

# UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

## TERMO DE ENCERRAMENTO DE TRÂMITE FÍSICO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

1. O processo em epígrafe foi devidamente convertido do suporte físico para eletrônico no SEI, em conformidade com o disposto no art.14 da Portaria 2.220/2017, mantendo o mesmo número do processo físico (NUP) e mesmo interessado.
2. O processo físico será imediatamente encaminhado para a unidade solicitante para que realize a guarda.
3. Fica encerrada a tramitação do processo em suporte físico, sendo vedada qualquer juntada física de novos documentos, para, a partir de então, ter continuidade de sua instrução e tramitação somente por meio do SEI.
4. Para fins de registro, o processo originalmente em suporte físico era composto de:
  - 4.1. Folhas: Numeração reinicia em cada volume:
    - Volume I - 67 fls.
    - Volume II - 271 fls (Numeração passa de 201 para 203)
    - Volume III - 260 fls. (Numeração passa de 89 para 100)
    - Volume IV - 254 fls. (Considerando este Termo)
  - 4.2. Volumes: 04
  - 4.3. Mídias: -
5. O processo eletrônico resultante da presente conversão ficou composto da seguinte forma:
  - 5.1. Volume de Processo: 04
  - 5.2. Apartado Sigiloso: -
  - 5.3. Conteúdo de Mídia: -
6. Em cumprimento ao disposto no art. 3º, **caput**, da [Lei nº 12.682, de 9 de julho de 2012](#), os arquivos PDF oriundos da digitalização da documentação em suporte físico (papel) foram devidamente submetidos a procedimento de conferência e autenticação por servidor público, por meio de sua assinatura eletrônica com emprego de certificado digital emitido no âmbito da ICP-Brasil.
7. Unidade responsável pela conversão: NUDOC
8. A conclusão do procedimento de conversão se deu na data de assinatura do presente Termo.



Documento assinado eletronicamente por **FLAVIO VILLELA DE OLIVEIRA, Chefe, Núcleo de Documentação e Arquivo**, em 22/11/2023, às 16:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site



[http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2435902** e o código CRC **565D5FE3**.

---

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2435902



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

Processo: 23110.009041/2010-08      Data: 06/12/2010  
 Nome: FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 Espécie: OFÍCIO      Nro. Origem: 133      Guia: 0  
 Procedência: 1900000000 - Faculdade de Nutrição  
 Destino Inicial: 0101000400 - Secretaria dos Conselhos Superiores  
 Assunto: ALTERAÇÕES NA GRADE CURRICULAR - 2011 - CURSO DE NUTRIÇÃO

VISTO: \_\_\_\_\_


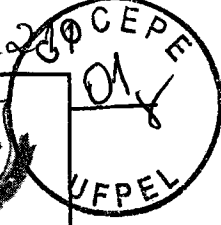
  
 Rosemeri Gomes Gonçalves  
 Secretária dos Conselhos Superiores  
 UFPel

### ANDAMENTO


DISTRIBUIÇÃO INICIAL			Nº DE FOLHAS INICIAL <span style="float: right;">65</span>		
UNIDADE OU SETOR	ENTRADA	SAIDA	DESTINO	Nº DE FLS FINAL	ASSINATURA DO EMITENTE
COLEPE	06/12/10	06/12/10	CG	66	
U.G	08.12.10	08.12.10	RG Sandra	60	
PRG/DPEE	08/12/10	09/12/10	Coord. Ensino	-66-	
PRG	13/05/11	13/05/11	F.N.	67	
FN (Col. cur.)	14/01/11	13.05.15	CEC	-67	
CEC	13/05/15	18/05/15	F.N	-67-	ISA

Processo: 23110.009041/2010-08      Data: 06/12/2010  
Nome: FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
Espécie: OFÍCIO      Nro. Origem: 133      Guia: 0  
Procedência: 1900000000 - Faculdade de Nutrição  
Destino Inicial: 0101000400 - Secretaria dos Conselhos Superiores  
Assunto: ALTERAÇÕES NA GRADE CURRICULAR - 2011 - CURSO DE  
NUTRIÇÃO

Condac 16228



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
COLEGIADO DE NUTRIÇÃO**



Pelotas, 03 de dezembro de 2010.

Ofício Col/FN n.º 133/2010

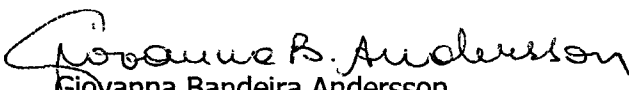
Da: Prof.<sup>a</sup> Giovanna Bandeira Andersson  
Coordenadora do Colegiado de Curso de Nutrição/FN  
Para: Professor Manoel Luiz Brenner de Moraes  
Presidente do COCEPE-Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão

Prezada Presidente,

Vimos por meio deste encaminhar as alterações da Grade Curricular do Curso de Nutrição para o ano de 2011 aprovados pelo Departamento de Nutrição em reunião dia 31 de maio de 2010 conforme Ata nº007/2010.

Salientamos que as referidas alterações já se encontram no Projeto Pedagógico de curso atualizado que está sendo encaminhado para aprovação.

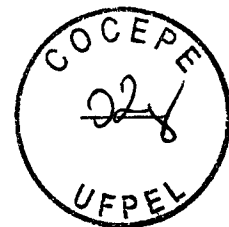
Atenciosamente.



**Giovanna Bandeira Andersson**  
Coordenadora do Colegiado de Curso de Nutrição

**Prof.<sup>a</sup> Giovanna Bandeira Andersson**  
Coordenadora do Colegiado de Curso  
de Nutrição - FN/UFPEL

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**



ATA N.º 07/2010

1 Aos trinta e um de maio do ano de dois mil e dez, às dez horas, na Sala de Multimeios da  
2 Faculdade de Nutrição, reuniu-se o Departamento de Nutrição desta Unidade, sob a presidência  
3 da Professora Maria de Fátima Alves Vieira, chefe do Departamento de Nutrição, com a  
4 presença dos seguintes membros: Denise Gigante, Giovanna Bandeira Andersson, Jozi Mello,  
5 Kelly Lameiro Rodrigues, Letícia Mascarenhas Barbosa, Letícia Carina Ribeiro, Lúcia Rota  
6 Borges, Márcia Rúbia Duarte Buchweitz, Maria Cecília Formoso Assunção, Maria Lúcia  
7 Silveira da Silva, Sandra Costa Valle e Sônia de Negri. Os funcionários foram representados  
8 pela nutricionista Cynthia M. dos Anjos Leal e os discentes não se fizeram representar. Contou-  
9 se ainda com a presença da nutricionista Carla Alberici Pastore. Aberta a reunião, de imediato  
10 passou-se ao exame da ordem do dia: **1 – APROVAÇÃO DE EMENTAS DAS**  
11 **DISCIPLINAS DO CURSO DE GASTRONOMIA:** foi feita pela Professora Letícia  
12 Barbosa, uma apresentação das disciplinas a serem desenvolvidas no Curso de Gastronomia,  
13 com suas respectivas ementas. Após a apresentação abriu-se espaço para discussões. Foi  
14 sugerido pela Professora Sônia De Negri que na disciplina “Técnicas de base, conservação,  
15 preparo e cocção I”, seja retirado o item “Tipos de equipamentos e utensílios em uma cozinha”  
16 e seja colocado na ementa da disciplina “Ambientação, fluxos, layout, equipamentos e  
17 utensílios”. Além disso, que na disciplina de “Ética, Sustentabilidade e Meio Ambiente” faltou  
18 na ementa, os itens a respeito de sustentabilidade e meio ambiente. Os dois tópicos foram  
19 corrigidos. Foi informado pela Professora Jozi Mello que os dois gastrônomos a serem  
20 selecionados em concurso público, serão locados conjuntamente nas áreas de Alimentos e  
21 Alimentação Coletiva. A Professora Márcia Buchweitz informou que os cursos que terão início  
22 no segundo semestre letivo de 2010, incluindo Gastronomia terão um vestibular específico, e  
23 ainda, que após reunião realizada entre as áreas de Alimentação Coletiva e Alimentos, foi  
24 indicado o nome da Professora Letícia Mascarenhas Barbosa para o cargo de Coordenadora  
25 *Pró Tempori* do Curso de Gastronomia. Não tendo mais nenhuma informação ou tópico a ser  
26 discutido procedeu-se votação sobre a aprovação das ementas do Curso de Gastronomia, as  
27 quais foram aprovadas no Departamento de Nutrição. **2 – DISCIPLINAS OPTATIVAS:**  
28 foram apresentadas pela Professora Giovanna Andersson as propostas referentes a correções e  
29 criações de Disciplinas para o Curso de Nutrição, propostas estas que foram discutidas  
30 previamente em reunião realizada no dia vinte e seis de abril do presente ano, pela Comissão  
31 composta pelas Professoras Giovanna Andersson, Maria de Fátima Alves Vieira, Leila  
32 Fagundes Conter, Maria Lúcia Silveira da Silva, Eliana Bender e Elizabete Helbig.

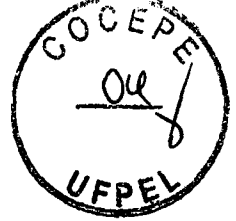
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**



33 Inicialmente foram apresentadas as seguintes propostas referentes a correções em disciplinas  
34 obrigatórias: a) Reformulação na disciplina de GUAN (Gestão em Unidades de Alimentação e  
35 Nutrição): os professores responsáveis pela disciplina de GUAN, que é obrigatória, solicitam  
36 reformulação na oferta da disciplina, passando a mesma a ser dividida, em GUAN I, a ser  
37 ofertada no 4º Semestre, tendo seis (6) créditos e semanalmente duas (2) horas teóricas e duas  
38 (2) horas práticas e GUAN II, que por sugestão da Comissão teve redução na Carga Horária,  
39 passando então a contar com seis (6) créditos e semanalmente quatro (4) horas teóricas e dois  
40 (2) horas práticas. O parecer da Comissão foi favorável as modificações propostas e foi  
41 aprovado pelo Departamento por unanimidade. b) Reformulação na disciplina de CTA (Ciência  
42 e Tecnologia de Alimentos): foi feita solicitação pelos professores responsáveis pela disciplina,  
43 que é obrigatória, de que seja feito o desmembramento da disciplina em CTA I e CTA II, sendo  
44 CTA I ofertada no 3º semestre e contando com duas (2) horas teóricas semanais e CTA II,  
45 ofertada no 4º semestre e contando com duas (2) horas teóricas e duas (2) horas práticas  
46 semanalmente. A Comissão foi favorável a proposta e a mesma foi aprovada por unanimidade  
47 no Departamento. Com relação as propostas das disciplinas optativas foi sugerido pela  
48 Comissão que as optativas não devem corresponder a maior parte da Carga Horária do  
49 professor. As propostas para as optativas são as seguintes: a) Disciplina de Marketing e  
50 Desenvolvimento de Produtos: foi proposta pela Professora Fabiana Botelho, tendo carga  
51 horária total de sessenta e oito (68) horas teóricas e quatro (4) créditos. Foi feita a sugestão pela  
52 Comissão, de que a disciplina seja ofertada não só como optativa para a Graduação, mas  
53 também em um Curso de Aperfeiçoamento ou Atualização. Após discussão, a proposta da  
54 Comissão foi aprovada pelo Departamento por unanimidade e será oferecida pela área de  
55 Alimentação Coletiva. b) Gastronomia e Organização de Eventos: contaria com carga de duas  
56 (2) horas semanais, porém tal disciplina já existe no currículo de Gastronomia, podendo ser  
57 ofertada aos graduandos de Nutrição, não havendo então necessidade de aprovação em  
58 Departamento, sendo sugerido pela Professora Maria Cecília Assunção que a proposta seja  
59 retirada, o que foi aprovado pelo Departamento de Nutrição. c) Consultório Dietético em  
60 GUAN: a Comissão informou que os assuntos propostos pela nova disciplina já são  
61 desenvolvidos em outras disciplinas, e tornar-se-iam repetitivos, não sendo adequado tal  
62 disciplina ser apresentada como optativa. Como a proposta da disciplina foi feita pela área de  
63 Alimentação Coletiva, representada na Comissão pela Professora Elizabete Helbig, a  
64 Professora, após participar das discussões relativas à disciplina, retirou a proposta da criação da  
65 disciplina de Consultório Dietético em GUAN, como optativa e colocou que devem ser

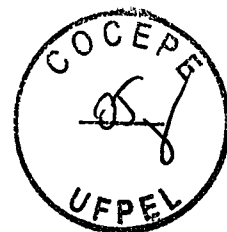
**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**



66 realizadas intersecções com as outras áreas para melhor desenvolver os tópicos apresentados na  
67 disciplina. **d) Gerenciamento em Alimentação Escolar:** a disciplina teria Carga Horária de duas  
68 (2) horas semanais. Nesta proposta foi colocado pela Comissão que os assuntos a serem  
69 desenvolvidos, já são contemplados em disciplinas da área de Saúde Pública e na disciplina de  
70 GUAN. Houve também a sugestão de que tais assuntos sejam abordados em um Curso de  
71 Atualização para os egressos da Faculdade de Nutrição, Foi questionado pela Professora  
72 Márcia Buchweitz, que se após a reformulação da Carga Horária de GUAN I e GUAN II vai  
73 ser possível contemplar com Carga Horária razoável os assuntos referentes à Alimentação  
74 Escolar. Tal questionamento foi esclarecido pela Professora Elizabete Helbig, afirmando que  
75 será dada ênfase a tal assunto. Após ampla discussão, o Departamento entendeu que não estava  
76 suficientemente esclarecido sobre o assunto. A Professora Maria de Fátima propôs que o  
77 mesmo poderia ser rediscutido na Comissão e depois deveria voltar para análise em uma  
78 próxima reunião de Departamento. A proposta foi aprovada por unanimidade no Departamento.  
79 **e) Análise Instrumental de Alimentos:** teria carga horária semanal de uma (1) hora teórica e três  
80 (3) horas práticas. A Comissão considerou a proposta viável, sendo a mesma aprovada pelo  
81 Departamento. **f) Tópicos avançados em Bioquímica e Fisiologia da Nutrição:** teria Carga  
82 Horária Total de sessenta e oito (68) horas. A Comissão sugeriu que a proposta seja  
83 encaminhada a área de Nutrição Básica e Dietética para análise, porém a Professora Maria  
84 Cecília Assunção, que é da área mencionada, após analisar a proposta posicionou-se favorável  
85 a criação da disciplina com pequenos ajustes. Colocou-se então, para o Departamento que a  
86 disciplina seja aprovada, mas levada posteriormente à área de Básica e Dietética para ajustes no  
87 nome da disciplina e tópicos a serem desenvolvidos pela mesma. A proposta foi aprovada pelo  
88 Departamento. **3 – PROJETOS:** **a) Avaliação de parâmetros de sinalização celular e de**  
89 **neurogênese em hipocampo de ratos submetidos à Restrição Calórica:** projeto coordenado pela  
90 Professora Letícia Carina Ribeiro e relatado pela Professora Kelly Lameiro, que foi de parecer  
91 favorável, desde que sejam esclarecidos os locais de desenvolvimento de cada parte do projeto.  
92 O parecer foi referendado pelo Departamento. **4 – AFASTAMENTOS:** **a) Professoras Gicele**  
93 **Costa Mintem e Eliana Bender,** com ônus limitado para a UFPel, no dia 31 de maio de 2010,  
94 para fins de visita técnica no LAN (Laboratório de Avaliação Nutricional), localizado na UBS  
95 Santa Cecília – Porto Alegre - RS; **b) Professora Denise Gigante,** com ônus limitado para a  
96 UFPel, de 26 à 29 de maio do corrente ano, para participar do XXI Congresso Brasileiro de  
97 Nutrição, em Joinville – SC; **c) Professora Letícia Carina Ribeiro da Silva,** de 07 à 15 de junho  
98 para realizar atividades de pesquisa junto ao Programa de Pós-Graduação/Bioquímica –



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**



99 UFRGS, em Porto Alegre – RS; 5 – OUTROS ASSUNTOS: a) Foi informado pela  
100 Professora Maria de Fátima Vieira que haverá possibilidade de treinamento do Banco do  
101 PNDS, no mês de julho em Porto Alegre, e que ela, Maria de Fátima, solicitou a reserva de  
102 quinze (15) vagas para a Faculdade de Nutrição e o Curso de nutrição da UFRGS, sendo aberta  
103 a partir deste momento uma lista para preenchimento de tais vagas. Não havendo mais nada a  
104 tratar, foi encerrada a reunião, sendo lavrada a presente ata, que após lida, se aprovada, será por  
105 mim assinada e por quem de direito. Pelotas, 31 de maio de 2010.

106 



106

107

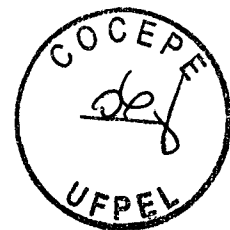
108

109

110

111

112



## GRADE CURRICULAR (Proposta para 2011)

### PRIMEIRO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0160007	Bioquímica I	4-0-2	102	6	
0040021	Anatomia	2-0-2	68	4	
0040020	Histologia I	1-0-2	51	3	
0400062	Bioestatística e Epidemiologia	2-0-3	85	5	
0050051	Genética do Metabolismo	1-1-1	51	3	
<b>TOTAL</b>		10-1-10	357		

Legenda: T=Teórica; E=Exercício; P=Prática; C=Créditos; Total=Horas Totais.

### SEGUNDO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0030035	Microbiologia e Imunologia	3-0-2	85	5	0160007(Bioquímica I)
0020028	Fisiologia I	3-0-1	68	4	0040020 (Histologia I); 0040021(Anatomia); 0160007 (Bioquímica I)
0040024	Histologia II	1-0-2	51	3	0040020 (Histologia I)
0160009	Bioquímica II	4-0-2	102	6	0160007 (Bioquímica I)
0030029	Parasitologia	2-0-1	51	3	0040021 (Anatomia)
0400027	Bromatologia	2-0-2	68	4	0160007 (Bioquímica I)
<b>TOTAL</b>		15-0-10	425		

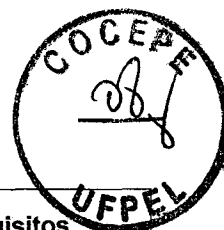


### TERCEIRO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0000000	Ciência Tecnologia de Alimentos I	2-0-0	34	2	0400027 (Bromatologia)
0020029	Fisiologia II	3-0-1	68	4	0020028 (Fisiologia I); 0040024 (Histologia II)
0400010	Administração de Saúde Pública	2-0-0	34	2	
0400056	Dietética I	2-0-3	85	5	0400027 (Bromatologia)
0400031	Nutrição e Saúde Pública	2-0-2	68	4	0400062 (Bioestatística e Epidemiologia)
0050052	Ecologia e Saneamento Ambiental	1-0-1	34	2	0030029 (Parasitologia)
<b>TOTAL</b>		<b>12-0-9</b>	<b>323</b>		

### QUARTO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400057	Dietética II	2-0-2	68	4	0400056(Dietética I); 0020029 (Fisiologia II)
0000000	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	4-0-2	102	6	0400056 (Dietética I); 0000000 (Ciência e Tecnologia de Alimentos I)
0000000	Ciência Tecnologia de Alimentos II	2-0-2	68	4	Ciência Tecnologia de Alimentos I (0000000)
0400033	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	2-0-2	68	4	0000000 (Ciência e Tecnologia de Alimentos I); 0030035 (Microbiologia e Imunologia)
0550005	Patologia Geral	2-0-0	34	2	0020029 (Fisiologia II)
0400063	Avaliação Nutricional	4-0-2	102	6	0400031 (Nutrição e Saúde Pública)
0020031	Farmacologia	3-0-1	68	4	0020029 (Fisiologia II)
<b>TOTAL</b>		<b>17-0-11</b>	<b>510</b>		



## QUINTO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400035	Fisiopatologia e Dietoterapia I	2-0-2	68	4	0400057 (Dietética II); 0550005 (Patologia) 0020031 (Farmacologia)
0000000	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	4-0-2	102	6	0400057 (Dietética II); 0000000 (Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I); 0400033 (Microbiologia e Higiene de Alimentos); 0000000 (Ciência e Tecnologia de Alimentos II)
0400002	Ética Profissional	2-0-0	34	2	
0400042	Educação Nutricional	1-0-1	34	2	
0400052	Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	0-0-2	34	2	0000000 (Gestão em UAN I); 0400057 (Dietética II); 0400063 (Avaliação Nutricional); 0400033 (Microbiologia e Higiene dos Alimentos)
0560042	Sociologia e Ação Comunitária	3-0-1	68	4	0400031 (Nutrição e Saúde Pública)
0000000	Psicologia	2-0-0	34	2	
<b>TOTAL</b>		<b>14-0-8</b>	<b>374</b>		

## SEXTO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400039	Fisiopatologia e Dietoterapia II	1-0-2	51	3	0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I);
0400065	Nutrição Materno-infantil	4-0-2	102	6	0400057 (Dietética II); 0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I)
0060110	Geografia e Economia Aplicada à Nutrição	2-0-0	34	2	
0400053	Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC 2)	0-0-4	68	4	0400052 (Trabalho de Conclusão de Curso I)
<b>TOTAL</b>		<b>7-0-8</b>	<b>255</b>		



## SÉTIMO E OITAVO SEMESTRES

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400043	Estágio em Coletividade Enferma	0-0-18	306	18	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre
0400044	Estágio em Administração de Serviços de Alimentação	0-0-18	306	18	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre
0400045	Estágio em Nutrição e Saúde Pública	0-0-18	306	18	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre
<b>TOTAL</b>		0-0-54	918		



## FLEXIBILIZAÇÃO DO CURRÍCULO (DISCIPLINAS OPTATIVAS E ATIVIDADES COMPLEMENTARES)

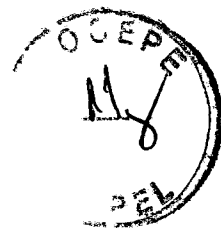
### DISCIPLINAS OPTATIVAS

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400022	Controle de Qualidade de Alimentos	1-0-3	68	4	0400033 (Microbiologia e Higiene dos Alimentos)
0400024	Nutrição Experimental	2-0-2	68	4	0000000(Ciência e Tecnologia dos Alimentos II); 0400057 (Dietética II)
0400011	Nutrição Clínica	0-0-4	68	4	0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I)
0360001	Psicologia da Educação	3-0-0	51	3	
0180026	Extensão Rural	2-0-2	68	4	
0400048	Terapia Nutricional Parenteral e Enteral	1-0-1	34	2	0400039 (Fisiopatologia e Dietoterapia II)
0720086	Antropologia Cultural	5-0-0	85	5	
0560003	Sociologia II	3-0-0	51	3	0560042 (Sociologia e Ação Comunitária)
0110025	Programação Visual	1-0-2	51	3	
0000098	Prática Desportiva I	0-0-2	34	1	
0000099	Prática Desportiva II	0-0-2	34	1	
0400051	Nutrição e Exercício Físico	2-0-2	68	4	0400063 (Avaliação Nutricional); 0400057 (Dietética II)
0000000	Marketing e Desenvolvimento de Produtos	4-0-0	68	4	0000000 (Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição.I); 0400057 (Dietética II); 0000000 (Ciência e Tecnologia de Alimentos I)
0000000	Análise Instrumental de Alimentos	1-0-3	68	4	0400033 (Microbiologia e Higiene dos Alimentos); 0400027 (Bromatologia); 0400056 (Dietética I); 0000000 (Ciência e Tecnologia de Alimentos.I); 0400062 (Bioestatística e Epidemiologia)
0000000	Tópicos em Endocrinologia e Nutrição	4-0-0	68	4	0160009 (Bioquímica II); 0020029 (Fisiologia II)
1310277	Libras	4-0-0	68	4	
040060	Atividades complementares	0+0+200	200		

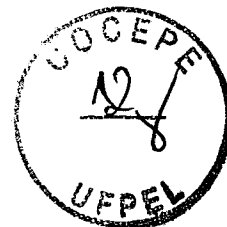
**TOTAL DE CH OBRIGATÓRIA: 3162 HORAS**

**TOTAL DE CH OPTATIVA + ATIV. COMPLEMENTARES: 90 + 200 = 290 h**

**TOTAL DE CH DO CURSO: 3452 HORAS**



**Planos de Ensino (Disciplinas incluídas na proposta de 2011)**



## PLANO DE ENSINO

### I - IDENTIFICAÇÃO

1. DISCIPLINA: **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I**
2. CÓDIGO: **0000000**
3. CICLO: **BÁSICO**
4. SEMESTRE: **3º**
5. CARGA HORÁRIA SEMANAL: **2 TEÓRICAS**  
SEMESTRAL: **34 HORAS**
6. CRÉDITOS: **02**
7. DEPARTAMENTO: **NUTRIÇÃO**
8. PRÉ-REQUISITO: **BROMATOLOGIA (0400027)**

### II - EMENTA

A disciplina oferecerá ao aluno conhecimentos técnicos e científicos, de natureza teórica e prática, sobre os diferentes métodos de conservação e industrialização de alimentos, o controle de qualidade, a legislação vigente no país e a rotulagem para alimentos.

### III - OBJETIVOS

No final da disciplina, o aluno deverá estar apto a:

1. Aplicar as informações teóricas e práticas sobre preservação, industrialização e controle de qualidade de alimentos, nas diferentes situações que se apresentarem.
2. Exercer controle de qualidade de alimentos em sua área de competência.
3. Demonstrar que buscou recursos técnicos e científicos para o enriquecimento de seu aprendizado.
4. Utilizar os conteúdos estudados para participar de discussões coletivas sobre os temas da área de ciência e tecnologia de alimentos.
5. Manter relações interpessoais, através dos trabalhos em grupo e práticas de laboratório.
6. Procurar informações técnico-científicas para resolução de problemas teóricos e práticos, relacionados à 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.

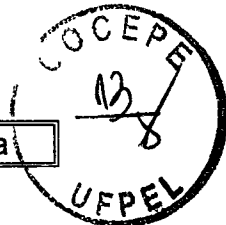
### IV - PROCEDIMENTO DIDÁTICO

1. Aulas expositivas
2. Seminários
3. Estudo dirigido
4. Prática em laboratório

### V - AVALIAÇÃO

A avaliação do aluno se dará através de provas escritas, relatórios, trabalhos em aula prática, seminários, pesquisas bibliográficas, trabalhos individuais e em grupo,





considerando as habilidades e competências estabelecidas nos objetivos da disciplina

## VI - PROGRAMA

1. Introdução:
  - 1.1. Objetivos da disciplina
2. Métodos gerais de conservação de alimentos
  - 2.1. Conservação de alimentos pelo uso de temperatura
  - 2.2. Conservação de alimentos por controle da umidade
  - 2.3. Conservação de alimentos por controle da taxa de oxigênio
  - 2.4. Conservação de alimentos por conservantes químicos
  - 2.5. Conservação de alimentos por radiações ionizantes
3. Industrialização
4. Embalagem
5. Controle de qualidade dos produtos industrializados
5. Legislação de alimentos vigente no Brasil
6. Rotulagem de alimentos

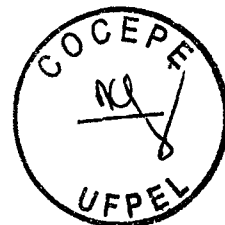
## VII - BIBLIOGRAFIA

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

GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511p.

MOREIRA, J. M. B. controle de qualidade na indústria alimentar: A concepção moderna. Brasília MIC/STI/CIN/CEPAI. 1985. 169p.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
COLEGIADO DE CURSO

PLANO DE ENSINO

I - IDENTIFICAÇÃO

1. DISCIPLINA: **CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II**
2. CÓDIGO: **0000000**
3. CICLO: BÁSICO
4. SEMESTRE: 4<sup>o</sup>
5. CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2 TEÓRICAS E 2 PRÁTICAS  
SEMESTRAL: 68 HORAS
6. CRÉDITOS: 04
7. DEPARTAMENTO: NUTRIÇÃO
8. PRÉ-REQUISITO: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (0000000)

II - EMENTA

A disciplina oferecerá ao aluno conhecimentos técnicos e científicos sobre a composição química dos alimentos, suas transformações físicas, químicas e biológicas e análise sensorial de alimentos.

III - OBJETIVOS

No final da disciplina, o aluno deverá estar apto a:

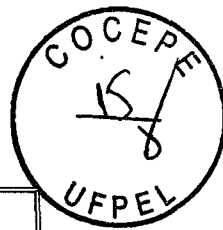
1. Aplicar as informações teóricas e práticas sobre composição química, classificação, valor nutritivo, preservação, industrialização, alterações químicas, físicas e biológicas e controle de qualidade de alimentos, nas diferentes situações que se apresentarem.
2. Desenvolver e/ou avaliar fórmulas ou 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. Demonstrar que buscou recursos técnicos e científicos para o enriquecimento de seu aprendizado.
5. Utilizar os conteúdos estudados para participar de discussões coletivas sobre os temas da área de ciência e tecnologia de alimentos.
6. Manter relações interpessoais, através dos trabalhos em grupo e práticas de laboratório.

IV - MATERIAL DIDÁTICO

1. Aulas expositivas
2. Seminários
3. Estudo dirigido
4. Prática em laboratório

V - AVALIAÇÃO

A avaliação do aluno se dará através de provas escritas, relatórios, trabalhos em aula prática, seminários, pesquisas bibliográficas, trabalhos individuais e em grupo, considerando as habilidades e competências estabelecidas nos objetivos da disciplina.

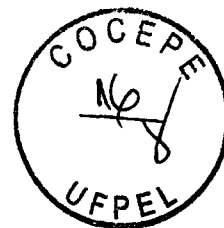


## VI - PROGRAMA

1. Introdução:
  - 1.1. Objetivos da disciplina
2. Leite e derivados
  - 2.1. Definição, classificação, alterações, análises químicas, físicas, físico-químicas.
  - 2.2. Processo de beneficiamento do leite
  - 2.3. Industrialização, embalagem e controle de qualidade
    - 2.3.1. Iogurte e leites fermentados
    - 2.3.2. Queijo
    - 2.3.3. Doce de leite e leite condensado
    - 2.3.4. Creme e manteiga
3. Carnes, vísceras, aves, pescado e derivados
  - 3.1. Definição, estrutura, classificação, análises químicas, físicas e físico-químicas
  - 3.2. Métodos de preservação, embalagem e controle de qualidade
4. Ovos
  - 4.1. Definição, estrutura, classificação, análises químicas, físicas e físico-químicas
  - 4.2. Industrialização, embalagem e controle de qualidade
5. Frutas e hortaliças;
  - 5.1. Definição, classificação, alterações, análises químicas, físicas e físico-químicas
  - 5.2. Industrialização, embalagem e controle de qualidade
6. Cereais:
  - 6.1. Definição, estrutura, classificação, análises químicas, físicas e físico-químicas
  - 6.2. Industrialização, embalagem e controle de qualidade
7. Leguminosas:
  - 7.1. Definição, estrutura, classificação, fatores tóxicos, análises químicas, físicas e físico-químicas
  - 7.2. Industrialização, embalagem e controle de qualidade
8. Óleos e gorduras:
  - 8.1. Definição, classificação, propriedades, alterações, análises químicas, físicas e físico-químicas
  - 8.2. Industrialização, embalagem e controle de qualidade
9. Açúcares:
  - 9.1. Definição, classificação, propriedades, alterações, análises químicas, físicas e físico-químicas
  - 9.2. Industrialização, embalagem e controle de qualidade
10. Análise sensorial de alimentos.

## VII - BIBLIOGRAFIA

- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos. Campinas, Fundação Cargil, 1984, 306p.
- BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Química do processamento de alimentos. Campinas: Fundação Cargil, 1984, 298p.
- EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 652p.
- GAVA, A. J. Tecnologia de Alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511p.
- ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos II: Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
COLEGIADO DE CURSO

PLANO DE ENSINO

I - IDENTIFICAÇÃO

1. DISCIPLINA: **GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I**
2. CÓDIGO: **0000000**
3. CICLO: **PROFISSIONAL**
4. SEMESTRE: **4º**
5. CARGA HORÁRIA SEMANAL: **06 H ( 4 T/2 P)**  
SEMESTRAL: **102 H**
6. CRÉDITOS: **06**
7. DEPARTAMENTO: **NUTRIÇÃO**
8. PRÉ-REQUISITO: **DIETÉTICA I (0400056) E CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (0000000)**

II - 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

III - OBJETIVOS

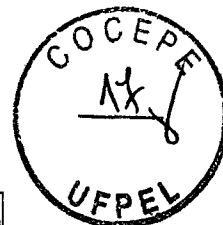
- Capacitar o aluno, a exercer atividades relacionadas à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Capacitar o aluno, a exercer atividades de planejamento, organização, comando e controle de Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Capacitar o aluno, ao dimensionamento e estruturação de Unidades de Alimentação e Nutrição.

IV – MATERIAL DIDÁTICO

1. Aula expositiva
2. Trabalho individual
3. Seminário
4. Trabalho em grupo
5. Visitas a Unidades de Alimentação e Nutrição
6. Debates
7. Relatórios
8. Apresentação de vídeos
9. Elaboração de projeto de estruturação de UAN

V - AVALIAÇÃO

Em todas as avaliações, serão consideradas as competências e habilidades estabelecidas nos objetivos da disciplina.



## VI - PROGRAMA

### **1. Introdução à Administração**

- 1.1. Teorias administrativas.
- 1.2. Conceitos
- 1.3. Tipos de administração.

### **2. Empresas e Serviços de Alimentação.**

- 2.1. Conceito e tipos de empresas.
- 2.2. Classificação.
- 2.3. Terceirização e autogestão de serviços.
- 2.4. Tipos de Serviços de Alimentação.
  - 2.4.1. Histórico.
  - 2.4.2. Objetivos.
  - 2.4.3. Modalidade funcional.

### **3. Estrutura Organizacional.**

- 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

### **4. Ergonomia aplicada a Serviços de Alimentação.**

- 4.1. Conceito; ergonomia X produtividade.
- 4.2. Biomecânica postural.
- 4.3. Biomecânica ocupacional.
- 4.4. Condições do ambiente de trabalho.

### **5. Impressos e Relatórios**

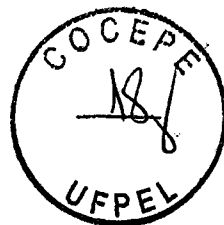
- 5.1. Impressos
  - 5.1.1. Conceitos e finalidades
  - 5.1.2. Tipos e normas para elaboração
- 5.2. Relatórios de atividade e produtividade da UAN
  - 5.2.1. Normas para elaboração

### **6. Planejamento da estrutura física da Unidade de Alimentação e Nutrição.**

- 6.1. Dimensionamento de áreas.
  - 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.**

- 10.1. Administração de marketing
- 10.2. Planejamento estratégico.
- 10.3. Comportamento do consumidor
- 10.4. Custo propaganda.
- 10.5. Atuação do nutricionista em marketing

**VII - BIBLIOGRAFIA**

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – **Manual de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade**. São Paulo, ABERC, 9ª 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. Agência 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](http://www.anvisa.gov.br)

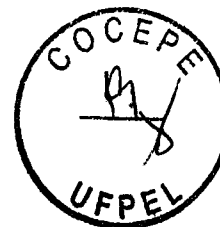
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução RDC nº. 307, de 14 de novembro de 2002. **Altera a Resolução - RDC nº: 50 de 21 de fevereiro de 2002 que dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.** [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

BRASIL. Agência 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](http://www.anvisa.gov.br)

CÂMARGO, 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**. 2ª ed. São Paulo, Ed. Edgar Blücher Ltda., 2004, 137p.



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

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. Atheneu, 1985, 131p.

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

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.

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, 62ª ed. 2008, 802p.

MANZZLLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação**. São Paulo, Ed. Metha, 2ª ed., 2010, 214p.

MEZZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação – Planejamento e administração**. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2006, 432p.

NEVES, M.F. **Alimentos: novos tempos e conceitos na gestão de negócios**. São Paulo, Ed. Pioneira. 2000, 129p.

NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. **Marketing e Estratégia e Agronegócios e Alimentos**. São Paulo. Ed. Atlas. 2007, 365p.

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.

SILVA FILHO, R. A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo, Ed. Varela, 1996, 232p.

SILVA, L.B.; MONNERAT, M.P. **Princípios básicos de alimentação para coletividades**. Rio de Janeiro. Editora Cultura Médica Ltda., 1982, 362p.

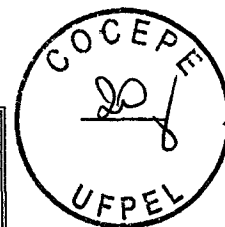
SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Controle integrado de pragas**. (Manual Série Qualidade), Campinas, 4ª ed., 1996, 66p.

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.

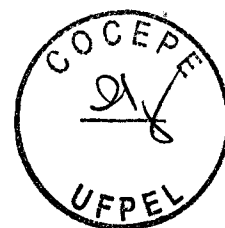
Atheneu, 2008, 232p.

VAZ, C.S. **Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial.** Brasília, Ed. LID Gráfica, 2002, 208p.

ZANELLA, L. C. **Instalação e Administração de Restaurantes.** São Paulo. Ed. Metha, 2007, 352p.







## PLANO DE ENSINO

### I - IDENTIFICAÇÃO

1. DISCIPLINA: **GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II**
2. CÓDIGO: **0000000**
3. CICLO: **PROFISSIONAL**
4. SEMESTRE: **5°**
5. CARGA HORÁRIA SEMANAL: **06 h (4 T/2 P)**  
SEMESTRAL: **102 h**
6. CRÉDITOS: **06**
7. DEPARTAMENTO: **NUTRIÇÃO**
8. PRÉ-REQUISITO: **DIETÉTICA II (0400057), GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (0000000), MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033) E CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II (0000000).**

### II - EMENTA

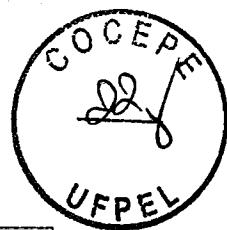
Gestão de recursos humanos, materiais e financeiros de Unidades de Alimentação e Nutrição. Controle de qualidade e aspectos higiênico-sanitários de lactários e bancos de leite humano. Segurança em UAN. Refeições transportadas e sistemas de fornecimento de refeições. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Avaliação da produtividade, dos processos, do desperdício e dos resultados. Indicador de satisfação do cliente em UAN.

### III - OBJETIVOS

- Conhecer as legislações e resoluções pertinentes à área de Alimentação Coletiva;
- Caracterizar as etapas do processo produtivo em Unidades de Alimentação e Nutrição;
- Identificar as atuações do nutricionista gestor de Unidades de Alimentação e Nutrição;

### IV - MATERIAL DIDÁTICO

1. Aula expositiva
2. Trabalho individual
3. Seminário
4. Trabalho em grupo
5. Visitas a Serviços de Alimentação
6. Debates
7. Relatórios
8. Apresentação de vídeos
9. Elaboração de projeto de estruturação de UAN



## V - AVALIAÇÃO

Em todas as avaliações, serão consideradas as competências e habilidades estabelecidas nos objetivos da disciplina.

## VI - PROGRAMA

### 1. Segurança no trabalho.

1. Conceitos.
2. Riscos, causas, conseqüências de acidentes de trabalho.
3. Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Coletiva (EPC).
4. Riscos profissionais.
5. Identificação, monitoramento e controle de acidentes de trabalho.
6. Legislação aplicada a casos de acidentes de trabalho.

### 2. Recursos humanos

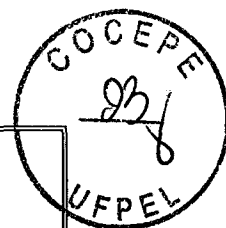
1. Dimensionamento e distribuição de pessoal.
2. Legislação trabalhista, tipos de escala, cargos e atribuições.
3. Recrutamento, seleção, admissão e demissão.
4. Capacitação, motivação, liderança e avaliação de desempenho.
5. Taxa de absenteísmo, rotatividade de pessoal

### 3. Controle Qualidade em UAN.

- 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
  - 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...

## VII - BIBLIOGRAFIA

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – **Manual de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade**. São Paulo, ABERC, 9ª ed., 2009.

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

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.

BRAGA, R. M. M. **Gestão da Gastronomia**. São Paulo, Ed. Senac, 2008, 176p.

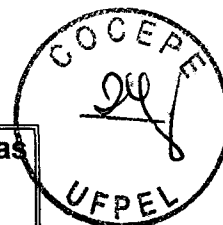
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução nº. 59, de 13 de dezembro de 1989. **Normatiza o funcionamento de forma padronizada, das Creches, Pré-Escolas, Hotéis de Bebês, Educandários e/ou estabelecimentos congêneres de atendimento à Criança**. [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

BRASIL. Agência 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](http://www.anvisa.gov.br)

BRASIL. Agência 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](http://www.anvisa.gov.br)

BRASIL. Agência 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](http://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](http://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](http://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 Práticas e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos.** [www.anvisa.gov.br](http://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](http://www.anvisa.gov.br)

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.

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.

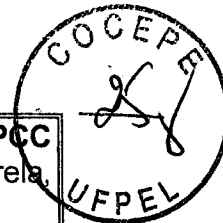
DE DONATO, D. R. **Restaurante por Quilo: Uma área a ser abordada.** São Paulo. Ed. Metha. 2009. 176p.

DUL, J.; WEERDMEESTER, B. **Ergonomia Prática – Tradução: Itiro Iida.** 2ª ed. São Paulo, Ed. Edgar Blücher Ltda., 2004, 137p.

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.

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

GANDRA, Y R.; GAMBARELLA, 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.

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.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. São Paulo, Ed. Atheneu, 1999, 135p.

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. Atlás, 62ª ed. 2008, 802p.

MANZZLLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação**. São Paulo, Ed. Metha, 2ª ed., 2010, 214p.

MATIAS, M. **Organização de Eventos: Procedimentos e Técnicas**. 5ª Ed. Barueri, SP, Manole, 2010, 195p.

MEZZOMO, I. B. F. **A administração de Serviços de alimentação**. São Paulo, Ed. Terra, 4ª ed., 1994, 469p.

MEZZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação – Planejamento e administração**. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2006, 432p.

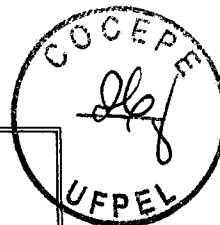
OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2000, 219p.

REGO, J. C.; FARO, Z. P. **Manual de Limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições**. São Paulo, Ed. Varela, 1999, 63p.

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 providencias**. Porto Alegre, RS, 2006.

SANTOS, S.G.F.S. **Treinando manipuladores de alimentos**. São Paulo, Livraria Varela, 1999, 122p.



SCHILLING, M. **Qualidade em nutrição**. São Paulo, Livraria Varela, 2008, 256p.

SENAI. **Guia Passo a Passo: Implantação das Boas Práticas e Sistemas APPCC**. Serie Qualidade Alimentar. Projeto APPCC Mesa. Sebrae, 204 p.

SILVA FILHO, R. A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais**. São Paulo, Ed. Varela, 1996, 232p.

SILVA JR. E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. São Paulo, Ed. Varela, 6ª ed., 2007, 623p.

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.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Boas Práticas de Fabricação para Empresas Processadoras de Alimentos**, (Manual Série Qualidade). 4ª ed., 1995, 24 p.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **Manual de Análise de Riscos e Pontos**, 1994, 25 p.

TEICHMANN, M. I. **Cardápios - Técnicas e criatividade**. Caxias do Sul, Ed. Universidade de Caxias do Sul, 7ª ed., 2009, 151p.

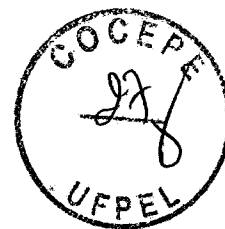
TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, B. M. T. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo, Ed. Atheneu, 2008, 232p.

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, 11ª ed., 2001, 456p.

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.



## PLANO DE ENSINO

### I - IDENTIFICAÇÃO

1. DISCIPLINA: **MARKETING E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO**
2. CÓDIGO: **0000000**
3. CICLO: **PROFISSIONAL**
4. SEMESTRE: **OPTATIVA**
5. CARGA HORÁRIA SEMANAL: **4 HORAS TEÓRICAS**  
SEMESTRAL: **68 HORAS**
6. CRÉDITOS: **04**
7. DEPARTAMENTO: **NUTRIÇÃO-FN**
8. PRÉ-REQUISITO: **GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (0000000); DIETÉTICA II (0400057) E CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (0000000)**

### II - EMENTA

Administração de marketing. Tipos de marketing e sua aplicabilidade em serviços e empresas de alimentos. Mercado consumidor e influência da mídia. Relação da nutrição com as áreas de marketing. Desenvolvimento de produtos alimentícios.

### III - OBJETIVOS

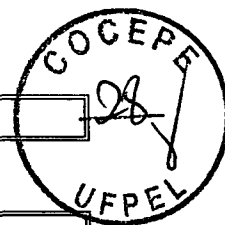
- Capacitar o educando para a administração de marketing em empresas, em todas as etapas do processo.
- Capacitar o educando para a atuação no desenvolvimento de produtos alimentícios, identificando necessidades e desejos do mercado consumidor, vinculados à nutrição e a ética.
- Desenvolver a criatividade e senso crítico, através de propostas de trabalho direcionadas à prestação de serviços em nutrição.

### IV – PROCEDIMENTO DIDÁTICO

1. Aula expositiva
2. Trabalho individual
3. Trabalho em grupo
4. Seminários de estudos de casos
5. Visitas à redes varejistas e atacados
6. Organização de evento relacionados à saúde e nutrição
7. Relatórios
8. Apresentação de vídeos
9. Elaboração de projeto de desenvolvimento de produto ou serviço

### V - AVALIAÇÃO

Em todas as avaliações, serão consideradas as competências e habilidades



## VI - PROGRAMA

### 1. Introdução ao Marketing

- 1.1 Conceitos e filosofias de marketing.
- 1.2 Administração e composto de marketing.
- 1.3 História e futuro do marketing.
- 1.4 O Ambiente de marketing.

### 2. Marketing nas empresas

- 2.1 Planejamento estratégico e *Benchmarking*.
- 2.2 Análise de Portfólio.
- 2.3 Pesquisa de mercado com alimentos para fins de marketing.
- 2.4 Posicionamento e diferenciação.
- 2.5 Redes varejistas, atacados e marcas-próprias.

### 3. Mercado consumidor

- 3.1 Comportamento e perfil do novo consumidor de alimentos.
- 3.2 Necessidades e expectativas do mercado consumidor.
- 3.3 Fatores que afetam a decisão de compra de alimentos.

### 4. Políticas de Comunicação em Marketing

- 4.1 Composto de comunicação.
- 4.2 Marketing promocional e "*Merchandising*".
- 4.3 Publicidade, propaganda e relações públicas.
- 4.4 Assessoria de imprensa e mídia em alimentos.

### 5. Marketing em Empresas de Alimentação

- 5.1 Serviços de alimentação no mundo e no Brasil.
- 5.2 Marketing de Serviços.
- 5.3 Satisfação do cliente.
- 5.4 Oportunidades e desafios para o setor de alimentação.
- 5.5 Franquias de alimentos no Brasil.

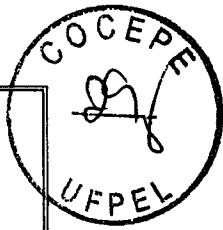
### 6. Desenvolvimento de produtos alimentícios

- 6.1 Inovação e nichos de mercado.
- 6.2 Posicionamento de marcas e estudo de "cases".
- 6.3 Design e tendências em embalagens e informações nos rótulos.
- 6.4 Ciclo de vida de produtos alimentícios.
- 6.5 Estratégias de marketing no lançamento de novos produtos.
- 6.6 Elaboração de Plano de Negócios.

### 7. Nutrição e Marketing de Serviços

- 7.1 Atuação do Nutricionista em áreas de Marketing.
- 7.2 Atuação do Nutricionista em P&D de empresas de alimentos.
- 7.3 Marketing pessoal do Nutricionista.
- 7.4 Marketing de Relacionamento e "*Network*".





## **8. Responsabilidade Social e Legislação**

**8.1** Responsabilidade social e ética no marketing.

**8.2** Legislação e Propaganda Infantil de Alimentos.

**8.3** Marketing ambiental, consumo verde e agricultura orgânica.

## VII - BIBLIOGRAFIA

LAS CASAS, A.L. **Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações à realidade brasileira.** São Paulo: Atlas, 2006.

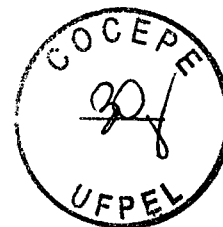
LOVELOCK, C., WRIGHT, L. **Serviços: marketing e gestão.** São Paulo: Saraiva, 2005.

NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. **Marketing e Estratégia em Agronegócios em Alimentos.** São Paulo: Ed. Atlas, 2007.

MACHADO, R.S.G. **Série Marketing Essencial.** Porto Alegre: SEBRAE, 2004.

RICHERS, R. **O que é marketing.** 15ª. ed., São Paulo: Brasiliense, 1994.

GURGEL, F.C. A. **Administração do produto.** São Paulo: Atlas, 1995.



## PLANO DE ENSINO

### I - IDENTIFICAÇÃO

1. DISCIPLINA: **ANÁLISE INSTRUMENTAL EM ALIMENTOS**
2. CÓDIGO: **0000000**
3. CICLO: **PROFISSIONAL**
4. SEMESTRE: **OPTATIVA**
5. CARGA HORÁRIA SEMANAL: **1 TEÓRICA E 3 PRÁTICAS**  
SEMESTRAL: **68 HORAS**
6. CRÉDITOS: **04**
7. DEPARTAMENTO: **NUTRIÇÃO-FN**
8. PRÉ-REQUISITOS: **MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS (0400033); BROMATOLOGIA (0400027); DIETÉTICA I (0400056); CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (0000000); BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA (0400062)**

### II - EMENTA

A disciplina oferecerá ao aluno conhecimentos técnico, científicos, teóricos e práticos nas diversas áreas de pesquisa em alimentos.

### III - OBJETIVOS

#### OBJETIVO GERAL:

1. Desenvolver competências em pesquisa de alimentos.

#### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Elaborar projeto de pesquisa na área de alimentos.
2. Executar projeto de pesquisa na área de alimentos.
3. Analisar os resultados obtidos no desenvolvimento da pesquisa.

### IV - PROCEDIMENTO DIDÁTICO

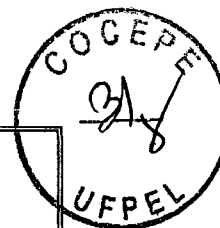
1. Aulas expositivas dialogadas.
2. Elaboração e execução de projeto de pesquisa em uma das áreas: bromatologia, ciência e tecnologia de alimentos, microbiologia de alimentos ou dietética.
3. Elaboração e apresentação de seminário dos resultados obtidos.
4. Análise e discussão de artigos científicos.

### V - AVALIAÇÃO

Desempenho demonstrado pelo aluno na elaboração e execução das atividades propostas, considerando-se as habilidades e competências estabelecidas nos objetivos da disciplina. A avaliação constará de 70% das notas referentes à elaboração, execução e apresentação do projeto e 30% de participação dos alunos em sala de aula.

### VI - PROGRAMA

1. Elaboração de projeto de pesquisa em alimentos.
2. Legislação em alimentos.
3. Análises microbiológicas.



4. Análises físico químicas.
5. Experimentos em Dietética.
6. Experimentos em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

## VII - BIBLIOGRAFIA

Franco BDGM, Landgraf M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu; 2005.

PHILIPPI. Sônia T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2003.

ORNELLAS, Liselotte H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 7ªed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

BARHAM, Peter. **A Ciência da Culinária**. São Paulo: Roca, 2002.

SILVA, Neusely da. et al. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. 3ªed. São Paulo: Varela, 2007.

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3ªed. PortoAlegre: Artmed, 2004.

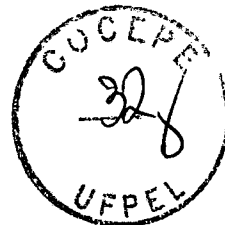
Sites:

ANVISA: [www.anvisa.gov.br/anvisa/legis](http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis)

SCIELO: [www.scielo.org](http://www.scielo.org)

PERIÓDICOS CAPES: [www.periodicos.capes.gov.br](http://www.periodicos.capes.gov.br)

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



## PLANO DE ENSINO

### I - IDENTIFICAÇÃO

1. DISCIPLINA: **TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRINOLOGIA E NUTRIÇÃO**
2. CÓDIGO: **0000000**
3. CICLO: **PROFISSIONAL**
4. SEMESTRE:
5. CARGA HORÁRIA SEMANAL: **04 HORAS TEÓRICAS**  
SEMESTRAL: **68 HORAS**
6. CRÉDITOS: **04**
7. DEPARTAMENTO: **NUTRIÇÃO-FN**
8. PRÉ-REQUISITO: **BIOQUÍMICA II (0160009), FISIOLOGIA II (0020029)**

### II - 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.

### III - OBJETIVOS

- Capacitar o estudante a reconhecer:
- Os mecanismos bioquímicos e fisiológicos da secreção e ação da insulina, glucagon, epinefrina, cortisol, triiodotironina (t3) e tiroxina (t4), leptina, adiponectina e grelina.
  - As modificações hormonais e metabólicas do estado alimentado, do jejum de curta duração e do jejum de longa duração.
  - As interações endócrinas e metabólicas em diferentes condições fisiológicas.

### IV - PROCEDIMENTO DIDÁTICO

1. Aulas expositivas.
2. Trabalhos individuais e em grupo.
3. Seminários individuais e em grupo.

### V - AVALIAÇÃO

A avaliação deverá considerar os objetivos estabelecidos na disciplina e será realizada mediante o desempenho do aluno nas provas escritas, trabalhos e seminários individuais e em grupo.

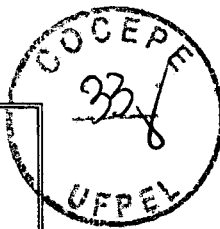
### VI - PROGRAMA

#### 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.

#### EPINEFRINA

- 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 hormônios 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.

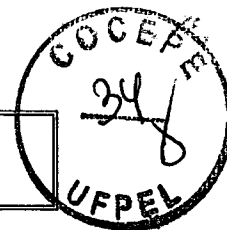
#### GRELINA

- 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



#### VII - BIBLIOGRAFIA

Marks, Colleen Smith, Allan D.; Lieberman, Michael. **BIOQUÍMICA MEDICA BÁSICA DE MARKS: UMA ABORDAGEM CLÍNICA.** ARTMED. 2007.

DEVLIN, T.M. **MANUAL DE BIOQUÍMICA COM CORRELAÇÕES CLÍNICAS.** 6 ED. 2010.

DOUGLAS, C. R. **Tratado de Fisiologia Aplicada a Nutrição.** Robe Editorial:São Paulo-SP. 2002.

**WILLIAMS Textbook of Endocrinology.** Saunders:Philadelphia-USA. 2002.

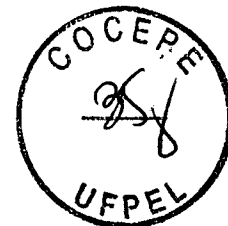
DeGROO, Leslie J; JAMESON, J. Larry. **Endocrinology.** 4 ed., vol 1 e 2, Saunders:Philadelphia-USA. 2001

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 System. 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. **Biochemihal and Physiological Aspects of Human Nutrition.** Sunders:Philadelphia-USA.2000.



## PLANO DE ENSINO

### I - IDENTIFICAÇÃO

1. DISCIPLINA: **LIBRAS- LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS**
2. CÓDIGO: **1310277**
3. CICLO: **BÁSICO**
4. SEMESTRE: **OPTATIVA**
5. CARGA HORÁRIA SEMANAL: **4 HORAS TEÓRICAS**  
SEMESTRAL: **68 HORAS**
6. CRÉDITOS: **04**
7. DEPARTAMENTO: **LETRAS**
8. PRÉ-REQUISITO: **NENHUM**

### II - 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.

### III - OBJETIVOS

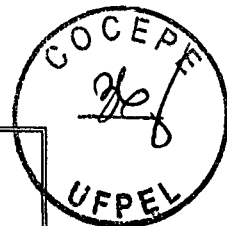
Desenvolver e introduzir elementos da libras que possibilitem aos alunos dar continuidade à construção de habilidade e desempenho na comunicação em língua brasileira de sinais.

### IV – PROCEDIMENTO DIDÁTICO

### V - AVALIAÇÃO

### VI - PROGRAMA

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  
Figuras geométricas  
Singular e plural  
Casa  
Condições climáticas

#### VII - BIBLIOGRAFIA

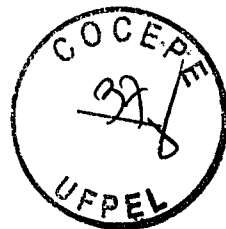
AMORIM, S.L. COMUNICANDO A LIBERDADE: A LÍNGUA DAS MÃOS, FLORIANÓPOLIS, 2000.

CAPOVILLA, F. DICCIONARIO TRILÍNGÜE DE LIBRAS, 2001.

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.



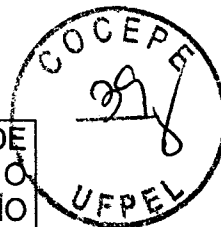


**Caracterização das Disciplinas (Disciplinas incluídas na proposta de 2011)**

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### "CURSO DE NUTRIÇÃO"

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/3º
DISCIPLINA	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I
CARÁTER DA DISCIPLINA	OBRIGATÓRIO
PRÉ-REQUISITO	BROMATOLOGIA (0400027)
CÓDIGO	0000000
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA TOTAL	34 HORAS
CRÉDITOS	02
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	2 HORAS TEÓRICAS
PROFESSORES RESPONSÁVEIS	LETÍCIA MASCARENHAS PEREIRA BARBOSA
OBJETIVOS	<ol style="list-style-type: none"><li>1. APLICAR AS INFORMAÇÕES TEÓRICAS E PRÁTICAS SOBRE PRESERVAÇÃO, INDUSTRIALIZAÇÃO E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS, NAS DIFERENTES SITUAÇÕES QUE SE APRESENTAREM.</li><li>2. EXERCER CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS EM SUA ÁREA DE COMPETÊNCIA.</li><li>3. CONHECER AS FORMAS DE BUSCA DE RECURSOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS PARA O ENRIQUECIMENTO DE SEU APRENDIZADO.</li><li>4. UTILIZAR OS CONTEÚDOS ESTUDADOS PARA PARTICIPAR DE DISCUSSÕES COLETIVAS SOBRE OS TEMAS DA ÁREA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.</li><li>5. MANTER RELAÇÕES INTERPESSOAIS, ATRAVÉS DOS TRABALHOS EM GRUPO E PRÁTICAS DE LABORATÓRIO.</li><li>6. PROCURAR INFORMAÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TEÓRICOS E PRÁTICOS, RELACIONADOS À CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.</li><li>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.</li></ol>
EMENTA	A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS, DE NATUREZA TEÓRICA E

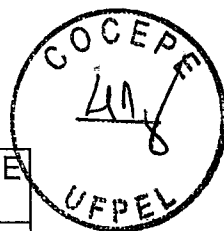


	PRÁTICA, SOBRE OS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS, O CONTROLE DE QUALIDADE, A LEGISLAÇÃO VIGENTE NO PAÍS E A ROTULAGEM PARA ALIMENTOS.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. INTRODUÇÃO:<ol style="list-style-type: none"><li>1.1. OBJETIVOS DA DISCIPLINA</li></ol></li><li>2. MÉTODOS GERAIS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS<ol style="list-style-type: none"><li>2.1. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO USO DE TEMPERATURA</li><li>2.2. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONTROLE DA UMIDADE</li><li>2.3. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONTROLE DA TAXA DE OXIGÊNIO</li><li>2.4. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONSERVANTES QUÍMICOS</li><li>2.5. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR RADIAÇÕES IONIZANTES</li></ol></li><li>3. INDUSTRIALIZAÇÃO</li><li>4. EMBALAGEM</li><li>5. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS</li><li>5. LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTE NO BRASIL</li><li>6. ROTULAGEM DE ALIMENTOS</li></ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>EVANGELISTA, J. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO:ATHENEU, 2005. 652P.</p> <p>GAVA, A. J. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E APLICAÇÕES. SÃO PAULO:NOBEL, 2008. 511P.</p> <p>MOREIRA, J. M. B. CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA ALIMENTAR: A CONCEPÇÃO MODERNA. BRASÍLIA MIC/STI/CIN/CEPAI. 1985. 169P.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I: COMPONENTES DOS ALIMENTOS E PROCESSOS. PORTO ALEGRE:ARTMED, 2005. 294P</p>

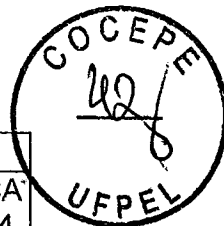
## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### "CURSO DE NUTRIÇÃO"

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO / 4 <sup>o</sup>
<b>DISCIPLINA</b>	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (0000000)
<b>CÓDIGO</b>	0000000
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	2 HORAS TEÓRICAS E 2 HORAS PRÁTICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	LETÍCIA MASCARENHAS PEREIRA BARBOSA
<b>OBJETIVOS</b>	<p>NO FINAL DA DISCIPLINA, O ALUNO DEVERÁ ESTAR APTO A:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. APLICAR AS INFORMAÇÕES TEÓRICAS E PRÁTICAS SOBRE COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CLASSIFICAÇÃO, VALOR NUTRITIVO, PRESERVAÇÃO, INDUSTRIALIZAÇÃO, ALTERAÇÕES QUÍMICAS, FÍSICAS E BIOLÓGICAS E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS, NAS DIFERENTES SITUAÇÕES QUE SE APRESENTAREM.</li><li>2. DESENVOLVER E/OU AVALIAR FÓRMULAS OU PRODUTOS ALIMENTARES EXISTENTES E/OU NOVOS, VISANDO SUA UTILIZAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA.</li><li>3. EXERCER CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS EM SUA ÁREA DE COMPETÊNCIA.</li><li>4. DEMONSTRAR QUE BUSCOU RECURSOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS PARA O ENRIQUECIMENTO DE SEU APRENDIZADO.</li><li>5. UTILIZAR OS CONTEÚDOS ESTUDADOS PARA PARTICIPAR DE DISCUSSÕES COLETIVAS SOBRE OS TEMAS DA ÁREA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.</li><li>6. MANTER RELAÇÕES INTERPESSOAIS, ATRAVÉS DOS TRABALHOS EM GRUPO E PRÁTICAS DE LABORATÓRIO.</li></ol>
<b>EMENTA</b>	A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS SOBRE A COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS, SUAS



	<b>TRANSFORMAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS E BIOLÓGICAS E ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS.</b>
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. INTRODUÇÃO:<ol style="list-style-type: none"><li>1.1. OBJETIVOS DA DISCIPLINA</li></ol></li><li>2. LEITE E DERIVADOS<ol style="list-style-type: none"><li>2.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, ALTERAÇÕES, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS.</li><li>2.2. PROCESSO DE BENEFICIAMENTO DO LEITE</li><li>2.3. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE<ol style="list-style-type: none"><li>2.3.1. IOGURTE E LEITES FERMENTADOS</li><li>2.3.2. QUEIJO</li><li>2.3.3. DOCE DE LEITE E LEITE CONDENSADO</li><li>2.3.4. CREME E MANTEIGA</li></ol></li></ol></li><li>3. CARNES, VÍSCERAS, AVES, PESCADO E DERIVADOS<ol style="list-style-type: none"><li>3.1. DEFINIÇÃO, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS</li><li>3.2. MÉTODOS DE PRESERVAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE</li></ol></li><li>4. OVOS<ol style="list-style-type: none"><li>4.1. DEFINIÇÃO, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS</li><li>4.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE</li></ol></li><li>5. FRUTAS E HORTALIÇAS;<ol style="list-style-type: none"><li>5.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, ALTERAÇÕES, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS</li><li>5.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE</li></ol></li><li>6. CEREAIS:<ol style="list-style-type: none"><li>6.1. DEFINIÇÃO, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS</li><li>6.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE</li></ol></li><li>7. LEGUMINOSAS:<ol style="list-style-type: none"><li>7.1. DEFINIÇÃO, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO, FATORES TÓXICOS, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS</li><li>7.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE</li></ol></li><li>8. ÓLEOS E GORDURAS:<ol style="list-style-type: none"><li>8.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, PROPRIEDADES, ALTERAÇÕES, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS</li><li>8.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE</li></ol></li><li>9. AÇÚCARES:<ol style="list-style-type: none"><li>9.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, PROPRIEDADES, ALTERAÇÕES, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS</li><li>9.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE</li></ol></li></ol>

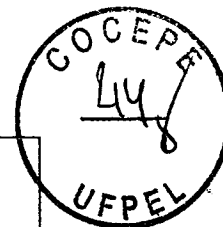


<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>10. ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. INTRODUÇÃO À QUÍMICA DE ALIMENTOS. CAMPINAS, FUNDAÇÃO CARGIL, 1984, 306P.</p> <p>BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. QUÍMICA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. CAMPINAS: FUNDAÇÃO CARGIL, 1984, 298P.</p> <p>ÉVANGELISTA, J. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO:ATHENEU, 2005. 652P.</p> <p>GAVA, A. J. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E APLICAÇÕES. SÃO PAULO:NOBEL, 2008. 511P.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II: ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL. PORTO ALEGRE:ARTMED, 2005. 280 P.</p>
---------------------	---

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### "CURSO DE NUTRIÇÃO"

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/4º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	DIETÉTICA I (0400056), CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (0000000)
<b>CÓDIGO</b>	0000000
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO - FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 102 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	06
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	REGENTE: ELIZABETE HELBIG COLABORADORES: FABIANA TORMA BOTELHO; LÚCIA ROTA BORGES; SÔNIA TEREZINHA DE NEGRÍ
<b>OBJETIVOS</b>	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 CONTROLE DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN). 3. DIMENSIONAR E ESTRUTURAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	<b>1. INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO</b> 1.1. TEORIAS ADMINISTRATIVAS. 1.2. CONCEITOS 1.3. TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO.  <b>2. EMPRESAS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</b> 2.1. CONCEITO E TIPOS DE EMPRESAS. 2.2. CLASSIFICAÇÃO. 2.3. TERCEIRIZAÇÃO E AUTOGESTÃO DE SERVIÇOS.



**2.4. TIPOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.**

2.4.1. HISTÓRICO.

2.4.2. OBJETIVOS.

2.4.3. MODALIDADE FUNCIONAL.

**3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.**

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

**4. ERGONOMIA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.**

4.1. CONCEITO; ERGONOMIA X PRODUTIVIDADE.

4.2. BIOMECÂNICA POSTURAL.

4.3. BIOMECÂNICA OCUPACIONAL.

4.4. CONDIÇÕES DO AMBIENTE DE TRABALHO.

**5. IMPRESSOS E RELATÓRIOS**

5.1. IMPRESSOS

5.1.1. CONCEITOS E FINALIDADES

5.1.2. TIPOS E NORMAS PARA ELABORAÇÃO

5.2. RELATÓRIOS DE ATIVIDADE E PRODUTIVIDADE DA UAN

5.2.1. NORMAS PARA ELABORAÇÃO

**6. PLANEJAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**

6.1. DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS.

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.

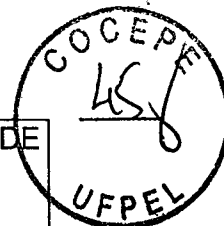
6.4.2. ELABORAÇÃO DE PLANTA FÍSICA E "LAY OUT".

**7. DIMENSIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS EM UAN.**

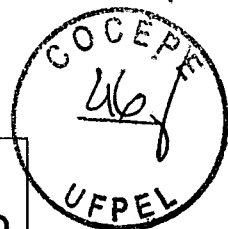
7.1. CONCEITOS, TIPOS DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

7.2. DIMENSIONAMENTO.





	<p>7.3. RECOMENDAÇÕES PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS.</p> <p>7.4. TENDÊNCIAS DE EQUIPAMENTOS PARA UAN.</p> <p>7.5. MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS.</p> <p><b>8. PLANEJAMENTO DE LACTÁRIO E BANCO DE LEITE.</b></p> <p>8.1. CONCEITO.</p> <p>8.2. CARACTERÍSTICAS DA ESTRUTURA FÍSICA.</p> <p>8.3. ROTINAS DE TRABALHO.</p> <p>8.4. ADEQUAÇÃO DA MÃO-DE-OBRA.</p> <p><b>9. GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b></p> <p>9.1. LEGISLAÇÃO</p> <p><b>10. MARKETING, PROPAGANDA E EMPREENDEDORISMO EM UAN.</b></p> <p>9.1. ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING</p> <p>9.2. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO.</p> <p>9.3. COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR</p> <p>9.4. CUSTO PROPAGANDA.</p> <p>9.5. ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM MARKETING</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – <b>MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE.</b> SÃO PAULO, ABERC, 9ª ED., 2009.</p> <p>BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). <b>MANUAL DE BANCO DE LEITE HUMANO: FUNCIONAMENTO, PREVENÇÃO E CONTROLE DE RISCOS.</b> – BRASÍLIA: ANVISA, 2008. 160 P.</p> <p>BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). <b>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.</b> <a href="http://WWW.ANVISA.GOV.BR">WWW.ANVISA.GOV.BR</a></p> <p>BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). <b>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.</b> <a href="http://WWW.ANVISA.GOV.BR">WWW.ANVISA.GOV.BR</a></p> <p>BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). <b>RESOLUÇÃO Nº. 171, DE 4 DE SETEMBRO DE 2006. DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA O FUNCIONAMENTO DE BANCOS DE LEITE HUMANO.</b></p>



WWW.ANVISA.GOV.BR

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**. 2ª ED. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 2004, 137P.

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

GANDRA, Y R.; GAMBARDILLA, 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. ATHENEU, 1985, 131P.

IIDA I. **ERGONOMIA – PROJETO E PRODUÇÃO**. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 1993, 465P.

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

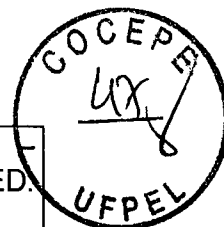
MACHADO, R. S. G. **SERIE MARKETING ESSENCIAL**. PORTO ALEGRE: SEBRAE, 2004.

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.

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, 62ª ED. 2008, 802P.

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



MEZZOMO, I. B. **OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO.** SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5ª ED., 2006, 432P.

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

NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. **MARKETING E ESTRATÉGIA E AGRONEGÓCIOS E ALIMENTOS.** SÃO PAULO. ED. ATLAS, 2007, 365P.

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.

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

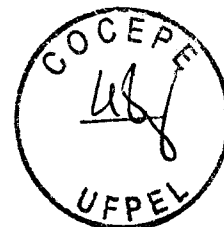
SILVA, L.B.; MONNERAT, M.P. **PRINCÍPIOS BÁSICOS DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES.** RIO DE JANEIRO. EDITORA CULTURA MÉDICA LTDA., 1982, 362P.

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

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.

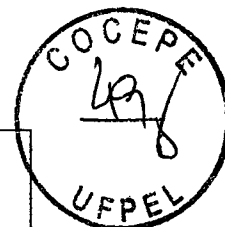
ZANELLA, L. C. **INSTALAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES.** SÃO PAULO. ED. METHA, 2007, 352P.



## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	<b>NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	<b>OBRIGATÓRIO</b>
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	DIETÉTICA II (0400057), GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (0000000), MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033) E CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS II (0000000)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0000000</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>NUTRIÇÃO - FN</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>SEMESTRAL 102 HORAS</b>
<b>CRÉDITOS</b>	<b>06</b>
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	<b>68 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS</b>
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	REGENTE: ELIZABETE HELBIG COLABORADORES: FABIANA TORMA BOTELHO; LÚCIA ROTA BORGES; SÔNIA DE NEGRI; MÁRCIA RÚBIA D. BUCHWEITZ
<b>OBJETIVOS</b>	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).
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	<b>1. SEGURANÇA NO TRABALHO.</b> <b>1.1. CONCEITOS.</b>



- 1.2. RISCOS, CAUSAS, CONSEQUÊNCIAS 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.

## **2. RECURSOS HUMANOS**

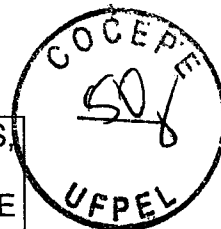
- 2.1. DIMENSIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE PESSOAL.
- 2.2. LEGISLAÇÃO TRABALHISTA, TIPOS DE ESCALA, CARGOS E ATRIBUIÇÕES.
- 2.3. RECRUTAMENTO, SELEÇÃO, ADMISSÃO E DEMISSÃO.
- 2.4. CAPACITAÇÃO, MOTIVAÇÃO, LIDERANÇA E AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO.
- 2.5. TAXA DE ABSENTEÍSMO, ROTATIVIDADE DE PESSOAL

## **3. CONTROLE QUALIDADE EM UAN.**

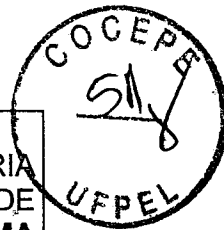
- 3.1. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM LACTÁRIO E BANCO DE LEITE.
- 3.2. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM UAN.
- 3.3. BOAS PRATICAS EM UAN
- 3.4. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP
  - 3.4.1. CONCEITO E APLICAÇÃO
  - 3.4.2. CLASSIFICAÇÃO E ESTRUTURAÇÃO DOS POP
- 3.5. ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS 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.



	<ul style="list-style-type: none"><li>4.2.4. ADEQUAÇÃO DE NUTRIENTES, NDPCAL%.</li><li>4.3. PADRÃO DOS CARDÁPIOS, SAZONALIDADE E CUSTO.</li><li>4.4. EQUIPAMENTOS, HÁBITOS ALIMENTARES, MÃO-DE-OBRA, ETC.</li><li>4.7. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.<ul style="list-style-type: none"><li>4.7.1. POLÍTICA DE COMPRAS.</li><li>4.7.2. PREVISÃO DE COMPRAS.</li><li>4.7.3. ABASTECIMENTO.</li></ul></li><li>4.8. AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.<ul style="list-style-type: none"><li>4.8.1. ÍNDICE DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.</li><li>4.8.2. ÍNDICE DE SOBRAS.</li></ul></li><li>4.9. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO</li></ul> <p><b>5. CUSTOS, CONTROLE DE ESTOQUE E ORÇAMENTO.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>5.1. CONCEITOS.</li><li>5.2. CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS.</li><li>5.3. FATORES QUE INTERFEREM NOS CUSTOS.</li><li>5.4. DEPRECIAÇÃO DE EQUIPAMENTOS.</li><li>5.5. MÉTODO ABC PARA CONTROLE DE ESTOQUE.</li><li>5.6. CONTROLE DE SOBRAS E DESPERDÍCIO EM UAN.</li><li>5.7. ORÇAMENTO: CONCEITO E PREVISÃO.</li></ul> <p><b>6. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EVENTUAIS – OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>6.1. GASTRONOMIA E EVENTOS.</li><li>6.2. ALIMENTAÇÃO DE BORDO.</li><li>6.3. FAST-FOODS, SLOW-FOODS E SOUS-VIDE.</li><li>6.4. HOTELARIA, FESTAS E BANQUETES.</li><li>6.5. SUPERMERCADOS, CONFEITARIAS, PADARIAS, LANCHONETES...</li></ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – <b>MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE</b>. SÃO PAULO, ABERC, 9<sup>A</sup> ED., 2009.</p> <p>ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. <b>HIGIENIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS</b>. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1996, 182P.</p> <p>BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. <b>GUIAS DE LEIS E NORMAS PARA PROFISSIONAIS E EMPRESAS DA ÁREA DE ALIMENTOS</b>. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 175P.</p> <p>BRAGA, R. M. M. <b>GESTÃO DA GASTRONOMIA</b>. SÃO PAULO, ED. SENAC, 2008, 176P.</p>



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, HOTÉIS DE BEBÊS, EDUCANDÁRIOS E/OU ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DE ATENDIMENTO À CRIANÇA.** [WWW.ANVISA.GOV.BR](http://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](http://WWW.ANVISA.GOV.BR)

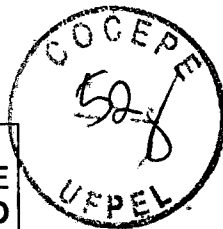
BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 307, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2002. **ALTERA A RESOLUÇÃO - RDC Nº. 50 DE 21 DE FEVEREIRO DE 2002 QUE DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO, ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS FÍSICOS DE ESTABELECIMENTOS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

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.

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.

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

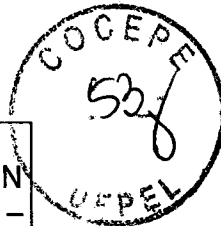
DUL, J.; WEERDMEESTER, B. **ERGONOMIA PRÁTICA - TRADUÇÃO: ITIRO IIDA.** 2ª ED. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 2004, 137P.

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.

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

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.

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.

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

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<sup>A</sup> ED. 2008, 802P.

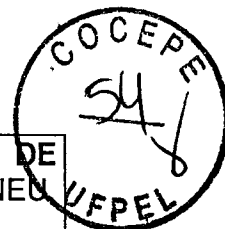
MANZZLLI, P. V. **MANUAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.** SÃO PAULO, ED. METHA, 2<sup>a</sup> ED., 2010, 214P.

MATIAS, M. **ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS: PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS.** 5<sup>a</sup> ED. BARUERI, SP, MANOLE, 2010, 195P.

MEZZOMO, I. B. F. **A ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.** SÃO PAULO, ED. TERRA, 4<sup>A</sup> ED., 1994, 469P.

MEZZOMO, I. B. **OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO.** SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5<sup>A</sup> ED., 2006, 432P.

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.

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

**RIO GRANDE DO SUL. PORTARIA N°172/2005. 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 PROVIDENCIAS.** PORTO ALEGRE, RS, 2006.

**SANTOS, S.G.F.S. TREINANDO MANIPULADORES DE ALIMENTOS.** SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 122P.

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

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

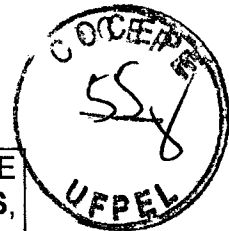
**SILVA FILHO, R. A. MANUAL BÁSICO PARA PLANEJAMENTO E PROJETO DE RESTAURANTES E COZINHAS INDUSTRIAIS.** SÃO PAULO, ED. VARELA, 1996, 232P.

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

**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.

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



SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **MANUAL DE ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS**, 1994, 25 P.

TEICHMANN, M. I. **CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE**. CAXIAS DO SUL, ED. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, 7<sup>A</sup> ED., 2009, 151P.

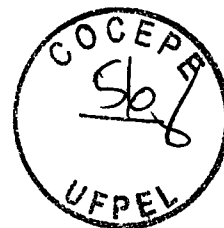
TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. **ADMINISTRAÇÃO APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**. SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 2008, 232P.

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<sup>A</sup> ED., 2001, 456P.

VAZ, C. S. **ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE: UMA ABORDAGEM GERENCIAL - MANUAL PRATICO 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.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**"CURSO DE NUTRIÇÃO"**

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO / 5º SEMESTRE
DISCIPLINA	<b>MARKETING E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO</b>
CARÁTER DA DISCIPLINA	OPTATIVA
PRÉ-REQUISITO	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (0000000); DIETÉTICA II (0400057); CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (0000000)
CÓDIGO	<b>0000000</b>
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA TOTAL	68 HORAS TEÓRICAS
CRÉDITOS	04
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	68 HORAS SEMESTRAIS
PROFESSOR RESPONSÁVEL	FABIANA TORMA BOTELHO
OBJETIVOS	- CAPACITAR O EDUCANDO PARA A ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING EM EMPRESAS, EM TODAS AS ETAPAS DO PROCESSO. - SER CAPAZ DE DESENVOLVER PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, IDENTIFICANDO NECESSIDADES E DESEJOS DO MERCADO CONSUMIDOR, VINCULADOS À NUTRIÇÃO E A ÉTICA. - DESENVOLVER A CRIATIVIDADE E SENSO CRÍTICO, ATRAVÉS DE PROPOSTAS DE TRABALHO DIRECIONADAS À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EM NUTRIÇÃO.
EMENTA	ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING. TIPOS DE MARKETING E SUA APLICABILIDADE EM SERVIÇOS E EMPRESAS DE ALIMENTOS. MERCADO CONSUMIDOR E INFLUÊNCIA DA MÍDIA. RELAÇÃO DA NUTRIÇÃO COM AS ÁREAS DE MARKETING. DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS NUTRICIONAIS.
PROGRAMA	<b>1. INTRODUÇÃO AO MARKETING</b> 1.1 CONCEITOS E FILOSOFIAS DE MARKETING. 1.2 ADMINISTRAÇÃO E COMPOSTO DE MARKETING. 1.3 HISTÓRIA E FUTURO DO MARKETING. 1.4 O AMBIENTE DE MARKETING. <b>2. MARKETING NAS EMPRESAS</b> 2.1 PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO E BENCHMARKING. 2.2 ANÁLISE DE PORTFÓLIO. 2.3 PESQUISA DE MERCADO COM ALIMENTOS PARA



**FINS DE MARKETING.**

2.4 POSICIONAMENTO E DIFERENCIAÇÃO.

2.5 REDES VAREJISTAS, ATACADOS E MARCAS-PRÓPRIAS.

**3. MERCADO CONSUMIDOR**

3.1 COMPORTAMENTO E PERFIL DO NOVO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS.

3.2 NECESSIDADES E EXPECTATIVAS DO MERCADO CONSUMIDOR.

3.3 FATORES QUE AFETAM A DECISÃO DE COMPRA DE ALIMENTOS.

**4. POLÍTICAS DE COMUNICAÇÃO EM MARKETING**

4.1 COMPOSTO DE COMUNICAÇÃO.

4.2 MARKETING PROMOCIONAL E "MERCHANDISING".

4.3 PUBLICIDADE, PROPAGANDA E RELAÇÕES PÚBLICAS.

4.4 ASSESSORIA DE IMPRENSA E MÍDIA EM ALIMENTOS.

**5. MARKETING EM EMPRESAS DE ALIMENTAÇÃO**

5.1 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO MUNDO E NO BRASIL.

5.2 MARKETING DE SERVIÇOS.

5.3 SATISFAÇÃO DO CLIENTE.

5.4 OPORTUNIDADES E DESAFIOS PARA O SETOR DE ALIMENTAÇÃO.

5.5 FRANQUIAS DE ALIMENTOS NO BRASIL.

**6. DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**

6.1 INOVAÇÃO E NICHOS DE MERCADO.

6.2 POSICIONAMENTO DE MARCAS E ESTUDO DE "CASES".

6.3 DESIGN E TENDÊNCIAS EM EMBALAGENS E INFORMAÇÕES NOS RÓTULOS.

6.4 CICLO DE VIDA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.

6.5 ESTRATÉGIAS DE MARKETING NO LANÇAMENTO DE NOVOS PRODUTOS.

6.6 ELABORAÇÃO DE PLANO DE NEGÓCIOS.

**7. NUTRIÇÃO E MARKETING DE SERVIÇOS**

7.1 ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM ÁREAS DE MARKETING.

7.2 ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM P&D DE EMPRESAS DE ALIMENTOS.

7.3 MARKETING PESSOAL DO NUTRICIONISTA.

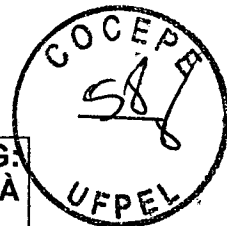
7.4 MARKETING DE RELACIONAMENTO E "NETWORK".

**8. RESPONSABILIDADE SOCIAL E LEGISLAÇÃO**

8.1 RESPONSABILIDADE SOCIAL E ÉTICA NO MARKETING.

8.2 LEGISLAÇÃO E PROPAGANDA INFANTIL DE ALIMENTOS.

8.3 MARKETING AMBIENTAL, CONSUMO VERDE E AGRICULTURA ORGÂNICA.

**BIBLIOGRAFIA**

**LAS CASAS, A.L. ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING. CONCEITOS, PLANEJAMENTO E APLICAÇÕES À REALIDADE BRASILEIRA. SÃO PAULO: ATLAS, 2006.**

**LOVELOCK, C., WRIGHT, L. SERVIÇOS: MARKETING E GESTÃO. SÃO PAULO: SARAIVA, 2005.**

**NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. MARKETING E ESTRATÉGIA EM AGRONEGÓCIOS EM ALIMENTOS. SÃO PAULO: ED. ATLAS, 2007.**

**MAÇADO, R.S.G. SÉRIE MARKETING ESSENCIAL. PORTO ALEGRE: SEBRAE, 2004.**

**RICHERS, R. O QUE É MARKETING. 15<sup>A</sup>. ED., SÃO PAULO: BRASILIENSE, 1994.**

**GURGEL, F.C. A . ADMINISTRAÇÃO DO PRODUTO. SÃO PAULO: ATLAS, 1995.**

**REITMAN, J. ALÉM DO ANO 2000: O FUTURO DO MARKETING DIRETO. SÃO PAULO: NOBEL, 1996.**

**KOTLER, P. PRINCÍPIOS DE MARKETING. RIO DE JANEIRO: LTC, 1999.**

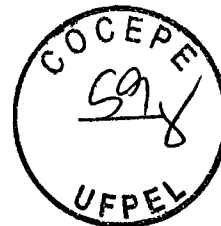
**BARROS, H. ASPECTOS SOCIAIS DO MARKETING. SÃO PAULO: ATLAS, 1995.**

**TUPINIQUIM,A., FREITAS, S. MARKETING BÁSICO E DESCOMPLICADO. SÃO PAULO: STS, 1999.**

**COUTINHO,E. REVOLUÇÃO NO ATENDIMENTO AO CLIENTE. FRANCISCO BELTRÃO: LINARTH, 1994.**

**WHITELEY, R. A EMPRESA TOTALMENTE VOLTADA PARA O CLIENTE. SÃO PAULO: PUBLIFOLHA, 1999.**

**CFN. CÓDIGO DE ÉTICA DOS NUTRICIONISTAS.**

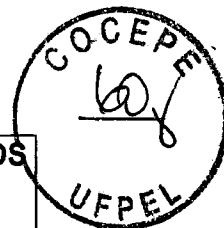


Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

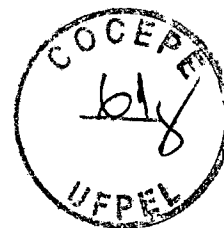
### "CURSO DE NUTRIÇÃO"

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	<b>NUTRIÇÃO</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ANÁLISE INSTRUMENTAL EM ALIMENTOS</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITOS</b>	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS (0400033); BROMATOLOGIA (0400027); DIETÉTICA I (0400056); CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS I (0000000); BIOESTATISTICA E EPIDEMIOLOGIA (0400062)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0000000</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>NUTRIÇÃO</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04 CRÉDITOS
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	17 HORAS TEÓRICAS E 51 HORAS PRÁTICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	KELLY LAMEIRO RODRIGUES
<b>OBJETIVOS</b>	- DESENVOLVER COMPETÊNCIAS EM PESQUISA DE ALIMENTOS. - ELABORAR PROJETO DE PESQUISA NA ÁREA DE ALIMENTOS. - EXECUTAR PROJETO DE PESQUISA NA ÁREA DE ALIMENTOS. - ANALISAR OS RESULTADOS OBTIDOS NO DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA.
<b>EMENTA</b>	A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO, CIENTÍFICOS, TEÓRICOS E PRÁTICOS NAS DIVERSAS ÁREAS DE PESQUISA EM ALIMENTOS.
<b>PROGRAMA</b>	- ELABORAÇÃO DE PROJETO DE PESQUISA EM ALIMENTOS. - LEGISLAÇÃO EM ALIMENTOS. - ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS. - ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS. - EXPERIMENTOS EM DIETÉTICA. - EXPERIMENTOS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.



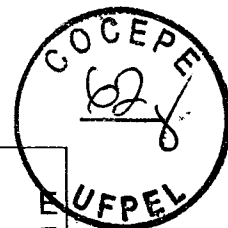
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>FRANCO BDGM, LANDGRAF M. <b>MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS</b>. SÃO PAULO: ATHENEU; 2005.</p> <p>PHILIPPI. SÔNIA T. <b>NUTRIÇÃO E TÉCNICA DIETÉTICA</b>. SÃO PAULO: MANOLE, 2003.</p> <p>ORNELLAS, LISELOTTE H. <b>TÉCNICA DIETÉTICA: SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS</b>. 7ªED. RIO DE JANEIRO: ATHENEU, 2001.</p> <p>BARHAM, PETER. <b>A CIÊNCIA DA CULINÁRIA</b>. SÃO PAULO: ROCA, 2002.</p> <p>SILVA, NEUSELY DA. ET AL. <b>MANUAL DE MÉTODOS DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS</b>. 3ª ED. SÃO PAULO: VARELA, 2007.</p> <p>COULTATE, T.P. <b>ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES</b>. 3ªED. PORTOALEGRE: ARTMED, 2004.</p> <p>SITES:</p> <p>ANVISA: <a href="http://WWW.ANVISA.GOV.BR/ANVISALEGIS">WWW.ANVISA.GOV.BR/ANVISALEGIS</a></p> <p>SCIELO: <a href="http://WWW.SCIELO.ORG">WWW.SCIELO.ORG</a></p> <p>PERIÓDICOS CAPES:</p> <p><a href="http://WWW.PERIODICOS.CAPES.GOV.BR">WWW.PERIODICOS.CAPES.GOV.BR</a></p> <p>PUBMED: <a href="http://WWW.NCBI.NLM.NIH.GOV/PUBMED">WWW.NCBI.NLM.NIH.GOV/PUBMED</a></p>
---------------------	---





**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**"CURSO DE NUTRIÇÃO"**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/ OPTATIVA
<b>DISCIPLINA</b>	<b>TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRINOLOGIA E NUTRIÇÃO</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	BIOQUÍMICA II (0160009), FISIOLOGIA II (0020029)
<b>CÓDIGO</b>	<b>000000</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO-FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	04 HORAS TEÓRICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	SANDRA COSTA VALLE.
<b>OBJETIVOS</b>	CAPACITAR O ESTUDANTE A RECONHECER: - OS MECANISMOS BIOQUÍMICOS E FISIOLÓGICOS DA SECREÇÃO E AÇÃO DA INSULINA, GLUCAGON, EPINEFRINA, CORTISOL, TRIIODOTIRONINA (T3) E TIROXINA (T4), LEPTINA, ADIPONECTINA E GRELINA. - AS MODIFICAÇÕES HORMONAIS E METABÓLICAS DO ESTADO ALIMENTADO, DO JEJUM DE CURTA DURAÇÃO E DO JEJUM DE LONGA DURAÇÃO. - AS INTERAÇÕES ENDÓCRINAS E METABÓLICAS EM DIFERENTES CONDIÇÕES FISIOLÓGICAS.
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	CONTROLE NEURAL E PERIFÉRICO DA HOMEOSTASE ENERGÉTICA <ul style="list-style-type: none"> <li>• CENTROS REGULATÓRIOS: INTEGRAÇÃO DE RESPOSTAS E EFEITOS METABÓLICOS</li> </ul> INSULINA <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO (CONTROLE POR FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SÍNTESE E SECREÇÃO;</li> <li>• TRANSDUÇÃO DO SINAL INTRACELULAR;</li> <li>• AÇÃO SOBRE PROTEÍNAS INTRACELULARES E EXPRESSÃO PROTÉICA;</li> <li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS DA AÇÃO CENTRAL E PERIFÉRICA DA INSULINA.</li> </ul>



#### 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.

#### EPINEFRINA

- 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))

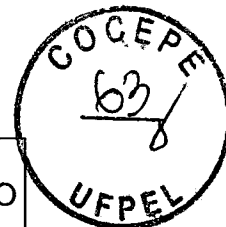
- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO (FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SECREÇÃO;
- METABOLISMO DOS HOMÔNIOS TIREÓIDEOS;
- RECEPTORES NUCLEARES E AÇÕES INTRACELULARES
- EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O METABOLISMO INTERMEDIÁRIO E O GASTO ENERGÉTICO;

#### LEPTINA

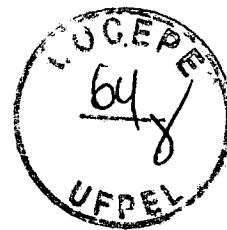
- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO ENDÓCRINA DA SÍNTESE;
- RECEPTORES E AÇÕES NO SISTEMA NERVOSO CENTRAL E NOS TECIDOS PERIFÉRICOS;
- EFEITOS FISIOLÓGICOS DA LEPTINA SOBRE A INGESTÃO ALIMENTAR, O SISTEMA NERVOSO SIMPÁTICO, O EQUILÍBRIO ENERGÉTICO E O METABOLISMO DE CARBOIDRATOS E LIPÍDIOS.
- RELAÇÃO INSULINA E LEPTINA

#### ADIPONECTINA

- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO ENDÓCRINA DA SÍNTESE E



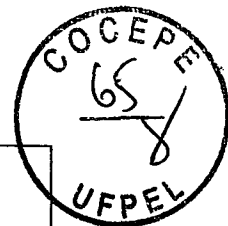
	<p><b>SECREÇÃO;</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O EQUILÍBRIO ENERGÉTICO E O METABOLISMO LIPÍDICO.</li></ul> <p><b>GRELINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO DA SECREÇÃO;</li><li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O CONSUMO ENERGÉTICO.</li></ul> <p><b>O ESTADO ALIMENTADO E O JEJUM (CURTA E LONGA DURAÇÃO).</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• NÍVEIS PLASMÁTICOS DE SUBSTRATOS ENERGÉTICOS E HORMONAIIS E SEUS EFEITOS SOBRE O METABOLISMO NO ESTADO ALIMENTADO;</li><li>• ALTERAÇÕES NOS NÍVEIS PLASMÁTICOS DE SUBSTRATOS, EXCREÇÃO DE NITROGÊNIO E NÍVEIS HORMONAIIS NO JEJUM DE CURTA E LONGA DURAÇÃO.</li></ul> <p><b>INTERAÇÕES METABÓLICAS</b></p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p><b>MARKS, COLLEEN SMITH, ALLAN D.; LIEBERMAN, MICHAEL. BIOQUÍMICA MEDICA BÁSICA DE MARKS: UMA ABORDAGEM CLÍNICA. ARTMED. 2007.</b></p> <p><b>DEVLIN, T.M. MANUAL DE BIOQUÍMICA COM CORRELAÇÕES CLÍNICAS. 6 ED. 2010.</b></p> <p><b>DOUGLAS, C. R. TRATADO DE FIOIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO. ROBE EDITORIAL:SÃO PAULO-SP. 2002.</b></p> <p><b>WILLIAMS TEXTBOOK OF ENDOCRINOLOGY. SAUNDERS:PHILADELPHIA-USA. 2002.</b></p> <p><b>DEGROO, LESLIE J; JAMESON, J. LARRY. ENDOCRINOLOGY.4 ED., VOL 1 E 2, SAUNDERS:PHILADELPHIA-USA. 2001</b></p> <p><b>MCGARRY, D. DYSREGULATION OF FATTY ACID METABOLISM IN THE ETIOLOGY OF TYPE 2 DIABETES. DIABETES, VOL 51, JANUARY 2002.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>SALTIEL, A.; KAHN, R. INSULIN SIGNALING AND THE REGULATION OF GLUCOSE AND LIPID METABOLISM. NATURE. VOL 414. DECEMBER 2001.</b></p> <p><b>STIPANUK, M.H. BIOCHEMICAL AND PHYSIOLOGICAL ASPECTS OF HUMAN NUTRITION. SUNDERS:PHILADELPHIA-USA.2000.</b></p>



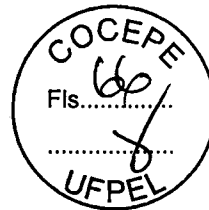
## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### "CURSO DE NUTRIÇÃO"

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	OPTATIVA
<b>DISCIPLINA</b>	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NENHUM
<b>CÓDIGO</b>	1310277
<b>DEPARTAMENTO</b>	LETRAS
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 HORAS SEMESTRAIS
<b>CRÉDITOS</b>	04 CRÉDITOS
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS TEÓRICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	IVANA GOMES DA SILVA FABIANO SOUTO ROSA
<b>OBJETIVOS</b>	DESENVOLVER E INTRODUIZIR ELEMENTOS DA LIBRAS QUE POSSIBILITEM AOS ALUNOS DAR CONTINUIDADE À CONSTRUÇÃO DE HABILIDADE E DESEMPENHO NA COMUNICAÇÃO EM LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS.
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	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 FIGURAS GEOMÉTRICAS SINGULAR E PLURAL CASA CONDIÇÕES CLIMÁTICAS
BIBLIOGRAFIA	AMORIM, S.L. COMUNICANDO A LIBERDADE: A LÍNGUA DAS MÃOS, FLORIANÓPOLIS, 2000.  CAPOVILLA, F. DICCIONARIO TRILÍNGÜE DE LIBRAS, 2001.  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.



PROCESSO Nº 23110.00 9041/2010 - 08

De ordem,

À CG, para análise.

Em 06.12.10

Ao Coordenador de Ensino

Prof. Roberto Heidem

Para análise e parecer.

Em 07.12.2010

Profª Sandra Souza Franco  
Diretora do Departamento de  
Desenvolvimento Educacional - PPG  
-UFPEL-



67  
p

O projeto pedagógico do curso de Nutrição (9130/2010-46) recentemente arquivado pelo setor pedagógico da Pró-Reitoria de Graduação, foi enviado à Coordenação deste curso, acompanhado de parecer técnico, que aponta adequações necessárias e proposta apresentada. O presente processo encontra-se no aguardo da realização de tais adequações.

Em contato realizado com a Coordenação do curso, houve o interesse manifestado por parte do curso de que este projeto curricular apresentado fosse cadastrado no DRA. Em reunião do setor pedagógico da PRG, onde discutiu-se essa questão, reafirmou-se a importância do trabalho desta Pró-Reitoria, de que todas as informações de um projeto pedagógico de curso devem estar centralizadas em um único documento. Neste sentido, encaminhado o presente processo à coordenação do curso para os encaminhamentos que se façam necessários.

Roberto Heiden (93/01/19)

Prof. Roberto Heiden  
Coordenador de Ensino  
Pró-Reitoria de Graduação  
PRG/UFPel

A Coordenação do Curso de Nutrição.

FLAVIO VILLELA DE OLIVEIRA:49948610059

Assinado de forma digital por FLAVIO VILLELA DE OLIVEIRA:49948610059  
Dados: 2023.11.22 15:47:21 -03'00'

- Numeração reinicia em zero  
 - Numeração de folhas passa de 201 para 203



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**

Processo: 23110.009041/2010-08      Data: 06/12/2010  
 Nome: FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 Espécie: OFÍCIO      Nro. Origem: 133      Guia: 0  
 Procedência: 1900000000 - Faculdade de Nutrição  
 Destino Inicial: 0101000400 - Secretaria dos Conselhos Superiores  
 Assunto: ALTERAÇÕES NA GRADE CURRICULAR - 2011 - CURSO DE NUTRIÇÃO

VISTO: \_\_\_\_\_

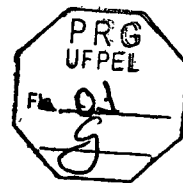
**ANDAMENTO**

DISTRIBUIÇÃO INICIAL			Nº DE FOLHAS INICIAL		
UNIDADE OU SETOR	ENTRADA	SAIDA	DESTINO	Nº DE FLS FINAL	ASSINATURA DO EMITENTE
PRG/CEC	01/11/2013	13/11/2013	Col. Nutrição	- 271 -	
Col. FN	14.01.2013	26.01.2015	CEC-PRG	- 271 -	
CEC	26/01/15	10.02.2015	COL. NUTRIÇÃO	- 271 -	



Processo: 23110.009041/2010-08      Data: 06/12/2010  
Nome: FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
Espécie: OFÍCIO      Nro. Origem: 133      Guia: 0  
Procedência: 1900000000 - Faculdade de Nutrição  
Destino Inicial: 0101000400 - Secretaria dos Conselhos Superiores  
Assunto: ALTERAÇÕES NA GRADE CURRICULAR - 2011 - CURSO DE  
NUTRIÇÃO

11/11/2013



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**PROJETO PEDAGÓGICO**

Pelotas/ 2013



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

**Reitor:** Mauro Augusto Burkert Del Pino

**Vice-Reitor:** Carlos Rogério Mauch

**Diretora da Faculdade:** Professora Márcia Rúbia Duarte Buchweitz

**Colegiado de Curso**

**Coordenadora:** Professora Gicele Costa Mintem

**Professores titulares/suplentes:**

**Área profissionalizante:**

Ângela Nunes Moreira/Maria Cecília Assunção

Giovanna Bandeira Anderson/Sandra Valle

Graziele Guimarães Granada/Sônia de Negri

Elizabeth Helbig/Simone Pieniz

Gicele Costa Mintem (Coordenadora)/Cristina Kaufmann

Ivana Loraine Lindemann/Eliana Bender

Leila Fagundes Conter/Kelly Lameiro Rodrigues

Leticia Mascarenhas Pereira Barbosa/Jozi Fagundes de Mello

Carlos Castilho de Barros/Augusto Schneider

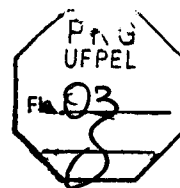
**Área básica:**

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

Laura Beatriz Oliveira de Oliveira /Alisson Andre Robe Fonseca

Priscila Fronçoise Vitaca Rodrigues/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**

**Coordenadora:** Professora Gicele Costa Mintem

**Professor:** Augusto Schneider

**Professora:** Denise Calisto Bongalhardo

**Professora:** Elizabete Helbig

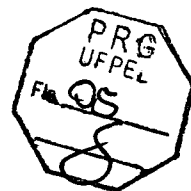
**Professora:** Fabiana Torma Botelho

**Professora:** Maria de Fátima Alves Vieira

**Professora:** Sandra Costa Valle

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	1
1.1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	1
<b>2. HISTÓRICO</b>	2
2.1. FACULDADE DE NUTRIÇÃO	2
2.2. CURRÍCULO DO CURSO DE NUTRIÇÃO	3
<b>3. JUSTIFICATIVA</b>	5
<b>4. OBJETIVOS</b>	7
4.1 GERAL	7
4.2 ESPECÍFICOS	7
<b>5. PERFIL DO PROFISSIONAL E/OU EGRESSO</b>	8
<b>6. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO EGRESSO</b>	8
<b>7. ESTRUTURA CURRICULAR</b>	10
7.1. ATIVIDADES CURRICULARES	11
7.2. GRADE CURRICULAR (Vigente até 2013/2)	12
7.3. GRADE CURRICULAR (PROPOSTA PARA 2014)	16
7.4. ESTÁGIOS	20
7.5. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	22
7.6. FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR	22
<b>8. PROJETOS EM ANDAMENTO NA FACULDADE DE NUTRIÇÃO</b>	23
8.1. PESQUISA	23
8.2. EXTENSÃO	25
8.3. ENSINO	26
<b>9. INFRAESTRUTURA</b>	27
9.1. ADMINISTRAÇÃO	27
9.2. CORPO DOCENTE	27
9.2.1. Área Profissional	27
9.2.2. Área Básica	28
9.3. ÁREA FÍSICA	29
9.3.1. Laboratórios da Faculdade de Nutrição	29
9.3.2. Laboratórios e Ambulatórios sediados em outras Unidades e que fornecem suporte ao ensino da Nutrição	30
9.4. BIBLIOTECAS	31
<b>10. AVALIAÇÃO DO ENSINO APRENDIZAGEM</b>	32
<b>11. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO</b>	34
<b>12. INTEGRAÇÃO COM PÓS-GRADUAÇÃO</b>	34
<b>13. REFERÊNCIAS</b>	36
<b>ANEXOS</b>	38



## INTRODUÇÃO

### 1.1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO:

Nome do curso: Nutrição

Modalidade de ensino: presencial

Natureza do nível: bacharelado

Titulação conferida: Nutricionista

Regime acadêmico: semestral

Unidade Acadêmica: Faculdade de Nutrição

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

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.

Número de vagas: 50/semestre + 5 vagas pelo PAVE/semestre

Forma de ingresso: ENEM/SISU/PAVE

Conceito Preliminar do Curso: ENADE 2010/CPC nota 4,0

Turnos de funcionamento: integral

Carga horária total do curso: 3367 horas

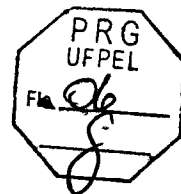
Tempo de integralização:

Mínimo – 4 anos

Máximo – 6 anos

Início do funcionamento do curso: 1976

*Diferente folha 20 que  
tem registrado 3068h.*



## 2. HISTÓRICO

### 2.1. 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 Federal da região sul e o segundo Curso de Nutrição 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. Pelotas passou a contar, então, com a Faculdade de Nutrição que até a presente data formou 966 profissionais. 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, sendo complementado o quadro docente, por nutricionistas. Quanto à área de formação básica do Curso, foi utilizada a estrutura já existentes nas demais Unidades de Ensino da UFPEL. Com a expansão do quadro dos professores nutricionistas, foi criado em março de 1980 o Departamento de Nutrição que 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.

## 2.2. 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.

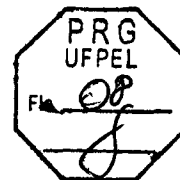
Em 1987, iniciou-se um processo de discussão formal para a mudança do currículo, através do I Seminário da Reforma Curricular, onde houve a participação de alunos, professores e egressos.

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 tornar mais semelhantes 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 estudantes 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 o Projeto Pedagógico ser 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.

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

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.

### 3. JUSTIFICATIVA

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, onde abriga 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 e três postos de saúde e também um hemocentro regional, são 1080 leitos sendo 721 pelo SUS (Sistema Único de Saúde) e 359 particulares.

Sua rede de ensino é constituída por universidades federais e particulares; escolas urbanas de ensino fundamental e algumas com ensino médio das quais quarenta e três são estaduais; trinta e sete municipais e vinte particulares.

A cidade serve de sustentáculo para a Faculdade na medida em que se mostra próspera e possui infraestrutura favorável para seu desenvolvimento e expansão, conforme o exposto.

Nossos ex-alunos foram os desbravadores do mercado de trabalho, na maioria exercem a profissão nas Unidades de Alimentação e Nutrição das

indústrias e nos Serviços de Nutrição e Dietoterapia dos hospitais, segmentos comerciais de preparo de refeições, postos de saúde, consultórios, clínicas, ambulatorios, creches, academias, na prática do ensino e da pesquisa, desenvolvendo extensão na cidade e região.

