



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE E DO DESPORTO**

**Projeto Pedagógico Curricular do Curso de
Bacharelado em Nutrição
(Reformulação)**

**Rio Branco – AC
2015**

ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR

Prof. Dr. Minoru Martins Kinpara

Reitor

Prof.^a Dr.^a Margarida de Aquino Cunha

Vice-Reitora

Prof.^a Dr.^a Aline Andréia Nicolli

Pró-Reitora de Graduação

Prof. Dr. Josimar Batista Ferreira

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação

Prof. Dr. Enock da Silva Pessoa

Pró-Reitor de Extensão e Cultura

Prof. Antonio Carlos Pontes Júnior

Pró-Reitor de Assuntos Estudantis

Tiago Rocha dos Santos

Pró-Reitor de Administração

Prof. Me. Alexandre Ricardo Hid

Pró-Reitor de Planejamento

Filomena Maria Oliveira da Cruz

Pró-Reitora de Desenvolvimento e Gestão de Pessoas

Equipe de professores da Ufac - *Campus* Rio Branco responsável pela revisão e reestruturação do Projeto Pedagógico Curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição 2014/2015.

Núcleo Docente Estruturante

Portaria n.º 2366, de 09 de outubro de 2013.

Prof. Dr. Wagner de Jesus Pinto
Prof. Dr. Reginaldo Ferreira da Silva
Prof. Me. Alanderson Alves Ramalho
Profa. Me. Katuscia Shirota Imada
Profa. Me. Fernanda Andrade Martins
Profa. Me. Eline Messias de Oliveira
Profa. Esp. Danila Torres de Araújo Frade Nogueira
Profa. Esp. Tatiane Dalamaria
Profa. Bruna da Costa Viana

Equipe Técnica

Profa. Dra. Lidianne Assis Silva (**Diaden/Prograd**)
Pedagoga Maria Auxileide da Silva Oliveira (**Diaden/Prograd**)
Pedagoga Clícia Rodrigues da Silva (**Diaden/Prograd**)

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	5
1 A UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE.....	6
1.1 Perfil Institucional.....	6
1.2 Missão.....	10
1.3 Visão.....	10
1.4 Valores.....	10
1.5 Finalidades Institucionais.....	11
1.6 Inserção Regional.....	12
2 CONTEXTUALIZAÇÃO, CONCEPÇÃO PEDAGÓGICA E OS OBJETIVOS DO CURSO.....	13
2.1 Objetivos do curso.....	15
2.1.1 Objetivo geral.....	15
2.1.2 Objetivos específicos.....	15
3 JUSTIFICATIVA PARA O FUNCIONAMENTO DO CURSO.....	16
4 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO.....	16
5 PERFIL DO EGRESSO.....	17
6 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS.....	17
7 CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL.....	19
7.1 Áreas de atuação do nutricionista.....	19
8 PRINCÍPIOS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	22
8.1 Flexibilidade.....	22
8.2 Autonomia de estudos dos alunos.....	22
8.3 Atividades práticas.....	22
8.4 Incentivo a pesquisa.....	23
8.5 Eixos de formação.....	23
9 ESTRUTURA CURRICULAR.....	24
9.1 Componentes curriculares obrigatórios.....	24
9.2 Componentes curriculares optativos.....	25
9.3 Quadros: estrutura curricular por semestre.....	26
9.3.1 Quadro: resumo da estrutura curricular completa.....	29
9.4 Quadro: Ementas e referências.....	30
9.4.1 Quadro: disciplinas obrigatórias com ementas e referências.....	30
9.4.2 Quadro: disciplinas optativas com ementas e referências.....	76
10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	95
10.1 Atividades complementares de graduação.....	95
11 ESTÁGIO CURRICULAR.....	102
11.1 Regulamento de estágio supervisionado.....	103
12 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO.....	116
13 SISTEMA DE ENSINO A APRENDIZAGEM.....	129
14 AUTOAVALIAÇÃO D CURSO.....	133
15 CORPO DOCENTE.....	135
16 METODOLOGIA ADOTADA PARA CONSECUÇÃO DA PROPOSTA.....	138
17 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE.....	140
18 INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL PARA CURSO.....	141
19 LEGISLAÇÃO BÁSICA.....	142
REFERÊNCIAS.....	145
ANEXOS.....	14

APRESENTAÇÃO

Este documento trata de um instrumento de ação educativa em forma de Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição oferecido pela Universidade Federal do Acre – UFAC, em seu campus sede. É um instrumento amplo, genérico e dinâmico que permite, mediante ajustes e correções a serem realizados, sempre que se julgar necessário e oportuno, garantir a realização de alterações pertinentes em relação às questões de cunho pedagógico do referido curso. O curso está regulamentado com base nas legislações em vigor: Lei de Diretrizes e Bases (LDB) da Educação Nacional Nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996; Parecer CNE/CES Nº 1133, de 7 de agosto de 2001; Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Nutrição e, demais legislações pertinentes.

A Resolução Nº 5, de 7 de novembro de 2001 prevê que a atuação do profissional em Nutrição deve ser generalista, humanista e crítica, visando à segurança alimentar e à atenção dietética de modo que contribua para a melhoria da qualidade de vida populacional, pautando-se nos princípios éticos, refletindo sobre a realidade econômica, política, social e cultural. Para tanto, o currículo deste curso deve versar em quatro núcleos de natureza essenciais, quais sejam: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição; Ciências dos Alimentos.

Neste sentido propusemos o presente projeto de reformulação como documento norteador das ações no Curso de Graduação em nutrição, direcionando a gestão e as atividades acadêmicas a serem desenvolvidas. O mesmo foi elaborado de forma participativa e colaborativa e expressa nossas ideias sobre o curso, sua função social, a relação indissociável entre ensino, pesquisa e extensão, respeitando as diversidades e garantindo o acesso aos conhecimentos e valores indispensáveis ao convívio em uma sociedade que está em constante processo de mudança. E por fim, pauta-se no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado pelo professor como facilitador e mediador do processo ensino e aprendizagem, buscando a formação integral e adequada do estudante.

1 A UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE

1.1 Perfil Institucional

A Universidade Federal do Acre (Ufac) é uma instituição de ensino superior, público e gratuito, vinculada ao Ministério da Educação (MEC) e mantida pela Fundação Universidade Federal do Acre (Fufac). Sua história teve início com a criação da Faculdade de Direito, em 25 de março de 1964, por meio do Decreto Estadual n.º 187, e em seguida, da Faculdade de Ciências Econômicas.

Em 1970, foram criados os cursos de Licenciatura em Letras, Pedagogia, Matemática e Estudos Sociais, oficializando-se, por meio da Lei Estadual n.º 318, de 03 de março de 1970, a criação do Centro Universitário do Acre, reformulado pela Lei Estadual n.º 421, de 22 de janeiro de 1971, em Fundação Universidade do Acre. Em 05 de abril de 1974, foi federalizada, por meio da Lei n.º 6.025, passando a denominar-se Universidade Federal do Acre, regulamentada pelo Decreto n.º 74.706, de 17 de outubro de 1974.

Com a finalidade de desenvolver a Educação Básica, atuando no campo de estágios voltados à experimentação pedagógica, foi criado em 11 de dezembro de 1981, pela Resolução n.º 22 do Conselho Universitário, o Colégio de Aplicação (CAP), como unidade especial, e pela Portaria n.º 36 do MEC, de 25 de novembro de 1985, foi aprovado o Regimento Interno e reconhecido o Curso de Ensino Fundamental (antigo 1º Grau). Posteriormente, a Portaria n.º 143 do MEC, de 20 de março de 1995, reconheceu e declarou a Regularidade de Estudos do Curso de Ensino Médio (propedêutico). Inicialmente, o acesso dos alunos ocorria através de processo de seleção e, a partir de 1990, o ingresso passou a ser por meio de sorteio público.

Recentemente, pela Portaria n.º 959/2013, o MEC estabeleceu as diretrizes e normas gerais para o funcionamento dos Colégios de Aplicação vinculados às universidades federais, antevendo em seu artigo 2º que as unidades de Educação Básica têm como finalidade desenvolver, de forma indissociável, atividades de ensino, pesquisa e extensão com foco nas inovações pedagógicas e formação docente.

Durante muitos anos, os cursos de graduação dos *campi* foram vinculados a uma estrutura de departamentos. Por meio da Resolução n.º 08 do Conselho Universitário, de 28 de maio de 2003, os cursos no Campus Sede, localizado na cidade de Rio Branco,

passaram a ser vinculados a seis centros acadêmicos: Centro de Ciências Jurídicas e Sociais Aplicadas (CCJSA), Centro de Filosofia e Ciências Humanas (CFCH), Centro de Ciências Exatas e Tecnológicas (CCET), Centro de Ciências Biológicas e da Natureza (CCBN), Centro de Ciências da Saúde e do Desporto (CCSD) e Centro de Educação, Letras e Artes (CELA).

No Campus Floresta, localizado na cidade de Cruzeiro do Sul, os cursos passaram a ser vinculados a dois centros acadêmicos: o Centro Multidisciplinar (CMULTI), criado pela Resolução n.º 12 do Conselho Universitário, de 11 de outubro de 2007, e o Centro de Educação e Letras (CEL), criado pela Resolução n.º 04 do Conselho Universitário, de 22 de fevereiro de 2011.

A modalidade em Educação a Distância foi institucionalizada na Ufac com a criação do Núcleo de Interiorização e Educação a Distância (Niead), pela Resolução n.º 22 do Conselho Universitário, de 07 de dezembro de 2006. Em 2012, por meio de parcerias com outras instituições, iniciou-se o desenvolvimento do Programa Escola de Gestores (cursos de pós-graduação *lato sensu* em gestão escolar e coordenação pedagógica) e de curso de formação em tutoria. Em 2014, a Ufac foi credenciada para a oferta de cursos de graduação na modalidade EaD, recebendo nota 5, sendo o primeiro curso a ser ofertado o de Licenciatura em Matemática.

Em 05 de julho de 2010, por meio da Resolução n.º 36 do Conselho Universitário, a Ufac aderiu ao Exame Nacional do Ensino Médio (Enem), como processo de seleção para ingresso nos cursos de Licenciatura em Filosofia e em Música, bem como para as vagas remanescentes do Edital Vestibular 2011. Posteriormente, por meio da Resolução n.º 16 do Conselho Universitário, de 26 de maio de 2011, foi realizada a adesão integral ao Enem. Com a criação da Lei n.º 12.711, de 19 de agosto de 2012, denominada Lei das Cotas, para o ingresso em 2013 foram reservadas aos cotistas 25% (vinte e cinco por cento) do total de vagas em cada curso e, para o ingresso em 2014, 50% (cinquenta por cento) do total das vagas.

Acompanhando as políticas públicas de inclusão social na educação, em 29 de novembro de 2012 a Ufac criou a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (Proaes), por meio da Resolução n.º 99 do Conselho Universitário. A Proaes é responsável pelo planejamento e execução de uma política de assistência estudantil voltada à promoção de ações afirmativas de acesso e inclusão social que busquem garantir a igualdade de oportunidades aos estudantes, atuando diretamente no fortalecimento do programa de

bolsas e auxílios, no atendimento do restaurante universitário e na moradia estudantil.

Atualmente, encontra-se vinculado à Proaes o Núcleo de Apoio à Inclusão (NAI), criado em abril de 2008, e homologado por meio da Resolução n.º 10 do Conselho Universitário, de 18 de setembro de 2008, que tem por finalidade: executar as políticas e diretrizes de inclusão e acessibilidade de estudantes com deficiência, garantindo ações de ensino, pesquisa e extensão; apoiar o desenvolvimento inclusivo do público-alvo da modalidade de educação especial; e orientar o desenvolvimento de ações afirmativas no âmbito da instituição. Em agosto de 2013, foi criada a primeira Comissão de Acessibilidade, para atuar em parceria com a Administração Superior da Ufac, por meio do NAI, com a atribuição de identificar falhas e propor soluções para garantir a acessibilidade de todas as pessoas.

Em julho de 2013, a Ufac associou a Ouvidoria e o Serviço de Informação ao Cidadão (SIC) em um único espaço físico de atendimento, garantindo a integração entre o serviço público e a população, proporcionando novos meios de aproximação com a comunidade. A Ouvidoria atua no recebimento de sugestões, elogios, reclamações e denúncias, retornando com a devida prestação de contas e zelando, desse modo, pelos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência na gestão da universidade pública. O SIC é responsável por receber pedidos de informações dos usuários em geral, atuando como via de acesso da comunidade à Ufac, de acordo com a Lei de Acesso à Informação (LAI) – Lei n.º 12.527, de 18 de novembro de 2011.

Com relação à graduação, atualmente a Ufac oferta 44 cursos regulares, sendo 21 cursos de licenciatura e 23 cursos de bacharelado, dos quais 34 são oferecidos no Campus Sede (Rio Branco) e 10 oferecidos no Campus Floresta (Cruzeiro do Sul).

Também são ofertados cursos de licenciatura na modalidade presencial por meio do Plano Nacional de Formação de Professores da Educação Básica (Parfor), implementado em 2009 pelo Governo Federal, com adesão efetivada pela Ufac em dezembro de 2012, e as atividades iniciadas no segundo semestre de 2013. Em 2015, estão em atividade 33 turmas de licenciatura, distribuídas entre os cursos de Pedagogia, Ciências Biológicas, Letras Português e Geografia.

Outra ação relevante desenvolvida pela Ufac, com vistas à formação inicial de professores para a Educação Básica, é o Programa Especial de Licenciatura em Matemática (PROEMAT), financiado pela Secretaria de Estado de Educação e Esportes (SEE). Iniciado em 2013, o programa está em execução nos municípios de Rio Branco,

Brasileira, Cruzeiro do Sul e Tarauacá.

No que se refere aos programas institucionais de Pós-Graduação *stricto sensu*, a Ufac iniciou este processo em 1996, com o Programa de Mestrado Acadêmico em Ecologia e Manejo de Recursos Naturais (PPG-EMRN). Em 2006, foram criados mais 03 programas de mestrado acadêmico: Produção Vegetal (MPV), Desenvolvimento Regional (MDR) e Linguagem e Identidade (MEL). Em seguida, foram criados, em 2008, Saúde Coletiva (MESC) e, em 2010, Ciência, Inovação e Tecnologia para a Amazônia (CITA). Em 2013, foram aprovados os cursos de Mestrado em Sanidade e Produção Animal Sustentável na Amazônia Ocidental (MESPA), Mestrado em Educação (MED) e Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática (MPECIM) na modalidade profissional. Além destes cursos, dois outros mestrados são ofertados atualmente em rede de formação – Profmat e Profletras.

