISMOS FISIOPATOLÓGICOS DAS DOENÇAS ASSOCIANDO-OS AO TRATAMENTO DIETÉTICO NECESSÁRIO.

3. RECONHECER OS MARCADORES DAS PATOLOGIAS ESTUDADAS E A PARTIR DESSES, MONITORAR O ESTADO CLÍNICO E NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS.
4. PROMOVER EDUCAÇÃO NUTRICIONAL.
5. CALCULAR DIETAS E ELABORAR ORIENTAÇÕES DIETÉTICAS PARA AS DIFERENTES CONDIÇÕES FISIOLÓGICAS E/OU PATOLÓGICAS DO PACIENTE.
6. RECONHECER E CONSIDERAR A REALIDADE SÓCIO-ECONÔMICA E CULTURAL DO INDIVÍDUO NA ELABORAÇÃO DE DIETAS E PLANOS DIETÉTICOS.
7. RECONHECER E CONSIDERAR ASPECTOS RELACIONADOS AO APROVEITAMENTO E BIODISPONIBILIDADE DOS NUTRIENTES.

PROPORCIONAR AO INDIVÍDUO, CONHECIMENTOS BÁSICOS SOBRE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS, RECONHECIMENTO DE INDICAÇÃO E PROPRIEDADES

8. DOS PRODUTOS DIETÉTICOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES.
9. FAZER UM ADEQUADO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DOS PACIENTES.

DEMONSTRAR QUE BUSCA CONSTANTEMENTE ATUALIZAÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA PARA ENRIQUECIMENTO DE SEU APRENDIZADO.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: A DISCIPLINA PROPORCIONARÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS E TEÓRICO-PRÁTICOS SOBRE A PRÁTICA EM ATENDIMENTO DIETÉTICO A NÍVEL AMBULATORIAL.

1.14. Programa:

1. MANUSEIO E ANÁLISE DA PASTA DO PACIENTE, PRINCIPALMENTE NOS ASPECTOS DIRETAMENTE RELACIONADOS À NUTRIÇÃO.
2. ATENDIMENTO DIETÉTICO DO PACIENTE:
 - ANAMNESE ALIMENTAR.
 - HISTÓRIA DO PACIENTE E DA DOENÇA.
 - MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS.
 - INTERPRETAÇÃO DE EXAMES BIOQUÍMICOS.
 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL.
 - VALOR CALÓRICO TOTAL DA INGESTÃO ATUAL E DA DIETA PRESCRITA.
 - ELABORAÇÃO DE DIETA E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL.
 - ACOMPANHAMENTO DA EVOLUÇÃO DO PACIENTE.
 - SEMINÁRIOS.
 - DISCUSSÃO DE CASOS.

1.15. Bibliografia Básica:

Champe, PC; Harvey RA. **Bioquímica Ilustrada**. Ed. Artmed, 5^a ed, 2012.

Goldman, I; Ausiello, D. **Cecil: Tratado de Medicina Interna**. Ed. Guanabara Koogan, 22^aed. 2005.

Krause M; Mahan LK. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Ed. Elsevier, 12^a ed. 2010.

Neto, F T **Nutrição Clínica**. Ed. Guanabara Koogan, 1^a ed. 2003.

1.16. Bibliografia Complementar:

- Aquino, RC; Philippi, S.T. **Nutrição Clínica: Estudo de Casos Comentados**. Ed. Manole, 1^aed. 2009.
- Cuppari L. **Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. Ed. Manole, 2^a ed. 2005.
- I Diretriz sobre Consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. 2013.
- Palma, D; Escrivão, MAMS; Oliveira, FLC. **Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência** - UNIFESP- Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP- EPM. Ed. Manole, 1^aed. 2009.
- Shills ME; Olson, JA; Shike, M; Ross, AC; Caballero, B. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. Ed. Manole, 10^a ed. 2009.
- Silva, SMCS; Mura, JDAP. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. Ed. Roca, 1^a ed. 2007.
- Sobotka, L; Allison, SP; Me, PFR. **Bases da Nutrição Clínica**. Ed. Rubio, 3^aed. 2008.
- Endereços a serem consultados na Internet:
- Associação Americana de Diabetes - www.diabetes.org
- Associação Brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica - www.abeso.org.br
- Biblioteca Virtual em Saúde - www.bireme.br
- Departamento de IST, Aids e Hepatites Virais - www.aids.gov.br
- Institute of Medicine - Dietary Reference Intakes (DRI) and Recommended Dietary Allowances (RDA - www.iom.edu
- Ministério da Saúde/ Brasil - www.saude.gov.br
- Organização Mundial da Saúde - www.who.org
- Organização Pan-americana da Saúde – www.opas.org.br ou www.paho.org
- Portal da Saúde - SUS - www.saude.gov.br
- Portal em Nutrição Clínica - www.nutritotal.com.br
- Sociedade Brasileira de Diabetes - www.diabetes.org.br
- Sociedade Brasileira de Pediatria - www.sbp.com.br www.nutritotal.com.br
- World Health Organization. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Technical Report Series No. 916. Geneva, 2003. Disponível em www.who.int/hpr.
- World Health Organization. Global Strategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003. Disponível em www.who.int/hpr

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I	1310277
1.2. Unidade/Departamento responsável: LETRAS	

<p>1.3. Professor(a) Regente: IVANA GOMES DA SILVA FABIANO SOUTO ROSA</p>		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/aula	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: (<input type="checkbox"/>) Obrigatória (<input checked="" type="checkbox"/>) Optativa
Teórica: 68 HORAS	Prática: EAD: Exercícios:	1.6 Currículo: (<input checked="" type="checkbox"/>) Semestral (<input type="checkbox"/>) Anual
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre:		
<p>1.11. Objetivo(s) Geral(ais): DESENVOLVER E INTRODUZIR ELEMENTOS DA LIBRAS QUE POSSIBILITEM AOS ALUNOS DAR CONTINUIDADE À CONSTRUÇÃO DE HABILIDADE E DESEMPENHO NA COMUNICAÇÃO EM LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS.</p>		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
<p>1.13. Ementa: UMA INTRODUÇÃO À LÍNGUA DE SINAIS, UMA COMUNICAÇÃO VISUAL, COM SUA GRAMÁTICA. ALFABETO MANUAL. DIÁLOGOS COM ESTRUTURAS AFIRMATIVAS, NEGATIVAS E INTERROGATIVAS. EXPRESSÕES DE QUANTIFICAÇÃO E INTENSIDADE – ADJETIVAÇÃO. DESCRIÇÃO. NARRATIVA BÁSICA</p>		
<p>1.14. Programa:</p> <p>ALFABETO MANUAL SAUDAÇÃO, APRESENTAÇÃO PROFISSÕES FAMÍLIA DIAS DA SEMANA, CALENDÁRIO NÚMEROS TEMPOS: PRESENTE, PASSADO E FUTURO AÇÃO - VERBOS AFIRMATIVO, NEGATIVO E INTERROGATIVO ADVÉRBIOS DE LUGAR E PREPOSIÇÕES PRONOMES PESSOAIS PRONOMES COM VERBOS PRONOMES DEMONSTRATIVOS CORES ANIMAIS FRUTAS ALIMENTAÇÃO BEBIDAS DINHEIRO – MOEDAS RELÓGIO - HORAS</p>		

FIGURAS GEOMÉTRICAS
SINGULAR E PLURAL
CASA
CONDIÇÕES CLIMÁTICAS

1.15. Bibliografia Básica:

CAPOVILLA, F.C.; RAPHAEL, W.D. (Editor). DICIONÁRIO ENCICLOPÉDICO ILUSTRADO TRILÍNGUE DA LÍNGUA DE SINAIS BRASILEIRA. 3. ed. SÃO PAULO: EDITORA DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, 2008.

1.16. Bibliografia Complementar: AMORIM, S.L. COMUNICANDO A LIBERDADE: A LÍNGUA DAS MÃOS, FLORIANÓPOLIS, 2000.

FELIPE, T. INTEGRAÇÃO SOCIAL E EDUCAÇÃO DE SURDOS, RIO DE JANEIRO: BABEL EDITORA, 1993.

LOPES, M.C. RELAÇÕES DE PODERES NO ESPAÇO MULTICULTURAL DA ESCOLA PARA SURDOS. IN: SKLIAR (ED), 1998, P.105-122.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: METODOLOGIA CIENTÍFICA		0000000
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO - FN		
1.3. Professor(a) Regente: SAMANTA WINCK MADRUGA (REGENTE) CRISTINA CORREA KAFMANN (COLABORADOR) IVANA LORAIN LINDEMANN (COLABORADOR) LUDMILA CORREA MUNIZ (COLABORADOR) MARIA DE FÁTIMA ALVES VIEIRA (COLABORADOR)		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 17 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: TODOS		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): PROPORCIONAR AOS ACADÊMICOS A CONSTRUÇÃO E		

APLICAÇÃO DE CONHECIMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS FUNDAMENTADOS NA METODOLOGIA CIENTÍFICA PARA O PLANEJAMENTO, AVALIAÇÃO, INTERPRETAÇÃO E REDAÇÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: CIÊNCIA E CONHECIMENTO CIENTÍFICO. PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS. PESQUISA BIBLIOGRÁFICA. MODALIDADES DE TRABALHOS CIENTÍFICOS. MODALIDADE DE PESQUISA CIENTÍFICA. TIPOS, ETAPAS E ASPECTOS ÉTICOS DE UM PROJETO.

1.14. Programa:

1. CIÊNCIA E CONHECIMENTO CIENTÍFICO.
 - 1.1. CONHECIMENTO POPULAR E CIENTÍFICO
 - 1.2. TIPOS DE CONHECIMENTO
 - 1.3. CONCEITO DE CIÊNCIA
 - 1.4. CLASSIFICAÇÃO E DIVISÃO DA CIÊNCIA
2. PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS.
 - 2.1. LEITURA
 - 2.2. ANÁLISE DE TEXTO
 - 2.3. SEMINÁRIO
3. PESQUISA BIBLIOGRÁFICA.
 - 3.1. CONTEXTUALIZAÇÃO DO PROBLEMA
 - 3.2. ANÁLISE DO REFERENCIAL TEÓRICO
 - 3.3. TIPOS DE REVISÃO BIBLIOGRÁFICA
 - 3.4. FONTES DE INFORMAÇÃO
4. MODALIDADES DE TRABALHOS CIENTÍFICOS.
 - 4.1. CARACTERÍSTICAS DAS MODALIDADES DE TRABALHOS CIENTÍFICOS
5. MODALIDADE DE PESQUISA CIENTÍFICA.
 - 5.1. ABORDAGENS QUANTITATIVAS
 - 5.2. ABORDAGENS QUALITATIVAS
6. TIPOS, ETAPAS E ASPECTOS ÉTICOS DE UM PROJETO.

1.15. Bibliografia Básica: BARROS, AJS; LEHFELD, NAS. **FUNDAMENTOS DE METODOLOGIA CIENTÍFICA**. 3. ED. SÃO PAULO: PEARSON PRENTICE HALL, 2008. 158 P.

LAKATOS, EM; MARCONI, MA. **FUNDAMENTOS DE METODOLOGIA CIENTÍFICA**. 7. ED. SÃO PAULO: ATLAS, 2010. 297 P.

GIUSTI, CLL.; GOMES, ZMF; OLIVEIRA, AA DE. ZIBETTI, CDDV. **TESES, DISSERTAÇÕES E TRABALHOS ACADÊMICOS: MANUAL DE NORMAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**. PELOTAS, 2006.

SEVERINO, AJ. **METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO**. 23ED. SÃO PAULO: CORTEZ, 2007

CASTRO AA. **INICIAÇÃO CIENTÍFICA: RECURSOS, CONHECIMENTOS E HABILIDADES.**
 IN: CASTRO AA. **MANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA.** MACEIÓ: AAC; 2003. DISPONÍVEL
 EM: URL: <HTTP://WWW.METODOLOGIA.ORG>

1.16. Bibliografia Complementar: ANDRADE, MM. **INTRODUÇÃO À METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO: ELABORAÇÃO DE TRABALHOS NA GRADUAÇÃO.** 9. ED. SÃO PAULO: ATLAS, 2009. 160 P.
 FRANÇA, JL; VASCONCELLOS, AC DE. **MANUAL PARA NORMALIZAÇÃO DE PUBLICAÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS.** 8. ED. BELO HORIZONTE: UFMG, 2011. 258 P.
 MERÉGE, SRL. **MANUAL DE ELABORAÇÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS.** ANDIRÁ: GODOY, 2008. 108 P.
 RUDIO, FV. **INTRODUÇÃO AO PROJETO DE PESQUISA**

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: NUTRIÇÃO E CÂNCER		0400157
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: LÚCIA ROTA BORGES (regente) DENISE HALPERN SILVEIRA RENATA TORRES ABIB SILVANA PAIVA ORLANDI		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 03	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 51 HORAS Exercícios:	Prática: EAD: 1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual	
1.8. Número de horas semanais: 3		
1.9 Pré-Requisito(s): FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)		
1.10. Ano /Semestre: 6º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): COMPREENDER OS ASPECTOS ENVOLVIDOS NA FISIOPATOLOGIA DO CÂNCER. AVALIAR O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM NEOPLASIA MALIGNA. IDENTIFICAR PACIENTES COM RISCO NUTRICIONAL. IDENTIFICAR ALTERAÇÕES METABÓLICAS E CLÍNICAS NO PACIENTE COM CÂNCER.		

ATUAR NA PREVENÇÃO DO CÂNCER ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO.
PLANEJAR A TERAPIA NUTRICIONAL DO PACIENTE.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: ASPECTOS TEÓRICOS DA INTERVENÇÃO NUTRICIONAL NO PACIENTE PORTADOR DE NEOPLASIA MALIGNA; EPIDEMIOLOGIA; ALTERAÇÕES METABÓLICAS NA CAQUEXIA DO CÂNCER; DIAGNÓSTICO, RECOMENDAÇÃO E EVOLUÇÃO NUTRICIONAL; TERAPIA NUTRICIONAL NA QUIMIOTERAPIA E RADIOTERAPIA; INTERAÇÃO DROGA NUTRIENTE; DIETAS NA PREVENÇÃO DO CÂNCER; TERAPIA NUTRICIONAL NOS DIFERENTES TIPOS DE CÂNCER.