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 ambulatorios, unidades de alimentação e nutrição em indústrias e hospitais, e terciário exercido nos hospitais. Trabalho de assessoria em nutrição e alimentos e análise de alimentos também são prestados à comunidade. Através dos seus projetos, a Faculdade divulga seu trabalho, presta assistência à comunidade, retroalimenta o ensino, levando para salas de aula situações concretas para serem trabalhadas.

A Faculdade de Nutrição tem como um dos princípios norteador, 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.

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1. 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 Diética, Alimentação Coletiva e Saúde Pública, comprometidos com a saúde global dos indivíduos.

### **4.2. 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.

## 5. PERFIL DO PROFISSIONAL E/OU EGRESSO

“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.

## 6. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO EGRESSO

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:

01. Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformação dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

02. Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

03. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

04. 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;

05. Atuar na formação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional; alimentar e sanitária;

06. Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

07. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

08. Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

09. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

10. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

11. 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;

12. Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

13. Desenvolver o marketing dos Serviços de Alimentação e Nutrição;

14. Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

15. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

16. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

17. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

## 7. 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 é de 3.367 horas, destas 90 horas são destinadas às disciplinas optativas, 200 horas de atividades complementares que fazem parte da flexibilização do currículo.

A transição curricular, referente às alterações realizadas no currículo vigente em 2005 ao momento atual, com sua devida equivalência curricular, encontra-se na "Grade de equivalência curricular" (anexo 1).

Em 2013 após avaliações do currículo, fez-se nova proposta do mesmo, que após aprovação, será implantada a partir do primeiro semestre de 2014,

ficando a partir de então o currículo pleno com 3604 horas, destas 102 horas serão destinadas às disciplinas optativas, 200 horas de atividades complementares e 157 horas de atividades livres que fazem parte da flexibilização do currículo. As alterações propostas, com sua devida equivalência curricular, encontram-se na "Grade de Equivalência Curricular a partir de 2014" (anexo 2).

Nos estágios, com carga horária total de 918 horas, distribuídas equitativamente em Nutrição Clínica (Estágio em Coletividade Enferma), Nutrição Social (Estágio em Nutrição e Saúde Pública) e Alimentação Coletiva (Estágio em Administração de Serviços de Alimentação), são desenvolvidas atividades eminentemente práticas com a orientação de nutricionista e supervisão de professor em diversos locais.

Os programas das disciplinas integrantes do currículo vigente e as modificações propostas para 2014 encontram-se no Anexo 3, assim como as caracterizações das disciplinas no Anexo 4.

## 7.1. ATIVIDADES CURRICULARES

As atividades curriculares dos cursos de graduação, 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 e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I e TCC II).

A Formação Complementar caracterizando-se como espaço-tempo de realização das atividades relacionadas ao Ensino, Pesquisa e Extensão.

A Formação Livre ou Opcional compreende disciplinas opcionais/optativas, de oferta do próprio curso ou de outros cursos da UFPel e/ou outras universidades, considerando áreas afins; de percurso de outras atividades curriculares criadas e ou validadas pelo curso, relacionadas ou não a atividades de ensino, de pesquisa e de extensão. Estas atividades serão



computadas em horas e não em créditos, pela não obrigatoriedade do caráter disciplinar das mesmas.

Atualmente o PPC está em discussão em cada área do curso visando um reforma curricular que é o objetivo principal do Programa Pró-Saúde do qual a Faculdade de Nutrição faz parte desde 2009.

## 7.2. GRADE CURRICULAR (Vigente até 2013/2)

### PRIMEIRO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0160007	Bioquímica I	4-0-2	102	6	
0040021	Anatomia	2-0-2	68	4	
0040020	Histologia I	1-0-2	51	3	
0400062	Bioestatística e Epidemiologia	2-0-3	85	5	
0050051	Genética do Metabolismo	1-1-1	51	3	
<b>TOTAL</b>		10-1-10	357		

Legenda: T=Teórica; E=Exercício; P=Prática; C=Créditos; Total=Horas Totais.

### SEGUNDO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0030035	Microbiologia e Imunologia	3-0-2	85	5	0160007 (Bioquímica I)
0020028	Fisiologia I	3-0-1	68	4	0040020 (Histologia I); 0040021 (Anatomia); 0160007 (Bioquímica I)
0040024	Histologia II	1-0-2	51	3	0040020 (Histologia I)
0160009	Bioquímica II	4-0-2	102	6	0160007 (Bioquímica I)
0030029	Parasitologia	2-0-1	51	3	0040021 (Anatomia)
0400027	Bromatologia	2-0-2	68	4	0160007 (Bioquímica I)
<b>TOTAL</b>		15-0-10	425		

### TERCEIRO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400055	Ciência Tecnologia de Alimentos	3-0-2	85	5	0400027 (Bromatologia)
0020029	Fisiologia II	3-0-1	68	4	0020028 (Fisiologia I); 0040024 (Histologia II)
0400010	Administração de Saúde Pública	2-0-0	34	2	
0400056	Dietética I	2-0-3	85	5	0400027 (Bromatologia)
0400031	Nutrição e Saúde Pública	2-0-2	68	4	0400062 (Bioestatística e Epidemiologia)
0050052	Ecologia e Saneamento Ambiental	1-0-1	34	2	0030029 (Parasitologia)
<b>TOTAL</b>		<b>13-0-09</b>	<b>374</b>		

### QUARTO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400057	Dietética II	2-0-2	68	4	0400056 (Dietética I); 0020029 (Fisiologia II)
0400064	Gestão em Unidades de Alimentação Nutrição	4-0-4	136	8	0400056 (Dietética I); 0400055 (Ciência e Tecnologia de Alimentos)
0400033	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	2-0-2	68	4	0400055 (Ciência e Tecnologia de Alimentos); 0030035 (Microbiologia e Imunologia)
0400156	Patologia Geral	2-0-0	34	2	0020029 (Fisiologia II)
0400063	Avaliação Nutricional	4-0-2	102	6	0400031 (Nutrição e Saúde Pública)
0020031	Farmacologia	3-0-1	68	4	0020029 (Fisiologia II)
<b>TOTAL</b>		<b>17-0-11</b>	<b>476</b>		

### QUINTO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400035	Fisiopatologia e Dietoterapia I	2-0-2	68	4	0400057(Dietética II); 0400156 (Patologia) 0020031 (Farmacologia)
0400002	Ética Profissional	2-0-0	34	2	
0400042	Educação Nutricional	1-0-1	34	2	
0400052	Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	0-0-2	34	2	0400064 (Gestão em UAN); 0400057 (Dietética II); 0400063 (Avaliação Nutricional); 0400033 (Microbiologia e Higiene dos Alimentos)
0560042	Sociologia e Ação Comunitária	3-0-1	68	4	0400031 (Nutrição e Saúde Pública)
1000072	Psicologia	2-0-0	34	2	
<b>TOTAL</b>		10-0-6	272		

### SEXTO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400039	Fisiopatologia e Dietoterapia II	1-0-2	51	3	0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I);
0400065	Nutrição Materno-Infantill	4-0-2	102	6	0400057 (Dietética II); 0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I)
0060110	Geografia e Economia Aplicada à Nutrição	2-0-0	34	2	
0400053	Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)	0-0-4	68	4	0400052 (Trabalho de Conclusão de Curso I)
<b>TOTAL</b>		7-0-8	255		

## SÉTIMO E OITAVO SEMESTRES

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400043	Estágio em Coletividade Enferma	0-0-18	306	18	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre
0400044	Estágio em Administração de Serviços de Alimentação	0-0-18	306	18	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre
0400045	Estágio em Nutrição e Saúde Pública	0-0-18	306	18	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre
<b>TOTAL</b>		0-0-54	918		

## FLEXIBILIZAÇÃO DO CURRÍCULO (DISCIPLINAS OPTATIVAS E ATIVIDADES COMPLEMENTARES)

### DISCIPLINAS OPTATIVAS

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400022	Controle de Qualidade de Alimentos	1-0-3	68	4	0400033 (Microbiologia e Higiene dos Alimentos)
0400024	Nutrição Experimental	2-0-2	68	4	0400055 (Ciência e Tecnologia dos Alimentos); 0400057 (Dietética II)
0400011	Nutrição Clínica	0-0-4	68	4	0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I)
0360001	Psicologia da Educação	3-0-0	51	3	
0180026	Extensão Rural	2-0-2	68	4	
0400048	Terapia Nutricional Parenteral e Enteral	1-0-1	34	2	0400039 (Fisiopatologia e Dietoterapia II)
0720086	Antropologia Cultural	5-0-0	85	5	
0560003	Sociologia II	3-0-0	51	3	0560042 (Sociologia e Ação Comunitária)
0110025	Programação Visual	1-0-2	51	3	
0000098	Prática Desportiva I	0-0-2	34	1	
0000099	Prática Desportiva II	0-0-2	34	1	
0400051	Nutrição e Exercício Físico	2-0-2	68	4	0400063 (Avaliação Nutricional); 0400057 (Dietética II)

0400157	Nutrição e Câncer	3-0-0	51	3	0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I)
0400131	Genômica Nutricional	3-0-0	51	3	0020029 (Fisiologia II)
0400132	Integração Metabólica	2-0-0	34	2	0050051 (Genética do Metabolismo)
040060	Atividades complementares	0+0+200	200		

**TOTAL DE CH OBRIGATÓRIA:** 3077 horas

**TOTAL DE CH OPTATIVA + ATIV. COMPLEMENTARES:**  $90 + 200 = 290$  horas

**TOTAL DE CH DO CURSO:** 3367 horas

### 7.3. GRADE CURRICULAR (Proposta para 2014)

#### PRIMEIRO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0160007	Bioquímica I	4-0-2	102	6	
0040021	Anatomia	2-0-2	68	4	
0040020	Histologia I	1-0-2	51	3	
0400062	Bioestatística e Epidemiologia	2-0-3	85	5	
0050051	Genética do Metabolismo	1-1-1	51	3	
<b>TOTAL</b>		10-1-10	357		

Legenda: T=Teórica; E=Exercício; P=Prática; C=Créditos; Total=Horas Totais.

### SEGUNDO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0030035	Microbiologia e Imunologia	3-0-2	85	5	0160007(Bioquímica I)
0020028	Fisiologia I	3-0-1	68	4	0040020 (Histologia I); 0040021(Anatomia); 0160007 (Bioquímica I)
0040024	Histologia II	1-0-2	51	3	0040020 (Histologia I)
0160009	Bioquímica II	4-0-2	102	6	0160007 (Bioquímica I)
0030029	Parasitologia	2-0-1	51	3	0040021 (Anatomia)
0400027	Bromatologia	2-0-2	68	4	0160007 (Bioquímica I)
<b>TOTAL</b>		<b>15-0-10</b>	<b>425</b>		

### TERCEIRO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400055	Ciência Tecnologia de Alimentos	3-0-2	85	5	0400027 (Bromatologia)
0020029	Fisiologia II	3-0-1	68	4	0160009 (Bioquímica II) 0020028 (Fisiologia I); 0040024 (Histologia II)
0400010	Administração de Saúde Pública	2-0-0	34	2	
0400056	Dietética I	2-0-3	85	5	0400027 (Bromatologia)
0400031	Nutrição e Saúde Pública	2-0-2	68	4	0400062 (Bioestatística e Epidemiologia)
0050052	Ecologia e Saneamento Ambiental	1-0-1	34	2	0030029 (Parasitologia)
<b>TOTAL</b>		<b>12-0-9</b>	<b>374</b>		

### QUARTO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400057	Dietética II	2-0-2	68	4	0400056(Dietética I); 0020029 (Fisiologia II)
0000000	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	4-0-2	102	6	0400056 (Dietética I); 0400055 (Ciência e Tecnologia de Alimentos)
0400033	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	2-0-2	68	4	0030035 (Microbiologia e Imunologia)
0400156	Patologia Geral	2-0-0	34	2	0020029 (Fisiologia II)
0400063	Ávaliação Nutricional	4-0-2	102	6	0400031 (Nutrição e Saúde Pública)
0020031	Farmacologia	3-0-1	68	4	0020029 (Fisiologia II)
<b>TOTAL</b>		17-0-11	442		

Aqui

### QUINTO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400035	Fisiopatologia e Dietoterapia I	2-0-2	68	4	0400057 (Dietética II); 0400156 (Patologia) 0020031 (Farmacologia)
0000000	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	4-0-2	102	6	0400057 (Dietética II); 0000000 (Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I); 0400033 (Microbiologia e Higiene de Alimentos); 0400055 (Ciência e Tecnologia de Alimentos)
0400002	Ética Profissional	2-0-0	34	2	
0400042	Educação Nutricional	1-0-1	34	2	
0400052	Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	0-0-2	34	2	0000000 (Gestão em UAN I); 0400057 (Dietética II); 0400063 (Avaliação Nutricional); 0400033 (Microbiologia e Higiene dos Alimentos)
0560042	Sociologia e Ação Comunitária	3-0-1	68	4	0400031 (Nutrição e Saúde Pública)
1000072	Psicologia	2-0-0	34	2	
<b>TOTAL</b>		14-0-8	374		

Aqui

### SEXTO SEMESTRE

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400039	Fisiopatologia e Dietoterapia II	1-0-2	51	3	0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I);
0400065	Nutrição Materno-infantil	4-0-2	102	6	0400057 (Dietética II); 0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I)
0060110	Geografia e Economia Aplicada à Nutrição	2-0-0	34	2	
0400053	Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC 2)	0-0-4	68	4	0400052 (Trabalho de Conclusão de Curso I)
<b>TOTAL</b>		7-0-8	255		

### SÉTIMO E OITAVO SEMESTRES

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400043	Estágio em Coletividade Enferma	0-0-18	306	18	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre
0400044	Estágio em Administração de Serviços de Alimentação	0-0-18	306	18	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre
0400045	Estágio em Nutrição e Saúde Pública	0-0-18	306	18	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre
<b>TOTAL</b>		0-0-54	918		

### FLEXIBILIZAÇÃO DO CURRÍCULO (DISCIPLINAS OPTATIVAS E ATIVIDADES COMPLEMENTARES)

#### DISCIPLINAS OPTATIVAS

Código	Disciplina	T-E-P	Total	CR	Pré-requisitos
0400022	Controle de Qualidade de Alimentos	1-0-3	68	4	0400033 (Microbiologia e Higiene dos Alimentos)
0400024	Nutrição Experimental	2-0-2	68	4	0400055 (Ciência e Tecnologia dos Alimentos); 0400057 (Dietética II)
0400011	Nutrição Clínica	0-0-4	68	4	0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I)
0180026	Extensão Rural	2-0-2	68	4	



0400048	Terapia Nutricional Parenteral e Enteral	1-0-1	34	2	0400039 (Fisiopatologia e Dietoterapia II)	
0000098	Prática Desportiva I	0-0-2	34	1		
0000099	Prática Desportiva II	0-0-2	34	1		
0400051	Nutrição e Exercício Físico	2-0-2	68	4	0400063 (Avaliação Nutricional); 0400057 (Dietética II)	
0400157	Nutrição e Câncer	3-0-0	51	3	0400035 (Fisiopatologia e Dietoterapia I)	
0400131	Genômica Nutricional	3-0-0	51	3	0020029 (Fisiologia II)	
0400132	Integração Metabólica	2-0-0	34	2	0050051 (Genética do Metabolismo)	
0000000	Metodologia Científica	1-0-1	34	2		Nova
0000000	Tópicos em Endocrinologia e Nutrição	4-0-0	68	4	0160009 (Bioquímica II); 0020029 (Fisiologia II)	Nova
0000000	Educação Alimentar e Nutricional	0-0-4	68	4	0400042 (Educação Nutricional)	Nova
0000000	Bromatologia Aplicada	2-0-2	68	4	0400027 (Bromatologia); 0400055 (Ciência e Tecnologia de Alimentos); 0400056 (Dietética I); 0400033 (Microbiologia e Higiene dos Alimentos)	Nova
0000000	Alimentos Funcionais	0-0-2	34	2	0400055 (Ciência e Tecnologia de Alimentos); 0400056 (Dietética I); 0400033 (Microbiologia e Higiene dos Alimentos)	Nova
0000000	Análise Sensorial				0400056 (Dietética II); 0400055 (Ciência e Tecnologia de Alimentos)	Nova
1310277	LIBRAS	4-0-0	68	4		Atual
040060	Atividades complementares	0+0+200	200			
000000	Atividades livres	0+0+157	157			

**TOTAL DE CH OBRIGATÓRIA: 3145 HORAS**

**TOTAL DE CH OPTATIVA + ATIV. COMPLEMENTARES + ATIV. LIVRES: 102 + 204 + 157 = 459 h**

**TOTAL DE CH DO CURSO: 3608 HORAS**

#### 7.4. ESTÁGIOS

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.

No curso de Nutrição de Pelotas - UFPel os estágios obrigatórios são realizados nos dois últimos semestres do curso (7º e 8º), sendo as atividades eminentemente práticas com a orientação de Nutricionista e supervisão 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:

1. Nutrição clínica: Estágio em Coletividade Enferma – 306 horas
2. Saúde Pública: Estágio em Nutrição e Saúde Pública – 306 horas
3. Alimentação Coletiva: Estágio em Administração de Serviços de Alimentação – 306 horas

O estágio obrigatório, atualmente, representa 27% da carga horária total do curso e corresponde a 918 horas, distribuídas equitativamente nas três áreas de atuação do nutricionista.

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.

Os estágios obrigatórios apresentam instrumentos próprios de orientação e avaliação para o seu desenvolvimento. (Anexo 5)

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 da

Faculdade de Nutrição da UFPel, 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. (Anexo 6)

### 7.5. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Nutrição será desenvolvido, em duas disciplinas, em caráter obrigatório, com carga horária total de 102 horas práticas.

Estas disciplinas levarão o aluno a elaborar e executar o 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 idéias, 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. (Anexo 7)

### 7.6. FLEXIBILIZAÇÃO CURRICULAR

A flexibilização pretende atender ao aumento da heterogeneidade da formação dos estudantes e das expectativas e interesses individuais, valorizando o esforço do aluno em aprender.

Necessária e obrigatória para a conclusão do curso, a flexibilização é constituída de:

*Disciplinas Optativas:* (102 horas - 3,2%) consideradas de complementação para a formação do profissional, as quais podem ser cursadas em qualquer período do curso e poderão ser criadas e/ou suspensas a qualquer momento atendendo aos interesses dos acadêmicos e disponibilidade institucional.

*Atividades Complementares:* (204 horas - 6,5%) que garantem o aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância. (Anexo 8)

*Atividades Livres ou Opcionais:* (157 horas - 5,0%) sendo disciplinas cursadas na instituição ou em outra IES; participação em projetos de ensino;



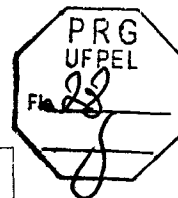
pesquisa e extensão; participação em órgãos de representação; cursos de idiomas; Participação em eventos científicos e culturais (seminários, simpósios, congressos, conferências, etc.) que não tenham relação direta com a área de formação; Ciência sem Fronteiras; Mobilidade Acadêmica; publicações; participação em grupos de estudos e outras não citadas, que podem ser solicitadas pelos acadêmicos e apreciadas pelo Colegiado.

O Colegiado tem buscado na elaboração dos horários semestrais reservar de dois a três turnos livres para que os acadêmicos possam cursar atividades complementares e livres ou opcionais.

## 8. PROJETOS EM ANDAMENTO NA FACULDADE DE NUTRIÇÃO

### 8.1. PESQUISA

1	Caracterização de fatores metabólicos envolvidos no processo de desenvolvimento folicular ovariano e qualidade de oócitos. <i>Coordenador: Augusto Schneider</i>
2	Padronização de arranjo para análise de expressão gênica por PCR quantitativo em tempo real de genes ligados à diabetes e obesidade: módulo Mus musculus. <i>Coordenador: Carlos Castilho de Barros</i>
3	Construção e validação de um Questionário de Frequência Alimentar para avaliar consumo de vitaminas antioxidantes. <i>Coordenador: Maria Cecília Formoso Assunção</i>
4	Hábitos de vida dos profissionais de ambulatórios do sistema único de saúde do município de Pelotas/RS. <i>Coordenador: Maria Cecília Formoso Assunção</i>
5	Nutrição no ciclo vital e padrão de alimentação de adultos jovens acompanhados desde o nascimento. <i>Coordenador: Denise Petrucci Gigante</i>
6	Fatores dietéticos, marcadores bioquímicos, consumo de frutas e vegetais e outros fatores de risco cardiovasculares. <i>Coordenador: Denise Petrucci Gigante</i>
7	Consumo, padronização e qualidade nutricional e sensorial de feijão oferecido em unidades produtoras de refeições na cidade de Pelotas – RS. <i>Coordenador: Fabiana Torma Botelho</i>
8	Estratégia de educação nutricional para promoção da alimentação saudável e prevenção da anemia em pré-escolares. <i>Coordenador: Márcia Rúbia Duarte Buchweitz</i>
9	Conhecimento de estudantes e profissionais das áreas da saúde e da alimentação sobre Doença Celíaca. <i>Coordenador: Fabiana Torma Botelho</i>
10	Aceitabilidade de preparações à base de anchoita (engraulis anchoita) na alimentação escolar: ações da gastronomia e nutrição. <i>Coordenador: Fabiana Torma Botelho</i>
11	Verificação das conformidades das Boas Práticas em restaurantes do litoral norte do RS. <i>Coordenador: Sonia Teresinha de Negri</i>



12	Efeito da composição da dieta e do jejum sobre as características do Receptor <i>Insulin-like</i> , a transdução do sinal e o transporte de glicose. <i>Coordenador: Sandra Costa Valle</i>
13	Avaliação da promoção da alimentação saudável na atenção básica do município do Rio Grande (RS). <i>Coordenador: Ivana Loraine Lindemann</i>
14	Elaboração de bolos enriquecidos com semente de abóbora Kabutiá: avaliação química e sensorial. <i>Coordenador: Lucia Rota Borges</i>
15	Influência do óleo de coco em ratos submetidos à dieta normolipídica ou hiperlipídica. <i>Coordenador: Elizabete Helbig</i>
16	Farelo de aveia e concentrado nativo e oxidado de $\beta$ -glucana: efeito sobre parâmetros endócrinos e metabólicos em ratos submetidos a uma dieta hipercolesterolêmica. <i>Coordenador: Elizabete Helbig</i>
17	Restrição calórica: Efeitos em parâmetros oxidativos, comportamentais e no estado nutricional de ratos Wistar. <i>Coordenador: Elizabete Helbig</i>
18	Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentos e bebidas da rede hoteleira de Pelotas/RS. <i>Coordenador: Elizabete Helbig</i>
19	Influência da composição corporal na qualidade de vida de pacientes com câncer de mama. <i>Coordenador: Elizabete Helbig</i>
20	Excesso de peso, obesidade abdominal e estilo de vida em adultos e idosos. <i>Coordenador: Cora Luiza Pavin Araujo</i>
21	Associação entre hábito alimentar, estado nutricional e gravidade da asma na infância. <i>Coordenador: Denise Halpern Silveira</i>
22	PROGRAMA DIETA CARDIOPROTETORA: Efeito do Programa Alimentar Brasileiro cardioprotetor na prevenção de eventos cardiovasculares. <i>Coordenador: Renata Torres Abib</i>
23	Anticorpos monoclonais contra <i>Salmonella</i> entérica por imunização genética: produção, caracterização e aplicação diagnóstica. <i>Coordenador: Ângela Nunes Moreira</i>
24	Construção e avaliação de um probiótico recombinante baseado em <i>Saccharomyces boulardii</i> . <i>Coordenador: Ângela Nunes Moreira</i>
25	Avaliação do potencial probiótico da levedura <i>Pichia pastoris</i> . <i>Coordenador: Ângela Nunes Moreira</i>
26	Estabilidade da vitamina c em sucos in natura e industrializados. <i>Coordenador: Elizabete Helbig</i>
27	Sinergismo dos probióticos <i>Saccharomyces boulardii</i> e <i>Bacillus cereus</i> Toyoi sobre a imunomodulação e a proteção contra a colonização e translocação da <i>Salmonella Typhimurium</i> em camundongos. <i>Coordenador: Ângela Nunes Moreira</i>
28	Avaliação da qualidade físico-química, microbiológica e dos processos de produção da dieta enteral administrada em um hospital público de Rio Grande, RS. <i>Coordenador: Elizabete Helbig</i>
29	Reposição hormonal de estradiol: Efeito sobre a atividade da Paraoxonase-1, composição corporal e perfil lipídico de ratas. <i>Coordenador: Sandra Costa Valle</i>

30	Efeito da restrição calórica sobre a atividade da Paraoxonase-1 e composição corporal de ratos <i>Wistar</i> . <i>Coordenador: Sandra Costa Valle</i>
----	--

As atualizações estão disponíveis para acesso no site:

<http://www.ufpel.edu.br/prppg/projetos/>

## 8.2. EXTENSÃO

1	Atuação da Faculdade de Nutrição no Programa de Internação Domiciliar Interdisciplinar (PIDI) Oncológico do Hospital Escola/UFPEL. <i>Coordenador: Maria Cecília Formoso Assunção</i>
	Esta atuação se dará mediante participação semanal nas visitas domiciliares aos pacientes internados no programa, com vistas à proceder avaliação nutricional e orientações dietéticas adequadas à realidade do indivíduo e de sua família, com o objetivo de promover melhoria na sua qualidade de vida.
2	Atendimento Nutricional Ambulatorial no Hospital Escola. <i>Coordenador: Maria Cecília Formoso Assunção</i>
	Orientação e educação nutricional. Dietoterapia em doenças agudas e crônicas.
3	Oficina de nutrição e culinária no ambiente escolar. <i>Coordenador: Cynthia Munhoz dos Anjos Leal</i>
	Aplicação de práticas culinárias para incentivo do consumo de alimentos saudáveis.
4	Inserção acadêmica nos Serviços de Nutrição e Dietética dos hospitais da cidade de Pelotas e Região. <i>Coordenador: Silvana Paiva Orlandi</i>
	Atuação do estudante de nutrição a nível hospitalar.
5	Inserção acadêmica da nutrição no projeto casa vida. <i>Coordenador: Lúcia Rota Borges</i>
	Apoio assistencial ao paciente oncológico. Administração de serviços de alimentação. Orientação nutricional.
6	Atuação acadêmica da nutrição no banco de alimentos de Pelotas. <i>Coordenador: Lúcia Rota Borges</i>
	Inserção acadêmica da Faculdade de Nutrição nas atividades desenvolvidas pelo Banco de Alimentos de Pelotas.
7	Aplicação das práticas integrais da nutrição em serviços de alimentação coletiva. <i>Coordenador: Grazielle Guimarães Granada</i>
	Aplicar os conhecimentos integrais da nutrição na prática da administração de serviços de alimentação coletiva.
8	Atendimento Dietético à Nível Ambulatorial (desde 1995). <i>Coordenador: Ângela Nunes Moreira</i>
	Avaliação Nutricional, tratamento dietético e acompanhamento de indivíduos portadores de patologias passíveis de tratamento dietético.
9	Inclusão da gastronomia na comunidade. <i>Coordenador: Grazielle Guimarães Granada</i>
	Possibilitar que os alunos do curso de gastronomia façam exercício ético das atividades de gastronomia, além da prática dos conhecimentos das disciplinas de: Planejamento e engenharia de cardápios; recursos humanos, técnicas de base, conservação, preparo e cocção e Nutrição e Química de Alimentos.

10	Programa de puericultura na UBS Santos Dumont: Melhorando a qualidade do registro. <i>Coordenador: Samanta Winck Madruga</i>
	Avaliar a qualidade do registro da puericultura da unidade, treinar formandos, estagiários, residentes e profissionais da área para a melhoria da qualidade do programa, além de atualizar os dados e realizar a busca ativa das crianças que não estão sendo cobertas pelo Programa na Unidade.
11	Assistência Nutricional Ambulatorial a Crianças. <i>Coordenador: Sandra Costa Valle</i>
	Avaliação, diagnóstico e tratamento nutricional a crianças sob condições especiais, acompanhamento e supervisão dietética de acordo com as necessidades individuais da criança e dos responsáveis.
12	Proporcionando atualizações em Nutrição para a comunidade. <i>Coordenador: Sônia Teresinha De Negri</i>
	Propagação, mediante meios de comunicação, de estudos e atualidades em Nutrição e Alimentação, de interesse da comunidade. Difusão dos conhecimentos em Nutrição.

As atualizações estão disponíveis para acesso no site:

[https://buddhi.ufpel.edu.br/diplan/diplan/projetos/dext\\_projetos.php](https://buddhi.ufpel.edu.br/diplan/diplan/projetos/dext_projetos.php)

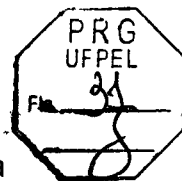
### 8.3. ENSINO

1	Elaboração de Material Didático para Disciplina de Fisiopatologia II. <i>Coordenador: Renata Torres Abib</i>
	Elaboração de um livro sobre o conteúdo desenvolvido em fisiopatologia II, subdividido em capítulos como câncer, doenças cardiovasculares, HIV, interpretação de exames laboratoriais, doença renal entre outros. Com objetivo de proporcionar maior apoio didático à disciplina e material de referência para utilização na prática de estágio.
2	Seminários de pesquisa experimental em nutrição. <i>Coordenador: Carlos Castilho de Barros</i>
	Tem como objetivo articular o ensino e a pesquisa através da discussão de temas práticos relacionados a pesquisa experimental e de trabalhos científicos relacionados às pesquisas desenvolvidas no departamento.
3	Seminário de Pesquisa em Nutrição, metabolismo e genômica. <i>Coordenador: Sandra Costa Valle</i>
	Discussão sobre pesquisas em nutrição, bioquímica, fisiologia e nutrigenômica.
4	Resgate da memória culinária de famílias rurais do extremo sul gaúcho. <i>Coordenador: Eliana Bender</i>
	O projeto busca integrar o acadêmico com a realidade e articular diferentes campos do conhecimento relacionados à alimentação e nutrição, tendo como pano de fundo a culinária, como um resgate da cultura alimentar. Além disto, o projeto visa contribuir para a efetivação de uma das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição que propõe a promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis.

As atualizações estão disponíveis para acesso no site:

[http://prg.ufpel.edu.br/prg\\_proj\\_ensino.php](http://prg.ufpel.edu.br/prg_proj_ensino.php)

Outros projetos de Extensão com participação de professores da Nutrição, incluindo alunos bolsistas e não bolsistas: PET- Saúde da Família, PET-



Gestão, Projeto Vizinhança, Educação Física Mais: Praticando Saúde na Escola.

## 9. INFRAESTRUTURA

### 9.1. ADMINISTRAÇÃO

A Faculdade de Nutrição possui um Diretor, professora Márcia Rúbia Duarte Buchweitz e um Vice-Diretor, professora Elizabete Helbig, os quais pelo Regimento da UFPel têm mandato de quatro anos. A Faculdade é constituída por apenas um Departamento, o de Nutrição que é responsável por todas as disciplinas do ciclo profissionalizante do Curso de Nutrição e do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia. A professora Silvana Paiva Orlandi exerce a função de chefe do Departamento, e a professora Samanta Winck Madruga a função de subchefe do Departamento. A área didática do Curso é coordenada pela professora Gicele Costa Mintem, responsável pelo Colegiado de Curso, que congrega representantes de todos os Departamentos que ministram disciplinas para o Curso de Nutrição e representação discente.

### 9.2. CORPO DOCENTE

#### 9.2.1. 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/ Mestrado
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 Assistente c/ Mestrado
10. Gicele Costa Mintem	Professora Assistente c/ Mestrado



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 Assistente c/ Mestrado
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 Assistente c/ Doutorado
29. Simone Pieniz	Professora Adjunto c/ Doutorado
30. Sônia Teresinha de Negri	Professora Assistente c/ Mestrado

### 9.2.2. 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 Associado c/ 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 Associada c/ 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 Assistente c/ Mestrado
14. Marta Solange Streicher Janelli da Silva	Professora Assistente c/Mestrado
15. Vera Lúcia dos Santos Schwarz	Professora Adjunto c/Doutorado
16. Cristina Helena Maria Moreira Verneti	Professora Adjunto c/Doutorado

### 9.3. ÁREA FÍSICA

A área física da sede da Faculdade é de 1709,19 m<sup>2</sup> no campus Porto onde se concentram as disciplinas da pós-graduação e a maior parte das aulas teóricas do ensino de graduação, bem como os laboratórios próprios da Faculdade de Nutrição. Algumas disciplinas são ministradas em prédios específicos das Unidades que as ofertam, como por exemplo: Bioquímica, onde os alunos utilizam o laboratório existente nesta Unidade. Também ocorrem algumas disciplinas como nutrição clínica que utiliza as instalações do Ambulatório Central da Faculdade Medicina. Ocorrem aulas ainda em outras Unidades, como por exemplo: no Instituto de Ciências Humanas, Hospital Escola da FAU (Fundação de Apoio Universitário), Postos de Saúde e outros locais de estágio.

#### 9.3.1. Laboratórios da Faculdade de Nutrição:

##### a) Laboratório de Bromatologia

São realizadas práticas de disciplinas que estudam a composição química dos alimentos e/ou trabalhos de conclusão de curso, além de pesquisas do Mestrado em Nutrição e Alimentos e de outros programas de pós-graduação.

##### b) Laboratório de Microbiologia

São realizadas práticas das disciplinas que avaliam a qualidade sanitária e o controle de qualidade de alimentos. O laboratório também dá suporte para o desenvolvimento da pesquisa para trabalhos de conclusão de curso e do Mestrado em Nutrição e Alimentos e de outros programas de pós-graduação.

### **c) Laboratório de Prestação de Serviços em Análise de Alimentos**

Neste laboratório são realizadas análises microbiológicas de amostras de alimentos para atender a demanda da comunidade quanto ao controle de qualidade dos alimentos comercializados.

### **d) Laboratório de Técnica Dietética**

São realizadas as práticas das disciplinas que estudam as transformações sofridas pelos alimentos no processamento de preparações alimentares. O laboratório também atende as pesquisas de trabalhos de conclusão de curso e Mestrado em Nutrição e Alimentos e de outros programas de pós-graduação.

### **e) Laboratório de Alimentação Coletiva**

São realizadas atividades práticas relacionadas às disciplinas que estudarem a produção e organização de refeições para grupos populacionais. Também atende a estudos de trabalhos de conclusão de curso e Mestrado em Nutrição e Alimentos e de outros programas de pós-graduação.

### **f) Laboratório de Nutrição Experimental**

O laboratório atende a disciplina de nutrição experimental, trabalhos de conclusão de curso e Mestrado em Nutrição e Alimentos e de outros programas de pós-graduação. São realizados experimentos com modelos animais tendo o rato como modelo biológico.

### **g) 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.

### **h) Laboratório de Informática da Graduação/Nutrição**

Oferece suporte principalmente para os discentes, que realizam seus estudos pesquisando e promovendo crescimento técnico-científico.

## **9.3.2. 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 – Ensaio ELISA.
- 3 – Ensaio de aglutinação de látex.
- 4 – Ensaio de cromatografia de fluxo laterel.
- 5 – Ensaio 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

### **9.4. 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](http://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. Porém a Instituição está em fase de renovação e atualização do acervo, conforme os parâmetros do MEC (Ministério da Educação).

## 10. AVALIAÇÃO DO ENSINO APRENDIZAGEM

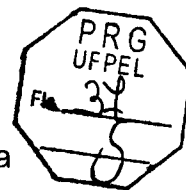
O ensino deve integrar teoria e prática, deve problematizar a realidade, propiciando ao discente um direcionamento coerente e crítico, estimulando trocas de vivências e conhecimentos entre o professor e o aluno na busca do aprendizado.

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 IES à qual pertence.

Os critérios e procedimentos utilizados para avaliação da aprendizagem no curso de Nutrição estão em consonância com aqueles definidos no Regimento Interno 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.



A seguir a íntegra do capítulo do Regimento Geral da UFPel que trata da avaliação:

## CAPÍTULO V DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

Art. 183 - A verificação do aproveitamento do aluno será realizada por disciplina, abrangendo aspectos de assiduidade e avaliação de conhecimentos.

Art. 184 - A aprovação em cada disciplina é apurada semestralmente e fica condicionada a freqüência do aluno pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) das aulas teóricas e 75% (setenta e cinco por cento) das aulas práticas.

Art. 185 O aproveitamento será aferido em cada disciplina mediante a realização de pelo menos 2 (duas) verificações com o mesmo peso, distribuídas ao longo do período, sem prejuízo de outras verificações de aula e trabalhos previstos no plano de ensino da disciplina.

Art. 186 - A média aritmética das verificações constitui a nota semestral, considerando-se aprovado o aluno que obtiver nota semestral igual ou superior a 7,0 (sete).

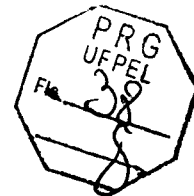
Parágrafo Único - Os graus atribuídos aos trabalhos escolares serão em número de 0 (zero) a 10,0 (dez), admitida a primeira decimal.

Art. 187 - Considerar-se-á definitivamente reprovado o aluno que obtiver, média semestral inferior a 3,0 (três).

Art. 188 - O aluno que obtiver média semestral inferior a 7,0 (sete) e igual ou superior a 3,0 (três), submeter-se-á a um exame, versando sobre toda a matéria lecionada no período.

§ 1º - Considerar-se-á aprovado o aluno que, feito o referido exame, obtiver média igual ou superior a 5,0 (cinco), resultante da divisão por 2 (dois) da soma da nota semestral com a do exame.

§ 2º - O não comparecimento ao exame importará em atribuição ao aluno, de nota 0 (zero).



## 11. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

O Projeto Pedagógico 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 à promoção e monitoramento continuados da qualidade do Curso foi criado o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutrição, 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.

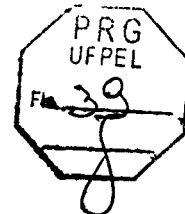
## 12. INTEGRAÇÃO COM A PÓS-GRADUAÇÃO

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 agrega 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 por meio de estágios de docência orientada nas diversas disciplinas oferecidas

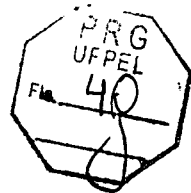


pela Faculdade de Nutrição, o que contribui para o conhecimento e a vivência do acadêmico em nutrição, integrando o ensino e a pesquisa.

Assim, os benefícios da integração graduação e pós-graduação são recíprocos, com destaque para:

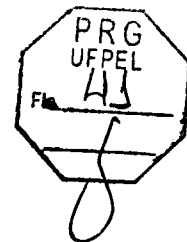
- a melhoria na formação do acadêmico, pela complementação e aprofundamento de conhecimentos adquiridos em sala de aula por meio da participação de mestrandos de diferentes grupos de pesquisas e laboratórios;
- participação de estudantes de iniciação científica em diversos eventos, com vistas à formação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





### 13. REFERÊNCIAS

01. ALMEIDA, Márcio. **Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos da Área da Saúde**. Londrina: Rede Unida, 2003. 89 p.
02. BRASIL. Lei Nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1996. **Dispõe sobre as Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Brasília: Presidência da República, 1996
03. CALADÔ, 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/variavel/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.educação.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.educação.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 Nº 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.

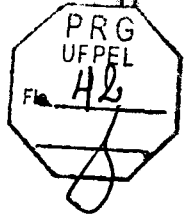
12. REITORIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS. **Organização do Colegiado do Curso de Nutrição.** Portaria N°. 645, de 30 de junho de 2003

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.

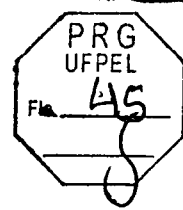


**ANEXO 1 - GRADE CURRICULAR 2005/2013-02**

<b>CURRÍCULO (1º SEMESTRE 2005)</b>	<b>CURRÍCULO VIGENTE (2013/2)</b>
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>	<b>Disciplinas Obrigatórias</b>
040020 – Histologia I	0040020 – Histologia I
040021 – Anatomia	0040021 – Anatomia
050051 – Genética do Metabolismo	0050051 – Genética do Metabolismo
100265 – Bioestatística	0400062 – Bioestatística e Epidemiologia
400025 – Epidemiologia	
160007 – Bioquímica I	0160007 – Bioquímica I
400026 – Introdução a Nutrição	-----
020028 – Fisiologia I	0020028 – Fisiologia I
030029 – Parasitologia	0030029 – Parasitologia
030035 – Microbiologia e Imunologia	0030035 – Microbiologia e Imunologia
040024 – Histologia II	0040024 – Histologia II
160009 – Bioquímica II	0160009 – Bioquímica II
400027 – Bromatologia	0400027 – Bromatologia
020029 – Fisiologia II	0020029 – Fisiologia II
050052 – Ecologia e Saneamento Ambiental	0050052 – Ecologia e Saneamento Ambiental
400010 – Administração de Saúde Pública	0400010 – Administração de Saúde Pública
400029 – Bases Bioquímicas da Nutrição	-----
400031 – Nutrição e Saúde Pública	0400031 – Nutrição e Saúde Pública
400055 – Ciência e Tecnologia de Alimentos	0400055 – Ciência e Tecnologia de Alimentos
400056 – Dietética I	0400056 – Dietética I
020031 – Farmacologia	0020031 – Farmacologia
400033 – Microbiologia e Higiene de Alimentos	0400033 – Microbiologia e Higiene de Alimentos
400057 – Dietética II	0400057 – Dietética II
400034 – Avaliação Nutricional I	0400063 – Avaliação Nutricional
400037 – Avaliação Nutricional II	
400058 – Administração Aplicada a Serviços de Alimentação I	0400064 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição
400059 – Administração Aplicada a Serviços de Alimentação II	
550005 – Patologia Geral	0400156 – Patologia Geral
0400002 – Ética Profissional	400002 – Ética Profissional
0400035 – Fisiopatologia e Dietoterapia I	400035 – Fisiopatologia e Dietoterapia I
0400042 – Educação Nutricional	400042 – Educação Nutricional
0400052 – Trabalho de Conclusão de Curso I	400052 – Trabalho de Conclusão de Curso I
0560042 – Sociologia e Ação Comunitária	560042 – Sociologia e Ação Comunitária
0730054 – Psicologia	1000072 – Psicologia

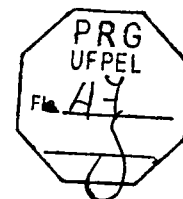


060110 – Geografia e Economia Aplicada a Nutrição	0060110 – Geografia e Economia Aplicada a Nutrição
400039 – Fisiopatologia e Dietoterapia II	0400039 – Fisiopatologia e Dietoterapia II
400053 – Trabalho de Conclusão de Curso II	0400053 – Trabalho de Conclusão de Curso II
400049 - Nutrição Materno Infantil I	0400065 - Nutrição Materno Infantil
400050 – Nutrição Materno Infantil II	
400043 – Estágio em Coletividade Enferma	0400043 – Estágio em Coletividade Enferma
400044 – Estágio em Administração de Serviços de Alimentação	0400044 – Estágio em Administração de Serviços de Alimentação
400045 – Estágio em Nutrição e Saúde Pública	0400045 – Estágio em Nutrição e Saúde Pública
<b>FLEXIBILIZAÇÃO DO CURRÍCULO</b>	<b>FLEXIBILIZAÇÃO DO CURRÍCULO</b>
<b>a) Disciplinas optativas (90 horas)</b>	<b>a) Disciplinas optativas (90 horas)</b>
000098 – Prática Desportiva I	0000098 – Prática Desportiva I
000099 – Prática Desportiva II	0000099 – Prática Desportiva II
110025 – Programação Visual	0110025 – Programação Visual
180026 – Extensão Rural	0180026 – Extensão Rural
360001 – Psicologia da Educação	0360001 – Psicologia da Educação
400011 – Nutrição Clínica	0400011 – Nutrição Clínica
400022 – Controle de Qualidade de Alimentos	0400022 – Controle de Qualidade de Alimentos
400024 – Nutrição Experimental	0400024 – Nutrição Experimental
400046 – Nutrição e Informática	-----
400048 – Terapia Nutricional Parenteral e Enteral	0400048 – Terapia Nutricional Parenteral e Enteral
400051 – Nutrição e Exercício Físico	0400051 – Nutrição e Exercício Físico
560003 – Sociologia II	0560003 – Sociologia II
720086 – Antropologia Cultural	0720086 – Antropologia Cultural
	0400131 – Genômica Nutricional
	0400132 – Integração Metabólica
	0400157 – Nutrição e Câncer
<b>b) 400060 – Atividades complementares (200 horas)-</b>	<b>b) 0400060 – Atividades complementares (200 horas)</b>



**ANEXO 2 - GRADE CURRICULAR 2014**

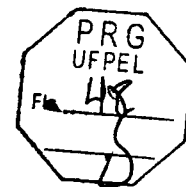
CURRICULO VIGENTE (2013/2)	CURRICULO PROPOSTO (a partir de 2014)
Disciplinas Obrigatórias	Disciplinas Obrigatórias
0040020 – Histologia I	0040020 – Histologia I
0040021 – Anatomia	0040021 – Anatomia
0050051 – Genética do Metabolismo	0050051 – Genética do Metabolismo
0400062 – Bioestatística e Epidemiologia	0400062 – Bioestatística e Epidemiologia
0160007 – Bioquímica I	0160007 – Bioquímica I
0020028 – Fisiologia I	0020028 – Fisiologia I
0030029 – Parasitologia	0030029 – Parasitologia
0030035 – Microbiologia e Imunologia	0030035 – Microbiologia e Imunologia
0040024 – Histologia II	0040024 – Histologia II
0160009 – Bioquímica II	0160009 – Bioquímica II
0400027 – Bromatologia	0400027 – Bromatologia
0020029 – Fisiologia II	0020029 – Fisiologia II
0050052 – Ecologia e Saneamento Ambiental	0050052 – Ecologia e Saneamento Ambiental
0400010 – Administração de Saúde Pública	0400010 – Administração de Saúde Pública
0400031 – Nutrição e Saúde Pública	0400031 – Nutrição e Saúde Pública
0400055 – Ciência e Tecnologia de Alimentos	0400055 – Ciência e Tecnologia de Alimentos
0400056 – Dietética I	0400056 – Dietética I
0020031 – Farmacologia	0020031 – Farmacologia
0400033 – Microbiologia e Higiene de Alimentos	0400033 – Microbiologia e Higiene de Alimentos
0400057 – Dietética II	0400057 – Dietética II
0400063 – Avaliação Nutricional	0400063 – Avaliação Nutricional
0400064 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	0000000 - Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I
0550005 – Patologia Geral	0400156 – Patologia Geral
0400002 – Ética Profissional	0400002 – Ética Profissional
0400035 – Fisiopatologia e Dietoterapia I	0400035 – Fisiopatologia e Dietoterapia I
0400042 – Educação Nutricional	0400042 – Educação Nutricional
0400052 – Trabalho de Conclusão de Curso I	0400052 – Trabalho de Conclusão de Curso I
0560042 – Sociologia e Ação Comunitária	0560042 – Sociologia e Ação Comunitária
0730054 – Psicologia	1000072 – Psicologia
	0000000 - Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II
0060110 – Geografia e Economia Aplicada a Nutrição	0060110 – Geografia e Economia Aplicada a Nutrição
0400039 – Fisiopatologia e Dietoterapia II	0400039 – Fisiopatologia e Dietoterapia II
0400053 – Trabalho de Conclusão de Curso II	0400053 – Trabalho de Conclusão de Curso II
0400065 - Nutrição Materno Infantil	0400065 - Nutrição Materno Infantil
0400043 – Estágio em Coletividade Enferma	0400043 – Estágio em Coletividade Enferma
0400044 – Estágio em Administração de Serviços de Alimentação	0400044 – Estágio em Administração de Serviços de Alimentação
0400045 – Estágio em Nutrição e Saúde Pública	0400045 – Estágio em Nutrição e Saúde Pública



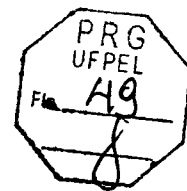
## FLEXIBILIZAÇÃO DO CURRÍCULO

a) Disciplinas Optativas	a) Disciplinas Optativas
0000098 – Prática Desportiva I	0000098 – Prática Desportiva I
0000099 – Prática Desportiva II	0000099 – Prática Desportiva II
0110025 – Programação Visual	
0180026 – Extensão Rural	0180026 – Extensão Rural
0360001 – Psicologia da Educação	
0400011 – Nutrição Clínica	0400011 – Nutrição Clínica
0400022 – Controle de Qualidade de Alimentos	0400022 – Controle de Qualidade de Alimentos
0400024 – Nutrição Experimental	0400024 – Nutrição Experimental
0400048 – Terapia Nutricional Parenteral e Enteral	0400048 – Terapia Nutricional Parenteral e Enteral
0400051 – Nutrição e Exercício Físico	0400051 – Nutrição e Exercício Físico
0560003 – Sociologia II	
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 em Endocrinologia e Nutrição
	0000000 – Educação Alimentar e Nutricional
	0000000 – Bromatologia Aplicada
	0000000 – Alimentos Funcionais
	0000000 – Análise Sensorial
<b>b) 0400060 – Atividades Complementares (200 horas)</b>	<b>b) 0400060 – Atividades Complementares (200 horas)</b>
	<b>c) 000000 – Atividades Livres (157 horas)</b>

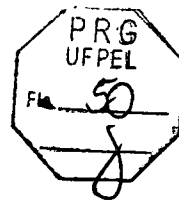




## ANEXO 3 - CARACTERIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS



**Caracterização das Disciplinas Vigentes**



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/1º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>HISTOLOGIA I</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>0040020</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	MORFOLOGIA – IB
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 51 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	03 (1- 0- 2)
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	17 HORAS TEÓRICAS/34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	PROF <sup>a</sup> DR <sup>a</sup> LAURA BEATRIZ OLIVEIRA DE OLIVEIRA (REGENTE) PROF <sup>a</sup> DR <sup>a</sup> MARIA GABRIELA T. RHEINGANTZ PROF <sup>a</sup> DR <sup>a</sup> MARTA AMARAL
<b>OBJETIVOS</b>	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.
<b>EMENTA</b>	HISTOLOGIA E HISTOFISIOLOGIA DOS TECIDOS, SALIENTANDO AS VARIAÇÕES MAIS IMPORTANTES NA ESTRUTURA HISTOLÓGICA DOS TECIDOS DE DIFERENTES ESPÉCIES.
<b>PROGRAMA</b>	<b>TECIDO EPITELIAL</b> TECIDO EPITELIAL DE REVESTIMENTO TECIDO EPITELIAL GLANDULAR JUNÇÕES CELULARES  <b>TECIDO CONJUNTIVO</b> FIBRAS CONJUNTIVAS CÉLULAS DO CONJUNTIVO, SFA TIPOS DE TECIDOS CONJUNTIVOS REPARAÇÃO DO TECIDO CONJUNTIVO  <b>TECIDO ADIPOSEO</b>

	<p>TECIDO ADIPOSEO UNILOCLAR TECIDO ADIPOSEO MULTILOCLAR</p> <p><b>TECIDO CARTILAGINOSO</b> CÉLULAS E MATRIZ CARTILAGINOSA TIPOS DE CARTILAGENS – LOCALIZAÇÃO E FUNÇÕES</p> <p><b>TECIDO ÓSSEO</b> CÉLULAS E MATRIZ ÓSSEA ORGANIZAÇÃO DO TECIDO ÓSSEO – PRIMÁRIO E SECUNDÁRIO PROCESSOS DE OSSIFICAÇÃO – INTRAMEMBRANOSA E ENDOCONDAL REPARAÇÃO DO TECIDO ÓSSEO</p> <p><b>TECIDO MUSCULAR</b> ORGANIZAÇÃO E BASES DA CONTRAÇÃO DO TECIDO MUSCULAR TIPOS DE TECIDOS MUSCULARES E SUAS DIFERENÇAS CRESCIMENTO, DESENVOLVIMENTO E REPARAÇÃO</p> <p><b>TECIDO NERVOSO</b> NEURÔNIOS E CÉLULAS DA GLIA ORGANIZAÇÃO DO SISTEMA NERVOSO FIBRA NERVOSA E CONDUÇÃO DE ESTÍMULOS NERVOSOS REPARAÇÃO DO SISTEMA NERVOSO</p> <p><b>SANGUE</b> PLASMA LEUCÓCITOS HEMÁCIAS E PLAQUETAS</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>GARTNER L.P., HIAT, J.L. (2003) <b>TRATADO DE HISTOLOGIA EM CORES</b>. RIO DE JANEIRO: GUANABARA 456 P.</p> <p>JUNQUEIRA, L.C. , CARNEIRO, J. (2008) <b>HISTOLOGIA BÁSICA</b>. 11 ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 427 P. (COM CD)</p> <p>LÜLLMANN-RAUCH, R. (2006) <b>HISTOLOGIA: ENTENDA – APRENDA – CONSULTE</b>. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 341 P.</p> <p>KIERSZENBAUM, A.L. (2004) <b>HISTOLOGIA E BIOLOGIA CELULAR – UMA INTRODUÇÃO À PATOLOGIA</b>. RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 654.</p> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b> BACHA JR, W. J. (2003) <b>ATLAS COLOR DE HISTOLOGÍA VETERINARIA</b>. 2ª EDIÇÃO SÃO PAULO: ROCCA, 457 P.</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) **HANDBOOK 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. ; COLLARES-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.

FAÏLACE, R. (1991) **HEMOGRAMA - MANUAL DE INTERPRETAÇÃO**. PORTO ALEGRE: ARTES MÉDICAS.

GENESER, F. (1987) **HISTOLOGÍA COM BAESE BIOMOLECULARES**. , 740 P.

GEORGE, L.L., ALVES, C.E.R., CASTRO, R.R.L. (1998) **HISTOLOGIA COMPARADA**. 2ª 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** 3ª EDIÇÃO BARUERI: MANOLE 806P.

MACHADO, M. (2003) **HISTOLOGIA - IMAGENS EM FOCO.** 1ª 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) **EMBRIOLOGIA BÁSICA.** 6 ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 462P. (COM CD)

MOORE, K., PERSAUD, (2004) **EMBRIOLOGIA 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 SAUDE** SÃO PAULO: ATHENEU, 209P

POLLARD T: D., EARSNSHAW (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 EMBRIOLOGIA MÉDICA**. 1ª 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**. 2ª EDIÇÃO SÃO PAULO: MANOLE.

TAKASHIMA F.; HIBIYA T., (1995) **ATLAS OF FISH HISTOLOGY** 2ª 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**. 2ª EDIÇÃO SÃO PAULO: ROCCA, 457 P.

DI FIORI, M. (1988) **ATLAS DE HISTOLOGIA**. 7 ED., RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 229 P.

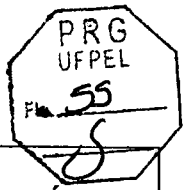
FREEMAN, W.H. (1985) **ATLAS DE HISTOLOGIA**. RIO DE JANEIRO: INTERAMERICANA.

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. (2007) **ATLAS COLORIDO DE HISTOLOGIA** 4ª EDIÇÃO. RIO DE JANEIRO: GUANABARA

KOOGAN, KERR, J.B. (2000) **ATLAS DE HISTOLOGIA FUNCIONAL** 1ª 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. UFPEL.



	<p>VEGUE, J.B. (1998) <b>ATLAS DE HISTOLOGÍA Y ORGANOGRAFÍA MICROSCÓPICA.</b> MADRID, ESPANHA: EDITORIAL MÉDICA PANAMERICANA, 418 P.</p>
--	--



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/1º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ANATOMIA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NENHUM
<b>CÓDIGO</b>	<b>0040021</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	MORFOLOGIA – IB
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	ALISSON FONSECA
<b>OBJETIVOS</b>	MINISTRAR CONHECIMENTOS BÁSICOS TANTO TEÓRICOS COMO PRÁTICOS DA ANATOMIA GERAL DANDO ÊNFASE AOS SISTEMAS DIGESTIVO, URINÁRIO, CIRCULATÓRIO E RESPIRATÓRIO
<b>EMENTA</b>	ANATOMIA HUMANA DESCRITIVA GERAL COM ÊNFASE NOS SISTEMAS DIGESTIVO, URINÁRIO, CIRCULATÓRIO E RESPIRATÓRIO.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. APRESENTAÇÃO DO PROGRAMA - NORMAS GERAIS DA DISCIPLINA. CONCEITO DE ANATOMIA, NORMALIDADE, VARIAÇÃO, ANOMALIA. DIVISÃO, IMPORTÂNCIA E MEIOS DE ESTUDO DA DISCIPLINA.</li> <li>2. BIOTIPOLOGIA - ORIENTAÇÃO ANATÔMICA. PLANOS DE CONSTRUÇÃO, DIVISÃO DO CORPO HUMANO, TERMOS DE COMPARAÇÃO, RELAÇÃO E TERMOS DE FUNÇÃO.</li> <li>3. TEGUMENTO COMUM</li> <li>4. OSTEOLOGIA</li> <li>5. ARTROLOGIA</li> <li>6. MIOLOGIA</li> <li>7. ESPLANCNOLOGIA</li> <li>8. SISTEMA RESPIRATÓRIO I</li> <li>9. SISTEMA RESPIRATÓRIO II</li> <li>10. SISTEMA CIRCULATÓRIO I</li> <li>11. SISTEMA CIRCULATÓRIO II</li> <li>12. SISTEMA DIGESTIVO I: CAVIDADE ORAL, GLÂNDULAS SALIVARES, ESÔFAGO, ESTÔMAGO,</li> </ol>

	<p>DUODENO, INTESTINO DELGADO E GROSSO. PÂNCREAS</p> <p>13. SISTEMA DIGESTIVO II: FÍGADO, VIAS BILIARES, PÂNCREAS.</p> <p>14. SISTEMA URINÁRIO</p> <p>15. SISTEMA GENITAL MASCULINO</p> <p>16. SISTEMA GENITAL FEMININO</p> <p>17. VISÃO E AUDIÇÃO</p> <p>18. SISTEMA NERVOSO I CONCEITO, DIVISÃO. NEUROCRÂNIO, GLIA, GÂNGLIOS, NÚCLEOS, MENINGES E LCR.</p> <p>19. MEDULA ESPINHAL E NERVOS RAQUIDIANOS</p> <p>20. TELENCEFALO, DIENCEFALO, TRONCO CEREBRAL, CEREBELO</p> <p>21. PARES CRANIANOS, VIAS MOTORAS E SENSITIVAS</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>01- ANATOMIA HUMANA SISTÊMICA E SEGMENTAR _ DANGELO E FATTINI - LIVRARIA ATHENEU</p> <p>02- ANATOMIA ORIENTADA PARA CLÍNICA _ KEITH L. MOORE _ GUANABARA KOOGAN</p> <p>03- ATLAS DE ANATOMIA HUMANA _ SOBOTTA - EDITORA PANAMERICANA</p> <p>04- ATLAS DE ANATOMIA _ GRANT - GUANABARA KOOGAN</p> <p>05- NEUROANATOMIA FUNCIONAL, ÂNGELO MACHADO, 2ºED. ATHENEU, 2006.</p>

Ministério da Educação  
 Universidade Federal de Pelotas  
 Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/1º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>GENÉTICA DO METABOLISMO</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NENHUM
<b>CÓDIGO</b>	<b>0050051</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	ZOOLOGIA E GENÉTICA
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	51 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	03
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	1-1-1 (01 AULA TEÓRICA/01 AULA EXERCÍCIO/01 AULA PRÁTICA) 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	CRISTINA HELENA MOREIRA VERNETTI (REGENTE) BEATRIZ HELENA GOMES ROCHA (COLABORADORA)
<b>OBJETIVOS</b>	COMPREENDER AS BASES GENÉTICAS DA ESPÉCIE HUMANA, RECONHECER AS VARIAÇÕES E AS ALTERAÇÕES SURTIDAS, SUAS CAUSAS E CONSEQÜÊNCIAS; RELACIONAR AS CARACTERÍSTICAS HEREDITÁRIAS COM O METABOLISMO DA ESPÉCIE HUMANA; IDENTIFICAR OS DIFERENTES ERROS METABÓLICOS HEREDITÁRIOS, SUAS CAUSAS E CONSEQÜÊNCIAS.
<b>EMENTA</b>	BASES GENÉTICAS DA HEREDITARIEDADE, SUAS CAUSAS E CONSEQÜÊNCIAS, POSSÍVEIS ALTERAÇÕES E O MODO COMO SE REFLETEM NA ESPÉCIE HUMANA, PRINCIPALMENTE EM RELAÇÃO AO METABOLISMO.
<b>PROGRAMA</b>	<b>1. ESTRUTURA DOS ÁCIDOS NUCLÉICOS</b> 1.1. ESTRUTURA E FUNÇÃO DO DNA E DO RNA 1.2. PROCESSO DE REPLICAÇÃO DO DNA  <b>2. INFORMAÇÃO GENÉTICA E FLUXO GÊNICO</b> 2.1. PROCESSO DE TRANSCRIÇÃO 2.2. CÓDIGO GENÉTICO 2.3. SÍNTESE DE PROTEÍNAS  <b>3. TEORIA CROMOSSÔMICA DA HERANÇA</b> 3.1. CROMOSSOMOS E CICLO CELULAR 3.2. CONSEQÜÊNCIAS GENÉTICAS DA MITOSE 3.3. MEIOSE 3.4. CONSEQÜÊNCIAS GENÉTICAS DA MEIOSE 3.5. GAMETOGENESE

	<p><b>4. MUTAÇÃO GÊNICA</b>  4.1. BASE MOLECULAR DAS MUTAÇÕES  4.2. MECANISMOS BIOLÓGICOS DE REPARO</p> <p><b>5. MUTAÇÃO CROMOSSÔMICA</b>  5.1. PRINCIPAIS CROMOSSOMOPATIAS NUMÉRICAS E ESTRUTURAIS</p> <p><b>6. GENEALOGIA</b>  6.1. PADRÕES DE HERANÇA AUTOSSÔMICAS  6.2. PADRÕES DE HERANÇA LIGADO AO SEXO</p> <p><b>7. VARIAÇÕES NA EXPRESSÃO DOS GENES</b></p> <p><b>8. ERROS METABÓLICOS HEREDITÁRIOS</b>  8.1. CONCEITO, HISTÓRICO E CONSEQÜÊNCIAS PATOLÓGICAS  8.2. PRINCIPAIS ERROS METABÓLICOS HEREDITÁRIOS</p> <p><b>9. SEMINÁRIOS</b></p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p><b>BÁSICA:</b>  BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. <b>GENÉTICA HUMANA</b>. EDITORA ARTES MÉDICAS, PORTO ALEGRE. 2ª EDIÇÃO. 2001, 460 P.</p> <p><b>COMPLEMENTAR:</b>  GRIFFITHS, A.J.F., MILLER, J.H., SUZUKI, D.T., LEWONTIN, R.C., GELBART, W.M. <b>INTRODUÇÃO À GENÉTICA</b>, EDITORA GUANABARA KOOGAN S.A., RIO DE JANEIRO, 2002, 794 P.</p> <p>NUSSBAUM, R. L.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. <b>THOMPSON E THOMPSON GENÉTICA MÉDICA</b>. EDITORA GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 6ª EDIÇÃO, 2002, 460 P.</p>

Ministério da Educação  
 Universidade Federal de Pelotas  
 Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/1º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	BIOQUÍMICA I
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NENHUM
<b>CÓDIGO</b>	0160007
<b>DEPARTAMENTO</b>	BIOQUÍMICA – IQG
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL: 102 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	06
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	04 TEÓRICAS/ 02 PRÁTICAS 2010/02
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	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.
<b>EMENTA</b>	ESTRUTURA QUÍMICA DAS MACROMOLÉCULAS. GENERALIDADES, CLASSIFICAÇÃO E FUNÇÃO DE GLICÍDIOS, LIPÍDIOS E PROTEÍNAS. ENZIMAS. QUÍMICA DE NUCLEOTÍDIOS E ÁCIDOS NUCLÉICOS. VITAMINAS E COENZIMAS.
<b>PROGRAMA</b>	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. 3. 4. REAÇÃO DAS LIGAS DÚPLAS.
    - 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 ESTRUTURURAIS 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 COFADORES 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 NUCLEÍCOS
  - 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 OBTENÇÃO
  - 6. 3. 2 OCORRÊNCIA
  - 6. 3. 3 TIPOS E NOMENCLATURA
- 6. 4. NUCLEOTÍDIOS
  - 6. 4. 1 OBTENÇÃO
  - 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)



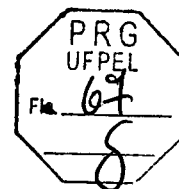
	<p>2. 8 HIDRÓLISE ENZIMÁTICA (AMIDO)</p> <p>3. LIPÍDIOS.</p> <p>3.1. GENERALIDADES.</p> <p>a. CLASSIFICAÇÃO.</p> <p>b. SOLUBILIDADE.</p> <p>3. 2 PROVA DE IODO</p> <p>3. 3 EMULSIFICAÇÃO</p> <p>3. 4 SAPONIFICAÇÃO</p> <p>3. 4. 1 SEPARAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS</p> <p>3. 4. 2 DESSALGAÇÃO DE SABÕES</p> <p>3. 4. 3 SABÕES INSOLÚVEIS</p> <p>3. 5 FOSFORILAÇÃO</p> <p>3. 5. 1 HIDRÓLISE DA LECITINA E LIBERAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS</p> <p>3. 5. 2 IDENTIFICAÇÃO DE FÓSFORO</p> <p>3. 6 ESTERÓIDES</p> <p>3. 6. 1 REAÇÃO DE LIEBERMANN - BUCHARD</p> <p>3. 6. 2 REAÇÃO DE SALKOWSKI</p> <p>4. PROTEÍNAS</p> <p>4. 1 REAÇÕES DE COLORAÇÃO DAS PROTEÍNAS</p> <p>4. 1. 1 REAÇÃO DE MILLON</p> <p>4. 1. 2 REAÇÃO XANTOPROTÊICA</p> <p>4. 1. 3 REAÇÃO DE SAKAGUCHI</p> <p>4. 1. 4 REAÇÃO DA NINHIDRINA</p> <p>4. 1. 5 REAÇÃO DO BIURETO</p> <p>4. 2 REAÇÕES DE PRECIPITAÇÃO DAS PROTEÍNAS</p> <p>4. 2. 1 REAÇÃO DE HELLER</p> <p>4. 2. 2 PRECIPITAÇÃO POR SAIS DE METAIS PESADOS</p> <p>4. 2. 3 AÇÃO DOS REAGENTES ALCALÓIDES</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. <b>BIOQUÍMICA</b>. 6° ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2008.</p> <p>CAMPBELL, M.K. <b>BIOQUÍMICA</b>. 3 ED. PORTO ALEGRE: ARTMED. 2003.</p> <p>CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. <b>BIOQUÍMICA ILUSTRADA</b>. 4° ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2009</p> <p>MARZZOCO, A.; TORRES, B. <b>BIOQUÍMICA BÁSICA</b>. 3° ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2007.</p> <p>NELSON, D.L.; COX, M.M. LEHNINGER <b>PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA</b>. 4° ED. SÃO PAULO: SARVIER, 2006.</p> <p>SMITH, C.; MARKS, A.D.; LIEBERMAN, M. <b>BIOQUÍMICA MÉDICA BÁSICA DE MARKS: UMA ABORDAGEM CLÍNICA</b>. 2° ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2007.</p>

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO / 1º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NENHUM
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400062</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	85 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	5
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	2 TEÓRICAS E 3 PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	GICELE COSTA MINTEM LUDMILA CORREA MUNIZ
<b>OBJETIVOS</b>	<p><b>GERAL</b></p> <p>1. APRESENTAR CONCEITOS BÁSICOS EM EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA, DESCREVENDO MÉTODOS EPIDEMIOLÓGICOS, PRINCIPAIS ANÁLISES E SUA APLICAÇÃO NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.</p> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <p>1. APLICAR OS CONCEITOS DA EPIDEMIOLOGIA E DE SEUS ASPECTOS HISTÓRICOS AO ESTUDO DOS PROBLEMAS NUTRICIONAIS DE RELEVÂNCIA À SAÚDE DA POPULAÇÃO.</p> <p>2. DESENVOLVER CONHECIMENTOS DE BIOESTATÍSTICA PARA APLICAÇÃO NO ESTUDO DAS DISCIPLINAS E PESQUISAS DO CICLO PROFISSIONAL.</p> <p>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>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>DESENVOLVER A LEITURA CRÍTICA E A INTERPRETAÇÃO DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS.</p>
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. INTRODUÇÃO A EPIDEMIOLOGIA</li> <li>2. NOÇÕES DE BIOESTATÍSTICA NA APLICAÇÃO DE UM ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO</li> <li>3. POPULAÇÃO E AMOSTRA</li> <li>4. MEDIDAS DE POSIÇÃO E DE DISPERSÃO</li> <li>5. INDICADORES DE SAÚDE-DOENÇA</li> <li>6. CAUSALIDADE EM EPIDEMIOLOGIA</li> <li>7. TESTES ESTATÍSTICOS</li> <li>8. TIPOS DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS</li> <li>9. EPIDEMIOLOGIA E PREVENÇÃO</li> <li>10. LEITURA, INTERPRETAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>OPS. EL DESAFIO DE LA EPIDEMIOLOGIA. PROBLEMAS Y LECTURES SELECCIONADAS. PUBLICACIÓN CIENTÍFICA NO. 505. ORGANIZACION PANAMERICANA DE LA SALUD. 1989.</p> <p>PEREIRA MG. EPIDEMIOLOGIA: TEORIA E PRÁTICA. GUANABARA-KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 1995.</p> <p>BONITA R, BEAGLEHOLE, KJELLSTRÖM T. EPIDEMIOLOGIA BÁSICA. SÃO PAULO, SANTOS LIVRARIA E EDITORA, 2010.</p> <p>ALMEIDA FILHO N, ROUQUAYROL MZ. EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE. EDITORA MEDSI. 2003.</p> <p>MEDRONHO RA, BLOCK KV, LUIZ RR &amp; WERNECK GL EPIDEMIOLOGIA. 2ª EDIÇÃO. ATHENEU, RIO DE JANEIRO, 2008.</p> <p>DIAZ FR &amp; LÓPEZ FJB. BIOESTATÍSTICA. THOMSON. SÃO PAULO, 2007.</p> <p>CALLEGARI-JACQUES SM. BIOESTATÍSTICA: PRINCÍPIOS E APLICAÇÕES. ARTMED. PORTO ALEGRE, 2003.</p>



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/2º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	FISIOLOGIA I
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	ANATOMIA (00400021), BIOQUÍMICA I (0160007), HISTOLOGIA I (0040020)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0020028</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	FISIOLOGIA E FARMACOLOGIA – IB
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	51 HORAS TEÓRICAS 17 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	DENISE CALISTO BONGALHARDO
<b>OBJETIVOS</b>	A DISCIPLINA DE FISIOLOGIA I TEM POR OBJETIVOS: 1. 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.
<b>EMENTA</b>	1. INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA FISIOLOGIA 2. SISTEMA NERVOSO 3. MÚSCULO ESQUELÉTICO E LISO 4. SANGUE 5. SISTEMA DIGESTÓRIO 6. TERMORREGULAÇÃO
<b>PROGRAMA</b>	<u>CONTEÚDO TEÓRICO:</u> 1. INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE FISIOLOGIA COM ENFOQUE NO CURSO DE NUTRIÇÃO 1.1. ORGANIZAÇÃO DO CORPO HUMANO E MEIO ÍTERNO 1.2. FISIOLOGIA CELULAR

	<p>1.3. MECANISMOS DE TRANSPORTE DE SUBSTÂNCIAS ATRAVÉS DA MEMBRANA 1.4. POTENCIAIS ELÉTRICOS DA MEMBRANA</p>
	<p>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 TERMÓLISE 6.2. MECANISMOS PARA REGULAÇÃO DA TEMPERATURA CORPORAL  CONTEÚDO PRÁTICO:</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. SISTEMA NERVOSO             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. SENSIBILIDADE</li> <li>1.2. ESTUDO DOS REFLEXOS</li> </ol> </li> <li>2. MÚSCULO ESTRIADO ESQUELÉTICO             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. FADIGA MUSCULAR</li> </ol> </li> <li>3. SANGUE             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. HEMÁTÓCRITO E HEMÓLISE</li> <li>3.2. GRUPOS SANGÜÍNEOS E FATOR RH</li> </ol> </li> <li>4. SEMINÁRIOS</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>AIRES, M. <b>FISIOLOGIA</b>. 3ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2008.</p> <p>BERNE, R. M.; LEVY, M. N. <b>FISIOLOGIA</b>. 6ª ED. ELSEVIER, 2009.</p> <p>CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B. <b>FISIOLOGIA HUMANA DE HOUSSAY</b>. 7ª ED. ARTMED, 2004.</p> <p>COŞTANZO, L. S. <b>FISIOLOGIA</b>. 3ª ED. ELSEVIER, 2004.</p> <p>DOUGLAS, C. R. <b>FISIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO</b>. 2ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2006.</p> <p>GUYTON, A. C.; HALL, J. E. <b>TRATADO DE FISIOLOGIA MÉDICA</b>. 11ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2006.</p>

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO / 2º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>PARASITOLOGIA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	ANATOMIA (0040021)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0030029</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA/IB
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	51 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	3
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 TEÓRICAS 17 PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	RESPONSÁVEL: GERTRUD MÜLLER ANTUNES COLABORADORES: NARA AMÉLIA DA ROSA FARIAS MARCOS MARREIRO VILLELA
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. OBJETIVO GERAL: FORNECER CONHECIMENTO BÁSICO SOBRE AS PRINCIPAIS PARASIToses DE IMPORTÂNCIA MÉDICA E EM SAÚDE PÚBLICA.</li> <li>2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS: SALIENTAR A IMPORTÂNCIA DAS PRINCIPAIS PARASIToses HUMANAS E OFERECER ALTERNATIVAS PARA CONTROLE E PROFILAXIA, IMPEDINDO A SUA TRANSMISSÃO ATRAVÉS DOS ALIMENTOS.</li> </ol>
<b>EMENTA</b>	ESTUDAR OS CONCEITOS BÁSICOS DE PARASITOLOGIA E OS PRINCIPAIS PARASITOS DE IMPORTÂNCIA MÉDICA E EM SAÚDE PÚBLICA, ENFOCANDO OS SEGUINTEs TóPICOs: SISTEMÁTICA, MORFOLOGIA, BIOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA, DIAGNÓSTICO E PROFILAXIA DOS PRINCIPAIS PROTOZOÁRIOS, HELMINTOS E ARTRÓPODES PARASITOS.
<b>PROGRAMA</b>	PROGRAMA DE AULAS TEÓRICAS. UNIDADE I – PARASITOLOGIA GERAL 1 - CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O DESENVOLVIMENTO DA DISCIPLINA 2 - DEFINIÇÃO DE PARASITO. 3 - ASSOCIAÇÕES ANIMAIS: PARASITISMO 4 - LOCALIZAÇÃO E HÁBITOS DOS PARASITOS. 5 - VIAS DE PENETRAÇÃO DOS PARASITOS. 6 - CICLO EVOLUTIVO DOS PARASITOS. 7 - REGRAS INTERNACIONAIS DA NOMENCLATURA ZOOLOGICA.

	<p>UNIDADE II – HELMINTOS 1- FILO NEMATODA CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA, SISTEMÁTICA,</p>
	<p>BIOLOGIA, DIAGNÓSTICO, EPIDEMIOLOGIA E PROFILAXIA DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES. CLASSE SECERNENTEA FAMÍLIA STRONGYLOIDIDAE: <i>STRONGYLOIDES STERCORALIS</i>. FAMÍLIA OXYURIDAE: <i>ENTEROBIUS VERMICULARIS</i> FAMÍLIA ANCYLOSTOMATIDAE: <i>ANCYLOSTOMA</i> SPP. E <i>NECATOR AMERICANUS</i> FAMÍLIA ASCARIDIDAE: <i>ASCARIS LUMBRICOIDES</i> FAMÍLIA ANISAKIDAE: <i>TOXOCARA CANIS</i></p> <p>CLASSE ADENOPHOREA FAMÍLIA TRICHURIDAE: <i>TRICHURIS TRICHIURA</i></p> <p>2 - FILO PLATHYHELMINTHES CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA, SISTEMÁTICA, BIOLOGIA, DIAGNÓSTICO, EPIDEMIOLOGIA E PROFILAXIA DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES.</p> <p>CLASSE TREMATODA FAMÍLIA SCHISTOSOMATIDAE: <i>SCHISTOSOMA MANSONI</i> FAMÍLIA FASCIOLIDAE: <i>FASCIOLA HEPATICA</i>.</p> <p>CLASSE CESTODA FAMÍLIA DILEPIDIDAE: <i>DIPYLIDIUM CANINUM</i>. FAMÍLIA TAENIIDAE: <i>TAENIA SOLIUM</i>, <i>T. SAGINATA</i>, <i>ECHINOCOCCUS GRANULOSUS</i>.</p> <p><b>PROVA TEÓRICA</b></p> <p>UNIDADE III – ARTRÓPODES 1- FILO ARTHROPODA CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA, SISTEMÁTICA, BIOLOGIA, DIAGNÓSTICO, EPIDEMIOLOGIA E PROFILAXIA DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES. CLASSE INSECTA ORDEM DIPTERA FAMÍLIA OESTRIDAE: <i>DERMATOBIA HOMINIS</i>. FAMÍLIA CALLIPHORIDAE: <i>COCHLIOMYIA</i> E <i>CHRYSOMYA</i> SPP. FAMÍLIA MUSCIDAE: <i>MUSCA DOMESTICA</i> E <i>FANNIA</i> SP.</p>



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

**ORDEM HEMIPTERA**

FAMÍLIA REDUVIDAE: 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**

**1º- 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

1. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS GERAIS DOS HELMINTOS.
2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS GERAIS DO FILO NEMATODA.
3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *ASCARIS LUMBRICOIDES*, *TOXOCARA CANIS* E *TRICHURIS TRICHIURA*.
4. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *STRONGYLOIDES STERCORALIS* E *ENTEROBIUS VERMICULARES*.
4. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *ANCYLOSTOMA SP.* E *NECATOR AMERICANUS*.
5. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *FASCIOLA HEPATICA* E LYMNEÍDEOS
6. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *SCHISTOSOMA MANSONI* E PLANORBÍDEOS
7. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *TAENIA SOLIUM*, *T. SAGINATA*, *ECHINOCOCCUS GRANULOSUS* E *DIPYLIDIUM CANINUM*.
8. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DAS FORMAS LARVAIS *CYSTICERCUS CELLULOSAE*, *C. BOVIS* E CISTO HIDÁTICO.

UNIDADE II – ARTRÓPODES

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

UNIDADE III – PROTOZOÁRIOS

1. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *ENTAMOEBIA HISTOLYTICA*, *GIARDIA LAMBLIA* E *BALANTIDIUM COLI*.
2. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *TOXOPLASMA*

	<p>GONDII.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS TRYPANOSOMA CRUZI.</p> <p>4. REVISÃO</p> <p>PROVA PRÁTICA</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p>	<p>DE CARLI, G. A. DIAGNÓSTICO LABORATORIAL DAS PARASIToses HUMANAS. ED. ATHENEU, RIO DE JANEIRO, 2000. P.</p> <p>FREITAS, M. G.; COSTA, H. M. A; COSTA, J. O. B.; ILDE, P. ENTOMOLOGIA E ACAROLOGIA MÉDICA E VETERINÁRIA. 4ª ED., BELO HORIZONTE, RABELO &amp; BRASIL, 1978, 253P.</p> <p>HARWOOD, R. F. &amp; JANES, M. T. ENTOMOLOGY IN HUMAN AND ANIMAL HEALTH. 7ª ED., NEW YORK, MCMILLAN, 1979. 548 P.</p> <p>LINARDI, P. M.; GUIMARÃES, L. R. SIFONÁPTEROS DO BRASIL. 1ª ED. SÃO PAULO, EDITORA DO MUSEU DE ZOOLOGIA USP/FAPESP, 2000. 291 P.</p> <p>NEVES, D. P.; MELO A. L.; LINARDI, P. M.; VITOR, R. W. A. PARASITOLOGIA HUMANA. 11ª ED., SÃO PAULO, SP. ATHENEU, 2005. 500 P.</p> <p>PESSOA, SAMUEL B. PESSOA PARASITOLOGIA MÉDICA. 11ª ED., RIO DE JANEIRO, GUANABARA KOOGAN, 1988. 936 P.</p> <p>REY, LUÍS. PARASITOLOGIA. 3ª ED., RIO DE JANEIRO. GUANABARA KOOGAN, 2001. 856 P.</p> <p>REY, LUÍS. BASES DA PARASITOLOGIA MÉDICA. 2ª ED., RIO DE JANEIRO, GUANABARA KOOGAN S. A., 2002, 419P.</p> <p>SERRA-FREIRE, N. M.; MELLO, R. P. ENTOMOLOGIA &amp; ACAROLOGIA NA MEDICINA VETERINÁRIA. 1ª ED. RIO DE JANEIRO, L. F. LIVROS, 2006. 200 P.</p>

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/2º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	BIOQUÍMICA I (0160007)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0030035</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA - IB
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL – 85 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	05
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	51 HORAS TEÓRICAS 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	ALBINO MAGALHÃES NETO
<b>OBJETIVOS</b>	<p>GERAIS:</p> <p>A DISCIPLINA VISA PROPORCIONAR ORIENTAÇÃO NECESSÁRIA AO DESENVOLVIMENTO DAS DISCIPLINAS PROFISSIONALIZANTES LIGADAS A ESSA ÁREA DE CONHECIMENTO, BEM COMO AO DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL.</p> <p>ESPECÍFICOS:</p> <p>O CONHECIMENTO DAS ESTRUTURAS BÁSICAS DOS DIFERENTES MICRO-ORGANISMOS (BACTÉRIAS, VÍRUS E FUNGOS).</p> <p>A CAPACIDADE PARA IDENTIFICAR OS VÁRIOS PATÓGENOS ENVOLVIDOS NAS INFECÇÕES DE ORIGEM ALIMENTAR E OS MECANISMOS DE PATOGENICIDADE UTILIZADOS.</p> <p>O CONHECIMENTO DOS MECANISMOS IMUNOLÓGICOS E O ENTENDIMENTO DAS RELAÇÕES PATÓGENO-HOSPEDEIRO DE IMPORTÂNCIA PARA PARA A ÁREA DE NUTRIÇÃO.</p> <p>EXECUTAR E ENTENDER AS TÉCNICAS LABORATORIAS EM MICROBIOLOGIA.</p>

<p><b>EMENTA</b></p>	<p>CLASSIFICAÇÃO (REINOS) E ORDEM DE GRANDEZA DOS SERES VIVOS, DIFERENCIAÇÃO ENTRE CÉLULAS EUCARIÓTICAS 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><b>PROGRAMA</b></p>	<p>PROGRAMA TEÓRICO</p> <p>UNIDADE I – MICROBIOLOGIA GERAL (CARGA HORÁRIA: 18HORAS)</p> <p>1. CLASSIFICAÇÃO, CITOLOGIA BACTERIANA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA E FUNÇÕES DAS ESTRUTURAS ESSENCIAIS E NÃO ESSENCIAIS, MÓRFOLOGIA 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, ACCEPTOR FINAL DE HIDROGÊNIO, REAÇÃO UTILIZADA E QUANTO A TEMPERATURA, GENÉTICA BACTERIANA: MUTAÇÃO E PROCESSOS DE RECOMBINAÇÕES GENÉTICAS.</p> <p>UNIDADE II – (CARGA HORÁRIA: 14 HORAS)</p> <p>1. INTRODUÇÃO A IMUNOLOGIA, INTERAÇÃO MICROORGANISMO-HOSPEDEIRO, IMUNIDADE INATA, IMUNIDADE ESPECÍFICA; CÉLULAS E ÓRGÃOS DO SISTEMA IMUNE, GERAÇÃO, ATIVAÇÃO E DIFERENCIAÇÃO DO LINFÓCITO B, RESPOSTA HUMORAL, ANTÍGENOS E IMUNOGLOBULINAS; APRESENTAÇÃO DE ANTÍGENOS AO SISTEMA IMUNE (MHC); GERAÇÃO, ATIVAÇÃO E DIFERENCIAÇÃO DO LINFÓCITO T, RESPOSTA CELULAR, CITOCINAS E SISTEMA COMPLEMENTO;</p> <p>2. REAÇÕES DE HIPERSENSIBILIDADE: REAÇÃO ALÉRGICA TIPO I.</p> <p>UNIDADE III – (CARGA HORÁRIA: 16 HORAS)</p> <p>1. BACTERIOLOGIA ESPECIAL: CONSIDERAÇÕES GERAIS, CLASSIFICAÇÃO, CARACTERÍSTICAS GERAIS, ESTRUTURA ANTIGÊNICA, PRODUTOS EXTRACELULARES, MECANISMOS DE VIRULÊNCIA, PATOGENIA E EPIDEMIOLOGIA.</p>

2. GÊNEROS STAPLYLOCOCCUS, VIBRIO, LISTERIA, CLOSTRIDIUM, LEPTOSPIRA, ESCHERICHIA, SALMONELLA, SHIGELLA E YERSINIA, MYCOBACRERIUM

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 UBIQUIDADE (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 MICROORGANISMOS.

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.

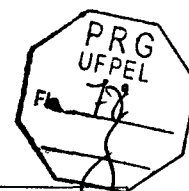
14. PROVAS BIOQUÍMICAS: CATALASE E COAGULASE.

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

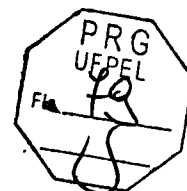
16. LEITURA E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS DA AULA ANTERIOR E SEMEADURA.

17. COLORAÇÃO DE WIRTZ-CONKLIN (ESPOROS).

18. PROVA PRÁTICA INDIVIDUAL.



BIBLIOGRAFIA	<p>LEVINSON, W.; JAWETZ, E. MICROBIOLOGIA MÉDICA E IMUNOLOGIA. TRAD. AMAURY &amp; SIMONETTI, ET.AL. 4ª ED. PORTO ALEGRE. ARTES MÉDICAS, 1998. 415 P.</p> <p>MALETTA, C.H.M. EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA. RIO DE JANEIRO. LIVRARIA ATHENEU. 1998. 185P.</p> <p>JANEWAY, C. A.; TRAVERS, P.; WALPORT, M.; SHLOMCHIK, M. IMUNOBIOLOGIA. PORTO ALEGRE, EDITORA ARTMED, 5ª EDIÇÃO. 2002. 767 P.</p> <p>MURRAY, PATRICK; ET. AL. MICROBIOLOGIA MÉDICA. TRAD. CLAUDIA LUCIA CAETANO DE ARAUJO. RIO DE JANEIRO: GUANABARRA KOOGAN S.A. 2001. 513 P.</p> <p>TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R. &amp; CASE, C.L. MICROBIOLOGIA, 6ª ED. ED. ARTMED, 2000.</p> <p>TRABULSI, L.R. ET.AL. MICROBIOLOGIA. 3ª ED. RIO DE JANEIRO. LIVRARIA ATLENEU. 1999.</p> <p>STROHHL, W.; ROUSE, H.; FISHER, B.D. MICROBIOLOGIA ILUSTRADA. SÃO PAULO. EDITORA ARTMED. 2003. 531 P.</p> <p>BLACK, J.G. MICROBIOLOGIA. FUNDAMENTOS E PERSPECTIVAS. RIO DE JANEIRO. EDITORA GUANABARA KOOGAN. 2002. 829P.</p> <p>SHARON J. IMUNOLOGIA BÁSICA. RIO DE JANEIRO. EDITORA GUANABARA KOOGAN. 2ª EDIÇÃO. 2000. 267P.</p> <p>STITES, D. P. IMUNOLOGIA MÉDICA. RIO DE JANEIRO, EDITORA GUANABARA KOOGAN. 9ª EDIÇÃO. 2000. 689 P.</p> <p>BENJAMINI, E.; COICO, R.; SUNSHINE, G. IMUNOLOGIA. RIO DE JANEIRO, EDITORA GUANABARA KOOGAN. 4ª EDIÇÃO. 2002. 288P</p>
--------------	---



## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/ 2º SEMESTRE
DISCIPLINA	HISTOLOGIA II
CARÁTER DA DISCIPLINA	OBRIGATÓRIO
PRÉ-REQUISITO	HISTOLOGIA I (0040020)
CÓDIGO	<b>0040024</b>
DEPARTAMENTO	MORFOLOGIA – FM
CARGA HORÁRIA TOTAL	SEMESTRAL 51 HORAS
CRÉDITOS	03
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	17 HORAS TEÓRICAS 34 HORAS PRÁTICAS 2010/02
PROFESSORES RESPONSÁVEIS	RAFAEL GIANELLA MONDADORI
OBJETIVOS	<p><b>1. OBJETIVO GERAL</b></p> <p>PROPORCIONAR AOS ALUNOS CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS DE HISTOLOGIA ESPECIAL (HISTOLOGIA DOS SISTEMAS) QUE PERMITAM O ENTENDIMENTO DE FENÔMENOS ESTRUTURAS, RELACIONADOS COM AS CIÊNCIAS AFINS, ASSIM COMO MINISTRAR CONHECIMENTOS BÁSICOS COM A FINALIDADE DE DESENVOLVER ESTUDOS NA ÁREA PROFISSIONAL.</p> <p><b>2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TRANSMITIR AOS ALUNOS O EMBASAMENTO CLÁSSICO E CONTEMPORÂNEO PARA COMPREENSÃO DA HISTOLOGIA, DE MODO QUE ADQUIRAM CONCEITOS BÁSICOS E SE FAMILIARIZEM COM SUA LINGUAGEM;</li> <li>• 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;</li> <li>• CORRELACIONAR A ESTRUTURA DAS CÉLULAS E DOS TECIDOS COM AS FUNÇÕES QUE DESEMPENHAM E ANALISAR SUA IMPORTÂNCIA PARA O FUNCIONAMENTO DOS ÓRGÃOS;</li> <li>• FORNECER AOS ALUNOS CONHECIMENTOS SOBRE A ESTRUTURA E A HISTOFISIOLOGIA DOS ÓRGÃOS,</li> </ul>



	<p>APARELHOS E SISTEMAS DO CORPO HUMANO;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• OPORTUNIZAR AOS ALUNOS O CONVÍVIO ACADÊMICO COM ALUNOS-MONITORES EM AULAS PRÁTICAS E TEÓRICAS, INCENTIVANDO O HÁBITO DO ESTUDO E DA PESQUISA COMO ESTÍMULOS PARA A MELHORIA DO DESEMPENHO PESSOAL;</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p><b>EMENTA</b></p>	<p>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 EQUILÍBRIO ENTRE ESTRUTURA MORFOLÓGICA E FUNÇÃO.</p> <p>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 INCORPORAÇÃO DE GRANDE QUANTIDADE DE NOVAS INFORMAÇÕES. CONCEITOS ATUAIS NESTE CAMPO SERÃO APRESENTADOS DE MODO CONCISO PARA ADEQUÁ-LOS, AO TEMPO CURRICULAR.</p> <p>HISTOLOGIA ESPECIAL, SISTEMA CIRCULATÓRIO, CAVIDADE ORAL E GLANDULAR, TUBO DIGESTIVO, FÍGADO E PÂNCREAS, PELE E ANEXOS, SISTEMA RESPIRATÓRIO, URINÁRIO, GENITAL E GLÂNDULAS ENDÓCRINAS.</p>
<p><b>PROGRAMA</b></p>	<p><b>1-SISTEMA CIRCULATÓRIO.</b> VASCULAR SANGÜÍNEO: CORAÇÃO, ARTÉRIAS, VEIAS E CAPILARES. VASCULAR LINFÁTICO: CAPILARES E GRANDES VASOS LINFÁTICOS.</p> <p><b>2-ÓRGÃOS LINFÓIDES.</b> TECIDO LINFÓIDE; FOLÍCULOS LINFÁTICOS; LINFONODOS; AMÍGDALAS; TIMO; BAÇO.</p> <p><b>3-SISTEMA DIGESTIVO E GLÂNDULAS ANEXAS.</b> CAVIDADE ORAL E GLÂNDULAS SALIVARES:</p>

	<p>MUCOSA ORAL; LÍNGUA; DENTES. GLÂNDULAS SALIVARES: PARÓTIDA; SUBMANDIBULAR E SUBLINGUAL. TUBO DIGESTIVO: ESTRUTURA GERAL; ESÔFAGO; ESTÔMAGO; INTESTINO DELGADO E GROSSO; FÍGADO E PÂNCREAS: LÓBULO HEPÁTICO, CÉLULA HEPÁTICA; VESÍCULA E VIAS BILIARES; PÂNCREAS EXÓCRINO E ENDÓCRINO.</p> <p><b>4-TEGUMENTO - PELE E ANEXOS</b> PÊLOS; UNHAS; GLÂNDULAS SUDORÍPARAS; SEBÁCEAS.</p> <p><b>5-SISTEMA RESPIRATÓRIO</b></p> <p><b>6-SISTEMA URINÁRIO</b></p> <p><b>7-SISTEMA GENITAL FEMININO</b></p> <p><b>8-SISTEMA GENITAL MASCULINO</b></p> <p><b>9-SISTEMA ENDÓCRINO.</b> HIPÓFISE; ADRENAL; TIREÓIDE; PARATIREÓIDE; ILHOTAS DE LANGERHANS.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>CARVALHO, H.F.; COLLARES-BUZATO, C.B. <i>CÉLULAS – UMA ABORDAGEM MULTIDISCIPLINAR</i>. MANOLE, SÃO PAULO, 2005.</p> <p>CORMACK, D.H. <i>FUNDAMENTOS DE HISTOLOGIA</i>. 2ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2003.</p> <p>DI FIORI, M.S.H. <i>ATLAS DE HISTOLOGIA</i>. 7ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 1984.</p> <p>GARTNER, L.P. &amp; HIATT, J.L. <i>TRATADO DE HISTOLOGIA</i>. 3ª ED. ELSEVIER, RIO DE JANEIRO, 2008.</p> <p>GENESER, F. <i>HISTOLOGIA</i>. 3ª ED. GUANABARA KOOGAN, BUENOS AIRES, 2003.</p> <p>HIB, J. <i>DI FIORE HISTOLOGIA-TEXTO E ATLAS</i>. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2003.</p> <p>JUNQUEIRA, L.C. &amp; CARNEIRO, J. <i>HISTOLOGIA BÁSICA - TEXTO E ATLAS</i>. 11ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2008.</p> <p>KIERSZENBAUM, A.L. <i>HISTOLOGIA E BIOLOGIA CELULAR</i>. 2ª ED. ELSEVIER, RIO DE JANEIRO, 2008.</p> <p>LEBOFFE, M.J. <i>ATLAS FOTOGRÁFICO DE HISTOLOGIA</i>.</p>

GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2005.

MOORE, K.L. & PERSAUD, T.V.N. *EMBRIOLOGIA CLÍNICA*. 6ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2000.

MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N.; SHIOTA, K. *ATLAS COLORIDO DE EMBRIOLOGIA CLÍNICA*. 2ª 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*. 5ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2008.

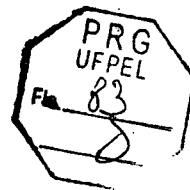
SADLER, T.W. *LANGMAN - EMBRIOLOGIA MÉDICA*. 9ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2005.

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*. 2ª ED. MANOLE, SÃO PAULO, 2001.

YOUNG, B.; LOWE, J.S.; STEVENS, A.; HEATH, J.W. *WHEATER / HISTOLOGIA FUNCIONAL – TEXTO E ATLAS*. 5ª ED. ELSEVIER, RIO DE JANEIRO, 2008.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

### CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

#### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/2º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	BIOQUÍMICA II
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	BIOQUÍMICA I (0160007)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0160009</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	BIOQUÍMICA – IQG
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL – 102 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	06
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	2010/2
<b>OBJETIVOS</b>	CONHECIMENTOS SOBRE A UTILIZAÇÃO DOS MACRONUTRIENTES, DIGESTÃO, ABSORÇÃO, METABOLISMO E SUAS INTERRELAÇÕES.
<b>EMENTA</b>	OXIDAÇÕES BIOLÓGICAS. METABOLISMO DE GLICÍDIOS, LIPÍDIOS. AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS. INTERRELAÇÕES ENTRE OS ÓRGÃOS NO METABOLISMO. METABOLISMO DO CÁLCIO E FÓSFORO. EQUILÍBRIO ÁCIDO BÁSICO.

PROGRAMA	<p>1. OXIDAÇÕES BIOLÓGICAS</p> <p>1. 1. ENTALPIA, ENERGIA LIVRE, ENTROPIA</p> <p>1. 2. SUBSTÂNCIAS RICAS EM ENERGIA</p> <p>1. 3. SENTIDO DAS REAÇÕES ENZIMÁTICAS</p> <p>1. 4. OXI-REDUÇÃO, POTENCIAL DE OXIDAÇÃO</p> <p>1. 5. CADEIA RESPIRATÓRIA</p> <p>1. 6. FOSFORILAÇÃO OXIDATIVA</p> <p>2. METABOLISMO DE GLICÍDIOS</p> <p>2. 1. GENERALIDADES</p> <p>2. 2. NOÇÕES SOBRE CATABOLISMO E ANABOLISMO</p> <p>2. 3. DIGESTÃO E ABSORÇÃO INTESTINAL</p> <p>2. 3. 1. INTERCONVERSÃO DE OSES</p> <p>2. 3. 2. DESTINO DE GLICOSE</p> <p>2. 4. DEGRADAÇÃO ANAERÓBICA DE GLICOSE</p> <p>2. 5. DEGRADAÇÃO AERÓBICA DA GLICOSE</p> <p>2. 5. 1. LANÇADEIRAS DE ELÉTRONS</p> <p>2. 5. 2. CICLO DE KREBS</p> <p>2. 6. GLICOGENÓLISE</p> <p>2. 7. GLICOGÊNESE</p> <p>2. 8. GLICONEOGÊNESE</p> <p>2. 9. REGULAÇÃO HORMONAL DO METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS</p> <p>2. 10. VIA DAS PENTOSE FOSFATO</p> <p>3. METABOLISMO DE LIPÍDIOS</p> <p>3. 1 CONSIDERAÇÕES GERAIS</p> <p>3. 2 DIGESTÃO E ABSORÇÃO INTESTINAL</p> <p>3. 3 BETA OXIDAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS</p> <p>3. 4 BIOSÍNTESE DOS ÁCIDOS GRAXOS</p> <p>3. 5 FORMAÇÃO, UTILIZAÇÃO E EXCREÇÃO DE CORPOS CETÔNICOS.</p> <p>3. 6 SÍNTESE DE TRIACIL- GLICERÓIS</p> <p>3. 7. METABOLISMO DO TECIDO ADIPOSE</p> <p>4. METABOLISMO DE AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS</p> <p>4. 1 GENERALIDADES</p> <p>4. 2 AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS</p> <p>4. 3 BALANÇO DO NITROGÊNIO</p> <p>4. 4 DIGESTÃO E ABSORÇÃO INTESTINAL</p> <p>4. 5 REAÇÕES GERAIS DOS AMINOÁCIDOS</p> <p>4. 6 VIAS DE DEGRADAÇÃO DOS AMINOÁCIDOS</p> <p>4. 7 AMINOÁCIDOS CETOGÊNICOS GLICOGÊNICOS E GLIÇOCETOGÊNICOS</p> <p>4. 8 CICLO DA URÉIA</p> <p>4. 9 DERIVADOS DE AMINOÁCIDOS COM IMPORTÂNCIA BIOLÓGICA</p> <p>4. 10 DISTÚRBIOS CARACTERÍSTICOS DE METABOLISMO DE PROTEÍNAS</p> <p>5. INTERRELAÇÃO METABÓLICA</p>
----------	---

	<p>5. 1 DISTRIBUIÇÃO DAS PRINCIPAIS ATIVIDADES METABÓLICAS ENTRE OS ÓRGÃOS DOS MAMÍFEROS</p> <p>5. 2 O FÍGADO E SUA FUNÇÃO NA DISTRIBUIÇÃO DOS NUTRIENTES</p> <p>5. 3 TECIDO ADIPOSO</p> <p>5. 4 MÚSCULO ESQUELÉTICO</p> <p>5. 5 CÉREBRO</p> <p>5. 6 CORAÇÃO</p> <p>5. 7 RINS</p> <p>5. 8 BIOQUÍMICA DO JEJUM</p> <p>5. 9 BIOQUÍMICA DO DIABETE MELLITUS</p> <p>6. METABOLISMO DO ÁLCOOL.</p> <p>7. METABOLISMO DO COLESTEROL.</p> <p>PARTE PRÁTICA</p> <p>1. FOTOCOLORIMETRIA</p> <p>2. CURVA DE CALIBRAÇÃO</p> <p>3. VERIFICAÇÃO DA ATIVIDADE ENZIMÁTICA</p> <p>4. DETERMINAÇÃO DA AMILASE</p> <p>5. DETERMINAÇÃO DA GLICOSE E DAS PROTEÍNAS</p> <p>6. COLESTEROL</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>PAMELA, C.; HARVEY, R.; FERRIER, D. <b>BIOQUÍMICA ILUSTRADA</b>. 3 ED. PORTO ALEGRE:ARTMED,2006.</p> <p>NELSON, D.; COX, M. <b>LEHNINGER PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA</b>. 3 ED. SÃO PAULO, SARVIER,2006.</p> <p>CAMPELL, M.; FARREL, S. <b>BIOQUÍMICA</b>. 1ED. SÃO PAULO: THOMPSON, 2007</p>

Ministério da Educação  
 Universidade Federal de Pelotas  
 Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

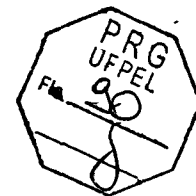
<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO / 2º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>BROMATOLOGIA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	BIOQUÍMICA I (0160007)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400027</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	LEILA FAGUNDES CONTER
<b>OBJETIVOS</b>	<p>O ALUNO DEVERÁ AO FINAL DA DISCIPLINA ESTAR APTO A:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. IDENTIFICAR E AVALIAR DIFERENTES MÉTODOS DE ANÁLISE DE ALIMENTOS;</li> <li>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;</li> <li>3. UTILIZAR OS CONTEÚDOS ESTUDADOS PARA PARTICIPAR DE DISCUSSÕES COLETIVAS SOBRE BROMATOLOGIA;</li> <li>4. MANTER RELAÇÕES INTERPESSOAIS, ATRAVÉS DOS TRABALHOS EM GRUPO E PRÁTICAS DE LABORATÓRIO;</li> <li>5. PROCURAR INFORMAÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS QUE AJUDEM NA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TEÓRICOS E PRÁTICOS EM ANÁLISE DE ALIMENTOS;</li> <li>6. 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.</li> </ol>
<b>EMENTA</b>	A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS

	<p>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.</p>
<p><b>PROGRAMA</b></p>	<p>PARTE TEÓRICA</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. INTRODUÇÃO:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. OBJETIVO DO ESTUDO DE BROMATOLOGIA PARA O PROFISSIONAL NUTRICIONISTA.</li> </ol> </li> <li>2. ALIMENTO:             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 CONCEITOS BÁSICOS, CONFORME A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA.</li> </ol> </li> <li>3. A ÁGUA NOS ALIMENTOS:             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. ÁGUA</li> <li>3.2. FORMAS DE LIGAÇÃO DA ÁGUA NOS ALIMENTOS</li> <li>3.3. FUNÇÕES DA ÁGUA</li> <li>3.4. ÁGUA LIVRE E ÁGUA LIGADA</li> <li>3.5. ATIVIDADE DA ÁGUA</li> <li>3.6. ISOTERMAS DE ADSORÇÃO E DESORÇÃO</li> <li>3.7. ATIVIDADE DE ÁGUA X REAÇÕES INDESEJÁVEIS</li> <li>3.8. DETERMINAÇÃO DE UMIDADE.                 <ol style="list-style-type: none"> <li>3.8.1. MÉTODO DE EXTRAÇÃO POR LÍQUIDOS IMISCÍVEIS</li> <li>3.8.2. MÉTODOS GRAVIMÉTRICOS</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>4. PROTEÍNAS NOS ALIMENTOS:             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. PROTEÍNAS</li> <li>4.2. FUNÇÃO DAS PROTEÍNAS</li> <li>4.3. CONSTITUIÇÃO DAS PROTEÍNAS                 <ol style="list-style-type: none"> <li>4.3.1. AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS</li> <li>4.3.2. AMINOÁCIDOS NÃO ESSENCIAIS</li> </ol> </li> <li>4.4. ESTRUTURA DAS PROTEÍNAS</li> <li>4.5. CLASSIFICAÇÃO DAS PROTEÍNAS                 <ol style="list-style-type: none"> <li>4.5.1. QUANTO A SOLUBILIDADE</li> <li>4.5.2. QUANTO A COMPOSIÇÃO QUÍMICA</li> <li>4.5.3. QUANTO A FUNÇÃO FISIOLÓGICA</li> <li>4.5.4. QUANTO AO VALOR NUTRITIVO</li> </ol> </li> <li>4.6. DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS</li> <li>4.7. VALOR BIOLÓGICO DE PROTEÍNAS</li> <li>4.8. PROPRIEDADES FUNCIONAIS DAS PROTEÍNAS</li> <li>4.9. REAÇÕES DURANTE O PROCESSAMENTO</li> <li>4.10. ENZIMAS</li> </ol> </li> <li>5. LIPÍDEOS NOS ALIMENTOS             <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. LIPÍDEOS</li> <li>5.2. PROPRIEDADES DOS LIPÍDEOS</li> <li>5.3. FUNÇÕES DOS LIPÍDEOS</li> <li>5.4. CLASSIFICAÇÃO DOS LIPÍDEOS</li> <li>5.5. ÁCIDOS GRAXOS:</li> </ol> </li> </ol>



- 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. CARMELIZAÇÃO
      - 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.
BIBLIOGRAFIA	<p>BOBBIO, F. O. &amp; BOBBIO, P. A. INTRODUÇÃO A QUÍMICA DE ALIMENTOS. CAMPINAS, FUNDAÇÃO CARGIL, 1984, 306 P.</p> <p>BOBBIO, F. O. &amp; BOBBIO, P. A. MANUAL DE LABORATÓRIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: VARELA, 1995. 129 P.</p> <p>BOBBIO, P. A. &amp; BOBBIO, F. O. QUÍMICA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. CAMPINAS, FUNDAÇÃO CARGIL, 1984, 232P.</p> <p>FENÑEMA, O. R. INTRODUCCION A LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS RVERTE; BARCELONA. 1982. VOL 1 E 2.</p> <p>FERREIRA, SILA MARY RODRIGUES – CONTROLE DE QUALIDADE EM SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA I. VARELA. SÃO PAULO, 2002.</p> <p>FRANCO, G. TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS. 7 ED. RIO DE JANEIRO, ATHENEU, 1986. 145 P.</p> <p>IBGE. TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS. 3 ED. RIO DE JANEIRO, 1985. 213 P.</p> <p>LASZLO, HERTA ET ALII. QUÍMICA DE ALIMENTOS: ALTERAÇÃO DOS COMPONENTES ORGÂNICOS. SÃO PAULO, NOBEL, 1986. 98P.</p> <p>SALINAS, ROLANDO D. INTRODUÇÃO À BROMATOLOGIA. 3 ED. ARTMED. PORTO ALEGRE. 2002.</p> <p>SGARBIERI, VALDOMIRO C. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO; FATOR DE SAÚDE E DESENVOLVIMENTO. CAMPINAS, ED. DA UNICAMP. SÃO PAULO, ALMED, 1987. 387 P.</p> <p>SGARBIERI, VALDOMIRO C. - PROTEÍNAS EM ALIMENTOS PROTÉICOS. RIO DE JANEIRO. VARELA. 1996.</p> <p>SOUZA, T.C. ALIMENTOS: PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS. RIO DE JANEIRO: CULTURA MÉDICA, 1991. 72 P.</p> <p>VAZ, CÉLIA SILVÉRIO. ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE. BRASÍLIA. 2002.</p>



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/3º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	FISIOLOGIA II
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	FISIOLOGIA I (0020028) / HISTOLOGIA II (0040024)/ BIOQUÍMICA II (0160009)
<b>CÓDIGO</b>	0020029
<b>DEPARTAMENTO</b>	FISIOLOGIA E FARMACOLOGIA – IB
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	51 HORAS TEÓRICAS 17 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	DENISE CALISTO BONGALHARDO
<b>OBJETIVOS</b>	A DISCIPLINA DE FISIOLOGIA II TEM POR OBJETIVOS: 1. FORNECER UMA BASE SÓLIDA SOBRE OS PROCESSOS FISIOLÓGICOS DOS SISTEMAS CARDIOVASCULAR, RENAL, RESPIRATÓRIO E ENDÓCRINO, 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.
<b>EMENTA</b>	1. SISTEMA CARDIOVASCULAR 2. SISTEMA RENAL 3. SISTEMA RESPIRATÓRIO 4. SISTEMA ENDÓCRINO

PROGRAMA	CONTEÚDO TEÓRICO:
	<p>1. SISTEMA CARDIOVASCULAR</p> <p>1.1. CORAÇÃO: MÚSCULO CARDÍACO, CICLO CARDÍACO E PARTES FUNCIONAIS DO CORAÇÃO, SISTEMA DE EXCITAÇÃO E CONDUÇÃO</p> <p>1.2. PRINCÍPIOS BÁSICOS DA CIRCULAÇÃO</p> <p>1.3. CIRCULAÇÃO ARTERIAL: PROPRIEDADES DAS ARTÉRIAS, REGULAÇÃO DA PRESSÃO ARTERIAL</p> <p>1.4. CIRCULAÇÃO CAPILAR: FUNÇÃO, TROCA DE NUTRIENTES E CONTROLE</p> <p>1.5. CIRCULAÇÃO VENOSA: PROPRIEDADES DAS VEIAS, RETORNO VENOSO</p> <p>1.6. CIRCULAÇÃO LINFÁTICA</p> <p>2. SISTEMA RENAL</p> <p>2.1. FUNÇÕES DOS RINS</p> <p>2.2. FORMAÇÃO DE URINA PELOS RINS: FILTRAÇÃO GLOMERULAR, REABSORÇÃO E SECREÇÃO TUBULAR</p> <p>2.3. MICÇÃO</p> <p>2.4. REGULAÇÃO RENAL DO VOLUME SANGÜÍNEO</p> <p>2.5. REGULAÇÃO DO EQUILÍBRIO ÁCIDO BÁSICO</p> <p>3. SISTEMA RESPIRATÓRIO</p> <p>3.1. MECÂNICA DA VENTILAÇÃO PULMONAR</p> <p>3.2. TROCAS GASOSAS</p> <p>3.3. TRANSPORTE DE OXIGÊNIO E DIÓXIDO DE CARBONO NO SANGUE</p> <p>3.4. REGULAÇÃO DA RESPIRAÇÃO</p> <p>4. SISTEMA ENDÓCRINO</p> <p>4.1. INTRODUÇÃO À ENDOCRINOLOGIA</p> <p>4.2. RELAÇÃO HIPOTÁLAMO-HIPÓFISE</p> <p>4.3. HORMÔNIOS DA ADENOHIPÓFISE: HORMÔNIO DO CRESCIMENTO, PROLACTINA</p> <p>4.4. HORMÔNIOS DA NEUROHIPÓFISE: HORMÔNIO ANTIDIURÉTICO, OCITOCINA</p> <p>4.5. GLÂNDULA PINEAL: MELATONINA</p> <p>4.6. HORMÔNIOS DA TIREÓIDE: T3 E T4</p> <p>4.7. METABOLISMO DE CÁLCIO E FÓSFORO: PARATORMÔNIO, CALCITONINA E CALCITRIOL</p> <p>4.8. HORMÔNIOS DO PÂNCREAS: INSULINA E GLUCAGON</p> <p>4.9. HORMÔNIOS DA ADRENAL: ALDOSTERONA, CORTISOL E ANDRÓGENOS</p> <p>4.10. HORMÔNIOS SEXUAIS: HORMÔNIO LIBERADOR DAS GONADOTROPINAS, HORMÔNIO LUTEINIZANTE, HORMÔNIO FOLÍCULO-ESTIMULANTE, ESTRADIOL, PROGESTERONA E TESTOSTERONA</p>

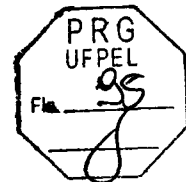
	<p>4.11.HORMÔNIOS DA GESTAÇÃO E PARTO. GONADOTROPINA CORIÔNICA HUMANA, ESTRIOL, PROGESTERONA E OUTROS</p> <p><u>CONTEÚDO PRÁTICO:</u></p> <p>1. SISTEMA CARDIOVASCULAR 1.1.AUSCULTA CARDÍACA 1.2.PRESSÃO ARTERIAL</p> <p>2. SISTEMA RESPIRATÓRIO 2.1.PNEUMOGRAFIA 2.1.RECONHECIMENTO DE CO2 NO AR EXPIRADO</p> <p>3. SEMINÁRIOS OU ESTUDO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>AIRES, M. <b>FISIOLOGIA</b>. 3ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2008.</p> <p>BERNE, R. M.; LEVY, M. N. <b>FISIOLOGIA</b>: 6ª ED. ELSEVIER, 2009.</p> <p>CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B. <b>FISIOLOGIA HUMANA DE HOUSSAY</b>. 7ª ED. ARTMED, 2004.</p> <p>COŞTANZO, L. S. <b>FISIOLOGIA</b>. 3ª ED. ELSEVIER, 2004.</p> <p>DOUGLAS, C. R. <b>FISIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO</b>. 2ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2006.</p> <p>GUYTON, A. C.; HALL, J. E. <b>TRATADO DE FISIOLOGIA MÉDICA</b>. 11ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2006.</p>

Ministério da Educação  
 Universidade Federal de Pelotas  
 Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	<b>NUTRIÇÃO/3º SEMESTRE</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	<b>OBRIGATÓRIO</b>
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	<b>PARASITOLOGIA (0030029)</b>
<b>CÓDIGO</b>	<b>0050052</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>ZOOLOGIA E GENÉTICA – IB</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>34 HORAS</b>
<b>CRÉDITOS</b>	<b>2</b>
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	<b>34 HORAS TEÓRICAS 2010/2</b>
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	<b>PROF. CLÓVIS CAMPOS ALT</b>
<b>OBJETIVOS</b>	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.
<b>EMENTA</b>	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 CONCEITUAÇÃO 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.
<b>PROGRAMA</b>	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.