Em setembro de 2013, foi aprovado o primeiro curso em nível de doutoramento da Ufac, o Curso de Doutorado em Produção Vegetal, uma vez que, em rede com a Universidade Federal do Amazonas e a Embrapa, a Ufac participa do Doutorado Bionorte (Programa de Pós-Graduação de Biodiversidade e Biotecnologia da Amazônia Legal).

Em atenção à Resolução n.º 196/1996 do Conselho Nacional de Saúde/MS, revogada pela Resolução n.º 466/2012, foi criado em 2005, o Comitê de Ética em Pesquisas com Seres Humanos (CEP), com sua primeira composição através da Portaria n.º 1.183 da Reitoria, de 11 de agosto de 2005. É um colegiado interdisciplinar e independente, de caráter consultivo, deliberativo e educativo que visa analisar os protocolos de pesquisa e/ou de extensão, bem como avaliar e acompanhar os aspectos éticos de todas as pesquisas interdisciplinares, interdepartamentais, interinstitucionais e de cooperação internacional envolvendo seres humanos, além de emitir pareceres do ponto de vista dos requisitos da ética.

Com a finalidade de analisar, emitir parecer e expedir atestados à luz dos princípios éticos na experimentação animal, sobre os protocolos de ensino e experimentação que envolvam o uso de animais e de subprodutos biológicos vinculados à Ufac, foi criado, por meio da Resolução n.º 017 do Conselho Universitário, de 24 de maio de 2012, a Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA).

No que diz respeito ao uso de tecnologias e acesso à informação, foram criados: o Comitê Gestor de Tecnologia da Informação e Comunicação (CGTIC), instituído pela

Portaria/Reitoria n.º 1.250, de 27 de julho de 2012, com atribuição principal de elaborar e acompanhar o Plano Diretor de Tecnologia da Informação e Comunicação (PDTIC); e, o Comitê Gestor de Segurança da Informação (CGSI), instituído pela Portaria/Reitoria n.º 2.372, de 22 de novembro de 2012, com atribuição de desenvolver a política de segurança da informação, visando garantir a disponibilidade, integridade, confidencialidade e autenticidade das informações produzidas ou custodiadas pela Ufac.

Desenvolvendo ao longo de um ano ações preparatórias para o maior evento científico do país, a Ufac sediou, entre 22 e 27 de julho de 2014, a 66ª Reunião Anual da SBPC (Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência). Reunindo um público diário de mais de 15.000 pessoas, foram realizadas conferências, mesas redondas, mini-cursos, sessões de pôsteres e, ainda, a tradicional ExpoT&C – Mostra de Ciência, Tecnologia e Inovação que reúne centenas de expositores, como universidades, institutos de pesquisa e agências de fomento. Além, da realização da SBPC Jovem-Mirim e da Cultural, foi realizada pela primeira vez a edição da SBPC Extrativista e da SBPC Indígena, tendo ainda como evento inédito o Dia da Família na Ciência.

1.2 Missão

Produzir, sistematizar e difundir conhecimentos, com base na integração ensino, pesquisa e extensão, para formar cidadãos críticos e atuantes no desenvolvimento da sociedade.

1.3 Visão

Ser referência internacional na produção, articulação e socialização dos saberes amazônicos.

1.4 Valores

Nossos valores traduzem as crenças nas quais se acredita, e por isso, regem as relações sociais que transformam em realidade concreta o pensamento estratégico e promovem a reflexão que orienta a atitude dos servidores, influenciando seu comportamento no dia-a-dia.

Inovação: Primar pela trajetória da aprendizagem, proporcionando um ambiente de criatividade e inovação criando espaço para a mudança e readequação.

Compromisso: Possuir liberdade e autonomia acadêmicas, fomentando a consciência

coletiva de compromisso com o bem-estar social.

Respeito à Natureza: Adotar e vivenciar práticas sustentáveis que protejam o meio ambiente.

Respeito ao Ser Humano: Respeitar incondicionalmente os direitos humanos.

Efetividade: Contribuir ativamente com ações que promovam a eficácia dos objetivos e a eficiência na gestão, atendendo à sociedade.

Pluralidade: Conhecer e respeitar os diferentes pontos de vista, promovendo uma consciência global que valorize a tolerância, o respeito mútuo e as diferenças.

Cooperação: cooperar com indivíduos, instituições e entidades para o desenvolvimento da universidade e da sociedade.

1.5 Finalidades e objetivos institucionais

Conforme preconizado pelo seu Estatuto, a Ufac tem como finalidades a produção e a difusão de conhecimento, visando contribuir para o desenvolvimento pautado pela melhoria das condições de vida e a formação de uma consciência crítica, objetivando:

- a) Possibilitar os fundamentos para a formação de profissionais nas diferentes áreas de conhecimento, propiciando-lhes elementos para a formação de uma capacidade crítica e condições para contribuir com o desenvolvimento socioeconômico e cultural;
- b) Estimular o espírito científico e o pensamento reflexivo, motivando o trabalho de pesquisa e investigação do saber, desenvolvendo o entendimento do homem e do meio onde vive;
- c) Realizar pesquisas e estimular atividades voltadas ao conhecimento científico e cultural da realidade dentro da universalidade do saber, respeitando as especificidades socioculturais dos povos;
- d) Estender ao interior do estado sua atuação para promover a difusão das conquistas e benefícios resultantes da produção do conhecimento;
- e) Socializar e difundir conhecimentos;
- f) Articular-se, de forma efetiva, com o sistema de ensino básico, objetivando, continuamente e de maneira recíproca, a qualidade do ensino.

1.6 Inserção Regional

A história de meio século da Universidade Federal do Acre, desde a criação da Faculdade de Direito em 1964, passando pela institucionalização do Centro Universitário do Acre em 1970, pela criação da Fundação Universidade do Acre em 1971, até sua federalização em 1974, proporcionou-lhe, por vários anos, a condição de ser a única instituição de educação superior do estado. Essa situação mudou significativamente nos últimos vinte anos, já que a Ufac absorve atualmente menos de 40% (quarenta por cento) dos alunos de graduação matriculados no estado.

Dos vinte e dois municípios acrianos, dezoito encontram-se interligados por via terrestre, facilitando a atuação da expansão do ensino superior no estado, sendo que, para os outros quatro municípios, ainda existe dificuldade de logística, haja vista a ligação ser estabelecida somente por via fluvial e aérea. O Acre tem ligação por via terrestre com as demais regiões brasileiras, e também com países vizinhos (Bolívia e Peru), incluindo o acesso aos portos do Oceano Pacífico, possibilitando a inserção regional da Ufac.

Na esteira das transformações tecnológicas, o estado foi incorporado no circuito mundial das redes de comunicação global. Em outras palavras, a Universidade Federal do Acre, que nasceu marcada pelo isolamento geográfico e pelas limitações da interação acadêmica, hoje se defronta com os desafios postos pela globalização, na medida em que todos os canais deste processo se comunicam com a região acriana, em maior ou menor intensidade.

No contexto local e global em que está inserida nesta segunda década do século XXI, a Ufac tem atravessado um paradigma técnico-científico em transformação, pelo qual se exige cada vez mais o uso de métodos transdisciplinares, interdisciplinares e reflexivos, com elevado grau de responsabilidade social. Essas transformações estabelecem novas exigências acadêmicas para se enfrentar as grandes questões e/ou desafios socioeconômicos acrianos da nossa época.

Assim sendo, a inserção regional de uma universidade com as características da Ufac, localizada fora do eixo político-econômico nacional, demanda muito mais esforço para que sua missão de produzir, sistematizar e difundir conhecimentos possa ser cumprida. Todas as ações acadêmicas precisam estar referenciadas e comprometidas com a realidade regional e local. Este é o sentido contemporâneo a respeito da inserção regional da educação superior, proveniente do aprendizado das últimas décadas.

O comprometimento não significa o relaxamento das dimensões teóricas, históricas e instrumentais das ações acadêmicas da instituição. Pelo contrário, considerar o contexto regional nas formulações dos projetos pedagógicos, incluindo as ações de pesquisa e de extensão, requer a proteção dos princípios do rigor científico que fundamentam cada uma das áreas do conhecimento da universidade.

Nesse sentido, a inserção da Universidade Federal do Acre, numa região com muitas fragilidades nos campos técnico-científico e econômico, depara-se com desafios localizados nos diferentes setores de atividades e categorias sociais, num contexto mais complexo que aquele de cinco décadas atrás, quando se iniciou a história da Ufac. A consciência destes desafios exige que as políticas de ensino, pesquisa e extensão, em todas as suas dimensões, sejam formuladas e implementadas com base na realidade acriana, sem prejuízo dos critérios que compõem o arcabouço do padrão científico moderno.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO, CONCEPÇÃO PEDAGÓGICA E OS OBJETIVOS DO CURSO

Em 24 de outubro de 1939, foi criado o primeiro curso de Nutrição do Brasil, na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, com duração de um ano, ministrado em tempo integral, dividido em quatro períodos. Em 1966, o período para a conclusão passou para três anos. Em 1972, o Ministério da Educação estabeleceu que tais cursos teriam a duração de quatro anos, divididos em oito semestres.

A Lei nº 5.276, de 24 de abril de 1967, regulamentou a profissão do nutricionista. Em 20 de outubro de 1978, foi sancionada a Lei nº 6.583, que criou os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas com a finalidade de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício profissional. A instalação dos Regionais foi feita a partir de 1980.

A criação do primeiro Programa Nacional de Alimentação e Nutrição, em 1972, impulsionou a criação dos cursos de Nutrição e o mercado de trabalho para os nutricionistas.

Conseqüentemente, a profissão se expandiu dos hospitais e Serviços de Alimentação da Previdência Social (SAPS) para efetivamente assumir as escolas, os restaurantes de trabalhadores, docência, indústria, marketing, nutrição em esportes,

saúde suplementar, núcleos de assistência à saúde da família. Esta ampliação de áreas se mantém até hoje.

A formação e o desenvolvimento das habilidades profissionais devem ser alvo de constante luta das instituições que representam os interesses da sociedade para assegurar uma saúde de qualidade e universal. Portanto, a carga horária mínima prevista em legislação é requisito essencial para a formação do nutricionista, para que ele adquira os conhecimentos técnicos e científicos necessários ao desenvolvimento da assistência nutricional à população, expressos na resolução CNE/CES nº 5, de 2001, que institui as diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em Nutrição. http://www.cfn.org.br/eficiente/repositorio/Comunicacao/Material_institucional/160.pdf

A Universidade Federal do Acre – UFAC, por sua vez, em função de formar profissionais que atendam as demandas sociais em promoção da saúde, oferta o curso de Nutrição, desde 2008. A oferta do curso em esfera pública e gratuita garante a expansão no número de profissionais em Nutrição capacitados a atender as esferas sociais no processo de orientação alimentar e nutricional, de forma a reduzir os índices de doenças crônicas decorrentes da alimentação, já que a alimentação saudável é uma das estratégias de saúde pública brasileira com vistas à melhoria da qualidade de vida da população.

Desta forma, o curso de Nutrição da Universidade Federal do Acre se evidencia de fundamental importância, pois, forma profissionais preparados para atuar na promoção da saúde e prevenção de doenças, por meio de uma alimentação saudável e balanceada. O curso de nutrição da Ufac tem suprido as demandas do Estado do Acre na área dos serviços de alimentação, como também contribui para a formação de profissionais que assumirão atividades em hospitais, clínicas, ambulatórios, centros, postos de saúde, clubes esportivos, academias e indústria de alimentos.

O curso possui um caráter multidisciplinar como consequência da articulação de uma gama de conhecimentos em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais.

Por isso, deve proporcionar os conhecimentos, habilidades e competências para atuar em todas as áreas do conhecimento em alimentação e nutrição. Para tanto, a concepção pedagógica do curso de formação generalista, humanística e crítica garante competências e habilidades de atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação,

liderança, administração e gerenciamento, educação permanente, bem como competências e habilidades mais específicas sobre a natureza dos alimentos, nutrição de indivíduos, programas educacionais de nutrição, capacidade de diagnósticos, intervenção, dentre outras que garantam a atenção à saúde do indivíduo.

2.1 Objetivos do curso

2.1.1 Objetivo geral

Contribuir para o desenvolvimento de habilidades e atitudes que consolidem a capacidade crítica e reflexiva para a formação de um profissional com percepção da realidade social, econômica, cultural e política, capaz de desenvolver atividades técnico-científicas específicas no campo da saúde, nutrição e alimentação, no contexto de promoção, manutenção e recuperação da saúde em sua dimensão individual e coletiva, com ênfase nas ações preventivas do processo gerador saúde/doença.

2.1.2 Objetivos específicos

- Possibilitar a formação integral e adequada do estudante por meio da articulação entre ensino, pesquisa e extensão.
- Relacionar os conteúdos estudados 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.
- Contribuir para o desenvolvimento científico e tecnológico e para a melhoria da qualificação profissional da Região Norte.
- Promover integração efetiva entre a instituição e a sociedade, através da implementação de projetos de pesquisa e extensão.
- Oferecer condições para atuação do nutricionista no planejamento, organização, gerenciamento e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição.

8 JUSTIFICATIVA PARA O FUNCIONAMENTO DO CURSO

Deixe que a alimentação seja o seu remédio e o remédio a sua alimentação (Hipócrates).
O destino das nações depende daquilo e de como as pessoas se alimentam (Brillat-Savarin, 1825).

As afirmações acima já atestavam a relação vital entre a alimentação e a saúde. A promoção da alimentação saudável é concebida como promoção da saúde, pois reforça a resistência orgânica a doenças infecciosas e reduz a incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Deste modo, a alimentação saudável é uma das estratégias de saúde pública brasileira com vistas à melhoria da qualidade de vida da população.

A transição demográfica, epidemiológica e nutricional que vem ocorrendo no Brasil tem como consequências o envelhecimento da população, a diminuição da natalidade, mudanças do perfil de morbidade e mortalidade, dos padrões de consumo alimentar e novos estilos de vida da população com efeitos danosos à saúde. Estas informações justificam a importância que teve a criação do curso de nutrição em 2008 na Ufac, pois os nutricionistas são os profissionais habilitados a executarem prescrição e orientação alimentar e nutricional.

A prática e promoção da alimentação saudável depende da ação de cada indivíduo, da família, dos profissionais da saúde, dos produtores de alimentos e do governo. O elo mais importante deste contexto é a formação dos profissionais da nutrição para que possam realizar atividades técnicas e de educação junto aos cidadãos e instituições públicas e privadas na promoção da segurança alimentar e nutricional. Dessa forma, o Curso de Graduação em Nutrição traz grande contribuição para a saúde da população na realidade regional.