1.14. Programa:

1. EPIDEMIOLOGIA DO CÂNCER E CARCINOGENESE
 - a. ESTADIAMENTO DO CÂNCER E FATORES DE RISCO
 - b. EVIDÊNCIAS DE ALIMENTOS NA PREVENÇÃO DO CÂNCER
2. TIPOS DE CÂNCER E TRATAMENTOS
 - CARACTERIZAÇÃO DE CADA TIPO DE TRATAMENTO, SEUS BENEFÍCIOS, INTERAÇÕES E EFEITOS COLATERAIS.
3. METABOLISMO E ALTERAÇÕES METABÓLICAS NO CÂNCER
 - CARACTERIZAÇÃO E GÊNESE DA CAQUEXIA
 - ALTERAÇÕES HORMONais E METABÓLICAS
 - RESPOSTA INFLAMATÓRIA NO CÂNCER
 - ALTERAÇÃO NO METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E LIPÍDEOS
4. ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL AO PACIENTE ONCOLÓGICO (PEDIATRIA, ADULTOS)
 - a. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
 - b. NECESSIDADES NUTRICIONAIS
 - c. TERAPIA NUTRICIONAL
 - d. ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PARA SINAIS E SINTOMAS
5. IMUNOMODULAÇÃO E NUTRIENTES FUNCIONAIS NO CÂNCER
 - a. TIPOS DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS
 - b. ANTIOXIDANTES E FITOTERÁPICOS
6. HUMANIZAÇÃO DO TRATAMENTO DO PACIENTE COM CÂNCER

1.15. Bibliografia Básica:

1. CUPPARI, LILIAN. GUIA DE NUTRIÇÃO: NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO. 20 EDIÇÃO. BARUERI: MANOLE, 2005. (GUIAS DE MEDICINA AMBULATORIAL E HOSPITALAR).
2. MAHAN, L. KATHLEEN; ESCOTT-STUMP, SYLVIA. KRAUSE ALIMENTOS, NUTRIÇÃO & DIETOTERAPIA. TRADUTOR ET AL: ANA PAULA ALCIDES ET AL. 12. ED. RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2010
3. NETO, FAUSTINO TEIXEIRA. NUTRIÇÃO CLÍNICA. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2003.
4. WAITZBERG, DAN LINETZKY. DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER. SÃO PAULO: ATHENEU, 2006.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER. CONSENSO

- NACIONAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA - RIO DE JANEIRO: INCA, 2009.
2. GARÓFOLO, ADRIANA. NUTRIÇÃO CLÍNICA, FUNCIONAL E PREVENTIVA APLICADA À ONCOLOGIA: TEORIA E PRÁTICA PROFISSIONAL. RIO DE JANEIRO: EDITORA RUBIO, 2012.
3. IKEMORI, ELOÍSA H. A. NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA. SÃO PAULO: EDITORA MARINA E TECMEDD, 2003.
4. PINHO, N. PACHECO, S. BALUZ, K. OLIVEIRA, A. L. MANUAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA: BASES CLÍNICAS. SÃO PAULO: EDITORA ATHENEU, 2004.
5. www.inca.gov.br
6. www.sboc.org.br

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO		0400051
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: MÁRCIA RÚBIA DUARTE BUCHWEITZ		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: (<input type="checkbox"/>) Obrigatória (<input checked="" type="checkbox"/>) Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: (<input checked="" type="checkbox"/>) Semestral (<input type="checkbox"/>) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (0400063); DIETÉTICA II (0400057)		
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVERÁ SER CAPAZ DE: - IDENTIFICAR AS BASES FISIOLÓGICAS ENVOLVIDAS COM O EXERCÍCIO FÍSICO. - ESTAR FAMILIARIZADO COM OS SISTEMAS ENERGÉTICOS UTILIZADOS DURANTE O ESFORÇO FÍSICO. - CONHECER OS EXAMES BIOQUÍMICOS NECESSÁRIOS E RELACIONADOS AO ESTADO NUTRICIONAL E DE DESEMPENHO DO ATLETA. - PRESCREVER DIETAS PARA ATLETAS DE DIFERENTES MODALIDADES ESPORTIVAS E PRATICANTES DE ATIVIDADE FÍSICA		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO. CONTRAÇÃO MUSCULAR: FONTES ENERGÉTICAS. SISTEMA DE TRANSPORTE DE OXIGÊNIO. NUTRIENTES, VIAS METABÓLICAS E INTERAÇÃO. RECURSOS ERGOGÊNICOS. ADEQUAÇÃO HÍDRICA. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL. PRESCRIÇÃO DIETÉTICA. ATUALIZAÇÕES EM NUTRIÇÃO ESPORTIVA.		
1.14. Programa:		

FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO.

- MECANISMO DE CONTRAÇÃO MUSCULAR.
- SISTEMA CARDIORRESPIRATÓRIO.
- SISTEMA NEUROMOTOR.
- SISTEMA ENDÓCRINO

FONTES ENERGÉTICAS PARA A CONTRAÇÃO MUSCULAR.

- ATP.
- METABOLISMO ANAERÓBIO + ALÁCTICO (ATP/CP).
 - + LÁCTICO (GLICOLÍTICO).
- METABOLISMO AERÓBIO: OXIDAÇÃO DE CARBOIDRATOS, ÁCIDOS GRAXOS E PROTEÍNAS.

CONSUMO DE OXIGÊNIO DURANTE O EXERCÍCIO.

- CONSUMO MÁXIMO DE OXIGÊNIO (VO_2 MÁXIMO).
- LIMIAR ANAERÓBIO.
- ÁCIDO LÁCTICO.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CÁLCULO DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

- ANAMNESE ALIMENTAR.
- ANÁLISE CLÍNICA.
- COMPOSIÇÃO CORPORAL.

NUTRIENTES, VIAS METABÓLICAS E INTERAÇÃO NO EXERCÍCIO.

- PROTEÍNAS, ÁCIDOS GRAXOS, CARBOIDRATOS.
- ESTRESSE OXIDATIVO, EXERCÍCIO E SUBSTÂNCIAS ANTIOXIDANTES
- PRESCRIÇÃO DIETÉTICA PARA O ATLETA E DESPORTISTA.
- FASE DE TREINAMENTO.
- FASE DE COMPETIÇÃO.
- FASE DE RECUPERAÇÃO.

RECURSOS ERGOGÊNICOS.

ADEQUAÇÃO HÍDRICA.

- REPOSIÇÃO DE LÍQUIDOS.
- UTILIZAÇÃO DE BEBIDAS ISOTÔNICAS.

ATUALIZAÇÕES EM NUTRIÇÃO.

- LEGISLAÇÃO.
- PESQUISAS.

1.15. Bibliografia Básica:

- BIESEK, S.; ALVES L.A.; GUERRA, I. **Estratégia de Nutrição e Suplementação no Esporte.** Barueri, SP, Ed Manole, 2^a ed., 2010, 516p.
- POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho.** São Paulo, Ed. Manole, 3^a ed., 2000, 527p.
- KATCH, F. I.; McARDLE, W. D.; ROCHA, M.I. **Nutrição, controle de peso e exercício.** São Paulo, Ed. Medsi, 4^a ed., 1996, 320p.

CONSENSOS:

American Dietetic Association, Dietitians of Canada, American College of Sports Medicine of Position Stand: nutrition and athletic performance. **Med Sci Sports Exerc.** Mar;41(3):709-31, 2009.

Revista Brasileira de Medicina do Esporte. Modificações dietéticas, Reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de Ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. **Rev. Bras. Med. Esporte.** março/abril, suplemento;15 (2): 3-12, 2009.

1.16. Bibliografia complementar:

- PETROSKI, E. L. **Antropometria:** técnicas e padronizações. Porto Alegre, Ed. Pallotti, 2003.
- McARDLE, W. D.; KATCH, FI.; KATCH VL. **Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho humano.** Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan, 6^a ed., 2008.
- MAUGHAN, R.; GLEESON, N.; GREENHAFF, P. L. **Bioquímica do exercício e do treinamento.** São Paulo, Ed. Manole, 2000, 240p.
- MAUGHAN, R.J.; BURKE, L.M. **Nutrição Esportiva: manual de ciência e medicina esportiva.** Porto Alegre, Editora Artmed, 2004, 190p.
- WOLINSKY, Ira; HICKSON JR., James F. **Nutrição no exercício e no esporte.** 2. ed. atual. São Paulo: Roca, 2002. 646

Periódicos

- American Journal of Clinical Nutrition.
- Medicine and Science in Sport and Exercise.
- Clinical Nutrition.
- Nutrition Review.
- Sports Medicine.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL		0400024
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: ELIZABETE HELBIG		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 4		
1.9 Pré-Requisito(s): CIÊNCIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA II (0400057)		
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): - MINISTRAR AO ESTUDANTE OS CONCEITOS E FUNDAMENTOS BÁSICOS DA NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL, COM êNFASE NA UTILIZAÇÃO DO RATO COMO ANIMAL EXPERIMENTAL. ESTUDO SISTEMÁTICO DAS		

TÉCNICAS PARA AVALIAÇÃO QUÍMICA, BIOQUÍMICA OU BIOLÓGICA, DO VALOR NUTRICIONAL DE ALIMENTOS.

1.12. Objetivo(s) específico(s): - CONHECER O DESENVOLVIMENTO HISTÓRICO DA NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL.

- APRENDER A FORMULAÇÃO DE DIETAS EM NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL: DEFINIÇÕES, FORMULAÇÕES BÁSICAS, MISTURAS SALINAS E VITAMÍNICAS.

- ESTUDO DOS PRINCÍPIOS E METODOLOGIAS DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS.

- ESTUDO DOS PRINCÍPIOS E METODOLOGIAS DE MÉTODOS BIOQUÍMICOS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS.

- ESTUDO DOS PRINCÍPIOS E MÉTODOS BIOLÓGICOS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS.

1.13. Ementa: CONCEITOS E FUNDAMENTOS BÁSICOS DA NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL, COM ÊNFASE NA UTILIZAÇÃO DO RATO COMO ANIMAL EXPERIMENTAL, E ESTUDO SISTEMÁTICO DAS TÉCNICAS PARA AVALIAÇÃO QUÍMICA, BIOQUÍMICA OU BIOLÓGICA, DO VALOR NUTRICIONAL DE ALIMENTOS.

1.14. Programa:

INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

- ESTUDOS EM NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

MANEJO DE ANIMAIS DE LABORATÓRIO

FORMULAÇÃO DE DIETAS EM NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL:

- INTRODUÇÃO

- DEFINIÇÃO DE DIETA PARA ANIMAIS DE LABORATÓRIO

- DIETAS RECOMENDADAS PARA RATOS – AIN-93

MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL EM NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL:

MÉTODOS BIOLÓGICOS: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PROTÉICA COM BASE NO CRESCIMENTO OU BALANÇO DE NITROGÊNIO.

- INTRODUÇÃO

- VANTAGENS E DESVANTAGENS

COM BASE NO CRESCIMENTO:

- QUOCIENTE DE EFICIÊNCIA PROTÉICA PER

- METODOLOGIA

- EXPRESSÃO DOS RESULTADOS

- QUOCIENTE DE EFICIÊNCIA LÍQUIDA DA PROTEÍNA NPR

COM BASE NO BALANÇO DE NITROGÊNIO:

- DIGESTIBILIDADE

- VALOR BIOLÓGICO

- UTILIZAÇÃO LÍQUIDA DA PROTEÍNA

- VALORES APARENTEIS E VERDADEIROS

MÉTODOS QUÍMICOS: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE PROTÉICA - ESCORE QUÍMICO E DIGESTIBILIDADE "IN VITRO".

- INTRODUÇÃO

- ESCORE QUÍMICO:

- AMINOÁCIDOS DIETETICAMENTE INDISPENSÁVEIS

- PADRÕES DE REFERÊNCIA PROTÉICA

- CÁLCULO E EXPRESSÃO DOS RESULTADOS

- DIGESTIBILIDADE IN VITRO:
- DIGESTIBILIDADE PELA PEPSINA
- DIGESTIBILIDADE PELA PEPSINA E PANCREATINA
- CÁLCULO E EXPRESSÃO DOS RESULTADOS
- PRODUTO "ESCORE QUÍMICO X DIGESTIBILIDADE IN VITRO"

MÉTODOS MICROBIOLÓGICOS:

ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA EM NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
 FORMULAÇÃO, ANÁLISE QUÍMICA DE RAÇÃO EXPERIMENTAL E DESENVOLVIMENTO
 DE ENSAIO BIOLÓGICO
 ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO DO ENSAIO BIOLÓGICO

1.15. Bibliografia Básica:

Sgarbieri, V.C. Alimentação e Nutrição: Fator de Saúde e Desenvolvimento. Campinas, Unicamp/São Paulo, Almed, 1987.

Soares, L. A.S.Experimentação Com Animais De Laboratório:Manual Básico.Pelotas: Ed. Universitária Ufpel, 2009. 468p.

1.16. Bibliografia Complementar:

American InstituteofNutrition. Report of the AIN Ad Doc Commitee On Standards for Nutritional Studies. J.Nutr., Bethesda, 107: 1340-8, 1977.2). Second Report. J.Nutr., Bethesda, 110: 1726, 1980.

Association Of Official Analytical Chemists, Official Methods Of Analysis. 12 Ed. Horwitz, W., Washington, D.C., 1975.

Lapchik, V.B.V; Mattaraia, V.G.M.; Ko, G.M. Cuidados e Manejo de Animais de Laboratório. São Paulo. Atheneu. 2009.

Nutritional Biochemicals Corporation. Icn Diet Catalog.Icn Life Sciences Group, Cleveland, 1977/78.

Pellett, P.L. & Young, V.R. Nutritional Evaluation Of Protein Foods. Tokyo, The United Nations University, 1980.

Pike, R.L. & Brown, M.L. Nutrition: An Integrated Approach, 3. Ed. New York, Macmillan, 1984.

Santos, K.M.O. O Desenvolvimento Histórico Da Ciência Da Nutrição Em Relação Ao De Outras Ciências. Campinas, Centro De Lógica, Epistemologia E Histórica Da Ciência, 1989. (Coleção Cle, V.5).

1. Identificação			Código
1.1. Disciplina: TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL			0400048
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN			040
DENISE HALPERN SILVEIRA, SILVANA PAIVA ORLANDI			
1.4 Carga Horária Total : 34 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: (<input type="checkbox"/>) Obrigatória (<input checked="" type="checkbox"/>) Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: HORAS	1.6 Currículo: (<input checked="" type="checkbox"/>) Semestral (<input type="checkbox"/>) Anual	
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: 34 HORAS/AULA			
1.9 Pré-Requisito(s): FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II (0400039)			
1.10. Ano /Semestre: 7º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 1. AVALIAR O ESTADO NUTRICIONAL DE DOENTES CLÍNICOS CIRÚRGICOS, PEDIATRICOS ENTRE OUTROS NO AMBIENTE HOSPITALAR, AMBULATORIAL OU DOMICILIAR 2. IDENTIFICAL PACIENTES DE RISCO NUTRICIONAL 3. REALIZAR TERAPIA NUTRICIONAL, ORAL, ENTERAL E PARENTERAL EM EQUIPE MUITIDISCIPLINAR DE TERAPIA NUTRICIONAL. 4. AVALIAR E MONITORAR A TERAPIA NUTRICIONAL ORAL, ENTERAL E PARENTERAL 5. RECONHECER A INDICAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL.			
1.12. Objetivo(s) específico(s): 1.13. Ementa: ASPECTOS TEÓRICOS PRÁTICOS DA TERAPIA NUTRICIONAL ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NOS DIVERSOS ESTADOS PATOLÓGICOS.			
1.14. Programa: 1. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE TERAPIA NUTRICIONAL (EMTN) PORTARIAS DO SUS 2. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL 3. CÁLCULO DE NECESSIDADES ENERGÉTICAS 4. NUTRIÇÃO ENTERAL (CONCEITO, INDICAÇÕES, VIAS DE ACESSO, COMPLICAÇÕES) 5. NUTRIÇÃO PARENTERAL (CONCEITO, INDICAÇÕES, COMPLICAÇÕES, FORMULAS EM (NUTRIÇÃO PARENTERAL TOTAL E PERIFÉRICA)). 6. TERAPIA NUTRICIONAL NAS SEGUINTESE PATOLOGIAS: - INSUFICIÊNCIA RENAL - HEPATOPATIAS - TRAUMA E SEPSE - FÍSTULAS DIGESTIVAS - DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS - SINDROME DE INTESTINO CURTO			

- CÂNCER
- AIDS

1.15. Bibliografia Básica:

DANI, R. GASTROENTEROLOGIA ESSENCIAL. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 3^aED, 2006.

KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. SÃO PAULO: ED. ROCCA, 11^aED, 2005.

RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. Nutrição e o rim. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 381 p. ISBN 9788527722599

WAITZBERG DL. NUTRIÇÃO ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NA PRÁTICA CLÍNICA. SÃO PAULO. ED. ATHENEU. 3^a ED.2004

NETO, F.T., NUTRIÇÃO CLÍNICA. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 2003, 519P.

ENDEREÇOS A SEREM CONSULTADOS NA INTERNET:

WWW.NUTRITOTAL.COM.BR

WWW.INCA.COM.BR

WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML

WWW.ABESO.ORG.BR

WWW.DIABETES.ORG

WWW.DIABETES.ORG.BR

WWW.ALAD.ORG

WWW.PAHO.ORG

WWW.WHO.ORG

WWW.BIREME.BR

[WWW.CRITICALCARENUTRITION.COM. CANADIAN CLINICAL PRACTICE](http://WWW.CRITICALCARENUTRITION.COM)

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition Volume 33 Number 5 September/October 2009
472-500

2. H. Lochsa,, S.P. Allisonb, R. Meierc, M. Pirlich, J. Kondrupd, St. Schneidere,et al.

Introductory to the ESPEN Guidelines on Enteral Nutrition: Terminology, Definitions and General Topics. Clinical Nutrition (2006) 25, 180–186

3. WORLD HEALTH ORGANIZATION. GLOBAL ESTRATEGY: DIET, PHYSICAL ACTIVITY AND HEALTH. GENEVA, 2003.

4. SOBOTKA, L. ET AL. BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA. RIO DE JANEIRO: ED: RUBIO, 3^aED. 2008.

5. WAITZBERG, D.L.; WAITZBERG, D.L. DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER. SÃO PAULO: ED. ATHENEU, 2004.