	<p>3. CARACTERÍSTICA DAS POPULAÇÕES, PARÂMETROS BÁSICOS, ESTRUTURA ETÁRIA, MORTALIDADE, MIGRAÇÃO, EQUILÍBRIO, RENDIMENTO, POLIMORFISMO E INTERAÇÃO.</p> <p>4. NOÇÕES DE BIOCENOSE E ECOSSISTEMA. DELIMITAÇÃO, CARACTERÍSTICAS E EVOLUÇÃO DAS BIOCENOSSES. TRANSFERÊNCIA DE MATÉRIA E ENERGIA NOS ECOSSISTEMAS. PRODUTIVIDADE NOS ECOSSISTEMA.</p> <p>5. ECOLOGIA APLICADA - AÇÃO DO HOMEM SOBRE A NATUREZA. IMPACTO AMBIENTAL.</p> <p>6. SANEAMENTO - DEFINIÇÃO, SERVIÇOS, SITUAÇÃO ATUAL. LEGISLAÇÃO. PLANEJAMENTO URBANO. GESTÃO DOS SERVIÇOS DE SANEAMENTO. CONTROLE DA SOCIEDADE.</p> <p>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.</p> <p>8. SANEAMENTO E SAÚDE PÚBLICA. DEFINIÇÃO DE SAÚDE. EDUCAÇÃO SANITÁRIA. PATOLOGIAS RELACIONADAS COM A FALTA DE SANEAMENTO.</p> <p>9. ABASTECIMENTO DE ÁGUA. SISTEMAS, QUANTIDADE, QUALIDADE. CAPTAÇÃO, TRATAMENTO E DISTRIBUIÇÃO.</p> <p>10. ESGOTOS SANITÁRIOS. OBJETIVOS E BENEFÍCIOS. QUANTIDADE, QUALIDADE E EFEITOS DOS ESGOTOS. SOLUÇÕES DE ESGOTAMENTO. TRATAMENTO.</p> <p>11. DRENAGEM PLUVIAL. CARACTERIZAÇÃO. EROSÕES URBANAS, CHUVAS, INFRA-ESTRUTURA, DIMENSIONAMENTO E COMPONENTES DO SISTEMA.</p> <p>12. LIMPEZA PÚBLICA. RESÍDUOS SÓLIDOS. LIMPEZA, ACONDICIONAMENTO, COLETA, DISPOSIÇÃO FINAL E RECICLAGEM DO LIXO.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>BARROS, R. T. DE V. ET ALLI. SANEAMENTO. BELO HORIZONTE: ESCOLA DE ENGENHARIA DA UFMG, 1995 221 P.</p> <p>COELHO, A.S.; R.D. LOYOLA &amp; M.B.G. SOUZA. 2004. ECOLOGIA TEÓRICA: DESAFIOS PARA O APERFEIÇOAMENTO DA ECOLOGIA NO BRASIL. ED. O LUTADOR. 122 P.</p> <p>COLE, G. MANUAL DE LIMNOLOGIA. BUENOS AIRES: HEMISFERIO SUR, 1980 405 P.</p> <p>DAJOZ, E. R. ECOLOGIA GERAL. PETRÓPOLIS: VOZES, 1978 474 P.</p> <p>KREBS, C.J. 1994. ECOLOGY – THE EXPERIMENTAL ANALYSIS OF DISTRIBUTION AND ABUNDANCE. 4 RD. ED: ADDISON-WESLEY EDUCATIONAL PUBLISHERS. 801 P.</p> <p>ODUM, E. P. ECOLOGIA. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 1988 434 P.</p> <p>PESSON. P. LA CONTAMINACION DE LAS AGUAS CONTINENTAIS. MADRID: MUNDI- PRENSA, 1978 335 P.</p> <p>PINHEIRO, A. C. F. D. ET ALLI. CIÊNCIAS DO AMBIENTE: ECOLOGIA, POLUIÇÃO.</p> <p>PINTO-COELHO, R.M. 2002. FUNDAMENTOS EM ECOLOGIA. 1ª REIMPRESSÃO REVISTA. ED. ARTMED. 252 P.</p>



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/3º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ADMINISTRAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400010</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 34 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	02
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	IVANA LORAINÉ LINDEMANN
<b>OBJETIVOS</b>	APRESENTAR ELEMENTOS TEÓRICOS INICIAIS DA SAÚDE PÚBLICA, ABRANGENDO CONCEITOS BÁSICOS, ASPECTOS HISTÓRICOS E ATUAIS E RELACIONÁ-LOS COM A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NESTA ÁREA.
<b>EMENTA</b>	RESCATE HISTÓRICO DA ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA. ANÁLISE DO ATUAL SISTEMA DE SAÚDE PÚBLICA NO PAÍS.
<b>PROGRAMA</b>	1. EVOLUÇÃO DO CONCEITO DE SAÚDE. 2. EVOLUÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA NO BRASIL. 3. SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS): PRINCÍPIOS E DIRETRIZES. 4. SUS: GESTÃO, GERÊNCIA, ORGANOGAMA E MODELOS ASSISTENCIAIS. 5. POLÍTICA NACIONAL DE ATENÇÃO BÁSICA (PNAB), ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA (ESF), NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF). 6. POLÍTICA NACIONAL DE PROMOÇÃO DA SAÚDE (PNPS) E PACTOS PELA SAÚDE. 7. CONTROLE SOCIAL. 8. FINANCIAMENTO DO SUS. 9. VIGILÂNCIA SANITÁRIA. 10. VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA. 11. ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA EM SAÚDE PÚBLICA. 12. VISITA DOMICILIAR.



**BIBLIOGRAFIA**

BASTON, C. M. R; BACHILLI, R. G. PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM CERQUILHO (SP): UMA EXPERIÊNCIA DE SETE ANOS ABRANGENDO CEM POR CENTO DA POPULAÇÃO. DIVULGAÇÃO EM SAÚDE PARA DEBATE, RIO DE JANEIRO, N. 34, P. 3-72, MAIO 2006.

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. DIRETRIZES DO NASF. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 27. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA EXECUTIVA. SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS): PRINCÍPIOS E CONQUISTAS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2000.

CONSTITUIÇÃO ESTADUAL, ARTIGOS 241 AOS 246.

CONSTITUIÇÃO FEDERAL 1988, ARTIGOS 196 AOS 200.

FERREIRA, V. A.; MAGALHÃES, R. NUTRIÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE: PERSPECTIVAS ATUAIS. CAD. SAÚDE PÚBLICA, RIO DE JANEIRO, V. 23, N. 7, P. 1674-1681, JUL, 2007.

LEI 8142/90.

LOS 8080/90.

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.

	<p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. POLÍTICA NACIONAL DE ATENÇÃO BÁSICA. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.</p> <p>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.</p> <p>RESOLUÇÃO 380/2005 DO CFN.</p> <p>SITE DA SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO RS.</p> <p>SITE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.</p> <p>SITES DAS ENTIDADES DE CLASSE.</p>
--	---

Ministério da Educação  
 Universidade Federal de Pelotas  
 Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/3º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA (0400062)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400031</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO –FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	ELIANA BENDER
<b>OBJETIVOS</b>	<p><b>1. OBJETIVO GERAL</b>          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.</p> <p><b>2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>          2.1. IDENTIFICAR OS PRINCIPAIS PROBLEMAS NUTRICIONAIS DE IMPORTÂNCIA EM SAÚDE PÚBLICA.          2.2. COMPREENDER A RELAÇÃO EXISTENTE ENTRE O ESTADO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO E OS FATORES SOCIAIS, ECONÔMICOS E BIOLÓGICOS.          2.3. CONHECER O PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA          2.4. IDENTIFICAR AS CARACTERÍSTICAS DA TRANSIÇÃO NUTRICIONAL DA POPULAÇÃO BRASILEIRA          2.5. CONHECER A POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E OS PROGRAMAS DE NUTRIÇÃO DESENVOLVIDOS NO BRASIL          2.6. ANALISAR E CONCEITUAR SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SEUS FATORES DETERMINANTES          2.7. CONHECER O SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (SISVAN).</p>
<b>EMENTA</b>	A DISCIPLINA FAZ INTEGRAÇÃO COM OUTRAS DISCIPLINAS TAIS COMO EPIDEMIOLOGIA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

	<p>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.</p>
<p><b>PROGRAMA</b></p>	<p>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. PANORAMA NACIONAL DAS DOENÇAS CRÔNICO NÃO TRANSMISSÍVEIS</li> <li>2. PRINCIPAIS DETERMINANTES DO ESTADO NUTRICIONAL</li> <li>3. PROBLEMAS NUTRICIONAIS EM SAÚDE PÚBLICA – DÉFICIT E EXCESSO</li> <li>4. TRANSIÇÃO NUTRICIONAL</li> <li>5. PERFIL NUTRICIONAL E ALIMENTAR DA POPULAÇÃO BRASILEIRA</li> <li>6. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E PROGRAMAS</li> <li>7. GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA</li> <li>8. SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. SISTEMA DE VIGILÂNCIA NUTRICIONAL (SISVAN)</li> </ol>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>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.</p> <p>MONTEIRO, C. A. <i>VELHOS E NOVOS MALES DE SAÚDE NO BRASIL</i>. S.PAULO, HUCITEC, 1995. CAP.4, 8 E 14.</p> <p>BENÍCIO, M.H. &amp; MONTEIRO, C. A. <i>DESNUTRIÇÃO INFANTIL NOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS</i>. NUPENS/USP-UNICEF. BRASÍLIA, 1997.</p> <p>WATERLOW, J.C. <i>MALNUTRICIÓN PROTEICO-ENERGÉTICA</i>. WASHINGTON, D.C, ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD, OPS, 1996. (PUBLICACIÓN CIENTÍFICA; 555). P.356-400.</p> <p>ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. <i>LA OBESIDAD EN LA POBREZA: UN NUEVO RETO PARA LA SALUD PÚBLICA</i>. WASHINGTON, D.C, OPS, 2000. 132P (PUBLICACIÓN CIENTÍFICA, 576).</p>

SICHERI, R. *EPIDEMIOLOGIA DA OBESIDADE*. RIO DE JANEIRO: EDUERJ, 1998.

MSICGPAN. *POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO* – BRASÍLIA. 2000 DISPONÍVEL EM: [WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0](http://WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0)

CGPAN. *GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: PROMOVENDO A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL*. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006. DISPONÍVEL EM [WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0](http://WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0)

CASTRO, I. R. *SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL* – SISVAN – HUCITEC. R.J. 1995.

GALEAZZI, M.A. (ORG.). *SEGURANÇA ALIMENTAR E CIDADANIA*. CAMPINAS, SP, MERCADO DAS LETRAS, 1996.

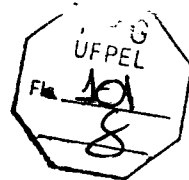
CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR. *DECLARAÇÃO EM DEFESA DE UMA POLÍTICA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR*. BRASÍLIA. 1994.

INAN, FIBGE – IPEA. MINISTÉRIO DA SAÚDE. *CONDIÇÕES NUTRICIONAIS DA POPULAÇÃO BRASILEIRA – ADULTOS E IDOSOS*. 1990.

SILVA, D. O., ENGSTRON, E. M. & ZABOROWSKI, E.M. *SISVAN: INSTRUMENTO PARA O COMBATE AOS DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS NA ATENÇÃO À SAÚDE: O DIAGNÓSTICO COLETIVO*. RIO DE JANEIRO, FIOCRUZ, 2002.

SITE DA CGPAN : [WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0](http://WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0)

SITE DOS CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA: [WWW.SAUDE.GOV.BR/DAB](http://WWW.SAUDE.GOV.BR/DAB)



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas,  
Faculdade de Nutrição

### CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

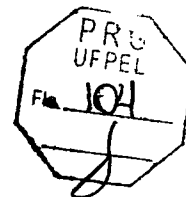
#### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/3º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	BROMATOLOGIA (0400027)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400055</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 85 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	05
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	51 HORAS TEÓRICAS 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	LETÍCIA MASCARENHAS PEREIRA BARBOSA
<b>OBJETIVOS</b>	<p>O ALUNO DEVERÁ, AO FINAL DA DISCIPLINA, ESTAR APTO A:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. APLICAR 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.</li><li>2. DESENVOLVER E/OU AVALIAR FÓRMULAS OU PRODUTOS ALIMENTARES EXISTENTES E/OU NOVOS, VISANDO SUA UTILIZAÇÃO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA.</li><li>3. EXERCER CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS EM SUA ÁREA DE COMPETÊNCIA.</li><li>4. UTILIZAR OS CONTEÚDOS ESTUDADOS PARA PARTICIPAR DE DISCUSSÕES COLETIVAS SOBRE OS TEMAS DA ÁREA DE CIÊNCIAS E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.</li><li>5. MANTER RELAÇÕES INTERPESSOAIS, ATRAVÉS DOS TRABALHOS EM GRUPO E PRÁTICAS DE LABORATÓRIO.</li><li>6. PROCURAR INFORMAÇÕES TÉCNICAS-CIENTÍFICAS QUE AJUDEM NA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TEÓRICOS E PRÁTICOS QUE ENFRENTA, RELACIONADOS A CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.</li><li>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</li></ol>

	SITUAÇÕES VIVENCIADAS PELO PROFISSIONAL.
<b>EMENTA</b>	A DISCIPLINA OFERECERÁ AO 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.
<b>PROGRAMA</b>	<p>1. INTRODUÇÃO:</p> <p>1.1. OBJETIVOS DA DISCIPLINA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</p> <p>2. MÉTODOS GERAIS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS.</p> <p>2.1. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO FRIO.</p> <p>2.2. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO CALOR.</p> <p>2.3. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONTROLE DE UMIDADE.</p> <p>2.4. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONSERVANTES QUÍMICOS E ADITIVOS.</p> <p>2.5. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR RADIAÇÕES IONIZANTES.</p> <p>2.6. CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONTROLE DE GASES</p> <p>3. INDUSTRIALIZAÇÃO:</p> <p>4. EMBALAGEM</p> <p>5. CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS.</p> <p>6. LEITE E DERIVADOS;</p> <p>6.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, ALTERAÇÕES ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICA.</p> <p>6.2. PROCESSO DE BENEFICIAMENTO DO LEITE.</p> <p>6.3. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DA QUALIDADE.</p> <p>6.3.1. IOGURTE E LEITES FERMENTADOS</p> <p>6.3.2. QUEIJO</p> <p>6.3.3. DOCE DE LEITE E LEITE CONDENSADO</p> <p>6.3.4. CREME E MANTEIGA</p> <p>7. CARNES, VÍSCERAS, AVES, PESCADO E DERIVADOS</p> <p>7.1. DEFINIÇÃO, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO, ANÁLISES QUÍMICAS, FÍSICAS, FÍSICO-QUÍMICAS.</p> <p>7.2. MÉTODOS DE PRESERVAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.</p> <p>8. OVOS:</p> <p>8.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E VARIEDADES, ESTRUTURA, ALTERAÇÕES, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.</p> <p>8.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE</p>

	<p>QUALIDADE.</p> <p>9. FRUTAS E HORTALIÇAS:</p> <p>9.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, ALTERAÇÕES, BIOQUÍMICAS E FISIOLÓGICA DA SATURAÇÃO, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.</p> <p>9.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.</p> <p>10. CEREAIS:</p> <p>10.1. DEFINIÇÃO, ESTRUTURA, CLASSIFICAÇÃO, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.</p> <p>10.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.</p> <p>11. LEGUMINOSAS:</p> <p>11.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, FATORES TÓXICOS, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.</p> <p>11.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.</p> <p>12. ÓLEOS E GORDURAS:</p> <p>12.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, PROPRIEDADES, ALTERAÇÕES, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.</p> <p>12.2. INDUSTRIALIZAÇÃO, EMBALAGEM E CONTROLE DE QUALIDADE.</p> <p>13. AÇUCARES:</p> <p>13.1. DEFINIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, PROPRIEDADES, ANÁLISE QUÍMICA, FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA.</p> <p>14. LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS VIGENTE NO BRASIL.</p> <p>15. ROTULAGEM DE ALIMENTOS.</p> <p>16. ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>BOBBIO, F. O. &amp; BOBBIO, P. A. Introdução a Química de Alimentos. Campinas, Fundação Cargil, 1984, 306p.</p> <p>BOBBIO, P. A. &amp; BOBBIO, F. O. Química do Processamento de Alimentos. Campinas, Fundação Cargil, 1984, 232p.</p> <p>CAMARGO, R. et alii. Tecnologia de Produtos Agropecuários: Alimentos. São Paulo, Nobel, 1984. 298p.</p> <p>EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 652p.</p> <p>MOREIRA, J. M. B. Controle de Qualidade na Indústria Alimentar: A Concepção Moderna. Brasília MIC/STI/CIN/CEPAI. 1985, 169P.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos I: Componentes dos alimentos e processos. Porto alegre: Artmed, 2005. 294p</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos II: Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 280p.</p>





Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/3º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	DIETÉTICA I
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	BROMATOLOGIA (0400027)
<b>CÓDIGO</b>	0400056
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 85 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	05
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS 51 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. RECONHECER OS ALIMENTOS SEGUNDO O GRUPO A QUE PERTENCEM;</li><li>2. IDENTIFICAR VALOR NUTRITIVO, DIGESTIBILIDADE E FORMAS DE PREPARO DOS ALIMENTOS, PER CAPITAS E PORÇÕES;</li><li>3. ANALISAR AS MODIFICAÇÕES QUE OCORREM, NOS ALIMENTOS, EM DECORRÊNCIA DO PREPARO DOS MESMOS.</li></ol>
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. INTRODUÇÃO: CONCEITOS BÁSICOS, OBJETIVOS DA TÉCNICA DIETÉTICA.</li><li>2. GRUPOS BÁSICOS DA ALIMENTAÇÃO: OBJETIVOS, CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS EM GRUPOS BÁSICOS DA ALIMENTAÇÃO.</li><li>3. MEDIDAS CASEIRAS.</li><li>4. TÉCNICAS BÁSICAS DE PREPARO DE ALIMENTOS.</li><li>5. LEITE E DERIVADOS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.</li><li>6. GARNES, VÍSCERAS, AVES, PESCADOS E DERIVADOS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS,</li></ol>

	<p>VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS, PREPARAÇÕES BÁSICAS.</p> <p>7. QVOS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.</p> <p>8. VERDURAS E FRUTAS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.</p> <p>9. CEREAIS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.</p> <p>10. LEGUMINOSAS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS. FATORES ANTI NUTRICIONAIS.</p> <p>11. ÓLEOS E GORDURAS: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.</p> <p>12. AÇÚCARES: PRINCÍPIOS DE SELEÇÃO E COCÇÃO, DERIVADOS, VALOR NUTRITIVO E DIGESTIBILIDADE. EMPREGO EM PREPARAÇÕES E ANÁLISE DAS MODIFICAÇÕES OCORRIDAS.</p> <p>13. BEBIDAS: CLASSIFICAÇÃO, ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS, DEFINIÇÃO, VALOR NUTRITIVO, DIGESTIBILIDADE E USO.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>PHILIPPI, ST. <b>NUTRIÇÃO E TÉCNICA DIETÉTICA</b>. BARUERI: MAÑOLE, 2003.</p> <p>PINHEIRO, ABV ET AL. <b>TABELA PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO ALIMENTAR EM MEDIDAS CASEIRAS</b>. 4 ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2000.</p> <p>ORNELLAS, LH. <b>TÉCNICA DIETÉTICA: SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS</b>. SÃO PAULO: ATHENEU, 2001.</p> <p>FRANCO, G. <b>TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS</b>. 9 ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2004.</p> <p><b>TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS</b>. NEPA/UNICAMP. CAMPINAS, 2004. 42P <a href="http://WWW.UNICAMP.BR/NEPA">WWW.UNICAMP.BR/NEPA</a></p> <p>BARHAM, P. <b>A CIÊNCIA DA CULINÁRIA</b>. SÃO PAULO: ROCA, 2002.</p>

WOLKE, R. L. **O QUE EINSTEIN DISSE A SEU COZINHEIRO: A CIÊNCIA NA COZINHA.** RIO DE JANEIRO: ZAHAR, 2003. 299P.

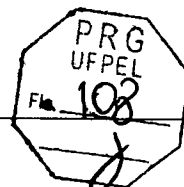
WOLKE, R. L. **O QUE EINSTEIN DISSE A SEU COZINHEIRO: A CIÊNCIA NA COZINHA. VOL 2.** RIO DE JANEIRO: ZAHAR, 2005. 350P.

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.

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	4º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>FARMACOLOGIA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	FISIOLOGIA II (0020029)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0020031</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	FISIOLOGIA E FARMACOLOGIA
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	51 HORAS TEÓRICAS E 17 PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	MARIA ELVIRA SICA CRUZEIRO
<b>OBJETIVOS</b>	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.
<b>EMENTA</b>	ESTUDOS RELATIVOS À FARMACOLOGIA QUANTO À DINÂMICA DOS DIFERENTES SISTEMAS ANATOMO-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.
<b>PROGRAMA</b>	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



	<p>AUTÔNOMO. SIMPATICOMIMÉTICOS SIMPATICOLÍTICOS. NEUROTRANSMISSÃO COLINÉRGICA PARASSIMPATICOMIMÉTICOS DIRETOS. ANTICOLINESTERÁSICOS. PARASSIMPATICOLÍTICOS. HISTAMINA E ANTI-HISTAMÍNICOS FARMACOLOGIA DO SISTEMA CARDIOVASCULAR – RENAL INFAMAÇÃO ANTIBIÓTICOS FÁRMACOS QUE ATUAM NO SNC</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p><b>BÁSICA:</b> HARDAMAN JG, LIMBIRD LE, MOLINOFF PB, RUDDON RW, GILMAN AG – GOODMAN AND GILMAN – AS BASES FARMACOLÓGICAS DA TERAPÊUTICA. 11ª EDIÇÃO, MACGRAW-HILL, RIO DE JANEIRO, 2006.  SILVA P- FARMACOLOGIA. 6ª EDIÇÃO, GUANABARA-KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2006.  RANG HP, DALE MM- FARMACOLOGIA. 4ª EDIÇÃO. GUANABARA-KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2007.</p> <p><b>COMPLEMENTAR:</b> 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</p>

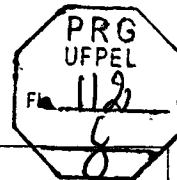
**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/4º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	PROFISSIONAL
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055) MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA (0030035)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400033</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	JOZI FAGUNDES DE MELLO
<b>OBJETIVOS</b>	<p>NO FINAL DA DISCIPLINA O ALUNO DEVERÁ ESTAR APTO A INTERPRETAR INFORMAÇÕES E DESENVOLVER AÇÕES QUE CONTRIBUAM PARA A OBTENÇÃO DE ALIMENTOS QUE NÃO APRESENTEM RISCOS PARA A SAÚDE DOS CONSUMIDORES, TAIS COMO:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. IDENTIFICAR OS MICRORGANISMOS PRESENTES EM ALIMENTOS QUE INDICAM SUA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, OS QUE SÃO RESPONSÁVEIS POR SUA DETERIORAÇÃO E OS CAUSADORES DE TOXIINFECÇÕES ALIMENTARES.</li> <li>2. RECONHECER OS FATORES QUE AFETAM O CRESCIMENTO DE MICRORGANISMOS NOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS E AVALIAR O RISCO DESTES ALIMENTOS CAUSAREM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR.</li> <li>3. RECONHECER AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E SABER REALIZAR PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E AMBIENTES.</li> <li>4. SABER REALIZAR ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS E INTERPRETAR OS RESULTADOS PARA EMITIR PARECER SOBRE A SUA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA.</li> <li>5. SABER PROCURAR INFORMAÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS QUE AJUDEM NA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TEÓRICOS E PRÁTICOS QUE ENFRENTA.</li> </ol>
<b>EMENTA</b>	A DISCIPLINA OFERECERÁ AOS ALUNOS CONHECIMENTOS

	<p>TÉCNICO-CIENTÍFICOS E TEÓRICO-PRÁTICOS SOBRE MICRORGANISMOS IMPORTANTES EM MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E FATORES QUE AFETAM SEU CRESCIMENTO, DETERIORAÇÃO MICROBIANA DE ALIMENTOS, TOXIINFECÇÕES ALIMENTARES, BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, LIMPEZA E SANITIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E AMBIENTES, E ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE DE PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS.</p>
<p>PROGRAMA</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. MICRORGANISMOS DE IMPORTÂNCIA EM MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. BACTÉRIAS</li> <li>1.2. MOFOS</li> <li>1.3. LEVEDURAS</li> <li>1.4. VÍRUS</li> <li>1.5. PROTOZOÁRIOS</li> </ol> </li> <li>2. FATORES QUE AFETAM O CRESCIMENTO DE MICRORGANISMOS NOS ALIMENTOS             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. ATIVIDADE DE ÁGUA</li> <li>2.2. PH</li> <li>2.3. POTENCIAL DE OXI-REDUÇÃO</li> <li>2.4. COMPOSIÇÃO QUÍMICA</li> <li>2.5. TEMPERATURA</li> <li>2.6. GASES</li> </ol> </li> <li>3. DETERIORAÇÃO MICROBIANA DOS ALIMENTOS             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. DETERIORAÇÃO DOS PRINCIPAIS CONSTITUINTES DOS ALIMENTOS</li> <li>3.2. DETERIORAÇÃO DE ALIMENTOS COM ALTO TEOR DE CARBOIDRATOS</li> <li>3.3. DETERIORAÇÃO DE ALIMENTOS COM ALTO TEOR DE GORDURAS</li> <li>3.4. DETERIORAÇÃO DE ALIMENTOS COM ALTO TEOR DE PROTEÍNAS</li> <li>3.5. DETERIORAÇÃO DE ALIMENTOS ENVASADOS HERMETICAMENTE</li> </ol> </li> <li>4. MICRORGANISMOS INDICADORES DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA.             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. BACTÉRIAS AERÓBIAS E FACULTATIVAS MESÓFILAS</li> <li>4.2. COLIFORMES TOTAIS, FECAIS E <i>ESCHERÍCHIA COLI</i></li> <li>4.3. <i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i></li> <li>4.4. ENTEROBACTÉRIAS TOTAIS</li> <li>4.5. ENTEROCOCOS</li> <li>4.6. MOFOS E LEVEDURAS</li> <li>4.7. CLOSTRÍDIOS SULFITO-REDUTORES</li> </ol> </li> <li>5. DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTARES             <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. CLASSIFICAÇÃO: INFEÇÕES, INTOXICAÇÕES, DISTÚRBIOS DO METABOLISMO, ALÉRGICAS, REAÇÕES IDIOSINCRÁTICAS.</li> <li>5.2. INFECÇÕES: <i>SALMONELLA</i>, <i>SHIGELLA</i>, <i>E. COLI</i>,</li> </ol> </li> </ol>

	<p>COMPYLOBACTER JEJUNI, YERSINIA ENTEROCOLÍTICA, CLOSTRIDIUM PERFRINGENS, VÍBRIO CHOLERAЕ, V. PARAHAEMOLYTICUS, LISTERIA MONOCYTOGENES, VIROSES.</p> <p>5.3 INTOXICAÇÕES: STAPHYLOCOCCUS AUREUS, CLOSTRIDIUM BOTULINUM, BACELLUS CEREUS, MICOTOXICOSES, PRODUTOS QUÍMICOS, PRODUTOS TÓXICOS NATURAIS.</p> <p>6. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO</p> <p>6.1. COMPONENTES DAS SUJIDADES</p> <p>6.2. ÁGUA NA LIMPEZA</p> <p>6.3. DETERGENTES</p> <p>6.4. SANITIZANTES</p> <p>6.5. PROCESSOS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO</p> <p>B. PARTE PRÁTICA</p> <p>1. LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS: PREPARO DE CULTURA, ESTERILIZAÇÃO DE MATERIAIS, PESAGENS DE MATERIAIS, PIPETAGENS, ETC.</p> <p>2. PREPARO DE UMA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS.</p> <p>3. QUANTIFICAÇÃO DE MICRORGANISMOS EM ALIMENTOS</p> <p>4. EXAME BACTERIOLÓGICO DE UTENSÍLIOS, SUPERFÍCIES E ÁGUA</p> <p>5. CONTAGEM DE MOFOS E LEVEDURAS EM ALIMENTOS</p> <p>6. EXAME BACTERIOLÓGICO DO LEITE</p> <p>7. EXAME BACTERIOLÓGICO DE CARNES</p> <p>8. EXAME BACTERIOLÓGICO DE HORTALIÇAS</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>FRANCO. BERNADETE D.G.M. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS. ED. ATHENEU, 2005</p> <p>JAY, J. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS. ED. ARTMED , 2007</p> <p>PELCZAR, ET AL. MICROBIOLOGIA CONCEITOS E APLICAÇÕES. ED. MARKRON BOOCKS, 1986</p> <p>MADIGAN, ET AL. MICROBIOLOGIA DE BROCK. ED. PRENTICE HALL, 2004</p> <p>MASSAGUER, P.R. MICROBIOLOGIA DOS PROCESSOS ALIMENTARES. ED. VARELA, 2005</p> <p>FORSYTHE, S. MICROBIOLOGIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR. ED. ARTMED</p>



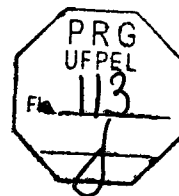


SIVA JR. E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS. SÃO PAULO, ED. VARELA, 3A ED, 2000, 475P.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001:  
REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE OS PADRÕES  
MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS

[WWW.ANVISA.GOV.BR](http://WWW.ANVISA.GOV.BR)

[WWW.AGRICULTURA.GOV.BR](http://WWW.AGRICULTURA.GOV.BR)



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/4º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	DIETÉTICA II
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	DIETÉTICA I (0400056) / FISIOLOGIA II (0020029)
<b>CÓDIGO</b>	0400057
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	SEMANAL: 02 TEÓRICAS ( 34 horas) e 02 PRÁTICAS ( 34 horas) 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	GIOVANNA BANDEIRA ANDERSSON SANDRA COSTA VALLE
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>DESCREVER ASPECTOS METABÓLICOS E NUTRICIONAIS DOS NUTRIENTES.</li><li>CONHECER OS PRINCÍPIOS DA CALORIMETRIA.</li><li>CONHECER E APLICAR OS MÉTODOS UTILIZADOS PARA A DETERMINAÇÃO DO PESO TEÓRICO E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL.</li><li>CONHECER E APLICAR OS MÉTODOS UTILIZADOS PARA A DETERMINAÇÃO DAS NECESSIDADES CALÓRICAS TOTAIS.</li><li>CONHECER E APLICAR AS RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS PARA ADOLESCENTES, ADULTOS E IDOSOS.</li><li>CALCULAR E ANALISAR DIETAS NORMAIS PARA ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E ATLETAS.</li><li>CONSIDERAR A REALIDADE SÓCIO-ECONÔMICA E CULTURAL NO CÁLCULO DE DIETAS.</li></ol> <p>DEMONSTRAR A BUSCA DE RECURSOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS PARA ENRIQUECIMENTO DO APRENDIZADO.</p>
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	1. METABOLISMO: CONCEITO, REGULAÇÃO,

	<p>ALTERAÇÕES NO FLUXO DE SUBSTRATOS NO ESTADO ABSORTIVO E PÓS-ABSORTIVO.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. CALORIMETRIA: CONCEITO, MÉTODOS DE MEDIDA, DETERMINAÇÃO DO QUOCIENTE RESPIRATÓRIO E INTERPRETAÇÃO DE SEUS RESULTADOS.</li> <li>3. FIBRAS: CLASSIFICAÇÃO, ESTRUTURA, FUNÇÕES, FONTES ALIMENTARES, ASPECTOS DA DIGESTÃO, RELAÇÃO COM A HOMEOSTASE METABÓLICA E RECOMENDAÇÕES.</li> <li>4. VITAMINAS LIPO E HIDROSSOLÚVEIS: FUNÇÕES, DIGESTÃO, ABSORÇÃO, METABOLISMO, FONTES E RECOMENDAÇÕES.</li> <li>5. MINERAIS: FUNÇÕES, DIGESTÃO, ABSORÇÃO, METABOLISMO, FONTES E RECOMENDAÇÕES.</li> <li>6. DETERMINAÇÃO DAS NECESSIDADES E RECOMENDAÇÕES ENERGÉTICAS TOTAIS.</li> <li>7. MÉTODOS PARA CÁLCULO DE PESO TEÓRICO (PT) E ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC).</li> <li>8. MÉTODOS DE CÁLCULO DE VALOR CALÓRICO ENERGÉTICO TOTAL (VCT/ VET).</li> <li>9. NECESSIDADES E RECOMENDAÇÕES DE NUTRIENTES- DRI/ RDA.</li> <li>10. PLANEJAMENTO GERAL DE DIETAS NORMAIS.</li> <li>11. CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS E NUTRICIONAIS, CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA PARA ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E ATLETAS.</li> </ol>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p><b>KRAUSE, M. MAHAN, L. K. ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIÉTOTERAPIA. 11<sup>o</sup> ED. SÃO PAULO, ROCA, 2005.</b></p> <p><b>MURRAY, ROBERT K., GRANNER, DARYL K. ET &amp; HARPER. 1994. BIOQUÍMICA. 7<sup>a</sup> ED. SÃO PAULO, ATHENEU, 763 P.</b></p> <p><b>NATIONAL RESEARCH COUNCIL (V.S.). COMITE ON DIETARY ALLOWANCES. RECOMENDED. DIETARY ALLOWANCES. 10<sup>a</sup> ED. WASHINGTON, D. C., NATIONAL ACADEMY PRESS, 1989. 284 P.</b></p> <p><b>NEPA – UNICAMP, TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS – TACO. 2<sup>a</sup> ED. CAMPINAS, 2006.</b></p> <p><b>PHILIPP. S. T.; TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: SUPORTE PARA DECISÃO NUTRICIONAL, 2<sup>a</sup> ED., SÃO PAULO, SP, 2002.</b></p> <p><b>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<sup>a</sup> ED. SÃO PAULO: ATHENEU, 2005.</b></p> <p><b>RIELLA, M.C. SUPORTE NUTRICIONAL PARENTERAL E</b></p>

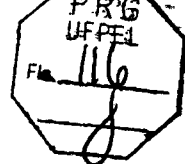
ENTERAL. 2ª ED. RIO DE JANEIRO GUANABARA, 1993.

VITOLO, M.R. **NUTRIÇÃO.DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA.** RIO DE JANEIRO. REICHMANN & AFFONSO EDITORES, 2003.

VITOLO, M.R. **NUTRIÇÃO.DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO.** RIO DE JANEIRO. ED. RUBIO, 2008.

WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **NUTRIÇÃO VOL. 1: ENTENDENDO OS NUTRIENTES.** SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2008.

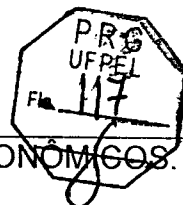
WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **NUTRIÇÃO VOL. 2: APLICAÇÕES.** SÃO PAULO: CENGAGE LEARNING, 2008.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

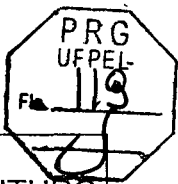
**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/4º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA (0400031)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400063</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 102 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	06
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS 20/10/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	MARIA DE FÁTIMA ALVES VIEIRA
<b>OBJETIVOS</b>	IDENTIFICAR OS DIFERENTES MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS E GRUPOS POPULACIONAIS. 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) PLANEJAR UMA PADRONIZAÇÃO 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.
<b>EMENTA</b>	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



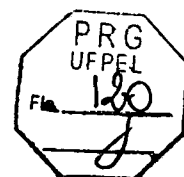
	ALIMENTARES. ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS. ESTATÍSTICAS DEMOGRÁFICAS.
PROGRAMA	MÉTODOS DIRETOS E INDIRETOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL; INQUÉRITOS DIETÉTICOS; FOLHA DE BALANÇO DE ALIMENTOS; AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E GESTANTES; CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO; REFERÊNCIAS ANTROPOMÉTRICAS, CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO, CURVA NORMAL, DISTRIBUIÇÃO PERCENTIL; MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE COMPOSIÇÃO CORPORAL; TÉCNICAS DE COLETA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS E PADRONIZAÇÃO; SINAIS CLÍNICOS E BIOQUÍMICOS DE DESNUTRIÇÃO; ANTHRO 2006: PROGRAMA DE INFORMÁTICA PARA AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA DE CRIANÇAS; ADSNUTRI PROGRAMA DE INFORMÁTICA PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO DE ALIMENTOS; ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS E ESTATÍSTICAS DEMOGRÁFICAS.
BIBLIOGRAFIA	BRASIL, MINISTÉRIO, DA, SAÚDE. SAÚDE DA CRIANÇA: ACOMPANHAMENTO DO CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO INFANTIL. 2002:11-59.  ARAUJO CL. REFERÊNCIAS ANTROPOMÉTRICAS. IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL (KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:65-77.  ARAUJO CL. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS. IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL ( KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:49-63.  OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. LOS ADOLESCENTES. IN EL ESTADO FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. OMS SERIES DE INFORMES TÉCNICOS, 854. GINEBRA 1995:309-66.  OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. ADULTOS CON SOBREPESO. IN EL ESTADO FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. OMS SERIES DE INFORMES TÉCNICOS, 854. GINEBRA 1995:367-405.  OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. ADULTOS DE 60 O MÁS AÑOS DE EDAD. IN EL ESTADO FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. OMS SERIES DE INFORMES TÉCNICOS, 854. GINEBRA 1995:441-80.

	<p>OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. MUJERES EMBARAZADAS Y MUJERES LACTANTES. IN EL ESTADO FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. OMS SERIES DE INFORMES TÉCNICOS, 854. GINEBRA 1995:45-143.</p>
	<p>TRUGO NMF, AG T. INDICADORES BIOQUÍMICOS NA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL. IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL ( KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:127-47.</p> <p>FERREIRA MG, SICHIERI R. ANTROPOMETRIA COMO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DO ESTADO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE DO ADULTO. IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL ( KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:93-104.</p> <p>PEREIRA RA, SICHIERI R. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS. IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL ( KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:181-200.</p> <p>ANJOS LA, WAHRLICH V. COMPOSIÇÃO CORPORAL NA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL. IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL ( KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:149-64.</p> <p>BRASIL, MINISTÉRIO, DA SAÚDE. TABWIN 3.5. 2008 [CITED 02-06-2008]; AVAILABLE FROM: <a href="http://www.datasus.gov.br/tabwin/tabwin.pdf">HTTP://WWW.DATASUS.GOV.BR/TABWIN/TABWIN.PDF</a></p> <p>FUNDAÇÃO, DE, APOIO, UNIVERSITÁRIO, UFPEL. ADSNUTRI. 2008 [CITED 02-06-2008]; <a href="http://www.fau.com.br/inicio.php">HTTP://WWW.FAU.COM.BR/INICIO.PHP</a>. AVAILABLE FROM: OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. EL RECIÉN NACIDO. IN EL ESTADO FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. OMS SERIES DE INFORMES TÉCNICOS, 854. GINEBRA 1995:144-89.</p> <p>OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. LACTANTES E NIÑOS. IN EL ESTADO FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. OMS SERIES DE INFORMES TÉCNICOS, 854. GINEBRA 1995:190-307.</p> <p>VEIGA GV, SICHIERI R. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL ( KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:79-92.</p>



	<p>WHO, WORLD, HEALTH, ORGANIZATION. WHO ANTHRO (VERSION 2.02) AND MACROS. 2008 [CITED 02-06-2008]; AVAILABLE FROM: <u><a href="http://www.who.int/childgrowth/software/en/">HTTP://WWW.WHO.INT/CHILDGROWTH/SOFTWARE/EN/</a></u></p>
--	--





Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/4º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	DIETÉTICA I (0400056), CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400064</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 136 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	08
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS TEÓRICAS E 68 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	REGENTE: ELIZABETE HELBIG COLABORADORES: FABIANA TORMA BOTELHO; LÚCIA ROTA BORGES; SÔNIA DE NEGRI; MÁRCIA R. D. BUCHWEITZ
<b>OBJETIVOS</b>	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 CONTROLE DE UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
<b>EMENTA</b>	PRINCÍPIOS BÁSICOS DE ADMINISTRAÇÃO GERAL. PLANEJAMENTO, CONDIÇÕES ERGONÔMICAS, ORGANIZAÇÃO, COORDENAÇÃO, COMANDO E CONTROLE APLICADOS A UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).
<b>PROGRAMA</b>	<b>1. INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO</b> 1.1 TEORIAS ADMINISTRATIVAS. 1.2 CONCEITOS 1.3 TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO.  <b>2. EMPRESAS E UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.</b>

- 2.1 CONCEITO E TIPOS DE EMPRESAS.
- 2.2 CLASSIFICAÇÃO.
- 2.3 RELAÇÃO HOMEM X EMPRESA.
- 2.4 TERCEIRIZAÇÃO E AUTOGESTÃO DE SERVIÇOS.
- 2.5 TIPOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.
  - 2.5.1 HISTÓRICO.
  - 2.5.2 OBJETIVOS.
  - 2.5.3 MODALIDADE FUNCIONAL.
  - 2.5.4 PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT).
  - 2.5.5 TIPOS DE DISTRIBUIÇÃO.

### **3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.**

- 3.1. TIPOS DE ESTRUTURAS ORGANIZACIONAIS.
- 3.2. REPRESENTAÇÃO DAS ESTRUTURAS ORGANIZACIONAIS; LITERAL E GRÁFICA.
- 3.3. MANUAIS, REPRESENTAÇÃO DE ROTINAS E ROTEIROS.
- 3.4. REPRESENTAÇÃO DE ROTINAS E ROTEIROS POR FLUXOGRAMAS.
- 3.5. ESTUDO DE FLUXOS OPERACIONAIS
- 3.6. IMPRESSOS
  - 3.6.1 CONCEITOS E FINALIDADES
  - 3.6.2 TIPOS E NORMAS PARA ELABORAÇÃO
- 3.7. RELATÓRIOS DE ATIVIDADE E PRODUTIVIDADE DA UAN
  - 3.7.1 NORMAS PARA ELABORAÇÃO

### **4. ERGONOMIA APLICADA A UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**

- 4.1. CONCEITO; ERGONOMIA X PRODUTIVIDADE.
- 4.2. BIOMECÂNICA POSTURAL.
- 4.3. BIOMECÂNICA OCUPACIONAL.
- 4.4. CONDIÇÕES DO AMBIENTE DE TRABALHO.

### **5. SEGURANÇA NO TRABALHO.**

- 5.1. CONCEITOS.
- 5.2. CAUSAS, CONSEQÜÊNCIAS DE ACIDENTES DE TRABALHO.
- 5.3. EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI).
- 5.4. RISCOS PROFISSIONAIS.
- 5.5. MONITORAMENTO E CONTROLE DE ACIDENTES DE TRABALHO.
- 5.6. LEGISLAÇÃO APLICADA A CASOS DE ACIDENTES DE TRABALHO.

### **6. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**

- 6.1. LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS
- 6.2. ADAPTAÇÃO DA UAN À LEGISLAÇÃO PARA O

SETOR.

6.2.1 HIGIENE E DESINFECÇÃO DE ÁREAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

6.2.2 HIGIENE E DESINFECÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

6.2.3 HIGIENE E DESINFECÇÃO DE PROCESSOS E ALIMENTOS.

6.2. IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO (BPP).

6.3. NORMAS PARA ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO.

6.4. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP'S)

6.5. IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC).

6.6. SÉRIE ISO.

**7. PLANEJAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**

7.1. DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS.

7.1.1. CÁLCULOS.

7.1.2. LOCALIZAÇÃO, CONFIGURAÇÃO GEOMÉTRICA.

7.1.3. INSTALAÇÕES ELÉTRICAS, HIDRÁULICAS, DE VAPOR, ETC.

7.2. EQUIPAMENTOS.

7.2.1. CONCEITOS, TIPOS DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

7.2.2. DIMENSIONAMENTO.

7.2.3. RECOMENDAÇÕES PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS.

7.2.4. TENDÊNCIAS DE EQUIPAMENTOS PARA UAN.

7.2.5. MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS.

7.3. REVESTIMENTOS (PISOS, PAREDES, TETO, JANELAS, PORTAS).

7.4. VENTILAÇÃO, ILUMINAÇÃO, SISTEMA DE EXAUSTÃO.

7.5. COMPOSIÇÃO DAS ÁREAS EM UAN.

7.5.1. RECOMENDAÇÕES E FLUXOS OPERACIONAIS.

7.5.2. ELABORAÇÃO DE PLANTA FÍSICA E "LAY OUT".

**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.

8.5. SISTEMA DE HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO DE

	<p>FÓRMULAS LÁCTEAS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ÁREAS.</p> <p><b>9. PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES.</b></p> <p>9.1. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS.</p> <p>9.2. AVALIAÇÃO DA CLIENTELA (NECESSIDADES NUTRICIONAIS DO VCT).</p> <p>9.3. PADRÃO DOS CARDÁPIOS.</p> <p>9.4. EQUIPAMENTOS, HÁBITOS ALIMENTARES, MÃO-DE-OBRA, ETC.</p> <p>9.5. ANÁLISE DOS CARDÁPIOS.</p> <p>9.5.1. ADEQUAÇÃO DE NUTRIENTES, NDPCal%.</p> <p>9.6. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.</p> <p>9.6.1. POLÍTICA DE COMPRAS.</p> <p>9.6.2. PREVISÃO DE COMPRAS.</p> <p>9.6.3. ABASTECIMENTO.</p> <p>9.7. AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.</p> <p>9.8. ÍNDICE DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.</p> <p>9.10. ÍNDICE DE SOBRAS.</p> <p><b>10. RECURSOS HUMANOS</b></p> <p>10.1. DIMENSIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE PESSOAL.</p> <p>10.2. LEGISLAÇÃO TRABALHISTA, TIPOS DE ESCALA, CARGOS E ATRIBUIÇÕES.</p> <p>10.3. RECRUTAMENTO, SELEÇÃO, ADMISSÃO E DEMISSÃO.</p> <p>10.4. TREINAMENTO E RECICLAGEM DE PESSOAL.</p> <p>10.5. TAXA DE ABSENTEÍSMO, ROTATIVIDADE DE PESSOAL.</p> <p><b>11. CUSTOS, CONTROLE DE ESTOQUE E ORÇAMENTO.</b></p> <p>11.1. CONCEITOS.</p> <p>11.2. CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS.</p> <p>11.3. FATORES QUE INTERFEREM NOS CUSTOS.</p> <p>11.4. DEPRECIÇÃO DE EQUIPAMENTOS.</p> <p>11.5. MÉTODO ABC PARA CONTROLE DE ESTOQUE.</p> <p>11.6. CONTROLE DE PERDAS, REGISTRO E QUALIDADE SANITÁRIA DOS ALIMENTOS NO RECEBIMENTO E ESTOCAGEM DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.</p> <p>11.7. ORÇAMENTO: CONCEITO E PREVISÃO.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – <b>MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE.</b> SÃO PAULO, ABERC, 9<sup>A</sup> ED., 2009.</p> <p>ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. <b>HIGIENIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS.</b> SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA,</p>

1996, 182P.

**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.**

**BRAGA, R. M. M. GESTÃO DA GASTRONOMIA. SÃO PAULO, ED. SENAC, 2008, 176P.**

**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, HOTÉIS DE BEBÊS, EDUCANDÁRIOS E/OU ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DE ATENDIMENTO À CRIANÇA.** [WWW.ANVISA.GOV.BR](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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

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.

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.

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

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

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.**

**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. ATHENEU, 1985, 131P.**

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

**IIDA I. ERGONOMIA - PROJETO E PRODUÇÃO. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 1993, 465P.**

**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.**

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

**LOPES, ELLEN ALMEIDA. GUIA PARA ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS EXIGIDOS PELA RDC Nº 275 DA ANVISA. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 2004, 240P.**

**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.**

**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, 62ª ED. 2008, 802P.**



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

MATIAS, M. **ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS: PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS.** 5ª ED. BARUERI, SP, MANOLE, 2010, 195P.

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

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

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

NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. **MARKETING E ESTRATÉGIA E AGRONEGÓCIOS E ALIMENTOS.** SÃO PAULO. ED. ATLAS. 2007, 365P.

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.

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

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 PROVIDENCIAS.** PORTO ALEGRE, RS, 2006.

SANTOS, S.G.F.S. **TREINANDO MANIPULADORES DE ALIMENTOS.** SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 122P.

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

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



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

SILVA JR. E. A. **MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS.** SÃO PAULO, ED. VARELA, 6<sup>A</sup> ED., 2007, 623P.

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

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

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

SOÇIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **MANUAL DE ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS,** 1994, 25 P.

TEICHMANN, M. I. **CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE.** CAXIAS DO SUL, ED. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, 7<sup>A</sup> ED., 2009, 151P.

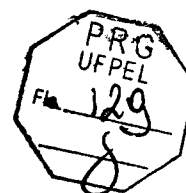
TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T. **ADMINISTRAÇÃO APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.** SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 2008, 232P.

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<sup>A</sup> ED., 2001, 456P.

VAZ, C. S. **ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE: UMA ABORDAGEM GERENCIAL - MANUAL PRATICO 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.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/4º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>PATOLOGIA GERAL</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	FISIOLOGIA II (0020029)
<b>CÓDIGO</b>	0400156
<b>DEPARTAMENTO</b>	DEPARTAMENTO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 34 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	02
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	35 HORAS TEÓRICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	CARLOS CASTILHO DE BARROS/AUGUSTO SCHNEIDER
<b>OBJETIVOS</b>	MINISTRAR OS CONTEÚDOS TEÓRICOS, LISTADOS NO CONTEÚDO PROGRAMÁTICO; ORIENTAR O MANUSEIO DE LIVRO-TEXTO DE PATOLOGIA GERAL.
<b>EMENTA</b>	OS ALUNOS DEVERÃO OBSERVAR FREQUÊNCIA E OBJETIVOS PROPOSTOS PARA SEU APRENDIZADO.
<b>PROGRAMA</b>	HIPEREMIA E CONGESTÃO EDEMA HEMORRAGIA TROMBOSE EMBOLIA ISQUEMIA INFARTO NECROSES CALCIFICAÇÕES PATOLÓGICAS DEGENERAÇÕES I DEGENERAÇÕES II PIGMENTAÇÕES PATOLÓGICAS INFLAMAÇÕES I INFLAMAÇÕES II INFLAMAÇÕES III TUBERCULOSE REGENERAÇÃO/REPARAÇÃO ALTERAÇÕES DO CRESCIMENTO CELULAR I ALTERAÇÕES DO CRESCIMENTO CELULAR II NEOPLASIAS I

	<p>NEOPLASIAS II NEOPLASIAS III NEOPLASIAS IV</p>
BIBLIOGRAFIA	<p>BRASILEIRO Filho, G. <b>Bogliolo – Patologia</b>. 7 ed. Guanabara Koogan, 2006. 1492 p.</p> <p>CONTRAN R. S.; KUMAR V.; COLLINS T. <b>Robbins pathologic basis of disease</b>. 6 ed. Philadelphia: WB Saunders; 1999. 1425 p.</p> <p>CONTRAN R. S.; KUMAR V.; COLLINS T. ROBBINS S. L. <b>Patologia Estrutural e Funcional</b>. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2000.</p> <p>FARIA, J. Lopes. <b>Patologia especial com aplicações clínicas</b>. 2.ed. Guanabara Koogan, 1999.</p> <p>RUBIN, Emmanuel et al. <b>Rubin: Patologia, bases clinicopatológicas da medicina</b>. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1625 p.</p>

Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ÉTICA PROFISSIONAL</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NENHUM
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400002</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 34 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	02
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	SÔNIA TERESINHA DE NEGRI
<b>OBJETIVOS</b>	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
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. INTRODUÇÃO À ÉTICA             <ol style="list-style-type: none"> <li>A) ÉTICA GERAL: CONCEITUAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO NA HUMANIDADE</li> <li>B) MORAL E COSTUMES</li> <li>C) DEONTOLOGIA</li> </ol> </li> <li>2. BIOÉTICA E PESQUISA EM SAÚDE             <ol style="list-style-type: none"> <li>A) FUNDAMENTOS DA BIOÉTICA</li> <li>B) LEGISLAÇÃO BRASILEIRA EM BIOÉTICA</li> <li>C) COMITÊS DE ÉTICA EM PESQUISA</li> <li>D) ÉTICA COM MEIO AMBIENTE E ANIMAIS</li> </ol> </li> </ol>

	<p>3. LEGISLAÇÃO DA PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA  A) PERFIL DO EGRESSO  B) ÁREAS DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL  C) LEI REGULAMENTADORA DA PROFISSÃO</p> <p>4. ÉTICA E O EXERCÍCIO DA PROFISSÃO  A) CÓDIGO DE ÉTICA  B) ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA SOB PRINCÍPIOS DA ÉTICA PROFISSIONAL</p> <p>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</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>BRASIL. <i>DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO</i>. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2001.</p> <p>BOSI, MARIA LÚCIA M. <i>PROFISSIONALIZAÇÃO E CONHECIMENTO: A NUTRIÇÃO EM QUESTÃO</i>. SÃO PAULO: HUCITEC, 1996.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. <i>CÓDIGO DE ÉTICA</i>. CFN, BRASÍLIA, DF, 2004.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. <i>INSERÇÃO PROFISSIONAL DOS NUTRICIONISTAS NO BRASIL</i>. BRASÍLIA: CFN, 2006.</p> <p>COSTA, NILCE MARIA CAMPOS. <i>A FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA: EDUCAÇÃO E CONTRADIÇÃO</i>. GOIÂNIA: ED. UFG, 2001.</p> <p>FONTINELLE JÚNIOR, K. <i>PESQUISA EM SAÚDE: ÉTICA, BIOÉTICA E LEGISLAÇÃO</i>. GOIANIA: AB, 2003.</p> <p>PEGORARO, OLINTO A. <i>ÉTICA E BIOÉTICA, DA SUBSISTÊNCIA À EXISTÊNCIA</i>. VOZES: PETRÓPOLIS, RJ, 2002.</p> <p>RAMOS, MARISE N. <i>DESAFIOS DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM SAÚDE</i>. <i>REV OLHO MÁGICO</i>, LONDRINA, V.10, N.3, P. 44-6, JUL./SET. 2003.</p> <p>ARISTÓTELES, <i>ÉTICA - ANICÔMACO</i>; COLEÇÃO: OS PENSADORES; EDITORA ABRIL CULTURAL; SÃO PAULO; 1973;</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA; CÓDIGO DO</p>

PROCESSO ÉTICO – PROFISSIONAL;

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;

CRN2, CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, *MANUAL DO NUTRICIONISTA*;

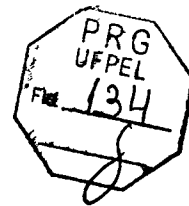
FORTES, PAULO ANTÔNIO DE C.; ZOBOLI, ELMA C. P. Z.; *BIOÉTICA E SAÚDE PÚBLICA*; SÃO CAMILO; EDIÇÕES LOYOLA;

KANT, MANOEL; *FUNDAMENTAÇÃO DA METAFÍSICA DOS COSTUMES*; EDITORA LISBOA; EDIÇÃO 70; 1990;

MARCOS, BADEIA; *ÉTICA E PROFISSIONAIS DE SAÚDE*; LIVRARIA E EDITORA SANTOS;

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

VAZQUEZ, JOVINO S.; *ÉTICA*; 3ª EDIÇÃO; CIVILIZAÇÃO BRASILEIRA.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

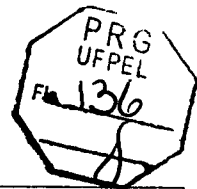
## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/ 5º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	DIETÉTICA II (0400057) / PATOLOGIA GERAL (0400156)
<b>CÓDIGO</b>	0400035
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	MARIA CECÍLIA FORMOSO ASSUNÇÃO
<b>OBJETIVOS</b>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. AVALIAR E DIAGNOSTICAR O ESTADO NUTRICIONAL ATRAVÉS DE PARÂMETROS APROPRIADOS</li><li>2. RECONHECER OS MECANISMOS FISIOPATOLÓGICOS DAS DOENÇAS ASSOCIANDO-OS AO TRATAMENTO DIETÉTICO NECESSÁRIO</li><li>3. RECONHECER OS MARCADORES DAS PATOLOGIAS ESTUDADAS E A PARTIR DESSES, MONITORAR O ESTADO CLÍNICO E NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS</li><li>4. DEMONSTRAR QUE BUSCA CONSTANTEMENTE RECURSOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS PARA ATUALIZAÇÃO E ENRIQUECIMENTO DE SEU APRENDIZADO</li><li>5. ASSOCIAR AO PLANEJAMENTO DE DIETAS ASPECTOS RELACIONADOS À CULTURA, NÍVEL SOCIOECONÔMICO, E AO APROVEITAMENTO E BIODISPONIBILIDADE DOS NUTRIENTES</li><li>6. PROPORCIONAR AO INDIVÍDUO, CONHECIMENTOS BÁSICOS SOBRE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS, RECONHECIMENTO DE INDICAÇÃO E PROPRIEDADES DOS PRODUTOS DIETÉTICOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES</li></ol>

<b>EMENTA</b>	A DISCIPLINA OFERECERÁ AO 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.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CLASSIFICAÇÃO DE DIETAS</li> <li>2. CONCEITO, EPIDEMIOLOGIA, ETIOLOGIA, SINAIS E SINTOMAS, FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA DAS PATOLOGIAS DOS ÓRGÃOS E CONDIÇÕES RELACIONADOS A SEGUIR:             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. ESÔFAGO: DOENÇA DO REFLUXO GASTROESOFÁGICO; HÉRNIAS HIATAIS, DISTÚRBIOS MOTORES; TUMORES; ANÉIS E MEMBRANAS; DIVERTÍCULOS; LESÕES POR INGESTÃO SUBSTÂNCIA CÁUSTICA; TRAUMATISMO ESOFAGIANO</li> <li>2.2. ESTÔMAGO: GASTRITES, ÚLCERAS, NEOPLASIAS, CIRURGIAS</li> <li>2.3. INTESTINO: ÚLCERA DUODENAL, DOENÇAS INFLAMATÓRIAS E FUNCIONAIS, DOENÇA DIVERTICULAR E NEOPLASIAS.</li> <li>2.4. FÍGADO: HEPATITES, CIRROSE</li> <li>2.5. VESÍCULA BILIAR: LITÍASE, DISCINESIA, COLECISTITE AGUDA E CRÔNICA</li> <li>2.6. PÂNCREAS: PANCREATITE AGUDA E CRÔNICA</li> <li>2.7. DIABETES MELLITUS</li> <li>2.8. OBESIDADE</li> <li>2.9. DISLIPIDEMIAS</li> <li>2.10. DISTÚRBIOS DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR.</li> </ol> </li> <li>3. CARÊNCIA E EXCESSO DE VITAMINAS.</li> </ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>CUPPARI, L. <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO</b>. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 2ªED. 2005.</p> <p>DANI, R. <b>GASTROENTEROLOGIA ESSENCIAL</b>. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 3ªED, 2006.</p> <p>KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. <b>ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA</b>. SÃO PAULO: ED. ROCCA, 10ªED, 2002, 1157P.</p> <p>NETO, F.T. <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 2003, 519P.</p> <p>SOBOTKA, L. ET AL. <b>BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>. RIO DE JANEIRO: ED: RUBIO, 3ªED. 2008.</p> <p>WAITZBERG D. L. <b>NUTRIÇÃO ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NA PRÁTICA CLÍNICA</b>. SÃO PAULO. ED. ATHENEU. 4A ED.2009, 1289P</p> <p>WORLD HEALTH ORGANIZATION. <b>DIET, NUTRITION AND THE PREVENTION OF CHRONIC DISEASES. REPORT OF A JOINT WHO/FAO EXPERT CONSULTATION. TECHNICAL REPORT</b></p>





SERIES NO. 916. GENEVA, 2003. DISPONÍVEL  
EM WWW.WHO.INT.HPR.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **GLOBAL ESTRATEGY: DIET,  
PHISICAL ACTIVITY AND HEALTH.** GENEVA, 2003.  
ENDEREÇOS A SEREM CONSULTADOS NA INTERNET:

[www.nutritotal.com.br](http://www.nutritotal.com.br)

[www.inca.com.br](http://www.inca.com.br)

[www.espen.org/espenguidelines.html](http://www.espen.org/espenguidelines.html)

[www.abeso.org.br](http://www.abeso.org.br)

[www.diabetes.org](http://www.diabetes.org)

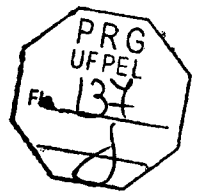
[www.diabetes.org.br](http://www.diabetes.org.br)

[www.alad.org](http://www.alad.org)

[www.paho.org](http://www.paho.org)

[www.who.org](http://www.who.org)

[www.bireme.br](http://www.bireme.br)



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE
DISCIPLINA	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
CARÁTER DA DISCIPLINA	OBRIGATÓRIO
PRÉ-REQUISITO	NENHUM
CÓDIGO	0400042
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO – FN
CARGA HORÁRIA TOTAL	SEMESTRAL 34 HORAS
CRÉDITOS	02
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	17 HORAS TEÓRICAS E 17 HORAS PRÁTICAS 2010/02
PROFESSORES RESPONSÁVEIS	SAMANTA WINCK MADRUGA
OBJETIVOS	APRESENTAR ELEMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL, ABRANGENDO CONCEITOS BÁSICOS, ASPECTOS HISTÓRICOS E ATUAIS E RELACIONÁ-LOS COM A ATRIBUIÇÃO DE EDUCADOR DO NUTRICIONISTA.
EMENTA	O NUTRICIONISTA COMO EDUCADOR. EDUCAÇÃO EM SAÚDE. FUNDAMENTOS DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR. PLANEJAMENTO DE PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. METODOLOGIA DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL.
PROGRAMA	1 CONCEITOS BÁSICOS DA EDUCAÇÃO 2 EDUCAÇÃO SANITÁRIA, EDUCAÇÃO EM SAÚDE, EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 3 GUIAS ALIMENTARES 4 COMPORTAMENTOS E HÁBITOS ALIMENTARES 5 EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NAS ESCOLAS 6 PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 7 RELATOS DE EXPERIÊNCIAS UFPEL 8 ESTUDO E DEBATE DE OUTRAS EXPERIÊNCIAS (SEMINÁRIOS COM ARTIGOS).
BIBLIOGRAFIA	ALMEIDA, A. H.; SOARES, C. B. ENSINO DE EDUCAÇÃO NOS CURSOS DE GRADUAÇÃO EM ENFERMAGEM. <b>REVISTA BRASILEIRA DE ENFERMAGEM</b> . BRASÍLIA, 2010, JAN-FEV, V. 63, N. 1, P. 111-116.  AQUINO, W. ET AL. O OLHAR DOS PROFISSIONAIS DE SAÚDE E DE USUÁRIOS DE UMA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE SOBRE A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. <b>REVISTA ELETRÔNICA DE COMUNICAÇÃO, INFORMAÇÃO E INOVAÇÃO EM SAÚDE</b> . RIO DE

JANEIRO, 2007, JUL-DEZ, V. 1, N. 2, P. 215-223.

ASSIS, M. ET AL. AÇÕES EDUCATIVAS EM PROMOÇÃO DA SAÚDE NO ENVELHECIMENTO: A EXPERIÊNCIA DO NÚCLEO DE ATENÇÃO AO IDOSO DA UNATI/UERJ. **O MUNDO DA SAÚDE**. SÃO PAULO, 2007, JUL-SET, V. 31, N. 3, P. 438-447.

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: PASSADO, PRESENTE E FUTURO. **REVISTA DE NUTRIÇÃO PUCCAMP**. CAMPINAS, 1997, JAN-JUN, V. 10, N. 1, P. 5-19.

BOOG, M. C. F. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: POR QUE E PARA QUÊ? **JORNAL DA UNICAMP**. CAMPINAS, 2004, AGO, P. 2.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). SECRETARIA DE EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL (SEF). **PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS: INTRODUÇÃO AOS PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS**. BRASÍLIA: MEC/SEF, 1997.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). SECRETARIA DE EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL (SEF). **PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS: TERCEIRO E QUARTO CICLOS DO ENSINO FUNDAMENTAL**. BRASÍLIA: MEC/SEF, 1998.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **MODALIDADES DE EDUCAÇÃO**. DISPONÍVEL EM [HTTP://WWW.INEP.GOV.BR/PESQUISA/THESAURUS/THESAURUS.ASP?TE1=122175&TE2=122350](http://www.inep.gov.br/pesquisa/thesaurus/thesaurus.asp?TE1=122175&TE2=122350). ACESSO EM 25 DE JULHO DE 2010.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**. 2. ED. REV. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2003.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **POLÍTICA NACIONAL DE ATENÇÃO BÁSICA**. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **ENVELHECIMENTO E SAÚDE DA PESSOA IDOSA**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 19. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA A PESSOA IDOSA: UM MANUAL PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE**. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **SAÚDE DA CRIANÇA: NUTRIÇÃO INFANTIL: ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 23. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **OBESIDADE**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 12. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **PREVENÇÃO CLÍNICA DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES, CEREBROVASCULARES E RENAIS**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 14. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **DIABETES MELLITUS**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 16. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 15.

SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006. 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.

**CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. MODELOS DE GUIAS ALIMENTARES (PIRÂMIDES/RODAS)**

DECRETO Nº. 6.286 DE 05 DE DEZEMBRO DE 2007.

**DISPONÍVEL**

**EM:**

**[HTTP://WWW.CFN.ORG.BR/PIRAMIDE TEXTOS/PIRAMIDE/GUIAS ALIMENTARES.DOC](http://www.cfn.org.br/PIRAMIDE%20TEXTOS/PIRAMIDE/GUIAS%20ALIMENTARES.DOC) ACESSO EM 17 DE AGOSTO DE 2005.**

FIGUEIREDO, M. F. S.; RODRIGUES-NETO, J. F.; LEITE, M. T. S. MODELOS APLICADOS ÀS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE. **REVISTA BRASILEIRA DE ENFERMAGEM**. BRASÍLIA, 2010, JAN-FEV; V. 63, N. 1, P. 117-121.

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.

LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.

MOTTA, D. G.; BOOG, M. C. F. **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**. 3. ED. SÃO PAULO: IBRASA, 1991.

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.

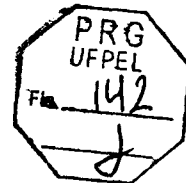
PHILIPPI, S. T. **PIRÂMIDE DOS ALIMENTOS: FUNDAMENTOS BÁSICOS DA NUTRIÇÃO**. BARUERI: MANOLE, 2008.

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.

TORAL, N. E SLATER, B. ABORDAGEM DO MODELO TRANSTEÓRICO NO COMPORTAMENTO ALIMENTAR. CIÊNCIA E SAÚDE COLETIVA, RIO DE JANEIRO, 2007, V. 12. N. 16. P 1641-1650.

ZACCARELLI, E. M. MODELO TRANSTEÓRICO E CURSO DE VIDA. IN: FISBERG, ET AL. INQUÉRITOS ALIMENTARES: MÉTODOS E BASES CIENTÍFICOS. BARUERI: MANOLE, 2005. CAP. 2.2. P. 53-70.

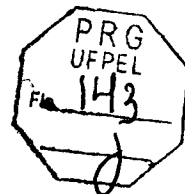


Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

### CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

#### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/ 5º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (0400064); DIETÉTICA II (0400057); AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (0400063); MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400052.</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 34 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	02
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	TODOS OS PROFESSORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO
<b>OBJETIVOS</b>	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.
<b>EMENTA</b>	METODOLOGIA CIENTÍFICA PARA ELABORAÇÃO DE PROJETOS E TRABALHOS CIENTÍFICOS E ELABORAÇÃO DO PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)
<b>PROGRAMA</b>	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.
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	GIUSTI, CARMEN L. ET AL. <b>TESES, DISSERTAÇÕES E TRABALHOS ACADÊMICOS: MANUAL DE NORMAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS</b> : PELOTAS, 2006.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/ 5º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NENHUM
<b>CÓDIGO</b>	<b>0560042</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA E POLÍTICA
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	51 HORAS TEÓRICAS E 17 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	ANNE MARIE WAUTIER
<b>OBJETIVOS</b>	<b>OBJETIVO GERAL:</b> LEVAR O ALUNO A TER UMA POSTURA CRÍTICA FRENTE AO MEIO NO QUAL EXERCERÁ SUA FUTURA PROFISSÃO E FRENTE AOS FENÔMENOS ALIMENTARES ATUAIS  <b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b> _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 SOCIOLÓGICA. _PROMOVER A CAPACIDADE DE APLICAR OS MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA SOCIOLÓGICA NA SUA ÁREA DE ATUAÇÃO.
<b>EMENTA</b>	INTRODUÇÃO AO PENSAMENTO SOCIOLÓGICO: A SOCIOLOGIA COMO FORMA DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO; O OBJETO DA SOCIOLOGIA E SUA RELAÇÃO COM A NUTRIÇÃO; O PENSAMENTO SOCIOLÓGICO CLÁSSICO E SUA INFLUÊNCIA HOJE NO CAMPO DA NUTRIÇÃO. INICIAÇÃO AOS MÉTODOS E TÉCNICAS DA PESQUISA SOCIOLÓGICA E SUA APLICAÇÃO AOS FENÔMENOS DA ALIMENTAÇÃO HUMANA.
<b>PROGRAMA</b>	INTRODUÇÃO:



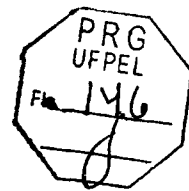
	<p>- SOCIOLOGIA E NUTRIÇÃO - CONHECIMENTO, SOCIEDADE E CULTURA I. SOCIOLOGIA, SAÚDE E NUTRIÇÃO INTRODUÇÃO À SOCIOLOGIA DA SAÚDE O PROBLEMA DA FOME II. PERSPECTIVAS TEÓRICAS PARA ANALISAR O PROBLEMA DA FOME - KARL MARX - EMILE DURKHEIM - MAX WEBER III. O DESAFIO DA PESQUISA SOCIOLÓGICA O QUE É PESQUISA? A PESQUISA NO CAMPO DA NUTRIÇÃO.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA: ADAS, MELHEM. <i>A FOME: CRISE OU ESCÂNDALO?</i> 8ª ED. SÃO PAULO: MODERNA, 1990.  CASTRO, JOSUÉ DE. <i>GEOGRAFIA DA FOME</i>. 10ª ED. RIO DE JANEIRO: ANTARES, 1980.  COSTA, MARIA CRISTINA CASTILHO. <i>SOCIOLOGIA. INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DA SOCIEDADE</i>. SÃO PAULO: MODERNA, 1987.  GADOTTI, MOACIR. <i>MARX: TRANSFORMAR O MUNDO</i>. 2ª ED. SÃO PAULO: FTD, 1991.  GUARESCHI, PEDRINHO A. <i>SOCIOLOGIA CRÍTICA. ALTERNATIVAS DE MUDANÇA</i>. PORTO ALEGRE: MUNDO JOVEM, 1995.  GIDDENS, ANTHONY. <i>SOCIOLOGIA</i>. PORTO ALEGRE: ARTEMED, 2005.  HIRAI, WANDA GRIEP. <i>A ALIMENTAÇÃO ADEQUADA COMO DIREITO HUMANO: ESSA CONQUISTA É POSSÍVEL?</i> PORTO ALEGRE, S.D. (ARTIGO/CAPÍTULO DE UMA TESE DE DOUTORADO EM SERVIÇO SOCIAL).  LALLEMENT, MICHEL. <i>HISTÓRIA DAS IDÉIAS SOCIOLÓGICAS. DAS ORIGENS A MAX WEBER</i>. PETRÓPOLIS, RJ: VOZES, 2003. MARX, K. E ENGELS, F. <i>O MANIFESTO DO PARTIDO COMUNISTA</i>. 8ª ED. PETRÓPOLIS: VOZES, 1998.  MEKSENÁS, PAULO. <i>APRENDENDO SOCIOLOGIA : A PAIXÃO DE CONHECER A VIDA</i>. SÃO PAULO: LOYOLA, 1994.  MINAYA, MARIA CECÍLIA DE S. (ORG.) <i>RAÍZES DA FOME</i>. PETRÓPOLIS: VOZES, 1987.  POULAIN, JEAN-PIERRE E PROENÇA, ROSSANA. <i>O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR: UM INSTRUMENTO PARA ESTUDO DOS</i></p>



MODELOS ALIMENTARES, REVISTA NUTRIÇÃO, CAMPINAS, 16 (3): 245-256, JUL /SET.,2003.

POULAIN, JEAN- PIERRE E PROENÇA., ROSSANA.REFLEXÕES METODOLÓGICAS PARA O ESTUDO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES, REVISTA NUTRIÇÃO, CAMPINAS, 16 (4: 365-386, OUT. / DEZ.,2003.

TOMAZI, NELSON D. (COORD) INICIAÇÃO À SOCIOLOGIA. SÃO PAULO: ATUAL, 1993.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

### CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

#### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE
DISCIPLINA	PSICOLOGIA
CARÁTER DA DISCIPLINA	OBRIGATÓRIO
PRÉ-REQUISITO	NENHUM
CÓDIGO	100072
DEPARTAMENTO	
CARGA HORÁRIA TOTAL	SEMESTRAL 34 HORAS
CRÉDITOS	02
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	34 HORAS TEÓRICAS 2010/2
PROFESSORES RESPONSÁVEIS	MARTA SOLANGE S. JANELLI DA SILVA
OBJETIVOS	<b>GERAIS:</b> 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. <b>ESPECÍFICOS:</b> 1. 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.
EMENTA	A DISCIPLINA SE PROPÕE, ATRAVÉS DO CONHECIMENTO DA PSICOLOGIA, PROPORCIONAR UMA ADEQUAÇÃO DAS INTERVENÇÕES PROFISSIONAIS, NOS

	<p>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.</p>
<p><b>PROGRAMA</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DESENVOLVIMENTO HISTÓRICO, DEFINIÇÃO E OBJETO DE ESTUDO DA PSICOLOGIA</li> <li>2. AS TRÊS MAIS IMPORTANTES TENDÊNCIAS TEÓRICAS DA PSICOLOGIA: GESTALT, BEHAVORISMO E PSICANÁLISE.</li> <li>3. O DESENVOLVIMENTO HUMANO, OS FATORES E ASPECTOS QUE INFLUENCIAM O INDIVÍDUO NO CICLO VITAL.</li> <li>4. A ESTRUTURA E O FUNCIONAMENTO DO PSIQUISMO, AS FASES PSICOSSEXUAIS E MECANISMOS DEFENSIVOS INERENTES AO DESENVOLVIMENTO HUMANO.</li> <li>5. ASPECTOS EMOCIONAIS DE PACIENTES NOS DIFERENTES PROCESSOS E ESTÁGIOS PATOLÓGICOS. CARACTERÍSTICAS CLÍNICAS DAS NEUROSES E PSICOSES.</li> <li>6. CLASSIFICAÇÃO DIAGNÓSTICA E QUADRO CLINICO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES</li> <li>7. ANOREXIA NERVOSA, BULIMIA NERVOSA E TRANSTORNO DA COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA E PRESENÇA DE CO-MORBIDADE OU NÃO.</li> <li>8. ABORDAGEM DO DISTÚRBO DA IMAGEM CORPORAL E A CONSTRUÇÃO DA AUTO-ESTIMA</li> </ol>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>BRAGHIROLI, ELAINE. 1998. PSICOLOGIA GERAL. PETRÓPOLIS: VOZES.</p> <p>BECK JS. TERAPIA COGNITIVA: TEORIA E PRÁTICA. PA: ARTES MÉDICAS; 1997.</p> <p>CANGUILHEM, G. 1995. O NORMAL E O PATOLÓGICO.</p> <p>CID-10 - CLASSIFICAÇÃO ESTATÍSTICA INTERNACIONAL DE DOENÇAS E PROBLEMAS RELACIONADOS COM A SAÚDE, 1993.</p> <p>CORDÁS, T.ª 1993. FOMO DE CÃO: QUANDO O MEDO DE FICAR GORDO VIRA DOENÇA. MALTASE.</p> <p>DANDRÉA, F. F. 1984. DESENVOLVIMENTO DA PERSONALIDADE.</p> <p>DSM-IV - MANUAL DE DIAGNÓSTICO E ESTATÍSTICA DAS</p>

PERTURBAÇÕES MENTAIS, 1994

EIZIRIK, CLÁUDIO LAKS, ROGÉRIO AGUIAR, AND SIDNEI SCHESTATSKI. PSICOTERAPIA DE ORIENTAÇÃO ANALÍTICA 2A.D ED, 2005 778-790. PORTO ALEGRE: ARTES MÉDICAS

FADIMAN & FRAGER. 1986. TEORIAS DA PERSONALIDADE. MELLO FILHO, J. 1992. PSICOSSOMÁTICA HOJE. PA: ARTES MÉDICAS.

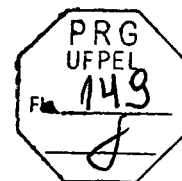
NUNES, M. <sup>a</sup> ET AL. 1998. TRANSTORNOS ALIMENTARES E OBESIDADE. P.A: ARTES MÉDICAS.

RAPPAPPORT, C. 1981. PSICOLOGIA DO DESENVOLVIMENTO. S. P: EPU.

SEGAL, <sup>a</sup> 1998. OBESIDADE NÃO TEM CURA MAS TEM TRATAMENTO. S. P: LEMOS EDITORIAL.

ZIMMERMAN, D. E. (1999). *FUNDAMENTOS PSICANALÍTICOS: TEORIA, TÉCNICA E CLÍNICA*. PORTO ALEGRE, RS: ARTES MÉDICAS.

WINNICOTT, D. W. (1997). *A FAMÍLIA E O DESENVOLVIMENTO INDIVIDUAL*. SÃO PAULO: MARTINS FONTES.

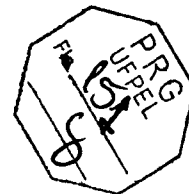


Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/6º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>GEOGRAFIA E ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NENHUM
<b>CÓDIGO</b>	<b>0060110</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	GEOGRAFIA – ICH
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 34 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	02
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	JOSÉ ÁLVARO QUINCOZES
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. COMPREENDER A IMPORTÂNCIA DA DISCIPLINA NA FORMAÇÃO ACADÊMICA PARA O EXERCÍCIO DA PROFISSÃO.</li><li>2. IDENTIFICAR E ANALISAR O CARÁTER SOCIAL DA DISCIPLINA, PRESENTE NAS DIVERSAS MANIFESTAÇÕES DO CONHECIMENTO..</li><li>3. ANALISAR AS DIFERENTES CONCEPÇÕES DE ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO.</li><li>4. DESENVOLVER INVESTIGAÇÕES SOBRE ASPECTOS SOCIOECONÔMICOS, POLÍTICOS E/OU AMBIENTAIS E OS PROCESSOS DELES RESULTANTES.</li></ol>
<b>EMENTA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. DEFINIÇÃO DA DISCIPLINA DE G.E.A.N., SUA IMPORTÂNCIA, ABRANGÊNCIA E NOÇÕES FUNDAMENTAIS.</li><li>2. ANÁLISE DA ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO EM SEUS DIFERENTES ASPECTOS.</li></ol> <p>A DISCIPLINA DE G.E.A.N. BUSCA RELACIONAR A ECONOMIA E A ORGANIZAÇÃO EM SEUS DIFERENTES ASPECTOS COM A NUTRIÇÃO.</p>
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. GEOGRAFIA: CIÊNCIA A PROCURA DE UM OBJETO.</li><li>2. GEOGRAFIA E ECONOMIA: RELAÇÃO COM A NUTRIÇÃO.</li><li>3. A ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO E OS MODOS DE PRODUÇÃO.</li><li>4. OS SISTEMAS SOCIO-ECONÔMICOS E AS FORMAÇÕES ECONÔMICAS-SOCIAIS.</li></ol>

	<p>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.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>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.          CORRÊA, GILBERTO K.. ENERGIA E FOME. ÁTICA, SP, 1987.          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 EDELCEI NUNES, SP, SCIPIONE.          A FORMAÇÃO DO TERCEIRO MUNDO, LADISLAW DOWBOR, SP, BRASILIENSE.          QUESTÃO AGRÁRIA: LATIFÚNDIO OU AGRICULTURA FAMILIAR, JUAN IGNÁCIO ROMERO. SP, MODERNA.</p>



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/6º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400039</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO - FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 51 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	03
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	17 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	RENATA TORRES ABIB
<b>OBJETIVOS</b>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. AVALIAR E DIAGNOSTICAR O ESTADO NUTRICIONAL ATRAVÉS DE PARÂMETROS APROPRIADOS</li><li>2. RECONHECER OS MECANISMOS FISIOPATOLÓGICOS DAS DOENÇAS ASSOCIANDO-OS AO TRATAMENTO DIETÉTICO NECESSÁRIO</li><li>3. RECONHECER OS MARCADORES DAS PATOLOGIAS ESTUDADAS E A PARTIR DESSES, MONITORAR O ESTADO CLÍNICO E NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS</li><li>4. DEMONSTRAR QUE BUSCA CONSTANTEMENTE RECURSOS TÉCNICOS E CIENTÍFICOS PARA ATUALIZAÇÃO E ENRIQUECIMENTO DE SEU APRENDIZADO</li><li>5. ASSOCIAR AO PLANEJAMENTO DE DIETAS ASPECTOS RELACIONADOS À CULTURA, NÍVEL SOCIOECONÔMICO, E AO APROVEITAMENTO E BIODISPONIBILIDADE DOS NUTRIENTES</li><li>6. PROPORCIONAR AO INDIVÍDUO, CONHECIMENTOS BÁSICOS SOBRE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS, RECONHECIMENTO DE INDICAÇÃO E PROPRIEDADES DOS PRODUTOS DIETÉTICOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES</li></ol>



<b>EMENTA</b>	A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS, TEÓRICOS E PRÁTICOS SOBRE A FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA DAS PATOLOGIAS DOS SISTEMAS GASTROINTESTINAL E METABÓLICAS E DOENÇAS POR EXCESSO E CARÊNCIA DE VITAMINAS NO ADULTO.
<b>PROGRAMA</b>	<p>1. CONCEITO, EPIDEMIOLOGIA, ETIOLOGIA, SINAIS E SINTOMAS, FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA DAS PATOLOGIAS DOS ÓRGÃOS E CONDIÇÕES RELACIONADAS A SEGUIR:</p> <p>1.1. DOENÇAS DO SISTEMA CARDIOVASCULAR: ATEROSCLEROSE; CARDIOPATIA ISQUÊMICA, HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA, INSUFICIÊNCIA CARDÍACA CONGESTIVA.</p> <p>1.2. DOENÇAS RENAIIS: GLOMERULOPATIAS, INSUFICIÊNCIA RENAL AGUDA E CRÔNICA, MÉTODOS DIALÍTICOS.</p> <p>1.3. SIDA.</p> <p>1.4. PACIENTE ONCOLÓGICO.</p> <p>1.5. QUEIMADURAS, SEPSE, TRAUMA.</p> <p>1.6. PACIENTE CIRÚRGICO.</p> <p>1.7. ANEMIAS NUTRICIONAIS</p> <p>1.8. NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL.</p> <p>2. CARÊNCIA E EXCESSO DE MINERAIS.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>CABRAL, P.C; DINIZ, AS; ARRUDA, IKG. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E HEMODIÁLISE. REV. NUTR., CAMPINAS, 18 (1):29-40, JAN./FEV., 2005.</p> <p>CUPPARI, L. <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO</b>. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 2ªED. 2005.</p> <p>KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. <b>ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA</b>. SÃO PAULO: ED. ROCCA, 10ªED, 2002, 1157P.</p> <p>MINISTÉRIO DA SAÚDE/SE/DATASUS - <b>SISTEMA DE INFORMAÇÕES AMBULATORIAIS DO SUS-SIA/SUS</b>. ACESSADO EM 20/07/2010. DISPONÍVEL EM: <a href="http://TABNET.DATASUS.GOV.BR/CGI/TABCGI.EXE?IDB2005/D22.DEF">HTTP://TABNET.DATASUS.GOV.BR/CGI/TABCGI.EXE?IDB2005/D22.DEF</a></p> <p>NETO, F.T., <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 2003, 519P.</p> <p>RIELLA MC. PRINCÍPIOS DE NEFROLOGIA E DISTÚRBIOS HIDROELÉTROLÍTICOS. RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA KOOGAN, 3ª ED, 1996, 740P</p> <p>RIELLA MC, MARTINS. NUTRIÇÃO E O RIM. GUANABARA KOOGAN, 2001 KRAUSE M, MAHAN LK. ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. SÃO PAULO, ED. ROCCA, 10ª ED, 2002, 1157P.</p>



SOBOTKA, L. ET AL. **BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA.** RIO DE JANEIRO: ED: RUBIO, 3ªED. 2008.

WAITZBERG D. L. NUTRIÇÃO ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NA PRÁTICA CLÍNICA. SÃO PAULO. ED. ATHENEU. 4ª ED.2009, 1289P

WAITZBERG, D.L. **DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER.** SÃO PAULO: ED. ATHENEU, 2004.

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 ESTRATEGY: DIET, PHISICAL ACTIVITY AND HEALTH.** GENEVA, 2003.. DISPONÍVEL EM WWW.WHO.INT.HPR

ENDEREÇOS A SEREM CONSULTADOS NA INTERNET:

WWW.NUTRITOTAL.COM.BR

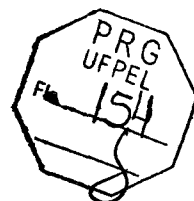
WWW.INCA.COM.BR

WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML

WWW.WHO.ORG

WWW.BIREME.BR

WWW.PAHO.ORG



## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/6º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I) (0400052)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400053</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	TODOS OS PROFESSORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DESENVOLVER O PROJETO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO ELABORADO NA DISCIPLINA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I.</li> <li>2. O ALUNO DEVE DEMONSTRAR QUE É CAPAZ DE EXECUTAR O PROJETO ELABORADO, UTILIZANDO-SE DAS TÉCNICAS PREVISTAS, ANALISAR OS DADOS ENCONTRADOS,</li> <li>3. CONSIDERANDO OS ESTUDOS EXISTENTES SOBRE O TEMA, CONCLUINDO COM PENSAMENTO CRÍTICO.</li> </ol>
<b>EMENTA</b>	DESENVOLVER O PROJETO ELABORADO NA DISCIPLINA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DESENVOLVIMENTO DO PROJETO.</li> <li>2. REDAÇÃO DO TRABALHO.</li> <li>3. ENTREGA DO TRABALHO AO PROFESSOR ORIENTADOR E MEMBROS DA BANCA, NA FORMA DE ARTIGO.</li> </ol> <p>APRESENTAÇÃO DO ARTIGO PERANTE A BANCA AVALIADORA, EM FORMA DE PÔSTER.</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	ESPECÍFICA PARA CADA TEMA ESCOLHIDO.

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/6º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	DIETÉTICA II (0400057) E FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400065</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 102 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	06
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	GIOVANNA BANDEIRA ANDERSSON SANDRA COSTA VALLE
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. DESENVOLVER E JUSTIFICAR AÇÕES QUE CONTRIBUAM PARA A PROMOÇÃO, MANUTENÇÃO E MELHORIA CLÍNICA E NUTRICIONAL DO GRUPO MATERNO-INFANTIL;</li> <li>2. RECONHECER PROCESSOS ENVOLVIDOS NA FISIOLOGIA, DIGESTÃO E ABSORÇÃO;</li> <li>3. PLANEJAR, PRESCREVER E AVALIAR DIETAS PARA O GRUPO MATERNO INFANTIL;</li> <li>4. CORRELACIONAR COMPOSIÇÃO, PROPRIEDADES, TRANSFORMAÇÕES DOS ALIMENTOS COM AS CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS DO GRUPO ESTUDADO;</li> <li>5. UTILIZAR CONHECIMENTOS TEÓRICOS PARA RECONHECER MECANISMOS FISIOPATOLÓGICOS NAS DIVERSAS ENFERMIDADES ESTUDADAS.</li> </ol>
<b>EMENTA</b>	A DISCIPLINA OFERECERÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS, TEÓRICO-PRÁTICOS IMPORTANTES RELACIONADOS À SAÚDE MATERNO-INFANTIL, FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA EM PATOLOGIAS INFANTIS E INTERCORRENTES NA GRAVIDEZ, AMPLIANDO AS BASES DA DIETÉTICA E RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS PARA ESTE GRUPO.
<b>PROGRAMA</b>	<b>1 - SAÚDE MATERNA</b>  <b>1.1 GESTANTE</b>

	<p>1.1.1. _ ASPECTOS FISIOLÓGICOS E MORFOLÓGICOS</p> <p>1.1.2. _ REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS</p> <p>1.1.3. - CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA</p> <p>1.1.4 - ASSISTÊNCIA PRÉ-NATAL</p> <p>1.1.5 - ANEMIAS NA GESTAÇÃO</p> <p>1.1.6 - DIABETES GESTACIONAL</p> <p>1.1.7 - ENFERMIDADES CARDÍACAS</p> <p>1.1.8 - DOENÇAS HIPERTENSIVAS</p> <p>1.1.9 - GESTAÇÃO E AIDS</p> <p><b>1.2 - NUTRIZ</b></p> <p>1.2.1 - ASPECTOS FISIOLÓGICOS E MORFOLÓGICOS</p> <p>1.2.2 - FIOLOGIA DA LACTAÇÃO</p> <p>1.2.3 - LEITE MATERNO: ASPECTOS BIOQUÍMICOS, PSÍQUICO SÓCIO CULTURAIS E ECONÔMICOS</p> <p>1.2.4 - REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS</p> <p>1.2.5 - CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA</p> <p><b>2 _ SAÚDE INFANTIL:</b></p> <p><b>2.1 - A CRIANÇA</b></p> <p>2.1.1 - CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO</p> <p>2.1.2 - CARACTERÍSTICAS DO RECÉM NASCIDO À TERMO E PREMATURO</p> <p><b>2.2 - LACTENTE</b></p> <p>2.2.1 - FISOANATOMIA DO APARELHO DIGESTIVO DO RECÉM-NASCIDO</p> <p>2.2.2 - REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS</p> <p>2.2.3 - ALIMENTAÇÃO DO LACTENTE</p> <p>2.2.4 - ALIMENTAÇÃO DO PREMATURO</p> <p>2.2.5 - CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA</p> <p>2.2.6 - LEITES INDUSTRIALIZADOS: COMPOSIÇÃO E INDICAÇÃO</p> <p>2.2.7 - DESNUTRIÇÃO</p> <p>2.2.8 - DIARRÉIA</p> <p>2.2.9 - DESIDRATAÇÃO</p> <p>2.2.10 ERROS INATOS DO METABOLISMO</p> <p><b>2.3 - PRÉ-ESCOLAR E ESCOLAR</b></p> <p>2.3.1 - CARACTERÍSTICAS FISIOLÓGICAS</p> <p>2.3.2 - REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS</p> <p>2.3.3. - CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA</p>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>ACCIOLY, ELISABETH. PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO - NUTRIÇÃO PEDIÁTRICA, ATHENEU, RIO DE JANEIRO, 2002.</p> <p>EUCLIDES, M. P. NUTRIÇÃO DO LACTENTE, 2ª ED. VIÇOSA, MINAS GERAIS, 2000.</p>

FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M. C. PEDIATRIA NEONATAL – NUTRIÇÃO DO RECÉM-NASCIDO. ATHENEU, RIO DE JANEIRO, 2003.

HARRISON ET AL. MEDICINA INTERNA, TOMO II, 15.<sup>a</sup> ED, SÃO PAULO. MC GRAW HILL. 2002.

KRAUSE M. MAHAN, L. K. ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA, 10<sup>a</sup> ED. SÃO PAULO, ROCA, 2002.

MARCONDEZ ET AL. PEDIATRIA BÁSICA, TOMO II, 9.<sup>a</sup> ED. OKAY, SÃO PAULO, 2003.

MINISTÉRIO DA SAÚDE/OPAS. GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS, 2002.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). RECOMMENDED DIETARY ALLOWANCES. 10.<sup>a</sup> ED. WASHINGTON, NATIONAL ACADEMY 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.

PERÉT, LUCIANI AMÉDÉE. TERAPIA NUTRICIONAL NAS DOENÇAS DO APARELHO DIGESTIVO NA INFÂNCIA, 2.<sup>a</sup> ED. – RIO DE JANEIRO. MEDSI, 2003.

REZENDE, JORGE. OBSTETRÍCIA. 9.1. ED. GUANABARA KOOGAN. RIO DE JANEIRO. 2002.

SHILS, M.E. OLSON, J.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. TRATADO DE NUTRIÇÃO MODERNA NA SAÚDE E NA DOENÇA. 9.<sup>a</sup> ED. (2 VOL). MANOLE, SÃO PAULO.

VITOLO, M.R. NUTRIÇÃO. DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA. RIO DE JANEIRO, REICHMANN & AFFONSO EDITORES, 2003.

VITÔLO, M.R. NUTRIÇÃO. DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO RIO DE JANEIRO, RUBIO, 2008.628P.

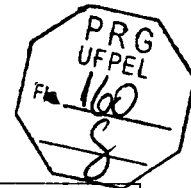
**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/7º E 8º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	TODAS AS DISCIPLINAS ATÉ O 6º SEMESTRE
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400043</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 306 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	18
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	306 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	DENISE HALPERN SILVEIRA, SILVANA PAIVA ORLANDI, JULIANA VAZ, RENATA ABIB, LÚCIA ROTA BORGES
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AVALIAR, DIAGNOSTICAR E ACOMPANHAR O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADAS E AMBULATORIAIS</li> <li>2. ATUAR EM EQUIPES MULTIDISCIPLINARES DE CLÍNICA MÉDICA, CIRÚRGICA, PEDIATRIA E DEMAIS ESPECIALIDADES</li> <li>3. PROMOVER EDUCAÇÃO ALIMENTAR</li> <li>4. EXECUTAR, SOB SUPERVISÃO, FUNÇÕES INERENTES AO NUTRICIONISTA DA ÁREA HOSPITALAR</li> <li>5. ELABORAR ORIENTAÇÕES ALIMENTARES P/DIVERSAS PATOLOGIAS</li> <li>6. UTILIZAR SOFTWARE P/ANÁLISE, CÁLCULO E ADEQUAÇÃO DE DIETAS</li> <li>7. CONTRIBUIR, P/ O SND ONDE SE ESTAGIA, C/NOVOS PROTOCOLOS, MANUAIS E ELABORAÇÃO DE MATERIAL P/USO COLETIVO E INDIVIDUAL</li> <li>8. COLABORAR C/PESQUISAS NA ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA.</li> </ol>
<b>EMENTA</b>	ATUAÇÃO DO ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO A NÍVEL HOSPITALAR.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ROTINAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA ( SND ).</li> <li>2. MANUSEIO E INTERPRETAÇÃO DO PRONTUÁRIO DO PACIENTE.</li> <li>3. INTERPRETAÇÃO E ANÁLISE DE RESULTADOS DE</li> </ol>

	<p>EXAMES RADIOLÓGICOS, LABORATORIAIS E CLÍNICOS.</p> <p>4. INTERPRETAÇÃO DE DIAGNÓSTICO OU HIPÓTESE DIAGNÓSTICA.</p> <p>5. ANAMNESE ALIMENTAR.</p> <p>6. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL.</p> <p>7. DIETOTERAPIA APLICADA AO DIAGNÓSTICO.</p> <p>8. PRESCRIÇÃO DIETÉTICA.</p> <p>9. CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS.</p> <p>10. PLANEJAMENTO DOS CARDÁPIOS DIÁRIOS.</p> <p>11. ACEITABILIDADE DA DIETA PRESCRITA.</p> <p>12. CONFECÇÃO DE MAPAS DE DIETAS DOS DIVERSOS SETORES DE ATUAÇÃO DO SND DO HOSPITAL.</p> <p>13. ESTUDO DE CASOS CLÍNICOS.</p> <p>SEMINÁRIOS DE ATUALIZAÇÃO</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p><b>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA ESTUDOS DA OBESIDADE. CONSENSO LATINO-AMERICANO EM OBESIDADE. DISPONÍVEL EM <a href="http://www.abeso.org.br/pdf/consenso.pdf">HTTP://WWW.ABESO.ORG.BR/PDF/CONSENSO.PDF</a> ACESSO EM 07 DE MAIO DE 2002.</b></p> <p><b>CECIL, B. TRATADO DE MEDICINA INTERNA. RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA KOOGAN, 2.ª ED, 2001, 2666P.</b></p> <p><b>CHAMPE, P.C.; HARVEY, R. A. BIOQUÍMICA ILUSTRADA. PORTO ALEGRE, 2.ª ED, 1997, 420P.</b></p> <p><b>DANI, R. GATROENTEROLOGIA ESSENCIAL. RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA KOOGAN, 2.ª ED, 2001, 1006P.</b></p> <p><b>KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. SÃO PAULO, ED. ROCCA, 10.ª ED, 12002, 1157P.</b></p> <p><b>NCEP EXECUTIVE SUMMARY OF THE THIRD REPORT OF THE NATIONAL EDUCATION PROGRAM. EXPERT PANEL OF DETECTION E TREATMENT ON HIGH BLOOD CHOLESTEROL IN ADULTS. JAMA, V. 285, N.19, MAY, 2001.</b></p> <p><b>RIEËLA, M.C. PRINCÍPIOS DE NEFROLOGIA E DISTÚRBIOS HIDROELETROLÍTICOS. RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA KOOGAN 3.ª ED, 1996, 740P.</b></p> <p><b>SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. ÁCIDOS GRAXOS N-3, N-6 E PREVENÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES. ARQUIVO BRASILEIRO DE CARDIOLOGIA, V. 77, SUPLEM. 3, SET. 2001.</b></p> <p><b>SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. CONSENSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. DISPONÍVEL EM :</b></p>

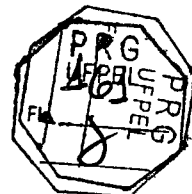




[HTTP://WWW.DIABETES.ORG.BR/CONSENSO/INDEX.HTML](http://www.diabetes.org.br/consenso/index.html)  
ACESSO EM 07 DE MAIO DE 2002.

WAITZBERG, D.L. **NUTRIÇÃO ORAL ENTERAL E PARENTERAL NA PRÁTICA CLÍNICA.** SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 3.<sup>a</sup> ED, 2000, 1858P.

NETO, FAUSTINO TEIXEIRA – **NUTRIÇÃO CLÍNICA.** ED. GUANABARA KOOGAN. RJ. 2003, 519 PAG.