9 IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso	Graduação em Nutrição
Modalidade	Bacharelado
Atos legais de autorização ou criação	Resolução Consu n.º 20, de 16 março de 2009.
Atos legais de reconhecimento e/ou renovação de reconhecimento	

Título acadêmico conferido	Bacharel em Nutrição
Modalidade de ensino	Presencial
Regime de matrícula	Semestral por disciplina/Sistema de crédito
Tempo de duração (integralização)	Tempo mínimo: 5 anos Tempo máximo: 8 anos
Carga horária mínima	CNE: 3200 horas
Créditos mínimos	UFAC: 4.005 horas
Número de vagas oferecidas	50 (cinquenta) vagas, por ano
Número de turmas	01 (Uma), por ano
Turno de funcionamento	Integral (matutino/vespertino)
Local de funcionamento (Endereço)	Rodovia BR 364, km 04, s/n.º, distrito industrial, Rio Branco-AC. Cep. 69.920-900.
Forma de ingresso	Processo seletivo, ou ainda, transferência <i>ex officio</i> , vagas residuais, transferência interna, externa ou Portador de Diploma Superior.

10 PERFIL DO EGRESSO

Profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado para atuar na segurança alimentar, atenção dietética e em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição sejam fundamentais para a promoção, manutenção, recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

11 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

A. Gerais¹:

Atenção à saúde. Capazes de desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde assegurando que a sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do Sistema Único de Saúde (SUS);

¹ As Competências Gerais aqui expostas são semelhantes às que constam das Diretrizes Curriculares estabelecidas pelo MEC para os cursos de Medicina, Nutrição, Farmácia, Odontologia e Enfermagem.

pensar criticamente; analisar os problemas da sociedade e procurar soluções para os mesmos.

Administração e gerenciamento. Aptos a tomar iniciativa, gerenciar, planejar e administrar a força de trabalho, recursos físicos e materiais e de informação, desenvolvendo o empreendedorismo, gestão e liderança em equipes de saúde.

Tomada de decisões. Ser capaz de tomar decisões visando o uso apropriado da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas, de acordo com as particularidades e necessidades do SUS. Para isso, devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.

Comunicação. Ter domínio da comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; proficiência em, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação; manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e os usuários.

Educação permanente. Compreender que a sua formação é resultado de um processo contínuo. Desta forma, devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais.

B. Específicas:

Deve possuir, também, competências técnico-científicas, ético-políticas e socioeducativas contextualizadas que permitam:

- 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;
- Formular e executar 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, analisar, 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 saúde;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em marketing em 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.

7 CAMPO DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

7.1 Áreas de Atuação do Nutricionista

Apesar da diversidade em seu campo de atuação, as principais áreas de atuação do profissional nutricionista têm sido o hospital, a indústria e a saúde pública. Cabe a cada profissional egresso de um curso superior, saber explorar todas as potencialidades que lhe permite o conhecimento profissional. Suas atividades incluem:

A. Em hospital: Em um hospital o nutricionista atua nos seguintes setores:

- **Nutrição clínica e cirúrgica:** Serviço de nutrição nas enfermarias, organização (estrutura, instalações, impressos, pessoal); interpretação e adequação das prescrições médicas; elaboração e análise de dietas; visitas aos pacientes internados; anamnese alimentar, avaliação e orientação nutricional; controle de ingestão hídrica, calórica e de macro/micronutrientes; controle de rotina no pré e pós-operatório; participação em grupos de estudos; orientação de alta hospitalar.

- **Ambulatórios:** Rotina, impressos, pessoal; anamnese alimentar e avaliação nutricional; elaboração da dieta individual, considerando as condições socioeconômicas e hábitos alimentares; atendimento grupal, solicitação de exames laboratoriais.
- **Nutrição materno-infantil:** Gestante, puérpera e nutriz: serviço de nutrição na maternidade e rotina; supervisão e controle do serviço, atualização de mapas; anamnese alimentar; avaliação e orientação nutricional; elaboração e análise da dieta.
- **Pediatria:** serviço de nutrição na enfermaria de pediatria, supervisão e controle; interpretação e adequação das prescrições médicas; atualização de mapas; anamnese alimentar; avaliação e orientação nutricional; elaboração e análise da dieta.
- **Lactário:** serviço de nutrição no lactário; localização, planejamento, equipamentos, higienização, pessoal; armazenamento e distribuição de mamadeiras; métodos de esterilização; controle bacteriológico; cálculo e técnicas de preparo das fórmulas lácteas e não-lácteas; supervisão e controle; atualização de mapas.
- **Banco de leite humano:** rotina, planejamento, localização, higiene, ventilação e iluminação; área de atuação técnica de coleta do leite humano e métodos de conservação; impressos; atualização e controle das estatísticas; supervisão e controle.
- **Produção:** planejamento do serviço de nutrição da UAN hospitalar (localização, utensílios, máquinas e equipamentos); tipos de serviço; elaboração de cardápios (per capita, custos); sistema de distribuição para pacientes e servidores; controle de qualidade e aceitação das refeições; impressos; treinamento e seleção de pessoal; supervisão, coordenação e controle de atividades desenvolvidas.

B. Na saúde Pública - Na área de Saúde Pública a atividade é desenvolvida, principalmente, junto aos órgãos de governo. Deve sempre estar pronto para prestar informações ao público por meio de veículos de comunicação de massa; deve conscientizar a sociedade e mobilizar o governo para a busca de soluções definitivas, objetivando amenizar os problemas da questão alimentar brasileira.

- **Planejamento:** Realizado em qualquer nível de atuação: local, regional e central, elaborando e coordenando programas de suplementação alimentar e de merenda escolar, na tentativa de reduzir as carências nutricionais.
- **Assistência alimentar:** Serviços de nutrição em instituições que atendam coletividade sadia (estrutura, instalações, impressos, pessoal; elaboração de cardápios

diários: requisição, produção e distribuição); observação do per capita e da aceitação das refeições distribuída.

- **Educação nutricional:** Organização e planejamento de atividades; palestras para a clientela; pesquisas para avaliação nutricional da clientela; atendimento ambulatorial (anamnese alimentar, avaliação e orientação nutricional); elaboração e prescrição de dietas.
- **Alimentação do pré-escolar e escolar:** Atividades desenvolvidas em diversas instituições da comunidade, verificando aspectos nutricionais na avaliação da alimentação e do estado nutricional, por serem os membros da comunidade oriundos dos mais diferentes níveis socioeconômicos e culturas.
- **Centro de Saúde:** planejar e ministrar palestras e cursos sobre temas de nutrição e saúde para os usuários que integram os programas e para a comunidade; atendimento ambulatorial de puericultura e orientação alimentar para mães e crianças.
- **Escolas:** serviço de nutrição (instalações; confecção e distribuição de refeições); planejamento e elaboração de cardápios; avaliação da aceitação da refeição distribuída; supervisão da distribuição da merenda escolar; observação do per capita ingerido, utilizando medidas caseiras; anotação da frequência à merenda escolar; impressos e rotina.
- **Creches:** planejar e ministrar palestras e cursos sobre alimentação e saúde dirigidos aos responsáveis pelas crianças e membros da comunidade, com demonstrações práticas e técnicas para a conservação do valor nutritivo dos alimentos; avaliação nutricional do pré-escolar; impressos e elaboração de pesquisas.

C. Em Consultórios Dietoterápicos: Cabe ao nutricionista prestar atendimento nutricional personalizado a indivíduos sadios que necessitem adequar seu comportamento alimentar ou a indivíduos doentes que necessitem de aconselhamento dietoterápico, mediante diagnóstico médico; atua em clínicas de recuperação médico-nutricional, clínicas de ginástica/estética; como também em escritórios de planejamento e assessoria de serviços alimentares.

D. Em Laboratórios Bromatológicos: O nutricionista participa da equipe de Vigilância Sanitária na identificação do estado higiênico-sanitário dos alimentos, bem como no controle de qualidade e legislação sanitária vigente.

Desenvolve suas atividades em laboratórios bromatológicos, físico-químicos e microbiológicos: identifica os alimentos quanto a sua estrutura e composição; controle sanitário de alimento de origem animal; inspeção sanitária e comercial; provas de esterilidade nos produtos alimentares enlatados e embutidos; determinação de alterações diversas e identificação de microrganismos; aplicação da legislação bromatológica vigente e elaboração de relatórios.

E. Em Desenvolvimento de Produtos e Processos: Trabalha na indústria de alimentos pesquisando processos de confecção, enriquecimento, conservação de alimentos industrializados e desenvolvimento de novos produtos alimentícios.

F. Na Docência e Pesquisa Científica: Em instituições de ensino, ministrando disciplinas e conduzindo pesquisas científicas nas diferentes áreas da alimentação, nutrição e saúde.

8 PRINCÍPIOS NORTEADORES DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

8.1 Flexibilidade

A flexibilidade se faz presente de dois modos: (i) O sistema de pré-requisitos entre as disciplinas é bastante simplificado. (ii) O nível de pré-determinação dos conteúdos em cada disciplina é ínfimo. Assim, cada aluno terá um grau de liberdade relativamente amplo para definir o seu percurso. Além de garantir atividades complementares

8.2 Autonomia de estudo dos alunos

Entende-se que a presença do aluno em sala de aula não é mais importante que o exercício de leitura paciente, criteriosa e reiterada da bibliografia proposta na ementa de cada disciplina que compõe o curso. Assim sendo, indica-se ao aluno certo montante de leitura, orientada pelo professor em horários extraclasse, caso seja necessário.

8.3 Atividades práticas

Entende-se que a formação do graduando em Nutrição não pode se restringir à mera assimilação e recepção passiva de conteúdo. O graduando deverá ser capaz de

lidar, em geral, com textos de alta complexidade lógico-conceitual, e, sobretudo, deverá ser capaz de exprimir-se (oralmente e por escrito) com clareza e coerência argumentativas. Assim, prescreve-se ao aluno uma série de atividades práticas nas quais ele terá de desempenhar-se a contento. Essas atividades foram incorporadas às várias disciplinas de “Práticas Integradas”, constantes da estrutura curricular do curso. Para matrícula nas Práticas Integradas, o aluno deverá estar cursando no mínimo 50% dos créditos previstos para o período.

Tais atividades visam desenvolver nos graduandos a capacidade de se exprimir com a clareza e a pertinência argumentativa próprias; envolvendo, sobretudo, a discussão de interpretações, problemas e tentativas de solução.

8.4 Incentivo à pesquisa

Procura-se instilar no aluno o interesse pela pesquisa. Tendo esse horizonte em vista, serão instituídas no curso disciplinas nas quais o aluno contabiliza créditos a partir da integralização das tarefas despendidas na formulação e execução de projetos de pesquisa, devidamente orientadas por um professor (Monografia). Incluem-se aí os estudos preliminares destinados a permitir que o aluno se habilite a formular um projeto de pesquisa pertinente.

8.5 Eixos da formação

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

Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – contemplando os determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Ciências da Alimentação e Nutrição – inclui-se a compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional.

9 ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO

9.1 Componentes curriculares obrigatórios

Código	Disciplina	C/H	Créditos			Pré-requisito
			T	P	E	
CCSD218	Introdução a alimentação e nutrição	30	2	0	0	
CCSD225	Bases conceituais das ciências humanas e sociais: sociedade, cultura e saúde	60	4	0	0	
CCBN809	Biologia celular	60	2	1	0	
CCSD004	Histologia	60	2	1	0	
CCBN284	Embriologia	30	0	1	0	
CELA274	Língua portuguesa I	60	4	0	0	
CCSD234	Metodologia da pesquisa em alimentos e nutrição	45	1	1	0	
CCSD176	Introdução a saúde coletiva	30	2	0	0	
CCSD237	Bromatologia I	45	3	0	0	
CCSD001	Anatomia I	90	4	1	0	
CCSD006	Fisiologia	90	6	0	0	
CCSD238	Bioquímica geral	75	3	1	0	
CCBN080	Genética e evolução	60	4	0	0	
CCBN297	Microbiologia geral e dos alimentos	60	2	1	0	
CCSD221	Práticas integradas a saúde I	30	0	1	0	
CCBN061	Parasitologia II	60	2	1	0	
CCSD286	Nutrição e metabolismo	75	3	1	0	
CCET013	Estatística aplicada	60	4	0	0	
CCSD285	Imunologia	45	1	1	0	
CCSD051	Patologia geral	60	2	1	0	
CCSD239	Bromatologia II	60	2	1	0	
CCSD222	Práticas integradas em saúde II	30	0	1	0	
CCSD014	Epidemiologia II	60	2	1	0	
CCSD287	Planejamento alimentar e prescrição dietética I	60	2	1	0	
CCSD289	Avaliação nutricional I	45	1	1	0	
CCSD290	Saúde e nutrição do adulto e do idoso	45	1	1	0	
CCSD291	Alimentos de origem animal I: carnes	60	0	2	0	
CCSD292	Meio ambiente, saúde e nutrição	45	1	1	0	
CCSD293	Alimentos de origem vegetal I: cereais, tubérculos e raízes	60	0	2	0	
CCSD294	Práticas integradas a saúde III	30	0	1	0	
CCSD295	Avaliação nutricional II	45	1	1	0	
CCSD296	Alimentos de origem vegetal II: frutas, verduras e legumes	60	0	2	0	
CCSD297	Alimentos de origem animal II ovos, leites e derivados	60	0	2	0	
CCSD298	Saúde e nutrição materno infantil	60	2	1	0	
CCSD299	Gestão de unidades de alimentação e	75	3	1	0	

	nutrição					
CCSD300	Práticas integradas a saúde IV	30	0	1	0	
CCSD209	Educação e comunicação em saúde IV	30	2	0	0	
CCSD301	Saúde e nutrição da criança e do adolescente	45	1	1	0	
CCSD302	Dietoterapia I	75	3	1	0	
CCSD288	Planejamento alimentar e prescrição dietética II	30	0	1	0	
CCSD303	Planejamento físico de unidades de alimentação e nutrição	45	1	1	0	
CCSD304	Política, planejamento e gestão em saúde e nutrição	60	2	1	0	
CCSD305	Práticas integradas a saúde V	60	0	2	0	
CCSD307	Educação alimentar nutricional	45	1	1	0	
CCSD306	Dietoterapia II	75	1	2	0	
CCSD308	Nutrição e saúde coletiva	60	2	1	0	
CCSD309	Vigilância sanitária	45	1	1	0	
CCSD310	Práticas integradas a saúde VI	60	0	2	0	
CCSD311	Deontologia	30	2	0	0	
CCSD312	Nutrição e atividade física	45	1	1	0	
CCSD313	Farmacologia	45	3	0	0	
CCSD314	Trabalho de conclusão de curso I	30	0	1	0	
CCSD	Estágio curricular supervisionado em saúde pública	270	0	0	6	
CCSD315	Trabalho de conclusão de curso II	90	0	3	0	
	Atividades complementares	60	0	2	0	
CCSD	Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica	270	0	0	6	
CCSD	Estágio curricular supervisionado em UAN	270	0	0	6	

9.2 Componentes curriculares optativos

Apresentamos abaixo o roll de componentes curriculares optativos. Dentre os listados a coordenação, juntamente com os centros define a oferta, e o aluno opta pela frequência, atentando sempre a necessidade de integralizar carga horária mínima de 315 horas.