6. CUPPARI, L. NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 2^aED. 2005.

1. Identificação			Código
1.1. Disciplina: TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRINOLOGIA E NUTRIÇÃO			0400170
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO-FN			
1.3. Professor(a) Regente: SANDRA COSTA VALLE.			
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: 68 AULAS Exercícios:	Prática: EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual	
1.8. Número de horas semanais: 4			
1.9 Pré-Requisito(s): BIOQUÍMICA II (0160009), FISIOLOGIA II (0020029)			
1.10. Ano /Semestre: 4º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): CAPACITAR O ESTUDANTE A RECONHECER: - OS MECANISMOS BIOQUÍMICOS E FISIOLÓGICOS DA SECREAÇÃO E AÇÃO DA INSULINA, GLUCAGON, EPINEFRINA, CORTISOL, TRIIODOTIRONINA (T3) E TIROXINA (T4), LEPTINA, ADIPONECTINA E GRELINA. - AS MODIFICAÇÕES HORMONais E METABOLICAS DO ESTADO ALIMENTADO, DO JEJUM DE CURTA DURAÇAO E DO JEJUM DE LONGA DURAÇÃO. - AS INTERAÇÕES ENDÓCRINAS E METABOLICAS EM DIFERENTES CONDIÇÕES FISIOLÓGICAS.			
1.12. Objetivo(s) específico(s):			
1.13. Ementa: A DISCIPLINA VISA CONTRIBUIR PARA A ELABORAÇÃO DO PENSAMENTO CRÍTICO E CONSTRUTIVO ACERCA DE CONTEÚDOS INTIMAMENTE RELACIONADOS ENTRE SI E COM A PRÁTICA DA NUTRIÇÃO, OBJETIVANDO A AMPLIAR E QUALIFICAR A FORMAÇÃO DO ALUNO.			
1.14. Programa: CONTROLE NEURAL E PERIFÉRICO DA HOMEOSTASE ENERGÉTICA • CENTROS REGULATÓRIOS: INTEGRAÇÃO DE RESPOSTAS E EFEITOS METABÓLICOS INSULINA • ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO (CONTROLE POR FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SÍNTESE E SECREÇÃO; • TRANSDUÇÃO DO SINAL INTRACELULAR; • AÇÃO SOBRE PROTEÍNAS INTRACELULARES E EXPRESSÃO PROTÉICA; • EFEITOS FISIOLÓGICOS DA AÇÃO CENTRAL E PERIFÉRICA DA INSULINA.			

GLUCAGON

- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO (FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SECREÇÃO;
- RECEPTORES DE MEMBRANA E ACOPLAMENTO PELAS PROTEÍNAS G;
- SEGUNDOS MENSAGEIROS
- AÇÃO SOBRE PROTEÍNAS INTRACELULARES E EXPRESSÃO PROTÉICA;
- EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O METABOLISMO HEPÁTICO E SEU IMPACTO SOBRE A HOMEOSTASE METABÓLICA.

EPINIEFRINA

- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E ESTÍMULOS SECRETÓRIOS;
- CARACTERÍSTICAS DOS RECEPTORES ALFA E BETA ADRENÉRGICOS, ACOPLAMENTO A PROTEÍNAS DE MEMBRANA E AÇÃO SOBRE PROTEÍNAS INTRACELULARES;
- EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O METABOLISMO HEPÁTICO E MUSCULAR.

CORTISOL

- ESTRUTURA, SÍNTESE E REGULAÇÃO (FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SECREÇÃO;
- RECEPTORES NUCLEARES E AÇÕES INTRACELULARES
- EFEITOS FISIOLÓGICOS EM DIFERENTES TECIDOS E SOBRE O METABOLISMO INTERMEDIÁRIO.

HORMÔNIOS DA TIREÓIDE (TRIIODOTIRONINA (T3) E TIROXINA(T4))

- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO (FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SECREÇÃO;
- METABOLISMO DOS HOMÔNIOS TIREÓIDEOS;
- RECEPTORES NUCLEARES E AÇÕES INTRACELULARES
- EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O METABOLISMO INTERMEDIÁRIO E O GASTO ENERGÉTICO;

LEPTINA

- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO ENDÓCRINA DA SÍNTESE;
- RECEPTORES E AÇÕES NO SISTEMA NERVOSO CENTRAL E NOS TECIDOS PERIFÉRICOS;
- EFEITOS FISIOLÓGICOS DA LEPTINA SOBRE A INGESTÃO ALIMENTAR, O SISTEMA NERVOSO SIMPÁTICO, O EQUILÍBRIO ENERGÉTICO E O METABOLISMO DE CARBOIDRATOS E LIPÍDIOS.
- RELAÇÃO INSULINA E LEPTINA

ADIPONECTINA

- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO ENDÓCRINA DA SÍNTESE E SECREÇÃO;
- EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O EQUILÍBRIO ENERGÉTICO E O METABOLISMO LIPÍDICO.

GRELINA

- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO DA SECREÇÃO;

- EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O CONSUMO ENERGÉTICO.
- O ESTADO ALIMENTADO E O JEJUM (CURTA E LONGA DURAÇÃO).
- NÍVEIS PLASMÁTICOS DE SUBSTRATOS ENERGÉTICOS E HORMONais E SEUS EFEITOS SOBRE O METABOLISMO NO ESTADO ALIMENTADO;
 - ALTERAÇÕES NOS NÍVEIS PLASMÁTICOS DE SUBSTRATOS, EXCREÇÃO DE NITROGÊNIO E NÍVEIS HORMONais NO JEJUM DE CURTA E LONGA DURAÇÃO.
- INTERAÇÕES METABÓLICAS

1.15. Bibliografia Básica: COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato e Cominetti, Cristiane. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: Nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo-SP. Manole.2013;

COSTANZO, Linda S. Fisiologia.5.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014. 502 p; DEVLIN, T.M. Manual De Bioquímica Com Correlações Clínicas. 2007;

DOUGLAS, C. R. Tratado de Fisiologia Aplicada a Nutrição. Robe Editorial:São Paulo-SP. 2006. KOEPPE, Bruce M. STANTON, Bruce A. (Ed.).Berne & Levy fisiologia.6.ed. Rio de Janeiro: Elsevier Mosby, 2009. 844 p;-

MARKS, Colleen Smith, ALLAN D.; LIEBERMAN, Michael. Bioquímica Médica Básica de Marks: Uma Abordagem Clínica. Artmed. 2007.

1.16. Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de Nutrientes - 4^a edição atualizada e ampliada. São Paulo-SP. Manole.2012;

DeGROO, Leslie J; JAMESON, J. Larry. Endocrinology.4 ed., vol 1 e 2, Saunders: Philadelphia-USA. 2001;

McGARRY, D. Dysregulation of Fatty Acid Metabolism in the Etiology of Type 2 Diabetes. Diabetes, Vol 51, January 2002;

PORTE, D.Jr.; BASKIN, D.; SCHWARTZ, M.W. Insulin Signaling in the Central Nervous Sistem. A Critical Role in Metabolic Homeostasis and Disease From *C.elegans* to Humans. Diabetes, vol 51, May 2005;

SALTIEL, A.; KAHN, R. Insulin Signaling and the regulation of glucose and lipid metabolism. Nature. Vol 414. December 2001;

STIPANUK, M.H. Biochemical and Physiological Aspects of Human Nutrition. Saunders:Philadelphia-USA.2013;

WILLIAMS. Textbook of Endocrinology. Saunders:Philadelphia-USA. 2002.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: PRÁTICA DESPORTIVA I		380091
1.2. Unidade/Departamento responsável: Desporto		
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica: Exercícios:	Prática: 34 horas EAD:	1.6 Currículo: (x) Semestral () Anual
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: todos		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Buscar noções básicas da prática do FUTSAL		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: Iniciação a prática do FUTSAL		
1.14. Programa: - Noções gerais das regras oficiais; - Considerações práticas sob os fundamentos do FUTSAL: passes, domínio, chutes, condução de bola e posicionamento em quadra; - Noções gerais dos principais sistemas de jogo: defensivo e ofensivo		
1.15. Bibliografia Básica: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE FUTSAL. Regras oficiais de FUTSAL . Rio de Janeiro, Sprint, 2006. VOSER, R.C. & GIUSTI, J.G. O FUTSAL e a escola: uma perspectiva pedagógica . Porto Alegre, Artmed, 2002.		
1.15. Bibliografia Complementar: SAAD, M. FUTSAL: iniciação, técnica e tática . Santa Maria, MAS, 1997.		

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: PRÁTICA DESPORTIVA II		380092
1.2. Unidade/Departamento responsável Desporto		
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória

Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: (x) Semestral () Anual	(x) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: 2			
1.9 Pré-Requisito(s):			
1.10. Ano /Semestre:			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Buscar noções básicas da prática do Voleibol			
1.12. Objetivo(s) específico(s):			
1.13. Ementa: Iniciação a prática do Voleibol			
1.14. Programa: - Noções gerais das regras oficiais; - Fundamentos e ações básicas do Voleibol: <ul style="list-style-type: none">• Toque frontal, para trás, lateral e em suspensão;• Saque por baixo, alto, frontal tênis, flutuante e em suspensão;• Manchete;• Cortada;• Bloqueio. - Sistema tático ofensivo 6 X 0; 4 X 2; 5 X 1.			
1.15. Bibliografia Básica: WEINECK, J. Manual de treinamento esportivo . São Paulo, Manole, 1989.			
1.16. Bibliografia Complementar: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE VOLEIBOL. Regras oficiais de Voleibol – COBRAV , CBV. http://www.cbv.com.br 2005 DE ROSE JR., D. Modalidades esportivas coletivas . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006.			

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: PRÁTICA DESPORTIVA III		370095
1.2. Unidade/Departamento responsável: Ginástica e Saúde.		
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:02	1.7 Caráter: () Obrigatória (x) Optativa
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: (x) Semestral () Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s):		

1.10. Ano /Semestre: todos
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Buscar condicionamento físico através de prática de Halterofilismo Profilático para melhoria da qualidade de vida
1.12. Objetivo(s) específico(s):
1.13. Ementa: Aplicação prática de halterofilismo profilático para pessoas de diversas faixas etárias.
1.14. Programa: - Conceituação e aplicação da prática de halterofilismo profilático; - Adaptação corporal a prática de halterofilismo profilático; - Prática de programas com contração isotônica e isométrica para pessoas de diversas faixas etárias;
1.15. Bibliografia Básica: BITTENCOURT, N. Musculação uma abordagem metodológica de força . 2ed..São Paulo: Sprint, 1986.
1.16. Bibliografia Complementar: CAMPOS, M.A. Musculação . Rio de Janeiro: Sprint, 2001. FLECK, S.J. Treinamento e força para fitness e saúde . São Paulo: Phorte, 2003

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: PRÁTICA DESPORTIVA IV		380090
1.2. Unidade/Departamento responsável Desporto		
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo Nunes		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: todos		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Aprimoramento do condicionamento físico através de prática do FUTSAL		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: Aplicação da técnica e tática em FUTSAL		
1.14. Programa: - Conhecimento das regras oficiais; - Treinamento individual e coletivo; - Treinamento dos sistemas: ofensivos e defensivos;		

<p>- Sistemas de jogo.</p> <p>1.15. Bibliografia Básica: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE FUTSAL. Regras oficiais de FUTSAL. Rio de Janeiro, Sprint, 2006.</p> <p>VOSEN, R.C. & GIUSTI, J.G. O FUTSAL e a escola: uma perspectiva pedagógica. Porto Alegre, Artmed, 2002.</p>
<p>1.16. Bibliografia Complementar:</p> <p>SAAD, M. FUTSAL: iniciação, técnica e tática. Santa Maria, MAS, 1997.</p>

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: PRÁTICA DESPORTIVA V		370096
1.2. Unidade/Departamento responsável Ginástica e Saúde		
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: todos		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Identificar os problemas de desvios de posturas e tratar suas causas.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: Aspectos anatômicos e posturais; conduta postural nas atividades cotidianas.		
1.14. Programa: - Aspectos anatômicos da coluna vertebral; - Curvaturas fisiológicas da coluna vertebral; - Alterações morfológicas; - Disfunção da coluna vertebral, pelve, disco intervertebral; - Avaliação da postura. - Exercícios compensatórios, corretivos e preventivos; - Técnicas de relaxamento.		
1.15. Bibliografia Básica: TRIBASTONE, F. Tratado de exercícios corretivos aplicados à reeducação motora postural . Barueri, Manole, 2001.		
1.16. Bibliografia Complementar: ACHOUR JR. A. Exercícios de alongamento: anatomia e fisiologia . 2 ed., Barueri, Manole, 2006. OLIVER, J. Cuidados com as costas: um guia para terapeuta . Barueri, Manole, 1999.		

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: PRÁTICA DESPORTIVA VI		380093
1.2. Unidade/Departamento responsável Desporto		
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 2		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: todos		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): Aprimoramento do condicionamento físico através de prática de Voleibol		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: Treinamento técnico e tático do Voleibol		
1.14. Programa: - Treinamento dos fundamentos do Voleibol: saque, toque por cima, manchete, cortada, bloqueio; - Treinamento individual e coletivo; - Conhecimento das regras do Voleibol		
1.15. Bibliografia Básica: WEINECK, J. Manual de treinamento esportivo . São Paulo, Manole, 1989.		
1.16. Bibliografia Complementar: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE VOLEIBOL. Regras oficiais de Voleibol – COBRAV, CBV. http://www.cbv.com.br 2005 DE ROSE JR., D. <i>Modalidades esportivas coletivas</i>. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006.		

V. PROCEDIMENTOS DE ENSINO E AVALIAÇÕES

5.1 AVALIAÇÃO DO ENSINO APRENDIZAGEM

O ensino deve integrar teoria e prática, deve problematizar a realidade, propiciando ao discente um direcionamento coerente e crítico, estimulando trocas de vivências e conhecimentos entre o professor e o aluno na busca do aprendizado.

A avaliação deve ser planejada e realizada de forma coerente com os objetivos propostos pelo curso e com as diversas situações de ensino-aprendizagem.

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, em seu artigo 15, parágrafos 1 e 2, as avaliações dos alunos deverão basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares, sendo que o Curso de Graduação em Nutrição deverá utilizar metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e dinâmica curricular definidos pela Instituição de Ensino Superior (IES) à qual pertence.

Os critérios e procedimentos utilizados para avaliação da aprendizagem no curso de Nutrição estão em consonância com aqueles definidos no Regulamento do Ensino de Graduação na UFPel, aprovado pela Resolução do COCEPE de nº 14 de 28 de outubro de 2010, e no Regimento Geral da UFPel.

De modo geral, são utilizados trabalhos individuais e em grupo, provas escritas, trabalhos práticos, estudos de caso, apresentação de seminários e quaisquer procedimentos que atendam às peculiaridades do trabalho desenvolvido por meio das disciplinas.

5.2 AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO

O currículo, por ser um processo dinâmico, requer periodicidade em sua avaliação, promovendo subsídio para retroalimentar o sistema e envolve uma complexidade de ações a serem desenvolvidas.

Com a finalidade de elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso visando a promoção e o monitoramento continuados da qualidade do mesmo, foi criado o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição.

5.3 AVALIAÇÃO DA INFRAESTRUTURA

A avaliação da infraestrutura abrange bibliotecas, laboratórios e recursos de informação e comunicação.

Na avaliação das bibliotecas, devem ser avaliados: a relação entre o número de alunos matriculados e o número de exemplares por disciplina; se o horário de acesso às bibliotecas contempla a necessidade dos alunos; a infraestrutura disponível para acesso ao acervo e para a realização de estudos em grupo.

Na avaliação dos laboratórios, deve ser verificado se os mesmos atendem à demanda das disciplinas; se oferecem as condições necessárias para as atividades práticas dos alunos. Os laboratórios também devem garantir condições de segurança para alunos, professores e funcionários.

As avaliações devem ser realizadas pela comissão de infraestrutura e orçamento da unidade e ocorrerão de forma sistemática e com periodicidade anual e encaminhadas ao colegiado e à direção para que os mesmos possam agilizar o suprimento das possíveis carências apresentadas.

VI. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA

A Faculdade de Nutrição possui um Diretor, e um Vice-Diretor, professora os quais pelo Regimento da UFPel têm mandato de quatro anos, podendo ser reconduzidos por igual período. A Faculdade é constituída por apenas um Departamento (Nutrição) que é responsável por todas as disciplinas do ciclo profissionalizante do Curso de Nutrição e do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia. Possui um chefe do departamento, e um subchefe. A área didática é de responsabilidade do Colegiado, constituído por coordenador e representantes docentes de todos os departamentos que ministram disciplinas para o Curso de Nutrição e representação discente do próprio curso.