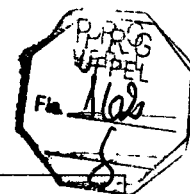


Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/7º E 8º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	TODAS AS DISCIPLINAS ATÉ O 6º SEMESTRE
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400044</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 306 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	18
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	306 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	FABIANA TORMA BOTELHO, ELIZABETE HELBIG, SÔNIA T. DE NEGRI, GRAZIELE GRANADA E SIMONE PIENIZ
<b>OBJETIVOS</b>	O ALUNO DEVERÁ SER CAPAZ DE:  <ol style="list-style-type: none"><li>1. EXERCER, SOB SUPERVISÃO AS ATIVIDADES RELACIONADAS À ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO, GERENCIAMENTO, ASSESSORIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</li><li>2. ASSIMILAR E ASSUMIR AS RESPONSABILIDADES INERENTES À PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA NA ÁREA DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES COLETIVAS.</li><li>3. DESENVOLVER ATIVIDADES DE PESQUISA E/OU EXTENSÃO NO S A.</li></ol>
<b>EMENTA</b>	ATUAÇÃO DO ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO EM ATIVIDADES ESPECÍFICAS DO NUTRICIONISTA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DOS CONSUMIDORES (NECESSIDADES NUTRICIONAIS, ADEQUAÇÃO DO VCT, CÁLCULO E ANÁLISE DE REFEIÇÕES BALANCEADAS PARA COLETIVIDADES).</li><li>2. ATIVIDADES DE PREPARAÇÕES DE NOVAS FÓRMULAS DIETÉTICAS PARA COLETIVIDADES SADIAS E ENFERMAS.</li><li>3. OBSERVAÇÃO E EXECUÇÃO DE TREINAMENTO DE COLABORADORES E PARCEIROS COMERCIAIS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (S A).</li><li>4. PLANEJAMENTO DE ESTRUTURA FÍSICA E</li></ol>



	<p>GERENCIAMENTO ADMINISTRATIVO DO S A.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>5. OPORTUNIZAR O EXERCÍCIO DE POSTURA ÉTICA EM TRABALHOS QUE ENVOLVEM EQUIPES MULTIPROFISSIONAIS.</li><li>6. POSSIBILITAR AOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO, O EXERCÍCIO DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL COMO RESPONSÁVEL TÉCNICO POR RESTAURANTES INDUSTRIAIS.</li><li>7. DESENVOLVER ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO NA ÁREA DE MARKETING APLICADAS À S A.</li><li>8. EXERCER ATIVIDADES DE CONTROLE DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA E GERENCIAL.</li><li>9. POSSIBILITAR O DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES DE PESQUISA E DE EXTENSÃO NAS ÁREAS RELACIONADAS À NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO.</li><li>10. ESTIMULAR A VISÃO CRÍTICA PARA A FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS COMPROMETIDOS COM O ENFOQUE GLOBAL DO HOMEM E DO FENÔMENO NUTRICIONAL.</li></ol>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE. SÃO PAULO, ABERC, 3<sup>A</sup> ED, 1998.</p> <p>ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. <b>HIGIENIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS</b>. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1996, 182P.</p> <p>BOULOS, M.E.M.S.; BUNHO, R.M. <b>GUIAS DE LEIS E NORMAS PARA PROFISSIONAIS E EMPRESAS DA ÁREA DE ALIMENTOS</b>. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 175P.</p> <p>CAMARGO, F. L. <b>SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E QUALIDADE</b>. PELOTAS, ED. UNIVERSITÁRIA UFPEL, 2001, 139P.</p> <p>CHIAVENATO, I. <b>INTRODUÇÃO À TEORIA GERAL DE ADMINISTRAÇÃO</b>. SÃO PAULO, ED. MCGRAW HILL DO BRASIL, 3<sup>A</sup> ED, 1993, 617P.</p> <p>CHIAVENATO, I. <b>RECURSOS HUMANOS</b>. SÃO PAULO, ED. ATLAS, 6<sup>A</sup> ED, 2000, 630P.</p> <p>FIGUEIREDO, R.M. <b>SSOP: PADRÕES E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS DE SANITIZAÇÃO: PRP: PROGRAMA DE REDUÇÃO DE PATÓGENOS; MANUAL DE PROCEDIMENTOS E DESENVOLVIMENTO</b>. COLEÇÃO HIGIENE DOS ALIMENTOS. SÃO PAULO ED. NÚCLEO DE ASSISTÊNCIA A CULTURA A A ARTE, VOL. 1, 1999, 164P.</p> <p>GANDRA, Y R.; GAMBARDELLA, A M. D. <b>AVALIAÇÃO DE</b></p>

**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. ATHENEU, 1985, 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, 1997, 108P.**

**ICMSF - INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS - APPCC NA QUALIDADE E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1997, 377P. LIDA, I. ERGONOMIA - PROJETO E PRODUÇÃO. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA, 1993, 465P.**

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

**MANUAL DE LEGISLAÇÃO. SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO. SÃO PAULO, ED. ATLAS, 28<sup>A</sup> ED. 1985 515P.**

**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.**

**MEZZOMO, I. B. F. A ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, ED. TERRA, 4<sup>A</sup> ED, 1994, 469P.**

**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.**

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

**SANTOS, S.G.F.S. TREINANDO MANIPULADORES DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 122P.**

**TEICHMANN, M. I. CARDÁPIOS TÉCNICOS E CRIATIVIDADE. CAXIAS DO SUL, ED. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, 2<sup>A</sup>**

ED, 1990, 220P.

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

SIVA JR. E. A. **MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS.** SÃO PAULO, ED. VARELA, 3<sup>A</sup> ED, 2000, 475P.

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

SCHILLING, M. **QUALIDADE EM NUTRIÇÃO.** SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1995, 115P.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS.** (MANUAL SÉRIE QUALIDADE), CAMPINAS, 4<sup>a</sup> ED, 1996, 66P.  
SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **MANUAL DE ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS,** 1994, 25 P.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA EMPRESAS PROCESSADORAS DE ALIMENTOS,** (MANUAL SÉRIE QUALIDADE). 4<sup>a</sup> ED, 1995, 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.

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<sup>A</sup> ED, 2001, 456P.

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



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/7º E 8º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	TODAS AS DISCIPLINAS ATÉ O 6º SEMESTRE
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400045</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 306 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	18
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	306 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	CRISTINA CORREA KAUFMANN, ELIANA BENDER, GICELE COSTA MINTEM, IVANA LORAINÉ LINDEMANN, LUDMILA CORREA MUNIZ, MARIA DE FÁTIMA ALVES VIEIRA E SAMANTA WINCK MADRUGA
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ATUAR EM EQUIPES MULTIPROFISSIONAIS DESTINADAS A PLANEJAR, COORDENAR, SUPERVISIONAR, IMPLEMENTAR, EXECUTAR E AVALIAR ATIVIDADES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E DE SAÚDE;</li><li>2. REALIZAR DIAGNÓSTICOS E INTERVENÇÕES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, CONSIDERANDO A INFLUÊNCIA SÓCIO-CULTURAL E ECONÔMICA QUE DETERMINA A DISPONIBILIDADE, CONSUMO E UTILIZAÇÃO BIOLÓGICA DOS ALIMENTOS PELO INDIVÍDUO E PELA POPULAÇÃO;</li><li>3. CONTRIBUIR PARA PROMOVER, MANTER E OU RECUPERAR O ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS E GRUPOS POPULACIONAIS;</li><li>4. INVESTIGAR E APLICAR CONHECIMENTOS COM VISÃO HOLÍSTICA DO SER HUMANO, INTEGRANDO EQUIPES MULTIPROFISSIONAIS.</li></ol>
<b>EMENTA</b>	ATUAÇÃO DO ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO EM ATIVIDADES ESPECÍFICAS DO NUTRICIONISTA EM ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE
<b>PROGRAMA</b>	APLICAÇÃO PRÁTICA DE CONTEÚDOS JÁ ESTUDADOS DURANTE O CURSO: <ol style="list-style-type: none"><li>1. MÉTODOS INDIRETOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</li><li>2. MÉTODOS DIRETOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</li></ol>

	<p>3. BASES DA ALIMENTAÇÃO NORMAL  4. ALEITAMENTO MATERNO  5. ALIMENTAÇÃO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA  6. ALIMENTAÇÃO NAS DIFERENTES IDADES  7. ALIMENTAÇÃO DA GESTANTE  8. ALIMENTAÇÃO DA NUTRIZ  9. DESNUTRIÇÃO E OUTRAS DOENÇAS CARENCIAIS  10. DOENÇAS INFECCIOSAS RELACIONADAS COM ESTADO NUTRICIONAL  11. DOENÇAS CRÔNICO-DEGENERATIVAS RELACIONADAS COM ESTADO NUTRICIONAL  12. POLÍTICAS E PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO  13. SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL  14. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>BARROS FC, ET AL. EPIDEMIOLOGIA DA SAÚDE INFANTIL. SÃO PAULO, HUCITEC, 1992.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. PLANO NACIONAL PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E DO PESO SAUDÁVEL. BRASÍLIA, 1999.</p> <p>CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA-MINISTÉRIO DA SAÚDE.</p> <p>CUPPARI, L. NUTRIÇÃO CLÍNICA DO ADULTO. EDITORA UNIFESP, SÃO PAULO, 2005.</p> <p>COITINHO DC, ET AL. CONDIÇÕES NUTRICIONAIS DA POPULAÇÃO BRASILEIRA: ADULTOS E IDOSOS. MS/INAN, BRASÍLIA, 1991.</p> <p>DREWNOWSKI, A. NUTRITION TRANSITION AND GLOBAL DIETARY TRENDS. NUTRITION 16(7/8): 486-7, 2000.</p> <p>EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL. KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP. ORGANIZADORES. RIO DE JANEIRO: EDITORA FIOCRUZ/EDITORA ATHENEU; 2007. 580 PP.</p> <p>GIULGLIANI, E R J. NORMAS ALIMENTARES PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE DOIS ANOS, RIO GRANDE DO SUL: ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE, 1997.</p> <p>IUNES RF, MONTEIRO CA. RAZÕES PARA A MELHORIA DO ESTADO NUTRICIONAL DAS CRIANÇAS BRASILEIRAS NAS DÉCADAS DE 70 E 80. UNICEF, NUPENS/USP, SÃO PAULO, 1993.</p> <p>JELLIFFE DB. EVALUACIÓN DEL ESTADO DE NUTRICIÓN DE LA COMUNIDAD. OMS, GENEBRA, 1988.</p>

LEAL MC ET AL. SAÚDE, AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO - VOLUME II - PROCESSOS E CONSEQUÊNCIAS SOBRE AS CONDIÇÕES DE VIDA. SÃO PAULO-RIO DE JANEIRO, HUCITEC-ABRASCO, 1992.

MONTEIRO CA. SAÚDE E NUTRIÇÃO DAS CRIANÇAS DE SÃO PAULO. SÃO PAULO, HUCITEC, 1988.

NEGENBERG L. ETAPAS DA INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA. SÃO PAULO, EPU-USP, 1976.

OMS. VIGILÂNCIA NUTRICIONAL. GENEBRA, 1984.

SICHERI, R. EPIDEMIOLOGIA DA OBESIDADE. RIO DE JANEIRO: ED. UERJ, 140P (COLEÇÃO SAÚDE & SOCIEDADE)

SILVA, D & ENGSTRON, E. E COLS.. SISVAN: INSTRUMENTO PARA O COMBATE AOS DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS NA ATENÇÃO À SAÚDE: O DIAGNÓSTICO COLETIVO. FIOCRUZ, RIO DE JANEIRO, 2002.

TOMASI E. COMO ELABORAR UM PROJETO DE PESQUISA. SAUD CIËN SOCIED 1992:1: 68-71.

VALENTE FLS. FOME E DESNUTRIÇÃO: DETERMINANTES SOCIAIS. 1986.

VASCONCELOS FAG. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE COLETIVIDADES. FLORIANOPOLIS, ED UFSC, 1993.

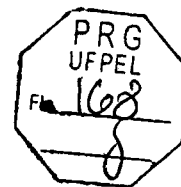
VICTORA CG ET AL. EPIDEMIOLOGIA DA DESIGUALDADE. SÃO PAULO, HUCITEC, 1989.

VICTORA CG. COMO ESCREVER (E PUBLICAR) TRABALHOS CIENTÍFICOS. DMS, UFPEL, 1992.

WHO EXPERT COMMITTEE ON PHYSICAL STATUS: THE USE AND INTERPRETATION OF ANTHROPOMETRY PHYSICAL STATUS. WHO TECHINAL SERIES-854. GENEVA, 1995. 452 P.

PEÑA, M.; BACALLAO, J. LA OBESIDAD EN LA POBREZA: UN PROBLEMA EMERGENTE EN LAS AMÉRICAS. IN: ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD/ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. IN: OPS/OMS. LA OBESIDAD EN LA POBREZA: UN NUEVO RETO PARA ALA SALUD PÚBLICA. WASHINGTON.





Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/6º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	NUTRIÇÃO CLÍNICA
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)
<b>CÓDIGO</b>	0400011
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	ÂNGELA NUNES MOREIRA
<b>OBJETIVOS</b>	<p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. AVALIAR E DIAGNOSTICAR O ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES.</li><li>2. UTILIZAR OS CONHECIMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS ADQUIRIDOS PARA RECONHECER OS MECANISMOS FISIOPATOLÓGICOS DAS DOENÇAS ASSOCIANDO-OS AO TRATAMENTO DIETÉTICO NECESSÁRIO.</li><li>3. RECONHECER OS MARCADORES DAS PATOLOGIAS ESTUDADAS E A PARTIR DESSES, MONITORAR O ESTADO CLÍNICO E NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS.</li><li>4. PROMOVER EDUCAÇÃO NUTRICIONAL.</li><li>5. CALCULAR DIETAS E ELABORAR ORIENTAÇÕES DIETÉTICAS PARA AS DIFERENTES CONDIÇÕES FISIOLÓGICAS E/OU PATOLÓGICAS DO PACIENTE.</li><li>6. RECONHECER E CONSIDERAR A REALIDADE SÓCIO-ECONÔMICA E CULTURAL DO INDIVÍDUO NA ELABORAÇÃO DE DIETAS E PLANOS DIETÉTICOS.</li><li>7. RECONHECER E CONSIDERAR ASPECTOS RELACIONADOS AO APROVEITAMENTO E BIODISPONIBILIDADE DOS NUTRIENTES.</li></ol>

	<p>PROPORCIONAR AO INDIVÍDUO, CONHECIMENTOS BÁSICOS SOBRE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS, RECONHECIMENTO DE INDICAÇÃO E PROPRIEDADES</p> <p>8. DOS PRODUTOS DIETÉTICOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES.</p> <p>9. FAZER UM ADEQUADO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DOS PACIENTES.</p> <p>10. DEMONSTRAR QUE BUSCA CONSTANTEMENTE ATUALIZAÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA PARA ENRIQUECIMENTO DE SEU APRENDIZADO.</p>
<b>EMENTA</b>	<p>A DISCIPLINA PROPORCIONARÁ AO ALUNO CONHECIMENTOS TÉCNICO-CIENTÍFICOS E TEÓRICO-PRÁTICOS SOBRE A PRÁTICA EM ATENDIMENTO DIETÉTICO A NÍVEL AMBULATORIAL.</p>
<b>PROGRAMA</b>	<p>1. MANUSEIO E ANÁLISE DA PASTA DO PACIENTE, PRINCIPALMENTE NOS ASPECTOS DIRETAMENTE RELACIONADOS À NUTRIÇÃO.</p> <p>2. ATENDIMENTO DIETÉTICO DO PACIENTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ANAMNESE ALIMENTAR.</li> <li>- HISTÓRIA DO PACIENTE E DA DOENÇA.</li> <li>- MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS.</li> <li>- INTERPRETAÇÃO DE EXAMES BIOQUÍMICOS.</li> <li>- AVALIAÇÃO NUTRICIONAL.</li> <li>- VALOR CALÓRICO TOTAL DA INGESTÃO ATUAL E DA DIETA PRESCRITA.</li> <li>- ELABORAÇÃO DE DIETA E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL.</li> <li>- ACOMPANHAMENTO DA EVOLUÇÃO DO PACIENTE.</li> <li>- SEMINÁRIOS.</li> <li>- DISCUSSÃO DE CASOS.</li> </ul>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	<p>AQUINO, R.C., PHILIPPI, S.T. <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA: ESTUDO DE CASOS COMENTADOS</b>. BARUERI: ED. MANOLE, 1ªED. 2009.</p> <p>CUPPARI, L. <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO</b>. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 2ªED. 2005.</p> <p>GOLDMAN, L; AUSIELLO, D. <b>CECIL: TRATADO DE MEDICINA INTERNA</b>. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 22ªED. 2005.</p> <p>MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. <b>KRAUSE: ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA</b>. SÃO PAULO: ED. ROCA, 11ªED. 2005.</p> <p>NETO, F. T. <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 1ª ED. 2003.</p> <p>SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, A.C. <b>NUTRIÇÃO MODERNA NA SAÚDE E NA DOENÇA 10ª EDIÇÃO</b>. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 10ªED. 2009.</p>

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D'A. P. **TRATADO DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA.** ED. ROCA, 1ª ED. 2007.

SOBOTKA, L. **BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA.** RIO DE JANEIRO: ED. RUBIO, 3ªED. 2008

ENDEREÇOS A SEREM CONSULTADOS NA INTERNET:

[WWW.ABESO.ORG.BR](http://WWW.ABESO.ORG.BR)

[WWW.DIABETES.ORG](http://WWW.DIABETES.ORG)

[WWW.DIABETES.ORG.BR](http://WWW.DIABETES.ORG.BR)

[WWW.ALAD.ORG](http://WWW.ALAD.ORG)

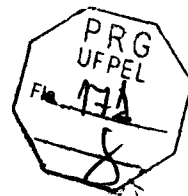
[WWW.WHO.ORG](http://WWW.WHO.ORG)

[WWW.BIREME.BR](http://WWW.BIREME.BR)

[WWW.SAUDE.GOV.BR](http://WWW.SAUDE.GOV.BR)

[HTTP://WWW.NUTRITOTAL.COM.BR](http://WWW.NUTRITOTAL.COM.BR)

[WWW.AIDS.GOV.BR](http://WWW.AIDS.GOV.BR)



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/ 5º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS (0400033)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400022</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL: 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	17 HORAS TEÓRICAS E 51 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	KELLY LAMEIRO RODRIGUES, JOZI FAGUNDES DE MELLO
<b>OBJETIVOS</b>	<p><b>OBJETIVO GERAL:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>EXERCER O CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS.</li></ol> <p><b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>IDENTIFICAR E APLICAR MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE AMBIENTES DE PREPARO DE ALIMENTOS.</li><li>ELABORAR CAPÍTULOS DE UM MANUAL DE BOAS PRÁTICAS.</li></ol> <p>ELABORAR PLANO DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE</p>
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS</li><li>BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</li><li>PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</li><li>LEGISLAÇÃO</li><li>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS</li><li>SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE</li></ol>

**BIBLIOGRAFIA**

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

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

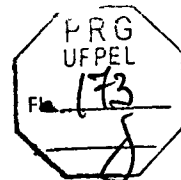
SIVA JR. E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, ED. VARELA, 6ª ED, 2007.

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

SITES:  
ANVISA: [WWW.ANVISA.GOV.BR/ANVISALEGIS](http://WWW.ANVISA.GOV.BR/ANVISALEGIS)  
ABERC: [WWW.ABERC.COM.BR](http://WWW.ABERC.COM.BR)



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	CIÊNCIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA II (0400057)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400024</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	ELIZABETE HELBIG
<b>OBJETIVOS</b>	<p><b>GERAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul> <p><b>ESPECÍFICOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- CONHECER O DESENVOLVIMENTO HISTÓRICO DA NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL.</li><li>- APRENDER A FORMULAÇÃO DE DIETAS EM NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL: DEFINIÇÕES, FORMULAÇÕES BÁSICAS, MISTURAS SALINAS E VITAMÍNICAS.</li><li>- ESTUDO DOS PRINCÍPIOS E METODOLOGIAS DE MÉTODOS QUÍMICOS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS.</li><li>- ESTUDO DOS PRINCÍPIOS E METODOLOGIAS DE MÉTODOS BIOQUÍMICOS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS.</li><li>- ESTUDO DOS PRINCÍPIOS E MÉTODOS BIOLÓGICOS PARA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS.</li></ul>

EMENTA	<p>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.</p>
PROGRAMA	<p>INTRODUÇÃO A 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:  <b>MÉTODOS BIOLÓGICOS:</b> 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 APARENTES E VERDADEIROS  <b>MÉTODOS QUÍMICOS:</b> 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"  <b>MÉTODOS MICROBIOLÓGICOS:</b>          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</p>

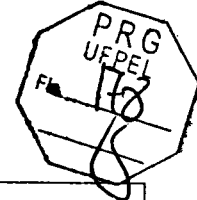
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>AMERICAN INSTITUTE OF NUTRITION. REPORT OF THE AIN AD DOC COMMITTEE ON STANDARDS FOR NUTRITIONAL STUDIES. J.NUTR., BETHESDA, 107: 1340-8, 1977.2). SECOND REPORT. J.NUTR., BETHESDA, 110: 1726, 1980.</p> <p>ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS, OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS. 12 ED. HORWITZ, W., WASHINGTON, D.C., 1975.</p> <p>COMMITTEE ON DIETARY ALLOWANCES FOOD AND NUTRITION BOARD, NATIONAL RESEARCH COUCIL. RECOMMENDED DIETARY ALLOWANCES. 9 ED. WASHINGTON D.C., NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 1980.</p> <p>10 ED. WASHINGTON D.C., NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 1989.</p> <p>LAPCHIK, V.B.V; MATTARAIA, V.G.M.; KO, G.M. CUIDADOS E MANEJO DE ANIMAIS DE LABORATÓRIO. SÃO PAULO. ATHENEU. 2009.</p> <p>NUTRITIONAL BIOCHEMICALS CORPORATION. ICN DIET CATALOG.ICN LIFE SCIENCES GROUP, CLEVELAND, 1977/78.</p> <p>PELLETT, P.L. &amp; YOUNG, V.R. NUTRITIONAL EVALUATION OF PROTEIN FOODS. TOKYO, THE UNITED NATIONS UNIVERSITY, 1980.</p> <p>PIKE, R.L. &amp; BROWN, M.L. NUTRITION: AN INTEGRATED APPROACH, 3. ED. NEW YORK, MACMILLAN, 1984.</p> <p>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).</p> <p>SGARBIERI, V.C. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: FATOR DE SAÚDE E DESENVOLVIMENTO. CAMPINAS, UNICAMP/SÃO PAULO, ALMED, 1987.</p>
----------------------------	---



**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/7º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II (0400039)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400048</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 34 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	02
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	17 HORAS TEÓRICAS E 17 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	DENISE HALPERN SILVEIRA, SILVANA PAIVA ORLANDI
<b>OBJETIVOS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AVALIAR O ESTADO NUTRICIONAL DE DOENTES CLÍNICOS CIRÚRGICOS, PEDIÁTRICOS ENTRE OUTROS NO AMBIENTE HOSPITALAR, AMBULATORIAL OU DOMICILIAR</li> <li>2. IDENTIFICAR PACIENTES DE RISCO NUTRICIONAL</li> <li>3. REALIZAR TERAPIA NUTRICIONAL, ORAL, ENTERAL E PARENTERAL EM EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE TERAPIA NUTRICIONAL.</li> <li>4. AVALIAR E MONITORAR A TERAPIA NUTRICIONAL ORAL, ENTERAL E PARENTERAL</li> <li>5. RECONHECER A INDICAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL.</li> </ol>
<b>EMENTA</b>	ASPECTOS TEÓRICOS PRÁTICOS DA TERAPIA NUTRICIONAL ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NOS DIVERSOS ESTADOS PATOLÓGICOS.
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE TERAPIA NUTRICIONAL (EMTN) PORTARIAS DO SUS</li> <li>2. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</li> <li>3. CÁLCULO DE NECESSIDADES ENERGÉTICAS</li> <li>4. NUTRIÇÃO ENTERAL (CONCEITO, INDICAÇÕES, VIAS DE ACESSO, COMPLICAÇÕES)</li> <li>5. NUTRIÇÃO PARENTERAL (CONCEITO, INDICAÇÕES, COMPLICAÇÕES, FORMULAS EM (NUTRIÇÃO PARENTERAL TOTAL E PERIFÉRICA).</li> <li>6. TERAPIA NUTRICIONAL NAS SEGUINTE PATOLOGIAS: - INSUFICIÊNCIA RENAL</li> </ol>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HEPATOPATIAS</li> <li>- TRAUMA E SEPSE</li> <li>- FÍSTULAS DIGESTIVAS</li> <li>- DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS</li> <li>- SINDROME DE INTESTINO CURTO</li> <li>- CÂNCER</li> <li>- AIDS</li> <li>-PRÉ E PÓS OPERATÓRIO</li> </ul> <p>7. HOME CARE</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>WORLD HEALTH ORGANIZATION. <b>GLOBAL ESTRATEGY: DIET, PHISICAL ACTIVITY AND HEALTH</b>. GENEVA, 2003.</p> <p>SOBOTKA, L. ET AL. <b>BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>. RIO DE JANEIRO: ED: RUBIO, 3ªED. 2008.</p> <p>WAITZBERG, D.L.; WAITZBERG, D.L. <b>DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER</b>. SÃO PAULO: ED. ATHENEU, 2004.</p> <p>CUPPARI, L. <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO</b>. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 2ªED. 2005.</p> <p>DANI, R. <b>GASTROENTEROLOGIA ESSENCIAL</b>. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 3ªED, 2006.</p> <p>KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. <b>ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA</b>. SÃO PAULO: ED. ROCCA, 10ªED, 2002, 1157P.</p> <p>CABRAL, P.C; DINIZ, AS; ARRUDA, IKG. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E HEMODIÁLISE. <b>REV. NUTR., CAMPINAS</b>, 18 (1):29-40, JAN./FEV., 2005.</p> <p>RIELLA MC, MARTINS. <b>NUTRIÇÃO E O RIM</b>. GUANABARA KOOGAN, 2001 KRAUSE M, MAHAN LK. <b>ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA</b>. SÃO PAULO, ED. ROCCA, 10ª ED, 2002, 1157P.</p> <p>WAITZBERG DL. <b>NUTRIÇÃO ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NA PRÁTICA CLÍNICA</b>. SÃO PAULO. ED. ATHENEU. 4ª ED. 2009, 1289P</p> <p>WORLD HEALTH ORGANIZATION. <b>DIET, NUTRITION AND PREVENTION OF CHRONIC DISEASES</b>. WHO TECHNICAL REPORT SERIES, 2003.</p> <p>NETO, F.T.; <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 2003, 519P.</p> <p>ENDEREÇOS A SEREM CONSULTADOS NA INTERNET:</p> <p><a href="http://WWW.NUTRITOTAL.COM.BR">WWW.NUTRITOTAL.COM.BR</a></p>



	<a href="http://WWW.INCA.COM.BR">WWW.INCA.COM.BR</a> <a href="http://WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML">WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML</a> <a href="http://WWW.ABESO.ORG.BR">WWW.ABESO.ORG.BR</a> <a href="http://WWW.DIABETES.ORG">WWW.DIABETES.ORG</a> <a href="http://WWW.DIABETES.ORG.BR">WWW.DIABETES.ORG.BR</a> <a href="http://WWW.ALAD.ORG">WWW.ALAD.ORG</a> <a href="http://WWW.PAHO.ORG">WWW.PAHO.ORG</a> <a href="http://WWW.WHO.ORG">WWW.WHO.ORG</a> <a href="http://WWW.BIREME.BR">WWW.BIREME.BR</a>
--	--

Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

“CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (0400063); DIETÉTICA II (0400057)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400051</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 68 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	04
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	34 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS 2010/2
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	MÁRCIA RÚBIA DUARTE BUCHWEITZ
<b>OBJETIVOS</b>	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.
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO. - MECANISMO DE CONTRAÇÃO MUSCULAR. - SISTEMA CARDIORRESPIRATÓRIO. - SISTEMA NEUROMOTOR. - SISTEMA ENDÓCRINO FONTES ENERGÉTICAS PARA A CONTRAÇÃO MUSCULAR.

	<p>- ATP. - METABOLISMO ANAERÓBIO + ALÁCTICO (ATP/CP). + LÁCTICO (GLICOLÍTICO). METABOLISMO AERÓBIO: OXIDAÇÃO DE CARBOIDRATOS, ÁCIDOS GRAXOS E PROTEÍNAS.</p> <p>CONSUMO DE OXIGÊNIO DURANTE O EXERCÍCIO. - CONSUMO MÁXIMO DE OXIGÊNIO (VO<sub>2</sub> MÁXIMO). - LIMIAR ANAERÓBIO. - ÁCIDO LÁCTICO. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E CÁLCULO DAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS. - ANAMNESE ALIMENTAR. - ANÁLISE CLÍNICA. - COMPOSIÇÃO CORPORAL. <b>NUTRIENTES, VIAS METABÓLICAS E INTERAÇÃO NO EXERCÍCIO.</b> - 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.</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION, DIETITIANS OF CANADA, AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE OF POSITION STAND: NUTRITION AND ATHLETIC PERFORMANCE. <b>MED SCI SPORTS EXERC.</b> MAR; 41(3): 709-31, 2009.</p> <p>BIESEK, S.; ALVES L.A.; GUERRA, I. <b>ESTRATÉGIA DE NUTRIÇÃO E SUPLEMENTAÇÃO NO ESPORTE.</b> BARUERI, SP, ED MANOLE, 2<sup>A</sup> ED., 2010, 516P.</p> <p>FILHO, J. F. <b>A PRÁTICA DA AVALIAÇÃO FÍSICA: TESTES, MEDIDAS E AVALIAÇÃO FÍSICA EM ESCOLARES, ATLETAS E ACADEMIAS DE GINÁSTICA.</b> RIO DE JANEIRO, ED. SHAPE, 1999, 84P.</p> <p>KATCH, F. I.; MCARDLE, W. D.; ROCHA, M.I. <b>NUTRIÇÃO, CONTROLE DE PESO E EXERCÍCIO.</b> SÃO PAULO, ED. MEDSI,</p>

4<sup>A</sup> ED., 1996, 320P.

MCARDLE, W. D.; KATCH, V. **FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO: ENERGIA, NUTRIÇÃO DESEMPENHO HUMANO.** RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA, 4<sup>A</sup> ED., 1998, 695P.

MAUGHAN, R.; GLEESON, N.; GREENHAFF, P. L. **BIOQUÍMICA DO EXERCÍCIO.** 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, 190 P.

POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. **FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO: TEORIA E APLICAÇÃO AO CONDICIONAMENTO E AO DESEMPENHO.** SÃO PAULO, ED. MANOLE, 3<sup>A</sup> ED., 2000, 527P.

PETROSKI, E. L. **ANTROPOMETRIA: TÉCNICAS E PADRONIZAÇÕES.** PORTO ALEGRE, ED. PALLOTTI, 1999, 114P.

WOLISNKY, I.; JAMES, F.; HICKSON, JR. **NUTRIÇÃO NO EXERCÍCIO E NO ESPORTE.** RIO DE JANEIRO, ED. ROCA, 2<sup>A</sup> ED., 1994, 340P.

#### **PERIÓDICOS**

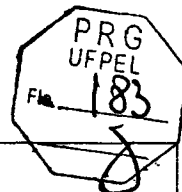
- AMERICAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION.
- MEDICINE AND SCIENCE IN SPORT AND EXERCISE.
- CLINICAL NUTRITION.
- NUTRITION REVIEW.
- SPORTS MEDICINE

Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

“CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO / 2º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>GENÔMICA NUTRICIONAL</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	GENÉTICA DO METABOLISMO (0050051)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400131</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	51 HORAS TEÓRICAS
<b>CRÉDITOS</b>	03 CRÉDITOS
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	51 HORAS SEMESTRAIS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	AUGUSTO SCHNEIDER CARLOS CASTILHO DE BARROS
<b>OBJETIVOS</b>	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.
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	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
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	MINE Y; MIYASHITA K; SHAHIDI F. NUTRIGENOMICS AND PROTEOMICS IN HEALTH AND DISEASE. AMES - IO: WILEY-BLACKWELL, 2009. 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 FISILOGIA MÉDICA. 11 ED. PHILADELPHIA - PA: ELSEVIER INC, 2006. NELSON DL; COX MM. PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA. 5 ED. NEW YORK - NY: WH FREEMAN, 2008.



Ministério da Educação  
 Universidade Federal de Pelotas  
 Faculdade de Nutrição

### CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

#### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO / 4º SEMESTRE
DISCIPLINA	INTEGRAÇÃO METABÓLICA
CARÁTER DA DISCIPLINA	OPTATIVA
PRÉ-REQUISITO	FISIOLOGIA II (0020029)
CÓDIGO	<b>0400132</b>
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA TOTAL	34 HORAS TEÓRICAS
CRÉDITOS	2
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	34 HORAS SEMESTRAIS
PROFESSOR RESPONSÁVEL	CARLOS CASTILHO DE BARROS
OBJETIVOS	INTEGRAR OS CONHECIMENTOS DE BIOQUÍMICA, METABOLISMO E FISIOLOGIA EM RELAÇÃO AO CONTROLE NERVOSO E ENDÓCRINO DESTES. ESTABELECEER UMA RELAÇÃO FUNCIONAL ENTRE OS VÁRIOS ÓRGÃOS E TECIDOS, ASSOCIANDO ESTE CONHECIMENTO AOS DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS.
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.
PROGRAMA	METABOLISMO DOS DIFERENTES TECIDOS E ÓRGÃOS: NO FÍGADO, MÚSCULO ESQUELÉTICO, TECIDO ADIPOSEO, 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.
BIBLIOGRAFIA	- BURTON B. MANUAL DE NUTRIÇÃO NA SAÚDE E NA DOENÇA - MC GRAW-HILL, SÃO PAULO,

	<ul style="list-style-type: none"><li>- HARPER H QUÍMICA FISIOLÓGICA ED ATHENEU, RIO DE JANEIRO, ATHENEU,</li><li>- JÚLIO S. MARCHINI, HÉLIO VANNUCCHI (NUTRIÇÃO CLÍNICA)</li><li>- GUYTON. FISILOGIA HUMANA, GUANABARA KOOGAN,</li><li>- SHILLS M - MODERN NUTRITION IN HEALTH AND DISEASE</li></ul>
--	---

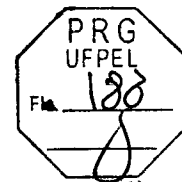
Ministério da Educação  
 Universidade Federal de Pelotas  
 Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	<b>NUTRIÇÃO/6º SEMESTRE</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>NUTRIÇÃO E CÂNCER</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0400157</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	51 HORAS SEMESTRAIS
<b>CRÉDITOS</b>	03 CRÉDITOS
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	51 HORAS TEÓRICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	LÚCIA ROTA BORGES (regente) RENATA TORRES ABIB SILVANA PAIVA ORLANDI
<b>OBJETIVOS</b>	<p>COMPREENDER OS ASPECTOS ENVOLVIDOS NA FISIOPATOLOGIA DO CÂNCER.</p> <p>AVALIAR O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM NEOPLASIA MALIGNA.</p> <p>IDENTIFICAR PACIENTES COM RISCO NUTRICIONAL.</p> <p>IDENTIFICAR ALTERAÇÕES METABÓLICAS E CLÍNICAS NO PACIENTE COM CÂNCER.</p> <p>ATUAR NA PREVENÇÃO DO CÂNCER ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO.</p> <p>PLANEJAR A TERAPIA NUTRICIONAL DO PACIENTE.</p>
<b>EMENTA</b>	<p>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.</p>
<b>PROGRAMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. EPIDEMIOLOGIA DO CÂNCER E CARCINOGENESE       <ol style="list-style-type: none"> <li>a. ESTADIAMENTO DO CÂNCER E FATORES DE RISCO</li> <li>b. EVIDÊNCIAS DE ALIMENTOS NA PREVENÇÃO DO CÂNCER</li> </ol> </li> <li>2. TIPOS DE CÂNCER E TRATAMENTOS       <ul style="list-style-type: none"> <li>• CARACTERIZAÇÃO DE CADA TIPO DE TRATAMENTO, SEUS BENEFÍCIOS, INTERAÇÕES E EFEITOS COLATERAIS.</li> </ul> </li> </ol>

	<p>3. METABOLISMO E ALTERAÇÕES METABÓLICAS NO CÂNCER</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CARACTERIZAÇÃO E GÊNESE DA CAQUEXIA</li> <li>• ALTERAÇÕES HORMONAIS E METABÓLICAS</li> <li>• RESPOSTA INFLAMATÓRIA NO CÂNCER</li> <li>• ALTERAÇÃO NO METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E LIPÍDEOS</li> </ul> <p>4. ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL AO PACIENTE ONCOLÓGICO (PEDIATRIA, ADULTOS)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</li> <li>b. NECESSIDADES NUTRICIONAIS</li> <li>c. TERAPIA NUTRICIONAL</li> <li>d. ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PARA SINAIS E SINTOMAS</li> </ol> <p>5. IMUNOMODULAÇÃO E NUTRIENTES FUNCIONAIS NO CÂNCER</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. TIPOS DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS</li> <li>b. ANTIOXIDANTES E FITOTERÁPICOS</li> </ol> <p>6. HUMANIZAÇÃO DO TRATAMENTO DO PACIENTE COM CÂNCER</p>
BIBLIOGRAFIA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER. CONSENSO NACIONAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA - RIO DE JANEIRO: INCA, 2009.</li> <li>2. CUPPARI, LILIAN. GUIA DE NUTRIÇÃO: NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO. 20 EDIÇÃO. BARUERI: MANOLE, 2005. (GUIAS DE MEDICINA AMBULATORIAL E HOSPITALAR).</li> <li>3. GARÓFOLO, ADRIANA. NUTRIÇÃO CLÍNICA: FUNCIONAL E PREVENTIVA APLICADA À ONCOLOGIA: TEÓRIA E PRÁTICA PROFISSIONAL. RIO DE JANEIRO: EDITORA RUBIO, 2012.</li> <li>4. IKEMORI, ELOÍSA H. A. NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA. SÃO PAULO: EDITORA MARINA E TECMEDD, 2003.</li> <li>5. MAHAN, L. KATHLEEN; ESCOTT-STUMP, SYLVIA. KRAUSE ALIMENTOS, NUTRIÇÃO &amp; DIETOTERAPIA. TRADUTOR ET AL: ANA PAULA ÁLCIDES ET AL. 12. ED. RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 2010.</li> <li>6. PINHO, N. PACHECO, S. BALUZ, K. OLIVEIRA, A. L. MANUAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA: BASES CLÍNICAS. SÃO PAULO: EDITORA ATHENEU, 2004.</li> <li>7. NETO, FAUSTINO TEIXEIRA. NUTRIÇÃO CLÍNICA. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2003.</li> <li>8. WAITZBERG, DAN LINETZKY. DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER. SÃO PAULO: ATHENEU, 2006.</li> <li>9. WWW.INCA.GOV.BR</li> <li>10. WWW.SBOC.ORG.BR</li> </ol>



**Caracterização das Disciplinas (Disciplinas incluídas na proposta de 2014)**

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/4º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBIGATORIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	DIETÉTICA I (0400056), CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0000000</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 102 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	06
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	REGENTE: ELIZABETE HELBIG COLABORADORES: FABIANA TORMA BOTELHO; LÚCIA ROTA BORGES; SÔNIA TEREZINHA DE NEGRI
<b>OBJETIVOS</b>	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 CONTROLE DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN). 3. DIMENSIONAR E ESTRUTURAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	<b>1. INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO</b> 1.1. TEORIAS ADMINISTRATIVAS. 1.2. CONCEITOS

	<p><b>1.3. TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO.</b></p> <p><b>2. EMPRESAS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</b></p> <p>2.1. CONCEITO E TIPOS DE EMPRESAS.</p> <p>2.2. CLASSIFICAÇÃO.</p> <p>2.3. TERCEIRIZAÇÃO E AUTOGESTÃO DE SERVIÇOS.</p> <p>2.4. TIPOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</p> <p>2.4.1. HISTÓRICO.</p> <p>2.4.2. OBJETIVOS.</p> <p>2.4.3. MODALIDADE FUNCIONAL.</p> <p><b>3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.</b></p> <p>3.1. TIPOS DE ESTRUTURAS ORGANIZACIONAIS.</p> <p>3.2. REPRESENTAÇÃO DAS ESTRUTURAS ORGANIZACIONAIS; LITERAL E GRÁFICA.</p> <p>3.3. MANUAIS E REPRESENTAÇÃO DE ROTINAS E ROTEIROS.</p> <p>3.4. REPRESENTAÇÃO DE ROTINAS E ROTEIROS POR FLUXOGRAMAS.</p> <p>3.5. ESTUDO DE FLUXOS OPERACIONAIS</p> <p><b>4. ERGONOMIA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</b></p> <p>4.1. CONCEITO; ERGONOMIA X PRODUTIVIDADE.</p> <p>4.2. BIOMECÂNICA POSTURAL.</p> <p>4.3. BIOMECÂNICA OCUPACIONAL.</p> <p>4.4. CONDIÇÕES DO AMBIENTE DE TRABALHO.</p> <p><b>5. IMPRESSOS E RELATÓRIOS</b></p> <p>5.1. IMPRESSOS</p> <p>5.1.1. CONCEITOS E FINALIDADES</p> <p>5.1.2. TIPOS E NORMAS PARA ELABORAÇÃO</p> <p>5.2. RELATÓRIOS DE ATIVIDADE E PRODUTIVIDADE DA UAN</p> <p>5.2.1. NORMAS PARA ELABORAÇÃO</p> <p><b>6. PLANEJAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.</b></p> <p>6.1. DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS.</p> <p>6.1.1. CÁLCULOS.</p> <p>6.1.2. LOCALIZAÇÃO, CONFIGURAÇÃO GEOMÉTRICA.</p> <p>6.1.3. INSTALAÇÕES ELÉTRICAS, HIDRÁULICAS, DE VAPOR, ETC.</p> <p>6.2. REVESTIMENTOS (PISOS, PAREDES, TETO, JANELAS, PORTAS).</p> <p>6.3. VENTILAÇÃO, ILUMINAÇÃO, SISTEMA DE EXAUSTÃO.</p> <p>6.4. COMPOSIÇÃO DAS ÁREAS EM S.A.</p> <p>6.4.1. RECOMENDAÇÕES E FLUXOS</p>
--	---

	<p>OPERACIONAIS.</p> <p><b>6.4.2. ELABORAÇÃO DE PLANTA FÍSICA E "LAY OUT."</b></p> <p><b>7. DIMENSIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS EM UAN.</b></p> <p>7.1. CONCEITOS, TIPOS DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.</p> <p>7.2. DIMENSIONAMENTO.</p> <p>7.3. RECOMENDAÇÕES PARA AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS.</p> <p>7.4. TENDÊNCIAS DE EQUIPAMENTOS PARA UAN.</p> <p>7.5. MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS.</p> <p><b>8. PLANEJAMENTO DE LACTÁRIO E BANCO DE LEITE.</b></p> <p>8.1. CONCEITO.</p> <p>8.2. CARACTERÍSTICAS DA ESTRUTURA FÍSICA.</p> <p>8.3. ROTINAS DE TRABALHO.</p> <p>8.4. ADEQUAÇÃO DA MÃO-DE-OBRA.</p> <p><b>9. GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b></p> <p>9.1. LEGISLAÇÃO</p> <p><b>10. MARKETING, PROPAGANDA E EMPREENDEDORISMO EM UAN.</b></p> <p>9.1. ADMINISTRAÇÃO DE MARKETING</p> <p>9.2. PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO.</p> <p>9.3. COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR</p> <p>9.4. CUSTO PROPAGANDA.</p> <p>9.5. ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM MARKETING</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p>ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – <b>MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE.</b> SÃO PAULO, ABERC, 9<sup>A</sup> ED., 2009.</p> <p>BRASIL. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). MANUAL DE BANCO DE LEITE HUMANO: FUNCIONAMENTO, PREVENÇÃO E CONTROLE DE RISCOS. – BRASÍLIA: ANVISA, 2008. 160 P.</p> <p>BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 50, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2002. <b>DISPÕE SOBRE O REGULAMENTO TÉCNICO PARA PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO, ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROJETOS FÍSICOS DE ESTABELECIMENTOS ASSISTENCIAIS DE SAÚDE.</b> <a href="http://WWW.ANVISA.GOV.BR">WWW.ANVISA.GOV.BR</a></p> <p>BRASIL. AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). RESOLUÇÃO RDC Nº. 307, DE 14 DE NOVEMBRO DE 2002. <b>ALTERA A RESOLUÇÃO - RDC Nº. 50 DE 21 DE</b></p>



**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](http://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](http://WWW.ANVISA.GOV.BR)**

**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. 2ª ED. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 2004, 137P.**

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

**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. ATHENEU, 1985, 131P.**

**IIDA I. ERGONOMIA – PROJETO E PRODUÇÃO. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 1993, 465P.**

**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.**

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<sup>A</sup> ED. 2008, 802P.

MANZZLLI, P. V. **MANUAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.** SÃO PAULO, ED. METHA, 2<sup>a</sup> ED., 2010, 214P.

MEZZOMO, I. B. **OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO.** SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5<sup>A</sup> ED., 2006, 432P.

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

NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. **MARKETING E ESTRATÉGIA E AGRONEGÓCIOS E ALIMENTOS.** SÃO PAULO. ED. ATLAS. 2007, 365P.

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.

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

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, 4<sup>a</sup> ED., 1996, 66P.

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,

PRG  
UFPEL  
Fl. 134

	<p>2002, 208P.</p> <p>ZANELLA, L. C. <b>INSTALAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES.</b> SÃO PAULO. ED. METHA, 2007, 352P.</p>
--	---

Ministério da Educação  
 Universidade Federal de Pelotas  
 Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE
<b>DISCIPLINA</b>	<b>GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OBRIGATÓRIO
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	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)
<b>CÓDIGO</b>	<b>0000000</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	NUTRIÇÃO – FN
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	SEMESTRAL 102 HORAS
<b>CRÉDITOS</b>	06
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS TEÓRICAS E 34 HORAS PRÁTICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	REGENTE: ELIZABETE HELBIG COLABORADORES: FABIANA TORMA BOTELHO; LÚCIA RÔTA BORGES; SÔNIA DE NEGRI; MÁRCIA RÚBIA D. BUCHWEITZ
<b>OBJETIVOS</b>	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).
<b>EMENTA</b>	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

	<p>PRODUTIVIDADE, DOS PROCESSOS, DO DESPERDÍCIO E DOS RESULTADOS. INDICADOR DE SATISFAÇÃO DO CLIENTE EM UAN.</p>
<p>PROGRAMA</p>	<p><b>1. SEGURANÇA NO TRABALHO.</b>  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><b>2. RECURSOS HUMANOS</b>  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><b>3. CONTROLE QUALIDADE EM UAN.</b>  3.1. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM LACTÁRIO E BANCO DE LEITE.  3.2. CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM UAN.  3.3. BOAS PRATICAS EM UAN  3.4. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP  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</p> <p><b>4. PLANEJAMENTO DE REFEIÇÕES.</b>  4.1. ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS.</p>

	<p><b>4.2. AVALIAÇÃO DA CLIENTELA (NECESSIDADES NUTRICIONAIS DO VCT).</b></p> <p><b>4.2.1. PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT).</b></p> <p><b>4.2.2. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE).</b></p> <p><b>4.2.3. ANÁLISE DOS CARDÁPIOS.</b></p> <p><b>4.2.4. ADEQUAÇÃO DE NUTRIENTES, NDPCAL%.</b></p> <p><b>4.3. PADRÃO DOS CARDÁPIOS, SAZONALIDADE E CUSTO.</b></p> <p><b>4.4. EQUIPAMENTOS, HÁBITOS ALIMENTARES, MÃO-DE-OBRA, ETC.</b></p> <p><b>4.7. AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.</b></p> <p><b>4.7.1. POLÍTICA DE COMPRAS.</b></p> <p><b>4.7.2. PREVISÃO DE COMPRAS.</b></p> <p><b>4.7.3. ABASTECIMENTO.</b></p> <p><b>4.8. AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.</b></p> <p><b>4.8.1. ÍNDICE DE ACEITABILIDADE E RECUSA DAS REFEIÇÕES.</b></p> <p><b>4.8.2. ÍNDICE DE SOBRAS.</b></p> <p><b>4.9. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO</b></p> <p><b>5. CUSTOS, CONTROLE DE ESTOQUE E ORÇAMENTO.</b></p> <p><b>5.1. CONCEITOS.</b></p> <p><b>5.2. CLASSIFICAÇÃO DOS CUSTOS.</b></p> <p><b>5.3. FATORES QUE INTERFEREM NOS CUSTOS.</b></p> <p><b>5.4. DEPRECIÇÃO DE EQUIPAMENTOS.</b></p> <p><b>5.5. MÉTODO ABC PARA CONTROLE DE ESTOQUE.</b></p> <p><b>5.6. CONTROLE DE SOBRAS E DESPERDÍCIO EM UAN.</b></p> <p><b>5.7. ORÇAMENTO: CONCEITO E PREVISÃO.</b></p> <p><b>6. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EVENTUAIS – OUTROS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b></p> <p><b>6.1. GASTRONOMIA E EVENTOS.</b></p> <p><b>6.2. ALIMENTAÇÃO DE BORDO.</b></p> <p><b>6.3. FAST-FOODS, SLOW-FOODS E SOUS-VIDE.</b></p> <p><b>6.4. HOTELARIA, FESTAS E BANQUETES.</b></p> <p><b>6.5. SUPERMERCADOS, CONFEITARIAS, PADARIAS, LANCHONETES...</b></p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<p><b>ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE. SÃO PAULO, ABERC, 9ª ED., 2009.</b></p> <p><b>ANDRADE, N. J.; MACEDO, J. A. HIGIENIZAÇÃO NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA</b></p>

VARELA, 1996, 182P.

**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.**

BRAGA, R. M. M. GESTÃO DA GASTRONOMIA. SÃO PAULO, ED. SENAC, 2008, 176P.

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, HOTÉIS DE BEBÊS, EDUCANDÁRIOS E/OU ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DE ATENDIMENTO À CRIANÇA.** [WWW.ANVISA.GOV.BR](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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**

**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.**

**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.**

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

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



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.**

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

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.**

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.**

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

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, 62ª ED. 2008, 802P.**

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

214P.

**MATIAS, M. ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS: PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS. 5ª ED. BARUERI, SP, MANOLE, 2010, 195P.**

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

**MEZZOMO, I. B. OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO. SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5ª ED., 2006, 432P.**

**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.**

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

**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 PROVIDENCIAS. PORTO ALEGRE, RS, 2006.**

**SANTOS, S.G.F.S. TREINANDO MANIPULADORES DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 122P.**

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

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

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

**SILVA JR, E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-**

**SANITÁRIO EM ALIMENTOS.** SÃO PAULO, ED. VARELA, 6<sup>A</sup> ED., 2007, 623P.

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, 4<sup>A</sup> ED., 1996, 66P.

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

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **MANUAL DE ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS,** 1994, 25 P.

TEICHMANN, M. I. **CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE.** CAXIAS DO SUL, ED. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, 7<sup>A</sup> ED., 2009, 151P.

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.

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<sup>A</sup> ED., 2001, 456P.

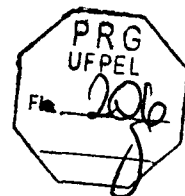
VÁZ, C. S. **ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE: UMA ABORDAGEM GERENCIAL - MANUAL PRÁTICO DO GESTOR DE SERVIÇOS DE REFEIÇÕES COLETIVAS.** BRASÍLIA, ED. METHA, 2003, 206 P.

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

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**  
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

<b>CURSO/SEMESTRE</b>	NUTRIÇÃO/OPTATIVA
<b>DISCIPLINA</b>	<b>LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I</b>
<b>CARÁTER DA DISCIPLINA</b>	OPTATIVA
<b>PRÉ-REQUISITO</b>	NENHUM
<b>CÓDIGO</b>	<b>1310277</b>
<b>DEPARTAMENTO</b>	LETRAS
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	68 HORAS SEMESTRAIS
<b>CRÉDITOS</b>	04 CRÉDITOS
<b>NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE</b>	68 HORAS TEÓRICAS
<b>PROFESSORES RESPONSÁVEIS</b>	IVANA GOMES DA SILVA FABIANO SOUTO ROSA
<b>OBJETIVOS</b>	DESENVOLVER E INTRODUIZIR ELEMENTOS DA LIBRAS QUE POSSIBILITEM AOS ALUNOS DAR CONTINUIDADE À CONSTRUÇÃO DE HABILIDADE E DESEMPENHO NA COMUNICAÇÃO EM LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS.
<b>EMENTA</b>	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.
<b>PROGRAMA</b>	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 FIGURAS GEOMÉTRICAS SINGULAR E PLURAL CASA CONDIÇÕES CLIMÁTICAS
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	AMORIM, S.L. COMUNICANDO A LIBERDADE: A LÍNGUA DAS MÃOS, FLORIANÓPOLIS, 2000.  CAPOVILLA, F. DICCIONARIO TRILÍNGÜE DE LIBRAS, 2001.  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.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

**CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA**

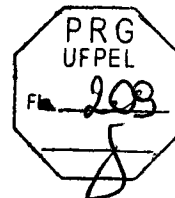
**“CURSO DE NUTRIÇÃO”**

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/TODOS
DISCIPLINA	<b>METODOLOGIA CIENTÍFICA</b>
CARÁTER DA DISCIPLINA	ÓPTATIVA
PRÉ-REQUISITO	NENHUM
CÓDIGO	
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO - FN
CARGA HORÁRIA TOTAL	SEMESTRAL – 34 HORAS
CRÉDITOS	02
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	17H TEÓRICA 17H PRÁTICA 2014/1
PROFESSORES RESPONSÁVEIS	SAMANTA WINCK MADRUGA (REGENTE) CRISTINA CORREA KAFMANN (COLABORADOR) IVANA LORAINÉ LINDEMANN (COLABORADOR) LUDMILA CORREA MUNIZ (COLABORADOR) MARIA DE FÁTIMA ALVES VIEIRA (COLABORADOR)
OBJETIVOS	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.
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.
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

	<p>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.</p>
BIBLIOGRAFIA	<p><b>1. BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <p>BARROS, AJS; LEHFELD, NAS. <b>FUNDAMENTOS DE METODOLOGIA CIENTÍFICA</b>. 3. ED. SÃO PAULO: PEARSON PRENTICE HALL, 2008. 158 P.</p> <p>LAKATÓS, EM; MARCONI, MA. <b>FUNDAMENTOS DE METODOLOGIA CIENTÍFICA</b>. 7. ED. SÃO PAULO: ATLAS, 2010. 297 P.</p> <p>GIUSTI, CLL.; GOMES, ZMF; OLIVEIRA, AA DE. ZIBETTI, CDDV. <b>TESES, DISSERTAÇÕES E TRABALHOS ACADÊMICOS: MANUAL DE NORMAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS</b>. PELOTAS, 2006.</p> <p>SEVERINO, AJ. <b>METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO</b>. 23ED. SÃO PAULO: CORTEZ, 2007</p> <p>CASTRO AA. <b>INICIAÇÃO CIENTÍFICA: RECURSOS, CONHECIMENTOS E HABILIDADES</b>. IN: CASTRO AA. <b>MANUAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA</b>. MACEIÓ: AAC; 2003. DISPONÍVEL EM: URL: <a href="http://www.metodologia.org">HTTP://WWW.METODOLOGIA.ORG</a></p> <p><b>2. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p> <p>ANDRADE, MM. <b>INTRODUÇÃO À METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO: ELABORAÇÃO DE TRABALHOS NA GRADUAÇÃO</b>. 9. ED. SÃO PAULO: ATLAS, 2009. 160 P.</p> <p>FRANÇA, JL; VASCONCELLOS, AC DE. <b>MANUAL PARA NORMALIZAÇÃO DE PUBLICAÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS</b>. 8. ED. BELO HORIZONTE: UFMG, 2011. 258 P.</p> <p>MERÉGE, SRL. <b>MANUAL DE ELABORAÇÃO DE TRABALHOS CIENTÍFICOS</b>. ANDIRÁ: GODOY, 2008. 108 P.</p> <p>RUDIO, FV. <b>INTRODUÇÃO AO PROJETO DE PESQUISA</b></p>

	<p><b>CIENTIFICA</b>. 36. ED. PETRÓPOLIS: VOZES, 2009. 144 P.</p> <p>SÁ, ES DE. (COORD.) <b>MANUAL DE NORMALIZAÇÃO DE TRABALHOS TÉCNICOS, CIENTÍFICOS E CULTURAIS</b>. PETRÓPOLIS: VOZES, 1994.</p> <p>MAZZOTTI, AJA; GEWANDSZNAJER, F. <b>O MÉTODO NAS CIÊNCIAS NATURAIS E SOCIAIS: PESQUISA QUANTITATIVA E QUALITATIVA</b>. 2.ED. SÃO PAULO: PIONEIRA, 1999.</p> <p>MAIA, MF. 2008. <b>ROTEIRO PARA A PESQUISA BIBLIOGRÁFICA</b>. TEXTO ELABORADO PARA O CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM SAÚDE DA FAMÍLIA. PELOTAS, UFPEL</p>
--	--





Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

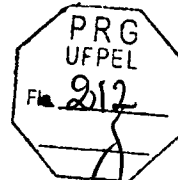
## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

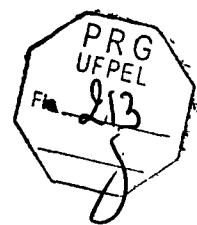
CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/ 4º SEMESTRE
DISCIPLINA	TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRINOLOGIA E NUTRIÇÃO
CARÁTER DA DISCIPLINA	OPTATIVA
PRÉ-REQUISITO	BIOQUÍMICA II (0160009), FISILOGIA II (0020029)
CÓDIGO	000000
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO-FN
CARGA HORÁRIA TOTAL	68 HORAS
CRÉDITOS	04
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	04 HORAS TEÓRICAS
PROFESSORES RESPONSÁVEIS	SANDRA COSTA VALLE.
OBJETIVOS	CAPACITAR O ESTUDANTE A RECONHECER: - OS MECANISMOS BIOQUÍMICOS E FISIOLÓGICOS DA SECREÇÃO E AÇÃO DA INSULINA, GLUCAGON, EPINEFRINA, CORTISOL, TRIIODOTIRONINA (T3) E TIROXINA (T4), LEPTINA, ADIPONECTINA E GRELINA. - AS MODIFICAÇÕES HORMONAIIS E METABÓLICAS DO ESTADO ALIMENTADO, DO JEJUM DE CURTA DURAÇÃO E DO JEJUM DE LONGA DURAÇÃO. - AS INTERAÇÕES ENDÓCRINAS E METABÓLICAS EM DIFERENTES CONDIÇÕES FISIOLÓGICAS.
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.
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)

	<p>DA SÍNTESE E SECREÇÃO;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TRANSDUÇÃO DO SINAL INTRACELULAR;</li> <li>• AÇÃO SOBRE PROTEÍNAS INTRACELULARES E EXPRESSÃO PROTÉICA;</li> <li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS DA AÇÃO CENTRAL E PERIFÉRICA DA INSULINA.</li> </ul> <p>GLUCAGON</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO (FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SECREÇÃO;</li> <li>• RECEPTORES DE MEMBRANA E ACOPLAMENTO PELAS PROTEÍNAS G;</li> <li>• SEGUNDOS MENSAGEIROS</li> <li>• AÇÃO SOBRE PROTEÍNAS INTRACELULARES E EXPRESSÃO PROTÉICA;</li> <li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O METABOLISMO HEPÁTICO E SEU IMPACTO SOBRE A HOMEOSTASE METABÓLICA.</li> </ul> <p>EPINIEFRINA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E ESTÍMULOS SECRETÓRIOS;</li> <li>• CARACTERÍSTICAS DOS RECEPTORES ALFA E BETA ADRENÉRGICOS, ACOPLAMENTO A PROTEÍNAS DE MEMBRANA E AÇÃO SOBRE PROTEÍNAS INTRACELULARES;</li> <li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O METABOLISMO HEPÁTICO E MUSCULAR.</li> </ul> <p>CORTISOL</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTRUTURA, SÍNTESE E REGULAÇÃO (FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SECREÇÃO;</li> <li>• RECEPTORES NUCLEARES E AÇÕES INTRACELULARES</li> <li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS EM DIFERENTES TECIDOS E SOBRE O METABOLISMO INTERMEDIÁRIO.</li> </ul> <p>HORMÔNIOS DA TIREÓIDE (TRIIODOTIRONINA (T3) E TIROXINA(T4))</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO (FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SECREÇÃO;</li> <li>• METABOLISMO DOS HOMÔNIOS TIREÓIDEOS;</li> <li>• RECEPTORES NUCLEARES E AÇÕES INTRACELULARES</li> <li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O METABOLISMO INTERMEDIÁRIO E O GASTO ENERGÉTICO;.</li> </ul> <p>LEPTINA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO ENDÓCRINA DA SÍNTESE;</li> <li>• RECEPTORES E AÇÕES NO SISTEMA NERVOSO CENTRAL E</li> </ul>
--	---

	<p>NOS TECIDOS PERIFÉRICOS;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS DA LEPTINA SOBRE A INGESTÃO ALIMENTAR, O SISTEMA NERVOSO SIMPÁTICO, O EQUILÍBRIO ENERGÉTICO E O METABOLISMO DE CARBOIDRATOS E LIPÍDIOS.</li> <li>• RELAÇÃO INSULINA E LEPTINA</li> </ul> <p>ADIPONECTINA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO ENDÓCRINA DA SÍNTESE E SECREÇÃO;</li> <li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O EQUILÍBRIO ENERGÉTICO E O METABOLISMO LIPÍDICO.</li> </ul> <p>GRELINA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO DA SECREÇÃO;</li> <li>• EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O CONSUMO ENERGÉTICO. O ESTADO ALIMENTADO E O JEJUM (CURTA E LONGA DURAÇÃO).</li> <li>• NÍVEIS PLASMÁTICOS DE SUBSTRATOS ENERGÉTICOS E HORMONAIIS E SEUS EFEITOS SOBRE O METABOLISMO NO ESTADO ALIMENTADO;</li> <li>• ALTERAÇÕES NOS NÍVEIS PLASMÁTICOS DE SUBSTRATOS, EXCREÇÃO DE NITROGÊNIO E NÍVEIS HORMONAIIS NO JEJUM DE CURTA E LONGA DURAÇÃO.</li> </ul> <p>INTERAÇÕES METABÓLICAS</p>
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MARKS, COLLEEN SMITH, ALLAN D.; LIEBERMAN, MICHAEL. <b>BIOQUÍMICA MEDICA BÁSICA DE MARKS: UMA ABORDAGEM CLINICA.</b> ARTMED. 2007.</li> <li>- DEVLIN, T.M. <b>MANUAL DE BIOQUÍMICA COM CORRELAÇÕES CLÍNICAS.</b> 6 ED. 2010.</li> <li>- DOUGLAS, C. R. <b>TRATADO DE FISIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO.</b> ROBE EDITORIAL: SÃO PAULO-SP. 2002.</li> <li>- WILLIAMS <b>TEXTBOOK OF ENDOCRINOLOGY.</b> SAUNDERS: PHILADELPHIA-USA. 2002.</li> <li>- DEGROO, LESLIE J; JAMESON, J. LARRY. <b>ENDROCRINOLOGY.</b> 4 ED., VOL 1 E 2, SAUNDERS: PHILADELPHIA-USA. 2001</li> <li>- MCGARRY, D. <b>DYSREGULATION OF FATTY ACID METABOLISM IN THE ETIOLOGY OF TYPE 2 DIABETES.</b> DIABETES, VOL 51, JANUARY: 2002.</li> <li>- PORTE, D.JR.; BASKIN, D.; SCHWARTZ, M.W. <b>INSULIN SIGNALING IN THE CENTRAL NERVOUS SISTEM.</b> A CRITICAL ROLE IN METABOLIC HOMEOSTÁSIS AND DISEASE FROM C.ELEGANS TO HUMANS. DIABETES, VOL 51, MAY 2005.</li> </ul>



	<p><b>-SALTIEL, A.; KAHN, R. INSULIN SIGNALING AND THE REGULATION OF GLUCOSE AND LIPID METABOLISM. NATURE. VOL 414. DECEMBER 2001.</b></p> <p><b>-STIPANUK, M.H. BIOCHEMICAL AND PHYSIOLOGICAL ASPECTS OF HUMAN NUTRITION. SUNDRS:PHILADELPHIA-USA.2000.</b></p>
--	--



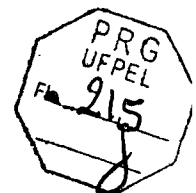
Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

“Curso de nutrição”

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/6º SEMESTRE
DISCIPLINA	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
CARÁTER DA DISCIPLINA	OPTATIVA
PRÉ-REQUISITO	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL (0400042)
CÓDIGO	
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO - FN
CARGA HORÁRIA TOTAL	SEMESTRAL – 68 HORAS
CRÉDITOS	04
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	68H PRÁTICA 2014/1
PROFESSORES RESPONSÁVEIS	MARIA DE FÁTIMA ALVES VIEIRA (REGENTE) IVANA LORAINÉ LINDEMANN (COLABORADOR) SAMANTA WINCK MADRUGA (COLABORADOR)
OBJETIVOS	GERAL OPORTUNIZAR PARA OS ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO O PLANEJAMENTO E A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM DIFERENTES GRUPOS POPULACIONAIS. ESPECÍFICOS 1. IDENTIFICAR ASPECTOS EDUCATIVOS, ALIMENTARES E NUTRICIONAIS DO PÚBLICO ALVO; 2. DESENVOLVER RECURSOS EDUCATIVOS, CONSIDERANDO ASPECTOS DA COMUNICAÇÃO; 3. REALIZAR AÇÕES COM BASE NO DIAGNÓSTICO REALIZADO; 4. PROMOVER UMA ANÁLISE CRÍTICA DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.
EMENTA	DIAGNÓSTICO EDUCATIVO E NUTRICIONAL. AÇÕES PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL. INTERVENÇÕES EM POPULAÇÕES AO LONGO DO CICLO VITAL. ATUAÇÃO NAS ESCOLAS, CENTROS COMUNITÁRIOS, UNIDADES DE SAÚDE E OUTROS, PREFERENCIALMENTE VINCULADOS ÀS POLÍTICAS E PROGRAMAS DE SAÚDE E NUTRIÇÃO.
PROGRAMA	1. DIAGNÓSTICO EDUCATIVO, ALIMENTAR E NUTRICIONAL; 2. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; 3. ASPECTOS LIGADOS À COMUNICAÇÃO;

	<p>4. DESENVOLVIMENTO DE RECURSOS EDUCATIVOS; 5. DIAGNÓSTICO EDUCATIVO, ALIMENTAR E NUTRICIONAL; 6. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p>	<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>MOTTA, D.G.; BOOG, M.C.F. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. 3.ED. SÃO PAULO: IBRASA, 1991.</p> <p>LINDE, S. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ALGUMAS FERRAMENTAS DE ENSINO. 2ª. ED. SÃO PAULO: VARELA, 2011.</p> <p>DIEZ-GARCIA, RW; CERCATO-MANCUSO, AM. NUTRIÇÃO E METABOLISMO: MUDANÇAS ALIMENTARES E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. 1ª. ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2011.</p> <p>BOOG, M.C.F. ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM SAÚDE PÚBLICA NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. REVISTA CIÊNCIA &amp; SAÚDE. PORTO ALEGRE, 2008, JAN./JUN, V.1, N.1, P. 33-42.</p> <p>BOOG, M.C.F. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: POR QUE E PARA QUÊ? JORNAL DA UNICAMP. CAMPINAS, 2004, AGO, P.2.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002A.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE, DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. 2ª ED. REV. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2003.</p>



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE
DISCIPLINA	BROMATOLOGIA APLICADA
CARÁTER DA DISCIPLINA	OPTATIVA
PRÉ-REQUISITO	BROMATOLOGIA (0400027), CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA I (0400056) E MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033)
CÓDIGO	0000000
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA TOTAL	68 HORAS SEMESTRAIS
CRÉDITOS	04 CRÉDITOS
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	32 HORAS TEÓRICAS 32 HORAS PRÁTICAS
PROFESSOR RESPONSÁVEL	FABIANA TORMA BOTELHO
OBJETIVOS	CAPACITAR O EDUCANDO PARA ESTUDAR OS ALIMENTOS NOS ASPECTOS NUTRICIONAL, SENSORIAL, SANITÁRIO E QUÍMICO-ANALÍTICO. CAPACITAR O EDUCANDO PARA ESTABELECEER 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.
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.
PROGRAMA	1. ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E SAÚDE DA POPULAÇÃO 1.1 ASPECTOS NUTRICIONAIS DOS ALIMENTOS 1.2 ALIMENTAÇÃO E DOENÇAS CRÔNICO NÃO TRANSMISSÍVEIS. 1.3 GORDURAS TRANS EM ALIMENTOS.

	<p>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.</p> <p>2. FRAUDES EM ALIMENTOS  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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p>	<p>1. 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.</p> <p>2. BOBBIO, F. O. BOBBIO, P. A. INTRODUÇÃO A QUÍMICA DE ALIMENTOS. 3ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 2003. 238P.</p> <p>3. COULTATE, T. P. ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES. 3ª EDIÇÃO. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2004. 368P.</p> <p>4. COZZOLINO, S. M. F. BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES. 3ª EDIÇÃO. EDITORA MANOLE, 2009. 1200P.</p> <p>5. DUCAUZE, C. J. FRAUDES ALIMENTARIOS. LEGISLACIÓN Y METODOLOGIA ANALÍTICA. ED. ACRIBIA, 2006.</p> <p>6. ESQUIVEL, C. L. W. PRADO, L. R., EL TASSE, A. CRIMES CONTRA A SAÚDE PÚBLICA – FRAUDE ALIMENTAR. EDITORA JURUA, 2009. 284P.</p> <p>7. FELLOWS, J. P. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E PRÁTICA. 2ª EDIÇÃO. EDITORA ARTMED, 2006. 602P.</p> <p>8. GONÇALVES, E. C. B. A. ANÁLISE DE ALIMENTOS: UMA VISÃO QUÍMICA DA NUTRIÇÃO. 2ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: EDITORA VARELA, 2006. 274P.</p> <p>9. GONÇALVES, E. C. B. A. QUÍMICA DE ALIMENTOS: A BASE DA NUTRIÇÃO. SÃO PAULO: EDITORA VARELA, 2010. 130P.</p> <p>10. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. NORMAS ANALÍTICAS DO</p>



INSTITUTO ADOLFO LUTZ. MÉTODOS QUÍMICOS E FÍSICOS PARA ANÁLISE DE ALIMENTOS. SÃO PAULO, INST. ADOLFO LUTZ, 3.ED., V.1, P.21-28, 2008.

11. IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. DIETARY REFERENCE INTAKES FOR ENERGY, CARBOHYDRATE, FIBER, FAT, FATTY ACIDS, CHOLESTEROL, PROTEIN AND AMINOACIDS. WASHINGTON, D.C.: NATIONAL ACADEMY PRESS, P. 1331, 2002/2005.

12. NELSON, D. L., COX, M. M. PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA DE LEHNINGER. 5ª EDIÇÃO. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2011.

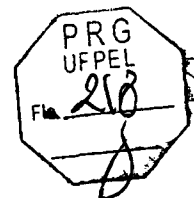
13. OETTÉRER, M., REGITANO-D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. H. F. FUNDAMENTOS DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. BARUERI, SP: MANOLE, 2006. 612PP.

14. ORDOÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOL. 1. EDITORA ARTMED, 2005. 294P.

15. ORDOÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL. VOL. 2. EDITORA ARTMED, 2005. 280P.

16. RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, E. A. G. QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: EDGARD BLUCHER: INSTITUTO MAUÁ DE TECNOLOGIA, 2004. 167P.

17. VITÔLO, M. R. NUTRIÇÃO: DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO. RIO DE JANEIRO: ED. RUBIO, 2008.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE
DISCIPLINA	ALIMENTOS FUNCIONAIS
CARÁTER DA DISCIPLINA	OPTATIVA
PRÉ-REQUISITO	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA I (0400056) E MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033)
CÓDIGO	0000000
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA TOTAL	34 HORAS SEMESTRAIS
CRÉDITOS	02 CRÉDITOS
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	34 HORAS TEÓRICAS
PROFESSOR RESPONSÁVEL	FABIANA TORMA BOTELHO
OBJETIVOS	CAPACITAR O EDUCANDO PARA DESENVOLVER CONHECIMENTOS SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUAS IMPLICAÇÕES COM A SAÚDE, LEGISLAÇÃO E AVALIAÇÃO DE RISCO.
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.
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.

	<p>3. CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS NOS ALIMENTOS.</p> <p>3.1. PROBIÓTICOS E PREBIÓTICOS.</p> <p>3.2. ÁCIDOS GRAXOS.</p> <p>3.3. CAROTENÓIDES.</p> <p>3.4. COMPOSTOS FENÓLICOS, ÁCIDOS FENÓLICOS, ANTOCIANINAS E FLAVONÓIDES.</p> <p>3.5. ISOFLAVONAS.</p> <p>3.6. FIBRAS</p> <p>3.7. VITAMINAS.</p> <p>3.8. OUTROS COMPOSTOS BIOATIVOS ISOLADOS.</p> <p>4. IMPORTÂNCIA NA SAÚDE DOS INDIVÍDUOS.</p> <p>4.1. UTILIZAÇÃO E AÇÃO NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS.</p> <p>5. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E TOXICIDADE DE ALIMENTOS FUNCIONAIS</p> <p>5.1. BIODISPONIBILIDADE DE BIOATIVOS.</p> <p>5.2. AVALIAÇÃO DE RISCO DO USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS.</p> <p>5.3. RISCOS E PONTOS QUE NECESSITAM DE MAIOR INVESTIGAÇÃO.</p> <p>6. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO</p> <p>6.1. MÉTODOS FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOQUÍMICOS E BIOLÓGICOS.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p>	<p>1. CANDIDO, L. M. B; CAMPOS, A. N. ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 1995, 423P.</p> <p>2. COZZOLINO, S. M. F. BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES. ED. MANOLE: SÃO PAULO, 2º ED. 2007, 992P.</p> <p>3. 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.</p> <p>RODRIGUEZ-AMAYA D. B. CAROTENOIDS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: LA RETENCIÓN DE LOS CAROTENÓIDES PROVITAMINA A. CAMPINAS: USAID, 1999.</p> <p>5. COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. ALIMENTOS FUNCIONAIS – COMPONENTES BIOATIVOS. ED. RÚBIO, 2010.</p> <p>6. GOLDBERG, I. FUNCTIONAL FOODS – DESIGNER FOODS, PHARMAFOODS, NUTRACEUTICALS. NEW YORK: CHAPMAN &amp; HALL, 1994. 571P.</p> <p>7. PIMENTEL, C. V. M. B.; FRSNCKI, V. M.; GÖLLÜCKE, A. P. B. ALIMENTOS FUNCIONAIS: INTRODUÇÃO ÀS PRINCIPAIS SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS EM ALIMENTOS. SÃO PAULO: VARELA, 2005. 95P.</p> <p>8. 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.</p> <p>9. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. QUÍMICA DE ALIMENTOS DE FENNEMA. 4º ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2010.</p>

900P.

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

VIII. BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

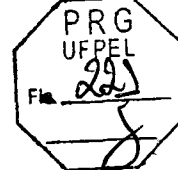
11. HURST, W. J. (ED) METHODS OF ANALYSIS FOR FUNCTIONAL FOODS AND NUTRACEUTICALS. BOCA RATON: CRC PRESS, 2002. 400P.

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

13. 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.

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

15. WILDMAN, R. E. C. (ED) HANDBOOK OF NUTRACEUTICALS AND FUNCTIONAL FOODS. BOCA RATON: CRC PRESS, 2001. 542P.



Ministério da Educação  
Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição

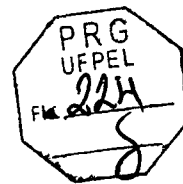
## CARACTERIZAÇÃO DA DISCIPLINA

### “CURSO DE NUTRIÇÃO”

CURSO/SEMESTRE	NUTRIÇÃO/5º SEMESTRE
DISCIPLINA	<b>ANÁLISE SENSORIAL</b>
CARÁTER DA DISCIPLINA	OPTATIVA
PRÉ-REQUISITO	Dietética II (0400057) e Ciência e Tecnologia de Alimentos (0400055)
CÓDIGO	<b>0000000</b>
DEPARTAMENTO	NUTRIÇÃO
CARGA HORÁRIA TOTAL	64 HORAS SEMESTRAIS
CRÉDITOS	04 CRÉDITOS
NATUREZA DA CARGA HORÁRIA ANO/SEMESTRE	32 HORAS TEÓRICAS 32 HORAS PRÁTICAS
PROFESSOR RESPONSÁVEL	FABIANA TORMA BOTELHO
OBJETIVOS	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.
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.
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.

	<p>3. CONDIÇÕES PARA TESTES DE ANÁLISE SENSORIAL</p> <p>3.1 CONDIÇÕES DE LABORATÓRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS</p> <p>3.2 AMOSTRA: QUANTIDADE E PREPARO</p> <p>3.3 SELEÇÃO E TREINAMENTO DA EQUIPE</p> <p>3.4 COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA</p> <p>4. PROPRIEDADES SENSORIAIS DOS ALIMENTOS</p> <p>4.1 APARÊNCIA</p> <p>4.2 TEXTURA</p> <p>4.3 ODOR E AROMA</p> <p>4.4 SABOR E GOSTO</p> <p>5. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO SENSORIAL</p> <p>5.1 MÉTODOS DISCRIMINATIVOS: SENSIBILIDADE E DIFERENÇA</p> <p>5.2 MÉTODOS DESCRITIVOS OU ANALÍTICOS: PERFIS E CARACTERIZAÇÃO</p> <p>5.3 MÉTODOS AFETIVOS: QUALITATIVOS (PESQUISA DE OPINIÃO E SATISFAÇÃO DO CONSUMIDOR) E QUANTITATIVOS</p> <p>5.4 ESCALAS E CATEGORIAS</p> <p>5.5 ESTATÍSTICA E INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS.</p> <p>6. ANÁLISE NUTRICIONAL E SENSORIAL NAS ÁREAS DA NUTRIÇÃO</p> <p>6.1 ANÁLISE NUTRICIONAL E SENSORIAL NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES.</p> <p>6.2 ANÁLISE SENSORIAL PARA MODIFICAÇÕES EM DIETAS HOSPITALARES.</p> <p>6.3 APLICAÇÃO DOS TESTES DE ACEITABILIDADE NAS ESCOLAS.</p> <p>6.4 EDUCAÇÃO SENSORIAL ALIADA A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM CRIANÇAS.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA</p>	<p>1. ALMEIDA, T. C., HOUGH, G., DAMÁSIO, M. H., SILVA, M. A. AVANÇOS EM ANÁLISE SENSORIAL. SÃO PAULO: VARELA, 1999. 286P.</p> <p>2. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13088. TESTE DE COMPARAÇÃO PAREADA EM ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.</p> <p>3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13169. TESTE DUO-TRIO EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.</p> <p>4. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13170. TESTE DE ORDENAÇÃO EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.</p> <p>5. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13172. TESTE DE SENSIBILIDADE EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.</p> <p>6. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13315. PERFIL DE SABOR EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1995.</p> <p>7. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR</p>

13526. TESTE DE COMPARAÇÃO MÚLTIPLA EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1995.
8. DUTCOSKY, S.D. ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS. CURITIBA: CHAMPAGNAT, 1996. 123P.
9. FARIA, E. V., MORI, E. E. M., YOTSUYANAGI, K. TÉCNICAS DE ANÁLISE SENSORIAL. SÃO PAULO: ITAL, 2000. 109P.
10. 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.
11. GULARTE, M. A. MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS. PELOTAS: UFPEL, 2009. 106P.
12. 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](http://www.ial.sp.gov.br).
13. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 3972. SENSORY ANALYSIS - DETERMINATION OF SENSITIVITY OF TASTE. 1979.
14. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 5496. SENSORY ANALYSIS - METHODOLOGY - INITIATION OF ASSESSORS IN THE DETECTION AND RECOGNITION OF ODOURS. 1990.
15. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 8586-2. SENSORY ANALYSIS - GENERAL GUIDANCE FOR THE SELECTION, TRAINING AND MONITORING OF ASSESSOR. 1992.
16. PROENÇA, R. P. C., SOUSA, A. A., VEIROS, M. B., HERING, B. QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES. FLORIANÓPOLIS: ED. UFSC, 2008. 221P.
17. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR CECANE. UNIFESP. MANUAL PARA APLICAÇÃO DOS TESTES DE ACEITABILIDADE NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE. 2010.
18. QUEIROZ, M. I., TREPTOW, R. O. ANÁLISE SENSORIAL PARA A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS. RIO GRANDE: FURG, 2006. 268P.
19. SHIROSE, I., MORI, E. E. M. ESTATÍSTICA APLICADA À ANÁLISE SENSORIAL. MÓDULO I. CAMPINAS: ITAL, 1994. 73P.
20. SHIROSE, I., MORI, E. E. M. ESTATÍSTICA APLICADA À ANÁLISE SENSORIAL. MÓDULO II. CAMPINAS: ITAL, 1994. 73P.
21. TEIXEIRA, E. CURSO DE ANÁLISE FÍSICO-SENSORIAL. FLORIANÓPOLIS: UFSC, 1996. 111P.
- 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.



**ANEXO 5 - DOCUMENTOS PARA ORIENTAÇÃO E**  
**AVALIAÇÃO DOS ESTÁGIOS**



## ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA

### UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS FACULDADE DE NUTRIÇÃO ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA

Pelotas, XX de XXXXXXXX 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 frequência: 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



## 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

DATA: \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

PESO ATUAL: \_\_\_\_\_

PESO HABITUAL: \_\_\_\_\_

PESO SECO (HD) \_\_\_\_\_

ALTURA: \_\_\_\_\_

IMC ATUAL: \_\_\_\_\_

HIPÓTESE  
DIAGNÓSTICA: \_\_\_\_\_

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

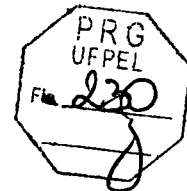
2. VOCÊ TEM SE ALIMENTADO MAL POR SENTIR MENOS APETITE? ( ) NÃO - 0 PONTOS  
( ) SIM - 1 PONTO

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

### TERMO DE COMPROMISSO

Eu, \_\_\_\_\_, nutricionista,  
registrada no CRN \_\_\_\_\_ sob o nº \_\_\_\_\_, comprometo-me a supervisionar o desempenho  
da(o) aluna(o) \_\_\_\_\_  
regularmente matriculado na Faculdade de Nutrição/UFPEL, durante a realização de seu  
Estágio Supervisionado em Administração de Serviços de Alimentação que será desenvolvido  
nesta Instituição, no período de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ à \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ com carga horária total de  
306 horas.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo da nutricionista da empresa

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E DO DESPORTO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

AVALIAÇÃO DO ALUNO ESTAGIÁRIO:

AVALIAÇÕES	VALOR	NOTAS
Participação na Reunião de Estágio	0,5	
Estudos de Casos apresentados ao Orientador	3,0	
Avaliação do nutricionista supervisor do local	3,5	
Trabalho de Pesquisa ou Extensão	3,0	
<b>NOTA FINAL</b>	<b>10</b>	

Professor orientador UFPel

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

**ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

**FEQUÊNCIA DO ESTAGIÁRIO**

NOME DO ESTAGIÁRIO: \_\_\_\_\_

	MÊS/ANO	Intervalo (hora)	RUBRICA/ALUNO	TOTAL HORAS / DIA	RUBRICA/SUPERVISOR
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
				<b>TOTAL</b>	
Assinatura do Supervisor: _____					
carimbo					



**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	Plenamente Satisfeito	Parcialmente Satisfeito	Insatisfeito
1. Assiduidade			
2. Pontualidade			
3. Responsabilidade			
4. Desempenho			
5. Iniciativa			
6. Criatividade			
7. Espírito de cooperação			
8. Senso de disciplina			
9. Humanidade no trato com a clientela			
10. Relacionamento interpessoal			
11. Senso de ética profissional			
12. Receptividade à orientação do nutricionista			
13. Desenvolvimento do projeto proposto			
14. Apresentação pessoal			
15. Qualidade das observações manifestadas			
16. Nível de conhecimento demonstrado			

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura e carimbo do supervisor do local: \_\_\_\_\_

## ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Reconhecimento do local de estágio:

Nome da instituição:

Endereço:

Contatos:

Responsável técnico e nutricionistas:

Número de refeições, horários de distribuição e sistemas de distribuição:

Número de colaboradores e funções:

### 1º ESTUDO DE CASO: ADMINISTRAÇÃO E ESTRUTURA ORGANIZACIONAL E FÍSICA DA UAN

a) A UAN possui Missão, Visão e Valores? Estão visíveis a todos? Os colaboradores têm conhecimento sobre estes?

Caso a UAN não os tenha definidos, elaborá-los de acordo com os aspectos observados e colaboração da nutricionista do local e orientador.

b) As várias funções do administrador, consideradas como um todo forma o processo administrativo. Trata-se de um processo dinâmico e interativo. Relate as seguintes funções administrativas que o nutricionista realiza na UAN, mostrando a interação que existe entre elas - PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO, DIREÇÃO e CONTROLE:

c) Defina o organograma e como as relações de autoridade são representadas na UAN. Converse com a nutricionista sobre as vantagens e os pontos críticos e frágeis da organização:

d) Com o lay out da planta física do serviço de alimentação, posicione os equipamentos e estabeleça a relação deste com os seguintes conceitos de espaço:

- Ergonômico

- Ecológico

- Tecnológico

- Tempo

- Psicológico

(Fonte: ABREU, SPINELLI & PINTO, 2007, p.65)

e) Apresente sugestões de melhoria em relação aos conceitos de espaço:

### 2º ESTUDO DE CASO: CONTROLE DE QUALIDADE E BOAS PRÁTICAS

Aplicar o check-list em anexo (Roteiro de inspeção sanitária), identificando pontuação do estabelecimento. Defina 5 (cinco) prioridades de adequações do local, explicando os perigos identificados.

### 3º ESTUDO DE CASO: RECURSOS HUMANOS

a) Relate como funciona a Gestão de Recursos Humanos na UAN:

- Recrutamento de pessoal

- Seleção de pessoal

- Orientação do novo funcionário
  - Capacitação de pessoal
  - Avaliação de desempenho
  - Motivação
  - Reuniões periódicas para avaliação do serviço
  - Controle de saúde
  - Avaliação de Recursos Humanos
- b) Escolha 3 itens acima e contribua com sugestões de melhoria:

**4° ESTUDO DE CASO: SEGURANÇA NO TRABALHO E ERGONOMIA**

- a) Faça a classificação dos riscos (físicos, biológicos, químicos, acidentes, instalações e ergonômicos), perigos e estabeleça ações preventivas de 4 setores da UAN, conforme exemplo abaixo:

Setores	Riscos	Perigos	Ações preventivas
Área de corte de carnes	Físicos	Temperaturas baixas Iluminação deficiente	Uso de EPIs (roupas térmicas, botas, luvas e aventais de PVC). Iluminação que permita boa visualização das tarefas.

**5° ESTUDO DE CASO: CARDÁPIO E CUSTOS**

- a) Em relação à Logística de Suprimentos na UAN, estabeleça um fluxograma das seguintes etapas (abaixo) relatando a finalidade, tarefas que ocorrem e problemas/erros que não devem ocorrer em cada uma das etapas:
- Previsão para compras
  - Uso na produção de refeições
  - Estoque
  - Níveis de estoque
  - Política de compras (comprador e fornecedor)
  - Pedido de compra
  - Requisição de material
  - Solicitação ao fornecedor
  - Cronograma de entregas
  - Recepção e armazenamento das mercadorias
- b) Em relação ao cardápio, faça uma Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (Método AQPC) de um mês e relacione os resultados com a estrutura física real, equipamentos e mão-de-obra disponíveis na UAN:
- c) Elabore um novo cardápio com sugestões de melhorias (novas preparações) em relação aos aspectos identificados no AQPC.
- d) Faça o custo de 2 dias que considera com maior e menor custo da refeição e compare a porcentagem entre cada item do cardápio: SALADAS, ARROZ,

FEIJÃO, CARNE, GUARNIÇÃO OU COMPLEMENTO, SOBREMESA,  
SUCO, TEMPEROS, etc.

### 6° ESTUDO DE CASO: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL EM UAN

Elabore um Plano de ação (em anexo) com uma sugestão de campanha de educação nutricional que observou ser necessário ao local, apresente ao nutricionista e orientador.

Obs: O modo de apresentação e prazos para os estudos de casos será estipulado pelo orientador, dentro do período de estágio. A indicação é que seja apresentado de maneira simples, sem relatórios por escrito para que o estagiário tenha mais tempo para a observação e realização das atividades de estágio.

## 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"> <li>• Avaliação do docente (Peso 6,0)</li> <li>• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)</li> </ul>	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação final (Peso 2,0)</li> <li>• Trabalho escrito (resumo expandido CIC) (Peso 2,0)</li> </ul>	4,0
<b>NOTA TOTAL</b>	<b>10,0</b>

##### 2.2. ESTÁGIO FORA DE PELOTAS – REGIÃO SUL

ITENS	PESO
- Desempenho no local de estágio – média entre: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação do docente* (Peso 6,0)</li> <li>• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)</li> </ul>	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação final (Peso 2,0)</li> <li>• Trabalho escrito (Resumo expandido CIC) (Peso 2,0)</li> </ul>	4,0
<b>NOTA TOTAL</b>	<b>10,0</b>

\*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: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação do docente* (Peso 6,0)</li> <li>• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)</li> </ul>	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trabalho escrito (Resumo expandido CIC) (Peso 2,0)</li> <li>• Relatório final enviado por e-mail (Peso 2,0)</li> </ul>	4,0
<b>NOTA TOTAL</b>	<b>10,0</b>

\*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)

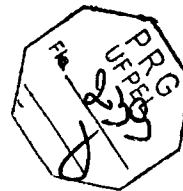
#### 3.2. Avaliação do Nutricionista – VISA (Peso 6,0)

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)

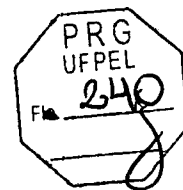
O aluno deverá apresentar no último dia de estágio uma ação de educação alimentar e nutricional, o qual deverá conter:

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	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

**Avaliação realizada no final do período de estágio.**

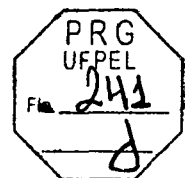
ITENS DA AVALIAÇÃO -	PESO	NOTA
Assiduidade e pontualidade	0,5	
Organização e iniciativa no trabalho	0,5	
Técnica e interpretação da avaliação nutricional	1,5	
Orientação nutricional em nível individual e/ou coletivo (conteúdo e forma)	1,5	
Preenchimento de formulários e participação em projetos e programas existentes no serviço	1,0	
Relacionamento – compromisso com o trabalho em equipe e com a população	1,0	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

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)

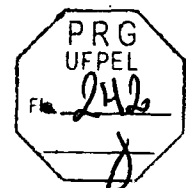
ITENS DA AVALIAÇÃO	PESO	NOTA
Assiduidade e pontualidade	0,5	
Organização e iniciativa no trabalho	0,5	
Acompanhamento/participação nas vistorias	1,0	
Conhecimento da legislação e rotinas pertinentes	1,0	
Preenchimento de formulários e participação em projetos e programas existentes no serviço	0,5	
Estudo de caso	1,5	
Relacionamento – compromisso com o trabalho em equipe e com a população	1,0	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

**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	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

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)

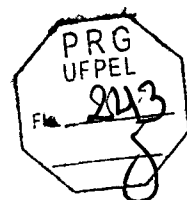
ITENS DA AVALIAÇÃO	PESO	NOTA
Assiduidade e pontualidade nas reuniões de estágio e atividades com o orientador	2,0	
Organização e iniciativa no trabalho	2,0	
Cumprimento das tarefas do estágio	2,0	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

**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	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

\_\_\_\_\_  
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)

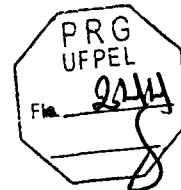
ITENS DA AVALIAÇÃO	PESO	NOTA
Contato e atividades com o orientador	2,0	
Responsabilidade e organização	2,0	
Interesse e cumprimento das tarefas do estágio	2,0	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

**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	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

\_\_\_\_\_  
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	<b>2,0</b>	

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	<b>2,0</b>	

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	<b>2,0</b>	

Avaliador: \_\_\_\_\_

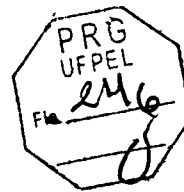
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
 FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO  
 ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA**

**FREQÜÊNCIA**

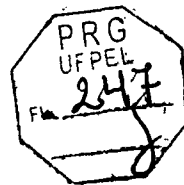
Aluno: \_\_\_\_\_ Mês: \_\_\_\_\_

DATA	HORÁRIO	ASSINATURA DO ALUNO

Assinatura do supervisor do estágio: \_\_\_\_\_



## ANEXO 6 - 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 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 o mercado de trabalho em todas as suas áreas profissionalizantes;
- 3 - Promover a ampliação dos "campos de estágios", à fim de valorizar e divulgar o trabalho do profissional Nutricionista, favorecendo sua atuação no mercado de trabalho;

**ARTIGO 3º - CONSTITUIÇÃO**

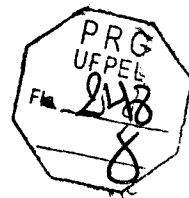
Parágrafo 1º - O NÚCLEO DE ESTÁGIOS DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO será composto pelos professores regentes das disciplinas Estágios obrigatórios da Faculdade de Nutrição, além de dois representantes discentes, sob a coordenação de um presidente escolhido entre os membros do núcleo.

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 reconduzido.

Parágrafo 3º - Os representantes discentes, assim como seus suplentes, serão indicados pelo Diretório Acadêmico da Nutrição, entre os alunos que estiverem matriculados no 6.º 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 supervisor 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 à 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 constituirão os locais de estágios, reais ou potencias;
- 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, que são consideradas pré - requisitos ao estágio.

PARÁGRAFO 2º - Os estágios obrigatórios são os seguintes:

- Estágio Supervisionado em Coletividade Enferma;
- Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública;
- Estágio Supervisionado em Coletividade Sadia;



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 sob supervisão de Nutricionista.

PARÁGRAFO 4º - Os estágios obrigatórios fora do período letivo ou em locais não previstos na programação poderão ser realizados após solicitação formal do interessado 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 sob supervisão de Nutricionista.

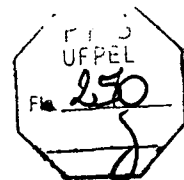
PARÁGRAFO 3º - Os pedidos para realização de estágio não obrigatório deverão ser encaminhados para o Núcleo de estágios da Faculdade de Nutrição e serão regidos conforme as disposições contidas na Lei número de 11.788 de 25 de setembro de 2008

#### **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 coordenador do Núcleo de Estágios será um docente componente do Núcleo de Estágio da Faculdade de Nutrição, eleito por seus pares, por um período de 2 anos.

#### **COMPETE AO COORDENADOR:**

- Planejar, organizar e avaliar o desenvolvimento dos estágios da Faculdade de Nutrição;
- Auxiliar o orientador ou supervisor 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;
- Integrar o trabalho dos orientadores através de reuniões periódicas a fim de 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**

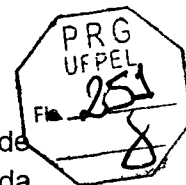
Os locais de estágios, em Pelotas, conveniados com a UFPEL-FACULDADE DE NUTRIÇÃO terão prioridade no preenchimento de vagas em relação a quaisquer outros.

##### **PARÁGRAFO 2º - ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS FORA DA CIDADE DE PELOTAS**

- 1 - Só serão permitidos estágios obrigatórios fora da cidade de Pelotas, após o preenchimento de todas as vagas dos locais conveniados em Pelotas. 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 obtida pelo aluno até o 5º semestre (inclusive), 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 previa 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.

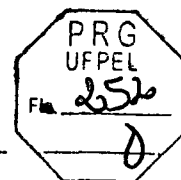
#### **ARTIGO 12º -Disposições gerais**

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.<sup>a</sup> \_\_\_\_\_  
-----

Coordenadora do Núcleo de Estágios

APROVADO PELO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO EM: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

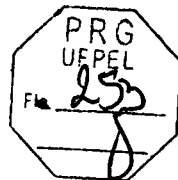
Prof.<sup>a</sup> \_\_\_\_\_  
-----

Chefe do Departamento de Nutrição

APROVADO PELO CONSELHO DEPARTAMENTAL EM: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Prof.<sup>a</sup> \_\_\_\_\_  
-----

Presidente do Conselho Departamental



**ANEXO 7 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO-**  
**TCC**



## TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

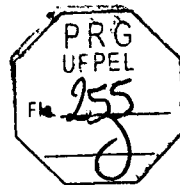
### CAPÍTULO 1

#### Introdução

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-científico. 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.

Nas disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso, o estudante deve demonstrar sua capacidade em desenvolver temas de nutrição e demonstre sua sensibilidade como profissional de nutrição generalista, comprometido com a realidade social da maioria da população brasileira e capaz de adequar a técnica aprendida em sua experiência acadêmica, com a realidade observada.

Os temas a serem desenvolvidos nos TCCs podem contemplar as diferentes áreas desenvolvidas pelos professores da Faculdade de Nutrição, bem como ser o resultado da associação dessas áreas. Eles poderão ter um enfoque em qualquer das áreas da nutrição e serem abordados como pesquisa científica, como por exemplo: acompanhamento de caso clínico; desenvolvimento de produtos e/ou técnicas; monografias para a discussão de uma problemática; atividades de extensão que englobem a detecção de um problema, atuação para a resolução e a obtenção de resultados, projeto de instalação de um serviço, etc.



## **CAPÍTULO 2**

### **Objetivos**

O objetivo do TCC é de proporcionar aos estudantes de graduação em Nutrição, a realização de trabalhos relacionados às competências e habilidades inerentes ao profissional Nutricionista, de acordo com a natureza e a área da nutrição estudados e desenvolvidos dentro das normas metodológicas para trabalhos técnicos-científicos com orientação docente.

## **CAPÍTULO 3**

### **Das Competências e Habilidades**

Na disciplina de TCC I, o aluno deverá estar apto para elaborar o projeto de TCC, utilizando-se da metodologia e da bagagem científicas adquiridas ao longo da sua vida acadêmica, demonstrando de forma escrita, que é capaz de pensar criticamente, organizar ideias, analisar problemas, aprofundar estudo teórico sobre o tema e propor investigação.

Quanto a disciplina de TCC II, o aluno deve demonstrar que é capaz de executar o projeto elaborado, utilizando-se das técnicas previstas, analisar os dados encontrados, considerando os estudos existentes sobre o tema, concluindo com pensamento crítico.

## **CAPÍTULO 4**

### **Da Sistematização**

#### **a) Características das disciplinas**

O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso de Nutrição, será desenvolvido em duas disciplinas, com caráter obrigatório, com carga horária total de 102 horas práticas apresentando as seguintes características:

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA	CARGA HORÁRIA	LOCALIZAÇÃO NO SEMESTRE	CRÉDITOS
	Teórica / Prática	TOTAL		
Trabalho de Conclusão de Curso I ( TCC I )	34	34	Quinto	01
Trabalho de Conclusão de Curso II ( TCC II )	68	68	Sexto	02
<b>TOTAL</b>	102	102		03

A disciplina TCC I terá como pré-requisito, todas as disciplinas previstas para serem cursadas até o quarto semestre do curso. Ela se constitui em pré-requisito para a TCC II por ser uma disciplina que dará subsídio para o aluno optar por um tema e para elaboração do projeto. Durante seu desenvolvimento, o aluno será informado pelos professores orientadores sobre suas linhas de pesquisa e/ou áreas de atuação.

A disciplina TCC I é destinada a elaboração do projeto do trabalho de conclusão de curso.

A disciplina TCC II é basicamente o desenvolvimento do projeto, redação e apresentação.

**b) Quanto à regência da disciplina**

Cada área terá seu regente.

**c) Núcleo dos Trabalhos de Conclusão**

Este núcleo será constituído pelos regentes das áreas, cujo papel é realizar a articulação dos professores das disciplinas TCC I e II; fazer a distribuição dos alunos entre os professores participantes de acordo com os temas a serem trabalhados e criar critérios de seleção dos alunos conforme as disponibilidades dos professores.

Cabe ao núcleo a organização da apresentação final dos trabalhos. Assim como a definição das datas de entrega e apresentação dos trabalhos.



**d) Quanto à orientação**

Os professores orientadores serão os do Departamento de Nutrição, e de outros departamentos que tenham atuação no curso, envolvidos com as disciplinas TCC I e II.

Será facultado ao professor orientador não aceitar a orientação de temas que não sejam de seu interesse ou fora da sua linha de atuação.

**e) Quanto às vagas das disciplinas**

Nas duas disciplinas as vagas serão definidas de forma equitativa ao número de professores por área.

**f) Cronograma das disciplinas**

As disciplinas de TCC I e II deverão ser desenvolvidas obedecendo a um cronograma de ação durante cada semestre.

**g) Atividades do Colegiado de Curso**

Caberá à coordenação do Colegiado do Curso a cada início de semestre, reunir os alunos que farão TCC I para proporcionar estímulo e sensibilização, no sentido de prepará-los para o amadurecimento dos temas a serem desenvolvidos no Trabalho de Conclusão de Curso.

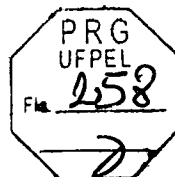
**h) Quanto à Avaliação**

As competências e habilidades, nas disciplinas de TCC I e II serão consideradas na avaliação, respeitando as características específicas de cada conteúdo trabalhado. Na TCC I a avaliação será realizada por ocasião da apresentação e entrega do projeto (1 cópia) de TCC.

Quanto ao TCC II a avaliação será realizada por ocasião da apresentação e entrega do trabalho de TCC.

Todos os alunos fornecerão uma cópia do trabalho em forma de artigo e farão a apresentação em forma de pôster.

A nota mínima para aprovação nos TCCs é cinco (5,0).

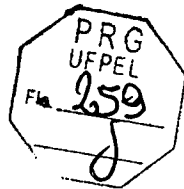


### **i) Quanto à Divulgação**

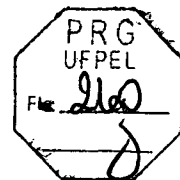
A divulgação pertinente aos trabalhos (publicação em jornais, eventos de divulgação na área de alimentação e nutrição, revistas científicas, em organizações sociais, etc.), ficará a critério do Núcleo dos Trabalhos de Conclusão observando os cuidados éticos que envolvem esta atividade.

### **j) Quanto à Banca**

Constituída de oito membros, sendo dois de cada área, indicado por seus pares, podendo participar um número maior conforme interesse dos professores.



## ANEXO 8 - FLEXIBILIZAÇÃO DO CURRÍCULO



# FLEXIBILIZAÇÃO DO CURRÍCULO

O presente Regulamento normatiza o oferecimento, a matrícula, o aproveitamento e a validação das disciplinas optativas e atividades complementares que compõem o núcleo flexível do currículo pleno do Curso de Graduação em Nutrição, cujo integral cumprimento é indispensável para a conclusão do currículo pleno.

## CAPÍTULO 1

### Das disposições preliminares

O núcleo flexível do currículo do Curso de Graduação em Nutrição compõe-se de:

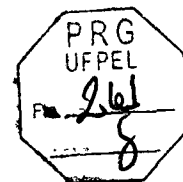
- I - Disciplinas optativas do curso de graduação;
- II - Atividades complementares de ensino, pesquisa, extensão e estágios, e outras definidas no currículo pleno;
- III – Atividades livres ou opcionais.

O objetivo geral das disciplinas optativas, atividades complementares e livres ou opcionais é o de flexibilizar o currículo pleno do curso de Graduação em Nutrição e propiciar aos alunos a possibilidade de aprofundamento científico e interdisciplinar, e ainda contribuir para fortalecimento das competências e habilidades inerentes ao nutricionista.

## CAPÍTULO 2

### Das disciplinas optativas

São consideradas disciplinas optativas as que fazem parte da complementação da formação necessária para a graduação do estudante. As



disciplinas optativas são de dois tipos; de formação geral, e as que fazem parte da complementação da formação específica para graduação em Nutrição. 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
- IV - disciplina de LIBRAS.

As disciplinas optativas deverão compor o currículo pleno do curso de Nutrição no mínimo de 102 horas-aula.

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.

### **CAPÍTULO 3**

#### **Das atividades complementares**

São atividades complementares os conhecimentos adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presencias e/ou à distância, conforme descrito nesta resolução. 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.

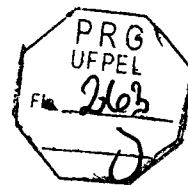
É de exclusiva responsabilidade do aluno:

- 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:

#### **A) RELACIONADAS AO ENSINO**

- **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.
- **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 total com acréscimo de 10 horas por trabalho oral apresentado e 5 horas por pôster. A comprovação será através de certificado e no caso de trabalho apresentado, o aluno deverá entregar ao colegiado uma cópia.
- **GRUPOS DE ESTUDO NA FORMA DE PROJETO DE ENSINO:** Máximo de 50 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.

- **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.

#### **B) RELACIONADAS À EXTENSÃO**

- **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.

#### **C) RELACIONADA À PESQUISA**

- **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.

- **TRABALHOS PUBLICADOS:** Até um total de 60 horas e 30 horas para cada publicação completa e 20 horas para cada resumo ampliado e 10 horas para cada resumo publicado em revista científica e/ou anais. O colegiado avaliará o trabalho e a comprovação do aluno.

#### **D) CURSO DE INFORMÁTICA E IDIOMAS**

Até 80 horas de limite máximo. Estes cursos devem ter sido realizados durante a vida universitária do aluno.

#### **E) PARTICIPAÇÃO EM DIRETÓRIO ESTUDANTIL, REPRESENTAÇÃO EM DEPARTAMENTO E OUTROS ÓRGÃOS COLEGIADOS**

Até 50 horas.



## CAPÍTULO 4

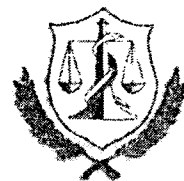
### Das atividades livres ou opcionais

As atividades livres ou opcionais (157 horas no mínimo) podem ser desenvolvidas durante toda a vida acadêmica do aluno e podem englobar:

- disciplinas cursadas na instituição ou em outra IES;
- participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão;
- participação em órgãos de representação;
- estágios não obrigatórios;
- cursos de idiomas;
- participação em eventos científicos e culturais na área de Nutrição e afins (seminários, simpósios, congressos, conferências, etc.);
- Ciência sem Fronteiras;
- Mobilidade Acadêmica;
- publicações;
- participação em grupos de estudos e outras não citadas, que podem ser solicitadas pelos acadêmicos e apreciadas pelo Colegiado.

Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado de Curso.





Pelotas, 1º de novembro de 2013.

**Mem. Col. Nutrição/FN n.º 065/2013**

De: **Prof.ª Gicele Costa Mintem**  
Coordenadora de Nutrição/FN

Para: **Prof.ª Rita de Cassia Morem Cossio Rodriguez**  
Diretora da Coordenadoria de Ensino - PRG

Prezada professora:

Venho por meio deste, informar que estamos encaminhando o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição após adequações analisadas pelo Núcleo Docente Estruturante e aprovadas no Colegiado de Curso.

Dentre as adequações salientamos:

Desdobramento da disciplina de Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição em ~~Gestão em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I e II~~; pag. 18 40 e 30 *separadas*

Inclusão das seguintes disciplinas optativas que já estão sendo ofertadas: Nutrição e Câncer, Genômica Nutricional e Integração Metabólica; pag. 20

Inclusão das seguintes disciplinas optativas: Tópicos Avançados em Endocrinologia e Nutrição, Educação Alimentar e Nutricional, Análise Sensorial, Bromatologia Aplicada, Alimentos Funcionais, Metodologia Científica e Língua Brasileira de Sinais; pag. 20

Exclusão das seguintes disciplinas optativas do PPC: Programação Visual, Psicologia da Educação, Sociologia II e Antropologia Cultural;

Disciplinas optativas mantidas no PPC, mas que não obtivemos a caracterização:

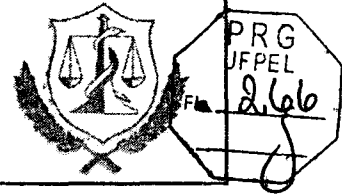
Prática Desportiva I, Prática Desportiva II e Extensão Rural;

No aspecto pedagógico Estrutura Curricular a inclusão de horas em Formação Livre (5%).

Na página 34 foi incluído o aspecto relativo à integração com a Pós-Graduação-Mestrado em Nutrição e Alimentos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
COLEGIADO DE NUTRIÇÃO



Na página 17 consta a inclusão do pré-requisito de Bioquímica II – Código 0160009,  
para a disciplina de Fisiologia II.

Sem mais para o momento.

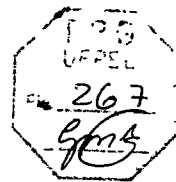
Atenciosamente.

Profª Gicele Costa Mintem  
Coordenadora do Colegiado de Curso de Nutrição

Profª Gicele Costa Mintem  
Coordenadora do Colegiado de  
Curso de Nutrição  
FN/UFPEL



**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal de Pelotas**



Processo: 23110.009130/2010-46

Nome: Faculdade de Nutrição

Espécie: Projeto N° Origem: Guia: 0

Procedência: 1900000000- Faculdade de Nutrição

Destino Inicial: 0204000000 – Departamento de Desenvolvimento Educacional

Assunto: Projeto Pedagógico do curso de graduação em Nutrição

Data de entrada para análise: 01/11/2013

À Coordenação do Curso,

O processo em tela trata do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição que deu entrada nesta Coordenadoria de Ensino e Currículo por meio do Memo. Col. Nutrição/FN nº 065/2013, o qual aponta as adequações realizadas no Projeto.

O Projeto Pedagógico se constitui em três volumes, o Volume I, com registro de condoc. nº162816, contém 407 folhas e foi encaminhado por meio do ofício Col./FN nº 134/2010, cujo cond. é 162253.

Da folha 02 até 08, encontram-se as atas do Conselho Departamental e do Departamento de Nutrição. Da folha 09 até 402, é apresentado o texto documento do Projeto Pedagógico do curso.

Na sequência a folha 403 encontra-se o encaminhamento do Coordenador de Ensino, na época, para a análise pedagógica, cujo texto faz referência a atualizações realizadas e da folha 404 até 407, compreende o texto do parecer pedagógico, datado de 17/12/2010, o qual aponta adequações ainda necessárias. À folha 407, consta ainda, o encaminhamento à Coordenação feito pela Pró-Reitora de Graduação em 20/12/10, que pelo teor revela que o Projeto não foi

encaminhado para aprovação.

O Volume II foi aberto com processo de nº 23110009041/2010-08, apresentando como assunto alterações na grade curricular 2011, dando entrada no COCEPE pelo ofício Col. Nº 133/2010, sob o número de conduc. 162210, constante à folha 01.

Constitui-se de 67 folhas, sendo que a folha 01 é o ofício citado anteriormente, das folhas 02 até 05, apresenta a ata de nº 07/2010 da reunião do Departamento de Nutrição. A partir da folha 06 até a folha 65 constam as alterações propostas no do Projeto Pedagógico de curso.

Na folha 66 encontra-se o encaminhamento da Diretora do Departamento de Desenvolvimento Educacional/PRG, com solicitação de análise e parecer e na folha 67 encontra-se o encaminhamento do Coordenador de Ensino, na época, para a Coordenação do Curso, apontando a necessidade destas adequações estarem inserida no processo do Projeto Pedagógico, que passara pela análise pedagógica na Coordenação de Ensino.

O Volume III compreende 266 folhas, sendo que o texto documento do Projeto Pedagógico se encontra das folhas 01 até 264. As folhas 265 e 266, contém a apresentação das adequações por meio do Mem.Col. Nutrição/FN nº 065/2013.

Importante registrar que a análise pedagógica fundamenta-se no memorando acima citado, no parecer constante do Volume I, folhas 404 até 407, acrescido de outras orientações normativas ocorridas durante o período 2010 a 2013.

Da análise empreendida apontam-se alguns aspectos que merecem serem revisitados.

No que tange as dimensões curriculares dos cursos de graduação, valemo-nos das orientações do parecer, constante do Volume I, folhas 404 até 407, que expressa:

“As atividades curriculares dos cursos de graduação, segundo a Resolução COCEPE 14,

269  
Gamb

de 28 de outubro de 2010, a qual dispõe sobre o novo regulamento do ensino de graduação, Artigo 40, compreendem três dimensões formativas: **Formação Específica, Formação Complementar e Formação Livre ou Opcional**. A Formação Específica compreenderá as disciplinas obrigatórias, os estágios e o Trabalho de conclusão de curso. A Formação Complementar vem se constituindo como espaço-tempo de realização das atividades relacionadas ao Ensino, à Pesquisa e à Extensão. Segundo a legislação vigente, Resolução CNE/CES nº 02/2007, no Art. 1º, Parágrafo único, consta que os estágios e atividades complementares dos cursos de graduação, bacharelado, modalidade presencial, não deverão exceder a 20%(vinte por cento) da carga horária total do curso. A carga horária total destinada a essa dimensão formativa haverá de apontar para o equilíbrio( procurar que haja uma distribuição igualitária de percentuais) entre as cargas horárias destinadas ao curso das atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão. E a Formação Livre ou Opcional compreendendo a possibilidade de curso de disciplinas opcionais/optativas, de oferta do próprio curso ou de outros cursos da UFPel e/ou de outras universidades, considerando as áreas afins; de percurso de outras atividades curriculares criadas e ou validadas pelo curso, relacionadas ou não a atividades de ensino, de pesquisa e de extensão( pelo viés das complementares). Segundo a Resolução COCEPE 14/2010, a proposta é de que a Formação Livre ou Opcional atinja até 20% da carga horária total do curso. As dimensões formativas Complementar e Livre ou Opcional serão computadas em horas, não estando necessariamente condicionadas ao computo de créditos, uma vez que os acadêmicos terão como possibilidade de curso, não somente atividades de caráter disciplinar.

Ao tratar da Formação Complementar, página 12 é importante que o texto faça referência à proporcionalidade entre ensino, pesquisa e extensão, buscando uma distribuição o mais equitativamente possível. ✓

A forma como está sendo apresentado o currículo do Curso e cargas horárias, deverá ser revista, importante seguir a orientação das dimensões curriculares, apontadas acima e, partindo de cada dimensão, colocar os elementos constitutivos com os respectivos percentuais, segundo a legislação que ampara. Observa-se, ainda, que da forma que foi colocada a flexibilização curricular está confusa, sugere-se:

Quanto à grade curricular é desnecessário apresentar a grade antiga. Apresentar apenas a nova proposta, preferencialmente em uma única tabela.

Na sequência, após esta tabela da grade curricular obrigatória, apresentar a tabela de disciplinas optativas, que consta na página 20. Lembra-se que todas as caracterizações deverão constar no PP.

Importante a apresentação de uma tabela síntese das dimensões do currículo, onde deverá constar as horas de cada dimensão e o percentual em relação à carga horária total, localizada após a tabela das optativas.

Continuando, apresentar a Formação Complementar, de maneira que conste, a definição, critérios de acompanhamento, registro, aproveitamento e equivalência, bem como o percentual e a correspondência em horas. Lembra-se que pela natureza da atividade, pode-se precisar fazer transformações entre as unidades de tempo (h), exemplificando, no ensino, se o entendimento é de ter disciplinas, estas se caracterizam em h/a, o que corresponde a 50 min.

Quanto a Formação Livre ou Opcional, as orientações acima, como citação de parecer anterior, estas também deverão estar bem definidas e os critérios bem claros, pois nesta Dimensão o aluno pode cursar disciplinas do próprio curso, de outros cursos da UFPel, bem como de outras Universidades. Esta dimensão tem como princípios, além da mobilidade acadêmica, possibilitar que o acadêmico seja ator de parte de seu itinerário formativo.

Especificamente, na página 23, referindo-se a disciplina optativa consta "podem ser cursadas em qualquer período do curso", considera-se relevante a inclusão de que sejam respeitados possíveis pré-requisitos. ✓

Já na página 34, último parágrafo é mencionado que os acadêmicos fazem estágios de docência orientada. Não seriam os acadêmicos da pós-graduação? ↪

Consta na página 255, um texto que trata das disciplinas optativas, a redação é apropriada a Formação Livre ou Opcional e na folha 259, o texto para Atividades Livres está muito semelhante a Atividades Complementares. Importante rever essa organização e retirar todos os itens referentes a flexibilização curricular evitando a dupla escrita, como também, maior clareza na construção da concepção deste Curso. Continuando o processo de orientação, deslocar as caracterizações para

após a tabela síntese.

Objetivando a totalidade do documento se faz necessário incluir os elementos pedagógicos:

- Regras de transição para o novo currículo;
- Modos de integração com sistema de Pós-Graduação;
- Regimento do NDE;

Observa-se que os anexos são apêndices, uma vez que são documentos produzidos pelo Curso. Anexo corresponde a documentos não produzidos nesse âmbito, como exemplo a legislação.

Importantíssimo que o cálculo de horas para integralização do currículo passe por recálculo e a transformação de h/a para hora relógio complementar as informações em cada situação.

Ao concluir este parecer a Coordenadoria de Ensino e Currículo, coloca-se a disposição para outras informações e orientações pertinentes a construção deste Projeto Pedagógico.

*M. Luiza Menna de Oliveira* 12/11/2018

Maria Luiza Menna de Oliveira  
Chefe do Núcleo dos Bacharelados e  
Seção de Estágio

FLAVIO VILLELA DE  
OLIVEIRA:49948610059

Assinado de forma digital por FLAVIO  
VILLELA DE OLIVEIRA:49948610059  
Dados: 2023.11.22 16:20:42 -03'00'

- Numeração reinicia em zero
- Numeração de folhas passa de 89 para 100



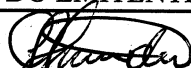

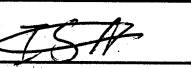
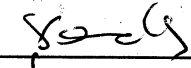
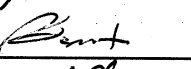

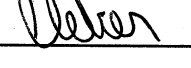
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**

Processo: 23110.009041/2010-08\*      Data: 06/12/2010  
 Nome: FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 Espécie: OFÍCIO      Nro. Origem: 133      Guia: 0  
 Procedência: 190000000 - Faculdade de Nutrição  
 Destino Inicial: 0101000400 - Secretaria dos Conselhos Superiores  
 Assunto: ALTERAÇÕES NA GRADE CURRICULAR - 2011 - CURSO DE NUTRIÇÃO

Vol V

VISTO: \_\_\_\_\_ 

**ANDAMENTO**

DISTRIBUIÇÃO INICIAL			Nº DE FOLHAS INICIAL		
UNIDADE OU SETOR	ENTRADA	SAIDA	DESTINO	Nº DE FLS FINAL	ASSINATURA DO EMITENTE
Col. FN.		26.01.15	CEC-PRG	-236-	
CEC	26/01/15	10.02.15	Col. Nutrição	-260-	
CEC	12/05/15	18/05/15	COCEPE	-260-	
COLEPE	19/05/15	25/05/15	PRG	260	
PRG	26/05/15	26/05/15	CEC	-260-	Nilvair
CEC	26/05/15	26/05/15	CITA	-260-	
CRA	27/5/15	28/12/15	COLEGIADO NUTRIÇÃO	-260-	
Colegiada Nutrição	02/03/2016	02/03/16	CRA	-260-	
CRA	02/03/16				



Processo: 23110.009041/2010-08 Data: 06/12/2010  
Nome: FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
Espécie: OFÍCIO Nro. Origem: 133 Guia: 0  
Procedência: 1900000000 - Faculdade de Nutrição  
Destino Inicial: 0101000400 - Secretaria dos Conselhos Superiores  
Assunto: ALTERAÇÕES NA GRADE CURRICULAR - 2011 - CURSO DE  
NUTRIÇÃO

*Vol V*



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**PROJETO PEDAGÓGICO**

Pelotas/ 2015



**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 Gicele Costa Mintem

**Professores titulares/suplentes:**

**Área profissionalizante:**

Ângela Nunes Moreira/Maria Cecília Assunção

Giovanna Bandeira Anderson/Sandra Valle

Graziele Guimarães Granada/Sônia De Negri

Elizabete Helbig/Simone Pieniz

Gicele 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

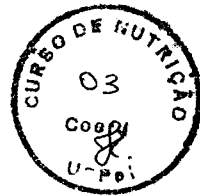
**Área básica:**

Rejane Giacomelli Tavares/Giovana Duzzo Gamaro

Denise Calisto Bongalharido/Marília Martins Bardou Zurino

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**

**Coordenadora:** Professora Gicele 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

<b>I. CONTEXTUALIZAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS.....</b>	<b>1</b>
<b>II. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>4</b>
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
<b>III. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA .....</b>	<b>9</b>
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 EGRESSO .....	12
3.5 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO EGRESSO .....	12
3.6 METODOLOGIAS.....	14
<b>IV. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....</b>	<b>14</b>
4.1 ESTRUTURA CURRICULAR .....	14
4.1.1. <i>Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)</i> .....	19
4.1.2. <i>Estágio Curricular</i> .....	20
4.2 GRADE CURRICULAR.....	21
4.2.1. <i>Disciplinas obrigatórias</i> .....	21
4.2.2. <i>Disciplinas optativas</i> .....	23
4.3 TABELA SÍNTESE DO DESENHO CURRICULAR.....	24
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 EGRESSOS .....	27
4.7 CARACTERIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS.....	28
<b>V. PROCEDIMENTOS DE ENSINO E AVALIAÇÕES .....</b>	<b>160</b>
5.1 AVALIAÇÃO DO ENSINO APRENDIZAGEM.....	160
5.2 AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO .....	161
5.3 AVALIAÇÃO DA INFRA-ESTRUTURA.....	162
<b>VI. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA.....</b>	<b>162</b>
6.1 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE (NDE) .....	162
6.2 QUADRO DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	163
6.2.1 <i>Docentes</i> .....	163
6.2.2 <i>Técnicos Administrativos</i> .....	165
6.3 INFRA-ESTRUTURA.....	165
6.3.1. <i>Laboratórios da Faculdade de Nutrição</i> .....	165
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> .....	168
<b>VII REFERÊNCIAS .....</b>	<b>168</b>
<b>APÊNDICE 1 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO-TCC .....</b>	<b>170</b>
<b>APÊNDICE 2 - REGIMENTO DO NÚCLEO DE ESTÁGIOS .....</b>	<b>187</b>
<b>APÊNDICE 3 - DOCUMENTO PARA ORIENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS ESTÁGIOS.....</b>	<b>194</b>
<b>APÊNDICE 4 - REGIMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE .....</b>	<b>216</b>



## 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 km<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>, 8 bibliotecas que somam 3.928,96 m<sup>2</sup>, 700 laboratórios, ambientes e cenários de prática didática que totalizam 20.892,24 m<sup>2</sup>, 15 auditórios ou 1.960,98 m<sup>2</sup>, 3 restaurantes escola ocupando 1.605,34 m<sup>2</sup> e uma casa do estudante com 1.943,63 m<sup>2</sup>. Como área administrativa, são utilizadas 1.331 instalações que ocupam somadas 32.089,36 m<sup>2</sup>.

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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> e 59,48 m<sup>2</sup> 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: 3204 horas
- n) Tempo de integralização:
- Mínimo – 4 anos
  - Máximo – 6 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.

## 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 estudantes 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 ambulatorios, 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 alimentação 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 EGRESSO //

“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 EGRESSO

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 sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias 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 3201 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. *100% da soma = 3201*

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, presenciais 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 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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>21 - 357</b> ✓
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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>25 - 425</b>
3	0400055	Ciência Tecnologia de Alimentos ✓	FN	Bromatologia	5(3-0-2) 85
	0020029	Fisiologia II	IB	Bioquímica II;	4(3-0-1) 68

				Fisiologia I; Histologia II	
	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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>22 - 374</b>
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 → <i>gatas</i>	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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>26 - 442</b>
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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>22 - 374</b>



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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>15 - 255</b>
7/8	0400043	Estágio em Coletividade Enferma ✓	FN	Todas as disciplinas obrigatórias até o 6º semestre	306
	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
<b>Total do semestre (horas)</b>					<b>918</b>
<b>Carga horária total (horas)</b>					<b>2773,4</b>

#### 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 Manejo Ambiental	4(2-0-2) 68
0400048	Terapia Nutricional Parenteral e Enteral ✓	Fisiopatologia e Dietoterapia II	2(1-0-1) 34
0000098	Prática Desportiva I ✓		2(0-0-2) 34
0000099	Prática Desportiva II ✓		2(0-0-2) 34

0400051	Nutrição e Exercício Físico <input checked="" type="checkbox"/>	Avaliação Nutricional; Dietética II	4(2-0-2) 68
0400157	Nutrição e Câncer <input checked="" type="checkbox"/>	Fisiopatologia e Dietoterapia I	3(3-0-0) 51
0400131	Genômica Nutricional <input checked="" type="checkbox"/>	Fisiologia II <i>#. M7</i>	3(3-0-0) 51
0400132	Integração Metabólica <input checked="" type="checkbox"/>	Genética do Metabolismo <i>148</i>	2(2-0-0) 34
0000000 <del>0400001</del>	Metodologia Científica <input checked="" type="checkbox"/>		2(1-0-1) 34
0000000	Tópicos avançados em endocrinologia e nutrição <input checked="" type="checkbox"/>	Bioquímica II; Fisiologia II	4(4-0-0) 68
0000000 <del>0000297</del>	Educação Alimentar e Nutricional <input checked="" type="checkbox"/>	Educação Nutricional	4(0-0-4) 68
0000000 <i>0400069</i>	Bromatologia Aplicada <input checked="" type="checkbox"/>	Bromatologia; Ciência e Tecnologia de Alimentos; Dietética I; Microbiologia e Higiene dos Alimentos	4(2-0-2) 68
<i>0400068</i> 0000000	Compostos bioativos <input checked="" type="checkbox"/>	Ciência e Tecnologia de Alimentos; Dietética I; Microbiologia e Higiene dos Alimentos	2(0-0-2) 34
<i>0400070</i> 0000000	Análise Sensorial <input checked="" type="checkbox"/>	Dietética II; Ciência e Tecnologia de Alimentos	
1310277	LIBRAS <input checked="" type="checkbox"/>		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 <i>#</i>	57,9
Formação livre	230 <i>#(19)</i>	7,1
Formação complementar	200 <i>L</i>	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 segundo semestre letivo de 2015, não alterando a duração do curso prevista para quatro (4) anos. O currículo vigente até o primeiro semestre de 2015 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 5° e 6° 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 II".

Alunos matriculados no 7° e no 8° 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
<b>1º semestre</b>		
100265 – Bioestatística 400025 – Epidemiologia	0400062 – Bioestatística e Epidemiologia	0400062 – Bioestatística e Epidemiologia
400026 – Introdução a Nutrição		
<b>3º semestre</b>		
400029 – Bases Bioquímicas da Nutrição		
<b>4º semestre</b>		
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
<b>5º semestre</b>		
0730054 – Psicologia	1000072 – Psicologia	1000072 – Psicologia
		0000000 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II
<b>6º semestre</b>		
400049 – Nutrição Materno Infantil I 400050 – Nutrição Materno Infantil II	0400065 – Nutrição Materno Infantil	0400065 – Nutrição Materno Infantil

<b>Disciplinas Opcionais</b>		
110025 – Programação Visual	0110025 – Programação Visual	
360001 – Psicologia da Educação	0360001 – Psicologia da Educação	
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		
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 agrega 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

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>HISTOLOGIA I</b>		<b>0040020</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: MORFOLOGIA – IB		
1.3. Professor(a) Regente: PROF <sup>a</sup> DR <sup>a</sup> LAURA BEATRIZ OLIVEIRA DE OLIVEIRA (REGENTE) PROF <sup>a</sup> DR <sup>a</sup> MARIA GABRIELA T. RHEINGANTZ PROF <sup>a</sup> DR <sup>a</sup> MARTA AMARAL		
1.4 Carga Horária Total		1.5 Número de Créditos:
		03 (1- 0- 2)
1.6 Currículo:		1.7 Caráter:
Teórica: 17 HORAS TEÓRICAS Prática: 34 HORAS PRÁTICAS Exercícios: EAD:		<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
1.8. Número de horas semanais:		
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 VARIÇÕES 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 ADIPOSEO**

TECIDO ADIPOSEO UNILOCULAR

TECIDO ADIPOSEO 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 ENDOCONDRA

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**. 2ª 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. ; COLLARES-BUZATO (2005) **CELULAS: UMA ABORDAGEM MULTIDICPLINAR** 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 BAESE BIOMOLECULARES.** , 740 P.

GEORGE, L.L., ALVES, C.E.R CASTRO, R.R.L. (1998) **HISTOLOGIA COMPARADA.** 2ª 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.P. (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 3ª EDIÇÃO** BARUERI: MANOLE 806P.

MACHADO, M. (2003) **HISTOLOGIA - IMAGENS EM FOCO. 1ª 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) **EMBRIOLOGIA BÁSICA. 6 ED.** RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 462P. (COM CD)

MOORE, K. , PERSAUD, (2004) **EMBRIOLOGIA CLÍNICA. 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., EARSNSHAW (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 EMBRIOLOGIA MÉDICA. 1ª ED.** RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 155 P. (COM CD)

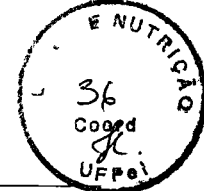
SNELL, R. (1985) **HISTOLOGIA CLÍNICA.** RIO DE JANEIRO: INTERAMERICANA.

STEVENS, A. LOWE, J.L. (2005) **HISTOLOGIA. 2ª EDIÇÃO** SÃO PAULO: MANOLE.

TAKASHIMA F.; HIBIYA T., (1995) **ATLAS OF FISH HISTOLOGY 2ª EDIÇÃO** TOKIO: JAPÃO: KODANSHA, 195P.

TOLOSA, E. M. C., RODRIGUES, C. J., BEHMER, O.A., NETO, A.G.F., (2003) **MANUAL DE TÉCNICAS PARA HISTOLOGIA NORMAL E PATOLÓGICA** BARUERI: MANOLE 331 P.

WEISS, L. (1986) **HISTOLOGIA.** BUENOS AIRES: EL ATENEU, 1100 P.



YOUNG, B., BURKITT, H.G., HEATH, J.W. (2007) **WHEATÉR - HISTOLOGIA FUNCIONAL**. 5 ED., RIO DE JANEIRO: ELSEVIER, 436 P.

**ATLAS:**

BACHA JR, W. J. (2003) **ATLAS COLOR DE HISTOLOGÍA VETERINARIA**. 2ª 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** 4ª EDIÇÃO. RIO DE JANEIRO: GUANABARA

KOOGAN, KERR, J.B. (2000) **ATLAS DE HISTOLOGIA FUNCIONAL** 1ª 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 ROM - HISTOLOGIA BÁSICA INTERATIVA**. VERSÃO 1.01 - 2003. UFPEL.

VEGUE, J.B. (1998) **ATLAS DE HISTOLOGÍA Y ORGANOGRAFÍA MICROSCÓPICA**. MADRID, ESPANHA: EDITORIAL MÉDICA PANAMERICANA, 418 P.

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>ANATOMIA</b>		<b>0040021</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: MORFOLOGIA - IB		
1.3. Professor(a) Regente: ALISSON FONSECA		
1.4 Carga Horária Total: <b>51</b> HORAS/a		1.5 Número de Créditos: 04
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter:		( x ) Obrigatória ( ) Optativa
1.8. Número de horas semanais:		
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 DESCRITIVA 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.

1. BIOTIPOLOGIA - ORIENTAÇÃO ANATÔMICA. PLANOS DE CONSTRUÇÃO, DIVISÃO DO CORPO HUMANO, TERMOS DE COMPARAÇÃO, RELAÇÃO E TERMOS DE FUNÇÃO.
2. TEGUMENTO COMUM
3. OSTEOLOGIA
4. ARTROLOGIA
5. MIOLOGIA
6. ESPLANCNOLOGIA
7. SISTEMA RESPIRATÓRIO I
8. SISTEMA RESPIRATÓRIO II
9. SISTEMA CIRCULATÓRIO I
10. SISTEMA CIRCULATÓRIO II
11. SISTEMA DIGESTIVO I: CAVIDADE ORAL, GLÂNDULAS SALIVARES, ESÔFAGO, ESTÔMAGO, DUODENO, INTESTINO DELGADO E GROSSO. PÂNCREAS
12. SISTEMA DIGESTIVO II: FÍGADO, VIAS BILIARES, PÂNCREAS.
13. SISTEMA URINÁRIO
14. SISTEMA GENITAL MASCULINO
15. SISTEMA GENITAL FEMININO
16. VISÃO E AUDIÇÃO
17. SISTEMA NERVOSO I CONCEITO, DIVISÃO. NEUROCRÂNIO, GLIA, GÂNGLIOS, NÚCLEOS, MENINGES E LCR.
18. MEDULA ESPINHAL E NERVOS RAQUIDIANOS
19. TELENCEFALO, DIENCEFALO, TRONCO CEREBRAL, CEREBELO PARES CRANIANOS, VIAS MOTORAS E SENSITIVAS

1.15. Bibliografia Básica:

- 01- ANATOMIA HUMANA SISTÊMICA E SEGMENTAR \_ DANGELO E FATTINI - LIVRARIA ATHENEU
- 02- ANATOMIA ORIENTADA PARA CLÍNICA \_ KEITH L. MOORE \_ GUANABARA KOOGAN
- 03- ATLAS DE ANATOMIA HUMANA \_ SOBOTTA - EDITORA PANAMERICANA
- 04- ATLAS DE ANATOMIA \_ GRANT - GUANABARA KOOGAN
- 05- NEUROANATOMIA FUNCIONAL, ÂNGELO MACHADO, 2ª ED. ATHENEU, 2006.

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>GENÉTICA DO METABOLISMO</b> ✓		<b>0050051</b>
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 / <u>1</u>		1.5 Número de Créditos: 03
Teórica: 01 AULA	Prática: 01 AULA.	1.6 Currículo: (x) Semestral ( ) Anual
Exercícios: 01 AULA	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		1.7 Caráter: (x) Obrigatória ( ) Optativa
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 SURTIDAS, 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 CONSEQÜÊNCIAS, POSSÍVEIS ALTERAÇÕES E O MODO COMO SE REFLETEM NA ESPÉCIE HUMANA, PRINCIPALMENTE EM RELAÇÃO AO METABOLISMO.		
1.14. Programa: <b>1. ESTRUTURA DOS ÁCIDOS NUCLÉICOS</b> 1.1. ESTRUTURA E FUNÇÃO DO DNA E DO RNA 1.2. PROCESSO DE REPLICAÇÃO DO DNA <b>2. INFORMAÇÃO GENÉTICA E FLUXO GÊNICO</b> 2.1. PROCESSO DE TRANSCRIÇÃO 2.2. CÓDIGO GENÉTICO 2.3. SÍNTESE DE PROTEÍNAS <b>3. TEORIA CROMOSSÔMICA DA HERANÇA</b> 3.1. CROMOSSOMOS E CICLO CELULAR 3.2. CONSEQÜÊNCIAS GENÉTICAS DA MITOSE 3.3. MEIOSE 3.4. CONSEQÜÊNCIAS GENÉTICAS DA MEIOSE 3.5. GAMETOGÊNESE <b>4. MUTAÇÃO GÊNICA</b> 4.1. BASE MOLECULAR DAS MUTAÇÕES 4.2. MECANISMOS BIOLÓGICOS DE REPARO <b>5. MUTAÇÃO CROMOSSÔMICA</b>		

<p>5.1. PRINCIPAIS CROMOSSOMOPATIAS NUMÉRICAS E ESTRUTURAIS</p> <p><b>6. GENEALOGIA</b></p> <p>6.1. PADRÕES DE HERANÇA AUTOSSÔMICAS</p> <p>6.2. PADRÕES DE HERANÇA LIGADO AO SEXO</p> <p><b>7. VARIÇÕES NA EXPRESSÃO DOS GENES</b></p> <p><b>8. ERROS METABÓLICOS HEREDITÁRIOS</b></p> <p>8.1. CONCEITO, HISTÓRICO E CONSEQÜÊNCIAS PATOLÓGICAS</p> <p>8.2. PRINCIPAIS ERROS METABÓLICOS HEREDITÁRIOS</p> <p><b>9. SEMINÁRIOS</b></p>
<p>1.15. Bibliografia Básica: BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, W. M. <b>GENÉTICA HUMANA</b>. EDITORA ARTES MÉDICAS, PORTO ALEGRE. 2ª EDIÇÃO. 2001, 460 P.</p>
<p>1.16. Bibliografia Complementar: GRIFFITHS, A.J.F., MILLER, J.H., SUZUKI, D.T., LEWONTIN, R.C., GELBART, W.M. <b>INTRODUÇÃO À GENÉTICA</b>, EDITORA GUANABARA KOOGAN S.A., RIO DE JANEIRO, 2002, 794 P.</p>
<p>NUSSBAUM, R. L.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. <b>THOMPSON E THOMPSON GENÉTICA MÉDICA</b>. EDITORA GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 6ª EDIÇÃO, 2002, 460 P.</p>

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>BIOQUÍMICA I</b> ✓		<b>0160007</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>BIOQUÍMICA – IQG</b>		
1.3. Professor(a) Regente:		
1.4 Carga Horária Total: 102 HORAS	1.5 Número de Créditos: 06	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 04 AULAS	Prática: 02 AULAS	
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
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 TRIOSSES

2. 2 PENTOSSES

2. 3 HEXOSSES

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 ESTRUTURURAIS 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 ESTRUTURURAIS 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 OBTENÇÃO
  6. 3. 2 OCORRÊNCIA
  6. 3. 3 TIPOS E NOMENCLATUR
6. 4. NUCLEOTÍDIOS
  6. 4. 1 OBTENÇÃO
  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 BÉNEDICT
  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**. 6° 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**. 4° ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2009

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

NELSON, D.L.; COX, M.M. **LÉHNINGER PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA**. 4° ED. SÃO PAULO: SARVIER, 2006.

SMITH, C.; MARKS, A.D.; LIEBERMAN, M. **BIOQUÍMICA MÉDICA BÁSICA DE MARKS: UMA ABORDAGEM CLÍNICA**. 2° ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2007.

1.16. Bibliografia Complementar:



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA</b> ✓		<b>0400062</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>GICELE COSTA MINTEM</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>85 HORAS/a</b>		1.5 Número de Créditos: <b>5</b>
Teórica: <b>02</b> <b>AULAS</b>	Prática: <b>03</b> <b>AULAS</b>	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: <b>1º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>APRESENTAR CONCEITOS BÁSICOS EM EPIDEMIOLOGIA E BIOESTATÍSTICA, DESCREVENDO MÉTODOS EPIDEMIOLÓGICOS, PRINCIPAIS ANÁLISES E SUA APLICAÇÃO NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.</b>		
1.12. Objetivo(s) específico(s): 1. <b>APLICAR OS CONCEITOS DA EPIDEMIOLOGIA E DE SEUS ASPECTOS HISTÓRICOS AO ESTUDO DOS PROBLEMAS NUTRICIONAIS DE RELEVÂNCIA À SAÚDE DA POPULAÇÃO.</b> 2. <b>DESENVOLVER CONHECIMENTOS DE BIOESTATÍSTICA PARA APLICAÇÃO NO ESTUDO DAS DISCIPLINAS E PESQUISAS DO CICLO PROFISSIONAL.</b> 3. <b>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.</b> 4. <b>CAPACITAR O ALUNO AO PLANEJAMENTO DE PESQUISAS EM SAÚDE E NUTRIÇÃO ATRAVÉS DE CONHECIMENTOS EPIDEMIOLÓGICOS E DOS MÉTODOS UTILIZADOS NAS ANÁLISES DE DADOS.</b> <b>DESENVOLVER A LEITURA CRÍTICA E A INTERPRETAÇÃO DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS.</b>		
1.13. Ementa: <b>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 EPIDEMIOLOGIA, LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS. ESTATÍSTICA DESCRITIVA, ELEMENTOS DE PROBABILIDADE, INFERÊNCIA ESTATÍSTICA.</b>		
1.14. Programa: 1. <b>INTRODUÇÃO A EPIDEMIOLOGIA</b> 2. <b>NOÇÕES DE BIOESTATÍSTICA NA APLICAÇÃO DE UM ESTUDO EPIDEMIOLÓGICO</b> 3. <b>POPULAÇÃO E AMOSTRA</b> 4. <b>MEDIDAS DE POSIÇÃO E DE DISPERSÃO</b> 5. <b>INDICADORES DE SAÚDE-DOENÇA</b> 6. <b>CAUSALIDADE EM EPIDEMIOLOGIA</b>		

7. TESTES ESTATÍSTICOS  
 8. TIPOS DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS  
 9. EPIDEMIOLOGIA E PREVENÇÃO  
 10. LEITURA, INTERPRETAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE ESTUDOS EPIDEMIOLÓGICOS.

1.15. Bibliografia Básica: OPS. EL DESAFIO DE LA EPIDEMIOLOGIA. PROBLEMAS Y LECTURES SELECCIONADAS. PUBLICACIÓN CIENTÍFICA NO. 505. ORGANIZACION PANAMERICANA DE LA SALUD, 1989.  
 PEREIRA MG. EPIDEMIOLOGIA: TEORIA E PRÁTICA. GUANABARA-KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 1995.  
 BONITA R, BEAGLEHOLE, KJELLSTRÖM T. EPIDEMIOLOGIA BÁSICA. SÃO PAULO, SANTOS LIVRARIA E EDITORA, 2010.  
 ALMEIDA FILHO N, ROUQUAYROL MZ. EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE. EDITORA MEDSI. 2003.  
 MEDRONHO RA, BLOCK KV, LUIZ RR & WERNECK GL EPIDEMIOLOGIA. 2ª EDIÇÃO. ATHENEU, RIO DE JANEIRO, 2008.  
 DIAZ FR & LÓPEZ FJB. BIOESTATÍSTICA. THOMSON. SÃO PAULO, 2007.  
 CALLEGARI-JACQUES SM. BICESTATÍSTICA: PRINCÍPIOS E APLICAÇÕES. ARTMED. PORTO ALEGRE, 2003.

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>	
1.1. Disciplina: <b>FISIOLOGIA I</b>		<b>0020028</b>	
1.2. Unidade/Departamento responsável: FISIOLOGIA E FARMACOLOGIA – IB			
1.3. Professor(a) Regente: DENISE CALISTO BONGALHARDO			
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS		1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter:
Teórica: 51 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.6 Currículo:	( x ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( x ) Semestral	( ) Optativa
		( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais:			
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 FISIÓLOGIA 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 GASTROINTESTINAL: MASTIGAÇÃO, DEGLUTIÇÃO, FUNÇÕES MOTORAS DO ESTÔMAGO, INTESTINO DELGADO E INTESTINO GROSSO.

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

5.6. DIGESTÃO E ABSORÇÃO DE ALIMENTOS

6. TERMORREGULAÇÃO

6.1. TERMOGÊNESE E TERMÓLISE

6.2. MECANISMOS PARA REGULAÇÃO DA TEMPERATURA CORPORAL

**CONTEÚDO PRÁTICO:**

1. SISTEMA NERVOSO

1.1. SENSIBILIDADE

1.2. ESTUDO DOS REFLEXOS

2. MÚSCULO ESTRIADO ESQUELÉTICO

2.1. FADIGA MUSCULAR

3. SANGUE

3.1. HEMATÓCRITO E HEMÓLISE

3.2. GRUPOS SANGÜÍNEOS E FATOR RH

4. SEMINÁRIOS

**1.15. Bibliografia Básica:**

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

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

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

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

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

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

**1.16. Bibliografia Complementar:**

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PARASITOLOGIA</b>		<b>0030029</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: MICROBIOLOGIA E PARASITOLOGIA/IB		
1.3. Professor(a) Regente: RESPONSÁVEL: GERTRUD MÜLLER ANTUNES COLABORADORES: NARA AMÉLIA DA ROSA FARIAS MARCOS MARREIRO VILLELA		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS / a	1.5 Número de Créditos 3	1.7 Caráter:



Teórica: 34 AULAS	Prática: 17 AULAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: ?			
1.9 Pré-Requisito(s): ANATOMIA (0040021)			
1.10. Ano /Semestre: 2 <sup>o</sup> 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 SEGUINTEs TóPICOS: SISTEMÁTICA, MORFOLOGIA, BIOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA, DIAGNÓSTICO E PROFILAXIA DOS PRINCIPAIS PROTOZOÁRIOS, HELMINTOS E ARTRÓPODES PARASITOS.			
1.14. Programa: PROGRAMA DE AULAS TEÓRICAS. UNIDADE I – PARASITOLOGIA GERAL 1 - CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE O DESENVOLVIMENTO DA DISCIPLINA 2 - DEFINIÇÃO DE PARASITO. 3 - ASSOCIAÇÕES ANIMAIS: PARASITISMO 4 - LOCALIZAÇÃO E HÁBITOS DOS PARASITOS. 5 - VIAS DE PENETRAÇÃO DOS PARASITOS. 6 - CICLO EVOLUTIVO DOS PARASITOS. 7 - REGRAS INTERNACIONAIS DA NOMENCLATURA ZOOLOGICA. UNIDADE II – HELMINTOS 1- FILO NEMATODA CARACTERIZAÇÃO MORFOLÓGICA, SISTEMÁTICA, BIOLOGIA, DIAGNÓSTICO, EPIDEMIOLOGIA E PROFILAXIA DAS PRINCIPAIS ESPÉCIES. CLASSE SECERNENTEA FAMÍLIA STRONGYLOIDIDAE: <i>STRONGYLOIDES STERCORALIS</i> . FAMÍLIA OXYURIDAE: <i>ENTEROBIUS VERMICULARIS</i> FAMÍLIA ANCYLOSTOMATIDAE: <i>ANCYLOSTOMA</i> SPP. E <i>NECATOR AMERICANUS</i> FAMÍLIA ASCARIDIDAE: <i>ASCARIS LUMBRICOIDES</i> FAMÍLIA ANISAKIDAE: <i>TOXOCARA CANIS</i> CLASSE ADENOPHOREA FAMÍLIA TRICHURIDAE: <i>TRICHURIS TRICHIURA</i> 2 - FILO PLATHYHELMINTHES			

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

CLASSE TREMATODA

FAMÍLIA SCHISTOSOMATIDAE: *SCHISTOSOMA MANSONI*

FAMÍLIA FASCIOLIDAE: *FASCIOLA HEPATICA*.

CLASSE CESTODA

FAMÍLIA DILEPIDIDAE: *DIPYLIDIUM CANINUM*.

FAMÍLIA TAENIIDAE: *TAENIA SOLIUM*, *T. SAGINATA*, *ECHINOCOCCUS GRANULOSUS*.

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 *CHRYSOMYA* SPP.

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

FAMÍLIA CULICIDAE: *Aedes* SPP. E *Culex quinquefasciatus*

ORDEM HEMIPTERA

FAMÍLIA REDUVIDAE: *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 folliculorum*

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 ENTAMOEBIDAE: *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 *DIPYLIDIUM 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* SP. 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 *TRITOMA* SPP. *PANSTRONGYLUS* SPP. E *RHODNIUS* SP.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *PERIPLANETA* SPP.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *SARCOPTES SCABIEI* E *DEMODEX FOLICULORUM*.

### UNIDADE III – PROTOZOÁRIOS

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *ENTAMOEBAS HISTOLYTICA*, *GIARDIA LAMBLIA* E *BALANTIDIUM COLI*.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *TOXOPLASMA GONDII*.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *TRYPANOSOMA CRUZI*.

REVISÃO

PROVA PRÁTICA

1.15. Bibliografia Básica: DE CARLI, G. A. DIAGNÓSTICO LABORATORIAL DAS PARASIToses HUMANAS. ED. ATHENEU, RIO DE JANEIRO, 2000. P.

FREITAS, M. G.; COSTA, H. M. A.; COSTA, J. O. B. ILDE, P. ENTOMOLOGIA EACAROLOGIA MÉDICA E VETERINÁRIA. 4ª ED., BELO HORIZONTE, RABELO & BRASIL, 1978, 253P.

HARWOOD, R. F. & JANES, M. T. ENTOMOLOGY IN HUMAN AND ANIMAL HEALTH. 7ª ED., NEW YORK, MCMILLAN, 1979. 548 P.

LINARDI, P. M.; GUIMARÃES, L. R. SIFONÁPTEROS DO BRASIL. 1ª ED. SÃO PAULO, EDITORA DO MUSEU DE ZOOLOGIA USP/FAPESP, 2000. 291P.

NEVÉS, D. P.; MELO A. L.; LINARDI, P. M.; VITOR, R. W. A. PARASITOLOGIA HUMANA. 11ª ED., SÃO PAULO, SP. ATHENEU, 2005. 500 P.

PESSOA, SAMUEL B. PESSOA PARASITOLOGIA MÉDICA. 11ª ED., RIO DE JANEIRO, GUANABARA KOOGAN, 1988. 936 P.



REY, LUÍS. PARASITOLOGIA. 3ª ED., RIO DE JANEIRO. GUANABARA KOOGAN, 2001. 856 P.  
REY, LUÍS. BASES DA PARASITOLOGIA MÉDICA. 2ª ED., RIO DE JANEIRO, GUANABARA KOOGAN S. A., 2002, 419P.  
SERRA-FREIRE, N. M.; MELLO, R. P. ENTOMOLOGIA & ACARALOGIA NA MEDICINA VETERINÁRIA. 1ª ED. RIO DE JANEIRO, L. F. LIVROS, 2006. 200 P.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código	
1.1. Disciplina: <b>MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA</b>		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 /a		1.5 Número de Créditos:	1.7 Caráter:
Teórica: 51 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo:	( x ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( x ) Semestral	( ) Optativa
1.8. Número de horas semanais:		( ) Anual	
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.			
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 PARA A ÁREA DE NUTRIÇÃO. EXECUTAR E ENTENDER AS TÉCNICAS LABORATORIAS EM MICROBIOLOGIA.			
1.13. Ementa: CLASSIFICAÇÃO (REINOS) E ORDEM DE GRANDEZA DOS SERES VIVOS, DIFERENCIAÇÃO ENTRE CÉLULAS EUCARIÓTICAS 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.

#### 1.14. Programa:

##### PROGRAMA TEÓRICO

##### UNIDADE I – MICROBIOLOGIA GERAL (CARGA HORÁRIA: 18 HORAS)

1. CLASSIFICAÇÃO, CITOLOGIA BACTERIANA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA E FUNÇÕES DAS ESTRUTURAS ESSENCIAIS E NÃO ESSENCIAIS, MORFOLOGIA BACTERIANA: TIPOS MORFOLÓGICOS, TIPO DE REPRODUÇÃO, AGRUPAMENTOS BACTERIANOS E REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA CURVA NORMAL DE CRESCIMENTO BACTERIANO, FISILOGIA 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 DIFERENCIAÇÃO DO LINFÓCITO B, RESPOSTA HUMORAL, ANTÍGENOS E IMUNOGLOBULINAS; APRESENTAÇÃO DE ANTÍGENOS AO SISTEMA IMUNE (MHC); GERAÇÃO, ATIVAÇÃO E DIFERENCIAÇÃO DO LINFÓCITO 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, MYCOBACTERIUM

##### 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. NÓRMAS DE CONDUTA, DEMONSTRAÇÃO DE USO DE EQUIPAMENTOS E VIDRARIAS E MEIOS DE CULTURA (TEORIA) E UBIQUIDADE (PRÁTICA, UTILIZANDO "SWAB" E ÁGAR-NUTRIENTE E ÁGAR-DEXTROSE-BATATA)  
04. ESFREGAÇO – COLORAÇÃO DE GRAM E COLORAÇÃO SIMPLES - TÉCNICAS DE

**SEMEADURA.**

05. -ESFREGAÇÃO – 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: LEVINSON, W.; JAWETZ, E. MICROBIOLOGIA MÉDICA E IMUNOLOGIA. TRAD. AMAURY & SIMONETTI, ET.AL. 4ª ED. PORTO ALEGRE. ARTES MÉDICAS, 1998. 415 P.

MALETTA, C.H.M. EPIDEMIOLOGIA E SAÚDE PÚBLICA. RIO DE JANEIRO. LIVRARIA ATHENEU. 1998. 185P.

JANEWAY, C. A.; TRAVERS, P.; WALPORT, M.; SHLOMCHIK, M. IMUNOBIOLOGIA. PORTO ALEGRE, EDITORA ARTMED, 5ª EDIÇÃO. 2002. 767 P.

MURRAY, PATRICK; ET. AL. MICROBIOLOGIA MÉDICA. TRAD. CLAUDIA LUCIA CAETANO DE ARAUJO. RIO DE JANEIRO: GUANABARRA KOOGAN S.A. 2001. 513 P.

TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R. & CASE, C.L. MICROBIOLOGIA, 6ª ED. ED. ARTMED, 2000.

TRABULSI, L.R. ET.AL. MICROBIOLOGIA. 3ª ED. RIO DE JANEIRO. LIVRARIA ATLENEU. 1999.

STROHHL, W.; ROUSE, H.; FISHER, B.D. MICROBIOLOGIA ILUSTRADA. SÃO PAULO. EDITORA ARTMED. 2003. 531P.

BLACK, J.G. MICROBIOLOGIA. FUNDAMENTOS E PERSPECTIVAS. RIO DE JANEIRO. EDITORA GUANABARA KOOGAN. 2002. 829P.

SHARON J. IMUNOLOGIA BÁSICA. RIO DE JANEIRO. EDITORA GUANABARA KOOGAN. 2ª EDIÇÃO. 2000. 267P.

STITES, D. P. IMUNOLOGIA MÉDICA. RIO DE JANEIRO, EDITORA GUANABARA KOOGAN. 9ª EDIÇÃO. 2000. 689 P.

BENJAMINI, E.; COICO, R.; SUNSHINE, G. IMUNOLOGIA. RIO DE JANEIRO, EDITORA GUANABARA KOOGAN. 4ª EDIÇÃO. 2002. 288P

1.16. Bibliografia Complementar:

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 / <i>h</i>		1.5 Número de Créditos: 03
Teórica: 17 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa		
1.8. Número de horas semanais: 9		
1.9 Pré-Requisito(s): HISTOLOGIA I (0040020)		
1.10. Ano /Semestre: 2º 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):		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• TRANSMITIR AOS ALUNOS O EMBASAMENTO CLÁSSICO E CONTEMPORÂNEO PARA COMPREENSÃO DA HISTOLOGIA, DE MODO QUE ADQUIRAM CONCEITOS BÁSICOS E SE FAMILIARIZEM COM SUA LINGUAGEM;</li> <li>• 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;</li> <li>• CORRELACIONAR A ESTRUTURA DAS CÉLULAS E DOS TECIDOS COM AS FUNÇÕES QUE DESEMPENHAM E ANALISAR SUA IMPORTÂNCIA PARA O FUNCIONAMENTO DOS ÓRGÃOS;</li> <li>• FORNECER AOS ALUNOS CONHECIMENTOS SOBRE A ESTRUTURA E A HISTOFISIOLOGIA DOS ÓRGÃOS, APARELHOS E SISTEMAS DO CORPO HUMANO;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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;</li> <li>• 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.</li> </ul>		
1.13. Émenta: 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 EQUILÍBRIO 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 INCORPORAÇÃO 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 SANGÜÍNEO: 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; ESÔFAGO; 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: CARVALHO, H.F.; COLLARES-BUZATO, C.B. CÉLULAS – UMA ABORDAGEM MULTIDISCIPLINAR. MANOLE, SÃO PAULO, 2005.

CORMACK, D.H. FUNDAMENTOS DE HISTOLOGIA. 2ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2003.

DI FIORI, M.S.H. ATLAS DE HISTOLOGIA. 7ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 1984.

GARTNER, L.P. & HIATT, J.L. TRATADO DE HISTOLOGIA. 3ª ED. ELSEVIER, RIO DE JANEIRO, 2008.

GENESER, F. HISTOLOGIA. 3ª ED. GUANABARA KOOGAN, BUENOS AIRES, 2003.

HIB, J. DI FIORE HISTOLOGIA-TEXTO E ATLAS. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2003.

JUNQUEIRA, L.C. & CARNEIRO, J. HISTOLOGIA BÁSICA - TEXTO E ATLAS. 11ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2008.

KIERSZENBAUM, A.L. HISTOLOGIA E BIOLOGIA CELULAR. 2ª ED. ELSEVIER, RIO DE JANEIRO, 2008.

LEBOFFE, M.J. ATLAS FOTOGRÁFICO DE HISTOLOGIA. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2005.

MOORE, K.L. & PERSAUD, T.V.N. EMBRIOLOGIA CLÍNICA. 6ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2000.



MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N.; SHIOTA, K. ATLAS COLORIDO DE EMBRIOLOGIA CLÍNICA. 2ª 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. 5ª ED. GUANABARA KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2008.

SADLER, T.W. LANGMAN - EMBRIOLOGIA MÉDICA. 9ª 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. 2ª ED. MANOLE, SÃO PAULO, 2001.

YOUNG, B.; LOWE, J.S.; STEVENS, A.; HEATH, J.W. WHEATER / HISTOLOGIA FUNCIONAL – TEXTO E ATLAS. 5ª ED. ELSEVIER, RIO DE JANEIRO, 2008.

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>BIOQUÍMICA II</b>		<b>0160009</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>BIOQUÍMICA – IQG</b>		
1.3. Professor(a) Regente:		
1.4 Carga Horária Total		1.5 Número de Créditos: <b>06</b>
Teórica: 68 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: <b>9</b>		1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
1.9 Pré-Requisito(s): <b>BIOQUÍMICA I (0160007)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>2º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>CONHECIMENTOS SOBRE A UTILIZAÇÃO DOS MACRONUTRIENTES, DIGESTÃO, ABSORÇÃO, METABOLISMO E SUAS INTERRELAÇÕES.</b>		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: <b>OXIDAÇÕES BIOLÓGICAS. METABOLISMO DE GLICÍDIOS, LIPÍDIOS. AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS. INTERRELAÇÕES ENTRE OS ÓRGÃOS NO METABOLISMO. METABOLISMO DO CÁLCIO E FÓSFORO. EQUILÍBRIO ÁCIDO BÁSICO.</b>		

#### 1.14. Programa:

### 1. OXIDAÇÕES BIOLÓGICAS

1. 1. ENTALPIA, ENERGIA LIVRE, ENTROPIA
1. 2. SUBSTÂNCIAS RICAS EM ENERGIA
1. 3. SENTIDO DAS REAÇÕES ENZIMÁTICAS
1. 4. OXI-REDUÇÃO, POTENCIAL DE OXIDAÇÃO
1. 5. CADEIA RESPIRATÓRIA
1. 6. 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. INTERCONVERSÃO DE OSES
  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 PENTOSES FOSFATO

### 3. METABOLISMO DE LIPÍDIOS

3. 1. CONSIDERAÇÕES GERAIS
3. 2. DIGESTÃO E ABSORÇÃO INTESTINAL
3. 3. BETA OXIDAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS
3. 4. BIOSÍNTESE DOS ÁCIDOS GRAXOS
3. 5. FORMAÇÃO, UTILIZAÇÃO E EXCREÇÃO DE CORPOS CETÔNICOS
3. 6. SÍNTESE DE TRIACIL- GLICERÓIS
3. 7. METABOLISMO DO TECIDO ADIPOSEO

### 4. METABOLISMO DE AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS

4. 1. GENERALIDADES
4. 2. AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS
4. 3. BALANÇO DO NITROGÊNIO
4. 4. DIGESTÃO E ABSORÇÃO INTESTINAL
4. 5. REAÇÕES GERAIS DOS AMINOÁCIDOS
4. 6. VIAS DE DEGRADAÇÃO DOS AMINOÁCIDOS
4. 7. AMINOÁCIDOS CETOGÊNICOS GLICOGÊNICOS E GLICOCETOGÊNICOS
4. 8. CICLO DA URÉIA
4. 9. DERIVADOS DE AMINOÁCIDOS COM IMPORTÂNCIA BIOLÓGICA
4. 10. 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 ADIPOSEO
- 5. 4 MÚSCULO ESQUELÉTICO
- 5. 5 CÉREBRO
- 5. 6 CORAÇÃO
- 5. 7 RINS
- 5. 8 BIOQUÍMICA DO JEJUM
- 5. 9 BIOQUÍMICA DO DIABETE MELLITUS

6. METABOLISMO DO ÁLCOOL

7. METABOLISMO DO COLESTEROL

PARTE PRÁTICA

- 1. FOTOCOLORIMETRIA
- 2. CURVA DE CALIBRAÇÃO
- 3. VERIFICAÇÃO DA ATIVIDADE ENZIMÁTICA
- 4. DETERMINAÇÃO DA AMILASE
- 5. DETERMINAÇÃO DA GLICOSE E DAS PROTEÍNAS
- 6. COLESTEROL

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

1.16. Bibliografia Complementar: :

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>BROMATOLOGIA</b>		<b>040027</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: LEILA FAGUNDES CONTER		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/h		1.5 Número de Créditos: 04
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	
Exercícios:	EAD:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
1.8. Número de horas semanais: 9		1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
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. CARMELIZAÇÃO
    - 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, F. O. & BOBBIO, P. A. INTRODUÇÃO A QUÍMICA DE ALIMENTOS. CAMPINAS, FUNDAÇÃO CARGIL, 1984, 306P.

BOBBIO, F. O. & BOBBIO, P. A. MANUAL DE LABORATÓRIO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: VARELA, 1995. 129P.

BOBBIO, P. A. & BOBBIO, F. O. QUÍMICA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. CAMPINAS, FUNDAÇÃO CARGIL, 1984, 232P.

FENNEMA, O. R. INTRODUÇÃO 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, G. TABELA DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DOS ALIMENTOS. 7 ED. RIO DE JANEIRO, ATHENEU, 1986. 145P.

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

LASZLO, HERTA ET ALII. QUÍMICA DE ALIMENTOS: ALTERAÇÃO DOS COMPONENTES ORGÂNICOS. SÃO PAULO, NOBEL, 1986. 98P.

SALINAS, ROLANDO D. INTRODUÇÃO À BROMATOLOGIA. 3 ED. ARTMED. PORTO ALEGRE. 2002.

SGARBIERI, VALDOMIRO C. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO; FATOR DE SAÚDE E DESENVOLVIMENTO. CAMPINAS, ED. DA UNICAMP. SÃO PAULO, ALMED, 1987. 387 P.

SGARBIERI, VALDOMIRO C. - PROTEÍNAS EM ALIMENTOS PROTÉICOS. RIO DE JANEIRO. VARELA. 1996.

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

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

**1.16. Bibliografia Complementar:**

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: <b>FISIOLOGIA II</b>	<b>0020029</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: FISIOLOGIA E	

<b>FARMACOLOGIA – IB</b>			
1.3. Professor(a) Régente: DENISE CALISTO BONGALHARDO			
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS		1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter:
Teórica: 51 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: 9			
1.9 Pré-Requisito(s): FISIOLOGIA I (0020028) / HISTOLOGIA II (0040024)/ BIOQUÍMICA II (0160009)			
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): A DISCIPLINA DE FISIOLOGIA II TEM POR OBJETIVOS: 1. FORNECER UMA BASE SÓLIDA SOBRE OS PROCESSOS FISIOLÓGICOS DOS SISTEMAS CARDIOVASCULAR, RENAL, RESPIRATÓRIO E ENDÓCRINO, 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. SISTEMA CARDIOVASCULAR 2. SISTEMA RENAL 3. SISTEMA RESPIRATÓRIO 4. SISTEMA ENDÓCRINO			
1.14. Programa: <b>CONTEÚDO TEÓRICO:</b> 1. SISTEMA CARDIOVASCULAR 1.1 CORAÇÃO: MÚSCULO CARDÍACO, CICLO CARDÍACO E PARTES FUNCIONAIS DO CORAÇÃO, SISTEMA DE EXCITAÇÃO E CONDUÇÃO 1.2. PRINCÍPIOS BÁSICOS DA CIRCULAÇÃO 1.3. CIRCULAÇÃO ARTERIAL: PROPRIEDADES DAS ARTÉRIAS, REGULAÇÃO DA PRESSÃO ARTERIAL 1.4. CIRCULAÇÃO CAPILAR: FUNÇÃO, TROCA DE NUTRIENTES E CONTROLE 1.5. CIRCULAÇÃO VENOSA: PROPRIEDADES DAS VEIAS, RETORNO VENOSO 1.6. CIRCULAÇÃO LINFÁTICA 2. SISTEMA RENAL 2.1. FUNÇÕES DOS RINS 2.2. FORMAÇÃO DE URINA PELOS RINS: FILTRAÇÃO GLOMERULAR, REABSORÇÃO E SECREÇÃO TUBULAR 2.3. MICÇÃO			

- 2.4. REGULAÇÃO RENAL DO VOLUME SANGÜÍNEO  
2.5. REGULAÇÃO DO EQUILÍBRIO ÁCIDO BÁSICO
3. SISTEMA RESPIRATÓRIO  
3.1. MECÂNICA DA VENTILAÇÃO PULMONAR  
3.2. TROCAS GASOSAS  
3.3. TRANSPORTE DE OXIGÊNIO E DIÓXIDO DE CARBONO NO SANGUE  
3.4. REGULAÇÃO DA RESPIRAÇÃO
4. SISTEMA ENDÓCRINO  
4.1. INTRODUÇÃO À ENDOCRINOLOGIA  
4.2. RELAÇÃO HIPOTÁLAMO-HIPÓFISE  
4.3. HORMÔNIOS DA ADENOHIPÓFISE: HORMÔNIO DO CRESCIMENTO, PROLACTINA  
4.4. HORMÔNIOS DA NEUROHIPÓFISE: HORMÔNIO ANTIDIURÉTICO, OCITOCINA  
4.5. GLÂNDULA PINEAL: MELATONINA  
4.6. HORMÔNIOS DA TIREÓIDE: T3 E T4  
4.7. METABOLISMO DE CÁLCIO E FÓSFORO: PARATORMÔNIO, CALCITONINA E CALCITRIOL  
4.8. HORMÔNIOS DO PÂNCREAS: INSULINA E GLUCAGON  
4.9. HORMÔNIOS DA ADRENAL: ALDOSTERONA, CORTISOL E ANDRÓGENOS  
4.10. HORMÔNIOS SEXUAIS: HORMÔNIO LIBERADOR DAS GONADOTROPINAS, HORMÔNIO LUTEINIZANTE, HORMÔNIO FOLÍCULO-ESTIMULANTE, ESTRADIOL, PROGESTERONA E TESTOSTERONA.  
4.11. HORMÔNIOS DA GESTAÇÃO E PARTO: GONADOTROPINA CORIÔNICA HUMANA, ESTRIOL, PROGESTERONA E OUTROS

**CONTEÚDO PRÁTICO:**

1. SISTEMA CARDIOVASCULAR 1.1. AUSCULTA CARDÍACA 1.2. PRESSÃO ARTERIAL  
2. SISTEMA RESPIRATÓRIO 2.1. PNEUMOGRAFIA  
2.1. RECONHECIMENTO DE CO2 NO AR EXPIRADO  
3. SEMINÁRIOS OU ESTUDO DE ARTIGOS CIENTÍFICOS

1.15. Bibliografia Básica: AIRES, M. **FISIOLOGIA**. 3ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2008.  
BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **FISIOLOGIA**. 6ª ED. ELSEVIER, 2009.  
CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B. **FISIOLOGIA HUMANA DE HOUSSAY**. 7ª ED. ARTMED, 2004.  
COSTANZO, L. S. **FISIOLOGIA**. 3ª ED. ELSEVIER, 2004.  
DOUGLAS, C. R. **FISIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO**. 2ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2006.  
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **TRATADO DE FISIOLOGIA MÉDICA**. 11ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2006.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: <b>ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL</b>	<b>0050052</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: ZOOLOGIA E GENÉTICA – IB	



1.3. Professor(a) Regente: PROF. CLÓVIS CAMPOS ALT		
1.4 Carga Horária Total		1.5 Número de Créditos: 2
Teórica: 34 HORAS	Prática:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter:		( x ) Obrigatória ( ) Optativa
1.8. Número de horas semanais: 7		
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 CONCEITUAÇÃO 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, EQUILÍBRIO, RENDIMENTO, POLIMORFISMO E INTERAÇÃO.		



4. NOÇÕES DE BIOCENOSE E ECOSSISTEMA. DELIMITAÇÃO, CARACTERÍSTICAS E EVOLUÇÃO DAS BIOCENOSSES. 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

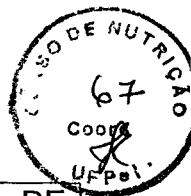
1.15. Bibliografia Básica: BARROS, R. T. DE V. ET ALLI. SANEAMENTO. BELO HORIZONTE: ESCOLA DE ENGENHARIA DA UFMG, 1995 221 P.  
COELHO, A.S.; R.D. LOYOLA & M.B.G. SOUZA. 2004. ECOLOGIA TEÓRICA: DESAFIOS PARA O APERFEIÇOAMENTO DA ECOLOGIA NO BRASIL. ED. O LUTADOR. 122 P.  
COLE, G. MANUAL DE LIMNOLOGIA. BUENOS AIRES: HEMISFERIO SUR, 1980 405 P.  
DAJOZ, E. R. ECOLOGIA GERAL. PETRÓPOLIS: VOZES, 1978 474 P.  
KREBS, C.J. 1994. ECOLOGY -- THE EXPERIMENTAL ANALYSIS OF DISTRIBUTION AND ABUNDANCE. 4 RD. ED. ADDISON-WESLEY EDUCATIONAL PUBLISHERS. 801 P.  
ODUM, E. P. ECOLOGIA. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 1988 434 P.  
PESSON, P. LA CONTAMINACION DE LAS AGUAS CONTINENTALES. MADRID: MUNDI-PRENSA, 1978 335 P.  
PINHEIRO, A. C. F. D. ET ALLI. CIÊNCIAS DO AMBIENTE: ECOLOGIA, POLUIÇÃO.  
PINTO-COELHO, R.M. 2002. FUNDAMENTOS EM ECOLOGIA! 1ª REIMPRESSÃO  
REVISTA. ED. ARTMED. 252 P.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>ADMINISTRAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA</b>		<b>0400010</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: IVANA LORAINÉ LINDEMANN		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS /a	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter:



Teórica: 34 HORAS	Prática:  EAD:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Exercícios:			
1.8. Número de horas semanais: 7			
1.9 Pré-Requisito(s): —			
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): APRESENTAR ELEMENTOS TEÓRICOS INICIAIS DA SAÚDE PÚBLICA, ABRANGENDO CONCEITOS BÁSICOS, ASPECTOS HISTÓRICOS E ATUAIS E RELACIONÁ-LOS COM A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NESSA ÁREA.			
1.12. Objetivo(s) específico(s):			
1.13. Ementa: RESGATE HISTÓRICO DA ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA. ANÁLISE DO ATUAL SISTEMA DE SAÚDE PÚBLICA NO PAÍS.			
1.14. Programa: 1. EVOLUÇÃO DO CONCEITO DE SAÚDE. 2. EVOLUÇÃO DA SAÚDE PÚBLICA NO BRASIL. 3. SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS): PRINCÍPIOS E DIRETRIZES. 4. SUS: GESTÃO, GERÊNCIA, ORGANOGRAMA E MODELOS ASSISTENCIAIS. 5. POLÍTICA NACIONAL DE ATENÇÃO BÁSICA (PNAB), ESTRATÉGIA SAÚDE DA FAMÍLIA (ESF), NÚCLEO DE APOIO À SAÚDE DA FAMÍLIA (NASF). 6. POLÍTICA NACIONAL DE PROMOÇÃO DA SAÚDE (PNPS) E PACTOS PELA SAÚDE. 7. CONTROLE SOCIAL. 8. FINANCIAMENTO DO SUS. 9. VIGILÂNCIA SANITÁRIA. 10. VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA. 11. ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA EM SAÚDE PÚBLICA 12. VISITA DOMICILIAR.			
1.15. Bibliografia Básica: BASTON, C. M. R; BACHILLI, R. G. PROGRAMA DE SAÚDE DA FAMÍLIA EM CERQUILHO (SP): UMA EXPERIÊNCIA DE SETE ANOS ABRANGENDO CEM POR CENTO DA POPULAÇÃO. DIVULGAÇÃO EM SAÚDE PARA DEBATE, RIO DE JANEIRO, N. 34, P. 3-72, MAIO 2006. 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. DIRETRIZES DO NASF. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 27. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2009.			



BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA EXECUTIVA. SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE (SUS): PRINCÍPIOS E CONQUISTAS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2000. CONSTITUIÇÃO ESTADUAL, ARTIGOS 241 AOS 246. CONSTITUIÇÃO FEDERAL 1988, ARTIGOS 196 AOS 200. FERREIRA, V. A.; MAGALHÃES, R. NUTRIÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE: PERSPECTIVAS ATUAIS. CAD. SAÚDE PÚBLICA, RIO DE JANEIRO, V. 23, N. 7, P. 1674-1681, JUL, 2007. LEI 8142/90. LOS 8080/90. 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. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. POLÍTICA NACIONAL DE ATENÇÃO BÁSICA. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006. 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. RESOLUÇÃO 380/2005 DO CFN. SITE DA SECRETARIA ESTADUAL DE SAÚDE DO RS. SITE DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. SITES DAS ENTIDADES DE CLASSE.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA</b>		<b>0400031</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO –FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>ELIANA BENDER</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>68 HORAS</b> / a		1.5 Número de Créditos: <b>4</b>
Teórica: <b>34</b> HORAS	Prática: <b>34</b> HORAS	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais: <b>1</b>		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA (0400062)</b> ✓		
1.10. Ano /Semestre: <b>3º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>APRESENTAR UM PANORAMA DOS PRINCIPAIS PROBLEMAS NUTRICIONAIS EM SAÚDE PÚBLICA DA POPULAÇÃO BRASILEIRA E</b>		

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:

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.

MONTEIRO, C. A. *VELHOS E NOVOS MALES DE SAÚDE NO BRASIL*. S.PAULO, HUCITEC, 1995. CAP.4, 8 E 14.

BENÍCIO, M.H. & MONTEIRO, C. A. *DESNUTRIÇÃO INFANTIL NOS MUNICÍPIOS BRASILEIROS*. NUPENS/USP-UNICEF. BRASÍLIA, 1997.

WATERLOW, J.C. *MALNUTRICIÓN PROTEICO-ENERGÉTICA*. WASHINGTON, D.C, ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD, OPS, 1996. (PUBLICACIÓN CIENTÍFICA; 555). P.356-400.

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD. *LA OBESIDAD EN LA POBREZA: UN NUEVO RETO PARA LA SALUD PÚBLICA*. WASHINGTON. D.C, OPS, 2000. 132P (PUBLICACIÓN CIENTÍFICA. 576).

SICHIERI, R. *EPIDEMIOLOGIA DA OBESIDADE*. RIO DE JANEIRO: EDUERJ, 1998.

MS/CGPAN. *POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – BRASÍLIA*. 2000  
DISPONÍVEL EM: [WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0](http://WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0)

CGPAN. *GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: PROMOVENDO A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL*. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006. DISPONÍVEL EM [WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0](http://WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICA0)

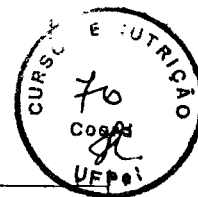
CASTRO, I. R. *SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – SISVAN – HUCITEC*. R.J. 1995.

GALEAZZI, M.A. (ORG.). *SEGURANÇA ALIMENTAR E CIDADANIA*. CAMPINAS, SP, MERCADO DAS LETRAS, 1996.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR. *DECLARAÇÃO EM DEFESA DE UMA POLÍTICA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR*. BRASÍLIA. 1994.

INAN, FIBGE – IPEA. MINISTÉRIO DA SAÚDE. *CONDIÇÕES NUTRICIONAIS DA POPULAÇÃO BRASILEIRA – ADULTOS E IDOSOS*. 1990.

SILVA, D. O. ENGSTRON, E. M. & ZABOROWSKI, E.M. *SISVAN: INSTRUMENTO PARA*



O COMBATE AOS DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS NA ATENÇÃO À SAÚDE: O DIAGNÓSTICO COLETIVO. RIO DE JANEIRO, FIOCRUZ, 2002.

SITE DA CGPAN : [WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICAO](http://WWW.SAUDE.GOV.BR/NUTRICAO)

SITE DOS CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA: [WWW.SAUDE.GOV.BR/DAB](http://WWW.SAUDE.GOV.BR/DAB)

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>		<b>0400055</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: LETÍCIA MASCARENHAS PEREIRA BARBOSA		
1.4. Carga Horária Total 85 HORAS/a		1.5. Número de Créditos: 05
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: 9		1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
1.9. Pré-Requisito(s): BROMATOLOGIA (0400027) ✓		
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): O ALUNO DEVERÁ, AO FINAL DA DISCIPLINA, ESTAR APTO A:  1. APLICAR 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 TÉCNICAS-CIENTÍFICAS QUE AJUDEM NA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TEÓRICOS E PRÁTICOS QUE ENFRENTA, RELACIONADOS A CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

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.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: A DISCIPLINA OFERECERÁ AO 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 GASES

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, ANÁLISES 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, ANÁLISE 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: 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. 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:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>DIETÉTICA I</b> ✓		<b>0400056</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>KELLY LAMEIRO RODRIGUES</b>		
1.4 Carga Horária Total 85 HORAS / a	1.5 Número de Créditos: 05 ✓	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 HORAS Exercícios:	Prática: 51 HORAS EAD:	
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual	1.8. Número de horas semanais: 2	
1.9 Pré-Requisito(s): <b>BROMATOLOGIA (0400027)</b> ✓		
1.10. Ano /Semestre: <b>3º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 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. MÊDIDAS 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.

**TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS.** NEPA/UNICAMP. CAMPINAS, 2004. 42P. [WWW.UNICAMP.BR/NEPA](http://WWW.UNICAMP.BR/NEPA)

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

WOLKE, R. L. **O QUE EINSTEIN DISSE A SEU COZINHEIRO: A CIÊNCIA NA COZINHA.** RIO DE JANEIRO: ZAHAR, 2003. 299P.

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

ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **ALQUIMIA DOS ALIMENTOS.** SÉRIE ALIMENTOS E BEBIDAS V.2. BRASÍLIA: EDITORA SENAC, 2007.

1.16. Bibliografia Complementar: ✓



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>FARMACOLOGIA</b>		<b>0020031</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: FISILOGIA E FARMACOLOGIA		
1.3. Professor(a) Regente: MARIA ELVIRA SICA CRUZEIRO		
1.4 Carga Horária Total 68 HORAS /a		1.5 Número de Créditos: 04
Teórica: 51 HORAS	Prática: 17 PRÁTICAS	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: ?		1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
1.9 Pré-Requisito(s): FISILOGIA II (0020029)		
1.10. Ano /Semestre: 4º 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. ANTICOLINESTERÁSICOS.

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 TERAPÊUTICA. 11ª EDIÇÃO, MACGRAW-HILL, RIO DE JANEIRO, 2006.

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

RANG HP, DALE MM- FARMACOLOGIA. 4ª 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



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS</b>		<b>0400033</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>JOZI FAGUNDES DE MELLO</b>		
1.4 Carga Horária Total <b>68 HORAS</b>		1.5 Número de Créditos: <b>04</b>
Teórica: <b>34 HORAS</b>	Prática: <b>34 HORAS</b>	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual		
1.8. Número de horas semanais: <b>9</b>		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055)</b> → <i>em consulta na base de dados</i> <b>MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA (0030035)</b> ✓		
1.10. Ano /Semestre: <b>NUTRIÇÃO/4º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>NO FINAL DA DISCIPLINA O ALUNO DEVERÁ ESTAR APTO A INTERPRETAR INFORMAÇÕES E DESENVOLVER AÇÕES QUE CONTRIBUAM PARA A OBTENÇÃO DE ALIMENTOS QUE NÃO APRESENTEM RISCOS PARA A SAÚDE DOS CONSUMIDORES, TAIS COMO:</b>		
1. IDENTIFICAR OS MICRORGANISMOS PRESENTES EM ALIMENTOS QUE INDICAM SUA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, OS QUE SÃO RESPONSÁVEIS POR SUA DETERIORAÇÃO E OS CAUSADORES DE TOXIINFECÇÕES ALIMENTARES.		
2. RECONHECER OS FATORES QUE AFETAM O CRESCIMENTO DE MICRORGANISMOS NOS DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS E AVALIAR O RISCO DESTES ALIMENTOS CAUSAREM DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR.		
3. RECONHECER AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS E SABER REALIZAR PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E AMBIENTES.		
4. SABER REALIZAR ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS E INTERPRETAR OS RESULTADOS PARA EMITIR PARECER SOBRE A SUA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA.		
SABER PROCURAR INFORMAÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS QUE AJUDEM NA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS TEÓRICOS E PRÁTICOS QUE ENFRENTA.		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: <b>A DISCIPLINA OFERECERÁ AOS ALUNOS CONHECIMENTOS TÉCNICO-</b>		

CIENTÍFICOS E TEÓRICO-PRÁTICOS SOBRE MICRORGANISMOS IMPORTANTES EM MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS E FATORES QUE AFETAM SEU CRESCIMENTO, DETERIORAÇÃO MICROBIANA DE ALIMENTOS, TOXIINFECÇÕES ALIMENTARES, BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS, LIMPEZA E SANITIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS E AMBIENTES, E ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE DE PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS.

1.14. Programa: 1. MICRORGANISMOS DE IMPORTÂNCIA EM MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

1.1. BACTÉRIAS

1.2. MOFOS

1.3. LEVEDURAS

1.4. VÍRUS

1.5. PROTOZOÁRIOS

2. FATORES QUE AFETAM O CRESCIMENTO DE MICRORGANISMOS NOS ALIMENTOS

2.1. ATIVIDADE DE ÁGUA

2.2. PH

2.3. POTENCIAL DE OXI-REDUÇÃO

2.4. COMPOSIÇÃO QUÍMICA

2.5. TEMPERATURA

2.6. GASES

3. DETERIORAÇÃO MICROBIANA DOS ALIMENTOS

3.1. DETERIORAÇÃO DOS PRINCIPAIS CONSTITUINTES DOS ALIMENTOS

3.2. DETERIORAÇÃO DE ALIMENTOS COM ALTO TEOR DE CARBOIDRATOS

3.3. DETERIORAÇÃO DE ALIMENTOS COM ALTO TEOR DE GORDURAS

3.4. DETERIORAÇÃO DE ALIMENTOS COM ALTO TEOR DE PROTEÍNAS

3.5. DETERIORAÇÃO DE ALIMENTOS ENVASADOS HERMETICAMENTE

4. MICRORGANISMOS INDICADORES DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA.

4.1. BACTÉRIAS AERÓBIAS E FACULTATIVAS MESÓFILAS

4.2. COLIFORMES TOTAIS, FECAIS E *ESCHERÍCHIA COLI*

4.3. *STAPHYLOCOCCUS AUREUS*

4.4. ENTEROBACTÉRIAS TOTAIS

4.5. ENTEROCOCOS



4.6. MOFOS E LEVEDURAS

4.7. CLOSTRÍDIOS SULFITO-REDUTORES

5. DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTARES

5.1. CLASSIFICAÇÃO: INFEÇÕES, INTOXICAÇÕES, DISTÚRBIOS DO METABOLISMO, ALÉRGICAS, REAÇÕES IDIOSINCRÁTICAS.

5.2. INFECÇÕES: *SALMONELLA*, *SHIGELLA*, *E. COLI*, *COMPYLOBACTER JEJUNI*, *YERSINIA ENTEROCOLÍTICA*, *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS*, *VÍBRIO CHOLERA*, *V. PARAHAEMOLYTICUS*, *LISTERIA MONOCYTOGENES*, VIROSES.

5.3 INTOXICAÇÕES: *STAPHYLOCOCCUS AUREUS*, *CLOSTRIDIUM BOTULINUM*, *BACELLUS CEREUS*, MICOTÓXICOSES, PRODUTOS QUÍMICOS, PRODUTOS TÓXICOS NATURAIS.

6. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

6.1. COMPONENTES DAS SUJIDADES

6.2. ÁGUA NA LIMPEZA

6.3. DETERGENTES

6.4. SANITIZANTES

6.5. PROCESSOS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

B. PARTE PRÁTICA

1. LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS: PREPARO DE CULTURA, ESTERILIZAÇÃO DE MATERIAIS, PESAGENS DE MATERIAIS, PIPETAGENS, ETC.

2. PREPARO DE UMA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS.

3. QUANTIFICAÇÃO DE MICROORGANISMOS EM ALIMENTOS

4. EXAME BACTERIOLÓGICO DE UTENSÍLIOS, SUPERFÍCIES E ÁGUA

5. CONTAGEM DE MOFOS E LEVEDURAS EM ALIMENTOS

6. EXAME BACTERIOLÓGICO DO LEITE

7. EXAME BACTERIOLÓGICO DE CARNES

8. EXAME BACTERIOLÓGICO DE HORTALIÇAS

1.15. Bibliografia Básica: FRANCO. BERNADETE D.G.M. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS. ED. ATHENEU, 2005

JAY, J. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS. ED. ARTMED, 2007

PELCZAR, ET AL. MICROBIOLOGIA CONCEITOS E APLICAÇÕES. ED. MARKRON



BOOCKS, 1986

MADIGAN, ET AL. MICROBIOLOGIA DE BROCK. ED. PRENTICE HALL, 2004

MASSAGUER, P.R. MICROBIOLOGIA DOS PROCESSOS ALIMENTARES. ED. VARELA, 2005

FORSYTHE, S. MICROBIOLOGIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR. ED. ARTMED

SIVA JR. E. A. MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS. SÃO PAULO, ED. VARELA, 3A ED, 2000, 475P.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 12, DE 2 DE JANEIRO DE 2001: REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS

[WWW.ANVISA.GOV.BR](http://WWW.ANVISA.GOV.BR)

[WWW.AGRICULTURA.GOV.BR](http://WWW.AGRICULTURA.GOV.BR)

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>DIETÉTICA II</b>		<b>0400057</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: GIOVANNA BANDEIRA ANDERSSON; SANDRA COSTA VALLE		
1.4 Carga Horária Total 68 HORAS/a	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 horas	Prática: 34 horas	
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): DIETÉTICA I (0400056) / FISIOLOGIA II (0020029)		
1.10. Ano /Semestre: 4ºSEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 1.		
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.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: 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.

1.14. Programa:

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

1.15. Bibliografia Básica: KRAUSE, M. MAHAN, L. K. **ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E**

**DIÉTOTERAPIA.** 11<sup>o</sup> ED. SÃO PAULO, ROCA, 2005.

MURRAY, ROBERT K., GRANNER, DARYL K. ET & HARPER. 1994. **BIOQUÍMICA.** 7<sup>a</sup> ED. SÃO PAULO, ATHENEU, 763 P.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL (V.S.). COMITE ON. DIETARY ALLOWANCES. **RECOMENDED. DIETARY ALLOWANCES.** 10<sup>a</sup> ED. WASHINGTON, D. C., NATIONAL ACADEMY PRESS, 1989. 284 P.

NEPA – UNICAMP, **TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS – TACO.** 2<sup>a</sup> ED. CAMPINAS, 2006.

PHILIPP. S. T.; **TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: SUPORTE PARA DECISÃO NUTRICIONAL,** 2<sup>a</sup> ED., SÃO PAULO, SP, 2002.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; GÔMES, M. C. S. G.; COSTA, V. M. **TABELA PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO ALIMENTAR EM MEDIDAS CASEIRAS.** 5<sup>a</sup> ED. SÃO PAUL: ATHENEU, 2005.

RIELLA, M.C. **SUPORTE NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL.** 2<sup>a</sup> ED. RIO DE JANEIRO GUANABARA, 1993.

VITOLO, M.R. **NUTRIÇÃO DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA.** RIO DE JANEIRO. REICHMANN & AFFONSO EDITORES, 2003.

VITOLO, M.R. **NUTRIÇÃO DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO.** RIO DE JANEIRO. ED. RUBIO, 2008.

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:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</b>		<b>0400063</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: MARIA DE FÁTIMA ALVES VIEIRA		
1.4 Carga Horária Total 102 HORAS /a	1.5 Número de Créditos 06	1.7 Caráter:



Teórica: 68 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual	( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: 9			
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; 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) PLANEJAR UMA PADRONIZAÇÃO 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.			
1.12. Objetivo(s) específico(s):			
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; INQUÉRITOS DIETÉTICOS; FOLHA DE BALANÇO DE ALIMENTOS; AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES, ADULTOS, IDOSOS E GESTANTES; CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO; REFERÊNCIAS ANTROPOMÉTRICAS, CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO, CURVA NORMAL, DISTRIBUIÇÃO PERCENTIL;			

MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DE COMPOSIÇÃO CORPORAL;  
 TÉCNICAS DE COLETA DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS E PADRONIZAÇÃO;  
 SINAIS CLÍNICOS E BIOQUÍMICOS DE DESNUTRIÇÃO;  
 ANTHRO 2006: PROGRAMA DE INFORMÁTICA PARA AVALIAÇÃO ANTROPOMÉTRICA  
 DE CRIANÇAS;  
 ADSNUTRI PROGRAMA DE INFORMÁTICA PARA AVALIAÇÃO DE CONSUMO DE  
 ALIMENTOS;  
 ESTUDOS SOCIOECONÔMICOS E ESTATÍSTICAS DEMOGRÁFICAS.

Bibliografia Básica: BRASIL, MINISTÉRIO, DA SAÚDE. SAÚDE DA CRIANÇA:  
 ACOMPANHAMENTO DO CRESCIMENTO E DESENVOLVIMENTO INFANTIL. 2002:11-59.  
 ARAUJO CL. REFERÊNCIAS ANTROPOMÉTRICAS. *IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL*  
 (KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU  
 2007:65-77.

ARAUJO CL. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS. *IN: EPIDEMIOLOGIA*  
*NUTRICIONAL* (KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO:  
 FIOCRUZ/ATHENEU 2007:49-63.

OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. LOS ADOLESCENTES. IN EL ESTADO FÍSICO: USO E  
 INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. *OMS SERIES DE INFORMES TÉCNICOS,*  
*854.* GINEBRA 1995:309-66.

OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. ADULTOS CON SOBREPESO. IN EL ESTADO FÍSICO:  
 USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. *OMS SERIES DE INFORMES*  
*TÉCNICOS, 854.* GINEBRA 1995:367-405.

OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. ADULTOS DE 60 O MÁS AÑOS DE EDAD. IN EL ESTADO  
 FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. *OMS SERIES DE*  
*INFORMES TÉCNICOS, 854.* GINEBRA 1995:441-80.

OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. MUJERES EMBARAZADAS Y MUJERES LACTANTES. IN  
 EL ESTADO FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. *OMS SERIES*  
*DE INFORMES TÉCNICOS, 854.* GINEBRA 1995:45-143.

TRUGO NMF, AG T. INDICADORES BIOQUÍMICOS NA AVALIAÇÃO DO ESTADO  
 NUTRICIONAL. *IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL* ( KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP,  
 ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:127-47.

FERRÊIRA MG, SICHIERI R. ANTROPOMETRIA COMO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DO  
 ESTADO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE DO ADULTO. *IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL* (

Comp.  
 0



KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:93-104.

PEREIRA RA, SICHIERI R. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS. *IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL ( KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:181-200.*

ANJOS LA, WAHRLICH V. COMPOSIÇÃO CORPORAL NA AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL. *IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL ( KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:149-64.*

BRASIL, MINISTÉRIO, DA SAÚDE. TABWIN 3.5. 2008 [CITED 02-06-2008]; AVAILABLE FROM: [HTTP://WWW.DATASUS.GOV.BR/TABWIN/TABWIN.PDF](http://www.datasus.gov.br/tabwin/tabwin.pdf)

FUNDAÇÃO, DE, APOIO, UNIVERSITÁRIO, UFPEL. ADSNUTRI. 2008 [CITED 02-06-2008]; [HTTP://WWW.FAU.COM.BR/INICIO.PHP](http://www.fau.com.br/inicio.php). AVAILABLE FROM: OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. EL RECIÉN NACIDO. IN EL ESTADO FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. *OMS SERIES DE INFORMES TÉCNICOS, 854. GINEBRA 1995:144-89.*

OMS, COMITE, DE, EXPERTOS. LACTANTES E NIÑOS. IN EL ESTADO FÍSICO: USO E INTERPRETACIÓN DE LA ANTROPOMETRIA. *OMS SERIES DE INFORMES TÉCNICOS, 854. GINEBRA 1995:190-307.*

VEIGA GV, SICHIERI R. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES *IN: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL (KAC, G, SICHIERI R, GIGANTE DP, ORGS). RIO DE JANEIRO: FIOCRUZ/ATHENEU 2007:79-92.*

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/](http://www.who.int/childgrowth/software/en/)

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I</b>		000000 0400066
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: <b>REGENTE: ELIZABETE HELBIG</b> COLABORADORES: <b>FABIANA TORMA BOTELHO; LÚCIA ROSA BORGES; SÔNIA TEREZINHA DE NEGRI</b>		
1.4 Carga Horária Total: 102 HORAS/A	1.5 Número de Créditos: 06	1.7 Caráter:

Teórica:68HORAS  Exercícios:	Prática:34HORAS  EAD:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral  ( ) Anual	( x ) Obrigatória  ( ) Optativa
1.8. Número de horas semanais:			
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 CONTROLE DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).  3. DIMENSIONAR E ESTRUTURAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).			
1.12. Objetivo(s) específico(s):			
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.			
1.14. Programa:  <b>1. INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO</b> 1.1. TEORIAS ADMINISTRATIVAS. 1.2. CONCEITOS 1.3. TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO. <b>2. EMPRESAS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</b> 2.1. CONCEITO E TIPOS DE EMPRESAS. 2.2. CLASSIFICAÇÃO. 2.3. TERCEIRIZAÇÃO E AUTOGESTÃO DE SERVIÇOS. 2.4. TIPOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. 2.4.1. HISTÓRICO. 2.4.2. OBJETIVOS. 2.4.3. MODALIDADE FUNCIONAL. <b>3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.</b> 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 <b>4. ERGONOMIA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.</b> 4.1. CONCEITO; ERGONOMIA X PRODUTIVIDADE.			



- 4.2. BIOMECÂNICA POSTURAL.
- 4.3. BIOMECÂNICA OCUPACIONAL.
- 4.4. CONDIÇÕES DO AMBIENTE DE TRABALHO.
- 5. IMPRESSOS E RELATÓRIOS**
  - 5.1. IMPRESSOS
    - 5.1.1. CONCEITOS E FINALIDADES
    - 5.1.2. TIPOS E NORMAS PARA ELABORAÇÃO
  - 5.2. RELATÓRIOS DE ATIVIDADE E PRODUTIVIDADE DA UAN
    - 5.2.1. NORMAS PARA ELABORAÇÃO
- 6. PLANEJAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**
  - 6.1. DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS.
    - 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: ABERC -- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – **MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE.** SÃO PAULO, ABERC, 9ª 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. AGÊNCIA 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](http://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](http://WWW.ANVISA.GOV.BR)

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**. 2ª ED. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 2004, 137P.

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

GANDRA, Y R.; GAMBARDILLA, 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. ATHENEU, 1985, 131P.

IIDA I. **ERGONOMIA – PROJETO E PRODUÇÃO**. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA., 1993, 465P.

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.

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, 62ª ED. 2008, 802P.

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

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

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

NEVES, M.F.; CASTRO, L.T. **MARKETING E ESTRATÉGIA E AGRONEGÓCIOS E ALIMENTOS**. SÃO PAULO. ED. ATLAS. 2007, 365P.

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.

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

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.

TEIXEIRA, G. F. M.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, B. M. T.

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

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PATOLOGIA GERAL</b>		<b>0400156</b>
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		1.5 Número de Créditos: 02
Teórica: 34 HORAS	Prática:	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter:		( X ) Obrigatória ( ) Optativa
1.8. Número de horas semanais:		
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  
 DEGENERAÇÕES I  
 DEGENERAÇÕES 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.

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.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: <b>ÉTICA PROFISSIONAL</b>	<b>040002</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>	
1.3. Professor(a) Regente: <b>SÔNIA TERESINHA DE NEGRI</b>	

1.4 Carga Horária Total 34 HORAS		1.5 Número de Créditos.	1.7 Caráter:  ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais:			
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.			
<p>1. 1.14. Programa: INTRODUÇÃO À ÉTICA</p> <p>A) ÉTICA GERAL: CONCEITUAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO NA HUMANIDADE</p> <p>B) MORAL E COSTUMES</p> <p>C) DEONTOLOGIA</p> <p>2. BIOÉTICA E PESQUISA EM SAÚDE</p> <p>A) FUNDAMENTOS DA BIOÉTICA</p> <p>B) LEGISLAÇÃO BRASILEIRA EM BIOÉTICA</p> <p>C) COMITÊS DE ÉTICA EM PESQUISA</p> <p>D) ÉTICA COM MEIO AMBIENTE E ANIMAIS</p> <p>3. LEGISLAÇÃO DA PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA</p> <p>A) PERFIL DO EGRESSO</p> <p>B) ÁREAS DE ATUAÇÃO DO PROFISSIONAL</p> <p>C) LEI REGULAMENTADORA DA PROFISSÃO</p> <p>4. ÉTICA E O EXERCÍCIO DA PROFISSÃO</p>			

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

1.15. Bibliografia Básica: BRASIL.. *DIRETRIZES CURRICULARES NACIONAIS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2001.*

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

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. *CÓDIGO DE ÉTICA. CFN, BRASÍLIA, DF, 2004.*

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. *INSERÇÃO PROFISSIONAL DOS NUTRICIONISTAS NO BRASIL. BRASÍLIA: CFN, 2006.*

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

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.*

RAMOS, MARISE N. *DESAFIOS DA FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM SAÚDE. REV OLHO MÁGICO, LONDRINA, V.10, N.3; P. 44-6, JUL./SET. 2003.*

ARISTÓTELES, *ÉTICA – ANICÔMACO; COLEÇÃO: OS PENSADORES; EDITORA ABRIL CULTURAL; SÃO PAULO; 1973;*

CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA; *CÓDIGO DO PROCESSO ÉTICO – PROFISSIONAL; 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;*

CRN2; *CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS, MANUAL DO NUTRICIONISTA;*

FORTES, PAULO ANTÔNIO DE C.; ZOBOLI, ELMA C. P. Z.; *BIOÉTICA E SAÚDE PÚBLICA; SÃO CAMILO; EDIÇÕES LOYOLA;*



KANT, MANOEL; *FUNDAMENTAÇÃO DA METAFÍSICA DOS COSTUMES*; EDITORA LISBOA; EDIÇÃO 70; 1990;

MARCOS, BADEIA; *ÉTICA E PROFISSIONAIS DE SAÚDE*; LIVRARIA E EDITORA SANTOS;

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

VAZQUEZ, JOVINO S.; *ÉTICA*; 3ª EDIÇÃO; CIVILIZAÇÃO BRASILEIRA.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I</b>		<b>0400035</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>MARIA CECÍLIA FORMOSO ASSUNÇÃO</b>		
1.4 Carga Horária Total 68 HORAS /a		1.5 Número de Créditos: 04
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: ?		1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
1.9 Pré-Requisito(s): <b>DIETÉTICA II (0400057) / PATOLOGIA GERAL (0400156)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>5º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>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:</b>		
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 OFERECERÁ AO 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.

1.14. 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; HÉRNIAS 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:

- CUPPARI, L. **NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO**. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 2ªED. 2005.
- DANI, R. **GASTROENTEROLOGIA ESSENCIAL**. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 3ªED, 2006.
- KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. **ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA**. SÃO PAULO: ED. ROCCA, 10ªED, 2002, 1157P.
- NETO, F.T. **NUTRIÇÃO CLÍNICA**. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 2003, 519P.
- SOBOTKA, L. ET AL. **BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA**. RIO DE JANEIRO: ED: RUBIO, 3ªED..2008.
- WAITZBERG D. L. **NUTRIÇÃO ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NA PRÁTICA CLÍNICA**. SÃO PAULO. ED. ATHENEU. 4A ED.2009, 1289P
- 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](http://WWW.WHO.INT.HPR).**
- WORLD HEALTH ORGANIZATION. **GLOBAL ESTRATEGY: DIET, PHISICAL ACTIVITY AND HEALTH**. GENEVA, 2003.
- ENDEREÇOS A SEREM CONSULTADOS NA INTERNET:
- [www.nutritotal.com.br](http://www.nutritotal.com.br)
- [www.inca.com.br](http://www.inca.com.br)
- [www.espen.org/espenguidelines.html](http://www.espen.org/espenguidelines.html)
- [www.abeso.org.br](http://www.abeso.org.br)
- [www.diabetes.org](http://www.diabetes.org)
- [www.diabetes.org.br](http://www.diabetes.org.br)
- [www.alad.org](http://www.alad.org)
- [www.paho.org](http://www.paho.org)
- [www.who.org](http://www.who.org)
- [www.bireme.br](http://www.bireme.br)

1.16. Bibliografia Complementar: ?



1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>EDUCAÇÃO NUTRICIONAL</b>		<b>0400042</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: SAMANTA WINCK MADRUGA		
1.4 Carga Horária Total 34 HORAS /a		1.5 Número de Créditos:02
Teórica: 17 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 9		
1.9 Pré-Requisito(s): NENHUM		
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): APRESENTAR ELEMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS DA EDUCAÇÃO NUTRICIONAL, ABRANGENDO CONCEITOS BÁSICOS, ASPECTOS HISTÓRICOS E ATUAIS E RELACIONÁ-LOS COM A ATRIBUIÇÃO DE EDUCADOR DO NUTRICIONISTA.		
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 SANITÁRIA, EDUCAÇÃO EM SAÚDE, EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 3 GUIAS ALIMENTARES 4 COMPORTAMENTOS E HÁBITOS ALIMENTARES 5 EDUCAÇÃO NUTRICIONAL NAS ESCOLAS 6 PROGRAMAS DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 7 RELATOS DE EXPERIÊNCIAS: UFPA 8 ESTUDO E DEBATE DE OUTRAS EXPERIÊNCIAS (SEMINÁRIOS COM ARTIGOS).		
1.15. Bibliografia Básica: ALMEIDA, A. H.; SOARES, C. B. ENSINO DE EDUCAÇÃO NOS CURSOS DE GRADUAÇÃO EM ENFERMAGEM. REVISTA BRASILEIRA DE ENFERMAGEM. BRASÍLIA, 2010, JAN-FEV, V. 63, N. 1, P. 111-116.		

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.

ASSIS, M. ET AL. AÇÕES EDUCATIVAS EM PROMOÇÃO DA SAÚDE NO ENVELHECIMENTO: A EXPERIÊNCIA DO NÚCLEO DE ATENÇÃO AO IDOSO DA UNATI/UERJ. **O MUNDO DA SAÚDE**. SÃO PAULO, 2007, JUL-SET, V. 31, N. 3, P. 438-447.

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: PASSADO, PRESENTE E FUTURO. **REVISTA DE NUTRIÇÃO PUCCAMP**. CAMPINAS, 1997, JAN-JUN, V. 10, N. 1, P. 5-19.

BOOG, M. C. F. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: POR QUE E PARA QUÊ? **JORNAL DA UNICAMP**. CAMPINAS, 2004, AGO, P. 2.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). SECRETARIA DE EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL (SEF). **PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS: INTRODUÇÃO AOS PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS**. BRASÍLIA: MEC/SEF, 1997.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). SECRETARIA DE EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL (SEF). **PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS: TERCEIRO E QUARTO CICLOS DO ENSINO FUNDAMENTAL**. BRASÍLIA: MEC/SEF, 1998.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **MODALIDADES DE EDUCAÇÃO**. DISPONÍVEL EM [HTTP://WWW.INEP.GOV.BR/PESQUISA/THESAURUS/THESAURUS.ASP?TE1=122175&TE2=122350](http://www.inep.gov.br/pesquisa/thesaurus/thesaurus.asp?te1=122175&te2=122350). ACESSO EM 25 DE JULHO DE 2010.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA**. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004.



BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**. 2. ED. REV. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2003.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **POLÍTICA NACIONAL DE ATENÇÃO BÁSICA**. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **ENVELHECIMENTO E SAÚDE DA PESSOA IDOSA**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 19. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL PARA A PESSOA IDOSA: UM MANUAL PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE**. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **SAÚDE DA CRIANÇA: NUTRIÇÃO INFANTIL: ALEITAMENTO MATERNO E ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 23. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **OBESIDADE**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 12. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **PREVENÇÃO CLÍNICA DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES, CEREBROVASCULARES E RENAIS**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 14. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **DIABETES MELLITUS**. CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 16. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE.

DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **HIPERTENSÃO ARTERIAL**

**SISTÊMICA.** CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, N. 15. SÉRIE A. NORMAS E MANUAIS TÉCNICOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2006. 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.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **MODELOS DE GUIAS ALIMENTARES (PIRÂMIDES/RODAS)**

DECRETO Nº. 6.286 DE 05 DE DEZEMBRO DE 2007. DISPONÍVEL EM: [HTTP://WWW.CFN.ORG.BR/PIRAMIDE TEXTOS/PIRAMIDE/GUIAS ALIMENTARES.DOC](http://www.cfn.org.br/PIRAMIDE%20TEXTOS/PIRAMIDE/GUIAS%20ALIMENTARES.DOC) ACESSO EM 17 DE AGOSTO DE 2005.

FIGUEIREDO, M. F. S.; RODRIGUES-NETO, J. F.; LEITE, M. T. S. **MODELOS APLICADOS ÀS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE. REVISTA BRASILEIRA DE ENFERMAGEM.** BRASÍLIA, 2010, JAN-FEV; V. 63, N. 1, P. 117-121.

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.

LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.

MOTTA, D. G.; BOOG, M. C. F. **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL.** 3. ED. SÃO PAULO: IBRASA, 1991.

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.

TORAL, N. E SLATER, B. **ABORDAGEM DO MODELO TRANSTEÓRICO NO**

**COMPORTAMENTO ALIMENTAR. CIÊNCIA E SAÚDE COLETIVA**, RIO DE JANEIRO, 2007, V. 12, N. 16. P 1641-1650.

ZACCARELLI, E. M. MODELO TRANSTEÓRICO E CURSO DE VIDA. IN: FISBERG, ET AL. **INQUÉRITOS ALIMENTARES: MÉTODOS E BASES CIENTÍFICOS**. BARUERI: MANOLE, 2005. CAP. 2.2. P. 53-70.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código	
1.1. Disciplina: <b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I</b>		<b>0400052</b>	
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 /a		1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter:
Teórica:	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo:	( x ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( x ) Semestral	( ) Optativa
1.8. Número de horas semanais: 7		( ) Anual	
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):			
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:			
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, CARMEN L. ET AL. TESES, DISSERTAÇÕES E TRABALHOS ACADÊMICOS: MANUAL DE NORMAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS: PELOTAS, 2006.

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>	
1.1. Disciplina: <b>SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA</b>		<b>0560042</b>	
1.2. Unidade/Departamento responsável: DEPARTAMENTO DE SOCIOLOGIA E POLÍTICA			
1.3. Professor(a) Regente: ANNE MARIE WAUTIER			
1.4 Carga Horária Total 68 HORAS / a		1.5 Número de Créditos 04	1.7 Caráter:
Teórica: 51 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.6 Currículo:	( x ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( x ) Semestral	( ) Optativa
		( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais: ?			
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 SOCIOLÓGICA. _PROMOVER A CAPACIDADE DE APLICAR OS MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA			

SOCIOLÓGICA NA SUA ÁREA DE ATUAÇÃO.

1.13. Ementa: INTRODUÇÃO AO PENSAMENTO SOCIOLÓGICO: A SOCIOLOGIA COMO FORMA DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO; O OBJETO DA SOCIOLOGIA E SUA RELAÇÃO COM A NUTRIÇÃO; O PENSAMENTO SOCIOLÓGICO CLÁSSICO E SUA INFLUÊNCIA HOJE NO CAMPO DA NUTRIÇÃO. INICIAÇÃO AOS MÉTODOS E TÉCNICAS DA PESQUISA SOCIOLÓGICA 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 SOCIOLÓGICA

O QUE É PESQUISA?

A PESQUISA NO CAMPO DA NUTRIÇÃO.

1.15. Bibliografia Básica: BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

ADAS, MELHEM. *A FOME: CRISE OU ESCÂNDALO?* 8ª ED. SÃO PAULO: MODERNA, 1990.

CASTRO, JOSUÉ DE. *GEOGRAFIA DA FOME*. 10ª ED. RIO DE JANEIRO: ANTARES, 1980.

COSTA, MARIA CRISTINA CASTILHO. *SOCIOLOGIA. INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DASOCIEDADE*. SÃO PAULO: MODERNA, 1987.

GADOTTI, MOACIR. *MARX: TRANSFORMAR O MUNDO*. 2ª ED. SÃO PAULO: FTD, 1991.

GUARÈSCHI, PEDRINHO A. *SOCIOLOGIA CRÍTICA. ALTERNATIVAS DE MUDANÇA*. PORTO ALEGRE: MUNDO JOVEM, 1995.

GIDDENS, ANTHONY. *SOCIOLOGIA*. PORTO ALEGRE: ARTEMED, 2005.

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).



LALLEMENT, MICHEL. *HISTÓRIA DAS IDÉIAS SOCIOLOGICAS. DAS ORIGENS A MAX WEBER*. PETRÓPOLIS, RJ: VOZES, 2003.

MARX, K. E ENGELS, F. *O MANIFESTO DO PARTIDO COMUNISTA*. 8ª ED. PETRÓPOLIS: VOZES, 1998.

MEKSENAS, PAULO. *APRENDENDO SOCIOLOGIA: A PAIXÃO DE CONHECER A VIDA*. SÃO PAULO: LOYOLA, 1994.

MINAYA, MARIA CECÍLIA DE S. (ORG.) *RAÍZES DA FOME*. PETRÓPOLIS: VOZES, 1987.

POULAIN, JEAN-PIERRE E PROENÇA, ROSSANA. *O ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR: UM INSTRUMENTO PARA ESTUDO DOS MODELOS ALIMENTARES*, REVISTA NUTRIÇÃO, CAMPINAS, 16 (3): 245-256, JUL /SET., 2003.

POULAIN, JEAN- PIERRE E PROENÇA., ROSSANA. *REFLEXÕES METODOLÓGICAS PARA O ESTUDO DAS PRÁTICAS ALIMENTARES*, REVISTA NUTRIÇÃO, CAMPINAS, 16 (4: 365-386, OUT. / DEZ., 2003.

TOMAZI, NELSON D. (COORD) *INICIAÇÃO À SOCIOLOGIA*. SÃO PAULO: ATUAL, 1993.

16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PSICOLOGIA</b>		<b>100072</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável:		
1.3. Professor(a) Regente: MARTA SOLANGE S. JANELLI DA SILVA		
1.4 Carga Horária Total 34 HORAS	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática:  1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): NENHUM		
1.10. Ano /Semestre: 5º SEMESTRE		
1. 1.11. Objetivo(s) Geral(ais): PROPORCIONAR UMA ADEQUAÇÃO DAS INTERVENÇÕES PROFISSIONAIS, NOS DIFERENTES CAMPOS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA, ATRAVÉS DO CONHECIMENTO DA PSÍCOLOGIA;		
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. 1.12. 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;  
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.

1.13. 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.

1.14. Programa:

1. DESENVOLVIMENTO HISTÓRICO, DEFINIÇÃO E OBJETO DE ESTUDO DA PSICOLOGIA
2. AS TRÊS MAIS IMPORTANTES TENDÊNCIAS TEÓRICAS DA PSICOLOGIA: GESTALT, BEHAVORISMO E PSICANÁLISE.
3. O DESENVOLVIMENTO HUMANO, OS FATORES E ASPECTOS QUE INFLUENCIAM O INDIVÍDUO NO CICLO VITAL.
4. A ESTRUTURA E O FUNCIONAMENTO DO PSIQUISMO, AS FASES PSICOSSEXUAIS E MECANISMOS DEFENSIVOS INERENTES AO DESENVOLVIMENTO HUMANO.
5. ASPECTOS EMOCIONAIS DE PACIENTES NOS DIFERENTES PROCESSOS E ESTÁGIOS PATOLÓGICOS. CARACTERÍSTICAS CLÍNICAS DAS NEUROSES E

PSICOSES.

6. CLASSIFICAÇÃO DIAGNÓSTICA E QUADRO CLÍNICO DE TRANSTORNOS ALIMENTARES

7. ANOREXIA NERVOSA, BULIMIA NERVOSA E TRANSTORNO DA COMPULSÃO ALIMENTAR PERIÓDICA E PRESENÇA DE CO-MORBIDADE OU NÃO.

ABORDAGEM DO DISTÚRBO DA IMAGEM CORPORAL E A CONSTRUÇÃO DA AUTO-ESTIMA

1.15. Bibliografia Básica: BRAGHIROLI, ELAINE. 1998. PSICOLOGIA GERAL. PETRÓPOLIS: VOZES.

BECK JS. TERAPIA COGNITIVA: TEORIA E PRÁTICA. PA: ARTES MÉDICAS; 1997.