Código	Disciplina	C/H	Créditos			Pré-requisito
			T	P	E	
CCSD183	Biossegurança	60	2	1	0	
CCJSA060	Introdução a economia I	60	4	0	0	
CCJSA132	Introdução a economia II	60	4	0	0	
CCJSA070	Administração	60	4	0	0	
CCSJA068	Contabilidade e análise de balanço	60	4	0	0	

CCET186	Introdução a informática	60	4	0	0	
CELA088	Inglês técnico	60	4	0	0	
CELA745	Língua Brasileira de Sinais - Libras	60	2	1	0	
CCSJA143	Marketing	30	2	0	0	
CCSD128	Crescimento e desenvolvimento humano	60	4	0	0	
CELA316	Língua espanhola instrumental I	60	2	1	0	
CCBN734	Química biológica	60	4	0	0	
CFCH004	Psicologia social	60	4	0	0	
CCSD*	Estudo experimental dos alimentos	60	2	1	0	
CCSD319	Gastronomia e nutrição	30	2	0	0	
CCSD*	Controle de custos em unidades de alimentação e nutrição	60	4	0	0	
CCSD322	Gestão de qualidade em unidades de alimentação e nutrição	30	2	0	0	
CCSD321	Tópicos especiais em alimentos e nutrição	30	2	0	0	
CCSD323	Terapia nutricional	60	4	0	0	
CCSD324	Dietoterapia ambulatorial	60	2	1	0	
CCSD325	Epidemiologia nutricional	60	2	1	0	
CCSD326	Vigilância epidemiológica	60	2	1	0	
CCSD327	Nutrição em geriatria	60	2	1	0	
CCSD328	Práticas de educação nutricional e para saúde	30	0	1	0	
CCSD329	Segurança alimentar e nutricional	60	2	1	0	

*Disciplina que somente serão codificadas na ocasião da primeira oferta.

9.3 Quadro: estrutura curricular por semestre

1º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCSD218	Introdução a Alimentação e Nutrição		30	2 – 0 – 0
CCSD225	Bases Conceituais das Ciências Humanas e Sociais: Sociedade, Cultura e Saúde		60	4 – 0 – 0
CCBN809	Biologia Celular		60	2 – 1 – 0
CELA274	Língua Portuguesa I		60	4 – 0 – 0
CCSD234	Metodologia da pesquisa em alimentos e nutrição		45	1 – 1 – 0
CCSD176	Introdução da Saúde Coletiva		30	2 – 0 – 0
	Total Geral		285	15 – 2 – 0

2º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCSD237	Bromatologia I		45	3 – 0 – 0
CCSD001	Anatomia I		90	4 – 1 – 0
CCSD006	Fisiologia		90	6 – 0 – 0
CCSD238	Bioquímica Geral		75	3 – 1 – 0
CCBN080	Genética e evolução		60	4 – 0 – 0
	OPTATIVA		30	2 – 0 – 0
CCSD221	Práticas Integradas em saúde I		30	0 – 1 – 0
CCSD004	Histologia		60	2 – 1 – 0
CCBN284	Embriologia		30	0 – 1 – 0
	Total Geral		510	24 – 5 – 0

3º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCBN061	Parasitologia II		60	2 – 1 – 0
CCSD286	Nutrição e Metabolismo		75	3 – 1 – 0
CCET013	Estatística Aplicada		60	4 – 0 – 0
CCSD285	Imunologia		45	1 – 1 – 0
CCSD051	Patologia Geral		60	2 – 1 – 0
CCSD222	Práticas Integradas em saúde II		30	0 – 1 – 0
CCBN297	Microbiologia Geral e dos Alimentos		60	2 – 1 – 0
	OPTATIVA		60	2 – 1 – 0
	Total Geral		450	16 – 7 – 0

4º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCSD014	Epidemiologia		60	2 – 1 – 0
CCSD287	Planejamento Alimentar e Prescrição Dietética I		60	2 – 1 – 0
CCSD239	Bromatologia II		60	2 – 1 – 0
CCSD289	Avaliação Nutricional I		45	1 – 1 – 0
CCSD290	Saúde e Nutrição do Adulto e do Idoso		45	1 – 1 – 0
CCSD291	Alimentos de Origem Animal I: Carnes		60	0 – 2 – 0
CCSD292	Meio Ambiente, Saúde e Nutrição		45	1 – 1 – 0
CCSD293	Alimentos de Origem Vegetal I: Cereais, tubérculos e raízes		60	0 – 2 – 0
CCSD294	Práticas Integradas em saúde III		30	0 – 1 – 0
	Total Geral		465	9 – 11 – 0

5º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCSD295	Avaliação Nutricional II		45	1 – 1 – 0
CCSD296	Alimentos de Origem Vegetal II: frutas, verduras e legumes		60	0 – 2 – 0
CCSD297	Alimentos de Origem Animal II: ovos, leites e derivados		60	0 – 2 – 0
CCSD298	Saúde e Nutrição Materno-Infantil		60	2 – 1 – 0
CCSD299	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição		75	3 – 1 – 0
CCSD300	Práticas Integradas em Saúde IV		30	0 – 1 – 0
CCSD209	Educação e Comunicação em Saúde IV		30	2 – 0 – 0
	Total Geral		360	8 – 8 – 0

6º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCSD301	Saúde e Nutrição da Criança e do Adolescente		45	1 – 1 – 0
CCSD302	Dietoterapia I		75	3 – 1 – 0
CCSD288	Planejamento Alimentar e Prescrição Dietética II		30	0 – 1 – 0
CCSD303	Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição		45	1 – 1 – 0
CCSD304	Política, Planejamento e Gestão em Saúde e Nutrição		60	2 – 1 – 0
	OPTATIVA		60	2 – 1 – 0
CCSD305	Práticas Integradas em Saúde V		60	0 – 2 – 0
	Total Geral		375	9 – 8 – 0

7º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCSD307	Educação Alimentar Nutricional		45	1 – 1 – 0
CCSD306	Dietoterapia II		75	1 – 2 – 0
CCSD308	Nutrição e Saúde Coletiva		60	2 – 1 – 0
CCSD309	Vigilância Sanitária		45	1 – 1 – 0
	OPTATIVA		60	2 – 1 – 0
CCSD310	Práticas integradas em saúde VI		60	0 – 2 – 0
	Total Geral		345	7 – 8 – 0

8º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCSD311	Deontologia		30	2 – 0 – 0
CCSD312	Nutrição e atividade física		45	1 – 1 – 0
CCSD313	Farmacologia		45	3 – 0 – 0
CCSD314	Trabalho de Conclusão de Curso I		30	0 – 1 – 0
	OPTATIVA		45	3 – 0 – 0
	OPTATIVA		60	4 – 0 – 0
	Total Geral		255	13 – 2 – 0

9º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCSD	Estágio Curricular Supervisionado em Saúde Pública		270	0 – 0 – 6
CCSD	Atividades Acadêmicas Complementares		60	
	Total Geral		330	0 – 0 – 6

10º Semestre

Unidade	Disciplina	Pré-requisitos	Carga horária	Créditos
CCSD	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica		270	0 – 0 – 6
CCSD	Estágio Curricular Supervisionado em UAN		270	0 – 0 – 6
CCSD315	Trabalho de Conclusão de Curso II		90	0 – 3 – 0
	Total Geral		630	0 – 3 – 12

9.3.1 Quadro: Resumo da estrutura curricular completa

Estrutura Curricular	Carga horária
Disciplinas Obrigatórias	2700
Disciplinas Optativas	315
Atividades Complementares	60
Estágio Curricular Supervisionado	810
Trabalho de Conclusão de Curso	120
Total geral	4005

9.4 Quadro: Ementas e Referências

9.4.1 Quadro: disciplinas obrigatórias com ementas e referências

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD218	Introdução a alimentação e nutrição	30	2	0	0
Ementa:					
Introdução ao estudo da ciência. A história da ciência da nutrição e o estado da arte. História sócio antropológica da alimentação. A história do profissional nutricionista e as áreas de atuação.					
Bibliografia básica:					
LARAIA, R. B. Cultura: um conceito antropológico . 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2006.					
ALVES, P. C.; MINAYO, M. C. S. Saúde e doença um olhar antropológico . São Paulo: Fiocruz, 1998.					
VASCONCELOS, F. A. G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Rev. Nutr. v.15, n.2, p.127-138, 2002.					
ORNELLAS, L. H. A Alimentação Através dos Tempos . Santa Catarina: UFSC, 2008.					
POULAIN J. P. Sociologias da Alimentação: Os Comedores e o Espaço Social Alimentar . Santa Catarina: UFSC, 2008.					
LATOURET, B.; WOOLGAR, S. A vida de laboratório, a produção de fatos científicos . RJ: Editora Relume-Dumará, 1997.					
SANTOS, B. S. Um discurso sobre as ciências . Porto - Portugal: Ed. Afrontamento, 1987.					
Bibliografia complementar:					
AZCONA, J. Antropologia I – História . Petrópolis: Vozes, 1992. _____. Antropologia II – Cultura . Petrópolis: Vozes, 1993.					
MARCELLINO, C. N. Introdução às ciências sociais . Campinas: Papirus, 1987.					
BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Saúde em Revista , Piracicaba, v.6, n.13, p.37-44, 2004					
ASSIS, A. M. O. et al. Programa de saúde da família, contribuições para uma reflexão sobre a inserção do nutricionista na equipe multidisciplinar. Rev. Nut. v.15, n.3, p. 255-266, 2002.					
LEVY-COSTA, R. B et al. Disponibilidade domiciliar de alimentos no Brasil: distribuição e evolução (1974-2003). Rev. de Saúde Pública , v. 39, n. 4, p.530-40, 2005.					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD225	Bases conceituais das ciências Humanas e sociais: Sociedade, Cultura e Saúde	60	4	0	0

Ementa:

Introdução do aluno de graduação às bases conceituais das Ciências Humanas e Sociais: Antropologia, Sociologia e História. Ética, estética, moral e cidadania. Determinantes sociais e de saúde. Focaliza os fenômenos socioeconômicos e culturais relacionando-os à saúde enquanto estado vital, campo de saber e setor produtivo, analisando múltiplas dimensões que conformam tais fenômenos nas sociedades contemporâneas.

Bibliografia básica:

- HELMAN, C. **Cultura saúde e doença**. 2.^a ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994.
- LAPLANTINE, F. **Antropologia da doença**. SP: Editora Livraria Martins Fontes, 1991.
- LARAIA, R. B. **Cultura, um conceito antropológico**. RJ: Editora Jorge Zahar, 1997.
- LEAL, O. **Corpo e significado**. 2.^a Edição. Porto alegre: Ed. UFRGS,
- MARCONI, M. A.; PRESOTTO, Z. N. **Antropologia, uma Introdução**. 5.^aed. SP: Ed. Atlas S. A., 2001.
- NUNES, E. D. **Sobre a sociologia da saúde**. SP. Ed. Hucitec, 1999.
- RODRIGUES, J. C. O corpo na história. **Revista: antropologia e saúde** RJ: Fiocruz. 1999.
- SANT'ANNA, D. B. **Políticas do corpo**. SP: Editora Estação Liberdade, 1995.
- MARTINS, C.B. **O que é sociologia**. São Paulo: Brasiliense, 1997.

Bibliografia complementar:

- ARON, R. **As etapas do pensamento sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
- GRANDO, J. C. A. (Des) **Construção do Corpo**. Blumenau: Edifurb, 2001.
- GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1989. LÉVI-STRAUSS, C. Raça e história. In: _____. **Antropologia estrutural dois**. 4a ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993. p. 328-366.
- MARCELLINO, C. N. **Introdução às ciências sociais**. Campinas: Papirus, 1987.
- MORIN, Edgar. **As duas globalizações: complexidade e comunicação, uma pedagogia do presente**. 2a ed. Porto Alegre: Sulina; EDIPUCRS, 2002.
- RIVIÈRE, C. **Introdução à antropologia**. Lisboa: Edições 70, 2000.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCBN809	Biologia celular	60	2	1	0

Ementa:

Introdução às células e vírus. Tipos de microscópios e citoquímica. Composição química da célula. Estrutura das membranas e transporte. Mitocôndria. Célula vegetal. Citoesqueleto. Estrutura do núcleo interfásico. Processos de síntese na célula. Compartimentos intracelulares e transporte. Ciclo celular.

Bibliografia básica:

ALBERTS, B.; BRAY, D.; HOPKIN, K.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. **Fundamentos da Biologia Celular**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed. 2006.

DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. **Bases da Biologia Celular e Molecular**. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

KARP, G. **Biologia Celular e Molecular**. 3ª ed. São Paulo: Manole, 2005.

LEAL, M. L. H. **Fundamentos de Microscopia**. Rio de Janeiro: UERJ, 2000.

Bibliografia complementar:

BARKER, K. **Na Bancada**. Trad. Porto Alegre: Artmed, 2002.

BOLSOVER, S. et al. **Biologia Celular**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

LACKIE, J.; DOW, O. **The dictionary of Cell Biology**. New York: Academic Press, 1999.

LODISH, H.; BERK, A.; ZIPURSKY, S. E.; MATSUDAIRA, P.; KAISER, C.A.; KRIEGER, M.; SCOTT, M. **Molecular Cell Biology**. 5. ed. New York: W. H. Freeman & Co, 2003.

PERES, C. M.; CURI, R. **Como cultivar células**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

ROLAND, J. C. **Atlas de Biologie Cellulaire**. Paris: Masson.1993.

SACKHEIM, LEHMAN, P. **Química e Bioquímica para Ciências Biomédicas**. 8 ed. São Paulo: Manole, 2001.