6.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE)

O NDE foi instituído de acordo com a Resolução nº 06/2013 do Conselho Coordenador do Ensino da Pesquisa e da Extensão (COCEPE). O NDE é composto de (07) sete docentes, sendo presidido pelo Coordenador do Colegiado de Curso da Nutrição, em 2013 (Apêndice 4).

6.2 QUADRO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

6.2.1 Docentes

6.2.1.1 ÁREA PROFISSIONAL

NOME DO PROFESSOR	TITULAÇÃO
01. Ângela Nunes Moreira	Professora Adjunto c/ Doutorado
02. Augusto Schneider	Professor Adjunto c/Doutorado
03. Carlos Castilho de Barros	Professor Adjunto c/Doutorado
04. Cristina Corrêa Kaufmann	Professora Adjunto c/Doutorado
05. Denise Halpern Silveira	Professora Adjunto c/ Doutorado
06. Denise Petrucci Gigante	Professora Associado c/ Doutorado
07. Eliana Bender Martins	Professora Adjunto c/ Doutorado
08. Elizabete Helbig	Professora Adjunto c/ Doutorado
09. Fabiana Torma Botelho	Professora Adjunto c/ Doutorado
10. Giciele Costa Mintem	Professora Adjunto c/ Doutorado
11. Giovanna Bandeira Andersson	Professora Adjunto c/ Especialização
12. Grazielle Guimarães Granada	Professora Assistente c/ Mestrado
13. Ivana Loraine Lindemann	Professora Assistente c/ Mestrado
14. Jozi Fagundes de Mello	Professora Adjunto c/ Doutorado
15. Juliana Vaz	Professora Adjunto c/ Doutorado
16. Kelly Lameiro Rodrigues	Professora Adjunto c/ Doutorado
17. Leila Fagundes Conter	Professora Adjunto c/ Mestrado
18. Letícia Mascarenhas Pereira Barbosa	Professora Adjunto c/ Doutorado
19. Lucia Rota Borges	Professora Adjunto c/Doutorado
20. Márcia Rúbia Duarte Buchweitz	Professora Associado c/ Doutorado
21. Ludmila Correa Muniz	Professora Assistente c/ Mestrado
22. Maria Cecília Formoso Assunção	Professora Associado c/ Doutorado

23. Maria de Fátima Alves Vieira	Professora Associado c/ Doutorado
24. Renata Torres Abib	Professora Adjunto c/ Doutorado
25. Rosane Elvira Ferrazza Nardes	Professora Associado c/ Doutorado
26. Samanta Winck Madruga	Professora Adjunto c/ Doutorado
27. Sandra Costa Valle	Professora Adjunto c/ Doutorado
28. Silvana Paiva Orlandi	Professora Adjunto c/ Doutorado
29. Simone Pieniz	Professora Adjunto c/ Doutorado
30. Sônia Teresinha De Negri	Professora Assistente c/ Mestrado

6.2.1.2. ÁREA BÁSICA

NOME DO PROFESSOR	TITULAÇÃO
01. Laura Beatriz Oliveira de Oliveira	Professora Associado c/ Doutorado
02. Rafael Gianela Mondadori	Professor Adjunto c/ Doutorado
03. Beatriz Helena Gomes Rocha	Professora Associadoc/ Doutorado
04. Rejane Giacomelli Tavares/Breno Souto D Oliveira	Professora Adjunto c/ Doutorado / Professor Adjunto c/ Doutorado
05. Roselia Maria Spanevello	Professora Adjunto c/ Doutorado
06. Silvia Maria Lannes De Campos Da Costa	Professora Adjunto c/ Mestrado
07. Denise Calisto Bongalhardo/ Marília Martins Bardou Zunino	Professora Associadac/ Pós-Doutorado/ Professora Adjunto c/Doutorado
08. Alisson André Robe Fonseca	Professor Adjunto c/ Doutorado
09. Gertrude Muller Antunes	Professora Adjunto c/ Doutorado
10. Clóvis Campos Alt	Professor Adjunto c/ Doutorado
11. Albino Magalhães Neto	Professor Adjunto c/ Doutorado
12. José Álvaro Quincozes Martins	Professora Adjunto c/ Doutorado
13. Maria Elvira Sica Cruzeiro	Professora Assistentec/ Mestrado
14. Marta Solange StreicherJanelli da Silva	Professora Assistente c/Mestrado
15. Vera Lúcia dos Santos Schwarz	Professora Adjunto c/Doutorado
16. Cristina Helena Maria Moreira Vernetti	Professora Adjunto c/Doutorado
17. Marcus Vinicius Spolle	Professor Auxiliar

6.2.2 Técnicos Administrativos

NOME DO TÉCNICO	CARGO
01. Alexandre Furtado Correa	Técnico de Laboratório
02. Beatriz Einhardt	Nutricionista
03. Carla Alberici Pastore	Nutricionista
04. Carlos Hammes Schneider	Assistente em Administração
05. Cleber Oliveira de Almeida	Assistente em Administração
06. Diane Leston Rodrigues	Auxiliar de Laboratório
07. Evelise Sampaio da Silva	Auxiliar de Laboratório
08. João Carlos Roedel Hirdes	Assistente em Administração
09. Lizandro Hartwig Mulling	Assistente em Administração
10. Maria Joana Marques Rodrigues	Técnico de Laboratório
11. Marilda Furtado Prestes	Servente de Limpeza
12. Marisa Ruth Dummer	Assistente em Administração
13. Renata Pereira Ramirez	Técnico de Laboratório
14. Ronei Gonçalves Davila	Auxiliar de Laboratório
15. Rosimeri Rossales Rossales	Técnico de Laboratório

6.3 INFRAESTRUTURA

A área física da sede da Faculdade é de 1709,19 m² no campus Porto onde se concentram as disciplinas da graduação e da pós-graduação bem como os laboratórios próprios da Faculdade de Nutrição. Algumas disciplinas são ministradas em prédios específicos das Unidades que as ofertam. Outras utilizam as instalações do Ambulatório Central da Faculdade de Medicina, Instituto de Ciências Humanas, Hospital Escola e Postos de Saúde.

6.3.1. Laboratórios da Faculdade de Nutrição

a) Laboratório de Bromatologia

Local de práticas de disciplinas, trabalhos de conclusão de curso, pesquisas do Mestrado em Nutrição e Alimentos e de outros programas de pós-graduação.

b) Laboratório de Microbiologia

Local de práticas das disciplinas que avaliam a qualidade sanitária e o controle de qualidade de alimentos.

c) Laboratório de Técnica Dietética

Local das práticas das disciplinas que estudam as transformações sofridas pelos alimentos no processamento de preparações alimentares.

d) Laboratório de Alimentação Coletiva

Local de práticas relacionadas às disciplinas que estudam a produção e organização de refeições para grupos populacionais.

e) Laboratório de Nutrição Experimental

O laboratório atende a disciplina de nutrição experimental, utilizando modelos biológicos com cobaias.

f) Laboratório de Avaliação Nutricional

O laboratório serve para capacitação dos estudantes nas práticas de antropometria, especificamente em relação à tomada de peso e de dimensões corporais de indivíduos.

g) Laboratório de Informática da Graduação/Nutrição

Oferece suporte principalmente para os discentes, que realizam seus estudos pesquisando e promovendo crescimento técnico-científico.

h) Laboratório de Nutrigenômica e Metabologia

Tem estrutura para análises de polimorfismos genéticos, análises de expressão de genes, além de análises de parâmetros bioquímicos ligados aos processos metabólicos e nutricionais em humanos e animais experimentais.

6.3.2. Laboratórios e Ambulatórios sediados em outras Unidades e que fornecem suporte ao ensino da Nutrição

a) Laboratório de Imunologia Aplicada

O trabalho deste laboratório se concentra no desenvolvimento de nova metodologia para detecção de bactérias patogênicas em alimentos. Nesse sentido os alunos desenvolvem atividades como:

- 1 – Imunoseparação magnético.
- 2 – Ensaios ELISA.
- 3 – Ensaios de aglutinação de látex.
- 4 – Ensaios de cromatografia de fluxo latenel.
- 5 – Ensaios de “imunoblotting”.

b) Ambulatório de Nutrição localizado no Ambulatório Geral da Faculdade de Medicina

São desenvolvidas atividades de atendimento nutricional a pacientes portadores de patologias que requerem tratamento dietético.

c) Ambulatório de Nutrição localizado no Ambulatório do Hospital da FAU (Fundação de Apoio Universitário)

São desenvolvidas atividades de atendimento nutricional a pacientes portadores de patologias que requerem tratamento dietético.

d) Laboratórios do ciclo básico

- Laboratório de Anatomia
- Laboratório de Bioquímica
- Laboratório de Histologia
- Laboratório de Microbiologia
- Laboratório de Parasitologia
- Laboratório de Patologia

Os laboratórios citados acima, além de suas especificidades, oferecem suporte para o desenvolvimento de pesquisas para trabalhos de conclusão de curso e do Mestrado em Nutrição e Alimentos e de outros programas de pós-graduação.

6.3.3. Bibliotecas

Existem, atualmente, duas bibliotecas setoriais que atendem o curso de Nutrição: a Biblioteca de Medicina e a Biblioteca do campus Porto, nas quais se encontram as referências relativas às áreas básicas e específicas da Nutrição, localizadas na Faculdade de Medicina e no Campus Porto, respectivamente. As bibliotecas fazem parte do Sistema de Bibliotecas (Sisbi) da UFPel e estão subordinadas administrativamente ao Núcleo de Bibliotecas da Instituição. Prestam o serviço COMUT(Comutação Bibliográfica), serviço de Biblioteca Digital, sendo possível acessar o Portal CAPES(www.periodicos.capes.gov.br), de qualquer computador conectado à internet no âmbito da Instituição. Além disso, atualmente está ocorrendo a aquisição de e-books em diversas áreas. O acervo existente na área de nutrição não apresenta um número adequado de obras específicas para o curso, tanto em quantidade, quanto em diversidade de títulos. Atualmente a Instituição está em fase de renovação e atualização do acervo, conforme os parâmetros do MEC (Ministério da Educação).

VII. REFERÊNCIAS

01. ALMEIDA, Márcio. **Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos da Área da Saúde**. Londrina: Rede Unida, 2003. 89 p.
02. BRASIL. Lei N°. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Dispõe sobre as Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Brasília: Presidência da República, 1996.
03. CALADO, Carmen Lúcia de Araújo. **A Expansão dos Cursos de Nutrição no Brasil e nova Lei de Diretrizes e Bases (LDB)**. Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/variável/destaque/expansão/doc>>. Acesso em: 17 jun. 2003.
04. CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. **Orientação para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação**. Disponível em: <<http://www.educacao.gov.br>>. Acesso em: 04 de novembro de 2010.
05. CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. **Duração de Cursos Presenciais de Bacharelado**. Disponível em: <<http://www.educacao.gov.br>>. Acesso em: 04

de novembro de 2010.

06. CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. **Referencial para as Diretrizes**

Curriculares Nacionais – DCN dos Cursos de Graduação. Disponível em:

<<http://www.educacao.gov.br>>. Acesso em: 04 de novembro de 2010.

07. CONSELHO COORDENADOR DO ENSINO DA PESQUISA E DA

EXTENSÃO - COCEPE UFPEL. **Dispõe sobre a realização de estágios**

obrigatórios e não obrigatórios por alunos da UFPEL. Resolução N^o 04, de 08

de junho de 2009.

08. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS. **Manual do Nutricionista.**

Porto Alegre: Evangraf. 24 p. Gestão 2001-2004.

09. FÓRUM DE PRÓ-REITORES DE GRADUAÇÃO DAS UNIVERSIDADES

BRASILEIRAS. **O Currículo como Expressão do Projeto Pedagógico: Um**

Processo Flexível. Niterói, 2000. 24 p.

10. PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS. **História de Pelotas.** Disponível

em: <<http://www.pelotas.com.br>>. Acesso em: 30 de setembro de 2010.

11. PREFEITURA MUNICIPAL DE PELOTAS. **Secretaria Municipal de Saúde**

de Pelotas e Conselho Municipal de Saúde de Pelotas. Disponível em:

<<http://www.pelotas.com.br>>. Acesso em 07 de outubro de 2010.

12. REITORIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Organização do**

Colegiado do Curso de Nutrição. Portaria N^o. 645, de 30 de junho de 2003

13. UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PELOTAS. **História de Pelotas.** Disponível

em: <<http://antares.ucpel.tche.br/portal/index.php>>. Acesso em: 05 de novembro

de 2010.

14. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Do Sonho à Realidade –**

Projeto Pedagógico da UFPEL – na construção de uma nova universidade.

Pelotas: UFPEL, 1991. 3 p.

15. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Projeto Pedagógico da UFPEL**

– versão 2004-2005. Pelotas: UFPEL, 2005.

16. BRASIL. Lei nº 11.778, de 25 de setembro de 2008. **Dispõe sobre o**

estágio de estudantes. Brasília: Presidência da República, 2008.

17. BRASIL. Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação

ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras

providências. Brasília: Presidência da República, 1999.

18. BRASIL. Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 1999.
19. BRASIL. Resolução 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. Brasília: Presidência da República, 2004.
20. BRASIL. Resolução nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para Educação em Direitos Humanos. Brasília: Presidência da República, 2012.
21. BRASIL. Resolução nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Ambiental. Brasília: Presidência da República, 2012.
22. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. Regimento Geral da Universidade Federal de Pelotas. Publicado no Diário Oficial da União de 22.04.77, pág. 4.648.
23. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. Regulamento de Ensino da Graduação. Resolução nº 14 de 28 de outubro de 2010.

Apêndice 1
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO-TCC

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) foi criado para cumprir normas estabelecidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. O TCC se constitui na sistematização do pensamento crítico em relação a um determinado problema. O TCC deve levar o aluno a procurar analisar problemas, propor soluções viáveis, aprofundar conhecimentos técnico-científicos. Cada trabalho, por suas características, terá seu desenvolvimento que lhe é próprio, o professor orientador norteará o caminho a ser percorrido pelo estudante para a formalização do TCC e o que deve ser feito para atingir as competências e habilidades exigidas pelas disciplinas de TCCs, através do tipo de trabalho que será desenvolvido.

DISPOSIÇÕES GERAIS

1. A Comissão de TCC é composta pelos regentes das disciplinas de TCC I e TCC II das cinco áreas do Curso de Nutrição: Saúde Pública, Nutrifiogenômica, Alimentação Coletiva, Alimentos e Nutrição Básica e Dietética.
2. A Comissão terá um presidente e um vice-presidente, os quais poderão ser renovados a cada ano, designados conforme publicação em portaria da Faculdade de Nutrição (FN). A duração da presidência será de dois semestres e a eleição do presidente e vice-presidente será por maioria simples entre os Membros da Comissão. Podendo ser prorrogado por igual período.
3. O TCC tem por objetivo levar o aluno a procurar analisar problemas, propor soluções viáveis e aprofundar o conhecimento técnico-científico. Os temas a serem desenvolvidos no TCC poderão ter enfoque em qualquer das áreas da nutrição e serem abordados no formato de uma pesquisa científica.
4. A conclusão do TCC compreende a entrega de dois produtos: o projeto de

pesquisa (TCC I) e a entrega da versão final do trabalho (TCC II).