CANGUILHEM, G. 1995. O NORMAL E O PATOLÓGICO.

**CID-10 - CLASSIFICAÇÃO ESTATÍSTICA INTERNACIONAL DE DOENÇAS E PROBLEMAS RELACIONADOS COM A SAÚDE, 1993.**

CORDÁS, T. <sup>a</sup> 1993. FOMO DE CÃO: QUANDO O MEDO DE FICAR GORDO VIRA DOENÇA. MALTASE.

DANDRÉA, F. F. 1984. DESENVOLVIMENTO DA PERSONALIDADE.

**DSM-IV - MANUAL DE DIAGNÓSTICO E ESTATÍSTICA DAS PERTURBAÇÕES MENTAIS, 1994**

EIZIRIK, CLÁUDIO LAKS, ROGÉRIO AGUIAR, AND SIDNEI SCHESTATSKI. PSICOTERAPIA DE ORIENTAÇÃO ANALÍTICA 2A.D ED, 2005 778-790. PORTO ALEGRE: ARTES MÉDICAS

FADIMAN & FRAGER. 1986. TEORIAS DA PERSONALIDADE.

MELLO FILHO, J. 1992. PSICOSSOMÁTICA HOJE. PA: ARTES MÉDICAS.

NUNES, M. <sup>a</sup> ET AL. 1998. TRANSTORNOS ALIMENTARES E OBESIDADE. P.A: ARTES MÉDICAS.

RAPPAPORT, C. 1981. PSICOLOGIA DO DESENVOLVIMENTO. S. P: EPU.

SEGAL, <sup>a</sup> 1998. OBESIDADE NÃO TEM CURA MAS TEM TRATAMENTO. S. P: LEMOS EDITORIAL.

ZIMMERMAN, D. E. (1999). *FUNDAMENTOS PSICANALÍTICOS: TEORIA, TÉCNICA E CLÍNICA*. PORTO ALEGRE, RS: ARTES MÉDICAS.

WINNICOTT, D. W. (1997). *A FAMÍLIA E O DESENVOLVIMENTO INDIVIDUAL*. SÃO PAULO: MARTINS FONTES.

1.16. Bibliografia Complementar:



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II</b>		<b>000000</b> <b>0400067</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>REGENTE: ELIZABETE HELBIG</b> COLABORADORES: <b>FABIANA TORMA BOTELHO; LÚCIA ROTA BORGES; SÔNIA DE NEGRI; MÁRCIA RÚBIA D. BUCHWEITZ</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>102 HORAS</b>	1.5 Número de Créditos: <b>06</b>	1.7 Caráter:
Teórica: <b>68 HORAS</b>	Prática: <b>34</b> HORAS	( x ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( ) Optativa
1.6 Currículo:		
( x ) Semestral		
( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais: <b>9</b>		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>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)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>5º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>O ALUNO DEVERÁ SER CAPAZ DE:</b>		
1. <b>CONHECER AS LEGISLAÇÕES E RESOLUÇÕES PERTINENTES À ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA;</b>		
2. <b>CARACTERIZAR AS ETAPAS DO PROCESSO PRODUTIVO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO;</b>		
3. <b>IDENTIFICAR AS ATUAÇÕES DO NUTRICIONISTA GESTOR DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).</b>		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: <b>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 LEI E 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</b>		

## SATISFAÇÃO DO CLIENTE EM UAN.

### 1.14. Programa:

#### 1. SEGURANÇA NO TRABALHO.

- 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.

#### 2. RECURSOS HUMANOS

- 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

#### 3. CONTROLE QUALIDADE EM UAN.

- 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
  - 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. DEPRECIÇÃO 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: ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – **MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE**. SÃO PAULO, ABERC, 9<sup>A</sup> ED., 2009.

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

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.

BRAGA, R. M. M. **GESTÃO DA GASTRONOMIA**. SÃO PAULO, ED. SENAC, 2008, 176P.

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, HOTÉIS DE BEBÊS, EDUCANDÁRIOS E/OU ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DE ATENDIMENTO À CRIANÇA**.

[WWW.ANVISA.GOV.BR](http://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](http://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](http://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](http://WWW.ANVISA.GOV.BR)

BRASIL. AGENCIA 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](http://WWW.ANVISA.GOV.BR)

BRASIL. AGENCIA 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](http://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 PRÁTICAS 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

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.

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.

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

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

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.

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

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.

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.

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

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, 62ª ED. 2008, 802P.

- MANZZLLI, P. V. **MANUAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**. SÃO PAULO, ED. METHA, 2ª ED., 2010, 214P.
- MATIAS, M. **ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS: PROCEDIMENTOS E TÉCNICAS**. 5ª ED. BARUERI, SP, MANOLE, 2010, 195P.
- MEZZOMO, I. B. F. **A ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**. SÃO PAULO, ED. TERRA, 4ª ED., 1994, 469P.
- MEZZOMO, I. B. **OSSERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**. SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5ª ED., 2006, 432P.
- 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.
- REGO, J. C.; FARO, Z. P. **MANUAL DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO PARA UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES**, SÃO PAULO, ED. VARELA, 1999, 63P.
- 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 PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E DA OUTRAS PROVIDENCIAS**. PORTO ALEGRE, RS, 2006.
- SANTOS, S.G.F.S. **TREINANDO MANIPULADORES DE ALIMENTOS**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 122P.
- SCHILLING, M. **QUALIDADE EM NUTRIÇÃO**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 2008, 256P.
- ENAI. **GUIA PASSO A PASSO: IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS E SISTEMAS APPCC**. SERIE QUALIDADE ALIMENTAR. PROJETO APPCC MESA. SEBRAE, 204 P.
- SILVA FILHO, R. A. **MANUAL BÁSICO PARA PLANEJAMENTO E PROJETO DE RESTAURANTES E COZINHAS INDUSTRIAIS**. SÃO PAULO, ED. VARELA, 1996, 232P.
- SILVA JR. E. A. **MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS**. SÃO PAULO, ED. VARELA, 6ª ED., 2007, 623P.
- 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.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA EMPRESAS PROCESSADORAS DE ALIMENTOS**, (MANUAL SÉRIE QUALIDADE). 4ª ED., 1995, 24 P.
- SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **MANUAL DE ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS**, 1994, 25 P.
- TEICHMANN, M. I. **CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE**. CAXIAS DO SUL, ED. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, 7ª ED., 2009, 151P.
- 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.
- 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, 11ª ED., 2001, 456P.
- VAZ, C. S. **ALIMENTAÇÃO DE COLETIVIDADE: UMA ABORDAGEM GERENCIAL - MANUAL PRATICO 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.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>GEOGRAFIA E ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO</b>		<b>0060110</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável:		
1.3. Professor(a) Regente: JOSÉ ÁLVARO QUINCOZES		
1.4 Carga Horária Total 34 HORAS	1.5 Número de Créditos:02	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 HORAS Exercícios:	Prática: EAD: 1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais: 7		
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. 2. 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.

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

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 HELENÉ, BEATRIZ MARCONDES E EDELCI NUNES, SP, SCIPIONE.

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

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

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II		0400039
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO - FN		
1.3. Professor(a) Regente: RENATA TORRES ABIB		
1.4 Carga Horária Total 51 HORAS/a		1.5 Número de Créditos 03
Teórica: 17 HORAS	Prática: 34 HORAS EAD:	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:		
1.8. Número de horas semanais: 7		1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) 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 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
6. 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 OFERECERÁ AO 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: CONCEITO, EPIDEMIOLOGIA, ETIOLOGIA, SINAIS E SINTOMAS, FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA DAS PATOLOGIAS DOS ÓRGÃOS E CONDIÇÕES RELACIONADAS A SEGUIR:

1.1. DOENÇAS DO SISTEMA CARDIOVASCULAR: ATROSCLEROSE; CARDIOPATIA ISQUÊMICA, HIPERTENSÃO ARTERIAL SISTÊMICA, INSUFICIÊNCIA CARDÍACA CONGESTIVA.

1.2. DOENÇAS RENAI: GLOMERULOPATIAS, INSUFICIÊNCIA RENAL AGUDA E CRÔNICA, MÉTODOS DIALÍTICOS.

1.3. SIDA.

- 1.4. PACIENTE ONCOLÓGICO.
- 1.5. QUEIMADURAS, SEPSE, TRAUMA.
- 1.6. PACIENTE CIRÚRGICO.
- 1.7. ANEMIAS NUTRICIONAIS
- 1.8. NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL.

**CARÊNCIA E EXCESSO DE MINERAIS.**

1.15. Bibliografia Básica: CABRAL, P.C; DINIZ, AS; ARRUDA, IKG. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E HEMODIÁLISE. **REV. NUTR., CAMPINAS**, 18 (1):29-40, JAN./FEV., 2005.  
 CUPPARI, L. **NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO**. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 2ªED. 2005.

KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. **ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA**. SÃO PAULO: ED. ROCCA, 10ªED, 2002, 1157P.

MINISTÉRIO DA SAÚDE/SE/DATASUS - **SISTEMA DE INFORMAÇÕES AMBULATORIAIS DO SUS-SIA/SUS**. ACESSADO EM 20/07/2010. DISPONÍVEL EM:

[HTTP://TABNET.DATASUS.GOV.BR/CGI/TABCGI.EXE?IDB2005/D22](http://TABNET.DATASUS.GOV.BR/CGI/TABCGI.EXE?IDB2005/D22). DEF

NETO, F.T., **NUTRIÇÃO CLÍNICA**. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 2003, 519P.

RIELLA MC. PRINCÍPIOS DE NEFROLOGIA E DISTÚRBIOS HIDROELÉTROLÍTICOS. RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA KOOGAN, 3ª ED, 1996, 740P

RIELLA MC, MARTINS. **NUTRIÇÃO E O RIM**. GUANABARA KOOGAN, 2001  
 KRAUSE M, MAHAN LK. **ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA**. SÃO PAULO, ED. ROCCA, 10ª ED, 2002, 1157P.

SOBOTKA, L. ET AL. **BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA**. RIO DE JANEIRO: ED: RUBIO, 3ªED! 2008.

WAITZBERG D. L. **NUTRIÇÃO ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NA PRÁTICA CLÍNICA**. SÃO PAULO. ED. ATHENEU. 4ª ED. 2009, 1289P

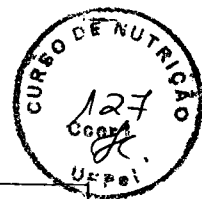
WAITZBERG, D.L. **DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER**. SÃO PAULO: ED. ATHENEU, 2004.

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](http://WWW.WHO.INT.HPR).

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **GLOBAL ESTRATEGY: DIET, PHISICAL ACTIVITY AND HEALTH**. GENEVA, 2003.. DISPONÍVEL EM [WWW.WHO.INT.HPR](http://WWW.WHO.INT.HPR)

<b>ENDEREÇOS A SEREM CONSULTADOS NA INTERNET:</b> <a href="http://WWW.NUTRITOTAL.COM.BR">WWW.NUTRITOTAL.COM.BR</a> <a href="http://WWW.INCA.COM.BR">WWW.INCA.COM.BR</a> <a href="http://WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML">WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML</a> <a href="http://WWW.WHO.ORG">WWW.WHO.ORG</a> <a href="http://WWW.BIREME.BR">WWW.BIREME.BR</a> <a href="http://WWW.PAHO.ORG">WWW.PAHO.ORG</a>
1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação	Código																
1.1. Disciplina: <b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II</b>	<b>0400053</b>																
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>																	
1.3. Professor(a) Regente: <b>TODOS OS PROFESSORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO</b>																	
1.4 Carga Horária Total <b>68 HORAS</b>	1.5 Número de Créditos. <b>04</b>																
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; padding: 5px;">Teórica:</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">Prática: <b>68</b></td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">1.6 Currículo:</td> <td style="width: 40%; padding: 5px;">1.7 Caráter:</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="padding: 5px;"><b>HORAS</b></td> <td style="padding: 5px;"><input checked="" type="checkbox"/> Semestral</td> <td style="padding: 5px;"><input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Exercícios:</td> <td></td> <td style="padding: 5px;"><input type="checkbox"/> Anual</td> <td style="padding: 5px;"><input type="checkbox"/> Optativa</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="padding: 5px;">EAD:</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Teórica:	Prática: <b>68</b>	1.6 Currículo:	1.7 Caráter:		<b>HORAS</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Semestral	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória	Exercícios:		<input type="checkbox"/> Anual	<input type="checkbox"/> Optativa		EAD:			
Teórica:	Prática: <b>68</b>	1.6 Currículo:	1.7 Caráter:														
	<b>HORAS</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Semestral	<input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória														
Exercícios:		<input type="checkbox"/> Anual	<input type="checkbox"/> Optativa														
	EAD:																
1.8. Número de horas semanais:																	
1.9 Pré-Requisito(s): <b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I) (0400052)</b>																	
1.10. Ano /Semestre: <b>6º SEMESTRE</b>																	
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>1. DESENVOLVER O PROJETO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO ELABORADO NA DISCIPLINA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I.</b>																	
<b>2. O ALUNO DEVE DEMONSTRAR QUE É CAPAZ DE EXECUTAR O PROJETO ELABORADO, UTILIZANDO-SE DAS TÉCNICAS PREVISTAS, ANALISAR OS DADOS ENCONTRADOS,</b>																	
<b>3. CONSIDERANDO OS ESTUDOS EXISTENTES SOBRE O TEMA, CONCLUINDO COM PENSAMENTO CRÍTICO</b>																	
1.12. Objetivo(s) específico(s):																	
1.13. Ementa: <b>DESENVOLVER O PROJETO ELABORADO NA DISCIPLINA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I.</b>																	
1.14. Programa: <b>1. DESENVOLVIMENTO DO PROJETO.</b>																	



2. REDAÇÃO DO TRABALHO.
3. ENTREGA DO TRABALHO AO PROFESSOR ORIENTADOR E MEMBROS DA BANCA, NA FORMA DE ARTIGO. APRESENTAÇÃO DO ARTIGO PERANTE A BANCA AVALIADORA, EM FORMA DE PÔSTER.
1.15. Bibliografia Básica: ESPECÍFICA PARA CADA TEMA ESCOLHIDO.
1.16. Bibliografia Complementar: <i>Idem item 1.15</i>

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL</b>		<b>040065</b>
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/a		1.5 Número de Créditos: 6
Teórica: 68 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 0		1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
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 INFANTIS 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 – FIOLOGIA DA LACTAÇÃO

1.2.3 – LEITE MATERNO: ASPECTOS BIOQUÍMICOS, PSÍQUICO SÓCIO CULTURAIS E ECONÔMICOS

1.2.4 – REQUERIMENTOS NUTRICIONAIS

1.2.5 – CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETA

**\_ 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: ACCIOLY, ELISABETH. PRÁTICAS DE NUTRIÇÃO – NUTRIÇÃO PEDIÁTRICA, ATHENEU, RIO DE JANEIRO, 2002.

EUCLIDES, M. P. NUTRIÇÃO DO LACTENTE, 2ª ED. VIÇOSA, MINAS GERAIS, 2000.

FEFERBAUM, R.; FALCÃO, M. C. PEDIATRIA NEONATAL – NUTRIÇÃO DO RECÉM-NASCIDO. ATHENEU, RIO DE JANEIRO, 2003.

HARRISON ET AL. MEDICINA INTERNA, TOMO II, 15.ª ED, SÃO PAULO. MC GRAW HILL. 2002.

KRAUSE M. MAHAN, L. K. ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA, 10ª ED. SÃO PAULO, ROCA, 2002.

MARCONDEZ ET AL. PEDIATRIA BÁSICA, TOMO II, 9.ª ED. OKAY, SÃO PAULO, 2003.

MINISTÉRIO DA SAÚDE/OPAS. GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE DOIS ANOS, 2002.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). RECOMMENDED DIETARY ALLOWANCES. 10.ª ED. WASHINGTON, NATIONAL ACADEMY 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.

PERÉT, LUCIANI AMÉDÉE. TERAPIA NUTRICIONAL NAS DOENÇAS DO APARELHO DIGESTIVO NA INFÂNCIA, 2.ª ED. – RIO DE JANEIRO. MEDSI, 2003.

REZENDE, JORGE. OBSTETRÍCIA. 9.1. ED. GUANABARA KOOGAN. RIO DE JANEIRO. 2002.

SHILS, M.E. OLSON, J.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. TRATADO DE NUTRIÇÃO MODERNA NA





SAÚDE E NA DOENÇA. 9.<sup>a</sup> ED. (2 VOL). MANOLE, SÃO PAULO.  
VITOLO, M.R. NUTRIÇÃO. DA GESTAÇÃO À ADOLESCÊNCIA. RIO DE JANEIRO,  
REICHMANN & AFFONSO EDITORES, 2003.  
VITOLO, M.R. NUTRIÇÃO. DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO RIO DE JANEIRO,  
RUBIO, 2008.628P.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA</b>		<b>0400043</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN		
1.3. Professor(a) Regente: DENISE HALPERN SILVEIRA, SILVANA PAIVA ORLANDI, JULIANA VAZ, RENATA ABIB, LÚCIA ROTA BORGES		
1.4 Carga Horária Total 306 HORAS	1.5 Número de Créditos: 18	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica:	Prática: 306 HORAS	
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais: 7		
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): 1. AVALIAR, DIAGNOSTICAR E ACOMPANHAR O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES HOSPITALIZADAS 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 P/DIVERSAS PATOLOGIAS		
6. UTILIZAR SOFTWARE P/ANÁLISE, CÁLCULO E ADEQUAÇÃO DE DIETAS		
7. CONTRIBUIR, P/ O SND ONDE SE ESTAGIA, C/NOVOS PROTOCOLOS, MANUAIS E ELABORAÇÃO DE MATERIAL, P/USO COLETIVO E INDIVIDUAL		
8. COLABORAR C/PESQUISAS NA ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA.		

1.12. Objetivo(s) específico(s):

**ATUAÇÃO DO ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO À NÍVEL HOSPITALAR.**

1. 1.14. Programa: ROTINAS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA ( SND ).
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.

**.SEMINÁRIOS DE ATUALIZAÇÃO**

1.15. Bibliografia Básica:

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA PARA ESTUDOS DA OBESIDADE. CONSENSO LATINO-AMERICANO EM OBESIDADE. DISPONÍVEL EM [HTTP://WWW.ABESO.ORG.BR/PDF/CONSENSO.PDF](http://www.abeso.org.br/pdf/consenso.pdf) ACESSO EM 07 DE MAIO DE 2002.**

**CECIL, B. TRATADO DE MEDICINA INTERNA. RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA KOOGAN, 2.ª ED, 2001, 2666P.**

**CHAMPE, P.C.; HARVEY, R. A. BIOQUÍMICA ILUSTRADA. PORTO ALEGRE, 2.ª ED, 1997, 420P.**

**DANI, R. GATROENTEROLOGIA ESSENCIAL. RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA KOOGAN, 2.ª ED, 2001, 1006P.**

**KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. SÃO PAULO, ED. ROCCA, 10.ª ED, 12002, 1157P.**

**NCEP EXECUTIVE SUMMARY OF THE THRID REPORT OF THE NATIONAL EDUCATION PROGRAM. EXPERT PANEL OF DETECTION E TREATMENT ON HIGH BLOOD CHOLESTEROL IN ADULTS. JAMA, V. 285, N.19, MAY, 2001.**

RIELLA, M.C. **PRINCÍPIOS DE NEFROLOGIA E DISTÚRBIOS HIDROELETROLÍTICOS.** RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA KOOGAN 3.ª ED, 1996, 740P.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. **ÁCIDOS GRAXOS N-3, N-6 E PREVENÇÃO DE DOENÇAS CARDIOVASCULARES.** **ARQUIVO BRASILEIRO DE CARDIOLOGIA**, V. 77, SUPLEM. 3, SET. 2001.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **CONSENSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES.** DISPONÍVEL EM: [HTTP://WWW.DIABETES.ORG.BR/CONSENSO/INDEX.HTML](http://www.diabetes.org.br/consenso/index.html) ACESSO EM 07 DE MAIO DE 2002.

WAITZBERG, D.L. **NUTRIÇÃO ORAL ENTERAL E PARENTÉRAL NA PRÁTICA CLÍNICA.** SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 3.ª ED, 2000, 1858P.

NETO, FAUSTINO TEIXEIRA – **NUTRIÇÃO CLÍNICA.** ED. GUANABARA KOOGAN. RJ. 2003, 519 PAG.

1.16. Bibliografia Complementar: ?

1. Identificação		Código	
1.1. Disciplina: <b>ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>		0400044	
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO – FN			
1.3. Professor(a) Regente: FABIANA TORMA BOTELHO, ELIZABETE HELBIG, SÔNIA T. DE NEGRÍ, GRAZIELE GRANADA E SIMONE PIENIZ			
1.4 Carga Horária Total 306 HORAS		1.5 Número de Créditos: 18	
Teórica:	Prática: 306 HORAS	1.6 Currículo:	
Exercícios:	EAD:	( X ) Semestral ( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais: ?		1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa	
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): O ALUNO DEVERÁ SER CAPAZ DE:			
1. EXERCER, SOB SUPERVISÃO AS ATIVIDADES RELACIONADAS À ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO, GERENCIAMENTO, ASSESSORIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.			
2. ASSIMILAR E ASSUMIR AS RESPONSABILIDADES INERENTES À PROFISSÃO DE			



**NUTRICIONISTA NA ÁREA DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES COLETIVAS.**

**3. DESENVOLVER ATIVIDADES DE PESQUISA E/OU EXTENSÃO NO S A.**

1.12. Objetivo(s) específico(s):

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).**

1. ATIVIDADES DE PREPARAÇÕES DE NOVAS FÓRMULAS DIETÉTICAS PARA COLETIVIDADES SADIAS E ENFERMAS.
2. OBSERVAÇÃO E EXECUÇÃO DE TREINAMENTO DE COLABORADORES E PARCEIROS COMERCIAIS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (S A).
3. PLANEJAMENTO DE ESTRUTURA FÍSICA 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 EXERCÍCIO DA ATUAÇÃO PROFISSIONAL COMO RESPONSÁVEL TÉCNICO POR RESTAURANTES INDUSTRIAIS.
6. DESENVOLVER ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO NA ÁREA DE MARKETING APLICADAS À S A.
7. EXERCER ATIVIDADES DE CONTROLE DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA E GERENCIAL.
8. POSSIBILITAR O DESENVOLVIMENTO DE ATIVIDADES DE PESQUISA E DE EXTENSÃO NAS ÁREAS RELACIONADAS À NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO.
9. ESTIMULAR A VISÃO CRÍTICA PARA A FORMAÇÃO DE PROFISSIONAIS COMPROMETIDOS COM O ENFOQUE GLOBAL DO HOMEM E DO FENÔMENO NUTRICIONAL.

1.15. Bibliografia Básica: **ABERC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – MANUAL DE PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO E SERVIÇOS DE REFEIÇÃO PARA COLETIVIDADE. SÃO PAULO, ABERC, 3<sup>A</sup> ED, 1998.**

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

- 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.
- CAMARGO, F. L. **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E QUALIDADE**. PELOTAS, ED. UNIVERSITÁRIA UFPEL, 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.
- 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.
- GANDRA, Y R.; GAMBARDILLA, 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. ATHENEU, 1935, 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, 1997, 108P.
- ICMSF - INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS – **APPCC NA QUALIDADE E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1997, 377P.
- LIDA, I. **ERGONOMIA – PROJETO E PRODUÇÃO**. SÃO PAULO, ED. EDGAR BLÜCHER LTDA, 1993, 465P.
- LOBO, A. **MANUAL DE ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DO RESTAURANTE COMERCIAL**. SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 1999, 135P.
- MANUAL DE LEGISLAÇÃO. SEGURANÇA E MEDICINA DO TRABALHO**. SÃO PAULO, ED. ATLAS, 28ª ED. 1985 515P.
- 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.
- MEZZOMO, I. B. F. **A ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**. SÃO PAULO,

ED. TERRA, 4<sup>A</sup> ED, 1994, 469P.

OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, B. M. T. **ADMINISTRAÇÃO APLICADA ÀS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**. SÃO PAULO, ED. ATHENEU, 2000, 219P.

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

SANTOS, S.G.F.S. **TREINANDO MANIPULADORES DE ALIMENTOS**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1999, 122P.

TEICHMANN, M. I. **CARDÁPIOS TÉCNICOS E CRIATIVIDADE**. CAXIAS DO SUL, ED. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, 2<sup>A</sup> ED, 1990, 220P.

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

SIVA JR. E. A. **MANUAL DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM ALIMENTOS**. SÃO PAULO, ED. VARELA, 3<sup>A</sup> ED, 2000, 475P.

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

SCHILLING, M. **QUALIDADE EM NUTRIÇÃO**. SÃO PAULO, LIVRARIA VARELA, 1995, 115P.

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

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **MANUAL DE ANÁLISE DE RISCOS E PONTOS**, 1994, 25 P.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. **BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA EMPRESAS PROCESSADORAS DE ALIMENTOS**, (MANUAL SÉRIE QUALIDADE). 4<sup>a</sup> ED, 1995, 24 P.

TEIXEIRA, G. F. M. OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, 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.

VANDERBECK, E. J.; NAGY, C. F. **CONTABILIDADE DE CUSTOS**. ED. PIONEIRA, 11<sup>A</sup> ED, 2001, 456P.

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

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA</b>		<b>0400045</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>CRISTINA CORREA KAUFMANN, ELIANA BENDER, GICELE COSTA MINTEM, IVANA LORAINÉ LINDEMANN, LUDMILA CORREA MUNIZ, MARIA DE FÁTIMA ALVES VIEIRA E SAMANTA WINCK MADRUGA</b>		
1.4 Carga Horária Total <b>306 HORAS PRÁTICAS</b>		1.5 Número de Créditos: <b>18</b>
Teórica:	Prática: <b>306 HORAS PRÁTICAS</b>	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>TODAS AS DISCIPLINAS ATÉ O 6º SEMESTRE</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>7º E 8º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(a)s: <b>ATUAR EM EQUIPES MULTIPROFISSIONAIS DESTINADAS A PLANEJAR, COORDENAR, SUPERVISIONAR, IMPLEMENTAR, EXECUTAR E AVALIAR ATIVIDADES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO E DE SAÚDE;</b> <b>2. REALIZAR DIAGNÓSTICOS E INTERVENÇÕES NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, CONSIDERANDO A INFLUÊNCIA SÓCIO-CULTURAL E ECONÔMICA QUE DETERMINA A DISPONIBILIDADE, CONSUMO E UTILIZAÇÃO BIOLÓGICA DOS ALIMENTOS PELO INDIVÍDUO E PELA POPULAÇÃO;</b> <b>3. CONTRIBUIR PARA PROMOVER, MANTER E OU RECUPERAR O ESTADO NUTRICIONAL DE INDIVÍDUOS E GRUPOS POPULACIONAIS;</b> <b>4. INVESTIGAR E APLICAR CONHECIMENTOS COM VISÃO HOLÍSTICA DO SER HUMANO, INTEGRANDO EQUIPES MULTIPROFISSIONAIS.</b>		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: <b>ATUAÇÃO DO ESTUDANTE DE NUTRIÇÃO EM ATIVIDADES ESPECÍFICAS DO NÚTRICIONISTA EM ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE</b>		

1.14. Programa: APLICAÇÃO PRÁTICA DE CONTEÚDOS JÁ ESTUDADOS DURANTE O CURSO:

1. MÉTODOS INDIRETOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
2. MÉTODOS DIRETOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
3. BASES DA ALIMENTAÇÃO NORMAL
4. ALEITAMENTO MATERNO
5. ALIMENTAÇÃO NO PRIMEIRO ANO DE VIDA
6. ALIMENTAÇÃO NAS DIFERENTES IDADES
7. ALIMENTAÇÃO DA GESTANTE
8. ALIMENTAÇÃO DA NUTRIZ
9. DESNUTRIÇÃO E OUTRAS DOENÇAS CARENCIAIS
10. DOENÇAS INFECCIOSAS RELACIONADAS COM ESTADO NUTRICIONAL
11. DOENÇAS CRÔNICO-DEGENERATIVAS RELACIONADAS COM ESTADO NUTRICIONAL
12. POLÍTICAS E PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
13. SISTEMA DE VIGILÂNCIA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
14. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

1.15. Bibliografia Básica: BARROS FC, ET AL. EPIDEMIOLOGIA DA SAÚDE INFANTIL. SÃO PAULO, HUCITEC, 1992.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. PLANO NACIONAL PARA A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E DO PESO SAUDÁVEL. BRASÍLIA, 1999.

CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA-MINISTÉRIO DA SAÚDE.

CUPPARI, L. NUTRIÇÃO CLÍNICA DO ADULTO. EDITORA UNIFESP, SÃO PAULO, 2005.

COITINHO DC, ET AL. CONDIÇÕES NUTRICIONAIS DA POPULAÇÃO BRASILEIRA: ADULTOS E IDOSOS. MS/INAN, BRASÍLIA, 1991.

DREWNOWSKI, A. NUTRITION TRANSITION AND GLOBAL DIETARY TRENDS. NUTRITION 16(7/8): 486-7, 2000.

EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL. KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP. ORGANIZADORES. RIO DE JANEIRO: EDITORA FIOCRUZ/EDITORA ATHENEU; 2007. 580 PP.

GIULGLIANI, E R J. NORMAS ALIMENTARES PARA CRIANÇAS BRASILEIRAS MENORES DE DOIS ANOS, RIO GRANDE DO SUL: ORGANIZAÇÃO PANAMERICANA DE SAÚDE, 1997.

IUNES RF, MONTEIRO CA. RAZÕES PARA A MELHORIA DO ESTADO NUTRICIONAL



DAS CRIANÇAS BRASILEIRAS NAS DÉCADAS DE 70 E 80. UNICEF, NUPENS/USP, SÃO PAULO, 1993.

JELLIFFE DB. EVALUACIÓN DEL ESTADO DE NUTRICIÓN DE LA COMUNIDAD. OMS, GENEBRA, 1988.

LEAL MC ET AL. SAÚDE, AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO - VOLUME II - PROCESSOS E CONSEQUÊNCIAS SOBRE AS CONDIÇÕES DE VIDA. SÃO PAULO-RIO DE JANEIRO, HUCITEC-ABRASCO, 1992.

MONTEIRO CA. SAÚDE E NUTRIÇÃO DAS CRIANÇAS DE SÃO PAULO. SÃO PAULO, HUCITEC, 1988.

NEGENBERG L. ETAPAS DA INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA. SÃO PAULO, EPU-USP, 1976. OMS. VIGILÂNCIA NUTRICIONAL. GENEBRA, 1984.

SICHERI, R. EPIDEMIOLOGIA DA OBESIDADE. RIO DE JANEIRO: ED. UERJ, 140P (COLEÇÃO SAÚDE & SOCIEDADE)

SILVA, D & ENGSTRON, E. E COLS.. SISVAN: INSTRUMENTO PARA O COMBATE AOS DISTÚRBIOS NUTRICIONAIS NA ATENÇÃO À SAÚDE: O DIAGNÓSTICO COLETIVO. FIOCRUZ, RIO DE JANEIRO, 2002.

TOMASI E. COMO ELABORAR UM PROJETO DE PESQUISA. SAÚDE CIÊN SOCIED 1992:1: 68-71.

VALENTE FLS. FOME E DESNUTRIÇÃO: DETERMINANTES SOCIAIS. 1986.

VASCONCELOS FAG. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE COLETIVIDADES. FLORIANOPOLIS, ED UFSC, 1993.

VICTORA CG ET AL. EPIDEMIOLOGIA DA DESIGUALDADE. SÃO PAULO, HUCITEC, 1989.

VICTORA CG. COMO ESCREVER (E PUBLICAR) TRABALHOS CIENTÍFICOS. DMS, UFPEL, 1992.

WHO EXPERT COMMITTEE ON PHYSICAL STATUS: THE USE AND INTERPRETATION OF ANTHROPOMETRY PHYSICAL STATUS. WHO TECHINAL SERIES-854. GENEVA, 1995. 452 P.

PEÑA, M.; BACALLAO, J. LA OBESIDAD EN LA POBREZA: UN PROBLEMA EMERGENTE EN LAS AMÉRICAS. IN: ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD/ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. IN: OPS/OMS, LA OBESIDAD EN LA POBREZA: UN NUEVO RETO PARA ALA SALUD PÚBLICA. WASHINGTON.

1.16. Bibliografia Complementar:



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>COMPOSTOS BIOATIVOS</b>		0000000 040.006B
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>FABIANA TORMA BOTELHO</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>34 HORAS</b> / <i>u</i>		1.5 Número de Créditos: <b>02</b>
Teórica: <b>34</b> HORAS	Prática:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: <i>?</i>		1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
1.9 Pré-Requisito(s): <b>CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA I (0400056) E MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>5º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>CAPACITAR O EDUCANDO PARA DESENVOLVER CONHECIMENTOS SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUAS IMPLICAÇÕES COM A SAÚDE, LEGISLAÇÃO E AVALIAÇÃO DE RISCO.</b>		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: <b>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.</b>		
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. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 1995, 423P.

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

3. 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.

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

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

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

7. 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.

8. 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.

9. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. QUÍMICA DE ALIMENTOS DE FENNEMA. 4º ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2010. 900P.

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

1.16. Bibliografia Complementar: 11. HURST, W. J. (ED) METHODS OF ANALYSIS FOR FUNCTIONAL FOODS AND NUTRACEUTICALS. BOCA RATON: CRC PRESS, 2002. 400P.

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

13. 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.

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

15. WILDMAN, R. E. C. (ED) HANDBOOK OF NUTRACEUTICALS AND FUNCTIONAL FOODS. BOCA RATON: CRC



Identificação		Código	
1.1. Disciplina: <b>BROMATOLOGIA APLICADA</b>		0000000 0400069	
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO			
1.3. Professor(a) Regente: FABIANA TORMA BOTELHO			
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS /a		1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter:
Teórica: 32 HORAS	Prática: 32 HORAS	1.6 Currículo:	<input type="checkbox"/> Obrigatória
Exercícios:	EAD:	<input checked="" type="checkbox"/> Semestral	<input checked="" type="checkbox"/> Optativa
		<input type="checkbox"/> Anual	
1.8. Número de horas semanais: 9			
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 ESTABELECEER 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:			
1. ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E SAÚDE DA POPULAÇÃO			
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			

- 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. 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.
2. BOBBIO, F. O. BOBBIO, P. A. INTRODUÇÃO A QUÍMICA DE ALIMENTOS. 3ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 2003. 238P.
3. COULTATE, T. P. ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES. 3ª EDIÇÃO. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2004. 368P.
4. COZZOLINO, S. M. F. BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES. 3ª EDIÇÃO. EDITORA MANOLE, 2009. 1200P.
5. DUCAUZE, C. J. FRAUDES ALIMENTARIOS. LEGISLAÇÃO Y METODOLOGIA ANALÍTICA. ED. ACRIBIA, 2006.
6. ESQUIVEL, C. L. W. PRADO, L. R., EL TASSE, A. CRIMES CONTRA A SAÚDE PÚBLICA – FRAUDE ALIMENTAR. EDITORA JURUA, 2009. 284P.
7. FELLOWS, J. P. TECNOLOGIA DO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS: PRINCÍPIOS E PRÁTICA. 2ª EDIÇÃO. EDITORA ARTMED, 2006. 602P.
8. GONÇALVES, E. C. B. A. ANÁLISE DE ALIMENTOS. UMA VISÃO QUÍMICA DA NUTRIÇÃO. 2ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: EDITORA VARELA, 2006. 274P.
9. GONÇALVES, E. C. B. A. QUÍMICA DE ALIMENTOS: A BASE DA NUTRIÇÃO. SÃO PAULO: EDITORA VARELA, 2010. 130P.
10. 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.
11. IOM - INSTITUTE OF MEDICINE. DIETARY REFERENCE INTAKES FOR ENERGY, CARBOHYDRATE, FIBER, FAT, FATTY ACIDS, CHOLESTEROL, PROTEIN AND AMINOACIDS. WASHINGTON, D.C.: NATIONAL ACADEMY PRESS, P. 1331, 2002/2005.
12. NELSON, D. L., COX, M. M. PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA DE LEHNINGER. 5ª EDIÇÃO. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2011.
13. OETTERER, M., REGITANO, D'ARCE, M. A. B., SPOTO, M. H. F. FUNDAMENTOS DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. BARUERI, SP: MANOLE, 2006. 612PP.
14. ORDOÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. VOL. 1. EDITORA ARTMED, 2005. 294P.



15. ORDÓÑEZ, J. A. TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL. VOL. 2. EDITORA ARTMED, 2005. 280P.  
 16. RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, E. A. G. QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: EDGARD BLUCHER: INSTITUTO MAUÁ DE TECNOLOGIA, 2004. 167P.  
 17. VITOLO, M. R. NUTRIÇÃO: DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO. RIO DE JANEIRO: ED. RUBIO, 2008.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código	
1.1. Disciplina: <b>ANÁLISE SENSORIAL</b>		0000000 0400070	
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO			
1.3. Professor(a) Regente: FABIANA TORMA BOTELHO			
1.4 Carga Horária Total: 64 HORAS/a		1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter:
Teórica: 32 HORAS	Prática: 32 HORAS	1.6 Currículo:	( ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( x ) Semestral	( x ) Optativa
		( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais: 9			
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. FISILOGIA 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. FISILOGIA 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 DESCRITIVOS 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. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13088. TESTE DE COMPARAÇÃO PAREADA EM ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.
3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13169. TESTE DUO-TRIO EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.
4. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13170. TESTE DE ORDENAÇÃO EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.
5. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13172. TESTE DE SENSIBILIDADE EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1994.
6. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13315. PERFIL DE SABOR EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1995.
7. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. BR 13526. TESTE DE COMPARAÇÃO MÚLTIPLA EM ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS. SÃO PAULO: ABNT, 1995.
8. DUTCOSKY, S.D. ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS. CURITIBA: CHAMPAGNAT, 1996. 123P.
9. FARIA, E. V., MORI, E. E. M., YOTSUYANAGI, K. TÉCNICAS DE ANÁLISE SENSORIAL. SÃO PAULO: ITAL, 2000. 109P.
10. 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.

11. GULARTE, M. A. MANUAL DE ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS. PELOTAS: UFPEL, 2009. 106P.

12. 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.

13. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 3972. SENSORY ANALYSIS – DETERMINATION OF SENSITIVITY OF TASTE. 1979.

14. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 5496. SENSORY ANALYSIS - METHODOLOGY -- INITIATION OF ASSESSORS IN THE DETECTION AND RECOGNITION OF ODOURS. 1990.

15. INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION. ISO/DIS 8586-2. SENSORY ANALYSIS – GENERAL GUIDANCE FOR THE SELECTION, TRAINING AND MONITORING OF ASSESSOR. 1992.

16. PROENÇA, R. P. C., SOUSA, A. A., VEIROS, M. B., HERING, B. QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES. FLORIANÓPOLIS: ED. UFSC, 2008. 221P.

17. PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR CECANE. UNIFESP. MANUAL PARA APLICAÇÃO DOS TESTES DE ACEITABILIDADE NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE. 2010.

18. QUEIROZ, M. I., TREPTOW, R. O. ANÁLISE SENSORIAL PARA A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS. RIO GRANDE: FURG, 2006. 268P.

19. SHIROSE, I., MORI, E. E. M. ESTATÍSTICA APLICADA À ANÁLISE SENSORIAL. MÓDULO I. CAMPINAS: ITAL, 1994. 73P.

20. SHIROSE, I., MORI, E. E. M. ESTATÍSTICA APLICADA À ANÁLISE SENSORIAL. MÓDULO II. CAMPINAS: ITAL, 1994. 73P.

21. TEIXEIRA, E. CURSO DE ANÁLISE FÍSICO-SENSORIAL, FLORIANÓPOLIS: UFSC, 1996. 111P.

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.

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>	<b>Código</b> ✓
1.1. Disciplina: <b>EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>	<b>0000000</b> D000 287
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO - FN</b>	
1.3. Professor(a) Regente: <b>SAMANTA WINCK MADRUGA (REGENTE)</b> <b>IVANA LORAINÉ LINDEMANN (COLABORADOR)</b> <b>MARIA DE FÁTIMA ALVES VIEIRA (COLABORADOR)</b>	
1.4 Carga Horária Total: <b>68 HORAS</b> /a	1.5 Número de Créditos: <b>04</b> 1.7 Caráter:





Teórica:	Prática: 68 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: 9			
1.9 Pré-Requisito(s): EDUCAÇÃO NUTRICIONAL (0400042)			
1.10. Ano /Semestre: 6º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): OPORTUNIZAR PARA OS ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO O PLANEJAMENTO E A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM DIFERENTES GRUPOS POPULACIONAIS.			
1.12. Objetivo(s) específico(s): 1. IDENTIFICAR ASPECTOS EDUCATIVOS, ALIMENTARES E NUTRICIONAIS DO PÚBLICO ALVO; 2. DESENVOLVER RECURSOS EDUCATIVOS, CONSIDERANDO ASPECTOS DA COMUNICAÇÃO; 3. REALIZAR AÇÕES COM BASE NO DIAGNÓSTICO REALIZADO; 4. PROMOVER UMA ANÁLISE CRÍTICA DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.			
1.13. Ementa: DIAGNÓSTICO EDUCATIVO E NUTRICIONAL. AÇÕES PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL. INTERVENÇÕES EM POPULAÇÕES AO LONGO DO CICLO VITAL. ATUAÇÃO NAS ESCOLAS, CENTROS COMUNITÁRIOS, UNIDADES DE SAÚDE E OUTROS, PREFERENCIALMENTE VINCULADOS ÀS POLÍTICAS E PROGRAMAS DE SAÚDE E NUTRIÇÃO.			
1.14. Programa: 1. DIAGNÓSTICO EDUCATIVO, ALIMENTAR E NUTRICIONAL; 2. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL; 3. ASPECTOS LIGADOS À COMUNICAÇÃO; 4. DESENVOLVIMENTO DE RECURSOS EDUCATIVOS; 5. DIAGNÓSTICO EDUCATIVO, ALIMENTAR E NUTRICIONAL; 6. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.			
1.15. Bibliografia Básica: MOTTA, D.G.; BOOG, M.C.F. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. 3.ED. SÃO PAULO: IBRASA, 1991. LINDE, S. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ALGUMAS FERRAMENTAS DE ENSINO. 2ª. ED. SÃO PAULO: VARELA, 2011. DIEZ-GARCIA, RW; CERCATO-MANCUSO, AM. NUTRIÇÃO E METABOLISMO: MUDANÇAS ALIMENTARES E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. 1ª. ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2011.			

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. GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002A.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. 2ª ED. REV. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2003.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código	
1.1. Disciplina: <b>GENÔMICA NUTRICIONAL</b>		<b>0400131</b>	
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO			
1.3. Professor(a) Regente: AUGUSTO SCHNEIDER CARLOS CASTILHO DE BARROS			
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS		1.5 Número de Créditos: 03	
Teórica: ?	Prática: ?	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Exercícios: ?	EAD: ?		
1.8. Número de horas semanais: ?			
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: MINE Y; MIYASHITA K; SHAHIDI F. NUTRIGENOMICS AND PROTEOMICS IN HEALTH AND DISEASE. AMES – IO: WILEY-BLACKWELL, 2009.  
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 FISILOGIA 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:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>INTEGRAÇÃO METABÓLICA</b>		<b>0400132</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO		
1.3. Professor(a) Regente: CARLOS CASTILHO DE BARROS		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS		1.5 Número de Créditos: 2
Teórica: 34 HORAS	Prática: ?	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios: ?	EAD: ?	
1.7 Caráter:		( ) Obrigatória ( x ) Optativa
1.8. Número de horas semanais: ?		
1.9 Pré-Requisito(s): FISILOGIA II (0020029) #		
1.10. Ano /Semestre: 4º SEMESTRE		

1.11. Objetivo(s) Geral(ais): INTEGRAR OS CONHECIMENTOS DE BIOQUÍMICA, METABOLISMO E FISILOGIA EM RELAÇÃO AO CONTROLE NERVOSO E ENDÓCRINO DESTES. ESTABELECEER 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 ADIPOSEO, 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: - BURTON B. MANUAL DE NUTRIÇÃO NA SAÚDE E NA DOENÇA - MC GRAW-HILL, SÃO PAULO, - HARPER H QUÍMICA FISIOLÓGICA ED ATHENEU, RIO DE JANEIRO, ATHENEU, - JÚLIO S. MARCHINI, HÉLIO VANNUCCHI (NUTRIÇÃO CLÍNICA) - GUYTON. FISILOGIA HUMANA, GUANABARA KOOGAN, - SHILLS M - MODERN NUTRITION IN HEALTH AND DISEASE
1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I</b>		<b>1310277</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: LETRAS		
1.3. Professor(a) Regente: IVANA GOMES DA SILVA ABIANO SOUTO ROSA		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter:  ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Teórica: 68 HORAS	Prática:  EAD:	
Exercícios:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais: 9		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre:		

1.11. Objetivo(s) Geral(ais): DESENVOLVER E INTRODUIZIR ELEMENTOS DA LIBRAS QUE POSSIBILITEM AOS ALUNOS DAR CONTINUIDADE À CONSTRUÇÃO DE HABILIDADE E DESEMPENHO NA COMUNICAÇÃO EM LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

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

1.14. Programa:

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  
FIGURAS GEOMÉTRICAS  
SINGULAR E PLURAL  
CASA  
CONDIÇÕES CLIMÁTICAS

1.15. Bibliografia Básica: AMORIM, S.L. COMUNICANDO A LIBERDADE: A LÍNGUA DAS MÃOS, FLORIANÓPOLIS, 2000.  
CAPOVILLA, F. DICCIONARIO TRILÍNGUE DE LIBRAS, 2001.  
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.

1.16. Bibliografia Complementar:



*setor*



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>METODOLOGIA CIENTÍFICA</b>		<b>000000</b> <i>duo 000A</i>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO - FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>SAMANTA WINCK MADRUGA (REGENTE)</b> <b>CRISTINA CORREA KAFMANN (COLABORADOR)</b> <b>IVANA LORAINÉ LINDEMANN (COLABORADOR)</b> <b>LUDMILA CORREA MUNIZ (COLABORADOR)</b> <b>MARIA DE FÁTIMA ALVES VIEIRA (COLABORADOR)</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>34 HORAS</b> / <i>a</i>		1.5 Número de Créditos: <b>02</b>
Teórica: <b>17</b> HORAS	Prática: <b>17</b> HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa		
1.8. Número de horas semanais: <i>9</i>		
1.9 Pré-Requisito(s):		
1.10. Ano /Semestre: <b>TODOS</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>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.</b>		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: <b>CIÊNCIA E CONHECIMENTO CIENTÍFICO. PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS. PESQUISA BIBLIOGRÁFICA. MODALIDADES DE TRABALHOS CIENTÍFICOS. MODALIDADE DE PESQUISA CIENTÍFICA. TIPOS, ETAPAS E ASPECTOS ÉTICOS DE UM PROJETO.</b>		
1.14. Programa:		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CIÊNCIA E CONHECIMENTO CIENTÍFICO. <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. CONHECIMENTO POPULAR E CIENTÍFICO</li> <li>1.2. TIPOS DE CONHECIMENTO</li> <li>1.3. CONCEITO DE CIÊNCIA</li> <li>1.4. CLASSIFICAÇÃO E DIVISÃO DA CIÊNCIA</li> </ol> </li> <li>2. PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS. <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. LEITURA</li> <li>2.2. ANÁLISE DE TEXTO</li> <li>2.3. SEMINÁRIO</li> </ol> </li> <li>3. PESQUISA BIBLIOGRÁFICA. <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. CONTEXTUALIZAÇÃO DO PROBLEMA</li> <li>3.2. ANÁLISE DO REFERENCIAL TEÓRICO</li> <li>3.3. TIPOS DE REVISÃO BIBLIOGRÁFICA</li> </ol> </li> </ol>		

- 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](http://www.metodologia.org)

1.16. Bibliografia Complementar. ANDRADE, MM. **INTRODUÇÃO A 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**

<b>1. Identificação</b>	<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>	<b>0400011</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>	
1.3. Professor(a) Regente: <b>ÂNGELA NUNES MOREIRA</b>	
1.4 Carga Horária Total: <b>68 HORAS</b> /a	1.5 Número de Créditos: <b>04</b> 1.7 Caráter:

Teórica:	Prática: 68 <u>5</u> HORAS	1.6 Currículo:	( ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( x ) Semestral ( ) Anual	( x ) Optativa
1.8. Número de horas semanais: ?			
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: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AVALIAR E DIAGNOSTICAR O ESTADO NUTRICIONAL DOS PACIENTES.</li> <li>2. UTILIZAR OS CONHECIMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS ADQUIRIDOS PARA RECONHECER OS MECANISMOS FISIOPATOLÓGICOS DAS DOENÇAS ASSOCIANDO-OS AO TRATAMENTO DIETÉTICO NECESSÁRIO.</li> <li>3. RECONHECER OS MARCADORES DAS PATOLOGIAS ESTUDADAS E A PARTIR DESSES, MONITORAR O ESTADO CLÍNICO E NUTRICIONAL DOS INDIVÍDUOS.</li> <li>4. PROMOVER EDUCAÇÃO NUTRICIONAL.</li> <li>5. CALCULAR DIETAS E ELABORAR ORIENTAÇÕES DIETÉTICAS PARA AS DIFERENTES CONDIÇÕES FISIOLÓGICAS E/OU PATOLÓGICAS DO PACIENTE.</li> <li>6. RECONHECER E CONSIDERAR A REALIDADE SÓCIO-ECONÔMICA E CULTURAL DO INDIVÍDUO NA ELABORAÇÃO DE DIETAS E PLANOS DIETÉTICOS.</li> <li>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</li> <li>8. DOS PRODUTOS DIETÉTICOS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES.</li> <li>9. FAZER UM ADEQUADO ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DOS PACIENTES. DEMONSTRAR QUE BUSCA CONSTANTEMENTE ATUALIZAÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA PARA ENRIQUECIMENTO DE SEU APRENDIZADO.</li> </ol>			
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: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. MANUSEIO E ANÁLISE DA PASTA DO PACIENTE, PRINCIPALMENTE NOS ASPECTOS DIRETAMENTE RELACIONADOS À NUTRIÇÃO.</li> <li>2. ATENDIMENTO DIETÉTICO DO PACIENTE: <ul style="list-style-type: none"> <li>- ANAMNESE ALIMENTAR.</li> <li>- HISTÓRIA DO PACIENTE E DA DOENÇA.</li> <li>- MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS.</li> </ul> </li> </ol>			



- 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: AQUINO, R.C., PHILIPPI, S.T. **NUTRIÇÃO CLÍNICA: ESTUDO DE CASOS COMENTADOS**. BARUERI: ED. MANOLE, 1ªED. 2009.

CUPPARI, L. **NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO**. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 2ªED. 2005.

GOLDMAN, L; AUSIELLO, D. **CECIL: TRATADO DE MEDICINA INTERNA**. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 22ªED. 2005.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **KRAUSE: ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA**. SÃO PAULO: ED. ROCA, 11ªED. 2005.

NETO; F. T. **NUTRIÇÃO CLÍNICA**. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 1ª ED. 2003.

SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, A.C. **NUTRIÇÃO MODERNA NA SAÚDE E NA DOENÇA 10ª EDIÇÃO**. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 10ªED. 2009.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D'A. P. **TRATADO DE ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA**. ED. ROCA, 1ª ED. 2007.

SOBOTKA, L. **BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA**. RIO DE JANEIRO: ED. RUBIO, 3ªED. 2008

ENDEREÇOS A SEREM CONSULTADOS NA INTERNET:

[WWW.ABESO.ORG.BR](http://WWW.ABESO.ORG.BR)

[WWW.DIABETES.ORG](http://WWW.DIABETES.ORG)

[WWW.DIABETES.ORG.BR](http://WWW.DIABETES.ORG.BR)

[WWW.ALAD.ORG](http://WWW.ALAD.ORG)

[WWW.WHO.ORG](http://WWW.WHO.ORG)

[WWW.BIREME.BR](http://WWW.BIREME.BR)

[WWW.SAUDE.GOV.BR](http://WWW.SAUDE.GOV.BR)

[HTTP://WWW.NUTRITOTAL.COM.BR](http://WWW.NUTRITOTAL.COM.BR)

[WWW.AIDS.GOV.BR](http://WWW.AIDS.GOV.BR)

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>NUTRIÇÃO E CÂNCER</b>		<b>0400157</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>LÚCIA ROTA BORGES (regente)</b> <b>RENATA TORRES ABIB</b> <b>SILVANA PAIVA ORLANDI</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>51 HORAS/u</b>	1.5 Número de Créditos <b>03</b>	1.7 Caráter:

Teórica: 51 HORAS	Prática:  EAD:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral  ( ) Anual	( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Exercícios:			
1.8. Número de horas semanais: 9			
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. PLANEAR 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:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. EPIDEMIOLOGIA DO CÂNCER E CARCINOGENESE <ol style="list-style-type: none"> <li>a. ESTADIAMENTO DO CÂNCER E FATORES DE RISCO</li> <li>b. EVIDÊNCIAS DE ALIMENTOS NA PREVENÇÃO DO CÂNCER</li> </ol> </li> <li>2. TIPOS DE CÂNCER E TRATAMENTOS <ul style="list-style-type: none"> <li>• CARACTERIZAÇÃO DE CADA TIPO DE TRATAMENTO, SEUS BENEFÍCIOS, INTERAÇÕES E EFEITOS COLATERAIS.</li> </ul> </li> <li>3. METABOLISMO E ALTERAÇÕES METABÓLICAS NO CÂNCER <ul style="list-style-type: none"> <li>• CARACTERIZAÇÃO E GÊNESE DA CAQUEXIA</li> <li>• ALTERAÇÕES HORMONAIS E METABÓLICAS</li> <li>• RESPOSTA INFLAMATÓRIA NO CÂNCER</li> <li>• ALTERAÇÃO NO METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS E LIPÍDEOS</li> </ul> </li> <li>4. ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL AO PACIENTE ONCOLÓGICO (PEDIATRIA, ADULTOS) <ol style="list-style-type: none"> <li>a. MÉTODOS DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</li> <li>b. NECESSIDADES NUTRICIONAIS</li> <li>c. TERAPIA NUTRICIONAL</li> <li>d. ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS PARA SINAIS E SINTOMAS</li> </ol> </li> <li>5. IMUNOMODULAÇÃO E NUTRIENTES FUNCIONAIS NO CÂNCER <ol style="list-style-type: none"> <li>a. TIPOS DE SUPLEMENTOS NUTRICIONAIS</li> <li>b. ANTIOXIDANTES E FITOTERÁPICOS</li> </ol> </li> </ol>			

**6. HUMANIZAÇÃO DO TRATAMENTO DO PACIENTE COM CANCER**

1.15. Bibliografia Básica:

1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER. CONSENSO NACIONAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA - RIO DE JANEIRO: INCA, 2009.
2. CUPPARI, LILIAN. GUIA DE NUTRIÇÃO: NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO. 20 EDIÇÃO. BARUERI: MANOLE, 2005. (GUIAS DE MEDICINA AMBULATORIAL E HOSPITALAR).
3. GARÓFOLO, ADRIANA. NUTRIÇÃO CLÍNICA, FUNCIONAL E PREVENTIVA APLICADA À ONCOLOGIA: TEORIA E PRÁTICA PROFISSIONAL. RIO DE JANEIRO: EDITORA RUBIO, 2012.
4. IKEMORI, ELOÍSA H. A. NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA. SÃO PAULO: EDITORA MARINA E TECMEDD, 2003.
5. 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.
6. PINHO, N. PACHECO, S. BALUZ, K. OLIVEIRA, A. L. MANUAL DE NUTRIÇÃO ONCOLÓGICA: BASES CLÍNICAS. SÃO PAULO: EDITORA ATHENEU, 2004.
7. NETO, FAUSTINO TEIXEIRA. NUTRIÇÃO CLÍNICA. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2003.
8. WAITZBERG, DAN LINETZKY. DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER. SÃO PAULO: ATHENEU, 2006.
9. www.inca.gov.br
10. www.sboc.org.br

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO</b>		<b>0400051</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>MÁRCIA RÚBIA DUARTE BUCHWEITZ</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>68 HORAS/a</b>		1.5 Número de Créditos: <b>04</b>
Teórica: <b>34</b> HORAS	Prática: <b>34</b> HORAS	1.7 Caráter: ( ) Obrigatória (x) Optativa
Exercícios:	EAD:	1.6 Currículo: (x) Semestral ( ) Anual
1.8. Número de horas semanais: <b>0</b>		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (0400063); DIETÉTICA II (0400057)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>5º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>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.</b>		

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: FISILOGIA 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:

FISILOGIA 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).

- LIMAR 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: 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.

BIESEK, S.; ALVES L.A.; GUERRA, I. **ESTRATÉGIA DE NUTRIÇÃO E SUPLEMENTAÇÃO NO ESPORTE.** BARUERI, SP, ED MANOLE, 2<sup>A</sup> ED., 2010, 516P.

FILHO, J. F. **A PRÁTICA DA AVALIAÇÃO FÍSICA: TESTES, MEDIDAS E AVALIAÇÃO FÍSICA EM ESCOLARES, ATLETAS E ACADEMIAS DE GINÁSTICA.** RIO DE JANEIRO, ED. SHAPE, 1999, 84P.

KATCH, F. I.; MCARDLE, W. D.; ROCHA, M.I. **NUTRIÇÃO, CONTROLE DE PESO E EXERCÍCIO.** SÃO PAULO, ED. MEDSI, 4<sup>A</sup> ED., 1996, 320P.

MCARDLE, W. D.; KATCH, V. **FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO: ENERGIA, NUTRIÇÃO DESEMPENHO HUMANO.** RIO DE JANEIRO, ED. GUANABARA, 4<sup>A</sup> ED., 1998, 695P.

MAUGHAN, R.; GLEESON, N.; GREENHAFF, P. L. **BIOQUÍMICA DO EXERCÍCIO.** 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, 190 P.

POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. **FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO: TEORIA E APLICAÇÃO AO CONDICIONAMENTO E AO DESEMPENHO.** SÃO PAULO, ED. MANOLE, 3<sup>A</sup> ED., 2000, 527P.

PETROSKI, E. L. **ANTROPOMETRIA: TÉCNICAS E PADRONIZAÇÕES.** PORTO ALEGRE, ED. PALLOTTI, 1999, 114P.

WOLISNKY, I.; JAMES, F.; HICKSON, JR. **NUTRIÇÃO NO EXERCÍCIO E NO ESPORTE.** RIO DE JANEIRO, ED. ROCA, 2<sup>A</sup> ED., 1994, 340P.

**PERIÓDICOS**

- AMERICAN JOURNAL OF CLINICAL NUTRITION.
- MEDICINE AND SCIENCE IN SPORT AND EXERCISE.
- CLINICAL NUTRITION.
- NUTRITION REVIEW.
- SPORTS MEDICINE

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL</b>		<b>0400048</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
DENISE HALPERN SILVEIRA, SILVANA PAIVA ORLANDI		
1.4 Carga Horária Total	1.5 Número de Créditos: <b>02</b>	1.7 Caráter:

Teórica: 17 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: 34 HORAS			
1.9 Pré-Requisito(s): FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II (0400039)			
1.10. Ano /Semestre: 7º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AVALIAR O ESTADO NUTRICIONAL DE DOENTES CLÍNICOS CIRÚRGICOS, PEDIÁTRICOS ENTRE OUTROS NO AMBIENTE HOSPITALAR, AMBULATORIAL OU DOMICILIAR</li> <li>2. IDENTIFICAR PACIENTES DE RISCO NUTRICIONAL</li> <li>3. REALIZAR TERAPIA NUTRICIONAL, ORAL, ENTERAL E PARENTERAL EM EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE TERAPIA NUTRICIONAL.</li> <li>4. AVALIAR E MONITORAR A TERAPIA NUTRICIONAL ORAL, ENTERAL E PARENTERAL</li> <li>5. RECONHECER A INDICAÇÃO DA TERAPIA NUTRICIONAL.</li> </ol>			
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: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. EQUIPE MULTIDISCIPLINAR DE TERAPIA NUTRICIONAL (EMTN) PORTARIAS DO SUS</li> <li>2. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</li> <li>3. CÁLCULO DE NECESSIDADES ENERGÉTICAS</li> <li>4. NUTRIÇÃO ENTERAL (CONCEITO, INDICAÇÕES, VIAS DE ACESSO, COMPLICAÇÕES)</li> <li>5. NUTRIÇÃO PARENTERAL (CONCEITO, INDICAÇÕES, COMPLICAÇÕES, FORMULAS EM (NUTRIÇÃO PARENTERAL TOTAL E PERIFÉRICA).</li> <li>6. TERAPIA NUTRICIONAL NAS SEGUINTE PATOLOGIAS: <ul style="list-style-type: none"> <li>- INSUFICIÊNCIA RENAL</li> <li>- HEPATOPATIAS</li> <li>- TRAUMA E SEPSE</li> <li>- FÍSTULAS DIGESTIVAS</li> <li>- DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS</li> <li>- SÍNDROME DE INTESTINO CURTO</li> <li>- CÂNCER</li> <li>- AIDS</li> <li>- PRÉ E PÓS OPERATÓRIO</li> <li>- HOME CARE</li> </ul> </li> </ol>			
1.15. Bibliografia Básica: WORLD HEALTH ORGANIZATION. GLOBAL ESTRATEGY: DIET, PHYSICAL ACTIVITY AND HEALTH. GENEVA, 2003. SOBOTKA, L. ET AL. BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA. RIO DE JANEIRO: ED: RUBIO, 3ªED. 2008. WAITZBERG, D.L.; WAITZBERG, D.L. DIETA, NUTRIÇÃO E CÂNCER. SÃO PAULO: ED.			



ATHENEU, 2004.  
 CUPPARI, L. **NUTRIÇÃO CLÍNICA NO ADULTO**. RIO DE JANEIRO: ED. MANOLE, 2ªED. 2005.  
 DANI, R. **GASTROENTEROLOGIA ESSENCIAL**. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 3ªED, 2006.  
 KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. **ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA**. SÃO PAULO: ED. ROCCA, 10ªED, 2002, 1157P.  
 CABRAL, P.C; DINIZ, AS; ARRUDA, IKG. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E HEMODIÁLISE. **REV. NUTR., CAMPINAS**, 18 (1):29-40, JAN./FEV., 2005.  
 RIELLA MC, MARTINS. NUTRIÇÃO E O RIM. GUANABARA KOOGAN, 2001 KRAUSE M, MAHAN LK. ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. SÃO PAULO, ED. ROCCA, 10ª ED, 2002, 1157P.  
 WAITZBERG DL. NUTRIÇÃO ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NA PRÁTICA CLÍNICA. SÃO PAULO. ED. ATHENEU. 4ª ED. 2009, 1289P  
 WORLD HEALTH ORGANIZATION. DIET, NUTRITION AND PREVENTION OF CHRONIC DISEASES. WHO TECHNICAL REPORT SERIES, 2003.  
 NETO, F.T., **NUTRIÇÃO CLÍNICA**. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 2003, 519P!  
 ENDEREÇOS A SEREM CONSULTADOS NA INTERNET:  
[WWW.NUTRITOTAL.COM.BR](http://WWW.NUTRITOTAL.COM.BR)  
[WWW.INCA.COM.BR](http://WWW.INCA.COM.BR)  
[WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML](http://WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML)  
[WWW.ABESO.ORG.BR](http://WWW.ABESO.ORG.BR)  
[WWW.DIABETES.ORG](http://WWW.DIABETES.ORG)  
[WWW.DIABETES.ORG.BR](http://WWW.DIABETES.ORG.BR)  
[WWW.ALAD.ORG](http://WWW.ALAD.ORG)  
[WWW.PAHO.ORG](http://WWW.PAHO.ORG)  
[WWW.WHO.ORG](http://WWW.WHO.ORG)  
[WWW.BIREME.BR](http://WWW.BIREME.BR)

1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>	✓
1.1. Disciplina: <b>NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL</b>		<b>0400024</b>	
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>			
1.3. Professor(a) Regente: <b>ELIZABETE HELBIG</b>			
1.4 Carga Horária Total: <b>68 HORAS</b> /a		1.5 Número de Créditos: <b>04</b>	1.7 Caráter:
Teórica: <b>34</b> HORAS	Prática: <b>34</b> HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: <b>9</b>			

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 APARENTES 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: AMERICAN INSTITUTE OF NUTRITION. REPORT OF THE AIN AD DOC COMMITTEE 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.

COMMITTEE ON DIETARY ALLOWANCES FOOD AND NUTRITION BOARD, NATIONAL RESEARCH COUCL. RECOMMENDED DIETARY ALLOWANCES. 9 ED. WASHINGTON D.C., NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 1980.

10 ED. WASHINGTON D.C., NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES, 1989.

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).

SGARBIERI, V.C. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: FATOR DE SAÚDE E DESENVOLVIMENTO. CAMPINAS, UNICAMP/SÃO PAULO, ALMED, 1987.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: <b>TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRINOLOGIA E NUTRIÇÃO</b>	000000 0400 170

1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO-FN			
1.3. Professor(a) Regente: SANDRA COSTA VALLE.			
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/a		1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter:
Teórica: 04 AULAS	Prática:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais: 9			
1.9 Pré-Requisito(s): BIOQUÍMICA II (0160009), FISILOGIA 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 SECREÇÃO E AÇÃO DA INSULINA, GLUCAGON, EPINEFRINA, CORTISOL, TRIIODOTIRONINA (T3) E TIROXINA (T4), LEPTINA, ADIPONECTINA E GRELINA. - AS MODIFICAÇÕES HORMONAIS E METABÓLICAS DO ESTADO ALIMENTADO, DO JEJUM DE CURTA DURAÇÃO E DO JEJUM DE LONGA DURAÇÃO. - AS INTERAÇÕES ENDÓCRINAS E METABÓLICAS 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.

#### EPINEFRINA

- 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 HORMÔNIOS 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

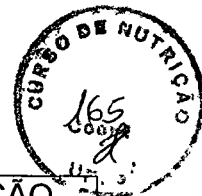
- ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO ENDÓCRINA DA SÍNTESE E SECREÇÃO;
- EFEITOS FISIOLÓGICOS SOBRE O EQUILÍBRIO ENERGÉTICO E O METABOLISMO LIPÍDICO.

#### 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: - MARKS, COLLEEN SMITH, ALLAN D.; LIEBERMAN, MICHAEL. **BIOQUÍMICA MEDICA BÁSICA DE MARKS: UMA ABORDAGEM CLÍNICA.** ARTMED. 2007.
- DEVLIN, T.M. **MANUAL DE BIOQUÍMICA COM CORRELAÇÕES CLÍNICAS.** 6 ED. 2010.
- DOUGLAS, C. R. **TRATADO DE FISIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO.** ROBE EDITORIAL: SÃO PAULO-SP. 2002.
- WILLIAMS **TEXTBOOK OF ENDOCRINOLOGY.** SAUNDERS PHILADELPHIA-USA. 2002.
- DEGROO, LESLIE J; JAMESON, J. LARRY. **ENDROCRINOLOGY.** 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.** SUNDERS: PHILADELPHIA-USA. 2000.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>EXTENSÃO RURAL</b>		<b>0180026</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: Ciências Sociais Agrárias - FAEM		
1.3. Professor(a) Regente: Nádia V. Caldas		
1.4 Carga Horária Total 04 h/a		1.5 Número de Créditos:
Teórica: 2 aulas	Prática: 2 aulas	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: ?		1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
1.9 Pré-Requisito(s): NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA (0400031), ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL (0050052)		

1.10. Ano /Semestre: 7º semestre
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.
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. - 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. - 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.
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.
1.14. Programa: <b>1 A ESTRUTURA AGRÁRIA BRASILEIRA</b> 1.1 A modernização conservadora da agricultura brasileira 1.2 Complexos agroindustriais 1.3 Agricultura familiar <b>2 A QUESTÃO TECNOLÓGICA NA AGRICULTURA</b> 2.1 Considerações sobre a Pesquisa Agropecuária 2.2 A natureza social da tecnologia agropecuária 2.3 Os desafios da sustentabilidade <b>3 A CONTEXTUALIZAÇÃO DA EXTENSÃO RURAL NO BRASIL</b> 3.1 Origens 3.2 Histórico da Extensão Rural no Brasil 3.3 Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural <b>4 COMUNICAÇÃO RURAL</b> 4.1 O processo de comunicação e sua importância <b>5 METODOLOGIA EM EXTENSÃO RURAL</b> 5.1 O método e sua importância 5.2 Métodos de comunicação e métodos de Extensão Rural 5.3 Métodos em Extensão Rural: classificação, características, uso, limitações. <b>6 TEMAS EMERGENTES PARA EXTENSÃO RURAL</b> 6.1 Fome e Pobreza Rural 6.2 Segurança Alimentar e Nutricional 6.3 Desenvolvimento Rural Sustentável 6.4 Políticas Públicas para o combate à Fome e a Insegurança Alimentar
1.15. Bibliografia Básica:

- AGUIAR, Ronaldo Conde. **Abrindo o pacote tecnológico: Estado e pesquisa agropecuária no Brasil.** São Paulo: Polis; Brasília: CNPq, 1986. 156 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. Sodre.** 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 délfico.** 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 Igenes 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.

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA I</b>		<b>380091</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: Desporto		
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes		
1.4 Carga Horária Total 34		1.5 Número de Créditos: 02
Teórica:	Prática: 34 horas	1.7 Caráter:
Exercícios:	EAD:	( ) Obrigatória (x) Optativa
1.6 Currículo:		
( ) Semestral		
( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais: 7		
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. <b>Regras oficiais de FUTSAL</b> . Rio de Janeiro, Sprint, 2006. SAAD, M. <b>FUTSAL: iniciação, técnica e tática</b> . Santa Maria, MAS, 1997. • VOSE, R.C. & GIUSTI, J.G. <b>O FUTSAL e a escola: uma perspectiva pedagógica</b> . Porto Alegre, Artmed, 2002.		
1.16. Bibliografia Complementar:		

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA II</b>		<b>380092</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável Desporto		

Volmar  
27



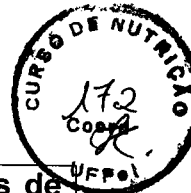
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes			
1.4 Carga Horária Total <b>34</b>		1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter:
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo:	( ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( ) Semestral	( x ) Optativa
1.8. Número de horas semanais: ( )		( ) Anual	
1.9 Pré-Requisito(s):			
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"> <li>• Toque frontal, para trás, lateral e em suspensão;</li> <li>• Saque por baixo, alto, frontal tênis, flutuante e em suspensão;</li> <li>• Manchete;</li> <li>• Cortada;</li> <li>• Bloqueio.</li> </ul>			
- Sistema tático ofensivo 6 X 0; 4 X 2; 5 X 1.			
1.15. Bibliografia Básica: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE VOLEIBOL. <b>Regras oficiais de Voleibol</b> – COBRAV, CBV. <a href="http://www.cbv.com.br">http://www.cbv.com.br</a> 2005 . DE ROSE JR., D. <b>Modalidades esportivas coletivas</b> . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006. * WEINECK, J. <b>Manual de treinamento esportivo</b> . São Paulo, Manole, 1989.			
1.16. Bibliografia Complementar:			

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>	
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA III</b>		<b>370095</b>	
1.2. Unidade/Departamento responsável: Ginástica e Saúde.			
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes			
1.4 Carga Horária Total		1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter:
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo:	( ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( ) Semestral	( x ) Optativa
1.8. Número de horas semanais:		( ) Anual	
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. <b>Musculação uma abordagem metodológica de força</b> . 2ed., São Paulo: Sprint, 1986. CAMPOS, M.A. <b>Musculação</b> . Rio de Janeiro: Sprint, 2001. FLECK, S.J. <b>Treinamento e força para fitness e saúde</b> . São Paulo: Phorte, 2003.
1.16. Bibliografia Complementar:

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA IV</b>		<b>380090</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável Desporto		
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo Nunes		
1.4 Carga Horária Total		1.5 Número de Créditos: 02
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: ( ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
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; - Sistemas de jogo.		



1.15. Bibliografia Básica: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE FUTSAL. Regras oficiais de **FUTSAL**. Rio de Janeiro, Sprint, 2006.  
 SAAD, M. **FUTSAL: iniciação, técnica e tática**. Santa Maria, MAS, 1997.  
 VOSER, R.C. & GIUSTI, J.G. **O FUTSAL e a escola: uma perspectiva pedagógica**. Porto Alegre, Artmed, 2002.

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Identificação		Código	
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA V</b>		370096	
1.2. Unidade/Departamento responsável Ginástica e Saúde			
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes			
1.4 Carga Horária Total		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:	
Exercícios:	EAD:	( ) Semestral ( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais:			
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: ACHOUR JR. A. <b>Exercícios de alongamento: anatomia e fisiologia</b> . 2 ed., Barueri, Manole, 2006. » OLIVER, J. <b>Cuidados com as costas: um guia para terapeuta</b> . Barueri, Manole, 1999. » TRIBASTONE, F. <b>Tratado de exercícios corretivos aplicados à reeducação motora postural</b> . Barueri, Manole, 2001.			
1.16. Bibliografia Complementar:			



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA VI</b>		<b>380093</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável Desporto		
1.3. Professor(a) Regente: Volmar Geraldo da Silva Nunes		
1.4 Carga Horária Total		1.5 Número de Créditos: 02
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: ( ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
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: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE VOLEIBOL. <b>Regras oficiais de Voleibol</b> – COBRAV, CBV. <a href="http://www.cbv.com.br">http://www.cbv.com.br</a> 2005. DE ROSE JR., D. <b>Modalidades esportivas coletivas</b> . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006. WEINECK, J. <b>Manual de treinamento esportivo</b> . São Paulo, Manole, 1989.		
1.16. Bibliografia Complementar:		



## V. PROCEDIMENTOS DE ENSINO E AVALIAÇÕES

### 5.1 AVALIAÇÃO DO ENSINO E 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 Regimento Interno 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.

A seguir, a íntegra do capítulo do Regimento Geral da UFPel que trata da avaliação:

#### CAPÍTULO V DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

Art. 183 - A verificação do aproveitamento do aluno será realizada por disciplina, abrangendo aspectos de assiduidade e avaliação de conhecimentos.



Art. 184 - A aprovação em cada disciplina é apurada semestralmente e fica condicionada a frequência do aluno pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) das aulas teóricas e 75% (setenta e cinco por cento) das aulas práticas.

Art. 185 O aproveitamento será aferido em cada disciplina mediante a realização de pelo menos 2 (duas) verificações com o mesmo peso, distribuídas ao longo do período, sem prejuízo de outras verificações de aula e trabalhos previstos no plano de ensino da disciplina.

Art. 186 - A média aritmética das verificações constitui a nota semestral, considerando-se aprovado o aluno que obtiver nota semestral igual ou superior a 7,0 (sete).

Parágrafo Único - Os graus atribuídos aos trabalhos escolares serão em número de 0 (zero) a 10,0 (dez), admitida a primeira decimal.

Art. 187 - Considerar-se-á definitivamente reprovado o aluno que obtiver, média semestral inferior a 3,0 (três).

Art. 188 - O aluno que obtiver média semestral inferior a 7,0 (sete) e igual ou superior a 3,0 (três), submeter-se-á a um exame, versando sobre toda a matéria lecionada no período.

§ 1º - Considerar-se-á aprovado o aluno que, feito o referido exame, obtiver média igual ou superior a 5,0 (cinco), resultante da divisão por 2 (dois) da soma da nota semestral com a do exame.

§ 2º - O não comparecimento ao exame importará em atribuição ao aluno, de nota 0 (zero).

## 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 INFRA-ESTRUTURA**

A avaliação da infra-estrutura 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 infra-estrutura 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 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/ Mestrado
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 Assistente c/ Mestrado
10. Gicele 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 Assistente c/ Mestrado
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 Associada c/ 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 Assistente c/ 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 Verneti	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 RoedelHirdes	Assistente em Administração
09. LizandroHartwigMulling	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. RosimeriRossalesRossales	Técnico de Laboratório

## 6.3 INFRA-ESTRUTURA

A área física da sede da Faculdade é de 1709,19 m<sup>2</sup> 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 – Ensaio ELISA.
- 3 – Ensaio de aglutinação de látex.
- 4 – Ensaio de cromatografia de fluxo laterel.
- 5 – Ensaio 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.

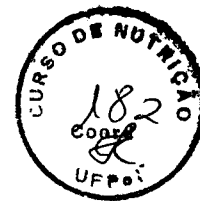
#### **c) Ambulatório de Nutrição localizado no Ambulatório do Hospital da FAU (Fundação de Apoio Universitário)**

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



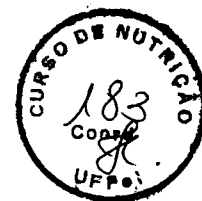
curso e do Mestrado em Nutrição e Alimentose de outros programas de pós-graduação.

### 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](http://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 Nº. 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/variavel/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.educação.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° 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° 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.



**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

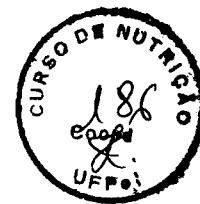
1. A Comissão de TCC é composta pelos regentes das disciplinas de TCC I e TCC II das cinco áreas do Curso de Nutrição: Saúde Pública, Nutrifisiogenômica, Alimentação Coletiva, Alimentos e Nutrição Básica e Dietética.

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

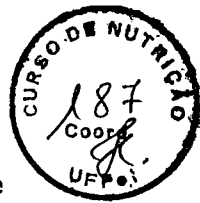
1. Critério de indicação de orientador: o professor poderá manifestar-se favorável a orientação de aluno(s) de sua escolha. Neste caso o professor deverá fornecer carta de aceite (**Anexo I**) de orientação;

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 ambas as 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 deverão 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 sensu*, 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 relatório deverá ser enviado somente no caso de professores externos ao Curso de Nutrição.** Confirmando 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: **XXXXXXXXXX**; Telefone: **XXXXXXXXXX**

ANEXO II

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE ENCONTROS - TRABALHO DE CONCLUSÃO I e II

Aluno: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Orientador: \_\_\_\_\_

Data	Local/ Orientação*	Atividade desenvolvida / tarefa planejada	Situação**	Assinatura do orientado	Assinatura 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:	
<b>AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO AO LONGO DA ELABORAÇÃO DO TCC I</b>			
<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO</b>		<b>ESCALA DE CONCEITO</b>	
<b>1 DESEMPENHO (4,0)</b>			
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		
<b>2. PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO (6,0):</b>			
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		
			<b>SOMATÓRIO</b>
<b>TÍTULO DO PROJETO:</b>			
<b>Co-orientação:</b>	<input type="checkbox"/> Não	<input type="checkbox"/> Sim. <b>[FAVOR, INDIQUE NOME DO COLABORADOR, DEPTO E INSTITUIÇÃO]:</b>	
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.º.: _____ <b>[ANEXAR Comprovante]</b> ; <input type="checkbox"/> Sim, enviado ao CEP em: ___/___/___			
<b>(ANEXAR Comprovante)</b>			
<b>OBSERVAÇÃO:</b>			
<b>ASSINATURA DO PROFESSOR ORIENTADOR:</b>		<b>NOTA ATRIBUÍDA</b>	





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:

X

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.

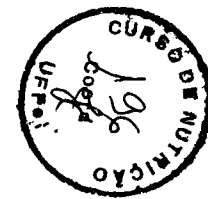
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL:

\_\_\_\_\_

**ANEXO V**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS – FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 AVALIAÇÃO DESEMPENHO NO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

<b>ALUNO:</b>		<b>PERÍODO/SEMESTRE:</b>	
<b>PROFESSOR ORIENTADOR:</b>			
<b>AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO AO LONGO DA ELABORAÇÃO DO TCC II</b>			
<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Peso 3,0)</b>		<b>ESCALA DE CONCEITO</b>	
1. Assiduidade nos encontros com o orientador (0,5)	(0,5) Excelente (0,0) Ausente	(0,4) Bom (0,3) Regular (0,2) Fraco (0,1) Insuficiente	
2. Cumprimento de tarefas (0,5)	(0,5) Excelente (0,0) Ausente	(0,4) Bom (0,3) Regular (0,2) Fraco (0,1) Insuficiente	
3. Iniciativa e criatividade (1,0)	(1,0) Excelente Insuficiente(0,0) Ausente	(0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente	
4. Evolução do aluno ao longo do semestre (1,0)	(1,0) Excelente Insuficiente (0,0) Ausente	(0,9) Muito bom (0,8) Bom (0,7) Regular (0,5) Fraco (0,3) Insuficiente	
<b>OBSERVAÇÃO:</b>			
<b>ASSINATURA DO PROFESSOR ORIENTADOR:</b>		<b>NOTA FINAL DO SEMESTRE</b>	



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS – FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II - AVALIAÇÃO DO ARTIGO CIENTÍFICO

ANEXO VI

ALUNO:	PERÍODO/SEMESTRE:
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	VALOR MÁXIMO
<b>1. TÍTULO [Peso 0,5]:</b> ○ Identifica a proposta do estudo.	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco (0,0) Insuficiente
<b>2 RESUMO e PALAVRAS-CHAVES (em português) [Peso 0,5]:</b> ○ Informações sintéticas, claras e sequenciais; Adequação linguística; e ○ 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
<b>3. INTRODUÇÃO [Peso 1,0]:</b> ○ 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
<b>4. OBJETIVOS [Peso 0,5]:</b> 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
<b>5. MATERIAIS E MÉTODOS [Peso 2,0]:</b> ○ 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. ○ 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
<b>6. RESULTADOS E DISCUSSÕES [Peso 1,5]:</b> ○ Texto apresenta clareza e mantém racionalidade na apresentação/descrição dos resultados. ○ 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
<b>7. DISCUSSÃO [Peso 2,0]:</b> ○ Apresenta clareza na síntese/relevância dos principais resultados do estudo. ○ 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



	(0,5-0,4) Fraco (0,3-0,0) Insuficiente	
8. <b>CONCLUSÕES [Peso 1,0]:</b> 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. <b>REFERÊNCIAS [Peso 1,0]:</b>		
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 (Rev. Nutrição).	(0,5) Excelente (0,4) Muito bom (0,3) Bom (0,2) Regular (0,1) Fraco(0,0) Insuficiente	
<b>ASSINATURA DO PROFESSOR ORIENTADOR</b>	<b>NOTA FINAL (somatório)</b>	






ANEXO VII

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) II

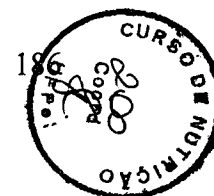
TERMO DE ENTREGA DA VERSÃO FINAL REVISADA E FORMATADA  
CONFORME AS NORMAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO,

<b>NOME DO ALUNO:</b>
<b>ORIENTADOR:</b>
<b>CO-ORIENTADOR (APENAS 1):</b>
<b>TÍTULO DO TRABALHO:</b>
<p><i>"Declaro que a presente versão do Trabalho de Conclusão de Curso II foi revisada e formatada conforme as normas estipuladas pelo curso de Nutrição para entrega da versão final."</i></p>
<b>ASSINATURA DO ORIENTADOR:</b> 
<b>OBSERVAÇÃO:</b>

## ANEXO VIII

### UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELotas – FACULDADE DE NUTRIÇÃO AVALIAÇÃO APRESENTAÇÃO ORAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

ALUNO:		PERÍODO/SEMESTRE:			
<b>AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO AO LONGO DA ELABORAÇÃO DO TCC I</b>					
<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO</b>		<b>ESCALA DE CONCEITO</b>			
<b>DESEMPENHO (Peso 3,0)</b>					
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
					<b>NOTA ATRIBUÍDA</b>
<b>OBSERVAÇÕES DA BANCA:</b>					
<b>NOME DO AVALIADOR:</b>					
<b>ASSINATURA DO AVALIADOR</b>					





**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 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.

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 superiores, serão indicados pelo Diretório Acadêmico da Nutrição, entre os alunos que estiverem matriculados no 6.º 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 estágio como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;

13 - Elaborar instrumentos de avaliação de estágios;

14 - Comunicar aos locais de estágio no início do período letivo às 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 UFPE 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 UFPE, 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 dos Núcleo de estágio, uma vez por semestre e, 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;
- Integrar o trabalho dos orientadores através de reuniões periódicas a fim de 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 ENFERMAGEM SAUDE PUBLICA COLETIVIDADE SAUBIA] na(o) instituição [NOME DA INSTITUICAO], localizado à [ENDERECO], 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: [XXXXXXXXXX]; 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/ENFERMAGEM/SAÚDE PÚBLICA/COLETIVIDADE SADA] 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: [XXXXXXXXXX]; Telefone: [XXXXXXXXXX]



**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 XXXXXXXX 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/UFPA/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 frequência: 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 saber 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/UFPA  
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	Manhã	Rubrica	Tarde	Rubrica

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

DATA: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
 PESO ATUAL: \_\_\_\_\_  
 PESO HABITUAL: \_\_\_\_\_  
 PESO SECO (HD) \_\_\_\_\_  
 ALTURA: \_\_\_\_\_  
 IMC ATUAL: \_\_\_\_\_

HIPÓTESE  
 DIAGNÓSTICA: \_\_\_\_\_

HISTÓRIA (sintomas / internação, capacidade funcional): \_\_\_\_\_

COMORBIDADES: \_\_\_\_\_  
 MEDICAÇÃO / CASA: \_\_\_\_\_  
 MEDICAÇÃO / HOSPITAL: \_\_\_\_\_

FUMO: ( ) SIM, TEMPO: \_\_\_\_\_ ( ) NÃO      ALCOOL ( ) 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)

**1ª Semana:** Apresentação dos estagiários nos locais de estágio e reconhecimento do local de estágio.

**2ª 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

**3ª Semana:** Definição do tema de pesquisa ou extensão e início 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.

**4ª 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

## 8ª Semana

### ESTUDO DE CASO num 5: SEGURANÇA NO TRABALHO E ERGONOMIA

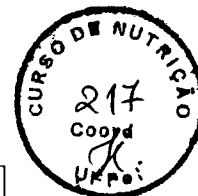
- É frequente a ocorrência de acidentes de trabalho?
- Quando há algum acidente de trabalho, qual é o procedimento adotado?
- Há um Kit de primeiros socorros na unidade?
- Os acidentes são registrados? Há um formulário específico de registro?
- O que ocorre na UAN para reduzir os acidentes? É realizado 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?

## 9ª 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 capita* (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.

## 10ª e 11ª Semana: Término do pequeno artigo



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FÁCULDADE 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	
<b>MÉDIA DAS NOTAS</b>	

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
<b>NOTA FINAL (máxima)</b>	<b>10,0</b>

Data: \_\_\_\_\_

Professor orientador UFPel: \_\_\_\_\_



**Frequência ao estágio de Administração de Serviços de Alimentação.**

Estagiário: \_\_\_\_\_ Local: \_\_\_\_\_

Data	Hora		Assinatura	
	Entrada	Saída	Estagiário	Nutricionista
Soma da carga total mensal:				
Assinatura e carimbo do nutricionista responsável Técnico:				
Assinatura do orientador:				



**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<br>Duração: 11 semanas<br>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"> <li>• Avaliação do docente (Peso 6,0)</li> <li>• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)</li> </ul>	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação final (Peso 2,0)</li> <li>• Trabalho escrito (resumo expandido CIC) (Peso 2,0)</li> </ul>	4,0
<b>NOTA TOTAL</b>	<b>10,0</b>

##### 2.2. ESTÁGIO FORA DE PELOTAS – REGIÃO SUL

ITENS	PESO
- Desempenho no local de estágio – média entre: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliação do docente* (Peso 6,0)</li> <li>• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)</li> </ul>	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação final (Peso 2,0)</li> <li>• Trabalho escrito (Resumo expandido CIC) (Peso 2,0)</li> </ul>	4,0
<b>NOTA TOTAL</b>	<b>10,0</b>



\*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: <ul style="list-style-type: none"><li>• Avaliação do docente* (Peso 6,0)</li><li>• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)</li></ul>	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none"><li>• Trabalho escrito (Resumo expandido CIC) (Peso 2,0)</li><li>• Relatório final enviado por e-mail (Peso 2,0)</li></ul>	4,0
<b>NOTA TOTAL</b>	<b>10,0</b>

\*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	<b>2,0</b>	

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	<b>2,0</b>	

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	<b>2,0</b>	

Avaliador: \_\_\_\_\_





**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 contínuos 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 melhora 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 Nº 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 nº 06/2013, do Conselho Coordenador do Ensino, da Pesquisa e da Extensão - COCEPE,

CONSIDERANDO os termos do Processo nº 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:

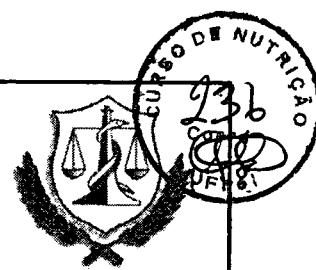
Prof. Gicle Costa Mintem (presidente)  
Prof. Augusto Schneider  
Prof. Denise Calisto Bongalha do  
Prof. Elizabete Helbig  
Prof. Fabiana Torma Botelho  
Prof. Maria de Fátima Alves Vieira  
Prof. Sandra Costa Valle

Sala Prof. Delfim Mendes Silveira

  
Prof. Mauro Augusto Burkert Del Pino  
Reitor



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
COLEGIADO DE NUTRIÇÃO



Pelotas, 26 de janeiro de 2015.

**Mem. Col. Nutrição/FN n.º 001/2015**

De: **Prof.ª Ivana Loraine Lindemann**  
Coordenadora em exercício do Colegiado de Nutrição/FN

Para: **Comissão de Ensino e Currículo - PRG**

Prezado(a) Professor(a):

Estamos encaminhando em anexo ao Processo de Alterações na Grade Curricular, o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, com as correções sugeridas.

Sem mais para o momento.

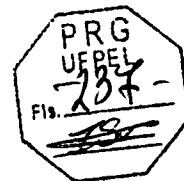
Atenciosamente.

*Ivana L. Lindemann*

Profª Ivana Loraine Lindemann  
Coordenadora em exercício do Colegiado de Curso de Nutrição



**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal de Pelotas**



Processo: 23110.009041/2010-08

Nome: Faculdade de Nutrição

Espécie: Ofício          Nº Origem: 133          Guia: 0

Procedência: 1900000000- Faculdade de Nutrição

Destino Inicial: 0101000400 – Secretaria dos Conselhos Superiores

Assunto: Alterações na Grade Curricular – 2011 – Curso de Nutrição

Data de entrada para análise: 26/01/2015

À Coordenação do Curso,

O processo em tela trata do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição que deu entrada nesta Coordenadoria de Ensino e Currículo por meio do Memo. Col. Nutrição/FN nº 001/2015, condoc. 375718, cujo conteúdo expressa que foram feitas as adequações atendendo ao parecer das folhas 267 até 271, constantes no volume III. O referido memorando está fixado no processo, volume IV.

O volume IV originou-se da impressão do novo texto, tendo como condoc. o número 308793. Este volume tem reiniciada a paginação constituindo-se de 236 folhas. Da folha 01 até a 234 encontra-se o novo texto do Projeto e na folha 235, a cópia da Portaria nº 1764 de 14 de agosto de 2013, referente a composição do Núcleo Docente Estruturante.

Importante registrar que a análise pedagógica fundamenta-se no memorando acima citado, no parecer constante do Volume III, folhas 267 a 271 e na releitura do texto documento na sua totalidade.

Da análise empreendida apontam-se alguns aspectos que merecem serem revisitados.

No que tange as horas de integralização observou-se que nas folhas 09 o registro é de 3204 horas e nas folhas 19 o registro é de 3201;

Nas folhas 25, encontro-se uma referência a documentos próprios de orientação e avaliação para o estágio obrigatório, não havendo qualquer orientação para o não obrigatório. Embora na escrita referente a existência do regimento próprio seja abordada as duas tipologias de estágio.

No que tange ao estágio curricular a Lei nº 11788/2008, no artigo 1º conceitua estágio como "ato educativo escolar supervisionado...." e no artigo 2º classifica estágio em duas modalidades o obrigatório e o não obrigatório, ambos devem ter tratamento no projeto pedagógico de curso, orienta-se que os conceitos e as tipologias de estágios sejam contempladas na escrita de maneira a não ficar dúvida sobre qual tipologia de estágio curricular se está referindo, já que ambas tipologias são estágio curricular.

Nas folhas 26, a disciplina Microbiologia e higiene dos alimentos, alocada no 4º semestre registra como pré-requisito a disciplina Microbiologia e imunologia e a respectiva caracterização nas folhas 78, apresenta mais a Ciência e Tecnologia de Alimentos.

No item pedagógico 4.2.2 *Disciplinas optativas*, não foi encontrada a caracterização de Controle de Qualidade e Alimentos.

A partir das folhas 32 até 173 encontram-se as caracterizações das disciplinas. Registra-se que na maioria delas, quase totalidade, não consta a bibliografia complementar. Considera-se esse aspecto imprescindível uma vez que consta no critério de avaliação no instrumento do MEC.

Outro dado a considerar é que a quantidade de obras a registrar na bibliografia básica deve ser limitada, o critério para esse limite encontra-se na necessidade de comprovação da existência em nossas bibliotecas ou que se encontra em andamento a aquisição. Sugere-se alocar aquelas obras que não se encontram nos critérios apontados acima no espaço destinado a bibliografia complementar.

Ainda com relação a caracterização de disciplinas, tem-se no formulário o item 1.4 *Carga horária total*, se preenchido deve ser apresentar a soma em h/a, já que está relacionada a créditos.

Outras orientações com relação ao preenchimento das caracterizações serão dadas quando se encaminhar o formato, para o texto documento do projeto pedagógico, oficializando na instituição a apresentação deste documento.

O item pedagógico 5. *Procedimentos de Ensino e Avaliação*, no seu desmembramento inclui o capítulo V do Regimento Geral da UFPel, importante que seja incluído o que consta sobre avaliação no Regulamento do Ensino de Graduação na UFPel, aprovado pela Resolução do COCEPE de nº 14 de 28 de outubro de 2010.

Item pedagógico apresentado no documento, como 5.3 *Avaliação da Infra-Estrutura*, necessita apresentar outros elementos como: periodicidade, responsáveis para aferição e análise, como o processo se desenrolará e procedimentos de encaminhamentos.

Na folha 202, o artigo 3º do Regimento do Núcleo de Estágios, trata da composição, importante esclarecer (que é o critério de composição que se vincula as disciplinas do estágio obrigatório, e que esses mesmos professores serão responsáveis pelos estágios não obrigatórios ou colocar como será o tratamento da tipologia de estágio não obrigatório, pois essa tipologia também necessita de acompanhamento, pois é estágio curricular também.

Na folha 204, artigo 8º, solicita-se visitar os itens que tratam das competências do presidente, mais especificamente, nos dois assinalados.

Lembramos que a legislação pertinente a elaboração do currículo do curso, além de estarem no Projeto Pedagógico como um item específico, necessariamente necessitam estar articuladas com o texto, onde cada dimensão fica referendada pela legislação, o texto em sua tessitura é articulado com os fundamentos.

Considerando que o processo avaliativo vem apontando a necessária complementação dos aspectos legais, incluímos neste parecer à necessidade

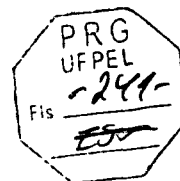
de complementação do ornamento legal, principalmente por estar esse curso entre aqueles contemplados para avaliação, podendo receber a Comissão de Avaliadores.

Observar que os documentos pertinentes à atualização da legislação encontram-se fixados no processo folhas após este parecer.

Concluimos este parecer reafirmando a necessidade e importância de que se revestem as orientações acima nos colocando a disposição para quaisquer esclarecimentos se necessário.

Pelotas, 10/02/2015

*Marília*  
**Marília Luiza Menna de Oliveira**  
 Chefe do Núcleo de  
 Bacharelados e Seção de Estágios  
 CEC/PRG/UFPEL

**CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO**  
**CONSELHO PLENO**

**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..

O Presidente do Conselho Nacional de Educação, tendo em vista o disposto no art. 9º, § 2º, alínea “c”, da Lei nº 9.131, publicada em 25 de novembro de 1995, e com fundamentação no Parecer CNE/CP 3/2004, de 10 de março de 2004, homologado pelo Ministro da Educação em 19 de maio de 2004, e que a este se integra, resolve:

Art. 1º A presente Resolução institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, a serem observadas pelas Instituições de ensino, que atuam nos níveis e modalidades da Educação Brasileira e, em especial, por Instituições que desenvolvem programas de formação inicial e continuada de professores.

§ 1º As Instituições de Ensino Superior incluirão nos conteúdos de disciplinas e atividades curriculares dos cursos que ministram, a Educação das Relações Étnico-Raciais, bem como o tratamento de questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, nos termos explicitados no Parecer CNE/CP 3/2004.

§ 2º O cumprimento das referidas Diretrizes Curriculares, por parte das instituições de ensino, será considerado na avaliação das condições de funcionamento do estabelecimento.

Art. 2º As Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africanas constituem-se de orientações, princípios e fundamentos para o planejamento, execução e avaliação da Educação, e têm por meta, promover a educação de cidadãos atuantes e conscientes no seio da sociedade multicultural e pluriétnica do Brasil, buscando relações étnico-sociais positivas, rumo à construção de nação democrática.

§ 1º A Educação das Relações Étnico-Raciais tem por objetivo a divulgação e produção de conhecimentos, bem como de atitudes, posturas e valores que eduquem cidadãos quanto à pluralidade étnico-racial, tornando-os capazes de interagir e de negociar objetivos comuns que garantam, a todos, respeito aos direitos legais e valorização de identidade, na busca da consolidação da democracia brasileira.

§ 2º O Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana tem por objetivo o reconhecimento e valorização da identidade, história e cultura dos afro-brasileiros, bem como a garantia de reconhecimento e igualdade de valorização das raízes africanas da nação brasileira, ao lado das indígenas, européias, asiáticas.

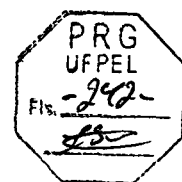
§ 3º Caberá aos conselhos de Educação dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios desenvolver as Diretrizes Curriculares Nacionais instituídas por esta Resolução, dentro do regime de colaboração e da autonomia de entes federativos e seus respectivos sistemas.

Art. 3º A Educação das Relações Étnico-Raciais e o estudo de História e Cultura Afro-Brasileira, e História e Cultura Africana será desenvolvida por meio de conteúdos, competências, atitudes e valores, a serem estabelecidos pelas Instituições de ensino e seus professores, com o apoio e supervisão dos sistemas de ensino, entidades mantenedoras e coordenações pedagógicas, atendidas as indicações, recomendações e diretrizes explicitadas no Parecer CNE/CP 003/2004.

§ 1º Os sistemas de ensino e as entidades mantenedoras incentivarão e criarão condições materiais e financeiras, assim como proverão as escolas, professores e alunos, de material

(\*) CNE/CP Resolução 1/2004. Diário Oficial da União, Brasília, 22 de junho de 2004. Seção 1, p. 11.





bibliográfico e de outros materiais didáticos necessários para a educação tratada no “caput” deste artigo.

§ 2º As coordenações pedagógicas promoverão o aprofundamento de estudos, para que os professores concebam e desenvolvam unidades de estudos, projetos e programas, abrangendo os diferentes componentes curriculares.

§ 3º O ensino sistemático de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana na Educação Básica, nos termos da Lei 10639/2003, refere-se, em especial, aos componentes curriculares de Educação Artística, Literatura e História do Brasil.

§ 4º Os sistemas de ensino incentivarão pesquisas sobre processos educativos orientados por valores, visões de mundo, conhecimentos afro-brasileiros, ao lado de pesquisas de mesma natureza junto aos povos indígenas, com o objetivo de ampliação e fortalecimento de bases teóricas para a educação brasileira.

Art. 4º Os sistemas e os estabelecimentos de ensino poderão estabelecer canais de comunicação com grupos do Movimento Negro, grupos culturais negros, instituições formadoras de professores, núcleos de estudos e pesquisas, como os Núcleos de Estudos Afro-Brasileiros, com a finalidade de buscar subsídios e trocar experiências para planos institucionais, planos pedagógicos e projetos de ensino.

Art. 5º Os sistemas de ensino tomarão providências no sentido de garantir o direito de alunos afrodescendentes de freqüentarem estabelecimentos de ensino de qualidade, que contenham instalações e equipamentos sólidos e atualizados, em cursos ministrados por professores competentes no domínio de conteúdos de ensino e comprometidos com a educação de negros e não negros, sendo capazes de corrigir posturas, atitudes, palavras que impliquem desrespeito e discriminação.

Art. 6º Os órgãos colegiados dos estabelecimentos de ensino, em suas finalidades, responsabilidades e tarefas, incluirão o previsto o exame e encaminhamento de solução para situações de discriminação, buscando-se criar situações educativas para o reconhecimento, valorização e respeito da diversidade.

§ Único: Os casos que caracterizem racismo serão tratados como crimes imprescritíveis e inafiançáveis, conforme prevê o Art. 5º, XLII da Constituição Federal de 1988.

Art. 7º Os sistemas de ensino orientarão e supervisionarão a elaboração e edição de livros e outros materiais didáticos, em atendimento ao disposto no Parecer CNE/CP 003/2004.

Art. 8º Os sistemas de ensino promoverão ampla divulgação do Parecer CNE/CP 003/2004 e dessa Resolução, em atividades periódicas, com a participação das redes das escolas públicas e privadas, de exposição, avaliação e divulgação dos êxitos e dificuldades do ensino e aprendizagens de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana e da Educação das Relações Étnico-Raciais.

§ 1º Os resultados obtidos com as atividades mencionadas no caput deste artigo serão comunicados de forma detalhada ao Ministério da Educação, à Secretaria Especial de Promoção da Igualdade Racial, ao Conselho Nacional de Educação e aos respectivos Conselhos Estaduais e Municipais de Educação, para que encaminhem providências, que forem requeridas.

Art. 9º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Roberto Cláudio Frota Bezerra  
Presidente do Conselho Nacional de Educação

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO  
CONSELHO PLENO**

**RESOLUÇÃO Nº 2, DE 15 DE JUNHO DE 2012 (\*)**

*Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.*

O **Presidente do Conselho Nacional de Educação**, de conformidade com o disposto na alínea “c” do § 1º e na alínea “c” do § 2º do artigo 9º da Lei nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961, com a redação dada pela Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995, e nos artigos 22 ao 57 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e com fundamento no Parecer CNE/CP nº 14/2012, homologado por Despacho do Senhor Ministro de Estado da Educação, publicado no DOU de 15 de junho de 2012,

**CONSIDERANDO** que:

A Constituição Federal (CF), de 1988, no inciso VI do § 1º do artigo 225 determina que o Poder Público deve promover a Educação Ambiental em todos os níveis de ensino, pois “todos têm direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida, impondo-se ao poder público e à coletividade o dever de defendê-lo e preservá-lo para as presentes e futuras gerações”;

A Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981, que dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, no inciso X do artigo 2º, já estabelecia que a educação ambiental deve ser ministrada a todos os níveis de ensino, objetivando capacitá-la para a participação ativa na defesa do meio ambiente;

A Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), prevê que na formação básica do cidadão seja assegurada a compreensão do ambiente natural e social; que os currículos do Ensino Fundamental e do Médio devem abranger o conhecimento do mundo físico e natural; que a Educação Superior deve desenvolver o entendimento do ser humano e do meio em que vive; que a Educação tem, como uma de suas finalidades, a preparação para o exercício da cidadania;

A Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002, dispõe especificamente sobre a Educação Ambiental (EA) e institui a Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA), como componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo;

As Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Básica em todas as suas etapas e modalidades reconhecem a relevância e a obrigatoriedade da Educação Ambiental;

O Conselho Nacional de Educação aprovou o Parecer CNE/CP nº 8, de 6 de março de 2012, homologado por Despacho do Senhor Ministro de Estado da Educação, publicado no DOU de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos incluindo os direitos ambientais no conjunto dos internacionalmente reconhecidos, e define que a educação para a cidadania compreende a dimensão política do cuidado com o meio ambiente local, regional e global;

O atributo “ambiental” na tradição da Educação Ambiental brasileira e latino-americana não é empregado para especificar um tipo de educação, mas se constitui em elemento estruturante que demarca um campo político de valores e práticas, mobilizando

(\*) Resolução CNE/CP 2/2012. Diário Oficial da União, Brasília, 18 de junho de 2012 – Seção 1 – p. 70.

atores sociais comprometidos com a prática político-pedagógica transformadora e emancipatória capaz de promover a ética e a cidadania ambiental;

O reconhecimento do papel transformador e emancipatório da Educação Ambiental torna-se cada vez mais visível diante do atual contexto nacional e mundial em que a preocupação com as mudanças climáticas, a degradação da natureza, a redução da biodiversidade, os riscos socioambientais locais e globais, as necessidades planetárias evidencia-se na prática social,

RESOLVE:

## TÍTULO I

### OBJETO E MARCO LEGAL

#### CAPÍTULO I

##### OBJETO

Art. 1º A presente Resolução estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental a serem observadas pelos sistemas de ensino e suas instituições de Educação Básica e de Educação Superior, orientando a implementação do determinado pela Constituição Federal e pela Lei nº 9.795, de 1999, a qual dispõe sobre a Educação Ambiental (EA) e institui a Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA), com os seguintes objetivos:

I - sistematizar os preceitos definidos na citada Lei, bem como os avanços que ocorreram na área para que contribuam com a formação humana de sujeitos concretos que vivem em determinado meio ambiente, contexto histórico e sociocultural, com suas condições físicas, emocionais, intelectuais, culturais;

II - estimular a reflexão crítica e propositiva da inserção da Educação Ambiental na formulação, execução e avaliação dos projetos institucionais e pedagógicos das instituições de ensino, para que a concepção de Educação Ambiental como integrante do currículo supere a mera distribuição do tema pelos demais componentes;

III - orientar os cursos de formação de docentes para a Educação Básica;

IV - orientar os sistemas educativos dos diferentes entes federados.

Art. 2º A Educação Ambiental é uma dimensão da educação, é atividade intencional da prática social, que deve imprimir ao desenvolvimento individual um caráter social em sua relação com a natureza e com os outros seres humanos, visando potencializar essa atividade humana com a finalidade de torná-la plena de prática social e de ética ambiental.

Art. 3º A Educação Ambiental visa à construção de conhecimentos, ao desenvolvimento de habilidades, atitudes e valores sociais, ao cuidado com a comunidade de vida, a justiça e a equidade socioambiental, e a proteção do meio ambiente natural e construído.