WHITE, E. **Fundamentos de Química para as Ciências Biológicas**. São Paulo: Edgard Blücher, 1988.

ZAHA, A. (coord.). **Biologia Molecular Básica**. 3. ed. Porto Alegre: Mercado Aberto, 2003.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD004	Histologia	60	2	1	0

Ementa:

Introdução à Histologia. Tecido epitelial. Tecido conjuntivo propriamente dito. Tecido adiposo. Tecido cartilaginoso. Tecido ósseo. Tecido sanguíneo e hemocitopoese. Tecido muscular. Tecido nervoso.

Bibliografia básica:

LEAL, M. L. H. **Fundamentos de Microscopia**. Rio de Janeiro: UERJ, 2000.

JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. **Histologia Básica**. 11ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

Bibliografia complementar:

GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. **Tratado de Histologia em cores**. 3ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

BARKER, K. **Na Bancada**. Trad. Porto Alegre: Artmed, 2002.

PERES, C. M.; CURI, R. **Como cultivar células**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

ROLAND, J. C. **Atlas de Biologie Cellulaire**. Paris: Masson.1993.

SACKHEIM, LEHMAN, P. **Química e Bioquímica para Ciências Biomédicas**. 8 ed. São Paulo: Manole, 2001.

WHITE, E. **Fundamentos de Química para as Ciências Biológicas**. São Paulo: Edgard Blücher, 1988.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCBN28 4	Embriologia	30	0	1	0

Ementa:

Introdução à Embriologia. Gametogênese. Fecundação. Clivagem. Blástula e implantação. Gastrulação e neurulação. Dobramento do embrião e derivados dos folhetos germinativos. Anexos embrionários.

Bibliografia básica:

LEAL, M. L. H. **Fundamentos de Microscopia**. Rio de Janeiro: UERJ, 2000.

MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. **Embriologia Básica**. 7ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

Bibliografia complementar:

SADLER, T.W. **Langman**. Embriologia Médica. 9ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

BARKER, K. **Na Bancada**. Trad. Porto Alegre: Artmed, 2002.

SACKHEIM, LEHMAN, P. **Química e Bioquímica para Ciências Biomédicas**. 8 ed. São Paulo: Manole, 2001.

WHITE, E. **Fundamentos de Química para as Ciências Biológicas**. São Paulo: Edgard Blücher, 1988.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD234	Metodologia da Pesquisa em Alimentação e Nutrição	45	1	1	0

Ementa:

O estudo sobre o conhecimento científico, seus métodos e técnicas. A pesquisa científica no mundo contemporâneo. A pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição. Normas para elaboração e execução de projeto de pesquisa.

Bibliografia básica:

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica:** a prática de fichamentos, resumos e resenhas. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

PESCUMA, D.; CASTILHO, A. P. F. de. **Projeto de pesquisa:** o que é? Como fazer? – um guia para sua elaboração. São Paulo: Olho d'Água, 2005.

CIRIBELLI, M. C. **Projeto de pesquisa.** Rio de Janeiro: Letras, 2000.

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico.** São Paulo: Atlas, 1999.

PARRA FILHO, D.; SANTOS, J. A. **Apresentação de trabalhos científicos:** monografia, tcc, teses, dissertações. 10. ed. São Paulo: Futura, 2004.

Bibliografia complementar:

COSTA, A. F. G. de. **Guia de elaboração de relatórios de pesquisa-monografia:** trabalho de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros. Rio de Janeiro: Unitec, 1998.

FILHO, D. P.; SANTOS, J. A. **Metodologia científica.** São Paulo: Futura, 2000.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica.** 4. ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1996.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de metodologia científica.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

GOLDIN, J. R. **Manual de iniciação à pesquisa em saúde.** Porto Alegre: Ed. DaCasa, 2000.

KUHN, T.S. **A estrutura das revoluções científicas.** 8. ed. São Paulo: Perspectiva, 2001.

REY, Luís. **Como redigir trabalhos científicos.** 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2003.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico.** 22. ed. rev. e ampl. de acordo com a ABNT, 5. re São Paulo: Cortez, 2005.

QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. **Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva.** SP: T. A Queiroz Editora, 1991.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CELA274	Língua Portuguesa I	60	4	0	0

Ementa:

Comunicação oral e escrita. Níveis de linguagem. Prática de leitura, compreensão e interpretação de textos. Estrutura e produção do parágrafo. Redação criativa.

Bibliografia básica:

BECHARA, E. **Moderna Gramática Portuguesa.** 37ª ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 1999.

CÂMARA JR., J. M. **Manual de expressão Oral e Escrita.** 19ª ed. Petrópolis: Vozes, 2000.

FÁVERO, L. L. **Coesão e Coerência Textuais**. 9ª ed. São Paulo: Ática, 2000.

GARCIA, O. M. **Comunicação em Prosa Moderna: Aprender a Escrever Aprendendo a Pensar**. 17ª ed. Rio de Janeiro: FGV, 1998.

Bibliografia complementar:

CAMPEDELLI, Samira Youssef. **Gramática do texto** – texto da gramática. Saraiva, 2002.

CARNEIRO, Agostinho Dias. **Texto em construção**. 2ª ed. São Paulo: Moderna, 2000.

FARACO, F. A.; MANDRIX, D. **Língua portuguesa** – prática de redação para estudante universitário. Petrópolis: Vozes, 2001

GAIVES, Charlotte. **Ensaio sobre as gramáticas do português**. Campinas: UNICAMP, 2001.

MEDEIROS, João Bosco. **Redação científica**. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 2001.

PERINI, Mario A. **Gramática descritiva do português**. São Paulo: Ática, 2000.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD176	Introdução a saúde coletiva	30	2	0	0

Ementa:

O campo da saúde coletiva: História de sua constituição e práticas, principais conceitos, bases epistemológicas. A saúde como fenômeno multidimensional e complexo. A identidade e lugar do sanitário no conjunto das práticas atuais e potenciais do setor saúde.

Bibliografia básica:

PINHEIRO, A. B.V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

COELHO, T. **Alimentos-propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura médica. 2001.

BOBBIO, F. O. **Introdução à Química de Alimentos**. 3a. ed. São Paulo: Varela, 2003

BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. 3a. ed. São Paulo: Varela, 2001.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. São Paulo: Edipucrs, 2004.

Bibliografia complementar:

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Livraria Arte Méd. 2002.

BOBBIO, F. O. **Manual de Laboratório de Química de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

WENZEL, G. E. **Bioquímica Experimental dos Alimentos**. São Leopoldo: Unisinos, 2003.

NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos químicos e físicos para**

análise de alimentos. V.1, 3 ed. 1985.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 1998. Disponível em <[HTTP://www.fcf.usp.br/tabela](http://www.fcf.usp.br/tabela)>. UNIVERSIDADE DE CAMPINAS (UNICAMP). Tabela de Composição de Alimentos. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco>>

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD237	Bromatologia I	45	3	0	0

Ementa:

Alimentos e nutrientes. Estudo da composição química dos alimentos. Grupos de alimentos e seus componentes e guias de alimentação. Tabelas de composição de alimentos. Componentes dos alimentos: água. Açúcares. Fibras Alimentares. Óleos e gorduras. Informação nutricional e rotulagem de alimentos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos.

Bibliografia básica:

PINHEIRO, A. B.V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

COELHO, T. **Alimentos-propriedades físico-químicas.** Rio de Janeiro: Cultura médica. 2001.

BOBBIO, F. O. **Introdução à Química de Alimentos.** 3a. ed. São Paulo: Varela, 2003

BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos.** 3a. ed. São Paulo: Varela, 2001.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos.** São Paulo: Edipucrs, 2004.

Bibliografia complementar:

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia.** 3. ed. Porto Alegre: Livraria Arte Méd. 2002.

BOBBIO, F. O. **Manual de Laboratório de Química de Alimentos.** São Paulo: Varela, 2003.

WENZEL, G. E. **Bioquímica Experimental dos Alimentos.** São Leopoldo: Unisinos, 2003.

NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. V.1, 3 ed. 1985.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 1998. Disponível em <[HTTP://www.fcf.usp.br/tabela](http://www.fcf.usp.br/tabela)>. UNIVERSIDADE DE CAMPINAS (UNICAMP). Tabela de Composição de Alimentos. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco>>

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD238	Bioquímica geral	75	3	1	0

Ementa:

Carboidratos. Lipídios. Ácidos nucleicos. Aminoácidos e proteínas. Enzimas. Vitaminas e coenzimas. Catabolismo de carboidratos. Catabolismo de lipídios. Utilização do Acetil-CoA. Sistema de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa. Catabolismo de compostos nitrogenados. Biossíntese de carboidratos. Biossíntese de lipídios. Biossíntese de ácidos nucleicos e proteínas.

Bibliografia básica:

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger Principles of Biochemistry**. 3ª ed. New York: Worth Publishers, 2000.

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. 3ª ed. São Paulo: Artmed, 2006.

CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada**. 3ed. São Paulo: Artmed, 2007.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

Bibliografia complementar:

STRYER, L. **Bioquímica**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

KOOLMAN, J.; RÖHM, K. H. **Bioquímica, Texto e Atlas**. 3ª ed. São Paulo: Artmed, 2005.

CISTERNAS, J. R.; VARGA, J.; MONTE, O. **Fundamentos de bioquímica Experimental**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD001	Anatomia I	90	4	1	0

Ementa:

Introdução ao estudo de anatomia. Sistema esquelético. Articulações. Sistema muscular. Sistema nervoso. Sistemas circulatório e linfático. Sistema respiratório. Sistema digestório. Sistema urinário. Sistema genital. Sistema endócrino. Sistema tegumentar.

Bibliografia básica:

TORTORA, K. G. J.; GRABOWSKI, S. R. **Fundamentos de Anatomia e Fisiologia**. 6a ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

SOBOTTA, J.; PUTZ, R. (ed.); PABST, R. (ed.). **Sobotta**: atlas de anatomia humana. 21ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.

Bibliografia complementar:

MACHADO, A. **Neuroanatomia Funcional**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

MAIER-KOPF, P. Wolf-Heidegger: **Atlas de Anatomia Humana**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

ROHEN, J. W.; YOKOCHI, C. **Anatomia Humana**: Atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 4ª ed. São Paulo: Manole, 1998.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCBN080	Genética e evolução	60	4	0	0

Ementa:					
Aspectos gerais da genética humana. As leis de Mendel na genética humana. Herança e sexo. Herança de caracteres complexos. Mapeamento genético clássico e molecular. Citogenética humana. Mutação gênica. Análises gênicas de populações. Genética da imunidade e do câncer. Tecnologia genética e benefício humano.					
Bibliografia básica:					
GRIFFITHS, A. J. F. et al. Introdução à genética . 10ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.					
LEWIS, R. Genética humana: conceitos e aplicações . 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.					
BORGES-OSORIO, M. R.; ROBINSON, W.M. Genética humana . 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.					
Bibliografia complementar:					
NUSBAUM, R. L.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. Thompson e Thompson: Genética médica . 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.					
OTTO, P. G.; OTTO, P. A.; FROTA-PESSOA, Oswaldo. Genética humana e clínica . São Paulo: Roca, 1998.					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD006	Fisiologia	90	6	0	0
Ementa:					
Introdução ao estudo da fisiologia. Processamento de informações nos sistemas nervoso e sensorial. Coordenação neural de informações. Mecanismos químicos e reguladores. Contração muscular. Fisiologia do sistema digestório. Fisiologia do sistema hematopoiético. Fisiologia do sistema cardiovascular. Fisiologia do sistema respiratório. Fisiologia do sistema renal.					
Bibliografia básica:					
TORTORA, K. G. J.; GRABOWSKI, S. R. Fundamentos de Anatomia e Fisiologia . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.					
MELO AIRES, M. Fisiologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.					
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica . 10ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.					
Bibliografia complementar:					
MACHADO, A. Neuroanatomia Funcional . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2000.					
CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, B. A. Fisiologia humana de Houssay . 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.					
CONSTANZO, L. Fisiologia . 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed. Elsevier, 2004.					
DOUGLAS, C. R. Fisiologia aplicada à nutrição . São Paulo: Robe, 2002.					
OKUNO, E.; CROW, C. Fisiologia para ciências biológicas e biomédicas . São Paulo: Harbra, 1999.					
VANDER, A. J. Fisiologia Humana . São Paulo: Mc Graw Hill, 1996.					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCBN297	Microbiologia geral e dos	60	2	1	0

alimentos					
Ementa:					
Aspectos gerais sobre: morfologia, fisiologia, genética, características culturais de microrganismos, procedimentos usuais para controle de populações microbianas, ecologia dos microrganismos em biotecnologia e na saúde. Introdução à microbiologia dos alimentos. Ecologia microbiana e contaminação dos alimentos. Deterioração de alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Conservação de alimentos. Controle microbiológico e produção de alimentos por fermentação.					
Bibliografia básica:					
TORTORA G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia . 8ª Ed. São Paulo: Artmed, 2005.					
BIER, O. Microbiologia e Imunologia . São Paulo: Melhoramentos, 2002.					
JAY, M. J. Microbiologia de alimentos . 6º ed. São Paulo: Artmed. 2005.					
FRANCO, B. D. G. M. Microbiologia dos alimentos . São Paulo: Atheneu, 1996.					
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . São Paulo: Varela, 2001.					
HAZELWOOD, D.; Mc LEAN, A. C. Manual de Higiene de alimentos para manipuladores de Alimentos . Tradução: CESCHIM, J. A. São Paulo: Varela, 1996.					
HOBBS, B. C.; GILBERT, R.S. Toxi-infecções e controle higiênico e sanitário de alimentos . São Paulo: Varela, 1999.					
SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos . São Paulo: Varela, 2001.					
TRABULSI, J. Microbiologia . São Paulo: Atheneu, 1985.					
Bibliografia complementar:					
BRYAN, F. L. Hazard analysis: critical control point evaluations . Gene Switzerland: World Health Organization, 1992.					
Referências eletrônicas					
http://www.anvisa.saude.gov.br					
http://www.portal.saude.gov.br					
http://www.portal.prefeitura.sp.gov.br					
http://www.funasa.gov.br					
http://www.datasus.gov.br					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD221	Práticas integradas a saúde I	30	0	1	0

Ementa:

Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares, no contexto referente às disciplinas do segundo semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de atividades práticas.

Bibliografia básica:

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

COELHO, T. **Alimentos-propriedades físico-químicas.** Rio de Janeiro: Cultura médica. 2001.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia.** 3. ed. Porto Alegre: Livraria Arte Méd. 2002. 280p.