NORMAS PARA O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

1. Critério de indicação de orientador: o professor poderá manifestar-se favorável a orientação de aluno(s) de sua escolha. Neste caso o professor deverá fornecer carta de aceite (**Anexo I**) de orientação;
2. A carta de aceite deverá ser entregue pelo aluno para a Comissão, em período anterior a escolha dos orientadores; por exemplo, na primeira semana de início do semestre correspondente ao TCC I;
3. Alunos que não apresentarem carta de aceite de orientação escolherão seus orientadores entre as vagas disponíveis, por ordem de nota de desempenho geral no curso de Nutrição fornecida pelo Colegiado. A escolha se dará em reunião presencial em data a ser definida pela Comissão e publicada no mural da Faculdade de Nutrição;
4. Cada aluno regularmente matriculado na disciplina de TCC I terá assegurado o direito a ter um professor orientador para a realização de seu projeto de TCC e que, *a priori*, também deverá acompanhá-lo como orientador no TCC II. O aluno não poderá desenvolver o projeto de TCC sem o acompanhamento de um orientador;
5. Em caso de haver solicitação de mudança de orientação por uma das partes, a mesma deverá ser encaminhada ao Colegiado para deliberação do órgão. A solicitação de mudança de orientador, somente poderá ocorrer por parte do aluno no caso de o professor orientador não cumprir seu papel de orientar e acompanhar o aluno. Por parte do professor, poderão ocorrer solicitações no caso de o aluno não cumprir as atividades e cronograma estipulados junto ao orientador (comprovado através do formulário de registro de encontros - **Anexo II**);

6. Caberá ao professor orientador manter registro dos encontros e atividades estabelecidas conforme **Anexo II**;

7. Na impossibilidade de o professor seguir orientando o aluno, por afastamento legal, caberá ao Chefe de Departamento indicar um novo professor para dar continuidade à orientação;

8. O início do TCC I deverá ocorrer no semestre letivo previsto no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição (a partir do 5º semestre);

9. O aluno matriculado no TCC I deverá ser orientado por um professor da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), havendo prioridade aos professores do curso de Nutrição; o aluno poderá ter um coorientador, que deverá ser escolhido com o consentimento de ambas as partes (aluno e professor). Caso o professor orientador não faça parte do corpo docente do curso de Nutrição, o mesmo deverá indicar na carta de aceite de orientação do aluno (**Anexo I**) que o mesmo tem conhecimento dos prazos e normas das disciplinas de TCC I e II estabelecidos pelo curso de Nutrição. As normas devem ser enviadas ao docente pela comissão de TCC;

10. O TCC I será avaliado exclusivamente pelo professor orientador seguindo o formulário padrão indicado pela Comissão (**Anexo III**); este será constituído da avaliação do desempenho do aluno ao longo do semestre e do projeto escrito entregue no final do mesmo;

11. O aluno deverá entregar ao seu orientador uma cópia impressa do projeto de TCC I, formatado de acordo com as normas da UFPel, até o último dia letivo do semestre. Ao professor orientador, caberá entregar ao regente da disciplina: **i.** cópia do projeto de pesquisa entregue pelo aluno; **ii.** formulário de registro de encontros; **iii.** formulário de avaliação de desempenho do aluno (**Anexo III**); **iv.** comprovante de submissão ao Comitê de Ética em Pesquisa, em casos de projeto novo que envolva pesquisas com animais ou seres humanos.

NORMAS PARA O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

1. Na disciplina de TCC II, o aluno deverá demonstrar que é capaz de executar o projeto elaborado na disciplina de TCC I. Na impossibilidade de o projeto elaborado ser executado, o professor orientador deverá tão logo possível, encaminhar à Comissão uma carta com a justificativa sobre os motivos da troca de projeto;
2. A apresentação escrita do TCC II será na forma de artigo científico, acompanhado de apresentação oral, sendo as duas etapas obrigatórias a todos os alunos regularmente matriculados;
3. A formatação do artigo dispensará a apresentação do título, resumo e palavras-chave em outro idioma;
4. A divulgação das datas, em mural da FN, para entrega do artigo e da apresentação oral será informada pela Comissão ao início do semestre letivo. A entrega do artigo e a apresentação oral deverão ocorrer ao final do semestre no qual o aluno efetivou a sua matrícula na disciplina de TCC II;
5. Em data pré-definida pela Comissão, sendo esta de aproximadamente dez dias de antecedência da apresentação oral, o aluno deverá entregar a versão escrita do seu trabalho (artigo científico) para o regente da disciplina de TCC II. Nesta ocasião, deverão ser entregues 2 (duas) impressões do artigo (sem identificação de autoria e orientação), dentro de um envelope pardo, juntamente com o formulário do **Anexo IV** preenchido e assinado pelo professor orientador;
6. Não serão aceitos trabalhos entregues após o prazo estipulado para entrega (data e horário) pelo professor regente, implicando em reprovação automática;

7. O volume final do TCC II a ser entregue ao Colegiado e biblioteca deverá seguir as normas padrão da UFPel. Entretanto, o artigo manterá o formato segundo a revista pré-estabelecida;

8. O desempenho do aluno no TCC II (trabalho escrito e apresentação oral) será avaliado pelo professor orientador e por uma banca examinadora. A avaliação do professor orientador terá peso 3,0 e será embasada nos seguintes itens: assiduidade nos encontros, cumprimento de tarefas, iniciativa, criatividade e evolução ao longo do semestre (**Anexo V**). A avaliação da banca terá peso 7,0 sendo composta pela avaliação do artigo escrito (Peso 4,0) e apresentação oral (Peso 3,0);

9. Em caso de reprovação, o aluno deverá matricular-se na disciplina de TCC II novamente.

COMPOSIÇÃO DA BANCA

1. A banca examinadora do TCC II será composta por 2 (dois) membros avaliadores e o professor orientador. Cada área deverá informar previamente 3 (três) professores para comporem as bancas e os mesmos serão distribuídos de acordo com a disponibilidade de horários, pela Comissão;

2. Poderão ser convidados para compor as bancas de avaliação do TCC II, na qualidade de membros externos, professores de outros cursos da UFPel, profissionais técnico-administrativos ou liberais das áreas de Nutrição ou afins, assim como alunos de cursos *stricto senso*, mestrado e doutorado. Nestes casos, as bancas deverão manter a composição com um (1) membro externo, um (1) docente do curso de Nutrição e o orientador do aluno.

3. Na impossibilidade de o professor orientador estar presente no dia da apresentação, este poderá ser representado pelo co-orientador (caso houver) ou por um representante previamente indicado;

AVALIAÇÃO DO ARTIGO

1. A Comissão fará a distribuição prévia dos artigos para a avaliação escrita dos trabalhos entre os professores que irão compor as bancas de avaliação oral dos mesmos. O(s) orientador(es) e/ou co-orientador(es) não deverá(ão) avaliar o(s) trabalho(s) no formato escrito e oral de seu(s) orientado(s);
2. Os professores que comporem as bancas de avaliação escrita e oral deverão avaliar cada trabalho de forma independente. Destes, preferencialmente um deverá ser da mesma área de atuação, linha de pesquisa e/ou do tema do artigo;
3. Cada membro da banca fará a devolução dos artigos avaliados com as sugestões (se houver) para o professor orientador (co-orientador ou representante) e dos formulários de notas atribuída ao trabalho escrito (**Anexos VI**) do aluno para o membro da Comissão presente no dia da apresentação oral dos trabalhos;
4. A entrega do volume final do TCC II deverá incluir um documento com a assinatura do professor orientador aprovando a versão final (**Anexo VII**).
5. Para a aprovação no TCC II, o aluno precisará atingir nota mínima de 5,0 obtida após o cumprimento das etapas de avaliação de desempenho atribuída pelo orientador, apresentação escrita e oral do artigo. Entretanto, a liberação da nota estará condicionada a entrega da versão final do trabalho no Colegiado do curso de Nutrição, seguindo as normas de formatação para entrega na Biblioteca da UFPel, conforme orientações descritas no parágrafo 7 do item **“NORMAS PARA O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II”** apresentadas neste documento.

APRESENTAÇÃO ORAL DO TCC II

1. A apresentação pública do TCC II será na forma oral e deverá ocorrer dentro do semestre letivo de acordo com o calendário divulgado pela Comissão;
2. Trinta (30) minutos antes do início das apresentações de cada turno, um membro da Comissão será responsável em receber de cada aluno apresentador do TCC II, o material a ser apresentado para banca avaliadora;
3. Poderão colaborar na organização das apresentações orais dos TCC II funcionários e alunos da Faculdade de Nutrição pré-selecionados pela Comissão. Estes poderão atuar na organização das salas, aparelhos de projeção, monitorar o tempo das apresentações, preparar as fotocópias dos formulários de avaliação para as bancas, entre outros;
4. Cada membro da banca receberá um formulário para avaliação da apresentação oral (**Anexo VIII**) que será preenchido individualmente, e ao final das arguições será entregue ao membro da Comissão presente na sala;
5. A apresentação ocorrerá no tempo mínimo de 10 e no máximo de 15 minutos. Perguntas e arguições ocorrerão respeitando o limite de tempo de 15 minutos; ou seja, a apresentação do aluno e arguição da banca deverá ocorrer dentro do limite máximo de 30 minutos.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO
DISCIPLINAS DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I E II

ANEXO I

PELOTAS, DIA de MES de ANO.

A
COMISSÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

ASSUNTO: Indicação de aluno para orientação em Trabalho de Conclusão de Curso I e II

Prezada Comissão,

Eu, **NOME COMPLETO DO PROFESSOR**, professor do(a) **UNIDADE ACADÊMICA/INSTITUIÇÃO**, venho por meio desta indicar o aluno(a) **[NOME COMPLETO DO ALUNO]**, registrado sob número de matrícula **XXXXXXXXXX**, para minha orientação no desenvolvimento do TCC I e II da Faculdade de Nutrição.

Este parágrafo deverá ser mantido somente no caso de professores externos ao Curso de Nutrição: Confirme que estou ciente das Normas de TCC I e II estabelecidas pelo Curso de Nutrição, assim como prazos e sistema de avaliação.

Quaisquer dúvidas, fico a disposição para confirmar o aceite desta indicação.

Atenciosamente,

[NOME COMPLETO E ASSINATURA DO ORIENTADOR]
DEPARTAMENTO/INSTITUIÇÃO
ENDEREÇO INSTITUCIONAL
E-mail: XXXXXXXX; Telefone: (XX) XXXX-XXXX

ANEXO II

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - FACULDADE DE NUTRIÇÃO
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE ENCONTROS - TRABALHO DE CONCLUSÃO I e II**

Aluno: _____ **E-mail:** _____
Orientador: _____

*Orientação poderá ser presencial ou via contato eletrônico; ** Registrar o andamento do cumprimento da tarefa: (1) cumprida; (2) não cumprida; (3) cumprida parcialmente.

OBSERVAÇÕES: _____

ANEXO III

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS – FACULDADE DE NUTRIÇÃO AVALIAÇÃO DESEMPENHO NO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

ALUNO:	PERÍODO/SEMESTRE:					
AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO AO LONGO DA ELABORAÇÃO DO TCC I						
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		ESCALA DE CONCEITO				
1 DESEMPENHO (4,0)						
1.1 Assiduidade nos encontros com o orientador	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
1.2 Cumprimento de tarefas	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
1.3 Iniciativa e criatividade	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
1.4 Evolução ao longo do semestre	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
2. PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO (6,0):						
2.1 Introdução e justificativa	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
2.2 Hipótese	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
2.3 Objetivos	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
2.3 Metodologia	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
2.4 Cronograma	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
2.5 Citação adequada de referências	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente					
SOMATÓRIO						
TÍTULO DO PROJETO:						
Co-orientação: <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim [FAVOR, INDIQUE NOME DO COLABORADOR, DEPTO E INSTITUIÇÃO]:						
Projeto envolve pesquisa com animais ou seres humanos e aprovação prévia em Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)?						
<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim, já aprovado pelo CEP sob N°.: _____ (ANEXAR Comprovante); <input type="checkbox"/> Sim, enviado ao CEP em: _____ / _____ / _____ (ANEXAR Comprovante)						
OBSERVAÇÃO:						
ASSINATURA DO PROFESSOR ORIENTADOR:				NOTA ATRIBUÍDA		

ANEXO IV

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

FACULDADE DE NUTRIÇÃO

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) II

ORIENTAÇÕES: As informações contidas neste formulário serão utilizadas para a identificação do artigo correspondente ao TCC, o qual deverá ser entregue impresso em 2 vias, sem a identificação (nome) do aluno autor, professor(es) orientador(es) e co-autores.

PREENCHER COM LETRA DE FORMA LEGÍVEL. NÃO ALTERAR A FORMATAÇÃO DESTE ARQUIVO.

NOME DO ALUNO:

ORIENTADOR:

CO-ORIENTADOR (APENAS 1):

TÍTULO DO TRABALHO:

“Declaro que as informações contidas neste formulário estão corretas, estando o aluno apto a prosseguir com as avaliações finais do TCC (artigo e apresentação oral)”.

ASSINATURA DO ORIENTADOR:

OBSERVAÇÃO:

PARA USO EXCLUSIVO DA COMISSÃO DE TCC:

CÓDIGO DO TRABALHO:

COMPROVANTE DE ENTREGA DO TCC:

Declaro que o aluno _____, no dia _____

_____ / _____ entregou o formulário e as 2 cópias do seu trabalho de conclusão de curso, em envelope lacrado, estando as cópias isentas de identificação (nome) do aluno autor, professor(es) orientador(es) e co-autores.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:

ANEXO V

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS – FACULDADE DE NUTRIÇÃO AVALIAÇÃO DESEMPENHO NO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

ALUNO:	PERÍODO/SEMESTRE:				
PROFESSOR ORIENTADOR:					
AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO AO LONGO DA ELABORAÇÃO DO TCC II					
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Peso 3,0)		ESCALA DE CONCEITO			
1. Assiduidade nos encontros com o orientador (0,5)		(0,5) Excelente	(0,4) Bom	(0,3) Regular	(0,2) Fraco (0,1) Insuficiente (0,0) Ausente
2. Cumprimento de tarefas (0,5)		(0,5) Excelente	(0,4) Bom	(0,3) Regular	(0,2) Fraco (0,1) Insuficiente (0,0) Ausente
3. Iniciativa e criatividade (1,0)		(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente			
4. Evolução do aluno ao longo do semestre (1,0)		(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente (0,0) Ausente			
					TOTAL
OBSERVAÇÃO:					
ASSINATURA DO PROFESSOR ORIENTADOR:		NOTA FINAL DO SEMESTRE			

ALUNO:	PERÍODO/SEMESTRE:
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	VALOR MAXIMO
1. TÍTULO [Peso 0,5]: o Identifica a proposta do estudo.	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente
2 RESUMO e PALAVRAS-CHAVES (em português) [Peso 0,5]: o Informações sintéticas, claras e sequenciais; Adequação linguística; e o Informações sobre os objetivos/metodologia/resultados/conclusão; Seleção adequada de palavras chaves.	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente
3. INTRODUÇÃO [Peso 1,0]: o Contextualiza de forma racional o conhecimento que já é sabido e fundamenta/direciona a proposta do presente estudo.	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8-0,7) Bom (0,6) Regular (0,5-0,4) Fraco (0,3-0,0) Insuficiente
4. OBJETIVOS [Peso 0,5]: Apresenta claramente os objetivos do estudo no último parágrafo da introdução, dando referência ao tipo de estudo/experimento, população/amostra e análise proposta	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente
5. MATERIAIS E MÉTODOS [Peso 2,0]: o Apresenta claramente o delineamento e a metodologia aplicada, com descrição adequada do protocolo e/ou procedimentos para a obtenção dos dados. Descreve a população/grupo/amostra estudada. o Descreve como os dados foram analisados (análise descritiva, estatística, etc.). Em estudos de revisão, descreve claramente a busca dos artigos (base de dados e descritores) e os critérios de seleção dos artigos. Menciona a aprovação e registro do projeto no comitê de ética (se pertinente ao tipo de estudo).	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8-0,7) Bom (0,6) Regular (0,5-0,4) Fraco (0,3-0,0) Insuficiente
6. RESULTADOS E DISCUSSÕES [Peso 1,5]: o Texto apresenta clareza e mantém racionalidade na apresentação/descrição dos resultados. o Tabelas, quadros, gráficos e/ou figuras estão adequadamente referenciados no texto, formatados e apresentados com título e rodapé (se necessário).	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8-0,7) Bom (0,6) Regular (0,5-0,4) Fraco (0,3-0,0) Insuficiente (0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente
7. DISCUSSÃO [Peso 2,0]: o Apresenta clareza na síntese/relevância dos principais resultados do estudo. o Apresenta discussão dos resultados de forma clara e mantém racionalidade ao fazer referência a estudos anteriores.	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8-0,7) Bom (0,6) Regular (0,5-0,4) Fraco (0,3-0,0) Insuficiente (1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8-0,7) Bom (0,6) Regular (0,5-0,4) Fraco (0,3-0,0) Insuficiente
8. CONCLUSÕES [Peso 1,0]: o Propõem parágrafo de conclusão final do estudo/experimento, sem se distanciar dos objetivos propostos.	(1,0) Excelente (0,9) Muito bom (0,8-0,7) Bom (0,6) Regular (0,5-0,4) Fraco (0,3-0,0) Insuficiente
9. REFERÊNCIAS [Peso 1,0]: o Apresenta lista de referências citadas ao longo do artigo.	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente
Referências estão formatadas de acordo com as normas da revista sugerida para publicação (<i>Rev. Nutrição</i>).	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente
ASSINATURA DO PROFESSOR ORIENTADOR:	NOTA FINAL (somatório):

ANEXO VII

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) II

TERMO DE ENTREGA DA VERSÃO FINAL REVISADA E FORMATADA CONFORME AS NORMAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

NOME DO ALUNO:	
ORIENTADOR:	
CO-ORIENTADOR (APENAS 1):	
TÍTULO DO TRABALHO:	

ANEXO VIII

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS – FACULDADE DE NUTRIÇÃO AVALIAÇÃO APRESENTAÇÃO ORAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

ALUNO:	PERÍODO/SEMESTRE:							
AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO AO LONGO DA ELABORAÇÃO DO TCC I								
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO		ESCALA DE CONCEITO						
DESEMPENHO (Peso 3,0)								
1. Estrutura (apresentação pessoal, objetivos, desenvolvimento e conclusões)	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente							
2. Clareza e objetividade ;	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente							
3. Domínio do tema	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente							
4. Adequação ao tempo disponível (mín.10'; máx 15')	(0,5) Adequado (0,4) Excedente/Reduzido em até 1 min (0,3) Excedente/Reduzido em +2 min							
5. Uso adequado dos recursos didáticos	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente							
6. Coerência da exposição oral com o resumo	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente							
NOTA ATRIBUÍDA								
OBSERVAÇÕES DA BANCA:								
NOME DO AVALIADOR:								
ASSINATURA DO AVALIADOR								

Apêndice 2
REGIMENTO DO NÚCLEO DE ESTÁGIOS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
COLEGIADO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO
NÚCLEO DE ESTÁGIOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO

O Projeto Pedagógico da Faculdade de Nutrição foi reformulado para atender a Lei número 11.788 e a Orientação Normativa número 7 de 30 de novembro de 2008. Foram incluídas as orientações relativas aos estágios obrigatórios e não obrigatórios. Os estágios serão regidos pelo regimento do Núcleo de Estágios da Faculdade de Nutrição, apresentado a seguir:

REGIMENTO DO NÚCLEO DE ESTÁGIOS

ARTIGO 1º - DENOMINAÇÃO E VINCULAÇÃO

O NÚCLEO DE ESTÁGIOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO é órgão vinculado a Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas com atribuições para: planejar, estruturar, coordenar e avaliar o desenvolvimento dos estágios obrigatórios (Artigo 5º) e não obrigatórios (Artigo 6º) da Faculdade de Nutrição da UFPel, em quaisquer das áreas do Curso.