Art. 4º A Educação Ambiental é construída com responsabilidade cidadã, na reciprocidade das relações dos seres humanos entre si e com a natureza.

Art. 5º A Educação Ambiental não é atividade neutra, pois envolve valores, interesses, visões de mundo e, desse modo, deve assumir na prática educativa, de forma articulada e interdependente, as suas dimensões política e pedagógica.

Art. 6º A Educação Ambiental deve adotar uma abordagem que considere a interface entre a natureza, a sociocultura, a produção, o trabalho, o consumo, superando a visão despolitizada, acrítica, ingênua e naturalista ainda muito presente na prática pedagógica das instituições de ensino.

## CAPÍTULO II MARCO LEGAL

Art. 7º Em conformidade com a Lei nº 9.795, de 1999, reafirma-se que a Educação Ambiental é componente integrante, essencial e permanente da Educação Nacional, devendo estar presente, de forma articulada, nos níveis e modalidades da Educação Básica e da Educação Superior, para isso devendo as instituições de ensino promovê-la integralmente nos seus projetos institucionais e pedagógicos.

Art. 8º A Educação Ambiental, respeitando a autonomia da dinâmica escolar e acadêmica, deve ser desenvolvida como uma prática educativa integrada e interdisciplinar, contínua e permanente em todas as fases, etapas, níveis e modalidades, não devendo, como regra, ser implantada como disciplina ou componente curricular específico.

Parágrafo único. Nos cursos, programas e projetos de graduação, pós-graduação e de extensão, e nas áreas e atividades voltadas para o *aspecto metodológico* da Educação Ambiental, é facultada a criação de componente curricular específico.

Art. 9º Nos cursos de formação inicial e de especialização técnica e profissional, em todos os níveis e modalidades, deve ser incorporado conteúdo que trate da *ética socioambiental* das atividades profissionais.

Art. 10. As instituições de Educação Superior devem promover sua gestão e suas ações de ensino, pesquisa e extensão orientadas pelos princípios e objetivos da Educação Ambiental.

Art. 11. A dimensão socioambiental deve constar dos currículos de formação inicial e continuada dos profissionais da educação, considerando a consciência e o respeito à diversidade multiétnica e multicultural do País.

Parágrafo único. Os professores em atividade devem receber formação complementar em suas áreas de atuação, com o propósito de atender de forma pertinente ao cumprimento dos princípios e objetivos da Educação Ambiental.

## TÍTULO II PRINCÍPIOS E OBJETIVOS

### CAPÍTULO I

#### PRINCÍPIOS DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Art. 12. A partir do que dispõe a Lei nº 9.795, de 1999, e com base em práticas comprometidas com a construção de sociedades justas e sustentáveis, fundadas nos valores da liberdade, igualdade, solidariedade, democracia, justiça social, responsabilidade, sustentabilidade e educação como direito de todos e todas, são princípios da Educação Ambiental:

- I - totalidade como categoria de análise fundamental em formação, análises, estudos e produção de conhecimento sobre o meio ambiente;
- II - interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque humanista, democrático e participativo;
- III - pluralismo de ideias e concepções pedagógicas;
- IV - vinculação entre ética, educação, trabalho e práticas sociais na garantia de continuidade dos estudos e da qualidade social da educação;

V - articulação na abordagem de uma perspectiva crítica e transformadora dos desafios ambientais a serem enfrentados pelas atuais e futuras gerações, nas dimensões locais, regionais, nacionais e globais;

VI - respeito à pluralidade e à diversidade, seja individual, seja coletiva, étnica, racial, social e cultural, disseminando os direitos de existência e permanência e o valor da multiculturalidade e pluriétnicidade do país e do desenvolvimento da cidadania planetária.

## CAPÍTULO II

### OBJETIVOS DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Art. 13. Com base no que dispõe a Lei nº 9.795, de 1999, são objetivos da Educação Ambiental a serem concretizados conforme cada fase, etapa, modalidade e nível de ensino:

I - desenvolver a compreensão integrada do meio ambiente em suas múltiplas e complexas relações para fomentar novas práticas sociais e de produção e consumo;

II - garantir a democratização e o acesso às informações referentes à área socioambiental;

III - estimular a mobilização social e política e o fortalecimento da consciência crítica sobre a dimensão socioambiental;

IV - incentivar a participação individual e coletiva, permanente e responsável, na preservação do equilíbrio do meio ambiente, entendendo-se a defesa da qualidade ambiental como um valor inseparável do exercício da cidadania;

V - estimular a cooperação entre as diversas regiões do País, em diferentes formas de arranjos territoriais, visando à construção de uma sociedade ambientalmente justa e sustentável;

VI - fomentar e fortalecer a integração entre ciência e tecnologia, visando à sustentabilidade socioambiental;

VII - fortalecer a cidadania, a autodeterminação dos povos e a solidariedade, a igualdade e o respeito aos direitos humanos, valendo-se de estratégias democráticas e da interação entre as culturas, como fundamentos para o futuro da humanidade;

VIII - promover o cuidado com a comunidade de vida, a integridade dos ecossistemas, a justiça econômica, a equidade social, étnica, racial e de gênero, e o diálogo para a convivência e a paz;

IX - promover os conhecimentos dos diversos grupos sociais formativos do País que utilizam e preservam a biodiversidade.

Art. 14. A Educação Ambiental nas instituições de ensino, com base nos referenciais apresentados, deve contemplar:

I - abordagem curricular que enfatize a natureza como fonte de vida e relacione a dimensão ambiental à justiça social, aos direitos humanos, à saúde, ao trabalho, ao consumo, à pluralidade étnica, racial, de gênero, de diversidade sexual, e à superação do racismo e de todas as formas de discriminação e injustiça social;

II - abordagem curricular integrada e transversal, contínua e permanente em todas as áreas de conhecimento, componentes curriculares e atividades escolares e acadêmicas;

III - aprofundamento do pensamento crítico-reflexivo mediante estudos científicos, socioeconômicos, políticos e históricos a partir da dimensão socioambiental, valorizando a participação, a cooperação, o senso de justiça e a responsabilidade da comunidade educacional em contraposição às relações de dominação e exploração presentes na realidade atual;

IV - incentivo à pesquisa e à apropriação de instrumentos pedagógicos e metodológicos que aprimorem a prática discente e docente e a cidadania ambiental;

V - estímulo à constituição de instituições de ensino como espaços educadores sustentáveis, integrando proposta curricular, gestão democrática, edificações, tornando-as referências de sustentabilidade socioambiental.

### TÍTULO III

## ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Art. 15. O compromisso da instituição educacional, o papel socioeducativo, ambiental, artístico, cultural e as questões de gênero, etnia, raça e diversidade que compõem as ações educativas, a organização e a gestão curricular são componentes integrantes dos projetos institucionais e pedagógicos da Educação Básica e da Educação Superior.

§ 1º A proposta curricular é constitutiva do Projeto Político-Pedagógico (PPP) e dos Projetos e Planos de Cursos (PC) das instituições de Educação Básica, e dos Projetos Pedagógicos de Curso (PPC) e do Projeto Pedagógico (PP) constante do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) das instituições de Educação Superior.

§ 2º O planejamento dos currículos deve considerar os níveis dos cursos, as idades e especificidades das fases, etapas, modalidades e da diversidade sociocultural dos estudantes, bem como de suas comunidades de vida, dos biomas e dos territórios em que se situam as instituições educacionais.

§ 3º O tratamento pedagógico do currículo deve ser diversificado, permitindo reconhecer e valorizar a pluralidade e as diferenças individuais, sociais, étnicas e culturais dos estudantes, promovendo valores de cooperação, de relações solidárias e de respeito ao meio ambiente.

Art. 16. A inserção dos conhecimentos concernentes à Educação Ambiental nos currículos da Educação Básica e da Educação Superior pode ocorrer:

- I - pela transversalidade, mediante temas relacionados com o meio ambiente e a sustentabilidade socioambiental;
- II - como conteúdo dos componentes já constantes do currículo;
- III - pela combinação de transversalidade e de tratamento nos componentes curriculares.

Parágrafo único. Outras formas de inserção podem ser admitidas na organização curricular da Educação Superior e na Educação Profissional Técnica de Nível Médio, considerando a natureza dos cursos.

Art. 17. Considerando os saberes e os valores da sustentabilidade, a diversidade de manifestações da vida, os princípios e os objetivos estabelecidos, o planejamento curricular e a gestão da instituição de ensino devem:

- I - estimular:
  - a) visão integrada, multidimensional da área ambiental, considerando o estudo da diversidade biogeográfica e seus processos ecológicos vitais, as influências políticas, sociais, econômicas, psicológicas, dentre outras, na relação entre sociedade, meio ambiente, natureza, cultura, ciência e tecnologia;
  - b) pensamento crítico por meio de estudos filosóficos, científicos, socioeconômicos, políticos e históricos, na ótica da sustentabilidade socioambiental, valorizando a participação, a cooperação e a ética;
  - c) reconhecimento e valorização da diversidade dos múltiplos saberes e olhares científicos e populares sobre o meio ambiente, em especial de povos originários e de comunidades tradicionais;
  - d) vivências que promovam o reconhecimento, o respeito, a responsabilidade e o convívio cuidadoso com os seres vivos e seu habitat;
  - e) reflexão sobre as desigualdades socioeconômicas e seus impactos ambientais, que recaem principalmente sobre os grupos vulneráveis, visando à conquista da justiça ambiental;

f) uso das diferentes linguagens para a produção e a socialização de ações e experiências coletivas de educomunicação, a qual propõe a integração da comunicação com o uso de recursos tecnológicos na aprendizagem.

II - contribuir para:

a) o reconhecimento da importância dos aspectos constituintes e determinantes da dinâmica da natureza, contextualizando os conhecimentos a partir da paisagem, da bacia hidrográfica, do bioma, do clima, dos processos geológicos, das ações antrópicas e suas interações sociais e políticas, analisando os diferentes recortes territoriais, cujas riquezas e potencialidades, usos e problemas devem ser identificados e compreendidos segundo a gênese e a dinâmica da natureza e das alterações provocadas pela sociedade;

b) a revisão de práticas escolares fragmentadas buscando construir outras práticas que considerem a interferência do ambiente na qualidade de vida das sociedades humanas nas diversas dimensões local, regional e planetária;

c) o estabelecimento das relações entre as mudanças do clima e o atual modelo de produção, consumo, organização social, visando à prevenção de desastres ambientais e à proteção das comunidades;

d) a promoção do cuidado e responsabilidade com as diversas formas de vida, do respeito às pessoas, culturas e comunidades;

e) a valorização dos conhecimentos referentes à saúde ambiental, inclusive no meio ambiente de trabalho, com ênfase na promoção da saúde para melhoria da qualidade de vida;

f) a construção da cidadania planetária a partir da perspectiva crítica e transformadora dos desafios ambientais a serem enfrentados pelas atuais e futuras gerações.

III - promover:

a) observação e estudo da natureza e de seus sistemas de funcionamento para possibilitar a descoberta de como as formas de vida relacionam-se entre si e os ciclos naturais interligam-se e integram-se uns aos outros;

b) ações pedagógicas que permitam aos sujeitos a compreensão crítica da dimensão ética e política das questões socioambientais, situadas tanto na esfera individual, como na esfera pública;

c) projetos e atividades, inclusive artísticas e lúdicas, que valorizem o sentido de pertencimento dos seres humanos à natureza, a diversidade dos seres vivos, as diferentes culturas locais, a tradição oral, entre outras, inclusive desenvolvidas em espaços nos quais os estudantes se identifiquem como integrantes da natureza, estimulando a percepção do meio ambiente como fundamental para o exercício da cidadania;

d) experiências que contemplem a produção de conhecimentos científicos, socioambientalmente responsáveis, a interação, o cuidado, a preservação e o conhecimento da sociobiodiversidade e da sustentabilidade da vida na Terra;

e) trabalho de comissões, grupos ou outras formas de atuação coletiva favoráveis à promoção de educação entre pares, para participação no planejamento, execução, avaliação e gestão de projetos de intervenção e ações de sustentabilidade socioambiental na instituição educacional e na comunidade, com foco na prevenção de riscos, na proteção e preservação do meio ambiente e da saúde humana e na construção de sociedades sustentáveis.

## TÍTULO IV

### SISTEMAS DE ENSINO E REGIME DE COLABORAÇÃO

Art. 18. Os Conselhos de Educação dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios devem estabelecer as normas complementares que tornem efetiva a Educação Ambiental em todas as fases, etapas, modalidades e níveis de ensino sob sua jurisdição.

Art. 19. Os órgãos normativos e executivos dos sistemas de ensino devem articular-se entre si e com as universidades e demais instituições formadoras de profissionais da educação, para que os cursos e programas de formação inicial e continuada de professores, gestores, coordenadores, especialistas e outros profissionais que atuam na Educação Básica e na Superior capacitem para o desenvolvimento didático-pedagógico da dimensão da Educação Ambiental na sua atuação escolar e acadêmica.

§ 1º Os cursos de licenciatura, que qualificam para a docência na Educação Básica, e os cursos e programas de pós-graduação, qualificadores para a docência na Educação Superior, devem incluir formação com essa dimensão, com foco na metodologia integrada e interdisciplinar.

§ 2º Os sistemas de ensino, em colaboração com outras instituições, devem instituir políticas permanentes que incentivem e dêem condições concretas de formação continuada, para que se efetivem os princípios e se atinjam os objetivos da Educação Ambiental.

Art. 20. As Diretrizes Curriculares Nacionais e as normas para os cursos e programas da Educação Superior devem, na sua necessária atualização, prescrever o adequado para essa formação.

Art. 21. Os sistemas de ensino devem promover as condições para que as instituições educacionais constituam-se em espaços educadores sustentáveis, com a intencionalidade de educar para a sustentabilidade socioambiental de suas comunidades, integrando currículos, gestão e edificações em relação equilibrada com o meio ambiente, tornando-se referência para seu território.

Art. 22. Os sistemas de ensino e as instituições de pesquisa, em regime de colaboração, devem fomentar e divulgar estudos e experiências realizados na área da Educação Ambiental.

§ 1º Os sistemas de ensino devem propiciar às instituições educacionais meios para o estabelecimento de diálogo e parceria com a comunidade, visando à produção de conhecimentos sobre condições e alternativas socioambientais locais e regionais e à intervenção para a qualificação da vida e da convivência saudável.

§ 2º Recomenda-se que os órgãos públicos de fomento e financiamento à pesquisa incrementem o apoio a projetos de pesquisa e investigação na área da Educação Ambiental, sobretudo visando ao desenvolvimento de tecnologias mitigadoras de impactos negativos ao meio ambiente e à saúde.

Art. 23. Os sistemas de ensino, em regime de colaboração, devem criar políticas de produção e de aquisição de materiais didáticos e paradidáticos, com engajamento da comunidade educativa, orientados pela dimensão socioambiental.

Art. 24. O Ministério da Educação (MEC) e os correspondentes órgãos estaduais, distrital e municipais devem incluir o atendimento destas Diretrizes nas avaliações para fins de credenciamento e recredenciamento, de autorização e renovação de autorização, e de reconhecimento de instituições educacionais e de cursos.

Art. 25. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

PASCHOAL LAÉRCIO ARMONIA  
Presidente em Exercício



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO  
CONSELHO PLENO

RESOLUÇÃO Nº 1, DE 30 DE MAIO DE 2012 <sup>(\*)</sup>

*Estabelece Diretrizes Nacionais para a  
Educação em Direitos Humanos.*

**O Presidente do Conselho Nacional de Educação**, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto nas Leis nºs 9.131, de 24 de novembro de 1995, e 9.394, de 20 de dezembro de 1996, com fundamento no Parecer CNE/CP nº 8/2012, homologado por Despacho do Senhor Ministro de Estado da Educação, publicado no DOU de 30 de maio de 2012,

CONSIDERANDO o que dispõe a Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948; a Declaração das Nações Unidas sobre a Educação e Formação em Direitos Humanos (Resolução A/66/137/2011); a Constituição Federal de 1988; a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996); o Programa Mundial de Educação em Direitos Humanos (PMEDH 2005/2014), o Programa Nacional de Direitos Humanos (PNDH-3/Decreto nº 7.037/2009); o Plano Nacional de Educação em Direitos Humanos (PNEDH/2006); e as diretrizes nacionais emanadas pelo Conselho Nacional de Educação, bem como outros documentos nacionais e internacionais que visem assegurar o direito à educação a todos(as),

RESOLVE:

Art. 1º A presente Resolução estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (EDH) a serem observadas pelos sistemas de ensino e suas instituições.

Art. 2º A Educação em Direitos Humanos, um dos eixos fundamentais do direito à educação, refere-se ao uso de concepções e práticas educativas fundadas nos Direitos Humanos e em seus processos de promoção, proteção, defesa e aplicação na vida cotidiana e cidadã de sujeitos de direitos e de responsabilidades individuais e coletivas.

§ 1º Os Direitos Humanos, internacionalmente reconhecidos como um conjunto de direitos civis, políticos, sociais, econômicos, culturais e ambientais, sejam eles individuais, coletivos, transindividuais ou difusos, referem-se à necessidade de igualdade e de defesa da dignidade humana.

§ 2º Aos sistemas de ensino e suas instituições cabe a efetivação da Educação em Direitos Humanos, implicando a adoção sistemática dessas diretrizes por todos(as) os(as) envolvidos(as) nos processos educacionais.

Art. 3º A Educação em Direitos Humanos, com a finalidade de promover a educação para a mudança e a transformação social, fundamenta-se nos seguintes princípios:

- I - dignidade humana;
- II - igualdade de direitos;
- III - reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades;
- IV - laicidade do Estado;
- V - democracia na educação;

(\*) Resolução CNE/CP 1/2012. Diário Oficial da União, Brasília, 31 de maio de 2012 – Seção 1 – p. 48.

- VI - transversalidade, vivência e globalidade; e
- VII - sustentabilidade socioambiental.

Art. 4º A Educação em Direitos Humanos como processo sistemático e multidimensional, orientador da formação integral dos sujeitos de direitos, articula-se às seguintes dimensões:

I - apreensão de conhecimentos historicamente construídos sobre direitos humanos e a sua relação com os contextos internacional, nacional e local;

II - afirmação de valores, atitudes e práticas sociais que expressem a cultura dos direitos humanos em todos os espaços da sociedade;

III - formação de uma consciência cidadã capaz de se fazer presente em níveis cognitivo, social, cultural e político;

IV - desenvolvimento de processos metodológicos participativos e de construção coletiva, utilizando linguagens e materiais didáticos contextualizados; e

V - fortalecimento de práticas individuais e sociais que gerem ações e instrumentos em favor da promoção, da proteção e da defesa dos direitos humanos, bem como da reparação das diferentes formas de violação de direitos.

Art. 5º A Educação em Direitos Humanos tem como objetivo central a formação para a vida e para a convivência, no exercício cotidiano dos Direitos Humanos como forma de vida e de organização social, política, econômica e cultural nos níveis regionais, nacionais e planetário.

§ 1º Este objetivo deverá orientar os sistemas de ensino e suas instituições no que se refere ao planejamento e ao desenvolvimento de ações de Educação em Direitos Humanos adequadas às necessidades, às características biopsicossociais e culturais dos diferentes sujeitos e seus contextos.

§ 2º Os Conselhos de Educação definirão estratégias de acompanhamento das ações de Educação em Direitos Humanos.

Art. 6º A Educação em Direitos Humanos, de modo transversal, deverá ser considerada na construção dos Projetos Político-Pedagógicos (PPP); dos Regimentos Escolares; dos Planos de Desenvolvimento Institucionais (PDI); dos Programas Pedagógicos de Curso (PPC) das Instituições de Educação Superior; dos materiais didáticos e pedagógicos; do modelo de ensino, pesquisa e extensão; de gestão, bem como dos diferentes processos de avaliação.

Art. 7º A inserção dos conhecimentos concernentes à Educação em Direitos Humanos na organização dos currículos da Educação Básica e da Educação Superior poderá ocorrer das seguintes formas:

I - pela transversalidade, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente;

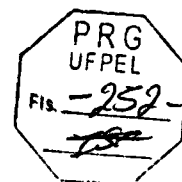
II - como um conteúdo específico de uma das disciplinas já existentes no currículo escolar;

III - de maneira mista, ou seja, combinando transversalidade e disciplinaridade.

Parágrafo único. Outras formas de inserção da Educação em Direitos Humanos poderão ainda ser admitidas na organização curricular das instituições educativas desde que observadas as especificidades dos níveis e modalidades da Educação Nacional.

Art. 8º A Educação em Direitos Humanos deverá orientar a formação inicial e continuada de todos(as) os(as) profissionais da educação, sendo componente curricular obrigatório nos cursos destinados a esses profissionais.

Art. 9º A Educação em Direitos Humanos deverá estar presente na formação inicial e continuada de todos(as) os(as) profissionais das diferentes áreas do conhecimento.



Art. 10. Os sistemas de ensino e as instituições de pesquisa deverão fomentar e divulgar estudos e experiências bem sucedidas realizados na área dos Direitos Humanos e da Educação em Direitos Humanos.

Art. 11. Os sistemas de ensino deverão criar políticas de produção de materiais didáticos e paradidáticos, tendo como princípios orientadores os Direitos Humanos e, por extensão, a Educação em Direitos Humanos.

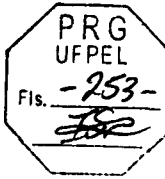
Art. 12. As Instituições de Educação Superior estimularão ações de extensão voltadas para a promoção de Direitos Humanos, em diálogo com os segmentos sociais em situação de exclusão social e violação de direitos, assim como com os movimentos sociais e a gestão pública.

Art. 13. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

ANTONIO CARLOS CARUSO RONCA



**Presidência da República**  
**Casa Civil**  
**Subchefia para Assuntos Jurídicos**



**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.

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 84, inciso IV, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999,

**DECRETA:**

Art. 1º A Política Nacional de Educação Ambiental será executada pelos órgãos e entidades integrantes do Sistema Nacional de Meio Ambiente - SISNAMA, pelas instituições educacionais públicas e privadas dos sistemas de ensino, pelos órgãos públicos da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, envolvendo entidades não governamentais, entidades de classe, meios de comunicação e demais segmentos da sociedade.

Art. 2º Fica criado o Órgão Gestor, nos termos do art. 14 da Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999, responsável pela coordenação da Política Nacional de Educação Ambiental, que será dirigido pelos Ministros de Estado do Meio Ambiente e da Educação.

§ 1º Aos dirigentes caberá indicar seus respectivos representantes responsáveis pelas questões de Educação Ambiental em cada Ministério.

§ 2º As Secretarias-Executivas dos Ministérios do Meio Ambiente e da Educação proverão o suporte técnico e administrativo necessários ao desempenho das atribuições do Órgão Gestor.

§ 3º Cabe aos dirigentes a decisão, direção e coordenação das atividades do Órgão Gestor, consultando, quando necessário, o Comitê Assessor, na forma do art. 4º deste Decreto.

Art. 3º Compete ao Órgão Gestor:

I - avaliar e intermediar, se for o caso, programas e projetos da área de educação ambiental, inclusive supervisionando a recepção e emprego dos recursos públicos e privados aplicados em atividades dessa área;

II - observar as deliberações do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA e do Conselho Nacional de Educação - CNE;

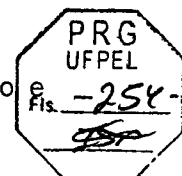
III - apoiar o processo de implementação e avaliação da Política Nacional de Educação Ambiental em todos os níveis, delegando competências quando necessário;

IV - sistematizar e divulgar as diretrizes nacionais definidas, garantindo o processo participativo;

V - estimular e promover parcerias entre instituições públicas e privadas, com ou sem fins lucrativos, objetivando o desenvolvimento de práticas educativas voltadas à sensibilização da coletividade sobre questões ambientais;

VI - promover o levantamento de programas e projetos desenvolvidos na área de Educação Ambiental e o intercâmbio de informações;

VII - indicar critérios e metodologias qualitativas e quantitativas para a avaliação de programas e projetos de Educação Ambiental;



VIII - estimular o desenvolvimento de instrumentos e metodologias visando o acompanhamento e avaliação de projetos de Educação Ambiental;

IX - levantar, sistematizar e divulgar as fontes de financiamento disponíveis no País e no exterior para a realização de programas e projetos de educação ambiental;

X - definir critérios considerando, inclusive, indicadores de sustentabilidade, para o apoio institucional e alocação de recursos a projetos da área não formal;

XI - assegurar que sejam contemplados como objetivos do acompanhamento e avaliação das iniciativas em Educação Ambiental:

- a) a orientação e consolidação de projetos;
- b) o incentivo e multiplicação dos projetos bem sucedidos; e,
- c) a compatibilização com os objetivos da Política Nacional de Educação Ambiental.

Art. 4º Fica criado Comitê Assessor com o objetivo de assessorar o Órgão Gestor, integrado por um representante dos seguintes órgãos, entidades ou setores:

I - setor educacional-ambiental, indicado pelas Comissões Estaduais Interinstitucionais de Educação Ambiental;

II - setor produtivo patronal, indicado pelas Confederações Nacionais da Indústria, do Comércio e da Agricultura, garantida a alternância;

III - setor produtivo laboral, indicado pelas Centrais Sindicais, garantida a alternância;

IV - Organizações Não-Governamentais que desenvolvam ações em Educação Ambiental, indicado pela Associação Brasileira de Organizações não Governamentais - ABONG;

V - Conselho Federal da Ordem dos Advogados do Brasil - OAB;

VI - municípios, indicado pela Associação Nacional dos Municípios e Meio Ambiente - ANAMMA;

VII - Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência - SBPC;

VIII - Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA, indicado pela Câmara Técnica de Educação Ambiental, excluindo-se os já representados neste Comitê;

IX - Conselho Nacional de Educação - CNE;

X - União dos Dirigentes Municipais de Educação - UNDIME;

XI - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA;

XII - da Associação Brasileira de Imprensa - ABI; e

XIII - da Associação Brasileira de Entidades Estaduais de Estado de Meio Ambiente - ABEMA.

§ 1º A participação dos representantes no Comitê Assessor não enseja qualquer tipo de remuneração, sendo considerada serviço de relevante interesse público.

§ 2º O Órgão Gestor poderá solicitar assessoria de órgãos, instituições e pessoas de notório saber, na área de sua competência, em assuntos que necessitem de conhecimento específico.

Art. 5º Na inclusão da Educação Ambiental em todos os níveis e modalidades de ensino, recomenda-se como referência os Parâmetros e as Diretrizes Curriculares Nacionais, observando-se:



I - a integração da educação ambiental às disciplinas de modo transversal, contínuo e permanente; e

II - a adequação dos programas já vigentes de formação continuada de educadores.

Art. 6º Para o cumprimento do estabelecido neste Decreto, deverão ser criados, mantidos e implementados, sem prejuízo de outras ações, programas de educação ambiental integrados:

I - a todos os níveis e modalidades de ensino;

II - às atividades de conservação da biodiversidade, de zoneamento ambiental, de licenciamento e revisão de atividades efetivas ou potencialmente poluidoras, de gerenciamento de resíduos, de gerenciamento costeiro, de gestão de recursos hídricos, de ordenamento de recursos pesqueiros, de manejo sustentável de recursos ambientais, de ecoturismo e melhoria de qualidade ambiental;

III - às políticas públicas, econômicas, sociais e culturais, de ciência e tecnologia de comunicação, de transporte, de saneamento e de saúde;

IV - aos processos de capacitação de profissionais promovidos por empresas, entidades de classe, instituições públicas e privadas;

V - a projetos financiados com recursos públicos; e

VI - ao cumprimento da Agenda 21.

§ 1º Cabe ao Poder Público estabelecer mecanismos de incentivo à aplicação de recursos privados em projetos de Educação Ambiental.

§ 2º O Órgão Gestor estimulará os Fundos de Meio Ambiente e de Educação, nos níveis Federal, Estadual e Municipal a alocarem recursos para o desenvolvimento de projetos de Educação Ambiental.

Art. 7º O Ministério do Meio Ambiente, o Ministério da Educação e seus órgãos vinculados, na elaboração dos seus respectivos orçamentos, deverão consignar recursos para a realização das atividades e para o cumprimento dos objetivos da Política Nacional de Educação Ambiental.

Art. 8º A definição de diretrizes para implementação da Política Nacional de Educação Ambiental em âmbito nacional, conforme a atribuição do Órgão Gestor definida na Lei, deverá ocorrer no prazo de oito meses após a publicação deste Decreto, ouvidos o Conselho Nacional do Meio Ambiente-CONAMA e o Conselho Nacional de Educação - CNE.

Art. 9º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 25 de junho de 2002, 181ª da Independência e 114ª da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

*Paulo Renato de Souza*

*José Carlos Carvalho*

Este texto não substitui o publicado no D.O.U. de 26.6.2002



**Presidência da República**  
**Casa Civil**  
**Subchefia para Assuntos Jurídicos**



**LEI Nº 9.795, DE 27 DE ABRIL DE 1999.**

Mensagem de Veto

Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.

Regulamento

**O PRESIDENTE DA REPÚBLICA** Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

CAPÍTULO I

DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Art. 1º Entendem-se por educação ambiental os processos por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade.

Art. 2º A educação ambiental é um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar presente, de forma articulada, em todos os níveis e modalidades do processo educativo, em caráter formal e não-formal.

Art. 3º Como parte do processo educativo mais amplo, todos têm direito à educação ambiental, incumbindo:

I - ao Poder Público, nos termos dos arts. 205 e 225 da Constituição Federal, definir políticas públicas que incorporem a dimensão ambiental, promover a educação ambiental em todos os níveis de ensino e o engajamento da sociedade na conservação, recuperação e melhoria do meio ambiente;

II - às instituições educativas, promover a educação ambiental de maneira integrada aos programas educacionais que desenvolvem;

III - aos órgãos integrantes do Sistema Nacional de Meio Ambiente - Sisnama, promover ações de educação ambiental integradas aos programas de conservação, recuperação e melhoria do meio ambiente;

IV - aos meios de comunicação de massa, colaborar de maneira ativa e permanente na disseminação de informações e práticas educativas sobre meio ambiente e incorporar a dimensão ambiental em sua programação;

V - às empresas, entidades de classe, instituições públicas e privadas, promover programas destinados à capacitação dos trabalhadores, visando à melhoria e ao controle efetivo sobre o ambiente de trabalho, bem como sobre as repercussões do processo produtivo no meio ambiente;

VI - à sociedade como um todo, manter atenção permanente à formação de valores, atitudes e habilidades que propiciem a atuação individual e coletiva voltada para a prevenção, a identificação e a solução de problemas ambientais.

Art. 4º São princípios básicos da educação ambiental:

I - o enfoque humanista, holístico, democrático e participativo;

II - a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o sócio-econômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade;

III - o pluralismo de idéias e concepções pedagógicas, na perspectiva da inter, multi e transdisciplinaridade;

IV - a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho e as práticas sociais;

V - a garantia de continuidade e permanência do processo educativo;

VI - a permanente avaliação crítica do processo educativo;

VII - a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais;

VIII - o reconhecimento e o respeito à pluralidade e à diversidade individual e cultural.

Art. 5º São objetivos fundamentais da educação ambiental:

I - o desenvolvimento de uma compreensão integrada do meio ambiente em suas múltiplas e complexas relações, envolvendo aspectos ecológicos, psicológicos, legais, políticos, sociais, econômicos, científicos, culturais e éticos;

II - a garantia de democratização das informações ambientais;

III - o estímulo e o fortalecimento de uma consciência crítica sobre a problemática ambiental e social;

IV - o incentivo à participação individual e coletiva, permanente e responsável, na preservação do equilíbrio do meio ambiente, entendendo-se a defesa da qualidade ambiental como um valor inseparável do exercício da cidadania;

V - o estímulo à cooperação entre as diversas regiões do País, em níveis micro e macrorregionais, com vistas à construção de uma sociedade ambientalmente equilibrada, fundada nos princípios da liberdade, igualdade, solidariedade, democracia, justiça social, responsabilidade e sustentabilidade;

VI - o fomento e o fortalecimento da integração com a ciência e a tecnologia;

VII - o fortalecimento da cidadania, autodeterminação dos povos e solidariedade como fundamentos para o futuro da humanidade.

## CAPÍTULO II

### DA POLÍTICA NACIONAL DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

#### Seção I

##### Disposições Gerais

Art. 6º É instituída a Política Nacional de Educação Ambiental.

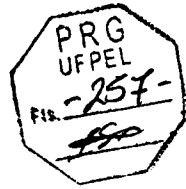
Art. 7º A Política Nacional de Educação Ambiental envolve em sua esfera de ação, além dos órgãos e entidades integrantes do Sistema Nacional de Meio Ambiente - Sisnama, instituições educacionais públicas e privadas dos sistemas de ensino, os órgãos públicos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, e organizações não-governamentais com atuação em educação ambiental.

Art. 8º As atividades vinculadas à Política Nacional de Educação Ambiental devem ser desenvolvidas na educação em geral e na educação escolar, por meio das seguintes linhas de atuação inter-relacionadas:

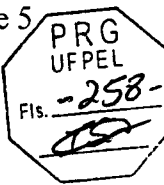
I - capacitação de recursos humanos;

II - desenvolvimento de estudos, pesquisas e experimentações;

III - produção e divulgação de material educativo;







#### IV - acompanhamento e avaliação.

§ 1º Nas atividades vinculadas à Política Nacional de Educação Ambiental serão respeitados os princípios e objetivos fixados por esta Lei.

#### § 2º A capacitação de recursos humanos voltar-se-á para:

I - a incorporação da dimensão ambiental na formação, especialização e atualização dos educadores de todos os níveis e modalidades de ensino;

II - a incorporação da dimensão ambiental na formação, especialização e atualização dos profissionais de todas as áreas;

III - a preparação de profissionais orientados para as atividades de gestão ambiental;

IV - a formação, especialização e atualização de profissionais na área de meio ambiente;

V - o atendimento da demanda dos diversos segmentos da sociedade no que diz respeito à problemática ambiental.

#### § 3º As ações de estudos, pesquisas e experimentações voltar-se-ão para:

I - o desenvolvimento de instrumentos e metodologias, visando à incorporação da dimensão ambiental, de forma interdisciplinar, nos diferentes níveis e modalidades de ensino;

II - a difusão de conhecimentos, tecnologias e informações sobre a questão ambiental;

III - o desenvolvimento de instrumentos e metodologias, visando à participação dos interessados na formulação e execução de pesquisas relacionadas à problemática ambiental;

IV - a busca de alternativas curriculares e metodológicas de capacitação na área ambiental;

V - o apoio a iniciativas e experiências locais e regionais, incluindo a produção de material educativo;

VI - a montagem de uma rede de banco de dados e imagens, para apoio às ações enumeradas nos incisos I a V.

### Seção II

#### Da Educação Ambiental no Ensino Formal

Art. 9º Entende-se por educação ambiental na educação escolar a desenvolvida no âmbito dos currículos das instituições de ensino públicas e privadas, englobando:

I - educação básica:

a) educação infantil;

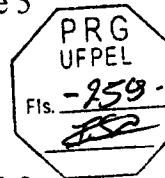
b) ensino fundamental e

c) ensino médio;

II - educação superior;

III - educação especial;

IV - educação profissional;



V - educação de jovens e adultos.

Art. 10. A educação ambiental será desenvolvida como uma prática educativa integrada, contínua e permanente em todos os níveis e modalidades do ensino formal.

§ 1º A educação ambiental não deve ser implantada como disciplina específica no currículo de ensino.

§ 2º Nos cursos de pós-graduação, extensão e nas áreas voltadas ao aspecto metodológico da educação ambiental, quando se fizer necessário, é facultada a criação de disciplina específica.

§ 3º Nos cursos de formação e especialização técnico-profissional, em todos os níveis, deve ser incorporado conteúdo que trate da ética ambiental das atividades profissionais a serem desenvolvidas.

Art. 11. A dimensão ambiental deve constar dos currículos de formação de professores, em todos os níveis e em todas as disciplinas.

Parágrafo único. Os professores em atividade devem receber formação complementar em suas áreas de atuação, com o propósito de atender adequadamente ao cumprimento dos princípios e objetivos da Política Nacional de Educação Ambiental.

Art. 12. A autorização e supervisão do funcionamento de instituições de ensino e de seus cursos, nas redes pública e privada, observarão o cumprimento do disposto nos arts. 10 e 11 desta Lei.

### Seção III

#### Da Educação Ambiental Não-Formal

Art. 13. Entendem-se por educação ambiental não-formal as ações e práticas educativas voltadas à sensibilização da coletividade sobre as questões ambientais e à sua organização e participação na defesa da qualidade do meio ambiente.

Parágrafo único. O Poder Público, em níveis federal, estadual e municipal, incentivará:

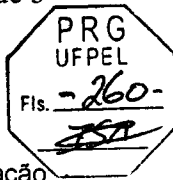
- I - a difusão, por intermédio dos meios de comunicação de massa, em espaços nobres, de programas e campanhas educativas, e de informações acerca de temas relacionados ao meio ambiente;
- II - a ampla participação da escola, da universidade e de organizações não-governamentais na formulação e execução de programas e atividades vinculadas à educação ambiental não-formal;
- III - a participação de empresas públicas e privadas no desenvolvimento de programas de educação ambiental em parceria com a escola, a universidade e as organizações não-governamentais;
- IV - a sensibilização da sociedade para a importância das unidades de conservação;
- V - a sensibilização ambiental das populações tradicionais ligadas às unidades de conservação;
- VI - a sensibilização ambiental dos agricultores;
- VII - o ecoturismo.

### CAPÍTULO III

#### DA EXECUÇÃO DA POLÍTICA NACIONAL DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Art. 14. A coordenação da Política Nacional de Educação Ambiental ficará a cargo de um órgão gestor, na forma definida pela regulamentação desta Lei.

Art. 15. São atribuições do órgão gestor:



I - definição de diretrizes para implementação em âmbito nacional;

II - articulação; coordenação e supervisão de planos, programas e projetos na área de educação ambiental, em âmbito nacional;

III - participação na negociação de financiamentos a planos, programas e projetos na área de educação ambiental.

Art. 16. Os Estados, o Distrito Federal e os Municípios, na esfera de sua competência e nas áreas de sua jurisdição, definirão diretrizes, normas e critérios para a educação ambiental, respeitados os princípios e objetivos da Política Nacional de Educação Ambiental.

Art. 17. A eleição de planos e programas, para fins de alocação de recursos públicos vinculados à Política Nacional de Educação Ambiental, deve ser realizada levando-se em conta os seguintes critérios:

I - conformidade com os princípios, objetivos e diretrizes da Política Nacional de Educação Ambiental;

II - prioridade dos órgãos integrantes do Sisnama e do Sistema Nacional de Educação;

III - economicidade, medida pela relação entre a magnitude dos recursos a alocar e o retorno social propiciado pelo plano ou programa proposto.

Parágrafo único. Na eleição a que se refere o *caput* deste artigo, devem ser contemplados, de forma equitativa, os planos, programas e projetos das diferentes regiões do País.

Art. 18. (VETADO)

Art. 19. Os programas de assistência técnica e financeira relativos a meio ambiente e educação, em níveis federal, estadual e municipal, devem alocar recursos às ações de educação ambiental.

#### CAPÍTULO IV

#### DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 20. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de noventa dias de sua publicação, ouvidos o Conselho Nacional de Meio Ambiente e o Conselho Nacional de Educação.

Art. 21. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Brasília, 27 de abril de 1999; 178<sup>º</sup> da Independência e 111<sup>º</sup> da República.

FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

*Paulo Renato Souza*

*José Sarney Filho*

Este texto não substitui o publicado no D.O.U. de 28.4.1999

FLAVIO VILLELA DE  
OLIVEIRA:49948610059

Assinado de forma digital por FLAVIO VILLELA DE  
OLIVEIRA:49948610059  
Dados: 2023.11.22 16:21:55 -03'00'



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

Processo: 23110.009041/2010-08 Data: 06/12/2010  
 Nome: FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 Espécie: OFÍCIO Nro. Origem: 133 Guia: 0  
 Procedência: 1900000000 - Faculdade de Nutrição  
 Destino Inicial: 0101000400 - Secretaria dos Conselhos Superiores  
 Assunto: ALTERAÇÕES NA GRADE CURRICULAR - 2011 - CURSO DE NUTRIÇÃO

Vol. II  
Vol. I

VISTO: \_\_\_\_\_

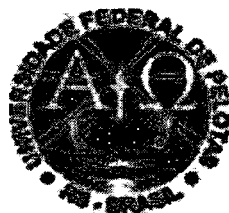
ANDAMENTO

DISTRIBUIÇÃO INICIAL			Nº DE FOLHAS INICIAL		
UNIDADE OU SETOR	ENTRADA	SAIDA	DESTINO	Nº DE FLS FINAL	ASSINATURA DO EMITENTE
Col-FN	—	07.05.15	CEC/PRG	- 231 -	<i>[Signature]</i>
CEC/PRG	08/05/15	18/05/15	COCEPE	- 235 -	<i>[Signature]</i>
COCEPE	19/05/15	25/05/15	PRG	236	<i>[Signature]</i>
PRG	26/05/15	26/05/15	CEC	- 236 -	<i>[Signature]</i>
CEC	26/05/15	26/05/15	CRA	- 237 -	<i>[Signature]</i>
CRA	27/05/15	28/05/15	COLEGIADO NUTRIÇÃO	- 244 -	<i>[Signature]</i>
Colegiado Nutrição	01/03/2016	01/03/2016	CRA	- 253 -	<i>[Signature]</i>
CRA	01/03/16				

Processo: 23110.009041/2010-08      Data: 06/12/2010  
Nome: FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
Espécie: OFÍCIO      Nro Origem: 133      Guia: 000  
Procedência: 1900000000 - Faculdade de Nutrição  
Destino Inicial: 0101000400 - Secretaria dos Conselhos Superiores  
Assunto: ALTERAÇÕES NA GRACA CURRICULAR - 2011 - CURSO DE  
NUTRIÇÃO

*Vol. IV*  
*Vol. 133*

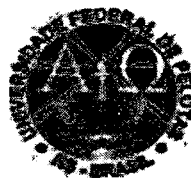
308793



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

**CURSO DE NUTRIÇÃO**  
**PROJETO PEDAGÓGICO**

Pelotas/ 2015



**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 Gicele Costa Mintem

**Professores titulares/suplentes:**

**Área profissionalizante:**

Ângela Nunes Moreira/Maria Cecília Assunção

Giovanna Bandeira Anderson/Sandra Valle

Graziele Guimarães Granada/Sônia De Negri

Elizabete Helbig/Simone Pieniz

Gicele 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 Gicele 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

<b>I. CONTEXTUALIZAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS .....</b>	<b>1</b>
<b>II. CONTEXTUALIZAÇÃO DO CURSO .....</b>	<b>4</b>
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
<b>III. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....</b>	<b>9</b>
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 EGRESSO .....	12
3.5 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO EGRESSO .....	13
3.6 METODOLOGIAS .....	14
<b>IV. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR .....</b>	<b>15</b>
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 EGRESSOS.....	28
4.7 CARACTERIZAÇÃO DAS DISCIPLINAS .....	29
<b>V. PROCEDIMENTOS DE ENSINO E AVALIAÇÕES.....</b>	<b>162</b>
5.1 AVALIAÇÃO DO ENSINO APRENDIZAGEM .....	162
5.2 AVALIAÇÃO DO CURSO E DO CURRÍCULO.....	162
5.3 AVALIAÇÃO DA INFRAESTRUTURA .....	163
<b>VI. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA .....</b>	<b>163</b>
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
<b>VII REFERÊNCIAS .....</b>	<b>169</b>
<b>APÊNDICE 1 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO-TCC.....</b>	<b>172</b>
<b>APÊNDICE 2 - REGIMENTO DO NÚCLEO DE ESTÁGIOS .....</b>	<b>187</b>
<b>APÊNDICE 3 - DOCUMENTO PARA ORIENTAÇÃO E AVALIAÇÃO DOS ESTÁGIOS .....</b>	<b>197</b>
<b>APÊNDICE 4 - REGIMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE.....</b>	<b>219</b>





## **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 km<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>, 8 bibliotecas que somam 3.928,96 m<sup>2</sup>, 700 laboratórios, ambientes e cenários de prática didática que totalizam 20.892,24 m<sup>2</sup>, 15 auditórios ou 1.960,98 m<sup>2</sup>, 3 restaurantes escola ocupando 1.605,34 m<sup>2</sup> e uma casa do estudante com 1.943,63 m<sup>2</sup>. Como área administrativa, são utilizadas 1.331 instalações que ocupam somadas 32.089,36 m<sup>2</sup>.

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 m<sup>2</sup> de área construída.

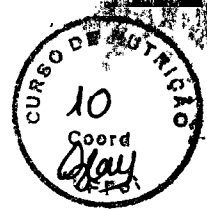
O Centro de Desenvolvimento Tecnológico (CDTec) e Instituto de Física e Matemática (IFM) possuem cursos em ambos os municípios (Pelotas e Capão do Leão). O Centro de Integração do Mercosul (CIM) possui cursos em Pelotas, Pinheiro Machado e Eldorado do Sul.

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 m<sup>2</sup> de área construída (seis prédios), instalada no município do Capão do Leão, Barragem de Irrigação do Arroio Çhasqueiro, com 1.915 ha e 835,84 m<sup>2</sup> 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 m<sup>2</sup> e 59,48 m<sup>2</sup> 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 estudantes 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 conseqüências 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 EGRESSO**

“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 EGRESSO

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 sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias 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, presenças 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.



- 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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>21 - 357</b>
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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>25 - 425</b>
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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>22 - 374</b>
4	0400057	Dietética II	FN	Dietética I; Fisiologia II	4(2-0-2) 68
	0000000 C/CRA	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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>26 - 442</b>
5	0400035	Fisiopatologia e Dietoterapia I	FN	Dietética II; Patologia; Farmacologia <i>na caracterização (reserva)</i>	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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>22 - 374</b>
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
<b>Total do semestre (c - h/a)</b>					<b>15 - 255</b>
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
<b>Total do semestre (horas)</b>				<b>918</b>
<b>Carga horária total (horas)</b>				<b>2773,4</b>

#### 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 5° e 6° 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 7° e no 8° 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
<b>Disciplinas Obrigatórias</b>		
<b>1º semestre</b>		
100265 – Bioestatística 400025 – Epidemiologia	0400062 – Bioestatística e Epidemiologia	0400062 – Bioestatística e Epidemiologia
400026 – Introdução a Nutrição		
<b>3º semestre</b>		
400029 – Bases Bioquímicas da Nutrição		
<b>4º semestre</b>		
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
<b>5º semestre</b>		
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 Opcionais		
110025 – Programação Visual	0110025 – Programação Visual	
360001 – Psicologia da Educação	0360001 – Psicologia da Educação	
Disciplinas Opcionais		
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 agrega 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.

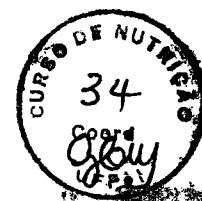
A pós-graduação permite ao acadêmico de nutrição o envolvimento em projetos de pesquisa, sendo que a carga horária destinada poderá ser utilizada para fins de Formação Complementar e/ou Livre. Esta vivência do acadêmico permite sua inserção em equipes consolidadas na UFPel, não somente no Programa Nutrição 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

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>ANATOMIA</b>		<b>0040021</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: MORFOLOGIA – IB		
1.3. Professor(a) Regente: ALISSON FONSECA		
1.4 Carga Horária Total: <b>51</b> HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos: 04
Teórica: 34 HORAS Exercícios:		1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Prática: 34 HORAS EAD:		1.7 Caráter: <input checked="" type="checkbox"/> Obrigatória <input type="checkbox"/> Optativa
1.8. Número de horas semanais:		
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 DESCRITIVA 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

MIOLOGIA

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

TELENCÉFALO, DIENCÉFALO, TRONCO CEREBRAL, CEREBELO

PARES CRANIANOS, VIAS MOTORAS E SENSITIVAS

1.15. Bibliografia Obrigatória:

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

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

ERHART EROS ABRANTES Elementos 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

PAULO CONTU Anatomia Funcional do Sistema Nervoso ed. URS 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



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>BIOQUÍMICA I</b>		<b>0160007</b>
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: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica:04 AULAS	Prática:02 AULAS	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		
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 TRIOSSES 2. 2 PENTOSSES 2. 3 HEXOSSES 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 ESTRUTURURAIS 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 OBTENÇÃO
    - 6. 3. 2 OCORRÊNCIA
    - 6. 3. 3 TIPOS E NOMENCLATUR
  - 6. 4. NUCLEOTÍDIOS
    - 6. 4. 1 OBTENÇÃO
    - 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**. 6° 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**. 4° ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2009.  
MARZZOCO, A.; TORRES, B. **BIOQUÍMICA BÁSICA**. 3° ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2007.  
NELSON, D.L.; COX, M. M. LEHNINGER **PRINCÍPIOS DE BIOQUÍMICA**. 4° ED. SÃO PAULO: SARVIER, 2006.  
SMITH, C.; MARKS, A.D.; LIEBERMAN, M. **BIOQUÍMICA MÉDICABÁSICA DE MARKS: UMA ABORDAGEM CLÍNICA**. 2° 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: <b>BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA</b>		<b>0400062</b>
1.2. Unidade: <b>NUTRIÇÃO</b>		1100
1.3 Responsável*: <b>DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO</b>		40
1.3. Professor(a) regente: <b>GICELE COSTA MINTEM</b>		
1.4 Carga horária total: <b>85 HORAS/AULA</b>	1.5 Número de créditos: <b>05</b>	1.7 Caráter:

Teórica: 34	Prática: 51	1.6 Currículo:	(X) obrigatória
Exercícios:	EAD:	(X) semestral ( ) anual	( ) 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			
1.11. Objetivo(s) específico(s):			
1.11.1 Aplicar os conceitos da epidemiologia e de seus aspectos históricos ao estudo dos problemas nutricionais de relevância à saúde da população;			
1.11.2 Desenvolver conhecimentos de bioestatística para aplicação no estudo das disciplinas e pesquisas do ciclo profissional;			
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;			
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;			
1.11.5 Desenvolver a leitura crítica e a interpretação de estudos epidemiológicos.			
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.			
1.13. Programa:			
1.13.1 Introdução a Epidemiologia			
1.13.2 Noções de bioestatística na aplicação de um estudo epidemiológico			
1.13.3. População e amostra			
1.13.4. Medidas de posição e de dispersão			
1.13.5. Indicadores de saúde-doença			
1.13.6. Causalidade em epidemiologia			
1.13.7. Testes estatísticos			
1.13.8. Tipos de estudos epidemiológicos			

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

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>GENÉTICA DO METABOLISMO</b>		<b>0050051</b>
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 Prática: 01 AULA Exercícios: 01 AULA	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais:		
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 SURTIDAS, 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 CONSEQÜÊNCIAS, 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. CONSEQÜÊNCIAS GENÉTICAS DA MITOSE

3.3. MEIOSE

3.4. CONSEQÜÊNCIAS 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 ESTRUTURAS

**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 CONSEQÜÊNCIAS 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. 2ª 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, 6ª EDIÇÃO, 2002, 460 P.



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>	
1.1. Disciplina: <b>HISTOLOGIA I</b>		<b>0040020</b>	
1.2. Unidade/Departamento responsável: MORFOLOGIA – IB			
1.3. Professor(a) Regente: PROF <sup>a</sup> DR <sup>a</sup> LAURA BEATRIZ OLIVEIRA DE OLIVEIRA (REGENTE) PROF <sup>a</sup> DR <sup>a</sup> MARIA GABRIELA T. RHEINGANTZ PROF <sup>a</sup> DR <sup>a</sup> 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:	
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: <b>TECIDO EPITELIAL</b> TECIDO EPITELIAL DE REVESTIMENTO TECIDO EPITELIAL GLANDULAR JUNÇÕES CELULARES <b>TECIDO CONJUNTIVO</b> FIBRAS CONJUNTIVAS CÉLULAS DO CONJUNTIVO, SFA TIPOS DE TECIDOS CONJUNTIVOS REPARAÇÃO DO TECIDO CONJUNTIVO <b>TECIDO ADIPOSEO</b> TECIDO ADIPOSEO UNILOCULAR TECIDO ADIPOSEO 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 ENDOCONDAL

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**. 2ª 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)**HANDBOOK 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. ; COLLARES-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**, 2ª 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** 3ª EDIÇÃO BARUERI: MANOLE 806P.
- MACHADO, M. (2003) **HISTOLOGIA - IMAGENS EM FOCO**. 1ª 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) **EMBRIOLOGIA BÁSICA**. 6 ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 462P. (COM CD)
- MOORE, K. , PERSAUD, (2004) **EMBRIOLOGIA CLÍNICA**. 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 SAUDE** SÃO PAULO: ATHENEU, 209P.
- POLLARD T. D., EARSNSHAW (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 EMBRIOLOGIA MÉDICA**. 1ª 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**. 2ª EDIÇÃO SÃO PAULO: MANOLE.

TAKASHIMA F.; HIBIYA T., (1995) **ATLAS OF FISH HISTOLOGY** 2ª EDIÇÃO TOKIO: JAPÃO: KODANSHA, 195P.

TOLOSA, E. M. C., RODRIGUES, C. J., BEHMER, O.A., NETO, A.G.F., (2003) **MANUAL DE TÉCNICAS PARA HISTOLOGIA NORMAL E PATOLÓGICA** 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**. 2ª 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** 4ª EDIÇÃO. RIO DE JANEIRO: GUANABARA

KOOGAN, KERR, J.B. (2000) **ATLAS DE HISTOLOGIA FUNCIONAL** 1ª 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. UFPEL.

VEGUE, J.B. (1998) **ATLAS DE HISTOLOGÍA Y ORGANOGRAFÍA**

**MICROSCÓPICA**. MADRID, ESPANHA: EDITORIAL MÉDICA PANAMERICANA, 418 P.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>BIOQUÍMICA II</b>		<b>0160009</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>BIOQUÍMICA – IQG</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>REJANE GIÁCOMELLI TAVARES</b>		
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:		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>BIOQUÍMICA I (0160007)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>2º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>CONHECIMENTOS SOBRE A UTILIZAÇÃO DOS</b>		

MACRONUTRIENTES, DIGESTÃO, ABSORÇÃO, METABOLISMO E SUAS INTERRELAÇÕES.

1.12. Objetivo(s) específico(s):

1.13. Ementa: OXIDAÇÕES BIOLÓGICAS. METABOLISMO DE GLICÍDIOS, LIPÍDIOS. AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS. INTERRELAÇÕES 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 PENTOSSES FOSFATO

3. METABOLISMO DE LIPÍDIOS

3. 1 CONSIDERAÇÕES GERAIS
3. 2 DIGESTÃO E ABSORÇÃO INTESTINAL
3. 3 BETA OXIDAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS
3. 4 BIOSÍNTESE DOS ÁCIDOS GRAXOS
3. 5 FORMAÇÃO, UTILIZAÇÃO E EXCREÇÃO DE CORPOS CETÔNICOS
3. 6 SÍNTESE 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 ADIPOSEO
- 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



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>BROMATOLOGIA</b>		<b>0400027</b>
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
1.6 Currículo: ( x ) Semestral ) Anual		1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 HORAS AULA	Prática: 34 HORAS AULA	
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. CARMELIZAÇÃO

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 laboratório 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. Zaragoza: 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 orgânicos**. 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 saúde 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: Fundação 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. **INTRODUCCION 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 calóricos e propriedades gerais dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 1992. 395 p

FRANCO, Guilherme. **Teor vitamínico dos alimentos: conteúdo, dados gerais sobre vitaminas**. Rio de Janeiro: Olimpico, 1968. 141 p.

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

ANTUNES, Pedro Luiz. **Algumas propriedades físico-químicas e nutricionais das proteínas 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: <b>FISIOLOGIA I</b>		<b>0020028</b>
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
Teórica: 51 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
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

2.1. 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 NERVOUSA 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 TERMÓLISE

6.2. MECANISMOS PARA REGULAÇÃO DA TEMPERATURA CORPORAL

CONTEÚDO PRÁTICO:

1. SISTEMA NERVOSO

1.1. SENSIBILIDADE



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

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>HISTOLOGIA II</b>		<b>0040024</b>
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
Teórica: 17 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa		
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): HISTOLOGIA I (0040020)		
1.10. Ano /Semestre: 2º 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 DA PESQUISA 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 EQUILÍBRIO 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 INCORPORAÇÃO 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 SANGÜÍNEO: 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; ESÔFAGO; 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*. 11ª ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2008.

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

DI FIORE, M.S.H. *Atlas de Histologia*. 7ª 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*. 2ª ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2003.

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

GENESER, F. *Histologia*. 3ª 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*. 6ª ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2000.

MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N.; SHIOTA, K. *Atlas Colorido de Embriologia Clínica*. 2ª 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*. 5ª ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2008.

SADLER, T.W. *Langman - Embriologia Médica*. 9ª 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*. 2ª ed. Manole, São Paulo, 2001.

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

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA</b>		<b>0030035</b>
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	Prática:34HORAS	1.6 Currículo:	( ) Optativa
Exercícios:	EAD:	( x ) Semestral ( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais:			
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.			
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 PARA A ÁREA DE NUTRIÇÃO. EXECUTAR E ENTENDER AS TÉCNICAS LABORATORIAS EM MICROBIOLOGIA.			
1.13. Ementa: CLASSIFICAÇÃO (REINOS) E ORDEM DE GRANDEZA DOS SERES VIVOS, DIFERENCIAÇÃO ENTRE CÉLULAS EUCARIÓTICAS 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.			
1.14. Programa: PROGRAMA TEÓRICO UNIDADE I – MICROBIOLOGIA GERAL (CARGA HORÁRIA: 18HORAS) 1. CLASSIFICAÇÃO, CITOLOGIA BACTERIANA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA E FUNÇÕES			



DAS ESTRUTURAS ESSENCIAIS E NÃO ESSENCIAIS, MORFOLOGIA BACTERIANA: TIPOS MORFOLÓGICOS, TIPO DE REPRODUÇÃO, AGRUPAMENTOS BACTERIANOS E REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA CURVA NORMAL DE CRESCIMENTO BACTERIANO, FISILOGIA 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 DIFERENCIAÇÃO DO LINFÓCITO B, RESPOSTA HUMORAL, ANTÍGENOS E IMUNOGLOBULINAS; APRESENTAÇÃO DE ANTÍGENOS AO SISTEMA IMUNE (MHC); GERAÇÃO, ATIVAÇÃO E DIFERENCIAÇÃO DO LINFÓCITO 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 STAPLYLOCOCCUS, VIBRIO, LISTERIA, CLOSTRIDIUM, LEPTOSPIRA, ESCHERICHIA, SALMONELLA, SHIGELLA E YERSINIA, MYCOBACRERIUM

UNIDADE IV – (CARGA HORÁRIA: 7 HORAS)

1. MICOLOGIA: CARACTERÍSTICAS GERAIS, ESTRUTURAS, MECANISMOS DE VIRULÊNCIA, PATOGENIA DE FUNGOS DE INTERESSÉ 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 UBIQUIDADE (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.



<p>17. COLORAÇÃO DE WIRTZ-CONKLIN (ESPOROS). 18. PROVA PRÁTICA INDIVIDUAL.</p>
<p>1.15. Bibliografia Básica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerard J. Tortora; Berdell R. Funke &amp; Christine L. Case. Microbiologia, Guanabara- Koog 2000.</li> </ul>
<p>1.16. Bibliografia Complementar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stephen J. Forssythe. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. 2ª- edição, ARTMED, 2010.</li> <li>-James M. Jay. Microbiologia de Alimentos. 6ª- edição, ARTMED, 2010</li> <li>-Heloiza R. Barbosa &amp; Bayardo B. Torres. Microbiologia básica, Atheneu, 1999.</li> <li>-Ronald M. Atlas. Principles of Microbiology, Second Edition, WmC. Brown Publishers, 1997</li> <li>- Janeway, C. A.; Travers, P.; Walport, M; Shlomchik, M. Imunobiologia (O Sistema Imune Saúde e na e na Doença). ARTMED, 2001. Roitt, I. M.; Roth, D. B.; Brostoff, J.; Male, Immunologia. Elsevier Editora Ltda. 2014.</li> <li>- Roitt, I. M.; Roth, D. B.; Brostoff, J.; Male, D.; Immunologia. Elsevier Editora Ltda. 2014.</li> <li>- Abbas, A. K.; Lichtman, A. H.; Pillai, S.; Immunologia celular e molecular. Elsevier Editora L 2012</li> <li>-Artigos científicos fornecidos na área da microbiologia dos alimentos.</li> </ul>

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

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

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 *CHRYSOMYA* SPP.

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

FAMÍLIA CULICIDAE: *Aedes* SPP. E *Culex quinquefasciatus*

ORDEM HEMIPTERA

FAMÍLIA REDUVIDAE: *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 *Phthirus pubis*

ORDEM ORTHOPTERA

FAMÍLIA BLATIDAE: *Periplaneta* SPP.

CLASSE ARACHNIDA

ORDEM ACARI

FAMÍLIA SARCOPTIDAE: *Sarcoptes scabiei*.

FAMÍLIA DEMODECIDAE: *Demodex folliculorum*.

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 ENTAMOEBIDAE: *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 vermicularis*.

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 *DIPYLIDIUM 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* SP. 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 *TRITOMA* SPP. *PANSTRONGYLUS* SPP. E  
*RHODNIUS* SP.  
 CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *PERIPLANETA* SPP.  
 CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *SARCOPTES SCABIEI* E *DEMODEX*  
*FOLICULORUM*.

UNIDADE III – PROTOZOÁRIOS

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS DE *ENTAMOEBIA 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: <b>ADMINISTRAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA</b>	<b>0400010</b>
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
1.6 Currículo: ( X ) semestral ( ) anual		1.7 Caráter: ( X ) obrigatória ( ) optativa
Teórica: 34h	Prática:	
Exercícios:	EAD:	
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).

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>		<b>0400055</b>
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
Teórica: 51 HORAS		1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Prática: 34 HORAS		
Exercícios: EAD:		
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
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. APLICAR 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 TÉCNICO-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 OFERECERÁ AO 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 85 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos: 05	1.7 Caráter: (X) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 51 HORAS/a	1.6 Currículo: (X) Semestral ( ) Anual	
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais:			
1.9 Pré-Requisito(s): BROMATOLOGIA (0400027) OK			
1.10. Ano /Semestre: 3º SEMESTRE			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 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.; BORGIO, 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](http://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.

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL</b>		<b>0050052</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>ECOLOGIA, ZOOLOGIA E GENÉTICA – IB</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>PROF. CLÓVIS CAMPOS ALT</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>34</b> HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: <b>2</b>	1.7 Caráter: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Obrigatória ( <input type="checkbox"/> ) Optativa
Teórica: <b>34</b> HORAS Exercícios:	Prática:  EAD:	
1.6 Currículo: ( <input checked="" type="checkbox"/> ) Semestral ( <input type="checkbox"/> ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>PARASITOLOGIA (0030029)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>3º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>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</b>		
1.12. Objetivo(s) específico(s):		
1.13. Ementa: <b>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</b>		

POPULAÇÃO, ESTRUTURA ETÁRIA, MORTALIDADE E DA CONCEITUAÇÃO 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, EQUILÍBRIO, RENDIMENTO, POLIMORFISMO E INTERAÇÃO.
4. NOÇÕES DE BIOCENOSE E ECOSSISTEMA. DELIMITAÇÃO, CARACTERÍSTICAS E EVOLUÇÃO DAS BIOCENOSSES. 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 CONTINENTAIS. MADRID: MUNDI-PRENSA, 1978 335 P.  
 BEGON, M., C.R. TOWNSEND & J.L. HARPER, 2017 ECOLOGIA DE INDIVÍDUOS E ECOSISTEMAS. EDITORA ARTMED, PORTO ALEGRE, 4ª EDIÇÃO 752 P.  
 COLE, G. 1998. MANUAL DE LIMNOLOGIA. BUENOS AIRES; HEMISFÉRIO SUR.405P.  
 DAJAZ, R. 2005. PRINCIPIOS DE ECOLOGIA. EDITORA ARTMED. PORTO ALEGRE – RS, 7ª 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 7ª EDIÇÃO 927P.  
 SCHAFER, 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: <b>FISIOLOGIA II</b>		<b>020029</b>
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	1.7 Caráter: ( X ) obrigatória ( ) optativa
Teórica: 51	Prática: 17	
Exercícios:	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: Triiodotironina e Tiroxina (T<sub>3</sub> e T<sub>4</sub>)
- 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. FISILOGIA. 3ª ED. ELSEVIER, 2004.**

1.15. Bibliografia complementar:

**AIRES, M. FISILOGIA. 3ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2008.**

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

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

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

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





<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA</b>		<b>0400031</b>
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
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual		1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		
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/portaldab/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/portaldab/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](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/pnds>
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](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 competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva / Elisabetta Recine, Andrea Sugai Mortoza. Brasília: Observatorio de Políticas de Segurança e Nutrição, 2013. 64 p. ; 18 x 23 cm. Disponível 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. *SISVAN: 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: <b>AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</b>		<b>0400063</b>
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
Teórica: 68 HORAS		1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Prática: 34 HORAS		
Exercícios: EAD:		
		1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual

1.8. Número de horas semanais:		
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 SINDROME DE DOWN; ANTHRO 2006 E ANTHRO+: PROGRAMA DE INFORMÁTICA PARA AVALIAÇÃO E		

MONITORIZAÇÃO 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; SICHIERI, 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](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/](http://www.who.int/childgrowth/software/en/)

1. Identificação	Código
1.1. Disciplina: <b>DIETÉTICA II</b>	<b>040057</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>	<b>040</b>



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: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 horas/aula	Prática: 34 horas/aula	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual	
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais:			
1.9 Pré-Requisito(s): DIETÉTICA I (0400056) / FISILOGIA II (0020029)			
1.10. Ano /Semestre: 4ºSEMESTRE			
a. Objetivo Geral: Conhecer e aplicar os fundamentos básicos para elaboração, cálculo, análise e adequação nutricional de dietas normais.			
1.12. Objetivo(s) específico(s): 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.			
b. Ementa: 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.			

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<sup>o</sup> ED. SÃO PAULO, ROCA, 2005.
- MURRAY, ROBERT K., GRANNER, DARYL K. ET &. HARPER. 1994. **BIOQUÍMICA**. 7<sup>a</sup> ED. SÃO PAULO, ATHENEU, 763 P.
- RIELLA, M.C. **SUPORTE NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL**. 2<sup>a</sup> 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**. 10ª. ED. WASHINGTON, D. C., NATIONAL ACADEMY PRESS, 1989. 284 P.
- NEPA – UNICAMP, **TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS – TACO**. 2ª ED. CAMPINAS, 2006.
- PHILIPP. S. T.; **TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: SUPORTE PARA DECISÃO NUTRICIONAL**, 2ª 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**. 5ª ED. SÃO PAUL: ATHENEU, 2005.
- VITOLO, M.R. **NUTRIÇÃO DA GESTAÇÃO AO ENVELHECIMENTO**. RIO DE JANEIRO. ED. RUBIO, 2008.

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>FARMACOLOGIA</b>		<b>0020031</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: FISILOGIA 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:		
1.9 Pré-Requisito(s): FISILOGIA II (0020029)		
1.10. Ano /Semestre: 4º 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. ANTICOLINESTERÁSICOS.  
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 TERAPÊUTICA. 11ª EDIÇÃO, MACGRAW-HILL, RIO DE JANEIRO, 2006.  
SILVA P- FARMACOLOGIA. 6ª EDIÇÃO, GUANABARA-KOOGAN, RIO DE JANEIRO, 2006.  
RANG HP, DALE MM- FARMACOLOGIA. 4ª 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: <b>GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I</b>		0000000 0400064
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 Exercícios:            EAD:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual	
1.8. Número de horas semanais:		
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		

CONTROLE DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).

3. DIMENSIONAR E ESTRUTURAR UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN).

1.12. Objetivo(s) específico(s):

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.

1.14. Programa:

**1. INTRODUÇÃO À ADMINISTRAÇÃO**

1.1. TEORIAS ADMINISTRATIVAS.

1.2. CONCEITOS

1.3. TIPOS DE ADMINISTRAÇÃO.

**2. EMPRESAS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.**

2.1. CONCEITO E TIPOS DE EMPRESAS.

2.2. CLASSIFICAÇÃO.

2.3. TERCEIRIZAÇÃO E AUTOGESTÃO DE SERVIÇOS.

2.4. TIPOS DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.

2.4.1. HISTÓRICO.

2.4.2. OBJETIVOS.

2.4.3. MODALIDADE FUNCIONAL.

**3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.**

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

**4. ERGONOMIA APLICADA A SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO.**

4.1. CONCEITO; ERGONOMIA X PRODUTIVIDADE.

4.2. BIOMECÂNICA POSTURAL.

4.3. BIOMECÂNICA OCUPACIONAL.

4.4. CONDIÇÕES DO AMBIENTE DE TRABALHO.

**5. IMPRESSOS E RELATÓRIOS**

5.1. IMPRESSOS

5.1.1. CONCEITOS E FINALIDADES

5.1.2. TIPOS E NORMAS PARA ELABORAÇÃO

5.2. RELATÓRIOS DE ATIVIDADE E PRODUTIVIDADE DA UAN

5.2.1. NORMAS PARA ELABORAÇÃO

**6. PLANEJAMENTO DA ESTRUTURA FÍSICA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**

6.1. DIMENSIONAMENTO DE ÁREAS.

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.** 2ª 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. ATHENEU, 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, 5ª 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 INDUSTRIAIS**. 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<sup>A</sup> 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](http://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](http://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](http://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, 2ª 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: <b>MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS</b>		<b>0400033</b>
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
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa		
1.8. Número de horas semanais:		
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"> <li>- 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;</li> <li>- Reconhecer os fatores que afetam o crescimento de micro-organismos nos diferentes tipos de alimentos;</li> <li>- Reconhecer princípios básicos de higiene e ferramentas de controles para produção de alimento seguro;</li> <li>- Conhecimento básico para realização de análises microbiológicas de alimentos, ambientes e equipamentos utilizados para produção de alimentos, além de interpretar</li> </ul>		

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 psicrótrófilas
- 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 cereuse*)

micro-organismos emergentes em surtos)

- Infecção alimentar (*Salmonella*, *Shigella*, *E. coli*, *Listeria monocytogenes* 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. 2ª 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. 6ª ed. Porto Alegre: Ed. Artmed , 2005, 711 p.

MADIGAN, T., et al. Microbiologia de brock. 12ª 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. 4ª ed São Paulo: Ed. Varela, 2010. 635 p.

SIVA JR. E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6ª 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.



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>	
1.1. Disciplina: <b>PATOLOGIA GERAL</b>		<b>0400156</b>	
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:
Teórica: 34 HORAS	Prática:	1.6 Currículo:	( X ) Obrigatória
Exercícios:	EAD:	( X ) Semestral	( ) Optativa
1.8. Número de horas semanais:		( ) Anual	
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			
DEGENERAÇÕES I			
DEGENERAÇÕES 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: <b>EDUCAÇÃO NUTRICIONAL</b>		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: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 17 HORAS	Prática: 17 HORAS	1.6 Currículo:	
Exercícios:	EAD:	( x ) Semestral ( ) Anual	
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. <b>Revista Eletrônica de Comunicação, Informação e Inovação em Saúde</b> . 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. <b>Revista de Nutrição</b> . 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. <b>Revista de Nutrição</b> . 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. <b>Revista Ciência &amp; Saúde</b> . 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**. 1ª. 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. 2ª. Ed. São Paulo: Varela, 2011.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>ÉTICA PROFISSIONAL</b>		<b>040002</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>SÔNIA TERESINHA DE NEGRI</b>		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 02	1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória



Teórica: 34 HORAS	Prática:	1.6 Currículo:	( ) Optativa
Exercícios:	EAD:	( x ) Semestral	
		( ) Anual	
1.8. Número de horas semanais:			
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.			
1. 1.14. Programa: INTRODUÇÃO À ÉTICA			
A) ÉTICA GERAL: CONCEITUAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO NA HUMANIDADE			
B) MORAL E COSTUMES			
C) DEONTOLOGIA			
2. BIOÉTICA E PESQUISA EM SAÚDE			
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			
A) PERFIL DO EGRESSO			
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. *REV OLHO MÁGICO*, LONDRINA, V.10, N.3, P. 44-6, JUL./SET. 2003. Disponível em [HTTP://bvsalud.org/portal/resource/pt/sus-22028](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](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: <b>FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I</b>		<b>0400035</b>
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: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
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 OFERECERÁ AO 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; HÉRNIAS 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, 1ª ed., 2012.
- MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. Krause - Alimentos, nutrição e dietoterapia. Ed. Elsevier, 13ª ed. 2013.
- NETO, F.T. Nutrição Clínica. Ed. Guanabara Koogan, 1ª ed. 2003.
- RIELLA, M.C. Princípios de nefrologia e distúrbios hidroeletrólíticos. Ed. Guanabara Koogan, 5ª ed. 2010.
- RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o Rim. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2ª 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, 3ªed. 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. 10ª ed. 2009.
- SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição & Dietoterapia. Ed. Roca, 2ª ed.2011.
- SOBOTKA, L. Bases da Nutrição Clínica. Ed: Rubio, 3ªed. 2008.
- WAITZBERG, D.L. Dieta, nutrição e câncer. Ed. Atheneu, 2004.
- WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica.** Ed. Atheneu. 4ªed. 2009.



Endereços a serem consultados na Internet:

Associação Americana de Diabetes - [www.diabetes.org](http://www.diabetes.org)

Associação Brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica - [www.abeso.org.br](http://www.abeso.org.br)

Biblioteca Virtual em Saúde - [www.bireme.br](http://www.bireme.br)

Departamento de IST, Aids e Hepatites Virais - [www.aids.gov.br](http://www.aids.gov.br)

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

Ministério da Saúde/ Brasil - [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

Organização Mundial da Saúde - [www.who.org](http://www.who.org)

Organização Pan-americana da Saúde – [www.opas.org.br](http://www.opas.org.br) ou [www.paho.org](http://www.paho.org)

Portal da Saúde - SUS - [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

Portal em Nutrição Clínica - [www.nutritotal.com.br](http://www.nutritotal.com.br)

Sociedade Brasileira de Diabetes - [www.diabetes.org.br](http://www.diabetes.org.br)

Sociedade Brasileira de Pediatria - [www.sbp.com.br](http://www.sbp.com.br) [www.nutritotal.com.br](http://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](http://www.who.int/hpr).

World Health Organization. Global Estrategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003. Disponível em [www.who.int/hpr](http://www.who.int/hpr)

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II</b>		000000 0400067
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: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 68 HORAS Prática: 34 HORAS Exercícios:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	
EAD:		
1.8. Número de horas semanais:		



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:

**1. SEGURANÇA NO TRABALHO.**

- 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.

**2. RECURSOS HUMANOS**

- 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

**3. CONTROLE QUALIDADE EM UAN.**

- 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



- 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**. 6ª ED. BARUERI, SP, MANOLE, 2013, 212P.

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

MEZZOMO, I. B. **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**. SÃO PAULO, ED. MANOLE, 5ª 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**. 2ª 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, 6ª ED., 2007, 623P.

TEICHMANN, M. I. **CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE**. CAXIAS DO SUL, ED. UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL, 7ª 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, 11ª 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<sup>A</sup> 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, HOTÉIS DE BEBÊS, EDUCANDÁRIOS E/OU ESTABELECIMENTOS CONGÊNERES DE ATENDIMENTO À CRIANÇA**. [WWW.ANVISA.GOV.BR](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 PRÁTICAS 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, 62ª ED. 2008, 802P.**

**MANZZALLI, P. V. MANUAL PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, ED. METHA, 2ª 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 PROVIDENCIAS. 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). 4ª 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: <b>PSICOLOGIA</b>			<del>0730054</del> 100072
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: ( x ) obrigatória ( ) optativa
Teórica: 34	Prática:	1.6 Currículo: ( x ) semestral	
Exercícios:		( ) anual	
1.8 Pré-requisito(s):			
1.9. Ano /semestre: 5º SEMESTRE			
1.10. <b>Objetivo(s) GERAIS</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proporcionar uma adequação das intervenções profissionais, nos diferentes campos de atuação do nutricionista, através do conhecimento da psicologia;</li> <li>2. Capacitar o aluno a compreender o hábito alimentar do ponto de vista da psicologia;</li> <li>3. Capacitar o aluno a entender os processos psíquicos nas patologias ligadas à nutrição;</li> <li>4. Instrumentalizar o aluno para escutar as queixas psicológicas que permeiam a prática do nutricionista.</li> </ol>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Objetivo(s) específico(s):</b> O aluno deverá ser capaz de utilizar os fundamentos da psicologia para reconhecer e integrar os processos psíquicos nas patologias ligadas à nutrição;</li> <li>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.</li> </ol>			





**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 psicosssexuais, 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. <sup>a</sup> 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. <sup>a</sup> ET AL. 1998. Transtornos Alimentares e Obesidade. P.A: Artes Médicas.  
RAPPAPORT, C. 1981. Psicologia do Desenvolvimento. S. P: EPU.  
SEGAL, <sup>a</sup> 1998. Obesidade não tem cura mas tem tratamento. S. P: Lemos Editorial.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA</b>		<b>0560042</b>
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: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 51 HORAS	Prática: 17 HORAS	
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual		



1.8. Número de horas semanais:		
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 SOCIOLÓGICA. _PROMOVER A CAPACIDADE DE APLICAR OS MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA SOCIOLÓGICA NA SUA ÁREA DE ATUAÇÃO.		
1.13. Ementa: INTRODUÇÃO AO PENSAMENTO SOCIOLÓGICO: A SOCIOLOGIA COMO FORMA DE CONHECIMENTO CIENTÍFICO; O OBJETO DA SOCIOLOGIA E SUA RELAÇÃO COM A NUTRIÇÃO; O PENSAMENTO SOCIOLÓGICO CLÁSSICO E SUA INFLUÊNCIA HOJE NO CAMPO DA NUTRIÇÃO. INICIAÇÃO AOS MÉTODOS E TÉCNICAS DA PESQUISA SOCIOLÓGICA 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 SOCIOLÓGICA O QUE É PESQUISA? A PESQUISA NO CAMPO DA NUTRIÇÃO.		
1.15. Bibliografia Básica ADAS, Melhem. <b>A fome: crise ou escândalo?</b> 8ª ed. São Paulo: Moderna, 1990.		



CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. 10ª 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**. 2ª 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**. 8ª 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, JÚL /SET., 2003.

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



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: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica:	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais:			
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"><li>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.</li><li>2. NORMAS PARA ELABORAÇÃO DE MONOGRAFIA.</li><li>3. NORMAS PARA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA E APRESENTAÇÃO DAS REFERÊNCIAS.</li><li>4. ELABORAÇÃO DO PROJETO.</li></ol>			



**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](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: <b>FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II</b>		<b>0400039</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO - FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>SILVANA PAIVA ORLANDI</b>		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos:03	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Teórica: 17 HORAS Exercícios:	Prática: 34 HORAS EAD:	
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>6º SEMESTRE</b>		
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 gastrointestinal (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

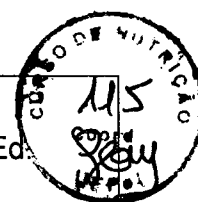
1.15. Bibliografia Básica:

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. 3ª ed.2004, 2v.

Projeto Diretrizes. Sociedade Brasileira de Nutrição parenteral e Enteral.

[http://www.projetodiretrizes.org.br/novas\\_diretrizes\\_sociedades.php](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, 2ª ed.2011

SHILS M.E. Nutrição Moderna na Saúde e na doença. São Paulo Ed. Manole. 9ª ed, 2009, 2222p.

CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. Rio de Janeiro: Ed. Manole, 2ªed. 2005.

SOBOTKA, L. et al. Bases da Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Ed: Rubio, 3ªed. 2008.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global Strategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003. Disponível em [www.who.int/hpr](http://www.who.int/hpr)

Endereços a serem consultados na Internet:

[www.nutritotal.com.br](http://www.nutritotal.com.br)

[www.espen.org/espenguidelines.html](http://www.espen.org/espenguidelines.html)

[www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

[www.paho.org](http://www.paho.org)

[www.who.org](http://www.who.org)

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>GEOGRAFIA E ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO</b>		<b>0060110</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável:		
1.3. Professor(a) Regente: <b>JOSÉ ÁLVARO QUINCOZES</b>		
1.4 Carga Horária Total: 34 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos:02
Teórica: 34 HORAS	Prática:	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>NENHUM</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>6º SEMESTRE</b>		
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: LATIFÚNDIO OU AGRICULTURA FAMILIAR, JUAN IGNÁCIO ROMERO. SP, MODERNA.





<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL</b>		<b>0400065</b>
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
Teórica: 68 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
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 INFANTIS E INTERCORRENTES NA GRAVIDEZ, AMPLIANDO AS BASES DA DIETÉTICA E RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS PARA ESTE GRUPO.		
1 1.14. Programa: - <b>SAÚDE MATERNA</b>		

## **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 – FIOLOGIA DA LACTAÇÃO
- 1.2.3 – LEITE MATERNO: ASPECTOS BIOQUÍMICOS, PSÍQUICO SÓCIO CULTURAI  
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 - 4ª 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](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 Josemere de O. Borba (Org.) et al. Nutrição clínica:obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Medbook, 2011. 740 p;

STEFANI, Stephen Doral. Clínica medica: consulta rapida.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, 2ª ed. Rio de Janeiro, Cultura médica-Grupo Gen. 2012;

CAMPOS JR, Dioclédio; LOPEZ, Fábio Ancona. Tratado de Pediatria.3ª 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 - 4ª 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;

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

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II</b>		<b>040053</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>TODOS OS PROFESSORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO</b>		
1.4 Carga Horária Total 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: <b>04</b>	1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória



Teórica:	Prática: 68 HORAS	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual	( ) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais:			
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: <a href="http://educacao.fau.com.br/site/tpl/docs/Manual_normas_UFPel_2006.pdf">http://educacao.fau.com.br/site/tpl/docs/Manual_normas_UFPel_2006.pdf</a>			
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: <b>ESTÁGIO EM ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>		<b>0400044</b>
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
Teórica:	Prática: 306 HORAS	1.6 Currículo:
Exercícios:	EAD:	( X ) Semestral ( ) Anual
1.8. Número de horas semanais:		1.7 Caráter: ( X ) Obrigatória ( ) Optativa
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. Sao 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: <b>ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA</b>			<b>400043</b>
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:  ( x ) obrigatória ( ) optativa
Teórica: 0	Prática: 306 h	1.6 Currículo: ( x ) semestral	
Exercícios: 0	EAD: 0	( ) anual	
1.8 Pré-requisito(s): todas as disciplinas até o 6 <sup>o</sup> 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"> <li>1. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais.</li> <li>2. Atuar em equipes multidisciplinares de clínica médica, cirúrgica, pediatria e demais especialidades.</li> <li>3. Promover educação alimentar.</li> <li>4. Executar, sob supervisão, funções inerentes ao nutricionista da área hospitalar.</li> <li>5. Elaborar orientações alimentares para diversas patologias.</li> <li>6. Utilizar software p/análise, cálculo e adequação de dietas.</li> <li>7. Contribuir com novos protocolos, manuais e elaboração de material para uso coletivo e individual.</li> </ol>			
Colaborar com pesquisas na área de nutrição clínica.			



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. 4ª 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. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
4. Accioly, Elizabeth; Sauders, Claudia; Lacerda, Elisa Maria de Aquino. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2ª 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. 5º ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.
8. Sobotka, L. Bases da Nutrição Clínica. 3ª 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. 10ª 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](http://www.diabetes.org.br)

Associação Americana de Diabetes: [www.diabetes.org](http://www.diabetes.org)



Associação Brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica:  
[www.abeso.org.br](http://www.abeso.org.br)

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

Sociedade Brasileira de Pediatria: [www.sbp.com.br](http://www.sbp.com.br)

[http://www.projetodiretrizes.org.br/volume\\_9.php](http://www.projetodiretrizes.org.br/volume_9.php)

Organização Mundial da Saúde: [www.who.org](http://www.who.org)

Ministério da Saúde Brasil - [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

Organização Pan-americana da Saúde: [www.opas.org.br](http://www.opas.org.br) ou [www.paho.org](http://www.paho.org)

1. Identificação		Código	
1.1. Disciplina: <b>ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA</b>		<b>0400045</b>	
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	
Teórica:	Prática: 306	1.7 Caráter: ( x ) Obrigatória ( ) Optativa	
Exercícios:	EAD:		1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
1.8. Número de horas semanais:			
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"><li>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.</li><li>Acompanhar a implementação do módulo de vigilância alimentar e nutricional, do Sistema de Informação de Atenção Básica (SIAB).</li><li>Colaborar na consolidação, análise e avaliação dos dados de Vigilância Alimentar e Nutricional, propondo ações de resolutividade, para situações de risco nutricional.</li><li>Promover ações de educação alimentar e nutricional.</li><li>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.</li><li>Identificar grupos populacionais de risco nutricional para doenças crônicas não</li></ol>			



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/nutricao](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](http://www.fnde.gov.br)
13. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição (CGAN). Disponível em [nutricao.saude.gov.br](http://nutricao.saude.gov.br)
14. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea). Disponível em [www.planalto.gov.br/consea/exec/index.cfm](http://www.planalto.gov.br/consea/exec/index.cfm)
15. Portal da Saúde – Ministério da Saúde. Disponível em [www.saude.gov.br/](http://www.saude.gov.br/)

1.16. Bibliografia Complementar:

1. Barros FC & Victora CG. Epidemiologia da saúde Infantil. São Paulo, Ed. HUCITEC/UNICEF. 1994.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Sistema Único de Saúde - SUS - Princípios e conquistas. Brasília 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

OPT



da Mulher - PNDS, 2006. Brasília, 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: <b>ANÁLISE SENSORIAL</b>		000000 0400070
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
Teórica: 32 HORAS	Prática: 32 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa		
1.8. Número de horas semanais:		
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. FISILOGIA 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. FISILOGIA 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 DESCRITIVOS 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. GULARTE, 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: <b>BROMATOLOGIA APLICADA</b>	000000 0400069
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: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Teórica:32 HORAS	Prática:32 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais:			
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 ESTABELECEER 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"><li>1. ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS E SAÚDE DA POPULAÇÃO<ol style="list-style-type: none"><li>1.1 ASPECTOS NUTRICIONAIS DOS ALIMENTOS</li><li>1.2 ALIMENTAÇÃO E DOENÇAS CRÔNICO NÃO TRANSMISSÍVEIS.</li><li>1.3 GORDURAS TRANS EM ALIMENTOS.</li><li>1.4 EXCESSO DE SÓDIO E AÇÚCAR EM ALIMENTOS.</li><li>1.5 ÍNDICE GLICÊMICO EM ALIMENTOS.</li><li>1.6 FATORES ANTINUTRICIONAIS EM ALIMENTOS.</li><li>1.7 BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES.</li></ol></li><li>2. FRAUDES EM ALIMENTOS<ol style="list-style-type: none"><li>2.1 TIPOS DE FRAUDES EM ALIMENTOS.</li><li>2.2 IDENTIFICAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE FRAUDE EM MEL.</li><li>2.3 IDENTIFICAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE FRAUDE EM LEITE.</li><li>2.4 IDENTIFICAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE FRAUDE EM ALIMENTOS DE ORIGEM</li></ol></li></ol>			



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. 3ª EDIÇÃO. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 2003. 238P.

2. COULTATE, T. P.; FRAZZON, J. ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES. 3ª 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. 4ª 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. 3ª 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. 2ª EDIÇÃO. EDITORA ARTMED, 2006. 602P.

10. GONÇALVES, E. C. B. A. ANÁLISE DE ALIMENTOS: UMA VISÃO QUÍMICA DA NUTRIÇÃO. 2ª 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.



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>	
1.1. Disciplina: <b>COMPOSTOS BIOATIVOS</b>		0000000 0400068	
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:
Teórica: 34 HORAS		Prática:	( ) Obrigatória
EAD:		1.6 Currículo:	( x ) Optativa
Exercícios:		( x ) Semestral	Anual
1.8. Número de horas semanais:			
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 CHEMISTRY. 3ª ED. NEW YORK, 1996. 1069P.

3. COULTATE, T. P.; FRAZZON, J. ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES. 3ª 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, 2ª 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. CAROTENOIDS 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: <b>CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS</b>		<b>0400022</b>
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
Teórica:17 HORAS	Prática:51 HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa		
1.8. Número de horas semanais:		
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 HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. SÃO PAULO, ED. VARELA, 6ª 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, 9ªED. 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](http://WWW.ANVISA.GOV.BR/ANVISALEGIS)  
ABERC: [WWW.ABERC.COM.BR](http://WWW.ABERC.COM.BR)

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



1.9 Pré-Requisito(s): NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA (0400031), ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL (0050052)
1.10. Ano /Semestre: 7º semestre
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.
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. - 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. - 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.
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.
1.14. Programa: <b>1 A ESTRUTURA AGRÁRIA BRASILEIRA</b> 1.1 A modernização conservadora da agricultura brasileira 1.2 Complexos agroindustriais 1.3 Agricultura familiar <b>2 A QUESTÃO TECNOLÓGICA NA AGRICULTURA</b> 2.1 Considerações sobre a Pesquisa Agropecuária 2.2 A natureza social da tecnologia agropecuária 2.3 Os desafios da sustentabilidade <b>3 A CONTEXTUALIZAÇÃO DA EXTENSÃO RURAL NO BRASIL</b> 3.1 Origens 3.2 Histórico da Extensão Rural no Brasil 3.3 Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural <b>4 COMUNICAÇÃO RURAL</b> 4.1 O processo de comunicação e sua importância <b>5 METODOLOGIA EM EXTENSÃO RURAL</b> 5.1 O método e sua importância 5.2 Métodos de comunicação e métodos de Extensão Rural 5.3 Métodos em Extensão Rural: classificação, características, uso, limitações. <b>6 TEMAS EMERGENTES PARA EXTENSÃO RURAL</b> 6.1 Fome e Pobreza Rural 6.2 Segurança Alimentar e Nutricional 6.3 Desenvolvimento Rural Sustentável 6.4 Políticas Públicas para o combate à Fome e a Insegurança Alimentar
1.15. Bibliografia Básica:  AGUIAR, Ronaldo Conde. <b>Abrindo o pacote tecnológico: Estado e pesquisa agropecuária no Brasil.</b> São Paulo: Polis; Brasília: CNPq, 1986. 156 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. Sodre. 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 délfico**. 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 Ignês 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: <b>GENÔMICA NUTRICIONAL</b>		<b>0400131</b>	
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:	Prática:		1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais:			
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: <b>INTEGRAÇÃO METABÓLICA</b>		<b>0400132</b>
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	Prática: EAD:	
Exercícios:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual	
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): FISILOGIA II (0020029)		
1.10. Ano /Semestre: 4º SEMESTRE		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): INTEGRAR OS CONHECIMENTOS DE BIOQUÍMICA, METABOLISMO E FISILOGIA EM RELAÇÃO AO CONTROLE NERVOSO E ENDÓCRINO DESTES. ESTABELECEER 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 ADIPOSEO, 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. FIOLOGIA 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: <b>NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>		<b>0400011</b>
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
1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual		1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Teórica:	Prática: 68 HORAS	
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		
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, 5ª ed, 2012.

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

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

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

1.16. Bibliografia Complementar:



Aquino, RC; Philippi, S.T. **Nutrição Clínica: Estudo de Casos Comentados**. Ed. Manole, 1ªed. 2009.

Cuppari L. **Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. Ed. Manole, 2ª 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, 1ªed. 2009.

Shills ME; Olson, JA; Shike, M; Ross, AC; Caballero, B. **Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. Ed. Manole, 10ª ed. 2009.

Silva, SMCS; Mura, JDAP. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. Ed. Roca, 1ª ed. 2007.

Sobotka, L; Allison, SP; Me, PFR. **Bases da Nutrição Clínica**. Ed. Rubio, 3ªed. 2008.

Endereços a serem consultados na Internet:

Associação Americana de Diabetes - [www.diabetes.org](http://www.diabetes.org)

Associação Brasileira para o estudo da obesidade e da síndrome metabólica - [www.abeso.org.br](http://www.abeso.org.br)

Biblioteca Virtual em Saúde - [www.bireme.br](http://www.bireme.br)

Departamento de IST, Aids e Hepatites Virais - [www.aids.gov.br](http://www.aids.gov.br)

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

Ministério da Saúde/ Brasil - [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

Organização Mundial da Saúde - [www.who.org](http://www.who.org)

Organização Pan-americana da Saúde – [www.opas.org.br](http://www.opas.org.br) ou [www.paho.org](http://www.paho.org)

Portal da Saúde - SUS - [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)

Portal em Nutrição Clínica - [www.nutritotal.com.br](http://www.nutritotal.com.br)

Sociedade Brasileira de Diabetes - [www.diabetes.org.br](http://www.diabetes.org.br)

Sociedade Brasileira de Pediatria - [www.sbp.com.br](http://www.sbp.com.br) [www.nutritotal.com.br](http://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](http://www.who.int/hpr).

World Health Organization. Global Strategy: Diet, Physical Activity and Health. Geneva, 2003. Disponível em [www.who.int/hpr](http://www.who.int/hpr)

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



1.3. Professor(a) Regente: IVANA GOMES DA SILVA FABIANO SOUTO ROSA			
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:	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual	
Exercícios:			
1.8. Número de horas semanais:			
1.9 Pré-Requisito(s):			
1.10. Ano /Semestre:			
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): DESENVOLVER E INTRODUIZIR ELEMENTOS DA LIBRAS QUE POSSIBILITEM AOS ALUNOS DAR CONTINUIDADE À CONSTRUÇÃO DE HABILIDADE E DESEMPENHO NA COMUNICAÇÃO EM LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS.			
1.12. Objetivo(s) específico(s):			
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			
1.14. Programa: 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</p>
<p>1.15. Bibliografia Básica:</p> <p>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.</p>
<p>1.16. Bibliografia Complementar: AMORIM, S.L. COMUNICANDO A LIBERDADE: A LÍNGUA DAS MÃOS, FLORIANÓPOLIS, 2000.</p> <p>FELIPE, T. INTEGRAÇÃO SOCIAL E EDUCAÇÃO DE SURDOS, RIO DE JANEIRO: BABEL EDITORA, 1993.</p> <p>LOPES, M.C. RELAÇÕES DE PODERES NO ESPAÇO MULTICULTURAL DA ESCOLA PARA SURDOS. IN: SKLIAR (ED), 1998, P.105-122.</p>

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>METODOLOGIA CIENTÍFICA</b>		0000000 0400071
1.2. Unidade/Departamento responsável: NUTRIÇÃO - FN		
1.3. Professor(a) Regente: SAMANTA WINCK MADRUGA (REGENTE) CRISTINA CORREA KAFMANN (COLABORADOR) IVANA LORAINÉ 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: ( ) Obrigatória (x) Optativa
Teórica: 17 HORAS	Prática: 17 HORAS	
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: (x) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
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 CIENTIFICA 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 CIENTIFICA. 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 CIENTIFICA.
  - 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](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: <b>NUTRIÇÃO E CÂNCER</b>		<b>0400157</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>LÚCIA ROTA BORGES (regente)</b> <b>DENISE HALPERN SILVEIRA</b> <b>RENATA TORRES ABIB</b> <b>SILVANA PAIVA ORLANDI</b>		
1.4 Carga Horária Total: 51 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos: 03
Teórica: 51 HORAS	Prática:	1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I (0400035)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>6º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>COMPREENDER OS ASPECTOS ENVOLVIDOS NA FISIOPATOLOGIA DO CÂNCER.</b> <b>AVALIAR O ESTADO NUTRICIONAL DE PACIENTES COM NEOPLASIA MALIGNA.</b> <b>IDENTIFICAR PACIENTES COM RISCO NUTRICIONAL.</b> <b>IDENTIFICAR ALTERAÇÕES METABÓLICAS E CLÍNICAS NO PACIENTE COM CÂNCER.</b>		



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 HORMONAIAS 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.

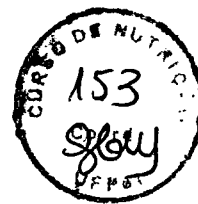
1.16. Bibliografia Complementar:

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: <b>NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO</b>		<b>0400051</b>
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: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais:		
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<sub>2</sub> 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, 2ª ed., 2010, 516p.
- POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho**. São Paulo, Ed. Manole, 3ª ed., 2000, 527p.
- KATCH, F. I.; McARDLE, W. D.; ROCHA, M.I. **Nutrição, controle de peso e exercício**. São Paulo, Ed. Medsi, 4ª 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, 6ª 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.

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL</b>		<b>0400024</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>ELIZABETE HELBIG</b>		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS/AULA	1.5 Número de Créditos: 04	1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	1.8. Número de horas semanais:	
1.9 Pré-Requisito(s): <b>CIÊNCIA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA II (0400057)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>5º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): - <b>MINISTRAR AO ESTUDANTE OS CONCEITOS E FUNDAMENTOS BÁSICOS DA NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL, COM ÊNFASE NA UTILIZAÇÃO DO RATO COMO ANIMAL EXPERIMENTAL. ESTUDO SISTEMÁTICO DAS</b>		



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 APARENTES 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 Institute of Nutrition. Report of the AIN Ad Hoc Committee 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. In Diet Catalog. In 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).





<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL</b>		<b>0400048</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO – FN</b>		<b>040</b>
<b>DENISE HALPERN SILVEIRA, SILVANA PAIVA ORLANDI</b>		
1.4 Carga Horária Total : 34 HORAS/AULA		1.5 Número de Créditos: 02
Teórica: 34 HORAS	Prática: HORAS	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais: 34 HORAS/AULA		1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
1.9 Pré-Requisito(s): <b>FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II (0400039)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>7º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): 1. AVALIAR O ESTADO NUTRICIONAL DE DOENTES CLÍNICOS CIRÚRGICOS, PEDIÁTRICOS ENTRE OUTROS NO AMBIENTE HOSPITALAR, AMBULATORIAL OU DOMICILIAR 2. IDENTIFICAR PACIENTES DE RISCO NUTRICIONAL 3. REALIZAR TERAPIA NUTRICIONAL, ORAL, ENTERAL E PARENTERAL EM EQUIPE MULTIDISCIPLINAR 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: <b>ASPECTOS TEÓRICOS PRÁTICOS DA TERAPIA NUTRICIONAL ORAL, ENTERAL E PARENTERAL NOS DIVERSOS ESTADOS PATOLÓGICOS.</b>		
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 SEGUINTE PATOLOGIAS: - INSUFICIÊNCIA RENAL - HEPATOPATIAS - TRAUMA E SEPSE - FÍSTULAS DIGESTIVAS - DOENÇAS INFLAMATÓRIAS INTESTINAIS - SÍNDROME DE INTESTINO CURTO		



- CÂNCER  
- AIDS

1.15. Bibliografia Básica:

- DANI, R. GASTROENTEROLOGIA ESSENCIAL. RIO DE JANEIRO: ED. GUANABARA KOOGAN, 3ªED, 2006.
- KRAUSE, M.; MAHAN, L.K. ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA. SÃO PAULO: ED. ROCCA, 11ªED, 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. 3ª 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](http://WWW.NUTRITOTAL.COM.BR)
- [WWW.INCA.COM.BR](http://WWW.INCA.COM.BR)
- [WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML](http://WWW.ESPEN.ORG/ESPENGUIDELINES.HTML)
- [WWW.ABESO.ORG.BR](http://WWW.ABESO.ORG.BR)
- [WWW.DIABETES.ORG](http://WWW.DIABETES.ORG)
- [WWW.DIABETES.ORG.BR](http://WWW.DIABETES.ORG.BR)
- [WWW.ALAD.ORG](http://WWW.ALAD.ORG)
- [WWW.PAHO.ORG](http://WWW.PAHO.ORG)
- [WWW.WHO.ORG](http://WWW.WHO.ORG)
- [WWW.BIREME.BR](http://WWW.BIREME.BR)
- [WWW.CRITICALCARENUTRITION.COM](http://WWW.CRITICALCARENUTRITION.COM). CANADIAN CLINICAL PRACTICE

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, PHISICAL ACTIVITY AND HEALTH. GENEVA, 2003.
4. SOBOTKA, L. ET AL. BASES DA NUTRIÇÃO CLÍNICA. RIO DE JANEIRO: ED: RUBIO, 3ªED. 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, 2ªED. 2005.



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRINOLOGIA E NUTRIÇÃO</b>		<b>0400170</b>
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
Teórica: 68 AULAS		1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
Prática: EAD:		
Exercícios:		1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
1.8. Número de horas semanais:		
1.9 Pré-Requisito(s): BIOQUÍMICA II (0160009), FISILOGIA 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 SECREÇÃO E AÇÃO DA INSULINA, GLUCAGON, EPINEFRINA, CORTISOL, TRIIODOTIRONINA (T3) E TIROXINA (T4), LEPTINA, ADIPONECTINA E GRELINA. - AS MODIFICAÇÕES HORMONAIS E METABÓLICAS DO ESTADO ALIMENTADO, DO JEJUM DE CURTA DURAÇÃO E DO JEJUM DE LONGA DURAÇÃO. - AS INTERAÇÕES ENDÓCRINAS E METABÓLICAS 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 <ul style="list-style-type: none"><li>CENTROS REGULATÓRIOS: INTEGRAÇÃO DE RESPOSTAS E EFEITOS METABÓLICOS</li></ul> INSULINA <ul style="list-style-type: none"><li>ESTRUTURA, SÍNTESE, ARMAZENAMENTO E REGULAÇÃO (CONTROLE POR FEEDBACK, NEURAL E CRONOTRÓPICO) DA SÍNTESE E SECREÇÃO;</li><li>TRANSDUÇÃO DO SINAL INTRACELULAR;</li><li>AÇÃO SOBRE PROTEÍNAS INTRACELULARES E EXPRESSÃO PROTÉICA;</li><li>EFEITOS FISIOLÓGICOS DA AÇÃO CENTRAL E PERIFÉRICA DA INSULINA.</li></ul>		

#### 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.

#### EPINEFRINA

- 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. Manual De Bioquímica Com Correlações Clínicas. 2007;

DOUGLAS, C. R. Tratado de Fisiologia Aplicada a Nutrição. Robe Editorial: São Paulo-SP. 2006. KOEPPEN, 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 Medica Básica de Marks: Uma Abordagem Clínica. Artmed. 2007.

1.16. Bibliografia Complementar:

COZZOLINO, Sílvia M. Franciscato. Biodisponibilidade de Nutrientes - 4ª 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 System. 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.



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA I</b>		<b>380091</b> (ver no sistema)
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
Teórica:		1.6 Currículo:
Prática: 34 horas		(x) Semestral ( ) Anual
Exercícios:		1.7 Caráter:
EAD:		( ) Obrigatória (x) Optativa
1.8. Número de horas semanais:		
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. <b>Regras oficiais de FUTSAL</b> . Rio de Janeiro, Sprint, 2006. VOSE, R.C. & GIUSTI, J.G. <b>O FUTSAL e a escola: uma perspectiva pedagógica</b> . Porto Alegre, Artmed, 2002.		
1.15. Bibliografia Complementar: SAAD, M. <b>FUTSAL: iniciação, técnica e tática</b> . Santa Maria, MAS, 1997.		

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA II</b>		<b>380092</b> ✓
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:
		( ) Obrigatória



Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual	( x ) Optativa
Exercícios:	EAD:		
1.8. Número de horas semanais:			
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"> <li>• Toque frontal, para trás, lateral e em suspensão;</li> <li>• Saque por baixo, alto, frontal tênis, flutuante e em suspensão;</li> <li>• Manchete;</li> <li>• Cortada;</li> <li>• Bloqueio.</li> </ul> - Sistema tático ofensivo 6 X 0; 4 X 2; 5 X 1.			
1.15. Bibliografia Básica: WEINECK, J. <b>Manual de treinamento esportivo</b> . São Paulo, Manole, 1989.			
1.16. Bibliografia Complementar: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE VOLEIBOL. <b>Regras oficiais de Voleibol</b> – COBRAV, CBV. <a href="http://www.cbv.com.br">http://www.cbv.com.br</a> 2005 DE ROSE JR., D. <b>Modalidades esportivas coletivas</b> . Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006.			

1. Identificação			Código
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA III - Musculação</b>			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:			
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. <b>Musculação uma abordagem metodológica de força</b> . 2ed..São Paulo: Sprint, 1986.
1.16. Bibliografia Complementar: CAMPOS, M.A. <b>Musculação</b> . Rio de Janeiro: Sprint, 2001. FLECK, S.J. <b>Treinamento e força para fitness e saúde</b> . São Paulo: Phorte, 2003

<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA IV - Defesa Anual</b>		<b>380090</b> ✓
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: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
Teórica:	Prática: 34 horas	
Exercícios:	EAD:	1.6 Currículo: ( x ) Semestral ( ) Anual
1.8. Número de horas semanais:		
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;		





- Sistemas de jogo.
1.15. Bibliografia Básica: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE FUTSAL. <b>Regras oficiais de FUTSAL</b> . Rio de Janeiro, Sprint, 2006. VOSER, R.C. & GIUSTI, J.G. <b>O FUTSAL e a escola: uma perspectiva pedagógica</b> . Porto Alegre, Artmed, 2002.
1.16. Bibliografia Complementar: SAAD, M. <b>FUTSAL: iniciação, técnica e tática</b> . Santa Maria, MAS, 1997.

1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA V – Dança</b>		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: ( ) Obrigatória (x) Optativa
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: (x) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		
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. <b>Tratado de exercícios corretivos aplicados à reeducação motora postural</b> . Barueri, Manole, 2001.		
1.16. Bibliografia Complementar: ACHOUR JR. A. <b>Exercícios de alongamento: anatomia e fisiologia</b> . 2 ed., Barueri, Manole, 2006. OLIVER, J. <b>Cuidados com as costas: um guia para terapeuta</b> . Barueri, Manole, 1999.		