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger Principles of Biochemistry.** 3ª ed. New York: Worth Publishers, 2000.

Bibliografia complementar:

CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, B. A. **Fisiologia humana de Houssay.** 7ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

JAY, M. J. **Microbiologia de alimentos.** 6º ed. São Paulo: Artmed. 2005.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD286	Nutrição e metabolismo	75	3	1	0

Ementa:

Necessidades e recomendações nutricionais. Etapas do processo de nutrição. Carboidratos. Fibras alimentares. Lipídios. Proteínas. Metabolismo energético. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos.

Bibliografia básica:

COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. Do C. G. **Nutrição Básica e Metabolismo.** 1. ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2008.

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

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B. E.; SÁ, N. G. **Nutrição: Conceitos e Aplicações.** São Paulo, M. Book do Brasil Editora Ltda, 2008.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 11ª Ed. São Paulo: Roca, 2005.

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica.** 3.ed. São Paulo: Artmed, 2006.

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. **Bioquímica Ilustrada.** 3.ed. São Paulo: Artmed, 2007.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica.** 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

Bibliografia complementar:

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger Principles of Biochemistry**. 3.ed. New York: Worth Publishers, 2000.

STRYER, L. **Bioquímica**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

KOOLMAN, J.; RÖHM, K. H. **Bioquímica, Texto e Atlas**. 3.ed. São Paulo: Artmed, 2005.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E; MARCHINI J. S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2000.

SHILS, M. E; OLSON, J.A.; SHIKE, M; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença I e II**. São Paulo: Manole, 2003.

LAJOLO, F. M., et al. **Fibra Dietética em Iberoamérica: tecnologia y salud**. São Paulo: Varela, 2001.

Site: www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCET013	Estatística aplicada	60	4	0	0

Ementa:

Conceitos preliminares; noções de amostragem; apresentação de dados; séries cronológicas; medidas de tendência central e de dispersão; distribuição normal; probabilidade; variáveis aleatórias; distribuição de probabilidades; teoria das filas; estimativa de parâmetros; simulação e teste de hipóteses.

Bibliografia básica:

VIEIRA, S. **Introdução à Bioestatística**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

ARANGO, H. G. **Bioestatística: Teórica e computacional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

DÍAZ, F. R.; LÓPEZ, J. B. **Bioestatística**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2007.

Bibliografia complementar:

BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. A. **Estatística Básica**. 5a ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

FISHER, L.D.; VAN BELLE, G. **Biostatistics: A Methodology for Health Sciences**. New York: Willey, 1993.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD285	Imunologia	45	1	1	0

Ementa:

Infecção e patogenicidade. Mecanismos de resistência constitucional do hospedeiro. Introdução aos mecanismos de resistência indutível. Tecidos imunologicamente ativos. Resposta imunitária. Antígenos. Imunoglobulinas. Teorias sobre a síntese de anticorpos. Reação antígeno-anticorpo. Sistema do complemento. Aloantígenos. Hipersensibilidade. Imunidade anti-infecciosa. Tolerância imunológica. Imunossupressão. Doenças auto-imunes. Imunoprofilaxia. Imunologia dos transplantes.

Bibliografia básica:

ANTUNES, Lucyr. **Imunologia Geral**. São Paulo: Atheneu, 2002.

BENJAMINI, Eli. **Imunologia**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2002.

PARHAM, P. **O Sistema Imune**. Porto Alegre: Artmed, 2001.

ABBAS, A.; LICHTMAN; A. H.; POBER, J. S. **Imunologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.

ANTUNES, L. J. **Imunologia básica**: estudo fundamental de imunologia para o estudante da área da saúde. São Paulo: Atheneu, 1999.

Bibliografia complementar:

STITES, D. P.; TERR, A. **Imunologia médica**. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

BIER, O. **Microbiologia e Imunologia**. São Paulo: Melhoramentos, 2002.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD239	Bromatologia II	60	2	1	0

Ementa:

Noções de química analítica. Preparo de soluções, pesagens e medições. Acidez e pH – Métodos de análises e aplicações em alimentos. Estudo da composição química dos alimentos e determinação centesimal. Métodos de análise de macro e micronutrientes. Análise comparativa de dados obtidos com padrões de qualidade, legislação e detecção de fraudes em alimentos.

Bibliografia básica:

FARFÁN, J. **Química de Proteínas, Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo. 2. ed. Editora da UNICAMP, 1994.

COELHO, T. **Alimentos-propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura médica. 2001.

BOBBIO, F. O. **Introdução a Química de Alimentos**. 3a. ed. São Paulo: Varela, 2003.

BOBBIO, F. O. **Manual de Laboratório de Química de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.

BOBBIO, P. A. **Química do Processamento de Alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

Bibliografia complementar:

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.

RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. São Paulo: Edipucrs, 2004.

WENZEL, G. E. **Bioquímica Experimental dos Alimentos**. São Leopoldo: Unisinos, 2003.

NORMAS ANALÍTICAS DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos químicos e físicos para análise de alimentos. V.1, 3 ed. 1985. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP).

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 1998. Disponível em<[HTTP://www.fcf.usp.br/tabela](http://www.fcf.usp.br/tabela)>. UNIVERSIDADE DE CAMPINAS (UNICAMP). Tabela de Composição de Alimentos. Disponível em: <<http://www.unicamp.br/nepa/taco>>

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCBN061	Parasitologia II	60	2	1	0

Ementa:					
Princípios fundamentais relacionados às doenças infecciosas e parasitárias no homem, como base para estudos epidêmicos e endêmicos, com ênfase nos parasitos mais comuns da Região. Mecanismo de transmissão, diagnóstico e profilaxia da doença e biologia dos agentes etiológicos.					
Bibliografia básica:					
FERREIRA, M. U. Fundamentos Biológicos da Parasitologia Humana . 1ª Ed. São Paulo: manole, SP, 2003.					
DE CARLI, G. A. Parasitologia Clínica . Seleção de Métodos e técnicas de Laboratório para o Diagnóstico das Parasitoses Humanas. São Paulo: Ed. Atheneu, 2001.					
NEVES, D. P. Parasitologia Humana . 11ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2005.					
NEVES, D. P. Parasitologia Dinâmica . 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2003.					
Bibliografia complementar:					
CIMERMAN, B. Atlas de Parasitologia: Artrópodes, Protozoários e Helmintos . 1ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2002.					
LEVENTHAL, R.; CHEADLE, R. Parasitologia Médica Texto e Atlas . 4ª Ed Premier, 1997.					
REY, L. Parasitos e Doenças Parasitárias do Homem nas Américas e África . 3ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.					
ZAMAN, V. Atlas Color de Parasitologia Clínica . 2. Ed. Buenos Aires: Panamericana, 1988.					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD051	Patologia geral	60	2	1	0
Ementa:					
Conceitos fundamentais em patologia geral. Lesões reversíveis e morte celular. Calcificações e pigmentos patológicos. Alterações da circulação do sangue. Edema. Inflamação. Transtornos do crescimento e da diferenciação celular. Câncer.					
Bibliografia básica:					
MONTENEGRO, M. R. Patologia: Processos Gerais . 4ª ed. Atheneu, 1999.					
ROBBINS, S. L. Patologia Estrutural e Funcional . 6ª ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 2000.					
GOLGAN, E. F. Resumo de Patologia . São Paulo: Roca, 2002.					
Bibliografia complementar:					
RUBIN, E.; FARBER, J. L. Patologia . 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.					
ANDREOLO, T. E.; CARPENTER, C. C. J.; GRIGGS, R. C.; LOSCALZO, J. Cecil Medicina Interna Básica . 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.					
CLAUDE, J.; PLUM, F. Cecil Tratado de Medicina Interna . 20. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD222	Práticas integradas a saúde II	30	0	1	0

Ementa:

Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares no contexto referente às disciplinas do terceiro semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de atividades práticas.

Bibliografia básica:

COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. Do C. G. **Nutrição Básica e Metabolismo**. 1. ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2008.

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

VIEIRA, S. **Introdução à Bioestatística**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

ABBAS, A.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. **Imunologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.

Bibliografia complementar:

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger Principles of Biochemistry**. 3. ed. New York: Worth Publishers, 2000.

BIER, O. **Microbiologia e Imunologia**. São Paulo: Melhoramentos, 2002.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD014	Epidemiologia II	60	2	1	0

Ementa:

O processo saúde-doença. Estudo do campo referencial e paradigmas da Epidemiologia com a finalidade de conhecer, por meio de métodos adequados, o perfil epidemiológico da comunidade. Indicadores de saúde: mortalidade e morbidade. Relação entre fatores e determinantes que influenciam na ocorrência e distribuição dos processos mórbidos. Propostas de intervenções.

Bibliografia básica:

ROUQUAYROL, M.; Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: Médsi, 2003.

PEREIRA, Mauricio Gomes. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

HULLEY, S. B. et al. **Delineando a Pesquisa Clínica uma abordagem epidemiológica**. 2ª ed. Porto Alegre: ARTMED. 2003.

BEAGLEHOLE, R. et. al. **Epidemiologia Básica**. São Paulo: Ed. Santos, 2003.

MEDRONHO, R. A. et. al. **Epidemiologia**. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.

Bibliografia complementar:

VAUGHAN, J. P.; MORROW, R. H. **Epidemiologia para os municípios: manual para gerenciamento dos distritos sanitários**. 3ª ed. São Paulo: Hucitec, 2002.

JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. WAGNER, E. H. Epidemiologia Clínica: Bases Científicas da Conduta Médica. Ed. Artes Médicas, 1996.					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD287	Planejamento Alimentar e Prescrição Dietética I	60	2	1	0
Ementa:					
Técnicas de planejamento de refeições. Padrão dietético básico, elaboração de cardápios, aquisição de alimentos, previsão quantitativa de gêneros alimentícios. Harmonia da dieta. Dietas progressivas hospitalares e dietas não convencionais. Cálculo de dietas para indivíduos sadios nas diferentes fases etárias e condições de trabalho.					
Bibliografia básica:					
PINHEIRO, A. B.V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.					
CARDOSO, M. A. Nutrição e Metabolismo. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.					
SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença I e II. São Paulo: Manole, 2003.					
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.					
VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. Menu: Como montar um cardápio Eficiente. São Paulo, Roca. 2002.					
Bibliografia complementar:					
ZABOTTO, C. B. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos. Goiânia: UNICAMP/UFG (062) 261-0114, 1996.					
ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. Alimentos “per capita”. 3 ed. Natal: Ed. Universitária – UFRN, 2007.					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD289	Avaliação nutricional I	45	1	1	0
Ementa:					
Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Avaliação antropométrica de adultos e idosos. Avaliação antropométrica da gestante. Avaliação antropométrica da nutriz. Avaliação antropométrica de crianças e adolescentes.					
Bibliografia básica:					
CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.					
SILVA DO ENGSTROM EM, ZABOROWSKI EL. SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais na atenção à saúde. O Diagnóstico Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz 2002. 189p.					
HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. Avaliação da composição corporal aplicada. Ed. Manole, 2000.					

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação Nutricional de Coletividades**. 4ª ed. Santa Catarina: Ed. UFSC, 2007.

FISBERG, R. M. et al. **Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas**. Barueri, SP: Manole, 2005.

BARROS, D. C. **SISVAN: Instrumento para combate aos Distúrbios Nutricionais na Atenção à Saúde: A antropometria**. Rio de Janeiro: Rio de Janeiro, 2005.

KAC G, et al. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: ed. FIOCRUZ/Atheneu, 2007.

Bibliografia complementar:

ACCIOLY E COLS. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Editora Cultura Médica, 2002.

SHILLS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. SISVAN: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde / [Andhressa Araújo Fagundes et al.]. Brasília: 120p. il.color. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos). 2004.

CHUNNLEA, W. C. Antropometric assessment of nutritional status in the elderly. In : Himes, J. H. ed. **Antropometric assessment of nutritional status**. New York, Willy, Liss, 1991.

FRISANCHO, A. R. **Anthropometric Standards for the assessment of growth and development nutritional status**. University of Michigan, 1990.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD290	Saúde e nutrição do adulto e idoso	45	1	1	0

Ementa:

Estudo sobre a saúde e nutrição da população adulta e idosa: aspectos fisiológicos e sociais. Diagnóstico alimentar e nutricional. Prescrição dietética.

Bibliografia básica:

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2000.

SIZER, F.; WHITNEY, E. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8 ed. São Paulo: Manole, 2002.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ZABOTTO, C. B. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos**. Goiânia: UNICAMP/UFG (062) 261-0114, 1996.

BUSNELLA, F. M. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008, 314 p.

MAHAN, L. K.; ESCOTT, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.

NRC (National Academic Press). **Dietary Reference intakes: applications in dietary assesment**. Washington DC: National Academic Press, 2001.

NRC (National Academic Press). **Dietary Reference intakes: vitamin C, Vitamin E, selenium and carotenoids**. Washington DC: National Academic Press, 2000.

Bibliografia complementar:

VITOLLO, M. R. **Nutrição da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Reichman & Affonso, 2008.

WHITNEY, E.; ROLFES, S. R.; **NUTRIÇÃO**. Aplicações. Brasil: CENCAGE Learning, 2008.

CUNHA, L. N. **Anorexia, Bulimia e Compulsão Alimentar**. São Paulo: Ed. Atheneu.2008

WEINBERG, C.; CORDÁS, T. A. **Do Altar às Passarelas - Da anorexia santa à anorexia nervosa**. São Paulo: Ed. Annablume, 2006.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD291	Alimentos de origem animal I: Carnes	60	0	2	0

Ementa:

Estudo das carnes: características, composição química e alterações. Produção, transporte, beneficiamento, conservação e armazenamento considerando os aspectos tecnológicos, toxicológicos, higiênicos. Técnica dietética.

Bibliografia básica:

ORNELLAS, A.; LIESELOTTE, H. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. São Paulo: Atheneu. 8 Ed. São Paulo: Ateneu 2007.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6.ed. São Paulo: Varela.

BOBBIO, F.; BOBBIO, P. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo: Varela.

SOUZA, T. C. de **Alimentos: propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura Médica.

TERRA, N. N. **Apontamentos de Tecnologia de Carnes**. São Leopoldo. Editora Unisinos, 2000.

Bibliografia complementar:

FARFÁN, J. **Química de Proteínas, Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo. 2. ed. Editora da UNICAMP, 1994.

MORETTO, E.; FELT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E. M. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Santa Catarina: Editora da UFSC, 2001.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.