ARTIGO 2º - OBJETIVOS

Parágrafo 1º O NÚCLEO DE ESTÁGIOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO tem, como objetivos;

- 1- Coordenar as atividades relacionadas aos estágios da FACULDADE DE NUTRIÇÃO.
- 2- Promover entrosamento entre a Faculdade de Nutrição e os campos de estágio, em todas as suas áreas profissionalizantes;

ARTIGO 3º - CONSTITUIÇÃO

Parágrafo 1º - O NÚCLEO DE ESTÁGIOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO será composto pelos professores regentes das disciplinas Estágios obrigatórios da Faculdade de Nutrição, além de dois representantes discentes, sob a coordenação de um presidente escolhido entre os membros do núcleo. Os professores que compõem o Núcleo de Estágios são responsáveis por ambos estágios obrigatórios e não obrigatórios.

Parágrafo 2º – Os Docentes componentes do Núcleo de Estágio serão nomeados através de Portaria da Direção da Faculdade de Nutrição por um período de 02 (dois) anos, podendo ser reconduzidos.

Parágrafo 3º - Os representantes discentes, assim como seus suplentes, serão indicados pelo Diretório Acadêmico da Nutrição, entre os alunos que estiverem matriculados no 6º semestre do curso de Nutrição, e, nomeados através de portaria assinada pela Direção da FACULDADE DE NUTRIÇÃO da UFPel, por um período de 01 (um) ano, para comporem o NÚCLEO DE ESTÁGIOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO.

ARTIGO 4º - COMPETE AO NÚCLEO DE ESTÁGIOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO

01. Planejar, organizar e avaliar o desenvolvimento dos estágios da Faculdade de Nutrição;
02. Definir e credenciar os locais de estágios, após avaliar as instalações da parte concedente do estágio e sua adequação a formação profissional do educando;
03. Definir normas de credenciamento;
04. Auxiliar o professor orientador de estágio, bem como, o aluno, no desempenho de suas atividades durante a realização dos estágios, quando se fizer necessário;
05. Intermediar, junto à Faculdade de Nutrição – UFPel e outras instituições, a obtenção de recursos materiais, humanos e financeiros, necessários ao seu funcionamento;
06. Integrar o trabalho dos supervisores e/ou orientadores, através de reuniões periódicas a fim de garantir unidade no acompanhamento e na avaliação dos estágios;
07. Solicitar aos orientadores e/ou supervisores de estágios a orientação técnica específica de cada área de atuação, quando se fizer necessário;
08. Publicar as escalas dos estágios contendo os nomes dos alunos, locais dos estágios, período de realização, e professor supervisor;
09. Intervir no seu desenvolvimento por solicitação formal do docente, discente, ou do Nutricionista orientador do local que proporciona o estágio, zelando pelo cumprimento do termo de compromisso, reorientando o estagiário para outro local no caso de descumprimento de suas normas;
10. Organizar e manter atualizado o cadastro das instituições que se constituem como locais de estágios, reais ou em potencial;
11. Propor modificações no regimento do núcleo sempre que se fizer necessário;

12. Indicar professor orientador da área a ser desenvolvida no estagio como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
13. Elaborar instrumentos de avaliação de estágios;
14. Comunicar aos locais de estagio no inicio do período letivo as datas de realização das provas.

ARTIGO 5º – ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

PARÁGRAFO 1º – É o estágio definido como pré-requisito no projeto pedagógico para a aprovação e obtenção do diploma (parágrafo 1º do artigo 2º da Lei número 11.788\2008). Entende-se por estágio obrigatório a atividade curricular prática realizada pelo aluno após ter efetivamente cumprido todas as disciplinas obrigatórias do curso até o sexto semestre.

PARÁGRAFO 2º - Os estágios obrigatórios são os seguintes:

Estágio Supervisionado em Coletividade Enferma;

Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública;

Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação

PARÁGRAFO 3º - Os estágios obrigatórios só poderão ser realizados em instituições mediante Termo de Compromisso com a UFPel, no período de vigência destes, e com a orientação obrigatória de um professor da Faculdade de Nutrição e supervisão de Nutricionista do local de estágio.

PARÁGRAFO 4º - Os estágios obrigatórios fora do período letivo ou em locais não previstos na programação poderão ser realizados somente após solicitação formal do interessado (ANEXO I) ao NÚCLEO DE ESTÁGIOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO, que julgará a viabilidade de seu pedido, levando em consideração a prioridade de atendimento dos locais já conveniados, a disponibilidade de supervisão e/ou orientação, bem como a justificativa da solicitação.

ARTIGO 6º – ESTÁGIOS NÃO OBRIGATÓRIOS

PARÁGRAFO 1º – É uma atividade opcional acrescida a carga horária regular e obrigatória

(parágrafo 2º do artigo 2º da Lei número 11.788\2008).

PARÁGRAFO 2º – Os estágios não obrigatórios só poderão ser realizados em instituições mediante Termo de Compromisso com a UFPel, no período de vigência destes, e com a orientação obrigatória de um professor da Faculdade de Nutrição e sob supervisão de Nutricionista.

PARÁGRAFO 3º – Os pedidos para realização de estágio não obrigatório deverão ser encaminhados para o Núcleo de estágios da Faculdade de Nutrição e serão regidos conforme as disposições contidas na Lei número de 11.788 de 25 de setembro de 2008.

ARTIGO 7º – ORIENTADORES

Os orientadores dos estágios obrigatórios e não obrigatórios deverão ser docentes da Faculdade de Nutrição (parágrafo 1 do inciso IV do caput do art. 7º da Lei 11.788\2008).

PARÁGRAFO ÚNICO - Compete aos professores orientadores:

- 1 - Realizar a orientação dos estágios através de atendimento individualizado ou em grupo;
- 2 - Orientar os alunos no planejamento e desenvolvimento das atividades inerentes aos estágios;
- 3 - Avaliar os alunos, durante o período de estágio, conforme as normas peculiares de cada estágio;
- 4 – Propor modificações quanto ao local, ao Regimento e formas de avaliação;
- 5 – Informar aos Nutricionistas supervisores sobre os critérios de avaliação específico do estágio.

ARTIGO 8º – COORDENAÇÃO DO NÚCLEO DE ESTÁGIO

O presidente do Núcleo de Estágios será um docente componente do Núcleo de Estágio da Faculdade de Nutrição, eleito por seus pares, por um período de dois (02) anos podendo ser reconduzido por igual período.

COMPETE AO PRESIDENTE:

- Planejar, organizar e avaliar o desenvolvimento dos estágios da Faculdade de Nutrição;
- Promover reuniões com os membros do Núcleo de estágio, uma vez por semestre, ou em caráter excepcional, sempre que necessário;
- Contribuir para com o orientador no desempenho de suas atividades, quando se fizer necessário;
- Solicitar junto ao Departamento e Faculdade de Nutrição recursos materiais, humanos e financeiros, necessários ao seu funcionamento;
- Garantir unidade no acompanhamento e avaliação dos estágios;
- Definir, organizar e manter atualizado o cadastro das instituições que constituem locais de estágio reais ou potenciais;
- Representar legalmente o Núcleo de Estágios junto ao departamento e Faculdade de Nutrição/UFPel e outras instituições vinculadas.

ARTIGO 9º – LOCAIS DE ESTÁGIOS

PARÁGRAFO 1º - ESTÁGIOS CURRICULARES NA CIDADE DE PELOTAS

Os locais de estágios, em Pelotas, conveniados com a UFPEL - Faculdade de Nutrição terão prioridade no preenchimento de vagas.

PARÁGRAFO 2º - ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS FORA DA CIDADE DE PELOTAS

1 - Os estágios obrigatórios a serem realizados fora da cidade de Pelotas poderão ocorrer mediante manifestação, por escrito, pelo aluno interessado (ANEXO II). O NÚCLEO DE ESTÁGIOS da FACULDADE DE NUTRIÇÃO deverá avaliar pedido e emitir parecer sobre a viabilidade de cumprimento do plano de estágio, no local solicitado.

PARÁGRAFO 3º - A média aritmética das notas finais obtidas pelo aluno até o 5º semestre (inclusive) para os alunos regulares no curso (sem reprovação), ou o semestre referente às disciplinas obrigatórias do 5º semestre, será utilizada como critério para definir locais de estágios obrigatórios dentro e fora da cidade de Pelotas.

ARTIGO 10º - AVALIAÇÃO DO ALUNO ESTAGIÁRIO

PARÁGRAFO 1º - A avaliação do aluno será realizada pelo orientador e supervisor de cada estagiário de acordo com as normas específicas para cada disciplina.

PARÁGRAFO 2º - As normas de avaliação serão peculiares de cada estágio, com prévia avaliação do NÚCLEO DE ESTÁGIO.

ARTIGO 11º – COMPETE AO ESTAGIÁRIO

- 01 – Cumprir a carga horária de cada disciplina de estágio curricular;
- 02 – Conhecer o plano de ensino dos estágios;
- 03 – Conhecer os critérios de avaliação dos estágios;
- 04 – Conhecer e executar as normas e/ou rotinas de estágios de cada local;
- 05 – Executar sob orientação e supervisão, as funções inerentes a cada área de estágio, discriminadas nos planos de ensino específicos;
- 06 – Observar o código de Ética do Profissional Nutricionista;
- 07 – Comunicar ao orientador da disciplina quaisquer irregularidades que ocorram durante o período de estágio;
- 08 – Preencher o requerimento de solicitação de estágios obrigatórios fornecido pelo Núcleo de Estágios.

09 – EM ESTÁGIOS FORA DA CIDADE

9.1 – Entrar em contato com a Instituição na qual pretende realizar o estágio, solicitando o aceite da Instituição, devendo entregar ao orientador endereço, email, telefone, nome do supervisor e Instituição contatada (ANEXO II).

9.2 – Manter-se em contato permanente com o professor orientador de estágio.

ARTIGO 12º – DISPOSIÇÕES GERAIS

PARÁGRAFO 1º - O termo de compromisso deverá ser firmado pelo estagiário ou com seu representante legal ou assistente legal e pelos representantes legais da parte concedente e da instituição de ensino.

ARTIGO 13º - Os casos omissos serão julgados pelo NÚCLEO DE ESTÁGIOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO, baseados na Lei 11.788\2008 e Orientação Normativa número 7, de 30 de novembro de 2008.

Este Regimento entrará em vigor após aprovação pelo DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO e CONSELHO DEPARTAMENTAL da FACULDADE DE NUTRIÇÃO.

APROVADO PELO NÚCLEO DE ESTÁGIOS EM: ____/____/____

Prof.^a -----

Presidente do Núcleo de Estágios

APROVADO PELO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO EM: ____/____/____

Prof.^a -----

Chefe do Departamento de Nutrição

APROVADO PELO CONSELHO DEPARTAMENTAL EM: ____/____/____

Prof.^a -----

Presidente do Conselho Departamental

ANEXO I

PELOTAS, [DIA] de [MES] de [ANO].

**AO
NÚCLEO DE ESTÁGIO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**

ASSUNTO: Solicitação de estágio curricular fora do período acadêmico e da cidade de Pelotas.

Prezados Professores,

Eu, [NOME COMPLETO], acadêmica do [X] semestre da Faculdade de Nutrição, matrícula [XXXXXX], venho solicitar a realização de estágio curricular na área de [COLETIVIDADE ENFERMA] [SAÚDE PÚBLICA] [COLETIVIDADE SADIA] na(o) instituição [NOME DA INSTITUIÇÃO], localizado à [ENDEREÇO], no município de [NOME]/[ESTADO], sob orientação do Nutricionista [NOME COMPLETO DO PROFISSIONAL].

O contato inicial com a(o) referida(o) Nutricionista foi realizado em [MES/ANO], e a(o) mesma(o) pode ser contatada(o) pelo [EMAIL] ou [TELEFONE] para que o NÚCLEO DE ESTÁGIO possa formalizar esta solicitação. A pretensão para o início do estágio é [DIA], [MES], [ANO]. O motivo para a realização do estágio curricular fora do calendário acadêmico é devido [INSERIR JUSTIFICATIVA].

Fico à disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,

[NOME COMPLETO E ASSINATURA]

E-mail: XXXXXXXX; Telefone: (XX) XXXX-XXXX

ANEXO II

PELOTAS, [DIA] de [MES] de [ANO].

**AO
NÚCLEO DE ESTÁGIO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**

ASSUNTO: Solicitação de estágio curricular fora da cidade de Pelotas

Prezados Professores,

Eu, [NOME COMPLETO], acadêmica do [X] semestre da Faculdade de Nutrição, matrícula [XXXXXX], venho solicitar a realização de estágio curricular na área de [COLETIVIDADE ENFERMA] [SAÚDE PÚBLICA] [COLETIVIDADE SADIA] na(o) instituição [NOME DA INSTITUIÇÃO], localizado à [ENDEREÇO], no município de [NOME]/[ESTADO], sob orientação do Nutricionista [NOME COMPLETO DO PROFISSIONAL].

O contato inicial com a(o) referida(o) Nutricionista foi realizado em [MES/ANO], e a(o) mesma(o) pode ser contatada(o) pelo [EMAIL] ou [TELEFONE] para que o NÚCLEO DE ESTÁGIO possa formalizar esta solicitação. A pretensão para o início do estágio é [DIA], [MES], [ANO]. O motivo para a realização do estágio curricular fora do calendário acadêmico é devido [INSERIR JUSTIFICATIVA]. *[esta ultima frase devera ser mantida somente nos casos em que a mesma se aplica]*

Fico à disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,

[NOME COMPLETO E ASSINATURA]

E-mail: XXXXXXXX; Telefone: (XX) XXXX-XXXX

Apêndice 3
DOCUMENTO PARA ORIENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS
ESTÁGIOS

ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS FACULDADE DE NUTRIÇÃO ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA

Pelotas, XX de XXXXXXXXX de XXXX.

Para:

Prezada Nutricionista

Agradecendo sua disponibilidade em orientar o estágio de nossa aluna _____
envio esta correspondência que tem por objetivo encaminhar os papéis necessários ao início do mesmo.