1. Identificação		Código
1.1. Disciplina: <b>PRÁTICA DESPORTIVA VI - Futsal II</b>		<b>380093</b>
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
Teórica:	Prática: 34 horas	1.6 Currículo: <input checked="" type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Anual
Exercícios:	EAD:	
1.8. Número de horas semanais:		1.7 Caráter: <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Optativa
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. <b>Manual de treinamento esportivo</b> . São Paulo, Manole, 1989.		
1.16. Bibliografia Complementar: CONFEDERAÇÃO BRASILEIRA DE VOLEIBOL. <b>Regras oficiais de Voleibol</b> – COBRAV, CBV. <a href="http://www.cbv.com.br">http://www.cbv.com.br</a> 2005 DE ROSE JR., D. <b>Modalidades esportivas coletivas</b> . 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. Gicele 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 Bongalharo/ 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	ProfessoraAssistente c/Mestrado
15. Vera Lúcia dos Santos Schwarz	Professora Adjunto c/Doutorado
16. Cristina Helena Maria Moreira Verneti	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 m<sup>2</sup> 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 – Ensaio ELISA.
- 3 – Ensaio de aglutinação de látex.
- 4 – Ensaio de cromatografia de fluxo lateral.
- 5 – Ensaio 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](http://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 Nº. 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° 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° 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 n° 11.778, de 25 de setembro de 2008. **Dispõe sobre o estágio de estudantes.** Brasília: Presidência da República, 2008.

17. BRASIL. Lei n° 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, Nutrifisiogenômica, 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 (UFPeI), 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 UFPeI, 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 sensu*, 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 ACADEMICA/INSTITUICAO, 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.~~ Confirmando 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/INSTITUICAO  
ENDERECO 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: \_\_\_\_\_

Data	Local/ Orientação*	Atividade desenvolvida / tarefa planejada	Situação**	Assinatura do orientado	Assinatura orientador

\*Orientação poderá ser presencial ou via contato eletrônico; \*\* Registrar o andamento do cumprimento da tarefa: ( 1 ) cumprida; ( 2 ) não cumprida; ( 3 ) cumprida parcialmente.

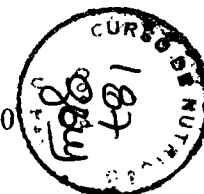
OBSERVAÇÕES: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**ANEXO III**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS – FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 AVALIAÇÃO DESEMPENHO NO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I**

<b>ALUNO:</b>		<b>PERÍODO/SEMESTRE:</b>	
<b>AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO AO LONGO DA ELABORAÇÃO DO TCC I</b>			
<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO</b>		<b>ESCALA DE CONCEITO</b>	
<b>1 DESEMPENHO (4,0)</b>			
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		
<b>2. PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO (6,0):</b>			
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	
<b>TÍTULO DO PROJETO:</b>			
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.º: _____ [ANEXAR Comprovante]; <input type="checkbox"/> Sim, enviado ao CEP em: ____/____/____			
(ANEXAR Comprovante)			
<b>OBSERVAÇÃO:</b>			
<b>ASSINATURA DO PROFESSOR ORIENTADOR:</b>		<b>NOTA ATRIBUÍDA</b>	



180



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 DESTES ARQUIVOS.**

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:

X

COMPROVANTE DE ENTREGA DO TCC:

Declaro que o aluno \_\_\_\_\_, no dia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 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:

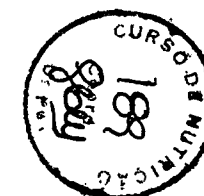
\_\_\_\_\_



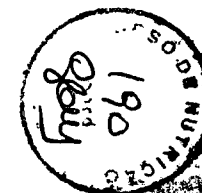
**ANEXO V**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS – FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 AVALIAÇÃO DESEMPENHO NO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

<b>ALUNO:</b>		<b>PERÍODO/SEMESTRE:</b>	
<b>PROFESSOR ORIENTADOR:</b>			
<b>AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO AO LONGO DA ELABORAÇÃO DO TCC II</b>			
<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO (Peso 3,0)</b>		<b>ESCALA DE CONCEITO</b>	
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		
			<b>TOTAL</b>
<b>OBSERVAÇÃO:</b>			
<b>ASSINATURA DO PROFESSOR ORIENTADOR:</b>		<b>NOTA FINAL DO SEMESTRE</b>	



ALUNO:	PERÍODO/SEMESTRE:
<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b>	<b>VALOR MÁXIMO</b>
1. <b>TÍTULO [Peso 0,5]:</b> 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 <b>RESUMO e PALAVRAS-CHAVES (em português) [Peso 0,5]:</b> 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. <b>INTRODUÇÃO [Peso 1,0]:</b> 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. <b>OBJETIVOS [Peso 0,5]:</b> 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. <b>MATERIAIS E MÉTODOS [Peso 2,0]:</b> 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. <b>RESULTADOS E DISCUSSÕES [Peso 1,5]:</b> 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
7. <b>DISCUSSÃO [Peso 2,0]:</b> 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
8. <b>CONCLUSÕES [Peso 1,0]:</b> 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. <b>REFERÊNCIAS [Peso 1,0]:</b> 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
<b>ASSINATURA DO PROFESSOR ORIENTADOR:</b>	<b>NOTA FINAL (somatório):</b>






ANEXO VII

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) II

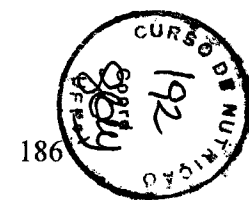
TERMO DE ENTREGA DA VERSÃO FINAL REVISADA E FORMATADA  
CONFORME AS NORMAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

<b>NOME DO ALUNO:</b>
<b>ORIENTADOR:</b>
<b>CO-ORIENTADOR (APENAS 1):</b>
<b>TÍTULO DO TRABALHO:</b>
<i>"Declaro que a presente versão do Trabalho de Conclusão de Curso II foi revisada e formatado conforme as normas estipuladas pelo curso de Nutrição para entrega da versão final."</i>
<b>ASSINATURA DO ORIENTADOR:</b> 
<b>OBSERVAÇÃO:</b>

**ANEXO VIII**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS – FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
 AVALIAÇÃO APRESENTAÇÃO ORAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

<b>ALUNO:</b>		<b>PERÍODO/SEMESTRE:</b>	
<b>AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO ALUNO AO LONGO DA ELABORAÇÃO DO TCC I</b>			
<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO</b>		<b>ESCALA DE CONCEITO</b>	
<b>DESEMPENHO (Peso 3,0)</b>			
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
			<b>NOTA ATRIBUÍDA</b>
<b>OBSERVAÇÕES DA BANCA:</b>			
<b>NOME DO AVALIADOR:</b>			
<b>ASSINATURA DO AVALIADOR</b>			





**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 estágio como responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estagiário;
13. Elaborar instrumentos de avaliação de estágios;
14. Comunicar aos locais de estágio no início 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.<sup>a</sup> .....

Presidente do Núcleo de Estágios

APROVADO PELO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO EM: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Prof.<sup>a</sup> .....

Chefe do Departamento de Nutrição

APROVADO PELO CONSELHO DEPARTAMENTAL EM: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Prof.<sup>a</sup> .....

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 SADA] na(o) instituição [NOME DA INSTITUIÇÃO], localizado à [ENDERECO], 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 ENFERMAGEM SAUDE PUBLICA COLETIVIDADE SADA] na(o) instituição [NOME DA INSTITUICAO], localizado à [ENDERECO], 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 XXXXXXXX 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 frequência: 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







## 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

DATA: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

PESO ATUAL: \_\_\_\_\_

PESO HABITUAL: \_\_\_\_\_

PESO SECO (HD) \_\_\_\_\_

ALTURA: \_\_\_\_\_

IMC ATUAL: \_\_\_\_\_

HIPÓTESE  
DIAGNÓSTICA: \_\_\_\_\_

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 PONTO

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)

**1ª Semana:** Apresentação dos estagiários nos locais de estágio e reconhecimento do local de estágio.

**2ª 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

**3ª Semana:** Definição do tema de pesquisa ou extensão e início 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.

**4ª 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



### 8ª 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?

### 9ª 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 capita* (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.

**10ª e 11ª 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	
<b>MÉDIA DAS NOTAS</b>	

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
<b>NOTA FINAL (máxima)</b>	<b>10,0</b>

Data: \_\_\_\_\_

Professor orientador UFPel: \_\_\_\_\_





**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: 7° e 8°  |
| 6. CARGA HORÁRIA SEMANAL: 7 turnos<br>Duração: 11 semanas<br>Trimestre: 306 horas |
| 7. CRÉDITOS: 18   |
| 8. DEPARTAMENTO: Nutrição   |
| 9. PRÉ-REQUISITOS: Todas as disciplinas até o 6° semestre                         |

#### 2. AVALIAÇÃO

##### 2.1. ESTÁGIO EM PELOTAS

ITENS	PESO FINAL
- Desempenho no local de estágio – média entre: <ul style="list-style-type: none"><li>• Avaliação do docente (Peso 6,0)</li><li>• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)</li></ul>	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none"><li>• Apresentação final (Peso 2,0)</li><li>• Trabalho escrito (resumo expandido CIC) (Peso 2,0)</li></ul>	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"><li>• Avaliação do docente* (Peso 6,0)</li><li>• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)</li></ul>	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none"><li>• Apresentação final (Peso 2,0)</li><li>• Trabalho escrito (Resumo expandido CIC) (Peso 2,0)</li></ul>	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: <ul style="list-style-type: none"><li>• Avaliação do docente* (Peso 6,0)</li><li>• Avaliação do nutricionista (Peso 6,0)</li></ul>	6,0
- Desenvolvimento de uma ação de educação nutricional <ul style="list-style-type: none"><li>• Trabalho escrito (Resumo expandido CIC) (Peso 2,0)</li><li>• Relatório final enviado por e-mail (Peso 2,0)</li></ul>	4,0
<b>NOTA TOTAL</b>	<b>10,0</b>

\*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	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

**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	
<b>TOTAL</b>	<b>6,0</b>	

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	

\_\_\_\_\_  
Nutricionista Supervisor

Data: \_\_\_\_\_





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	<b>2,0</b>	

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	<b>2,0</b>	

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	<b>2,0</b>	

Avaliador: \_\_\_\_\_





**Apêndice 4**  
**REGIMENTO DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**



**MINIST RIO DA EDUCAÇ O**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**REGIMENTO INTERNO DO N CLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

**CAP TULO I**  
**DA FINALIDADE**

Art.1  O N cleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Nutri o da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), instituído de acordo com a Resolu o n  06/2013 do Conselho Coordenador do Ensino da Pesquisa e da Extens o (COCEPE), tem como finalidade a elabora o, implementa o, atualiza o e consolida o do Projeto Pedag gico do Curso visando   promo o e monitoramento continuados da qualidade do Curso.

**CAP TULO II**  
**DAS ATRIBUIÇ ES**

Art.2  S o atribui es do NDE:

- I. Propor, organizar e encaminhar, em regime de colabora o, a elabora o, reestrutura o e atualiza o do Projeto Pedag gico do Curso, definindo concep es e fundamentos;
- II. Acompanhar o desenvolvimento do Projeto Pedag gico do Curso, mantendo-o atualizado em face das demandas do seu campo de atua o profissional e das demandas da sociedade, realizando reuni es abertas (semin rios, debates, palestras) com a participa o de docentes, discentes e egressos do Curso;
- III. Contribuir para a melhora geral da qualidade do Curso realizando avalia es peri dicas;
- IV. Contribuir e apoiar a consolida o do perfil profissional do egresso, considerando as Diretrizes Curriculares adotadas pelo pa s, 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 Nº 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 nº 06/2013, do Conselho Coordenador do Ensino, da Pesquisa e da Extensão - COCEPE,

CONSIDERANDO os termos do Processo nº 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:

Prof. Giciele Costa Mintem (presidente)  
Prof. Augusto Schneider  
Prof. Denise Calisto Bongalhardo  
Prof. Elizabete Helbig  
Prof. Fabiana Torina Botelho  
Prof. Maria de Fatima Alves Vicira  
Prof. Sandra Costa Valle

Sala Prof. Delfim Mendes Silveira

  
Prof. Mauro Augusto Burkert Del Pino  
Reitor



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
COLEGIADO DE NUTRIÇÃO



Pelotas, 06 de maio de 2015.

**Mem. Col. Nutrição/FN n.º 006/2015**

De: **Prof.ª Gicele costa Mintem**  
Coordenadora do Colegiado de Nutrição/FN

Para: **Comissão de Ensino e Currículo - PRG**

Prezado(a) Professor(a):

Estamos encaminhando em anexo ao Processo nº 231110.009041/2010-08, Alterações na Grade Curricular - 2011, do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, com as correções sugeridas.

- Carga horária 3204 horas corrigida na folha 10; ✓
- Orientação Estágios não obrigatório incluída na folha 26; ✓
- Pré-requisito da disciplina de Microbiologia e Higiene dos Alimentos, incluído no quadro na folha 28; ✓
- Caracterização da disciplina de Controle de Qualidade de Alimentos, incluída no projeto folha 137; ✓
- Bibliografia Complementar incluída nas disciplinas solicitadas a partir das folhas 34 até 166; ✓
- Bibliografia Básica foi reenviada aos professores para as adequações e incluída no projeto pedagógico, folhas 34 a 166; ✓
- Carga horária total, foi adequada em horas aula, folhas 34 a 166;
- Item pedagógico V, Avaliação do Ensino Aprendizagem, incluído parágrafo sobre Regulamento do Ensino de Graduação na UFPel, folha 167; ✓
- Item 5.3, Avaliação da Infraestrutura, foram incluídas as informações solicitadas na folha 168; ✓
- Artigo 3º do Regimento do Núcleo de Estágios. Parágrafo 1º foram realizadas as adequações sugeridas, folha 194; ✓
- Artigo 3º do Regimento do Núcleo de Estágios, competências do presidente, foi adequado, folhas 198; ✓
- Adequação à Legislação foi realizada no texto do projeto e as referências (Resoluções, Decreto e Lei) incluídas no mesmo, folha 20 e folhas 175 e 176.

Sem mais para o momento.  
Atenciosamente.

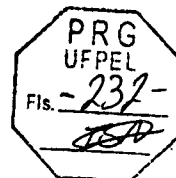
*Gicele Costa Mintem*  
Prof.ª Gicele Costa Mintem

Coordenadora do Colegiado de Curso de Nutrição

Prof.ª Gicele Costa Mintem  
Coordenadora do Colegiado de  
Curso de Nutrição  
FN/UFPEL



**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal de Pelotas**



Processo: 23110.009041/2010-08

Nome: Faculdade de Nutrição      Data: 06/12/2010

Espécie: Ofício      Nº Origem: 133      Guia: 0

Procedência: 1900000000- Faculdade de Nutrição

Destino Inicial: 0101000400 – Secretaria dos Conselhos Superiores

Assunto: Alterações na Grade Curricular – 2011 – Curso de Nutrição

Data de entrada para análise: 26/01/2015

À Coordenadora de Ensino e Currículo

Profª Afra Suelene de Sousa,

O processo em tela trata do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição que deu entrada na Coordenadoria de Ensino e Currículo por meio do Mem. Col. Nutrição/FN nº 006/2015, apresentando as adequações no texto documento do Projeto.

O Projeto Pedagógico do curso de Nutrição de 2007 até 2015, no seu processo de construção/reconstrução contempla VI volumes, distribuídos como segue:

O Volume I tem o processo de nº 23110008724/2007 – 34, constitui-se de 28 folhas.

A folha 01 contém o ofício DN/FN nº 037/2007 o qual solicita a oficialização das adequações. Nas folhas 02 até 05, constam as atas nº 01/2007 e nº 09/2007, do Colegiado do curso de Nutrição e do Conselho Departamental da Unidade respectivamente. A partir das folhas 06 até 15 estão fixados os Planos de Ensino das disciplinas. Nas folhas 16, se encontra anexado, pelo Departamento de

Registros Acadêmico, o currículo 3 – 1100 Nutrição – 2005/1 e nas folhas 17 o currículo 3 – 11000- 2014/1. Das folhas 18 até 24 encontram-se os Planos de Ensino das disciplinas: Trabalho de conclusão de curso II (TCC II); Trabalho de conclusão de curso I (TCCI) e Nutrição materno infantil I. Continuando nas folhas 25 se encontram dois encaminhamentos, o primeiro à CG para análise e o segundo da CG sendo favorável as alterações para 2008/2. Nas folhas 27 o documento do COCEPE que em reunião do dia 13 de dezembro de 2007, aprova o parecer da CG. Na folha 28 é registrado os tramites do processo.

O Volume II cujo número do processo é 23110002623/2008 – 3 constitui-se de 08 folhas.

Na folha 01 encontra-se o ofício nº 14/2008 encaminhando as alterações ao COCEPE. Nas folhas 02 e 03 encontram-se as alterações sob forma de texto e desvinculadas do processo que contém o texto do Projeto Político Pedagógico. Nas folhas 04 até 06 está fixada a ata de nº 001/2008 do Colegiado do Curso. Nas folhas 07 foi incluído o ofício 06/2008 encaminhado pelo Presidente do Diretório Acadêmico de Nutrição com sugestões para o currículo do Curso. Nas folhas 08 há dois encaminhamentos, o primeiro do Presidente do COCEPE, na época, para a CG solicitando análise e parecer e o segundo da Comissão de Graduação à coordenação do Curso com orientação a respeito da forma de encaminhamento.

O volume III é identificado pelo processo 23110009041/2010-08 e totaliza 67 folhas, cujo encaminhamento se deu em 03/12/2010, por meio do Ofício COL/FN nº 133/2010. A ata de nº 07/2010, do departamento de Nutrição se encontra nas folhas 02 até 05. As alterações efetivadas no currículo estão fixadas das folhas 06 até 65. Fazem parte desse espaço os itens pedagógicos: - Grade Curricular (proposta para 2011); - Flexibilização do currículo (Disciplinas optativas e Atividades complementares) e - Planos de ensino (disciplinas incluídas na proposta de 2011). Este processo foi encaminhado, para análise, pela Secretaria dos

Conselhos Superiores à Comissão de Graduação, em 06/12/2010 que passa para o Coordenador de Ensino na época, conforme consta nas folhas 66. Após análise envia a Coordenação do Curso com orientações para aspectos que necessitavam de reformulação ou adequação, conforme folhas 67.

O volume IV, de processo nº 23110009130/2010-46, originou-se da impressão do texto do Projeto Político Pedagógico, na íntegra, totalizando 407 folhas. A folha 01 contém o ofício COL/FN nº 134/2010. As atas de nº 12/2010 e 15/2010 do Conselho Departamental da Nutrição correspondem as folhas 02 até 08. A nova redação se encontra das folhas 09 até 402. Na sequência tem-se o encaminhamento do Coordenador de Ensino da Pró-Reitoria de Graduação para análise e parecer, folhas 403. Feita a análise o parecer pedagógico compreende as folhas 404 até 407. O processo retorna a Coordenação do Curso encaminhado pela Pró-Reitora de Graduação, na época, fixado nas folhas 407 datado de 20/12/2010.

Importante registrar que estes IV volumes, deram entrada na Coordenadoria de Ensino e Currículo, por solicitação desta servidora com o único objetivo de registrar este histórico e que serão encaminhados para a Coordenação do Curso na sequência dos trâmites.

Continuando os dois volumes seguintes, V e VI se encontram cadastrados como processo 23110009041/2010-08.

O Volume V contém 260 folhas, deu entrada na Coordenadoria de Ensino e Currículo por meio do memorando do Colegiado da Nutrição nº 001/2015 expressando "em anexo ao Processo de Alterações na Grade Curricular, o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, com as correções sugeridas", constante as folhas 236. Da análise empreendida detectou-se algumas lacunas e a necessidade de atualização à legislação. O parecer das folhas 237 até 240, aponta cada aspecto e nas folhas 241 até 260, foram anexados os seguintes documentos: a Resolução nº 1, de 17 de junho de 2004; - o Decreto nº 4281,

de 25 de junho de 2002 e a Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999.

O Volume VI, deu entrada na Coordenadoria de Ensino e Currículo, por meio do memorando 006/2015, constante as folhas 231. Este volume apresenta a nova redação do texto do Projeto Político Pedagógico.

Importante registrar que a análise pedagógica pautar-se-á nas orientações do parecer constante no volume V, nas folhas 237 até 240 e das informações constante no memorando do Colegiado/FN, nº 006/1015.

Da análise empreendida verificou-se que Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição, na versão deste volume contempla as orientações não havendo óbice pedagógico, quanto ao encaminhamento à instância superior.

Lembramos que se aprovado, se encaminhe o processo a Coordenadoria de Registros Acadêmicos para procedimentos pertinentes e após passar ao Procurador Educacional Institucional para atualização no E-mec.

Considerando que o processo do Projeto Político Pedagógico deve estar aos cuidados da Coordenação do Curso, solicita-se devolvê-lo à Coordenação da Nutrição.

Pelotas, 15/05/2015

*M. L. Menna de Oliveira*  
Maria Luiza Menna de Oliveira  
Chefe do Núcleo de  
Bacharelados e Seção de Estágios  
CEC/PRG/UFPEL

*Encaminhe-se ao COCEPE para providências necessárias.*

*Em 18-05-2015*

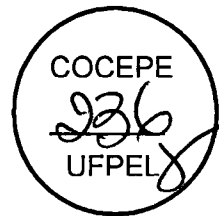
**Profª Afra Suelene de Sousa**  
Coordenadora CEC/PRG  
Universidade Federal de Pelotas



NO CENTRO DE UMA OUTRA HISTÓRIA

**UFPEL**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
SECRETARIA DOS CONSELHOS SUPERIORES  
Conselho Coordenador do Ensino da Pesquisa e da Extensão

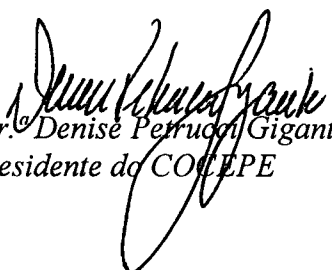


**PROCESSO Nº. 23110.009041/2010-08**

O Conselho Coordenador do Ensino da Pesquisa e da Extensão – COCEPE, em reunião realizada no dia **21 de maio de 2015**, aprovou a proposta de alterações na grade curricular do Curso de Nutrição.

À PRG, para procedimentos necessários.

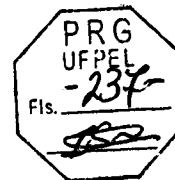
Em 21/05/2015,

  
*Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>ª</sup> Denise Perrucci Gigante*  
*Presidente do COCEPE*





**Ministério da Educação**  
**Universidade Federal de Pelotas**



Processo: 23110.009041/2010-08

Nome: Faculdade de Nutrição      Data: 06/12/2010

Espécie: Ofício      Nº Origem: 133      Guia: 0

Procedência: 1900000000- Faculdade de Nutrição

Destino Inicial: 0101000400 – Secretaria dos Conselhos Superiores

Assunto: Alterações na Grade Curricular – 2011 – Curso de Nutrição

Data de entrada para análise: 26/01/2015

Ao Núcleo de Currículos e Históricos - CRA/PRG

Encaminha-se este processo atendendo as orientações de tramite registradas as 235.

Pelotas, 27/05/2015

*M. Luiza*  
**Maria Luiza Menna de Oliveira**  
Chefe do Núcleo de  
Bacharelados e Seção de Estágios  
CEC/PRG/UFPEL



CURRÍCULO DO CURSO

Curso 1100 Nutrição - (GRADUAÇÃO)

Versão 3 Início 2004 / 1

1º Semestre

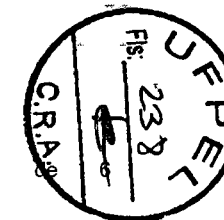
Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0040020 - HISTOLOGIA I	3	1		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
0040021 - ANATOMIA	4	2		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
0050051 - GENÉTICA DO METABOLISMO	3	1	1	1		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
0160007 - BIOQUÍMICA I	6	4		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
0400062 - BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA	5	2		3		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
<b>Total de créditos</b>	<b>21</b>							

2º Semestre

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0020028 - FISIOLOGIA I	4	3		1		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0040020 - HISTOLOGIA I 0040021 - ANATOMIA 0160007 - BIOQUÍMICA I
0030029 - PARASITOLOGIA	3	2		1		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0040021 - ANATOMIA
0030035 - MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	5	3		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0160007 - BIOQUÍMICA I
0040024 - HISTOLOGIA II	3	1		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0040020 - HISTOLOGIA I
0160009 - BIOQUÍMICA II	6	4		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0160007 - BIOQUÍMICA I
0400027 - BROMATOLOGIA	4	2		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0160007 - BIOQUÍMICA I
<b>Total de créditos</b>	<b>25</b>							

3º Semestre

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0020029 - FISIOLOGIA II	4	3		1		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0020028 - FISIOLOGIA I 0040024 - HISTOLOGIA II
0050052 - ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL	2	1		1		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0030029 - PARASITOLOGIA
0400010 - ADMINISTRAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA	2	2				DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
0400031 - NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	4	2		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400062 - BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA
0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	5	3		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400027 - BROMATOLOGIA
0400056 - DIETÉTICA I	5	2		3		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400027 - BROMATOLOGIA
<b>Total de créditos</b>	<b>22</b>							



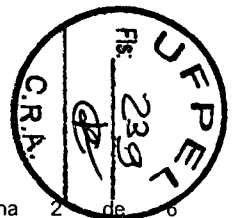


CURRÍCULO DO CURSO

<b>Curso</b>	1100 Nutrição - (GRADUAÇÃO)		
<b>Versão</b>	3	<b>Início</b>	2004 / 1

4º Semestre

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0020031 - FARMACOLOGIA	4	3		1		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0020029 - FISILOGIA II
0400033 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	4	2		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0030035 - MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA 0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
0400057 - DIETÉTICA II	4	2		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0020029 - FISILOGIA II 0400056 - DIETÉTICA I
0400063 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	6	4		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400031 - NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA
0400064 - GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	8	4		4		ATIVIDADE CURRICULAR EXTINTA	Disciplinas	0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 0400056 - DIETÉTICA I
0400066 - GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	6	4		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 0400056 - DIETÉTICA I
0400156 - PATOLOGIA GERAL	2	2				DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0020029 - FISILOGIA II
<b>Total de créditos</b>	<b>26</b>							





CURRÍCULO DO CURSO

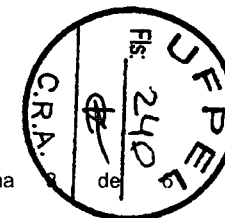
Curso 1100 Nutrição - (GRADUAÇÃO)  
Versão 3 Início 2004 / 1

5º Semestre

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0400002 - ÉTICA PROFISSIONAL	2	2				DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
0400035 - FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I	4	2		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0020031 - FARMACOLOGIA 0400057 - DIETÉTICA II 0400156 - PATOLOGIA GERAL
0400042 - EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	2	1		1		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
0400052 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I)	2			2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400033 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS 0400057 - DIETÉTICA II 0400063 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL 0400064 - GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
0400067 - GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	6	4		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 0400033 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS 0400066 - GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I 0400057 - DIETÉTICA II
0560042 - SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA	4	3		1		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400031 - NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA
1000072 - PSICOLOGIA	2	2				DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
<b>Total de créditos</b>	<b>22</b>							

6º Semestre

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0060110 - GEOGRAFIA E ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO	2	2				DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
0400039 - FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II	3	1		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400035 - FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I
0400053 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II (TCC II)	4			4		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400052 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I)
0400065 - NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	6	4		2		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Disciplinas	0400035 - FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I 0400057 - DIETÉTICA II
<b>Total de créditos</b>	<b>15</b>							





CURRÍCULO DO CURSO

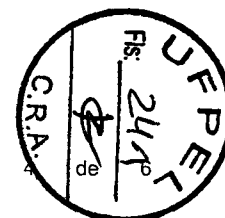
Curso	1100 Nutrição - (GRADUAÇÃO)		
Versão	3	Início	2004 / 1

7º Semestre

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0400043 - ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA	18			18		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Todas Disciplinas até determinado semestre	6 6
0400044 - ESTÁGIO EM ADM. DE SERV. DE ALIMENTAÇÃO	18			18		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Todas Disciplinas até determinado semestre	6 6
<b>Total de créditos</b>		<b>36</b>						

8º Semestre

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0400045 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	18			18		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA	Todas Disciplinas até determinado semestre	6 6
<b>Total de créditos</b>		<b>18</b>						





CURRÍCULO DO CURSO

Curso	1100 Nutrição - (GRADUAÇÃO)		
Versão	3	Início	2004 / 1

88

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0110025 - PROGRAMAÇÃO VISUAL	3	1		2		ATIVIDADE CURRICULAR EXTINTA		
0180026 - EXTENSÃO RURAL	4	2		2		DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0050052 - ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL 0400031 - NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA
0360001 - PSICOLOGIA DA EDUCAÇÃO	3	3				ATIVIDADE CURRICULAR EXTINTA		
0370095 - PRÁTICA DESPORTIVA III - MUSCULAÇÃO	2			2		DISCIPLINA OPTATIVA		
0370096 - PRÁTICA DESPORTIVA V - DANÇA	2			2		DISCIPLINA OPTATIVA		
0380090 - PRÁTICA DESPORTIVA IV - DEFESA PESSOAL	2			2		DISCIPLINA OPTATIVA		
0380091 - PRÁTICA DESPORTIVA I	2			2		DISCIPLINA OPTATIVA		
0380092 - PRÁTICA DESPORTIVA II	2			2		DISCIPLINA OPTATIVA		
0380093 - PRÁTICA DESPORTIVA VI - FUTSAL II	2			2		DISCIPLINA OPTATIVA		
0400011 - NUTRIÇÃO CLÍNICA	4			4		DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400035 - FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I
0400022 - CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	4	1		3		DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400033 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS
0400024 - NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	4	2		2		DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 0400057 - DIETÉTICA II
0400048 - TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL	2	1		1		DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400039 - FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II
0400051 - NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO	4	2		2		DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400057 - DIETÉTICA II 0400063 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
0400068 - COMPOSTOS BIOATIVOS	2	2				DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400033 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS 0400056 - DIETÉTICA I 0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
0400069 - BROMATOLOGIA APLICADA	4	2		2		DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400033 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS 0400056 - DIETÉTICA I 0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 0400027 - BROMATOLOGIA
0400070 - ANÁLISE SENSORIAL	4	2		2		DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 0400057 - DIETÉTICA II
0400071 - METODOLOGIA CIENTÍFICA	2	1		1		DISCIPLINA OPTATIVA		
0400131 - GÊNOMICA NUTRICIONAL	3	3				DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0050051 - GENÉTICA DO METABOLISMO





CURRÍCULO DO CURSO

Curso 1100 Nutrição - (GRADUAÇÃO)

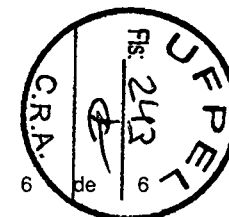
Versão 3 Início 2004 / 1

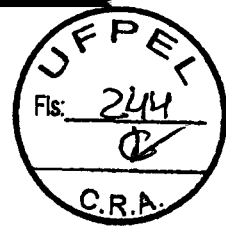
88

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0400132 - INTEGRAÇÃO METABÓLICA	2	2				DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0020029 - FISILOGIA II
0400157 - NUTRIÇÃO E CÂNCER	3	3				DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400035 - FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I
0400170 - TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRIN. E NUTRIÇÃO	4	4				DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0020029 - FISILOGIA II 0160009 - BIOQUÍMICA II
0400171 - ALIMENTOS FUNCIONAIS	2	1		1		DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400033 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS 0400055 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 0400056 - DIETÉTICA I
0560003 - SOCIOLOGIA II	3	3				ATIVIDADE CURRICULAR EXTINTA	Disciplinas	0560042 - SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA
0720086 - ANTROPOLOGIA CULTURAL	5	5				ATIVIDADE CURRICULAR EXTINTA		
1310277 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I ( LIBRAS I )	4	4				DISCIPLINA OPTATIVA		
D000287 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	4	0	0	4	0	DISCIPLINA OPTATIVA	Disciplinas	0400042 - EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
<b>Total de créditos</b>	<b>68</b>							

99

Atividade Curricular	Créditos	T	E	P	EAD	Estrutura	Tipo pré-requisito	Pré-requisito
0400060 - ATIVIDADES COMPLEMENTARES				200		DISCIPLINA OBRIGATÓRIA		
<b>Total de créditos</b>								
<b>Disciplina obrigatória</b>	<b>185</b>							
<b>Disciplina optativa</b>	<b>68</b>							
<b>Disciplina eletiva</b>	<b>0</b>							
<b>Atividade complementar</b>	<b>0</b>							
<b>Formação livre</b>	<b>0</b>							
<b>Total geral de créditos</b>	<b>253</b>							





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO  
COORDENAÇÃO DE REGISTROS ACADÊMICOS

À Coordenadora do Curso de Nutrição,

Cadastramos novas disciplinas conforme solicitado e de acordo com a integralização curricular anexa, às folhas 238 à 243.

Não localizamos a caracterização das disciplinas optativas Alimentos Funcionais (0400171) e Educação Alimentar e Nutricional (D000287). Questionamos se devem ser excluída do currículo cadastrado no sistema acadêmico.

A disciplina Extensão Rural é apresentada em sua caracterização (fl. 138) com 2 créditos – 1 teórico e 1 prático, mas de acordo com o já cadastrado no sistema acadêmico o código 0180026, também apresentado nessa caracterização é de disciplina de mesmo nome porém com 4 créditos – 2 teóricos e 2 práticos. Qual está correto?

Aproveitamos para registrar que a carga horária do curso está cadastrada no sistema acadêmico em conformidade com o Regulamento do Ensino de Graduação da UFPEL, Resolução nº 14 de 2010, artigo 61: “Para efeito de contabilidade acadêmica, cada hora de aula corresponde a 60 (sessenta) minutos efetivos de atividades.”

Atenciosamente,

Em 09/12/2015

Cristina Bonow Rodrigues  
Chefe do Núcleo  
Currículos e Históricos  
CRA-PRG-UFPEL





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO  
COLEGIADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO



Pelotas, 24 de fevereiro de 2016.

À Cristina Bonow Rodrigues

Chefe do Núcleo de Currículos e Históricos – CRA-PRG-UFPEL

As disciplinas optativas Alimentos Funcionais (0400171) e Educação Alimentar e Nutricional (D000287) devem permanecer no currículo cadastrado no sistema acadêmico, e suas caracterizações estão em anexo: Alimentos Funcionais (fl. 246) e Educação Alimentar e Nutricional (fl. 248).

Para a disciplina de Extensão Rural (0180026) o correto é o cadastro de 04 créditos (02 teóricos e 02 práticos), conforme já cadastrado no sistema. A caracterização da disciplina com a correção dos créditos está em anexo (fl. 250).

Atenciosamente

Profª Ludmila Correa Muniz  
Coordenadora do Colegiado do Curso de Nutrição

Prof.ª Ludmila Correa Muniz  
Coordenadora do Curso de  
Nutrição - UFPEL



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>ALIMENTOS FUNCIONAIS</b>		<b>0400171</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>FABIANA TORMA BOTELHO</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>34 HORAS</b>		1.5 Número de Créditos: <b>02</b>
Teórica: <b>34</b> HORAS	Prática: EAD:	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:		1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( x ) Optativa
1.8. Número de horas semanais: <b>02</b>		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (0400055), DIETÉTICA I (0400056) E MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS (0400033).</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>5º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>CAPACITAR O EDUCANDO PARA DESENVOLVER CONHECIMENTOS SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS E SUAS IMPLICAÇÕES COM A SAÚDE, LEGISLAÇÃO E AVALIAÇÃO DE RISCO.</b>		
1.12. Objetivo(s) específico(s): - <b>CONHECER CONCEITOS, CLASSIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS;</b> - <b>COMPREENDER A RELAÇÃO DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS COM O MERCADO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO AOS ALIMENTOS FUNCIONAIS;</b> - <b>CARACTERIZAR OS PRINCIPAIS COMPOSTOS BIOATIVOS NOS ALIMENTOS;</b> - <b>IDENTIFICAR A RELAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS COM AS PRINCIPAIS DOENÇAS;</b> - <b>AVALIAR RISCO E TOXICIDADE DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS;</b> - <b>CONHECER OS MÉTODOS DE ANÁLISE DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DOS ALIMENTOS.</b>		
1.13. Ementa: <b>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.</b>		
1.14. Programa: <b>1. INTRODUÇÃO A ALIMENTOS FUNCIONAIS.</b> 1.1 <b>DEFINIÇÃO E DIFERENTES CONCEITOS DE ALIMENTOS FUNCIONAIS.</b> 1.2 <b>HISTÓRICO DO USO DE ALIMENTOS FUNCIONAIS.</b> 1.3 <b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL X COMPOSIÇÃO FUNCIONAL.</b> 1.4 <b>LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E INTERNACIONAL SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS.</b> <b>2. PERSPECTIVAS DE MERCADO.</b> 2.1 <b>MERCADO MUNDIAL E PERSPECTIVAS PARA A INDÚSTRIA.</b> 2.2 <b>INTERESSE E ATITUDES DOS CONSUMIDORES.</b> <b>3. CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS NOS ALIMENTOS.</b>		



- 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.

**Bibliografia Básica:**

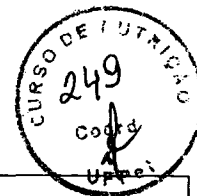
- CANDIDO, L. M. B; CAMPOS, A. N. ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS: DIETÉTICOS. SÃO PAULO: LIVRARIA VARELA, 1996, 423P.
- FENNEMA, O. R. FOOD CHIMISTRY. 3ª ED. NEW YORK, 1996. 1069P.
- COULTATE, T. P.; FRAZZON, J. ALIMENTOS: A QUÍMICA DE SEUS COMPONENTES. 3ª ED. PORTO ALEGRE: ARTMED, 2004. 368P.
- KOBLITZ, M. G. B. BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS: TEORIA E APLICAÇÕES PRÁTICAS. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2013. 242P.

**Bibliografia Complementar:**

- COZZOLINO, S. M. F. BIODISPONIBILIDADE DE NUTRIENTES. ED. MANOLE: SÃO PAULO, 2º ED. 2007, 992P.
- 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.
- RODRIGUEZ-AMAYA D. B. CAROTENOIDS Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS: LA RETENCIÓN DE LOS CAROTENÓIDES PROVITAMINA A. CAMPINAS: USAID, 1999.
- COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. ALIMENTOS FUNCIONAIS – COMPONENTES BIOATIVOS. ED. RÚBIO, 2010.
- GOLDBERG, I. FUNCTIONAL FOODS – DESIGNER FOODS, PHARMAFOODS, NUTRACEUTICALS. NEW YORK: CHAPMAN & HALL, 1994. 571P.
- 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.
- 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.
- RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. QUÍMICA DE ALIMENTOS. SÃO PAULO: EDGAR BLÜCHER, 2004. 184P.
- HURST, W. J. (ED) METHODS OF ANALYSIS FOR FUNCTIONAL FOODS AND NUTRACEUTICALS. BOCA RATON: CRC PRESS, 2002. 400P.



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL</b>		<b>D000287</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: <b>NUTRIÇÃO</b>		
1.3. Professor(a) Regente: <b>SAMANTA WINCK MADRUGA</b>		
1.4 Carga Horária Total: <b>68 HORAS</b>		1.5 Número de Créditos: <b>04</b>
Teórica:	Prática: <b>68 HORAS</b>	1.6 Currículo: ( X ) Semestral ( ) Anual
Exercícios:	EAD:	
1.7 Caráter: ( ) Obrigatória ( X ) Optativa		
1.8. Número de horas semanais: <b>04</b>		
1.9 Pré-Requisito(s): <b>EDUCAÇÃO NUTRICIONAL (0400042)</b>		
1.10. Ano /Semestre: <b>6º SEMESTRE</b>		
1.11. Objetivo(s) Geral(ais): <b>OPORTUNIZAR PARA OS ALUNOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO O PLANEJAMENTO E A REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM DIFERENTES GRUPOS POPULACIONAIS.</b>		
1.12. Objetivo(s) específico(s): - IDENTIFICAR ASPECTOS EDUCATIVOS, ALIMENTARES E NUTRICIONAIS DO PÚBLICO ALVO; - DESENVOLVER RECURSOS EDUCATIVOS, CONSIDERANDO ASPECTOS DA COMUNICAÇÃO; - REALIZAR AÇÕES COM BASE NO DIAGNÓSTICO REALIZADO; - PROMOVER UMA ANÁLISE CRÍTICA DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.		
1.13. Ementa: <b>DIAGNÓSTICO EDUCATIVO E NUTRICIONAL. AÇÕES PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL. INTERVENÇÕES EM POPULAÇÕES AO LONGO DO CICLO VITAL. ATUAÇÃO NAS ESCOLAS, CENTROS COMUNITÁRIOS, UNIDADES DE SAÚDE E OUTROS, PREFERENCIALMENTE VINCULADOS ÀS POLÍTICAS E PROGRAMAS DE SAÚDE E NUTRIÇÃO.</b>		
1.14. Programa: 1. <b>DIAGNÓSTICO EDUCATIVO, ALIMENTAR E NUTRICIONAL;</b> 2. <b>PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL;</b> 3. <b>ASPECTOS LIGADOS À COMUNICAÇÃO;</b> 4. <b>DESENVOLVIMENTO DE RECURSOS EDUCATIVOS;</b> 5. <b>DIAGNÓSTICO EDUCATIVO, ALIMENTAR E NUTRICIONAL;</b> 6. <b>PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL.</b>		
Bibliografia Básica: - <b>MOTTA, D.G.; BOOG, M.C.F. EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. 3.ED. SÃO PAULO: IBRASA, 1991.</b> - <b>LINDE, S. EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: ALGUMAS FERRAMENTAS DE ENSINO. 2ª. ED. SÃO PAULO: VARELA, 2011.</b> - <b>DIEZ-GARCIA, RW; CERCATO-MANCUSO, AM. NUTRIÇÃO E METABOLISMO: MUDANÇAS ALIMENTARES E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL. 1ª. ED. RIO DE JANEIRO: GUANABARA KOOGAN, 2011.</b> - <b>BOOG, M.C.F. ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA EM SAÚDE PÚBLICA NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL. REVISTA CIÊNCIA &amp; SAÚDE. PORTO ALEGRE, 2008,</b>		



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.

Bibliografia Complementar:

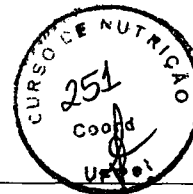
- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2004.

- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. GUIA ALIMENTAR PARA CRIANÇAS MENORES DE 2 ANOS. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2002A.

- BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. 2ª ED. REV. BRASÍLIA: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2003.



<b>1. Identificação</b>		<b>Código</b>
1.1. Disciplina: <b>EXTENSÃO RURAL</b>		<b>0180026</b>
1.2. Unidade/Departamento responsável: CIÊNCIAS SOCIAIS AGRÁRIAS - FAEM		
1.3. Professor(a) Regente: NÁDIA V. CALDAS		
1.4 Carga Horária Total: 68 HORAS		1.5 Número de Créditos: 04
Teórica: 34 HORAS	Prática: 34 HORAS	1.7 Caráter: ( ) Obrigatória (X) Optativa
Exercícios:	EAD:	
1.6 Currículo: (X) Semestral ( ) Anual		
1.8. Número de horas semanais: 04		
1.9 Pré-Requisito(s): NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA (040031), ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL (0050052)		
1.10. Ano /Semestre: 7º SEMESTRE		
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.		
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. - 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. - 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.		
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.		
1.14. Programa: <b>1 A ESTRUTURA AGRÁRIA BRASILEIRA</b> 1.1 A MODERNIZAÇÃO CONSERVADORA DA AGRICULTURA BRASILEIRA 1.2 COMPLEXOS AGROINDUSTRIAIS 1.3 AGRICULTURA FAMILIAR <b>2 A QUESTÃO TECNOLÓGICA NA AGRICULTURA</b> 2.1 CONSIDERAÇÕES SOBRE A PESQUISA AGROPECUÁRIA 2.2 A NATUREZA SOCIAL DA TECNOLOGIA AGROPECUÁRIA 2.3 OS DESAFIOS DA SUSTENTABILIDADE		



### **3 A CONTEXTUALIZAÇÃO DA EXTENSÃO RURAL NO BRASIL**

3.1 ORIGENS

3.2 HISTÓRICO DA EXTENSÃO RURAL NO BRASIL

3.3 POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

### **4 COMUNICAÇÃO RURAL**

4.1 O PROCESSO DE COMUNICAÇÃO E SUA IMPORTÂNCIA

### **5 METODOLOGIA EM EXTENSÃO RURAL**

5.1 O MÉTODO E SUA IMPORTÂNCIA

5.2 MÉTODOS DE COMUNICAÇÃO E MÉTODOS DE EXTENSÃO RURAL

5.3 MÉTODOS EM EXTENSÃO RURAL: CLASSIFICAÇÃO, CARACTERÍSTICAS, USO, LIMITAÇÕES.

### **6 TEMAS EMERGENTES PARA EXTENSÃO RURAL**

6.1 FOME E POBREZA RURAL

6.2 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

6.3 DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL

6.4 POLÍTICAS PÚBLICAS PARA O COMBATE À FOME E A INSEGURANÇA ALIMENTAR.

#### **Bibliografia Básica:**

AGUIAR, RONALDO CONDE. **ABRINDO O PACOTE TECNOLÓGICO: ESTADO E PESQUISA AGROPECUÁRIA NO BRASIL.** SÃO PAULO: POLIS; BRASÍLIA: CNPQ, 1986. 156 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: CODEVESP, 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 NAO-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. SODRE. 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 DÉLFICO**. 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 SÃO 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 L. **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.

**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.

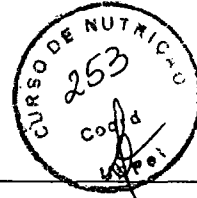
EHLER, EDUARDO. **AGRICULTURA SUSTENTÁVEL: ORIGENS E PERSPECTIVAS DE UM NOVO PARADIGMA**. GUAÍBA/RS, ED. AGROPECUÁRIA LTDA., 1999. 157 P.

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, ORIOVALDO. 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.** UNIUI/RS.

FLAVIO VILLELA DE  
OLIVEIRA:49948610059

Assinado de forma digital por FLAVIO VILLELA DE  
OLIVEIRA:49948610059  
Dados: 2023.11.22 16:22:36 -03'00'



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

ATA DE REUNIÃO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

FACULDADE DE NUTRIÇÃO

COLEGIADO DE NUTRIÇÃO

**ATA Nº 05/2023 DO COLEGIADO DE NUTRIÇÃO**

Aos nove dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e três, reuniu-se de forma online o Colegiado de Nutrição, da Universidade Federal de Pelotas, às 08h30min, sob a presidência da professora Anne y Castro Marques, coordenadora do Curso de Nutrição, com a presença dos seguintes membros: Lucia Rota Borges, Ludmila Correa Muniz, Ângela Nunes Moreira, Grazielle Guimarães Granada, Carlos Castilho de Barros, Beatriz Helena Gomes Rocha, Rejane Giacomelli Tavares, Mariângela Heppe Lopes, Raquel Oliveira da Silva e do secretário Rafael Farias Rodrigues.

**ITEM 01 – APROVAÇÃO DA ATA 04/2023 - PROCESSO 23110.042991/2023-51:** A professora Anne leu a ata 04/2023 em sua íntegra. A ata foi aprovada sem alterações.

**ITEM 02 – ALTERAÇÕES NO PPC:** A professora Anne informou ao grupo várias demandas da Coordenação de Ensino e Currículo da Pró Reitoria de Ensino, emanadas do processo 23110.005517/2021-86. Informa também que, de imediato, as seguintes alterações precisam ser feitas, visto que os créditos são contados em múltiplos de 15 horas: **Estágios deixam de ter carga horária de 306 horas e passam a ter 315 horas, Horas de Atividades de Formação Complementar deixam de ter 200 horas e passam a ter 210 horas, e por último as Horas de Formação Livre deixam de ter 230 horas e passam a ter 225 horas. Informa que atualmente a carga horária total do Curso é de 3313 horas, mas com as alterações passará a ter 3345 horas.** Informa que estas alterações já foram aprovadas pelo Núcleo de Estágios e pelo NDE. Posto em votação, as alterações foram aprovadas por unanimidade.

**OUTROS ASSUNTOS:** A coordenadora agradeceu às professoras de Bioquímica I por disponibilizarem mais vagas a partir do próximo semestre, pois essa disciplina possui uma extensa carga horária teórica e prática, o que ocasiona dificuldade em seu aproveitamento. O incremento no número de vagas possibilita que um número maior de alunos possa cursá-la, não causando retenção.

Não havendo nada mais a ser tratado, deu-se por encerrada a reunião, da qual para constar, eu, Rafael Farias Rodrigues, lavrei a presente ata, que após lida e aprovada, será devidamente assinada por todos os presentes.



Documento assinado eletronicamente por **ANNE Y CASTRO MARQUES, Coordenadora de Curso de Graduação, Colegiado do Curso de Nutrição**, em 10/11/2023, às 14:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2421052** e o código CRC **E8409EB9**.





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

ATA DE REUNIÃO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

FACULDADE DE NUTRIÇÃO

COLEGIADO DE NUTRIÇÃO

**ATA Nº 01/2023 DO NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DA NUTRIÇÃO**

Aos seis dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e três, reuniu-se o Núcleo Docente Estruturante da Nutrição, da Universidade Federal de Pelotas, online, às 14h00min, com a presença dos seguintes membros: Prof<sup>ª</sup>. Anne y Castro Marques (Coordenadora do Curso Bacharelado em Nutrição), Prof<sup>ª</sup>. Leticia Mascarenhas Pereira Barbosa (Representante da Área de Alimentos), Prof<sup>ª</sup>. Denise Calisto Bongalharo (Representante da Área Básica do Curso), Prof. Augusto Schneider (Representante da Área de Nutrigenômica), Prof<sup>ª</sup>. Ludmila Correa Muniz (Representante da Área de Saúde Pública) e Prof<sup>ª</sup>. Grazielle Guimarães Granada (Representante da Área de Alimentação Coletiva).

**ITEM 01 - ALTERAÇÕES NO PPC** - A professora Anne informou ao grupo várias demandas da Coordenação de Ensino e Currículo da Pró Reitoria de Ensino, emanadas do processo 23110.005517/2021-86. Explica que já enviou o PPC físico para digitalização. Informa também que, de imediato, as seguintes alterações precisam ser feitas, visto que os créditos são contados em múltiplos de 15 horas: **Estágios deixam de ter carga horária de 306 horas e passam a ter 315 horas, Horas de Atividades de Formação Complementar deixam de ter 200 horas e passam a ter 210 horas, e por último as Horas de Formação Livre deixam de ter 230 horas e passam a ter 225 horas. Informa que atualmente a carga horária total do Curso é de 3313 horas, mas com as alterações passará a ter 3345 horas, com 223 créditos.** Posto em votação, as alterações foram aprovadas por unanimidade.

Não havendo nada mais a ser tratado, deu-se por encerrada a reunião, da qual foi lavrada a presente ata, que após lida e aprovada, será devidamente assinada por todos os presentes.



Documento assinado eletronicamente por **ANNE Y CASTRO MARQUES, Coordenadora de Curso de Graduação, Colegiado do Curso de Nutrição**, em 09/11/2023, às 08:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **LUDMILA CORREA MUNIZ, Diretora, Faculdade de Nutrição**, em 10/11/2023, às 09:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **DENISE CALISTO BONGALHARDO, CHEFE DE DEPARTAMENTO**, em 10/11/2023, às 10:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **AUGUSTO SCHNEIDER, Professor do Magistério Superior**, em 10/11/2023, às 11:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

---



Documento assinado eletronicamente por **GRAZIELE GUIMARAES GRANADA, Professor do Magistério Superior**, em 13/11/2023, às 20:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

---



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2417795** e o código CRC **D6CA4131**.

---

Referência: Processo nº 23110.044362/2023-65

SEI nº 2417795



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

## ATA DE REUNIÃO

## ATA CD 22/2023

Aos treze dias do mês de novembro de dois mil e vinte três, foi realizada Reunião Extraordinária do Conselho Departamental, da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas, [Sala Virtual Webconf](#), às 08:30h, sob a presidência da Diretora da Faculdade de Nutrição, professora Ludmila Correa Muniz, com a presença dos seguintes membros: Alessandra Doumid, Anne y Castro Marques, Ângela Nunes Moreira, Augusto Schneider Diane Leston, Evelise Sampaio da Silva, Gicele da Costa Mintem, Mariana Mathias, Renata Torres Abib Bertacco. **1. Alteção PPCI:** a coordenadora do Curso de Nutrição, a Prof.<sup>a</sup> Anne informa ao Conselho várias demandas da Coordenação de Ensino e Currículo da Pró Reitoria de Ensino, emanadas do processo 23110.005517/2021-86. Explica que já enviou o PPC físico para digitalização. Informa também que, de imediato, as seguintes alterações precisam ser feitas, visto que os créditos são contados em múltiplos de 15 horas: Estágios deixam de ter carga horária de 306 horas e passam a ter 315 horas, Horas de Atividades de Formação Complementar deixam de ter 200 horas e passam a ter 210 horas, e por último as Horas de Formação Livre deixam de ter 230 horas e passam a ter 225 horas. Informa que atualmente a carga horária total do Curso é de 3313 horas, mas com as alterações passará a ter 3345 horas, com 223 créditos. Posto em votação, as alterações foram aprovadas por unanimidade. Às 9h, não havendo mais nada a ser discutido, a Professora Ludmila declarou encerrada a reunião e Secretário da Direção, Paulo Vítor Lima Padilha, lavrou a presente ata que após apreciada e aprovada será assinada e disponibilizada no Sistema Eletrônico de Informações da Universidade Federal de Pelotas. X-XX-X-X-X-X-XX-X-X-X-X-XX-X-X-X-X-XX-X-



Documento assinado eletronicamente por **LUDMILA CORREA MUNIZ, Diretora, Faculdade de Nutrição**, em 24/11/2023, às 14:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2423035** e o código CRC **12E26A68**.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**

A matriz curricular atualizada do Curso de Nutrição que dará lugar a Tabela 4.2 GRADE CURRICULAR, existente em processo físico nº 23110.009041/2010-08, volume III, página 21, será:

**QUADRO 1: MATRIZ CURRICULAR**

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	
Carga horária total do Curso:	3.345 horas
Carga horária de Formação específica:	825 horas
Carga horária Formação Básica:	2.085 horas
Carga horária de Formação complementar:	210 horas
Carga horária de Formação Livre:	225 horas

**1º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09040005	DM	HISTOLOGIA I	3	1		2		45	
09040006	DM	ANATOMIA	4	2		2		60	
09050015	DEZG	GENÉTICA DO METABOLISMO	3	1	1	1		45	
12000028	CCQFA	BIOQUÍMICA I	6	4		2		90	
16400024	DN	BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA	5	2		3		75	
<b>Total créditos</b>			<b>21</b>	<b>Total CH</b>			<b>315</b>		

## 2º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020006	DFF	FISIOLOGIA I	4	3		1		60	09040005 09040006 12000028
09030007	DMP	PARASITOLOGIA	3	2		1		45	09040006
09030008	DMP	MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	5	3		2		75	12000028
09040007	DM	HISTOLOGIA II	3	1		2		45	09040005
12000029	CCQFA	BIOQUÍMICA II	6	4		2		90	12000028
16400006	DN	BROMATOLOGIA	4	2		2		60	12000028
<b>Total créditos</b>			<b>25</b>	<b>Total CH</b>			<b>375</b>		

## 3º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020007	DFF	FISIOLOGIA II	4	3		1		60	09020006 09040007 12000029
09050016	DEZG	ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL	2	1		1		30	09030007
16400002	DN	ADMINISTRAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA	2	2				30	
16400007	DN	NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	4	2		2		60	16400024
16400019	DN	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	5	3		2		75	16400006
16400020	DN	DIETÉTICA I	5	2		3		75	16400006
<b>Total créditos</b>			<b>22</b>	<b>Total CH</b>			<b>330</b>		



#### 4º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020008	DFE	FARMACOLOGIA	4	3		1		60	09020007
16400008	DN	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	4	2		2		60	09030008 16400019
16400021	DN	DIETÉTICA II	4	2		2		60	16400020 09020007
16400025	DN	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	6	4		2		90	16400007
16400028	DN	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	6	4		2		90	16400020 16400019
16400070	DN	PATOLOGIA GERAL	2	2				30	09020007
<b>Total créditos</b>			<b>26</b>	<b>Total CH</b>				<b>390</b>	

#### 5º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
06560016	DESP	SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA	4	3		1		60	6400007
07960007	CG_Psico	PSICOLOGIA	2	2				30	
16400001	DN	ÉTICA PROFISSIONAL	2	2				30	
16400009	DN	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I	4	2		2		60	09020008 16400021 16400070
16400011	DN	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	2	1		1		30	
16400017	DN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I)	2			2		30	16400025 16400021 16400008 16400028
16400029	DN	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	6	4		2		90	16400021 16400028 16400008 16400019
<b>Total créditos</b>			<b>22</b>	<b>Total CH</b>				<b>330</b>	

**6º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
10060013	DEGEO	GEOGRAFIA E ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO	2	2				30	
16400010	DN	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II	3	1		2		45	16400009
16400018	DN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II (TCC)	4			4		60	16400017
16400027	DN	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	6	4		2		90	16400009 16400021
<b>Total créditos</b>			<b>15</b>	<b>Total CH</b>				<b>225</b>	

**7º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
NOVO	DN	ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
NOVO	DN	ESTÁGIO EM ADM. DE SERV. DE ALIMENTAÇÃO	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
<b>Total créditos</b>			<b>42</b>	<b>Total CH</b>				<b>630</b>	

**8º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
NOVO	DN	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
<b>Total créditos</b>			<b>21</b>	<b>Total CH</b>				<b>315</b>	

## 77º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
NOVO	DN	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	14					210	
<b>Total créditos</b>			<b>14</b>	<b>Total CH</b>				<b>210</b>	

## 88

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
01180008	DCSA	EXTENSÃO RURAL	4	2		2		60	16400007 09050016
13370038	DGS	PRÁTICA DESPORTIVA III - MUSCULAÇÃO	2			2		30	
13370039	DGS	PRÁTICA DESPORTIVA V – DANÇA	2			2		30	
13380053	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA IV - DEFESA PESSOAL	2			2		30	
13380054	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA I	2			2		30	
13380055	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA II	2			2		30	
13380056	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA VI - FUTSAL II	2			2		30	
16400003	DN	NUTRIÇÃO CLÍNICA	4			4		60	16400009
16400004	DN	CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	4	1		3		60	16400008
16400005	DN	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	4	2		2		60	16400019 16400021
16400015	DN	TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTER	2	1		1		30	16400010
16400016	DN	NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO	4	2		2		60	16400021 16400025
16400030	DN	COMPOSTOS BIOATIVOS	2	2				30	16400019 16400020 16400008
16400031	DN	BROMATOLOGIA APLICADA	4	2		2		60	16400006 16400019 16400020 16400008
16400032	DN	ANÁLISE SENSORIAL	4	2		2		60	16400021 16400019
16400033	DN	METODOLOGIA CIENTÍFICA	2	1		1		30	
16400068	DN	GENÔMICA NUTRICIONAL	3	3				45	09050015

16400069	DN	INTEGRAÇÃO METABÓLICA	2	2				30	09020007
16400071	DN	NUTRIÇÃO E CÂNCER	3	3				45	16400009
16400072	DN	TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRIN. E NUTRIÇÃO	4	4				60	09020007 12000029
16400073	DN	ALIMENTOS FUNCIONAIS	2	1		1		30	16400008 16400019 16400020
16400075	DN	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	4			4		60	16400011
20000084	CLC	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I)	4	4				60	
<b>Total créditos</b>			<b>68</b>	<b>Total CH</b>				<b>1020</b>	

2) Nova tabela síntese do Curso de Nutrição, que dará lugar a tabela existente em processo físico nº 23110.009041/2010-08, volume III, conforme indicado no Despacho CEC SEI nº 1259252, alínea c.

<b>TABELA 2: TABELA SÍNTESE PARA A INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR</b>		
<b>FORMAÇÃO</b>	<b>Créditos</b>	<b>Horas (60 min)</b>
<b>A) Formação específica</b> (estudos de formação geral e de aprofundamento e diversificação das áreas específicas e interdisciplinares)		
Disciplinas obrigatórias	125	1.875
Estágio curricular obrigatório	63	945
TCC	6	90
Formação Livre	15	225
<b>Soma parcial</b>	<b>209</b>	<b>3.135</b>
<b>B) Formação complementar</b>		
Atividades complementares de ensino, pesquisa e extensão	14	210
<b>TOTAL PARA INTEGRALIZAÇÃO</b>	<b>223</b>	<b>3.345</b>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
Faculdade de Nutrição  
Colegiado do Curso de Nutrição

Memorando nº 211/2023/CG\_Nutrição/FN

Ao(À) CEC

Assunto: Alteração PPC Nutrição

Prezados

Em resposta ao processo SEI 23110.005517/2021-86, o Curso de Nutrição atualizou a carga horária do PPC vigente. Destaca-se que houve alteração nos seguintes componentes curriculares:

- Os estágios obrigatórios Administração de Serviços de Alimentação, Saúde Coletiva e Coletividade Enferma passarão de 306 para 315 horas cada;
- As horas complementares passarão de 200 para 210 horas;
- As horas livres passarão de 230 para 225 horas.

É válido ressaltar que os discentes que já se encontram em estágios (7º ou 8º semestres) terão a manutenção da carga horária atual, com fins de integralização do Curso.

Atenciosamente

Anne y Castro Marques

Coordenadora do Curso de Nutrição



Documento assinado eletronicamente por **ANNE Y CASTRO MARQUES, Coordenadora de Curso de Graduação, Colegiado do Curso de Nutrição**, em 24/11/2023, às 15:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2439044** e o código CRC **21634BEB**.





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios

Ao Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios,

encaminha-se o presente processo para análise das alterações realizadas pelo curso de Nutrição em seu PPC e continuidade no trâmite, em atendimento ao disposto no Processo PRE nº 23110.005517/2021-86.

O curso foi autorizado a não atualizar o fluxograma visto que encontra-se finalizando o novo PPC.

Atenciosamente,

Antonio Mauricio Medeiros Alves  
Coordenador de Ensino e Currículo  
(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO MAURICIO MEDEIROS ALVES, Coordenador, Coordenação de Ensino e Currículo**, em 27/11/2023, às 18:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2441462** e o código CRC **757FB51E**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

Ao Colegiado do Curso de Nutrição,

Ao cumprimentá-lo acusa-se o recebimento do Memorando 211 (2439044) e informa-se que a avaliação aguarda designação de parecerista.

Ficamos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Eliana Veleda Klering

Chefe do NUBATEC

(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ELIANA VELEDA KLERING, Chefe, Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios**, em 28/11/2023, às 11:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2442325** e o código CRC **94FE5B13**.





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

Ao Colegiado do Curso de Nutrição,

Ao cumprimentá-los e seguindo os trâmites no Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios (NUBATEC), registra-se que o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição (2439044) foi designado para a análise da TAE Élen Molina.

Atenciosamente,

Eliana Veleda Klering

Chefe do Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios

(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ELIANA VELEDA KLERING, Chefe, Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios**, em 28/11/2023, às 15:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2442860** e o código CRC **603D25A6**.



**PARECER Nº** 102/2023/NUBATEC/CEC/PRE/REITORIA  
**PROCESSO Nº** 23110.009041/2010-08

**NOME:** CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO  
**ASSUNTO:** Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição

Ao Colegiado do Curso de Nutrição,

## **I. HISTÓRICO**

O processo em pauta que trata do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, que deu entrada na Coordenação de Ensino e Currículo (CEC), constitui-se em processo do Sistema Eletrônico de Informações (SEI), a saber:

- 01 (um) Termo de Encerramento de Trâmite Físico NUDOC (SEI nº 2435902);
- 01 (um) volume do Processo 23110.009041/2010-08 – Volume I (SEI nº 2436129);
- 01 (um) volume do Processo 23110.009041/2010-08 – Volume II (SEI nº 2436130);
- 01 (um) volume do Processo 23110.009041/2010-08 – Volume III (SEI nº 2436133);
- 01 (um) volume do Processo 23110.009041/2010-08 – Volume IV (SEI nº 2436136);
- 01 (uma) Ata Colegiado de Nutrição (2439016);
- 01 (uma) Ata NDE Nutrição (2439019);
- 01 (uma) Ata Conselho Departamental (2439024);
- 01 (um) Anexo Adequação do PPC (2439043);
- 01 (um) Memorando CG\_Nutrição (2439044);
- 01 (um) Despacho CEC (2441462).

Diante do exposto acima, esta Coordenação emite o seguinte parecer:

## **II. ANÁLISE DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

Destaca-se que foram analisados somente os itens elencados no Documento de atualização do PPC de Nutrição (2439043), atendendo ao Memorando-Circular 3 (1219289) e ao Despacho CEC SEI (1259252), tomando por base o currículo do curso de Nutrição no sistema Cobalto (versão 6 – início: 2019/1).

Solicita-se que sejam revistas e realizadas as seguintes alterações no PPC:

1. Referente à nova Matriz Curricular:

- Indica-se ajustar o quadro de forma que seja possível a visualização do nome completo dos componentes curriculares Trabalho de Conclusão de Curso I (TCCI), Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), Estágio em Adm. de Serv. de Alimentação e Terapia Nutricional Parenteral e Enteral;

- No quadro da Estrutura Organizacional do Curso de Graduação em Nutrição, recomenda-se excluir a Formação Básica e inserir a sua carga horária à soma da carga horária de Formação Específica.

2. Relativo à Tabela Síntese para a Integralização Curricular (folha 6), indica-se realocar a Formação Livre, já que essa formação não está inserida na Formação Específica.
3. Atinente ao aumento da carga horária de 32 horas na carga horária total do curso, sugere-se fortemente que haja um aumento mínimo da carga horária, para que o discente não seja prejudicado.

### III. FECHAMENTO

Ao retornar para esta coordenação, o documento de atualização do PPC do curso de Nutrição deve estar acompanhado de Memorando em que constem as solicitações atendidas, fazendo referência ao item do parecer ao qual atendem, bem como a página correspondente no documento. Caso o curso opere modificações para além das solicitadas a partir da presente análise, essas devem constar no referido Memorando, indicando, também, a sua localização no texto.

Essa atualização não dispensa o curso de atender a outras demandas provenientes da própria área, do MEC, da UFPel ou de outra natureza que implique em reformulação/reestruturação do PPC.

Salienta-se que toda e qualquer alteração no PPC diferente daquela que consta no Documento de atualização do PPC (2439043) é de total responsabilidade do curso.

No caso de itens não atendidos, o curso deverá apresentar justificativa fundamentada.

Encaminhado à Chefia do Núcleo de Bacharelados e Tecnologias da CEC/PRE, para avaliação e continuidade do trâmite.

À disposição para esclarecimentos.



Documento assinado eletronicamente por **ÉLEN HENRIQUES LAGES**, **Técnico em Assuntos Educacionais**, em 03/12/2023, às 09:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2449474** e o código CRC **B2E6F834**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

Colegiado do Curso de Nutrição,

Ao cumprimentá-los e seguindo os trâmites no Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos Ao e Estágios (NUBATEC), encaminha-se o Parecer 102 (2449474) ao Colegiado para apreciação e adequação do texto do PPC do Curso.

Ressaltamos que ao retornar o processo para análise deve ser encaminhado um **memorando indicando as alterações realizadas e as respectivas páginas, bem como justificativas das indicações não atendidas.**

Ficamos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Eliana Veleda Klering

Chefe do Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios

(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ELIANA VELEDA KLERING, Chefe, Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios**, em 04/12/2023, às 13:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2450536** e o código CRC **BCBFCEA4**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
Faculdade de Nutrição  
Colegiado do Curso de Nutrição

Memorando nº 213/2023/CG\_Nutrição/FN

Ao CEC, NUBATEC

Assunto: Alterações solicitadas pelo NUBATEC

Prezados

Em resposta ao Parecer 102 (2449474) e ao Despacho NUBATEC 2450536, indico as alterações realizadas no Documento de atualização do PPC de Nutrição:

- Referente à nova Matriz Curricular, foi ajustado o Quadro de forma que seja possível a visualização do nome completo dos componentes curriculares Trabalho de Conclusão de Curso I (TCCI), Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), Estágio em Adm. de Serv. de Alimentação e Terapia Nutricional Parenteral e Enteral, respectivamente nas páginas 3, 4 e 5 do novo documento (em anexo);

- No quadro da Estrutura Organizacional do Curso de Graduação em Nutrição, excluiu-se a Formação Básica, inserindo a sua carga horária à soma da carga horária de Formação Específica (página 1 do novo documento);

- Na Tabela Síntese para a Integralização Curricular, a linha "Formação Livre" foi realocada (página 6 do novo documento);

- O aumento de 32 horas na carga horária total do Curso foi discutida nas principais esferas (Colegiado, NDE e CD), sendo considerada adequada para atender às DCNs do Curso de Nutrição e às solicitações da CEC. No intuito de reduzir possíveis prejuízos, a nova carga horária não será cobrada dos discentes que já se encontram em estágio.

Coloco-me à disposição para esclarecer quaisquer dúvidas.

Atenciosamente

Anne y Castro Marques

Coordenadora do Curso de Nutrição



Documento assinado eletronicamente por **ANNE Y CASTRO MARQUES, Coordenadora de Curso de Graduação, Colegiado do Curso de Nutrição**, em 05/12/2023, às 14:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?)



[acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](#), informando o código verificador **2452774** e o código CRC **AD6D98AD**.

---

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2452774



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**

A matriz curricular atualizada do Curso de Nutrição que dará lugar a Tabela 4.2 GRADE CURRICULAR, existente em processo físico nº 23110.009041/2010-08, volume III, página 21, será:

**QUADRO 1: MATRIZ CURRICULAR**

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	
Carga horária total do Curso:	3.345 horas
Carga horária de Formação específica:	2.910 horas
Carga horária de Formação complementar:	210 horas
Carga horária de Formação Livre:	225 horas

**1º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09040005	DM	HISTOLOGIA I	3	1		2		45	
09040006	DM	ANATOMIA	4	2		2		60	
09050015	DEZG	GENÉTICA DO METABOLISMO	3	1	1	1		45	
12000028	CCQFA	BIOQUÍMICA I	6	4		2		90	
16400024	DN	BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA	5	2		3		75	
<b>Total créditos</b>			<b>21</b>	<b>Total CH</b>			<b>315</b>		

## 2º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020006	DFF	FISIOLOGIA I	4	3		1		60	09040005 09040006 12000028
09030007	DMP	PARASITOLOGIA	3	2		1		45	09040006
09030008	DMP	MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	5	3		2		75	12000028
09040007	DM	HISTOLOGIA II	3	1		2		45	09040005
12000029	CCQFA	BIOQUÍMICA II	6	4		2		90	12000028
16400006	DN	BROMATOLOGIA	4	2		2		60	12000028
<b>Total créditos</b>			<b>25</b>	<b>Total CH</b>			<b>375</b>		

## 3º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020007	DFF	FISIOLOGIA II	4	3		1		60	09020006 09040007 12000029
09050016	DEZG	ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL	2	1		1		30	09030007
16400002	DN	ADMINISTRAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA	2	2				30	
16400007	DN	NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	4	2		2		60	16400024
16400019	DN	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	5	3		2		75	16400006
16400020	DN	DIETÉTICA I	5	2		3		75	16400006
<b>Total créditos</b>			<b>22</b>	<b>Total CH</b>			<b>330</b>		



#### 4º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020008	DFE	FARMACOLOGIA	4	3		1		60	09020007
16400008	DN	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	4	2		2		60	09030008 16400019
16400021	DN	DIETÉTICA II	4	2		2		60	16400020 09020007
16400025	DN	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	6	4		2		90	16400007
16400028	DN	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	6	4		2		90	16400020 16400019
16400070	DN	PATOLOGIA GERAL	2	2				30	09020007
<b>Total créditos</b>			<b>26</b>	<b>Total CH</b>			<b>390</b>		

#### 5º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
06560016	DESP	SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA	4	3		1		60	6400007
07960007	CG_Psico	PSICOLOGIA	2	2				30	
16400001	DN	ÉTICA PROFISSIONAL	2	2				30	
16400009	DN	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I	4	2		2		60	09020008 16400021 16400070
16400011	DN	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	2	1		1		30	
16400017	DN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I)	2			2		30	16400025 16400021 16400008 16400028
16400029	DN	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	6	4		2		90	16400021 16400028 16400008 16400019
<b>Total créditos</b>			<b>22</b>	<b>Total CH</b>			<b>330</b>		

**6º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
10060013	DEGEO	GEOGRAFIA E ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO	2	2				30	
16400010	DN	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II	3	1		2		45	16400009
16400018	DN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II (TCC II)	4			4		60	16400017
16400027	DN	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	6	4		2		90	16400009 16400021
<b>Total créditos</b>			<b>15</b>	<b>Total CH</b>			<b>225</b>		

**7º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
NOVO	DN	ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
NOVO	DN	ESTÁGIO EM ADM. DE SERV. DE ALIMENTAÇÃO	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
<b>Total créditos</b>			<b>42</b>	<b>Total CH</b>			<b>630</b>		

**8º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
NOVO	DN	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
<b>Total créditos</b>			<b>21</b>	<b>Total CH</b>			<b>315</b>		

## 77º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
NOVO	DN	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	14					210	
<b>Total créditos</b>			<b>14</b>	<b>Total CH</b>				<b>210</b>	

## 88

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
01180008	DCSA	EXTENSÃO RURAL	4	2		2		60	16400007 09050016
13370038	DGS	PRÁTICA DESPORTIVA III - MUSCULAÇÃO	2			2		30	
13370039	DGS	PRÁTICA DESPORTIVA V – DANÇA	2			2		30	
13380053	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA IV - DEFESA PESSOAL	2			2		30	
13380054	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA I	2			2		30	
13380055	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA II	2			2		30	
13380056	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA VI - FUTSAL II	2			2		30	
16400003	DN	NUTRIÇÃO CLÍNICA	4			4		60	16400009
16400004	DN	CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	4	1		3		60	16400008
16400005	DN	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	4	2		2		60	16400019 16400021
16400015	DN	TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL	2	1		1		30	16400010
16400016	DN	NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO	4	2		2		60	16400021 16400025
16400030	DN	COMPOSTOS BIOATIVOS	2	2				30	16400019 16400020 16400008
16400031	DN	BROMATOLOGIA APLICADA	4	2		2		60	16400006 16400019 16400020 16400008
16400032	DN	ANÁLISE SENSORIAL	4	2		2		60	16400021 16400019
16400033	DN	METODOLOGIA CIENTÍFICA	2	1		1		30	

16400068	DN	GENÔMICA NUTRICIONAL	3	3				45	09050015
16400069	DN	INTEGRAÇÃO METABÓLICA	2	2				30	09020007
16400071	DN	NUTRIÇÃO E CÂNCER	3	3				45	16400009
16400072	DN	TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRIN. E NUTRIÇÃO	4	4				60	09020007 12000029
16400073	DN	ALIMENTOS FUNCIONAIS	2	1		1		30	16400008 16400019 16400020
16400075	DN	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	4			4		60	16400011
20000084	CLC	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I)	4	4				60	
<b>Total créditos</b>			<b>68</b>	<b>Total CH</b>				<b>1020</b>	

2) Nova tabela síntese do Curso de Nutrição, que dará lugar a tabela existente em processo físico nº 23110.009041/2010-08, volume III, conforme indicado no Despacho CEC SEI nº 1259252, alínea c.

<b>TABELA 2: TABELA SÍNTESE PARA A INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR</b>		
<b>FORMAÇÃO</b>	<b>Créditos</b>	<b>Horas (60 min)</b>
<b>A) Formação específica</b> (estudos de formação geral e de aprofundamento e diversificação das áreas específicas e interdisciplinares)		
Disciplinas obrigatórias	125	1.875
Estágio curricular obrigatório	63	945
TCC	6	90
<b>Soma parcial</b>	<b>209</b>	<b>3.135</b>
<b>B) Formação complementar</b>		
Atividades complementares de ensino, pesquisa e extensão	14	210
<b>C) Formação Livre</b>	<b>15</b>	<b>225</b>
<b>TOTAL PARA INTEGRALIZAÇÃO</b>	<b>223</b>	<b>3.345</b>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

Ao Colegiado do Curso de Nutrição,

Ao cumprimentá-los e seguindo os trâmites no Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios (NUBATEC), registra-se o recebimento do Memorando 2013 (2452774) e informa-se que o processo foi designado para análise da TAE Élen Molina.

Atenciosamente,

Eliana Veleda Klering

Chefe do Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios

(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ELIANA VELEDA KLERING, Chefe, Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios**, em 05/12/2023, às 15:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2452895** e o código CRC **83149825**.

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2452895



**PARECER Nº** 103/2023/NUBATEC/CEC/PRE/REITORIA  
**PROCESSO Nº** 23110.009041/2010-08

Ao Colegiado do Curso de Nutrição,

Analisando o novo documento enviado pelo curso de Nutrição (2452833), juntamente com o Memorando apontando as alterações solicitadas pelo parecer anterior, ressalta-se que o curso atendeu as recomendações do Parecer 102 (2449474). Contudo, é necessário novamente o envio ao curso, pois a soma da Formação Específica, disposta na Tabela Síntese para a Integralização Curricular (folha 6), ficou incorreta. Solicita-se, então, que seja ajustada a carga horária da linha "Soma parcial", de forma que todas as informações constantes no documento estejam corretas.

Encaminho à Chefia do Núcleo de Bacharelados e Tecnologias da CEC/PRE, para avaliação e continuidade do trâmite.



Documento assinado eletronicamente por **ÉLEN HENRIQUES LAGES**, **Técnico em Assuntos Educacionais**, em 05/12/2023, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2452922** e o código CRC **274A5C32**.

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2452922



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

Ao Colegiado do Curso de Nutrição,

Ao cumprimentá-los e seguindo os trâmites no Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios (NUBATEC), encaminha-se o Parecer 103 (2452922) ao colegiado para apreciação e adequação do texto do PPC do Curso.

Ressaltamos que ao retornar o processo para análise deve ser encaminhado um **memorando indicando as alterações realizadas e as respectivas páginas, bem como justificativas das indicações não atendidas.**

Ficamos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Eliana Veleda Klering

Chefe do Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios

(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ELIANA VELEDA KLERING, Chefe, Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios**, em 05/12/2023, às 15:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2453003** e o código CRC **CA5CEEEB**.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**

A matriz curricular atualizada do Curso de Nutrição que dará lugar a Tabela 4.2 GRADE CURRICULAR, existente em processo físico nº 23110.009041/2010-08, volume III, página 21, será:

**QUADRO 1: MATRIZ CURRICULAR**

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	
Carga horária total do Curso: 3.345 horas	4.014 horas-aula
Carga horária de Formação específica: 2.910 horas	
Carga horária de Formação complementar: 210 horas	
Carga horária de Formação Livre: 225 horas	

**1º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09040005	DM	HISTOLOGIA I	3	1		2		45	
09040006	DM	ANATOMIA	4	2		2		60	
09050015	DEZG	GENÉTICA DO METABOLISMO	3	1	1	1		45	
12000028	CCQFA	BIOQUÍMICA I	6	4		2		90	
16400024	DN	BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA	5	2		3		75	
<b>Total créditos</b>			<b>21</b>	<b>Total CH</b>			<b>315</b>		



**2º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020006	DFF	FISIOLOGIA I	4	3		1		60	09040005 09040006 12000028
09030007	DMP	PARASITOLOGIA	3	2		1		45	09040006
09030008	DMP	MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	5	3		2		75	12000028
09040007	DM	HISTOLOGIA II	3	1		2		45	09040005
12000029	CCQFA	BIOQUÍMICA II	6	4		2		90	12000028
16400006	DN	BROMATOLOGIA	4	2		2		60	12000028
<b>Total créditos</b>			<b>25</b>	<b>Total CH</b>				<b>375</b>	

**3º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020007	DFF	FISIOLOGIA II	4	3		1		60	09020006 09040007 12000029
09050016	DEZG	ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL	2	1		1		30	09030007
16400002	DN	ADMINISTRAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA	2	2				30	
16400007	DN	NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	4	2		2		60	16400024
16400019	DN	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	5	3		2		75	16400006
16400020	DN	DIETÉTICA I	5	2		3		75	16400006
<b>Total créditos</b>			<b>22</b>	<b>Total CH</b>				<b>330</b>	

#### 4º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020008	DFE	FARMACOLOGIA	4	3		1		60	09020007
16400008	DN	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	4	2		2		60	09030008 16400019
16400021	DN	DIETÉTICA II	4	2		2		60	16400020 09020007
16400025	DN	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	6	4		2		90	16400007
16400028	DN	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	6	4		2		90	16400020 16400019
16400070	DN	PATOLOGIA GERAL	2	2				30	09020007
<b>Total créditos</b>			<b>26</b>	<b>Total CH</b>				<b>390</b>	

#### 5º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
06560016	DESP	SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA	4	3		1		60	6400007
07960007	CG_Psico	PSICOLOGIA	2	2				30	
16400001	DN	ÉTICA PROFISSIONAL	2	2				30	
16400009	DN	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I	4	2		2		60	09020008 16400021 16400070
16400011	DN	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	2	1		1		30	
16400017	DN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I)	2			2		30	16400025 16400021 16400008 16400028
16400029	DN	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	6	4		2		90	16400021 16400028 16400008 16400019
<b>Total créditos</b>			<b>22</b>	<b>Total CH</b>				<b>330</b>	

## 6º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
10060013	DEGEO	GEOGRAFIA E ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO	2	2				30	
16400010	DN	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II	3	1		2		45	16400009
16400018	DN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II (TCC II)	4			4		60	16400017
16400027	DN	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	6	4		2		90	16400009 16400021
<b>Total créditos</b>			<b>15</b>	<b>Total CH</b>			<b>225</b>		

## 7º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
NOVO	DN	ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
NOVO	DN	ESTÁGIO EM ADM. DE SERV. DE ALIMENTAÇÃO	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
<b>Total créditos</b>			<b>42</b>	<b>Total CH</b>			<b>630</b>		

## 8º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
NOVO	DN	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
<b>Total créditos</b>			<b>21</b>	<b>Total CH</b>			<b>315</b>		

## 77º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
NOVO	DN	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	14					210	
<b>Total créditos</b>			<b>14</b>	<b>Total CH</b>				<b>210</b>	

## 88

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
01180008	DCSA	EXTENSÃO RURAL	4	2		2		60	16400007 09050016
13370038	DGS	PRÁTICA DESPORTIVA III - MUSCULAÇÃO	2			2		30	
13370039	DGS	PRÁTICA DESPORTIVA V – DANÇA	2			2		30	
13380053	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA IV - DEFESA PESSOAL	2			2		30	
13380054	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA I	2			2		30	
13380055	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA II	2			2		30	
13380056	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA VI - FUTSAL II	2			2		30	
16400003	DN	NUTRIÇÃO CLÍNICA	4			4		60	16400009
16400004	DN	CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	4	1		3		60	16400008
16400005	DN	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	4	2		2		60	16400019 16400021
16400015	DN	TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL	2	1		1		30	16400010
16400016	DN	NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO	4	2		2		60	16400021 16400025
16400030	DN	COMPOSTOS BIOATIVOS	2	2				30	16400019 16400020 16400008
16400031	DN	BROMATOLOGIA APLICADA	4	2		2		60	16400006 16400019 16400020 16400008
16400032	DN	ANÁLISE SENSORIAL	4	2		2		60	16400021 16400019
16400033	DN	METODOLOGIA CIENTÍFICA	2	1		1		30	

16400068	DN	GENÔMICA NUTRICIONAL	3	3				45	09050015
16400069	DN	INTEGRAÇÃO METABÓLICA	2	2				30	09020007
16400071	DN	NUTRIÇÃO E CÂNCER	3	3				45	16400009
16400072	DN	TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRIN. E NUTRIÇÃO	4	4				60	09020007 12000029
16400073	DN	ALIMENTOS FUNCIONAIS	2	1		1		30	16400008 16400019 16400020
16400075	DN	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	4			4		60	16400011
20000084	CLC	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I)	4	4				60	
<b>Total créditos</b>			<b>68</b>	<b>Total CH</b>				<b>1020</b>	

2) Nova tabela síntese do Curso de Nutrição, que dará lugar a tabela existente em processo físico nº 23110.009041/2010-08, volume III, conforme indicado no Despacho CEC SEI nº 1259252, alínea c.

<b>TABELA 2: TABELA SÍNTESE PARA A INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR</b>		
<b>FORMAÇÃO</b>	<b>Créditos</b>	<b>Horas (60 min)</b>
<b>A) Formação específica</b> (estudos de formação geral e de aprofundamento e diversificação das áreas específicas e interdisciplinares)		
Disciplinas obrigatórias	125	1.875
Estágio curricular obrigatório	63	945
TCC	6	90
<b>Soma parcial</b>	<b>194</b>	<b>2.910</b>
<b>B) Formação complementar</b>		
Atividades complementares de ensino, pesquisa e extensão	14	210
<b>C) Formação Livre</b>	<b>15</b>	<b>225</b>
<b>TOTAL PARA INTEGRALIZAÇÃO</b>	<b>223</b>	<b>3.345</b>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
Faculdade de Nutrição  
Colegiado do Curso de Nutrição

Memorando nº 214/2023/CG\_Nutrição/FN

Ao(À) NUBATEC

Assunto: Alterações solicitadas pelo NUBATEC

Prezados

Conforme solicitado do Parecer 103 (2453003), foi realizada a alteração no Documento de atualização do PPC de Nutrição: a soma da Formação Específica, disposta na Tabela Síntese para a Integralização Curricular (folha 6), foi corrigida.

Atenciosamente,

Anne y Castro Marques  
Coordenadora do Curso de Nutrição



Documento assinado eletronicamente por **ANNE Y CASTRO MARQUES, Coordenadora de Curso de Graduação, Colegiado do Curso de Nutrição**, em 05/12/2023, às 17:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2453397** e o código CRC **2A28E3EE**.

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2453397



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

Ao Colegiado do Curso de Nutrição,

Ao cumprimentá-los e seguindo os trâmites no Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios (NUBATEC), registra-se o recebimento do Memorando 214 (2453397) e informa-se que o processo foi designado para análise da TAE Élen Molina.

Atenciosamente,

Eliana Veleda Klering

Chefe do Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios

(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ELIANA VELEDA KLERING, Chefe, Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios**, em 05/12/2023, às 18:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2453421** e o código CRC **29995504**.



PARECER Nº  
PROCESSO Nº

104/2023/NUBATEC/CEC/PRE/REITORIA  
23110.009041/2010-08

*Às Instâncias Superiores,*

O Núcleo de Bacharelados, Tecnologias e Estágios (NUBATEC), por meio deste parecer encaminha o processo em tela que trata do Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição. Destaca-se que foram analisados somente os itens elencados nos Documentos Anexo (2439043), Memorando 211 (2439044), Memorando 213 (2452774), Anexo (2452833), Anexo (2453395) e Memorando 214 (2453397), sendo os dois últimos de forma terminativa, atendendo ao Memorando-Circular 3 (1219289) e ao Despacho CEC SEI (1259252), tomando por base o currículo do Curso de Bacharelado em Nutrição no sistema Cobalto (versão 6 – início: 2019/1). Ressalta-se que todas as indicações presentes nos documentos apresentados acima foram atendidas.

Essa atualização não dispensa o curso de atender a outras demandas provenientes da própria área, do MEC, da UFPel ou de outra natureza que implique em reformulação/reestruturação do PPC.

Salienta-se que toda e qualquer alteração no PPC diferente daquela que consta no Documento de atualização do PPC (2453395) é de total responsabilidade do curso.

Diante do exposto acima, sugere-se que em busca da eficiência administrativa, que implica a facilitação de sua realização, remeter à Comissão de Graduação - CG para encaminhamentos ao Conselho Coordenador do Ensino da Pesquisa e da Extensão - COCEPE para deliberação.

Encaminhado à Chefia do NUBATEC da Coordenação de Ensino e Currículo (CEC), para avaliação e continuidade do trâmite.



Documento assinado eletronicamente por **ÉLEN HENRIQUES LAGES**, Técnico em Assuntos Educacionais, em 05/12/2023, às 21:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2453516** e o código CRC **F1708F3A**.





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Coordenação de Ensino e Currículo

*Às Instâncias Superiores,*

O Núcleo de Bacharelados, Tecnologias e Estágios (NUBATEC), por meio deste despacho encaminha o processo em tela que trata do Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição, ressalta-se que foi realizada a análise das alterações, mencionadas no Memorando 214 (2453397) e constatou-se que todas as indicações foram atendidas conforme Parecer 104 (2453516).

Salienta-se que toda e qualquer alteração no PPC diferente daquela que consta no memorando mencionado no parágrafo anterior é de total responsabilidade do curso.

Diante do exposto acima, sugere-se que em busca da eficiência administrativa que implica a facilitação de sua realização remeter à Comissão de Graduação - CG para encaminhamentos ao Conselho Coordenador do Ensino da Pesquisa e da Extensão - COCEPE para deliberação.

Encaminhamento à Coordenadoria da Coordenação de Ensino e Currículo CEC/PRE, para avaliação e continuidade do trâmite.

Atenciosamente

Eliana Veleda Klering

Chefe do NUBATEC

(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ELIANA VELEDA KLERING, Chefe, Núcleo de Bacharelados, Tecnólogos e Estágios**, em 07/12/2023, às 11:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2456019** e o código CRC **C395A4F8**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Comissão de Graduação

A Comissão de Graduação,

encaminha-se o presente processo para continuidade no trâmite de aprovação das alterações realizadas pelo curso de Nutrição em seu PPC, em atendimento ao disposto no Processo PRE nº 23110.005517/2021-86 (Memo 03/2021), considerando o despacho NUBATEC (2456019).

Atenciosamente,

Antonio Mauricio Medeiros Alves  
Coordenador de Ensino e Currículo  
(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO MAURICIO MEDEIROS ALVES, Coordenador, Coordenação de Ensino e Currículo**, em 08/12/2023, às 22:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2458993** e o código CRC **C280904E**.

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2458993



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

A CG é favorável a aprovação do PPC



Documento assinado eletronicamente por **MARIA DE FATIMA COSSIO, Pró-Reitora, Pró-Reitoria de Ensino**, em 11/12/2023, às 10:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2460050** e o código CRC **3CCEA900**.

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2460050



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS  
Conselho Coordenador do Ensino, da Pesquisa e da Extensão

**PROCESSO Nº. 23110.009041/2010-08**

**O CONSELHO COORDENADOR DO ENSINO DA PESQUISA E DA EXTENSÃO – COCEPE**, em reunião realizada no dia **14 de dezembro de 2023**, aprovou o Despacho CG (2460050), FAVORÁVEL às alterações do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

À **CRA**, para providências necessárias.

Ao **Col. Curso de Nutrição**, para ciência.

Em 14/12/2023,

*Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> Ursula Rosa da Silva*

Presidenta do COCEPE



Documento assinado eletronicamente por **URSULA ROSA DA SILVA, Presidente**, em 14/12/2023, às 17:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2465303** e o código CRC **6AEB20B5**.

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2465303



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

À Coordenação do Curso de Nutrição,

Encaminho o processo ao Colegiado do Curso, recomendando que as alterações do PPC (2453395), aprovadas pelo COCEPE sejam amplamente divulgadas **aos departamentos, câmaras de ensino ou órgãos equivalentes**, que oferecem disciplinas do curso (para o próprio curso ou para outros cursos), para que possam alimentar o cadastro/atualização para os planos de ensino, com dados atualizados da caracterização de disciplinas. É fundamental ampla divulgação aos alunos do curso, principalmente no caso de existência de regras de transição.

Em caso de componentes curriculares com novo código, após codificação pela CRA, o curso deve enviar novo texto do PPC, atualizando os códigos, que atualmente estejam indicados pela palavra NOVO no texto. Após o envio pelo curso e nova aprovação pelo COCEPE, o processo será enviado a Biblioteca para cadastro das bibliografias.

Destaco a necessidade do curso atender às atualizações das diretrizes, caso hajam, especialmente da Integralização da Extensão, pois o presente processo não dispensa de tais atualizações.

Atenciosamente,

Antonio Mauricio Medeiros Alves  
Coordenador de Ensino e Currículo  
(assinatura eletrônica)



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO MAURICIO MEDEIROS ALVES, Coordenador, Coordenação de Ensino e Currículo**, em 15/12/2023, às 16:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2468137** e o código CRC **974B6958**.





UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Coordenação de Registros Acadêmicos, Núcleo de Regulação de Cursos

À Coordenação de Registros Acadêmicos e ao Núcleo de Regulação de Cursos,  
encaminha-se o presente processo para atualização de cadastro das alterações realizadas pelo curso de Nutrição em seu PPC, em atendimento ao disposto no Processo PRE nº 23110.005517/2021-86 (Memo 03/2021).

Atenciosamente,

Antonio Mauricio Medeiros Alves  
Coordenador de Ensino e Currículo  
(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO MAURICIO MEDEIROS ALVES, Coordenador, Coordenação de Ensino e Currículo**, em 15/12/2023, às 16:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2468144** e o código CRC **01C5046E**.

Referência: Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2468144



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

Prezados,

Informo que a carga horária total do curso de Nutrição, assim como os seus detalhamentos, foram atualizados no sistema e-MEC, com base no documento (SEI nº 2453395), aprovado pelo Conselho Coordenador de Ensino, Pesquisa e Extensão - COCEPE (SEI nº 2465303), conforme tela em anexo (SEI nº 2468212).

Conforme dispõe a portaria MEC nº 2.117, de 6 de Dezembro de 2019, foi informado que o curso não possui oferta de parte de sua carga horária a distância, de acordo com as informações retiradas da Matriz Curricular presente no documento aprovado.

Atenciosamente,

Paula de Oliveira Moitinho Rippel  
Procuradora Educacional Institucional - PI  
Núcleo de Regulação de Cursos  
Superintendência de Gestão da Informação e Comunicação  
Universidade Federal de Pelotas - UFPel  
Rua Gomes Carneiro, 1 - Centro - 3º andar - Sala 348 - bloco B  
96010-610 - Pelotas - RS - Brasil  
(53) 3284- 4015 opção 7  
[pi@ufpel.edu.br](mailto:pi@ufpel.edu.br) / [paula.moitinho@ufpel.edu.br](mailto:paula.moitinho@ufpel.edu.br)  
<https://wp.ufpel.edu.br/regulacaodecursos/>



Documento assinado eletronicamente por **PAULA DE OLIVEIRA MOITINHO RIPPEL, Procurador Educacional Institucional**, em 18/12/2023, às 08:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2468211** e o código CRC **85E5F776**.



<b>IES :</b> UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS ( 634 )			
<b>Código - Nome do Curso :</b> 14979 - NUTRIÇÃO			
<b>Data de Cadastro :</b> 02/09/2009			
<b>Grau:</b> Bacharelado em NUTRIÇÃO			
<b>Modalidade :</b> Educação Presencial			
<b>Situação de Funcionamento :</b> Em atividade			
<b>Classificação CINE Brasil :</b>			
Área Geral:		09 - Saúde e bem-estar	
Área Específica:		091 - Saúde	
Área Detalhada:		0915 - Promoção, prevenção, terapia e reabilitação	
<b>Rótulo:</b> 0915N01 - Nutrição			
<b>Data Prevista de Início:</b> <input type="text"/>			
<b>Data de Início de Funcionamento :</b> 11/01/1976			
<b>Curso Oferecido Gratuitamente?</b> Sim			
<b>Carga horária: (horas-relógio)</b>		<b>Total:*</b>	3345
		<b>A distância:</b>	0 <input type="text"/> %
		<b>De estágio:</b>	945
		<b>De atividades complementares:</b>	210 <b>OBS: Para valor zero digitar duas vezes o zero. Ex: 00</b>
		<b>Do Trabalho de Conclusão Curso (TCC):</b>	90
		<b>Da disciplina de libras:*</b>	60
<b>Periodicidade :</b> Semestral <input type="text"/>			
<b>Vaga Anual Autorizada :</b> 110			
<b>Vaga Anual por Turno :</b>			
	<b>Vagas de Ingresso</b>	<b>Integralização</b>	<b>Periodicidade</b>
Integral :	110	4 anos	8 semestres
Matutino :	<input type="text"/>	<input type="text"/> anos	
Vespertino :	<input type="text"/>	<input type="text"/> anos	
Noturno :	<input type="text"/>	<input type="text"/> anos	
TOTAL :	110		
<b>Justificativa</b> : Atualização realizada de acordo com o processo SEI 23110.009041/2010-08, aprovado pelo COCEPE (2465303).			
Você tem 396 caracteres restantes.			
<b>Locais onde o curso está sendo oferecido :</b>			
Registro(s): 1 a 1 de 1			
Página 1 de 1 10			
<b>Cód. Endereço</b>	<b>Município/UF</b>	<b>Endereço</b>	<b>CEP</b>
1032256	Pelotas/RS	Rua Gomes Carneiro, 1 - Centro	96010-610



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição, Coordenação de Ensino e Currículo

À CEC,

Informamos que atualizamos a versão curricular n. 06 do PPC vigente do curso de **Nutrição**, de acordo com o Processo PRE nº 23110.005517/2021-86 (Memo 03/2021).

Cadastramos novos códigos para as disciplinas dos 7º e 8º semestres, atualizamos os pré-requisitos e cadastramos as equivalências para os componentes antigos que estavam no currículo e foram substituídos pelos novos.

Conferimos os códigos dos componentes das disciplinas obrigatórias e optativas e estão idênticos aos registrados no Cobalto.

Atualizamos as condições de integralização junto ao cadastro do curso no sistema.

O curso deverá conferir as informações e qualquer divergência solicitamos o retorno do processo para retificação.

Atenciosamente,

NCH - Núcleo de Currículos e Históricos



Documento assinado eletronicamente por **RENATA SILVA SALLES**, **Assistente em Administração**, em 26/12/2023, às 09:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2477021** e o código CRC **C964A5D1**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição

Ao Curso

para atendimento aos despachos CEC 2468137 e NCH 2477021

Sem mais

Atenciosamente,

Antonio Mauricio Medeiros Alves  
Coordenador de Ensino e Currículo  
(assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO MAURICIO MEDEIROS ALVES, Coordenador, Coordenação de Ensino e Currículo**, em 26/12/2023, às 22:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2477959** e o código CRC **C7E9DCE1**.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS**  
**FACULDADE DE NUTRIÇÃO**  
**CURSO DE NUTRIÇÃO**

A matriz curricular atualizada do Curso de Nutrição que dará lugar a Tabela 4.2 GRADE CURRICULAR, existente em processo físico nº 23110.009041/2010-08, volume III, página 21, será:

**QUADRO 1: MATRIZ CURRICULAR**

ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	
Carga horária total do Curso: 3.345 horas    4.014 horas-aula	
Carga horária de Formação específica: 2.910 horas	
Carga horária de Formação complementar: 210 horas	
Carga horária de Formação Livre: 225 horas	

**1º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09040005	DM	HISTOLOGIA I	3	1		2		45	
09040006	DM	ANATOMIA	4	2		2		60	
09050015	DEZG	GENÉTICA DO METABOLISMO	3	1	1	1		45	
12000028	CCQFA	BIOQUÍMICA I	6	4		2		90	
16400024	DN	BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA	5	2		3		75	
<b>Total créditos</b>			<b>21</b>	<b>Total CH</b>			<b>315</b>		

## 2º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020006	DFF	FISIOLOGIA I	4	3		1		60	09040005 09040006 12000028
09030007	DMP	PARASITOLOGIA	3	2		1		45	09040006
09030008	DMP	MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	5	3		2		75	12000028
09040007	DM	HISTOLOGIA II	3	1		2		45	09040005
12000029	CCQFA	BIOQUÍMICA II	6	4		2		90	12000028
16400006	DN	BROMATOLOGIA	4	2		2		60	12000028
<b>Total créditos</b>			<b>25</b>	<b>Total CH</b>			<b>375</b>		

## 3º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020007	DFF	FISIOLOGIA II	4	3		1		60	09020006 09040007 12000029
09050016	DEZG	ECOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL	2	1		1		30	09030007
16400002	DN	ADMINISTRAÇÃO DE SAÚDE PÚBLICA	2	2				30	
16400007	DN	NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	4	2		2		60	16400024
16400019	DN	CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	5	3		2		75	16400006
16400020	DN	DIETÉTICA I	5	2		3		75	16400006
<b>Total créditos</b>			<b>22</b>	<b>Total CH</b>			<b>330</b>		

#### 4º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
09020008	DFE	FARMACOLOGIA	4	3		1		60	09020007
16400008	DN	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	4	2		2		60	09030008 16400019
16400021	DN	DIETÉTICA II	4	2		2		60	16400020 09020007
16400025	DN	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	6	4		2		90	16400007
16400028	DN	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	6	4		2		90	16400020 16400019
16400070	DN	PATOLOGIA GERAL	2	2				30	09020007
<b>Total créditos</b>			<b>26</b>	<b>Total CH</b>				<b>390</b>	

#### 5º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
06560016	DESP	SOCIOLOGIA E AÇÃO COMUNITÁRIA	4	3		1		60	6400007
07960007	CG_Psico	PSICOLOGIA	2	2				30	
16400001	DN	ÉTICA PROFISSIONAL	2	2				30	
16400009	DN	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I	4	2		2		60	09020008 16400021 16400070
16400011	DN	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	2	1		1		30	
16400017	DN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I)	2			2		30	16400025 16400021 16400008 16400028
16400029	DN	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	6	4		2		90	16400021 16400028 16400008 16400019
<b>Total créditos</b>			<b>22</b>	<b>Total CH</b>				<b>330</b>	

**6º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
10060013	DEGEO	GEOGRAFIA E ECONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO	2	2				30	
16400010	DN	FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II	3	1		2		45	16400009
16400018	DN	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II (TCC II)	4			4		60	16400017
16400027	DN	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	6	4		2		90	16400009 16400021
<b>Total créditos</b>			<b>15</b>	<b>Total CH</b>				<b>225</b>	

**7º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
16400116	DN	ESTÁGIO EM COLETIVIDADE ENFERMA	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
16400117	DN	ESTÁGIO EM ADM. DE SERV. DE ALIMENTAÇÃO	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
<b>Total créditos</b>			<b>42</b>	<b>Total CH</b>				<b>630</b>	

**8º SEMESTRE**

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
16400118	DN	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	21			315		315	Todas as disciplinas até o 6º semestre.
<b>Total créditos</b>			<b>21</b>	<b>Total CH</b>				<b>315</b>	

## 77º SEMESTRE

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
16400119	DN	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	14					210	
<b>Total créditos</b>			<b>14</b>	<b>Total CH</b>				<b>210</b>	

## 88

Código	Deptº ou Unidade	Componente curricular	Cr	T	E	P	Ext	CH (h)	Pré-Requisito
01180008	DCSA	EXTENSÃO RURAL	4	2		2		60	16400007 09050016
13370038	DGS	PRÁTICA DESPORTIVA III - MUSCULAÇÃO	2			2		30	
13370039	DGS	PRÁTICA DESPORTIVA V – DANÇA	2			2		30	
13380053	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA IV - DEFESA PESSOAL	2			2		30	
13380054	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA I	2			2		30	
13380055	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA II	2			2		30	
13380056	DDesp	PRÁTICA DESPORTIVA VI - FUTSAL II	2			2		30	
16400003	DN	NUTRIÇÃO CLÍNICA	4			4		60	16400009
16400004	DN	CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	4	1		3		60	16400008
16400005	DN	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	4	2		2		60	16400019 16400021
16400015	DN	TERAPIA NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL	2	1		1		30	16400010
16400016	DN	NUTRIÇÃO E EXERCÍCIO FÍSICO	4	2		2		60	16400021 16400025
16400030	DN	COMPOSTOS BIOATIVOS	2	2				30	16400019 16400020 16400008
16400031	DN	BROMATOLOGIA APLICADA	4	2		2		60	16400006 16400019 16400020 16400008
16400032	DN	ANÁLISE SENSORIAL	4	2		2		60	16400021 16400019
16400033	DN	METODOLOGIA CIENTÍFICA	2	1		1		30	



16400068	DN	GENÔMICA NUTRICIONAL	3	3				45	09050015
16400069	DN	INTEGRAÇÃO METABÓLICA	2	2				30	09020007
16400071	DN	NUTRIÇÃO E CÂNCER	3	3				45	16400009
16400072	DN	TÓPICOS AVANÇADOS EM ENDOCRIN. E NUTRIÇÃO	4	4				60	09020007 12000029
16400073	DN	ALIMENTOS FUNCIONAIS	2	1		1		30	16400008 16400019 16400020
16400075	DN	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	4			4		60	16400011
20000084	CLC	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I)	4	4				60	
<b>Total créditos</b>			<b>68</b>	<b>Total CH</b>				<b>1020</b>	

2) Nova tabela síntese do Curso de Nutrição, que dará lugar a tabela existente em processo físico nº 23110.009041/2010-08, volume III, conforme indicado no Despacho CEC SEI nº 1259252, alínea c.

<b>TABELA 2: TABELA SÍNTESE PARA A INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR</b>		
<b>FORMAÇÃO</b>	<b>Créditos</b>	<b>Horas (60 min)</b>
<b>A) Formação específica</b> (estudos de formação geral e de aprofundamento e diversificação das áreas específicas e interdisciplinares)		
Disciplinas obrigatórias	125	1.875
Estágio curricular obrigatório	63	945
TCC	6	90
<b>Soma parcial</b>	<b>194</b>	<b>2.910</b>
<b>B) Formação complementar</b>		
Atividades complementares de ensino, pesquisa e extensão	14	210
<b>C) Formação Livre</b>	<b>15</b>	<b>225</b>
<b>TOTAL PARA INTEGRALIZAÇÃO</b>	<b>223</b>	<b>3.345</b>



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Coordenação de Registros Acadêmicos

À Coordenação de Registros Acadêmicos,  
ao cumprimentá-los, encaminho os ajustes do PPC do Curso de Nutrição (Memo 03) (2485798), com atualização dos códigos na matriz curricular e caracterizações, para conferência e atualização do número do documento base para o cadastro, no COBALTO.

Atenciosamente

Antonio Mauricio Medeiros Alves  
Coordenador de Ensino e Currículo  
(assinatura eletrônica)



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO MAURICIO MEDEIROS ALVES, Coordenador, Coordenação de Ensino e Currículo**, em 10/01/2024, às 11:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2488229** e o código CRC **98265BD5**.

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2488229



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

DESPACHO

Processo nº 23110.009041/2010-08

Interessado: Colegiado do Curso de Nutrição, Coordenação de Ensino e Currículo

À CEC,

Conferimos os códigos dos componentes das disciplinas obrigatórias e optativas e estão idênticos aos registrados no Cobalto.

Atualizamos o documento 2485798 junto ao cadastro do curso no sistema como sendo documento base para o cadastro do PPC.

Atenciosamente,

NCH - Núcleo de Currículos e Históricos



Documento assinado eletronicamente por **RENATA SILVA SALLES**, **Assistente em Administração**, em 15/01/2024, às 10:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **2491547** e o código CRC **E18CD5AD**.

**Referência:** Processo nº 23110.009041/2010-08

SEI nº 2491547