COELHO, T. **Alimentos-propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura médica, 2001.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos**. Manual de Laboratório. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2005.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. Nobel, São Paulo, 2004.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H., COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Livraria Arte Méd. 2002.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD293	Alimentos de Origem Vegetal I: cereais, raízes, tubérculos e leguminosas.	60	0	2	0

Ementa:

Estudos dos cereais, raízes, tubérculos e leguminosas: características, composição química e alterações. Produção, transporte, beneficiamento, conservação e armazenamento considerando os aspectos tecnológicos, toxicológicos, higiênicos. Técnica dietética.

Bibliografia básica:

ORNELLAS, A.; LIESELOTTE, H. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos**. São Paulo: Atheneu. 8 Ed. São Paulo: Ateneu 2007.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6.ed. São Paulo: Varela.

BOBBIO, F.; BOBBIO, P. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo: Varela.

SOUZA, T. C. de **Alimentos: propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura Médica.

TERRA, N. N. **Apontamentos de Tecnologia de Carnes**. São Leopoldo. Editora Unisinos, 2000.

Bibliografia complementar:

FARFÁN, J. **Química de Proteínas, Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo. 2. ed. Editora da UNICAMP, 1994.

MORETTO, E.; FELT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E. M. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Santa Catarina: Editora da UFSC, 2001.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.

COELHO, T. **Alimentos-propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura médica, 2001.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos**. Manual de Laboratório. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2005.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. Nobel, São Paulo, 2004.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H., COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Livraria Arte Méd. 2002.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD294	Práticas integradas a saúde III	30	0	1	0

Ementa:

Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares no contexto referente às disciplinas do terceiro semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de atividades práticas.

Bibliografia básica:

COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. Do C. G. **Nutrição Básica e Metabolismo**. 1. ed. Viçosa, MG: Editora UFV, 2008.

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

VIEIRA, S. **Introdução à Bioestatística**. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

ABBAS, A.; LICHTMAN, A. H.; POBER, J. S. **Imunologia celular e molecular**. Rio de Janeiro: Revinter, 2000.

Bibliografia complementar:

NELSON, D. L.; COX, M. M. **Lehninger Principles of Biochemistry**. 3. ed. New York: Worth Publishers, 2000.

BIER, O. **Microbiologia e Imunologia**. São Paulo: Melhoramentos, 2002.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD295	Avaliação nutricional II	45	1	1	0

Ementa:

Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens. Metodologia de inquéritos dietéticos para estudos populacionais. Validade e reprodutividade dos métodos de avaliação dietética. Avaliação bioquímica do estado nutricional. Avaliação clínica do estado nutricional. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação subjetiva global. Técnicas de avaliação da composição corporal. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional e de estudos da composição corporal. Diagnóstico nutricional e exposição a fatores de risco.

Bibliografia básica:

VILELA, R. **Introdução ao diagnóstico nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1997.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2000.

PINHEIRO, A. B.V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

BRASIL. Ministério da Fazenda. Estudo nacional da despesa familiar. **Tabelas de composição de alimentos**. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE, 1999.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ZABOTTO, C. B. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos**. Goiânia: UNICAMP/UFG (062) 261-0114, 1996.

FISBERG, R. M.; SLATER, B. **Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares**. São Paulo: Signus, 2002.

BURR, M. L.; PHILLIPS, M. Anthropometric norms in the elderly. **The British journal of Nutrition**. Great Britain, v 51, n2, p. 165 - 169, March, 1984.

CHUNNLEA, W.C. Anthropometric assessment of nutritional status in the elderly. In : HIMES, J. H. ed. **Anthropometric assessment of nutritional status**. New York, Willy, Liss, 1991.

FRISANCHO, A. R. **Anthropometric Standards for the assessment of growth and development nutritional status**. University of Michigan, 1990, 189p.

HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. **Avaliação da composição corporal aplicada**. Ed. Manole, 2000.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. SISVAN: orientações básicas para a coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde / [Andressa Araújo Fagundes et al.]. Brasília: 120p. il.color. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos). 2004.

Bibliografia complementar:

VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação Nutricional de Coletividades**. 4ª ed. Santa Catarina: Ed.UFSC, 2007.

TELLES Jr. M.; TANNURI, U. **Suporte nutricional em pediatria**. São Paulo: Atheneu, 1994.

CINTRA, I. P. et al. **Métodos de inquéritos dietéticos**. Cadernos de nutrição da SBAN, 13,11-23, 1997.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD296	Alimentos de Origem Vegetal II: frutas, verduras e legumes	60	0	2	0

Ementa:

Estudos das frutas, verduras e legumes: características, composição química e alterações. Produção, transporte, beneficiamento, conservação e armazenamento considerando os aspectos tecnológicos, toxicológicos, higiênicos. Técnica dietética.

Bibliografia básica:

ORNELLAS, A.; LIESELOTTE, H. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos.** São Paulo: Atheneu. 8 Ed. São Paulo: Ateneu 2007.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 6.ed. São Paulo: Varela.

BOBBIO, F.; BOBBIO, P. **Introdução à Química de Alimentos.** São Paulo: Varela.

SOUZA, T. C. de **Alimentos: propriedades físico-químicas.** Rio de Janeiro: Cultura Médica.

Bibliografia complementar:

FARFÁN, J. **Química de Proteínas, Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos.** São Paulo. 2. ed. Editora da UNICAMP, 1994.

MORETTO, E.; FELT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E. M. **Introdução à Ciência de Alimentos.** Santa Catarina: Editora da UFSC, 2001.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária.** Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos.** 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. **Avanços em Análise Sensorial.** São Paulo: Varela, 1999.

COELHO, T. **Alimentos-propriedades físico-químicas.** Rio de Janeiro: Cultura médica, 2001.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos.** Manual de Laboratório. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2005.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos.** Nobel, São Paulo, 2004.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD297	Alimentos de origem animal II: ovos, leites e derivados	60	0	2	0

Ementa:

Estudos dos ovos, leite e derivados: características, composição química e alterações. Produção, transporte, beneficiamento, conservação e armazenamento considerando os aspectos tecnológicos, toxicológicos, higiênicos. Técnica dietética.

Bibliografia básica:

ORNELLAS, A.; LIESELOTTE, H. **Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos.** São Paulo: Atheneu. 8 Ed. São Paulo: Ateneu 2007.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** 6.ed. São Paulo: Varela.

BOBBIO, F.; BOBBIO, P. **Introdução à Química de Alimentos.** São Paulo: Varela.

SOUZA, T. C. de **Alimentos: propriedades físico-químicas.** Rio de Janeiro: Cultura Médica.

Bibliografia complementar:

FARFÁN, J. **Química de Proteínas, Aplicada a Ciência e Tecnologia de Alimentos**. São Paulo. 2. ed. Editora da UNICAMP, 1994.

MORETTO, E.; FELT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E. M. **Introdução à Ciência de Alimentos**. Santa Catarina: Editora da UFSC, 2001.

TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Varela, 1999.

COELHO, T. **Alimentos-propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura médica, 2001.

CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. **Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos**. Manual de Laboratório. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2005.

GAVA, A. J. **Princípios de Tecnologia de Alimentos**. Nobel, São Paulo, 2004.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H., COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição: Introdução a Bromatologia**. 3. ed. Porto Alegre: Livraria Arte Méd. 2002.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD298	Saúde e nutrição materno-infantil	60	2	1	0

Ementa:

Introdução. A saúde materno-infantil e seus determinantes no Brasil. Estudo sobre a saúde e nutrição da gestante, nutriz e lactente: aspectos fisiológicos e sociais. Diagnóstico alimentar e nutricional. Prescrição dietética.

Bibliografia básica:

EUCLYDES, M. P. **Nutrição do Lactente: base científica para uma alimentação adequada**. 3ª ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2005.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2005.

VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação à adolescência**. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2003.

SIZER, F.; WHITNEY, E. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8 ed. São Paulo: Manole, 2002.

PINHEIRO, A. B.V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

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

2004.

ZABOTTO, C. B. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos**. Goiânia: UNICAMP/UFG (062) 261-0114, 1996.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002. 540p.

CARVALHO, M. R. de.; TAMEZ, R. N. **Amamentação: bases científicas**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 430p.

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

REZENDE, J. de. **Obstetrícia**. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

REZENDE, J. de.; MONTENEGRO, C. A. B.; REZENDE FILHO, J. de. **Obstetrícia fundamental**. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 607p

MARTINS FILHO, J. **Como e por que amamentar**. São Paulo: Sarvier, 1982. NOBREGA, F. J. (ed) **Desnutrição intra-uterina e pós-natal**. São Paulo: Panamed, 1985.

NRC (National Academic Press). **Dietary Reference intakes: applications in dietary assesment**. Washington DC, National Academic Press, 2001.

WOISKI, J. R. **Nutrição e dietética em pediatria**. 4a. ed. São Paulo: Atheneu 1996.

Bibliografia complementar:

ALMEIDA, J. A. G. **Amamentação: um híbrido natureza-cultura**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1999.

CAMANO, L. et al. **Obstetrícia: guia de medicina ambulatorial e hospitalar**. Editora Manole, 2003.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Assistência pré-natal: manual técnico**. 3. ed. Brasília: SPS/MS, 2000.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Pré-natal e puerpério: atenção qualificada e humanizada -manual técnico**. 3. ed. Brasília: MS, 2006.

REGO, J. D. **Aleitamento materno**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

YEN, S. S.; JAFFE, R. B. **Endocrinologia reprodutiva: fisiologia, fisiopatologia e tratado clínico**. São Paulo: Roca, 1990.

NATIONAL RESEARCH COUNCIL. **Recommended Dietary Allowances**. Washington, 10ª ed. 1989.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD292	Meio ambiente, saúde e nutrição	45	1	1	0

Ementa:

Problemas atuais de ecologia. Desenvolvimento sustentável. Água-tratamento. Esgoto e lixo-tratamento e/ou disposição final. Controle de vetores. Poluição de água, ar e solo. Introdução à Saúde Pública. Estrutura, organização e funcionamento dos serviços de saúde. Estratégia Global da Saúde. Promoção da saúde. A relação da nutrição com o meio ambiente.

Bibliografia básica:

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de saúde. **Subsídios para construção da Política Nacional de Saúde Ambiental**. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2007.

HELLER, L (1998) Relação entre saúde e saneamento na perspectiva do desenvolvimento. **Ciência & Saúde Coletiva** 3(2): 73- 95

TAMBELLINI, A. T.; CÂMARA, V. M. A Temática saúde e ambiente no processo de desenvolvimento do campo da saúde coletiva: Aspectos históricos, conceituais e metodológicos. **Ciência & Saúde Coletiva** 3(2): 47-59.

AUGUSTO, L. G. S.; FREITAS, C. M.; TORRES, J. P. M. (2002) Risco ambiental e contextos vulneráveis: implicações para a vigilância em saúde. **Informe Epidemiológico do SUS** 11(3): 155-158.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

SILVA D. O.; ENGSTROM, E. M.; ZABOROWSKI, E. L. **SISVAN**: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais na atenção à saúde: o diagnostico coletivo. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002.

MONTEIRO, C. A. **Velhos e Novos males da Saúde no Brasil, A Evolução do País e de Suas Doenças**. 2ª ed. São Paulo: Hucitec. NUPENS/USP, 2000.

Bibliografia complementar:

SÃO PAULO. CÓDIGO SANITÁRIO. Decreto no. 12432 de 27 de setembro de 1978. **Regulamento de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo da competência da Secretaria do Estado da Saúde**. 2ª. Ed. São Paulo: EDIPRO, 1997.

AUGUSTO, L. G. S.; FREITAS, C. M.; Torres, J. P. M. (2002) Risco ambiental e contextos vulneráveis: implicações para a vigilância em saúde. **Informe Epidemiológico do SUS** 11(3): 155-158.

INAN, BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Pesquisa Nacional Sobre Saúde E Nutrição: Resultados Preliminares**. BRASÍLIA, INAN, 1990.

IUNES, R.; MONTEIRO, C. A. **Razões para melhoria do estado nutricional das crianças brasileiras nas décadas de 70 e 80**. São Paulo: NUPENS / USP, 1993.

MONTEIRO, C.A.; BENICIO, M. H. D.; FREITAS, L. C. M. **Melhoria dos indicadores de saúde associados à pobreza no Brasil dos anos 90**: descrição, causas e impacto sobre desigualdades regionais. São Paulo: NUPENS / USP, out. 1997.

NOBRE, S. (Org) **merenda II**: gestão, qualidade e nutrição. Lições de Minas, 20. Belo Horizonte: Secretaria de Estado da Educação de Minas, 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Coordenação de Políticas em Alimentação e Nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999.

SAWAYA, A. L. (ORG.). **Desnutrição Urbana no Brasil em um Período de Transição**. São Paulo: Cortez, 1997.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E

CCSD299	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	75	3	1	0
Ementa:					
<p>Introdução ao estudo da alimentação para coletividades. Administração aplicada à UAN. Processos de produção e tendências do setor de alimentação coletiva. Sistemas de distribuição de refeições. Particularidades das UAN em hospitais. Marketing em UAN. Gestão de qualidade em UAN. Planejamento e avaliação de cardápios para UAN. Administração e controle de materiais. Administração de custos. Gestão de pessoas e segurança no trabalho. Ergonomia e saúde no trabalho. Programa de alimentação do trabalhador (PAT).</p>					
Bibliografia básica:					
<p>SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio guia prático para a elaboração. 1. Edição. São Paulo. Editora Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2001.</p> <p>GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais; conceitos e aplicações práticas. 1ª.ed. Ed. Manole, 2008.</p> <p>FERREIRA, S. M. R. Controle da Qualidade em Sistema de Alimentação Coletiva. São Paulo, Livraria Varela, 2002.</p> <p>KINTON, R.; CESARANI, E.; FOSKETT, D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação (The Theory of Catering). Trad: Ana Terzi Giova. São Paulo, Editora Varela, 1999.</p> <p>VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. Menu: Como montar um cardápio Eficiente. São Paulo. Roca, 2002.</p> <p>ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. Alimentos “per capita”. 3. ed. Natal: Ed. Universitária – UFRN, 2007.</p> <p>CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica Dietética, Seleção e Preparo de Alimentos. Manual de Laboratório. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2005.</p> <p>ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos. 8ª ed. rev. ampl. São Paulo: Atheneu, 2007, 276p.</p> <p>PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. rev. atual. São Paulo: Manole, 2006.</p>					
Bibliografia complementar:					
<p>UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO. Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO versão 2. 2. ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2006.</p> <p>VASCONCELLOS, M. A. S.; ENRIQUEZ GARCIA, M. Fundamentos de Economia. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2004.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 2ª ed. São Paulo: Ed. Coronário, 2002.</p> <p>ABRAMOVAY, R. O Que é Fome. São Paulo: Brasiliense, 1991.</p> <p>O'SULLIVAN, A.; SHEFFRIN, S. M.; NISHIJIMA, M. Introdução à Economia: Princípios e Ferramentas. São Paulo: Prentice Hall, 2004.</p>					

PINHO, D. B.; GREMAUD, A. P.; VASCONCELLOS, M. A. S. **Manual de Economia**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2004.