Em anexo seguem:

1. Termo de compromisso: deverá ser preenchido e assinado em três vias. Já está assinado pelo Coordenador de Colegiado de Curso de Nutrição, devendo ser assinado pelo representante da Instituição e o aluno. Uma via ficará para o Hospital, outra para o aluno e outra deverá ser enviada à Faculdade de Nutrição/UFPel/Pelotas.
2. Plano de ensino: documento que contém os objetivos e as atividades a serem desenvolvidas pelo aluno.
3. Ficha de avaliação: o nutricionista supervisor fará a avaliação do desempenho do aluno, com valor total de 4 pontos. Esta ficha deverá ser assinada, carimbada e enviada em envelope fechado ao coordenador do estágio. As provas práticas (valor total 6) serão realizadas na Faculdade de Nutrição, em Pelotas, após o término do estágio.
4. Roteiro para elaboração dos casos clínicos (parte escrita): este servirá para subsidiar o aluno em relação aos aspectos que deverão ser observados para a elaboração dos três casos clínicos que serão apresentados ao final do estágio para o professor coordenador.
5. Ficha de freqüência: deverá ser preenchida e assinada diariamente pelo aluno e, ao final do período de estágio, pelo nutricionista supervisor.

Estando à disposição para qualquer esclarecimento, gostaria de salientar que ao aluno deve cumprir uma carga horária mínima de 306 horas, distribuídas de acordo com as necessidades do serviço de Nutrição onde estagia. O período proposto para o estágio será de _____ à _____.

Atenciosamente,

Profa. Denise Halpern Silveira

Coordenadora do Estágio em Coletividade Enferma/ Faculdade de Nutrição/UFPel

Campus Universitário s/n Pelotas/RS, CEP: 96010-900

Fones para contato: 3275-7332/99810446

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA**

FICHA DE FREQUÊNCIA

Aluno: _____
Local: _____

Data/ Assinatura do Nutricionista Supervisor:

PROPOSTA DE ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE CASO CLÍNICO- PARTE ESCRITA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PACIENTE
 - Iniciais do paciente
 - Data de nascimento, estado civil e procedência
 - Data de internação/ alta ou óbito
 - Setor de internação
2. DIAGNÓSTICO CLÍNICO
3. HISTÓRIA CLÍNICA
 - Sinais e sintomas na internação
 - Co-morbidades e internações prévias
 - História familiar de doenças crônicas
 - Medicação utilizada anteriormente a internação
 - Investigação de hábitos de vida (fumo, álcool, sedentarismo)
4. ANAMNESE ALIMENTAR
 - Hábitos alimentares
 - Intolerâncias e sintomas relacionados à alimentação
 - Hábito intestinal
5. EVOLUÇÃO CLÍNICA DO PACIENTE
 1. Plano de cuidados (tratamento) e evolução (no primeiro e último dia de acompanhamento pelo aluno)
 1. Medicação prescrita durante a internação, destacando aspectos relacionados à interação com o TGI e com os nutrientes
 2. Exames solicitados durante a internação (interpretação dos exames alterados e sua relação com a(s) patologia(s) do paciente)
6. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
 - Identificar possíveis distúrbios nutricionais utilizando métodos: 1) objetivos, a exemplo, da antropometria, dos parâmetros bioquímicos disponíveis (Ht, Hb, alb, proteína total, pré-albumina, transtirretina), do consumo alimentar e da composição corporal quando possível; 2) subjetivos, história do peso corporal, avaliação subjetiva global (considerando suas versões adaptadas a patologias específicas) e exame físico (avaliação das massas adiposa, muscular, presença de edema e estimativa de sua magnitude)
 - Avaliação de risco nutricional: avaliação de condições caracterizadas por probabilidade aumentada de que um determinado problema nutricional possa acontecer ou já esteja ocorrendo, subsidiando a assistência nutricional
 - Diagnóstico nutricional: identificação e determinação do estado nutricional do paciente, elaborado com base em dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos, obtidos quando da avaliação nutricional.
7. TRATAMENTO NUTRICIONAL
 - Objetivos da terapia nutricional e Cálculo das Necessidades Calóricas
 - Prescrição Dietética: deve prever o diagnóstico de necessidades nutricionais específicas, estabelecendo a consistência, fracionamento, quantidade de energia e nutrientes biodisponíveis nos alimentos que o indivíduo enfermo deve ingerir para satisfazer as necessidades fisiológicas, prevenir sintomas e/ou recuperar a saúde.
 - Dieta Administrada (cardápios com porções e análises)
 - Monitoramento da evolução nutricional: aceitabilidade da terapêutica nutricional através do controle de ingestão, análise de intercorrências e registro da avaliação nutricional periódica, com vistas a adequação da conduta dietética
 - Comparação da prescrição dietética inicialmente preconizada, com a prescrição dietética efetivamente administrada ao paciente
 - Descrição, com justificativa teórica firmemente embasada na literatura científica, da conduta dietoterápica adotada, considerando os principais nutrientes relacionados as patologias apresentadas pelo paciente.
 - Atividades de educação alimentar e nutricional durante o período da internação e orientações de alta hospitalar
8. REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA

ALUNO: _____

ORIENTADOR: _____ DATA: _____

DESEMPENHO: (4,0)

CRITÉRIO	NOTA MÁXIMA	NOTA
INTERESSE E PARTICIPAÇÃO	1,0	
PONTUALIDADE E ASSIDUIDADE	1,0	
ACOMPANHAMENTO DIETÉTICO	2,0	

CASOS CLÍNICOS: (1,5 CADA)

CASO CLÍNICO 1	PATOLOGIA	NOTA
APRESENTAÇÃO ORAL (0,5)		
APRESENTAÇÃO ESCRITA (1,0)		
CASO CLÍNICO 2	PATOLOGIA	NOTA
APRESENTAÇÃO ORAL (0,5)		
APRESENTAÇÃO ESCRITA (1,0)		

SEMINÁRIO: (1,0)

ARTIGO:	NOTA
APRESENTAÇÃO ORAL (0,5)	
EMBASAMENTO TEÓRICO (0,5)	

PROVA DE ANAMNESE: (2,0)

PATOLOGIA:	NOTA
FISIOPATOLOGIA DIETOTERAPIA (1,0)	
ENTREVISTA (1,0)	

NOTA FINAL: _____



ANAMNESE NUTRICIONAL

ETIQUETA

HIPÓTESE
DIAGNÓSTICA: _____

DATA: ____ / ____ / ____

PESO ATUAL: _____

PESO HABITUAL: _____

PESO SECO (HD) _____

ALTURA: _____

IMC ATUAL: _____

HISTÓRIA (sintomas / internação, capacidade funcional): _____

COMORBIDADES:

MEDICAÇÃO / CASA:

MEDICAÇÃO / HOSPITAL:

FUMO: () SIM, TEMPO: _____ () NÃO ÁLCOOL () SIM, TEMPO: _____ () NÃO
HÁBITO INTESTINAL (com ou sem medicação):

HÁBITOS ALIMENTARES (nº de refeições, lactose, sacarose, sódio, café, chimarrão):

1. VOCÊ PERDEU PESO RECENTEMENTE, DE FORMA INVOLUNTÁRIA?

() NÃO – 0 PONTOS

() NÃO TEM CERTEZA- 2 PONTOS

SE SIM, QUANTO (KG) VOCÊ PERDEU?

() 1-5 – 1 PONTO

() 6-10 – 2 PONTOS

() 11-15 – 3 PONTOS

() > 15 – 4 PONTOS

() NÃO TEM CERTEZA – 2 PONTOS

2. VOCÊ TEM SE ALIMENTADO MAL POR SENTIR MENOS APETITE? () NÃO – 0 PONTOS

() SIM - 1 PONTOS

TOTAL DE PONTOS: _____

AVALIAÇÃO DO RISCO DE DESNUTRIÇÃO: BAIXO RISCO (0-1) MÉDIO RISCO (2-3)

ALTO RISCO (4-5)

VCT: _____

DIETA PRESCRITA (VCT, HC, L) _____

ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

CRONOGRAMA E ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS PELO ESTAGIÁRIO

*(COMBINAR COM SEU ORIENTADOR SOBRE AS DATAS DE ENTREGA OU
APRESENTAÇÃO DOS ESTUDOS)*

1^a Semana: Apresentação dos estagiários nos locais de estágio e reconhecimento do local de estágio.

2^a Semana: Observação e adaptação ao local de estágio

Reconhecimento do local de estágio:

- a. Nome da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)
- b. Identificar a empresa (cliente) avaliando o perfil com relação ao tipo (razão social, atividade fim, e tipo de trabalho – leve, moderado, pesado)
- c. Caracterização da clientela
- d. Caracterizar a UAN com relação ao tipo de serviço
- e. Responsável técnico
- f. Número e tipo de refeições servidas
- g. Horário da distribuição
- h. Número de funcionários e funções

3^a Semana: Definição do tema de pesquisa ou extensão e inicio da elaboração do projeto.

- Comunicar ao prazo de **10 dias** o tema do projeto para o orientador.
- O desenvolvimento do projeto de pesquisa ou extensão será realizado ao longo do estágio e finalizará na redação de um pequeno artigo.

4^a Semana:

ESTUDO DE CASO num 1: ADMINISTRAÇÃO E ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

- As várias funções do administrador, consideradas como um todo, formam o processo administrativo. Este processo envolve as atividades de **planejamento, organização, direção/coordenação e controle**. Relate as funções

administrativas que o nutricionista realiza na UAN citando exemplos de cada uma destas atividades.

- Elabore um organograma que represente as relações de hierarquia dentro da UAN.

- Observe e elabore os principais fluxogramas existentes na UAN:

- Fluxo da matéria prima: compras, recebimento e estocagem;
- Preparo e distribuição das refeições;
- Higienização: equipamentos, utensílios e fluxo de lixo.

5ª Semana:

ESTUDO DE CASO num 2: PLANEJAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA

- Observar, identificar e descrever a localização e estrutura física da UAN: revestimentos, pisos, aberturas, teto, ralos/canaletas, instalações elétricas, ventilação, cor, iluminação, lavatórios, sistemas de exaustão, etc. Identifique as não conformidades existentes;

- Desenhe o *lay out* da UAN identificando as áreas que compõem a Unidade e posição de equipamentos;

- Listar os equipamentos existentes na UAN e suas especificações;

6ª Semana:

ESTUDO DE CASO num 3: CONTROLE DE QUALIDADE E BOAS PRÁTICAS

Aplicar o check-list em anexo (Portaria 78/2009). Defina as principais prioridades de adequações do local, explicando os perigos identificados.

7ª Semana

ESTUDO DE CASO num 4: RECURSOS HUMANOS

a) Relatar o procedimento adotado na admissão dos funcionários:

- Recrutamento e seleção de pessoal;
- Orientação do novo funcionário;
- Capacitação de pessoal;
- Motivação;
- Faltas de funcionários e possíveis causas;
- Escala de folgas e férias;
- Reuniões periódicas para avaliação do serviço;
- Controle de saúde (PCMSO): os funcionários realizam exames de saúde? Qual a periodicidade? Quais exames são realizados?
- Avaliação de desempenho dos funcionários da UAN

8^a Semana

ESTUDO DE CASO num 5: SEGURANÇA NO TRABALHO E ERGONOMIA

- É frequente a ocorrência de acidentes de trabalho?
- Quando há algum acidente de trabalho, qual é o procedimento adotado?
- Há um Kit de primeiros socorros na unidade?
- Os acidentes são registrados? Há um formulário específico de registro?
- O que ocorre na UAN para reduzir os acidentes? É realizado algum tipo de treinamento?
- Existe na empresa uma equipe especializada em Segurança do Trabalho e uma Comissão interna de prevenção de acidentes (CIPA)?
- Os funcionários utilizam equipamentos de proteção individual (EPI)? Quais equipamentos são utilizados? Quantos equipamentos existem na unidade? São suficientes? Qual seu estado de conservação?
- Quem fornece (empresa)?
- Qual a periodicidade de troca destes equipamentos?
- Há algum documento que registre a entrega do EPI para o funcionário?
- Qual a conduta da nutricionista quando o funcionário não usa o EPI?
- Há na unidade equipamentos de proteção coletiva?
- Há extintores de incêndio na unidade? Qual o tipo? Os funcionários sabem como utilizar?
- São realizados treinamentos sobre segurança no trabalho e ergonomia com os funcionários?
- Há algum trabalho na unidade referente às condições ergonômicas?
- As alturas das bancadas são ideais?
- Os funcionários sofrem forte esforço físico na unidade? Transportam cargas pesadas?

9^a Semana

ESTUDO DE CASO num 6: PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E CUSTOS

- Elabore o cardápio de uma semana, de acordo com hábitos alimentares da clientela e suas necessidades nutricionais. Estipule *per capitais* (caso local não tenha, faça uma média observando as preparações servidas), calcule previsão de compras e custos. Apresente para o nutricionista do local e após a assinatura deste, concordando com o cardápio elaborado, apresente ao orientador.

10^a e 11^a Semana: Término do pequeno artigo

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

**ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
FORMULÁRIO DE AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO**

Nome do aluno estagiário: _____

Período de estágio: INÍCIO: _____
TÉRMINO: _____

Carga horária cumprida: _____ horas

Local de atuação: _____

ITENS AVALIADOS	NOTA (de 1 a 10)
1. Assiduidade e pontualidade	
2. Responsabilidade	
3. Capacidade de trabalho	
4. Demonstra iniciativa	
5. Apresenta criatividade	
6. Espírito de cooperação	
7. Senso de disciplina	
8. Humanidade no trato com a clientela	
9. Relaciona-se bem com as pessoas	
10. Senso de ética profissional	
11. É receptivo à orientação e supervisão	
12. Desenvolveu o plano elaborado	
13. Mantém boa aparência pessoal	
14. Qualidade das observações feitas	
15. Capacidade técnica na área específica	
MÉDIA DAS NOTAS	

Obs: Atribuir nota de 1 a 10 em cada item

Data: ____/____/____

Assinatura e carimbo do supervisor do local: _____

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

AVALIAÇÃO DO ALUNO ESTAGIÁRIO: _____

Período: _____

AVALIAÇÕES	Pontuação máxima
Participação na Reunião de Estágio	0,5
Estudos de Casos apresentados ao Orientador	2.4
Avaliação do orientador de estágio	1.0
Avaliação do nutricionista supervisor	4.0
Trabalho de Pesquisa ou Extensão	2.1
NOTA FINAL (máxima)	10.0

Data: _____

Professor orientador UFPel: _____

Frequência ao estágio de Administração de Serviços de Alimentação.

Estagiário: _____ Local: _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO
RELATÓRIO DE ESTÁGIO

1. NOME DO ESTAGIÁRIO:
2. LOCAL DE ESTÁGIO:
3. ENDEREÇO:
4. PERÍODO DE REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO:
5. CARGA HORÁRIA:
6. NOME DO SUPERVISOR LOCAL:
7. ORIENTADOR UFPEL:
8. ATIVIDADES REALIZADAS DURANTE O ESTÁGIO (listar todas as atividades que foram realizadas ao longo do estágio – estudos de casos, pesquisas, capacitações, atividades rotineiras e acompanhamentos aos trabalhos do nutricionista):

Assinatura Supervisor/Estágio

Assinatura Orientador/UFPEL

ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO

AVALIAÇÃO

1. IDENTIFICAÇÃO

1. DISCIPLINA: Estágio em Nutrição e Saúde Pública
2. PROFESSOR RESPONSÁVEL: Cristina Corrêa Kaufmann
3. CÓDIGO: 400045
4. CICLO: Profissionalizante
5. SEMESTRE: 7º e 8º
6. CARGA HORÁRIA SEMANAL: 7 turnos
Duração: 11 semanas
Trimestre: 306 horas
7. CRÉDITOS: 18
8. DEPARTAMENTO: Nutrição
9. PRÉ-REQUISITOS: Todas as disciplinas até o 6º semestre

2. AVALIAÇÃO

2.1. ESTÁGIO EM PELOTAS

ITENS	PESO FINAL
- Desempenho no local de estágio – média entre: <ul style="list-style-type: none">• Avaliação do docente (Peso 6,0)• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none">• Apresentação final (Peso 2,0)• Trabalho escrito (resumo expandido CIC) (Peso 2,0)	4,0
NOTA TOTAL	10,0

2.2. ESTÁGIO FORA DE PELOTAS – REGIÃO SUL

ITENS	PESO
- Desempenho no local de estágio– média entre: <ul style="list-style-type: none">• Avaliação do docente* (Peso 6,0)• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none">• Apresentação final (Peso 2,0)• Trabalho escrito (Resumo expandido CIC) (Peso 2,0)	4,0
NOTA TOTAL	10,0

*O estagiário deverá manter contato com o professor orientador, através de e-mails, sendo que estes deverão ser enviados com cópia para o nutricionista responsável pelo local de estágio.

2.3. ESTÁGIO FORA DE PELOTAS – FORA DA REGIÃO SUL

ITENS	PESO
- Desempenho no local de estágio – média entre: • Avaliação do docente* (Peso 6,0) • Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)	6,0
- Desenvolvimento de umação de educação nutricional • Trabalho escrito (Resumo expandido CIC) (Peso 2,0) • Relatório final enviado por e-mail (Peso 2,0)	4,0
NOTA TOTAL	10,0

*O estagiário deverá manter contato com o professor orientador, através de e-mails, sendo que estes, deverão ser enviados com cópia para o nutricionista responsável pelo local de estágio.

3. CRITÉRIOS PARA A AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO NO LOCAL DE ESTÁGIO

3.1. Avaliação do Nutricionista (Peso 6,0)

1. Assiduidade e pontualidade (Peso 0,5)
2. Organização, iniciativa e autonomia no trabalho (Peso 0,5)
3. Técnica e interpretação da avaliação nutricional (Peso 1,5)
4. Orientação nutricional em nível individual e/ou coletivo (conteúdo e forma) (Peso 1,5)
5. Preenchimento de formulários e participação em projetos e programas existentes no serviço (Peso 1,0)
6. Relacionamento: compromisso com o trabalho em equipe e com a população (Peso 1,0)

3.2. Avaliação do Nutricionista – VISA (Peso 6,0)

1. Assiduidade e pontualidade (Peso 0,5)
2. Organização e iniciativa no trabalho (Peso 0,5)
3. Acompanhamento/participação das vistorias (Peso 1,0)
5. Conhecimento da legislação e rotinas pertinentes (Peso 1,0)
6. Preenchimento de formulários e participação em projetos e programas existentes no serviço (Peso 0,5)
7. Estudo de caso (Peso 1,5)
8. Relacionamento – compromisso com o trabalho e equipe e com a população (Peso 1,0)

3.3. Avaliação do Docente orientador do estágio (Peso 6,0)

3.3.1. Estágio em Pelotas

1. Assiduidade e pontualidade nas reuniões de estágio e atividades com o orientador (Peso 2,0)
2. Organização e iniciativa no trabalho (Peso 2,0)
3. Cumprimento das tarefas do estágio (Peso 2,0)

3.3.2. Estágio fora de Pelotas

1. Contato e atividades com o orientador (Peso 2,0)

2. Responsabilidade e organização (Peso 2,0)
3. Interesse e cumprimento de tarefas do estágio (Peso 2,0)

4. CALENDÁRIO DE AVALIAÇÃO POR E-MAIL PARA ESTÁGIOS FORA DE PELOTAS

O estagiário deverá manter contato com o professor orientador, através de e-mails, sendo que estes deverão ser enviados com cópia para o nutricionista responsável pelo local de estágio.

- **Até o dia** _____, deverá ser enviado o **“Pré projeto de ação”**, onde deverá apresentar a descrição do local de estágio com as suas principais características e descrição das atividades a serem desenvolvidas durante o período do estágio.

- **Entre os dias** _____, deverá ser enviado ao professor orientador a descrição de como estão sendo desenvolvidas as atividades no estágio. Estas deverão seguir as atividades a serem desenvolvidas, do item 6, do plano de ensino. Além disso, deverá ser enviado o planejamento do Programa de Educação Nutricional que pretende ser realizado durante o período de estágio.

- **Até o dia** _____, deverá ser enviada a descrição do relatório final das atividades desenvolvidas durante o estágio, inclusive o Programa de educação nutricional desenvolvido.

5. AÇÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (PESO 4,0)

(Não se aplica a VISA)

O aluno deverá apresentar no último dia de estágio uma ação de educação alimentar e nutricional, o qual deverá conter:

Introdução ao tema incluindo informações sobre o diagnóstico nutricional ou de consumo alimentar de um grupo específico vinculado à Unidade de Saúde (exemplo, hipertensos, diabéticos, idosos, escolares, usuários do programa bolsa família e etc). O diagnóstico poderá ser algo que está pronto ou ser coletado.

- A. Objetivos.
- B. Execução (conteúdo programático, métodos, recursos, avaliação).
- C. Resultados encontrados ou esperados.
- D. Conclusão/recomendações.
- E. Anexos e/ou apêndices.
- F. Referências bibliográficas.

Além da apresentação, o aluno deverá entregar um trabalho escrito sobre o programa desenvolvido (no formato de resumo expandido para o CIC).

Vale salientar que o estagiário da VISA, deve realizar esta atividade na forma de pesquisa ou extensão, e apresentar na forma de projeto com o resumo.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
 FACULDADE DE NUTRIÇÃO
 CURSO DE NUTRIÇÃO
 ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

AVALIAÇÃO DO NUTRICIONISTA

Aluno: _____

Nutricionista supervisor do estágio: _____

Avaliação realizada aos 40 dias de estágio.

(Esta avaliação deverá ser realizada juntamente com o estagiário, para que exista a possibilidade de melhora no desempenho do aluno até o final do estágio)

ITENS DA AVALIAÇÃO -	PESO	NOTA
Assiduidade e pontualidade	0,5	
Organização e iniciativa no trabalho	0,5	
Técnica e interpretação da avaliação nutricional	1,5	
Orientação nutricional em nível individual e/ou coletivo (conteúdo e forma)	1,5	
Preenchimento de formulários e participação em projetos e programas existentes no serviço	1,0	
Relacionamento – compromisso com o trabalho em equipe e com a população	1,0	
TOTAL	6,0	

Avaliação realizada no final do período de estágio.

ITENS DA AVALIAÇÃO -	PESO	NOTA
Assiduidade e pontualidade	0,5	
Organização e iniciativa no trabalho	0,5	
Técnica e interpretação da avaliação nutricional	1,5	
Orientação nutricional em nível individual e/ou coletivo (conteúdo e forma)	1,5	
Preenchimento de formulários e participação em projetos e programas existentes no serviço	1,0	
Relacionamento – compromisso com o trabalho em equipe e com a população	1,0	
TOTAL	6,0	

Data: _____

Nutricionista Supervisor

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
 FACULDADE DE NUTRIÇÃO
 CURSO DE NUTRIÇÃO
 ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

AVALIAÇÃO DO NUTRICIONISTA - VISA

Aluno: _____

Nutricionista supervisor do estágio: _____

Avaliação realizada aos 40 dias de estágio.

(Esta avaliação deverá ser realizada juntamente com o estagiário, para que exista a possibilidade de melhora no desempenho do aluno até o final do estágio)

ITENS DA AVALIAÇÃO	PESO	NOTA
Assiduidade e pontualidade	0,5	
Organização e iniciativa no trabalho	0,5	
Acompanhamento/participação nas vistorias	1,0	
Conhecimento da legislação e rotinas pertinentes	1,0	
Preenchimento de formulários e participação em projetos e programas existentes no serviço	0,5	
Estudo de caso	1,5	
Relacionamento – compromisso com o trabalho em equipe e com a população	1,0	
TOTAL	6,0	

Avaliação realizada no final do estágio.

ITENS DA AVALIAÇÃO	PESO	NOTA
Assiduidade e pontualidade	0,5	
Organização e iniciativa no trabalho	0,5	
Acompanhamento/participação nas vistorias	1,0	
Conhecimento da legislação e rotinas pertinentes	1,0	
Preenchimento de formulários e participação em projetos e programas existentes no serviço	0,5	
Estudo de caso	1,5	
Relacionamento – compromisso com o trabalho em equipe e com a população	1,0	
TOTAL	6,0	

Data: _____

Nutricionista Supervisor

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
CURSO DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

AVALIAÇÃO DOCENTE – ESTÁGIO EM PELOTAS

Estagiário: _____

Docente orientador do estágio: _____

Avaliação realizada aos 40 dias de estágio.

(Esta avaliação deverá ser realizada juntamente com o estagiário, para que exista a possibilidade de melhora no desempenho do aluno até o final do estágio)

ITENS DA AVALIAÇÃO	PESO	NOTA
Assiduidade e pontualidade nas reuniões de estágio e atividades com o orientador	2,0	
Organização e iniciativa no trabalho	2,0	
Cumprimento das tarefas do estágio	2,0	
TOTAL	6,0	

Avaliação realizada no final do período de estágio.

ITENS DA AVALIAÇÃO	PESO	NOTA
Assiduidade e pontualidade nas reuniões de estágio e atividades com o orientador	2,0	
Organização e iniciativa no trabalho	2,0	
Cumprimento das tarefas do estágio	2,0	
TOTAL	6,0	

Docente Orientador

Local e data: _____

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

AVALIAÇÃO DOCENTE – ESTÁGIO FORA DE PELOTAS

Estagiário: _____

Docente orientador do estágio: _____

Avaliação realizada aos 40 dias de estágio:

(Informar o resultado desta avaliação ao aluno, para que ele possa melhorar seu desempenho até o final do estágio)

ITENS DA AVALIAÇÃO	PESO	NOTA
Contato e atividades com o orientador	2,0	
Responsabilidade e organização	2,0	
Interesse e cumprimento das tarefas do estágio	2,0	
TOTAL	6,0	

Avaliação realizada no final do período de estágio:

ITENS DA AVALIAÇÃO	PESO	NOTA
Contato e atividades com o orientador	2,0	
Responsabilidade e organização	2,0	
Interesse e cumprimento das tarefas do estágio	2,0	
TOTAL	6,0	

Docente Orientador

Local e data: _____

Avaliação do trabalho final do estágio de Nutrição e Saúde Pública

Estagiário: _____ Data: _____

Local de estágio: _____

CRITÉRIOS	Valor	Nota
Apresentação (tempo, postura, recursos)	0,5	
Introdução (definição do tema e objetivos)	0,5	
Conteúdo (ordenação, domínio, profundidade)	0,5	
Conclusão e sugestões	0,5	
Peso total/ Nota total	2,0	

Avaliador: _____

Aluno: _____ Data: _____

Local de estágio: _____

CRITÉRIOS	Valor	Nota
Apresentação (tempo, postura, recursos)	0,5	
Introdução (definição do tema e objetivos)	0,5	
Conteúdo (ordenação, domínio, profundidade)	0,5	
Conclusão e sugestões	0,5	
Peso total/ Nota total	2,0	

Avaliador: _____

Aluno: _____ Data: _____

Local de estágio: _____

CRITÉRIOS	Valor	Nota
Apresentação (tempo, postura, recursos)	0,5	
Introdução (definição do tema e objetivos)	0,5	
Conteúdo (ordenação, domínio, profundidade)	0,5	
Conclusão e sugestões	0,5	
Peso total/ Nota total	2,0	

Avaliador: _____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA**

FREQUÊNCIA

Aluno: _____ Mês: _____

Assinatura do supervisor do estágio: _____

Apêndice 4
REGIMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
REGIMENTO INTERNO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

**CAPÍTULO I
DA FINALIDADE**

Art.1º O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), instituído de acordo com a Resolução nº 06/2013 do Conselho Coordenador do Ensino da Pesquisa e da Extensão (COCEPE), tem como finalidade a elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso visando à promoção e monitoramento continuados da qualidade do Curso.

**CAPÍTULO II
DAS ATRIBUIÇÕES**

Art.2º São atribuições do NDE:

- I. Propor, organizar e encaminhar, em regime de colaboração, a elaboração, reestruturação e atualização do Projeto Pedagógico do Curso, definindo concepções e fundamentos;
- II. Acompanhar o desenvolvimento do Projeto Pedagógico do Curso, mantendo-o atualizado em face das demandas do seu campo de atuação profissional e das demandas da sociedade, realizando reuniões abertas (seminários, debates, palestras) com a participação de docentes, discentes e egressos do Curso;
- III. Contribuir para a melhoria geral da qualidade do Curso realizando avaliações periódicas;
- IV. Contribuir e apoiar a consolidação do perfil profissional do egresso, considerando as Diretrizes Curriculares adotadas pelo país, promovendo o

desenvolvimento de competências, visando à melhor adequação da intervenção social do profissional em seu campo de atuação;

V. Propor melhorias no currículo do Curso tendo em vista a sua flexibilização e a promoção de políticas que visem sua efetiva implantação;

VI. Estudar e propor políticas que visem à integração do ensino de graduação, da pesquisa e pós-graduação e da extensão considerando a área do conhecimento do Curso;

VII. Acompanhar, apoiar e discutir os processos e resultados de avaliação e regulação do Curso;

VIII. Acompanhar e apoiar o cumprimento das normas de graduação da UFPel;

IX. Receber, analisar e submeter à apreciação do Colegiado de Curso as propostas dos docentes referentes às disciplinas obrigatórias, optativas, bem como a adequação dos planos de ensino das mesmas, de acordo com prazos pré-estabelecidos;

X. Zelar pelo cumprimento das Diretrizes Nacionais para o Curso e demais legislações relacionadas.

CAPÍTULO III

DA COMPOSIÇÃO

Art.3º O NDE será constituído por:

I. Coordenador do Curso, como seu presidente;

II. Docentes que ministram aula no Curso, de sete a nove (07 a 09), de acordo com a Carga Horária Total do Curso, com mandato de dois (02) anos, permitida uma (01) recondução de (02) anos.

§ 1º. São requisitos para atuação no NDE:

I. Titulação em nível de pós-graduação *strictu sensu*;

II. Regime de trabalho em tempo integral;

III. No mínimo dois (02) anos de docência no Curso.

§ 2º. Na composição inicial do NDE, no primeiro mandato metade dos membros deverão ser reconduzidos por mais um (01) ano, para assegurar a continuidade no processo de acompanhamento do Curso

CAPÍTULO IV

DA TITULAÇÃO E FORMAÇÃO ACADÊMICA DOS DOCENTES

Art.4º Em relação à titulação e formação acadêmica os docentes do NDE, preferencialmente, devem ter:

- I. Título de doutor (mínimo de 40%);
- III. Regime de trabalho de dedicação exclusiva (mínimo de 40%);
- IV. Formação acadêmica na área do Curso (mínimo de 80%).

CAPÍTULO V

DAS ATRIBUIÇÕES DO PRESIDENTE DO NDE

Art.5º Das atribuições do presidente do NDE:

- I. Convocar e presidir as reuniões do NDE, com direito a voto;
- II. Representar o NDE junto aos órgãos da Instituição;
- III. Encaminhar as deliberações do NDE às instâncias pertinentes;

CAPÍTULO VI

DAS REUNIÕES

Art.6º As reuniões do NDE:

- I. Serão convocadas ordinariamente pelo presidente na frequência de duas (02) vezes por semestre, e extraordinariamente, por convocação do presidente e/ou da maioria de seus componentes, sempre que necessário;
- II. Suas decisões serão referendadas por maioria absoluta de seus componentes.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.7º As propostas do NDE serão encaminhadas para discussão, avaliação e aprovação no Colegiado de Curso.

Art.8º Os casos omissos serão analisados e deliberados pelo COCEPE.

Art.9º O presente Regimento entra em vigor após aprovação pelo Colegiado do Curso.

Núcleo Docente Estruturante, aos 24 dias do mês de junho de 2013.

Presidente do NDE



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
GABINETE DO REITOR**

PORTARIA N° 1.764, DE 14 DE AGOSTO DE 2013

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO os termos da Resolução n° 06/2013, do Conselho Coordenador do Ensino, da Pesquisa e da Extensão - COCEPE,

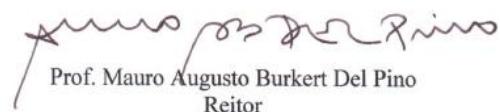
CONSIDERANDO os termos do Processo n° 23110.004958/2013-51, da Faculdade de Nutrição,

RESOLVE:

CONSTITUIR o Núcleo Docente Estruturante – NDE do Curso de Nutrição, que passa a ter a seguinte composição:

Profª. Gicele Costa Mintem (presidente)
Prof. Augusto Schneider
Profª. Denise Calisto Bongalhardo
Profª. Elizabete Helbig
Profª. Fabiana Torma Botelho
Profª. Maria de Fátima Alves Vieira
Profª. Sandra Costa Valle

Sala Prof. Delfim Mendes Silveira


Prof. Mauro Augusto Burkert Del Pino
Reitor