RICARDO ABRAMOVAY. A atualidade do método de Josué de Castro e a situação alimentar mundial. **Revista de Economia e Sociologia Rural**. São Paulo, v. 3, p. 81-102, 1996.

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; SOUZA PINTO, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 2a ed. São Paulo: Ed Metha, 2007.

WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **NUTRIÇÃO Vol.1 Entendendo os Nutrientes**. Brasil: CENCAGE Learning, 2008.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD301	Saúde e nutrição da criança e do adolescente	45	1	1	0

Ementa:

Introdução. Estudo sobre a saúde e nutrição do pré-escolar, escolar e adolescente: aspectos fisiológicos e sociais. Diagnóstico alimentar e nutricional. Prescrição dietética.

Bibliografia básica:

REIRE, P. **Educação e Mudança**. 24. Ed. Rio de Janeiro: Editora Paz e Terra, 2001.

BORDENAVE, J. E. D. Alguns fatores pedagógicos. In: **Capacitação em Desenvolvimento de Recursos Humanos CADRHU** (J. P. Santana & J. L. Castro, org.), pp. 261-268, Natal: Ministério da Saúde/Organização Pan-Americana da Saúde/ Editora da UFRN, 1999.

CORDEIRO, H.; MINAYO, C. **Saúde: Concepções e políticas públicas**. In: Amâncio Filho A. A. & Moreira M. C. G. **Saúde, Trabalho e Formação Profissional**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, p. 49-61, 1997.

MUYLAERT, R. **Marketing cultural e comunicação dirigida**. São Paulo: Globo, 2000.

Bibliografia complementar:

BRASIL. Ministério da Saúde. Departamento de Gestão da Educação na Saúde. **A educação permanente entra na roda: polos de educação permanente em saúde: conceitos e caminhos a percorrer Brasília**: Editora do Ministério da Saúde, 2005.

AMORIM, S. T. S. P. **Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos: Brasil, 1960-1988**. 2005. Tese Doutorado - Universidade Federal do Paraná, Curitiba. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1884/3490>

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD301	Dietoterapia I	75	3	1	0

Ementa:

Conceitos de dietoterapia. Terapia nutricional. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades orais e esofágicas, gástricas e intestinais. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades hepáticas, pancreáticas e vesiculares. Fisiopatologia e dietoterapia nos distúrbios alimentares: obesidade e magreza. Fisiopatologia e dietoterapia na desnutrição energético-proteica. Fisiopatologia e dietoterapia nas anemias. Fisiopatologia e dietoterapia nas alergias alimentares.

Bibliografia básica:

CHEMIN, S.; JOANA D'ARC PM. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** Rio de Janeiro: Editora Roca, 2007.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto.** 2 ed. São Paulo: Manole, 2005.

MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

ROSS, C. A.; OLSON, J. A.; SHILLS, M. S. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.** São Paulo: Manole, 2002.

SOBOTKA L. **Bases da Nutrição Clínica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

CUKIER C, MAGNONI D, ALVAREZ T. **Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas.** São Paulo: Sarvier, 2005.

WAITZBERG, D. L. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral Na Prática Clínica.** Vol. 1 e 2. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

LAMEU, E. **Clínica Nutricional.** São Paulo: Revinter, 2005.

Bibliografia complementar:

CARUSO, L.; SILVA, A.; SIMONY, R. F. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica.** São Paulo: Atheneu/Centro Universitário São Camilo, 2002.

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

GIBNEY, M. J. **Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

KNOBEL, E.; OLVEIRA, R. M. C.; CAL, R. G. R. **Terapia Intensiva: Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2005.

LEÃO LSCS, GOMES MCR. **Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto.** Rio de Janeiro: Vozes, 2003.

MARTINS, C.; RIELLA, M. C. **Nutrição e o rim.** Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2001.

NETO, F. T. **Nutrição clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

PEREIRA, A. F. et al. **Dietoterapia: uma abordagem prática.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

REIS, N. T. **Nutrição clínica: interações.** Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

SILBERNAGL, S.; LANG, F. **Fisiopatologia**: texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2006.

VANUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. **Nutrição e Metabolismo**: Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

WAITZBERG, D. L. **Dieta, Nutrição e Câncer**. São Paulo: Atheneu, 2004.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD303	Planejamento físico de unidades de alimentação e nutrição	45	1	1	0

Ementa:

Introdução ao planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Requisitos gerais para o planejamento. Planejamento do ambiente. Dimensionamento dos setores da UAN. Composição e montagem dos setores da UAN. Características físicas dos principais tipos de estabelecimentos para alimentação coletiva. Reformas e ampliações em UAN.

Bibliografia básica:

ABERC, **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 8.ed. São Paulo, 2003.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha Ltda, 2003.

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas. Unidades de alimentação e nutrição**. 1ª ed. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

BOULOS, M. E. M. S.; BRUNHI, R. M. **Guia da Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 326 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. Diário oficial da União dispõe sobre: o controle de qualidade na área de alimentos. Diário Oficial da União Brasília, 1 de agosto de 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002: dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas prática de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário oficial da União, Brasília, 06 de novembro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC, nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas práticas para Serviços de Alimentação. Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004.

CALIL, R.; AGUIAR, J. **Nutrição e administração nos serviços de alimentação escolar**. São Paulo: Marco Markovitch, 1999.

COFFMAN, J. P. **Gastronomia profissional para estabelecimentos e institucones**. Buenos Aires: Marymar, 1975.

GOBBO, M. A. R.; MACULECICIUS, J. **Manual de organização do lactário**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1985.

KAZARIAN, E. A. **Food service facilities planning**. 3.ed. New York: Van Nostrand Reinhold, 1989.

LAWSON, F. **Catering - diseño de establecimientos alimentarios** (tradução). Barcelona: Blume, 1978.

LAWSON, F. **Planificación y diseño de restaurantes** (tradução). Barcelona: Blume, 1979.

LIMA FILHO, G. P. **Planejamento de refeitórios: definições, características, dimensionamentos, layout**. Rio de Janeiro: 1986.

Bibliografia complementar:

SANTANA, A. M. C. **A abordagem ergonômica como proposta para melhoria do trabalho e produtividade em serviços de alimentação**. Florianópolis: 1996. 179p. (Tese de Mestrado, Universidade Federal de Santa Catarina).

SCHILLING, M. **Qualidade em nutrição. Métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. 2.ed. São Paulo: Varela, 1998.

SEGURANÇA e medicina do trabalho. 30. ed. São Paulo: Atlas S.A., 1996.

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

Sites recomendados:

<http://www.anvisa.gov.br/legislação/portarias/index.htm>

<http://www.cozinhaindustrial.com.br/>

<http://www.nucleora.com.br/>

<http://www.portobello.com.br/entrada.htm>

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD304	Política, planejamento e gestão em saúde e nutrição	60	2	1	0

Ementa:

Elementos teóricos e metodológicos para análise das políticas de saúde: as teorias do Estado, o debate sobre a crise do Welfare State, movimentos sociais e a burocracia/pessoal do Estado. O Processo saúde/doença e as teorias explicativas. Modelos Assistenciais e Sistemas Comparados de Saúde. Análise do processo histórico do desenvolvimento das políticas de saúde no Brasil, com ênfase na análise da conjuntura atual e das perspectivas da Reforma Sanitária brasileira e do processo de construção do SUS: Reforma Sanitária. A Política Nacional de Atenção Básica e a Estratégia de Saúde da Família. Vigilância à Saúde.

Bibliografia básica:

CAMPOS, W. S. G. et al. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec: Rio de Janeiro; Rio de Janeiro, 2006.

PAIM J. S.; TEIXEIRA C. F. Política, planejamento e gestão em saúde: balanço do estado da arte **Rev Saúde Pública**, 40(N Esp):73-8. 2006.

WALDMAN E. A. et al. **Vigilância em Saúde Pública**. São Paulo: USP. Série: Saúde e Cidadania, V.7, 2002.

SCHRAIBER L. B.; PEDUZZI M.; SALA A. et al. Planejamento, gestão e avaliação em saúde: identificando problemas. **Ciência e Saúde**. v.2 p.221-242, 1999.

MOTTA, P. R. **Transformação organizacional – A teoria e a prática de inovar**, ed. Qualymark, RJ 1997, cap 3 p.85-88.

AZEVEDO, C. **Gerência Hospitalar: a visão dos diretores de hospitais públicos do município do RJ**, cap 2, dissertação de mestrado apresentada ao IMS/ UERJ, RJ, 1993.

Bibliografia complementar:

KRAUSS-SILVA, L. **Avaliação tecnológica em saúde: questões metodológicas e operacionais**. Cad de saúde Pública, Rio de Janeiro, 20 Sup 2: s109-118,2004.

CECÍLIO, L. C. O desafio de qualificar o público, in: Merhy, E. Onocko, R – **Agir em saúde: um desafio para o hospital público**, HUCITEC p 293-319.

KRAUSS-SILVA, L. **Avaliação tecnológica em saúde: questões metodológicas e operacionais**. Cad de saúde Pública, Rio de Janeiro, 20 Sup 2: s109-118, 2004.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD288	Planejamento Alimentar e Prescrição Dietética II	30	0	1	0

Ementa:

Dietas progressivas hospitalares – revisão. Prescrição dietoterápica nas enfermidades orais, esofágicas, gástricas, intestinais, hepáticas, pancreáticas, vesiculares. Prescrição dietoterápica na obesidade, magreza, desnutrição energético-proteica, anemias e alergias alimentares.

Bibliografia básica:

SHILS, M. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. São Paulo: Manole, V. I e II.

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

PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ZABOTTO, C. B. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos**. Goiânia: UNICAMP/UFG (062) 261-0114, 1996.

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

GALISA, M. S.; ESPERANÇA, L. M. B. E.; SÁ, N. G. **Nutrição: Conceitos e Aplicações**. São Paulo, M. Book do Brasil Editora Ltda, 2008.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E; MARCHINI J. S. **Ciências Nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2000.

MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 11ª Ed. São Paulo: Roca, 2005.

Bibliografia complementar:

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença I e II.** São Paulo: Manole, 2003.

LAJOLO, F. M. et al. **Fibra Dietética em Iberoamérica:** tecnologia y salud. São Paulo: Varela, 2001.

REIS, N. T. **Nutrição Clínica – Interações.** Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

Site: www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD305	Práticas integradas a saúde V	60	0	2	0

Ementa:

Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares, no contexto referente às disciplinas do sexto semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de atividades práticas.

Bibliografia básica:

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria.** 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar da População Brasileira.** Brasília-DF, 2005.

CHEMIN, S. M. S. S.; JOANA D'ARC, P. M. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** Rio de Janeiro: Editora Roca, 2007.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A.; M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Metha Ltda, 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC, nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Boas práticas para Serviços de Alimentação.** Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004.

CAMPOS, W. S. G. et al. **Tratado de Saúde Coletiva.** São Paulo: Hucitec: Rio de Janeiro; Rio de Janeiro, 2006.

Bibliografia complementar:

VANUCCHI H, MARCHINI JS. **Nutrição e Metabolismo: Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

ZABOTTO, C. B. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos. Goiânia: UNICAMP/UFG (062) 261-0114, 1996.

PINHEIRO, A. B.V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial.** 1.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD307	Educação alimentar e nutricional	45	1	1	0

Ementa:

Aspectos históricos, socioculturais, teóricos e conceituais que cercam a educação alimentar e nutricional. Conceitos e fundamentos do processo ensino-aprendizagem. Fundamentos da Educação Nutricional: métodos e técnicas. Elaboração e desenvolvimento de programas, ações e atividades educativas no campo da alimentação e nutrição.

Bibliografia básica:

FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. **Educação nutricional na infância e na adolescência:** Planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN Editora, 2006.

LINDEN, S. **Educação Nutricional:** Algumas Ferramentas de Ensino. São Paulo: Varela, 2005.

MOTTA, D. G.; BOOG, M. C. F. **Educação Nutricional.** São Paulo: IBRASA, 1984.

SIZER, F.; WHITNEY, E. **Nutrição:** conceitos e controvérsias. 8 ed. São Paulo: Manole, 2002.

ZABOTTO, C. B. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos.** Goiânia: UNICAMP/UFG (062) 261-0114, 1996.

COLL, C.; PALACIOS, J.; MARCHESI, A. (orgs.). **Desenvolvimento psicológico e educação. 1 Psicologia evolutiva.** 2ª ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004.

OLIVEIRA, M. K.; TEIXEIRA, E. A questão da periodização do desenvolvimento psicológico. In OLIVEIRA, M.K.; SOUZA, D.T.; REGO, T.C. (orgs.). **Psicologia, educação e as temáticas da vida contemporânea.** São Paulo: Moderna, 2002, pp. 23-46.

BRANI, G.V. Comunicação e participação em saúde. In: Campos, W.S.G. et al. **Tratado de Saúde Coletiva.** São Paulo: Hucitec: Rio de Janeiro; Rio de Janeiro, 2006. 871p.

Bibliografia complementar:

RAMALHO R. A.; SAUNDERS C. O. Papel da Educação Nutricional no Combate às Carências Nutricionais. **REVISÃO. Rev. Nutr.** vol.13 no.1 Campinas, 2000.

BOOG, M.C.F. Educação nutricional em serviços públicos de saúde. **Cad. Saúde Pública** vol.15 suppl. 2 Rio de Janeiro 1999.

RODRIGUES É. M.; BOOG M. C. F. **Problematização como estratégia de educação nutricional com adolescentes obesos.** **Cad. Saúde Pública.** vol.22 no.5 Rio de Janeiro, 2006.

PERRENOUD, P. **Dez novas competências para ensinar.** Artmed, 2000.

BRAZELTON, T.B.; STANLEEY, I. G. **As necessidades essenciais da criança.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

SPRINTHALL, N. A.; COLLINS, W. A. **A psicologia do adolescente.** Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2003.

GOUVEIA, G. L. C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. 2ª ed. Rio de Janeiro: REVINTER, 1999.

MARTINS, C. **Pirâmide de Alimentos: Manual do Educador**. Paraná: Nutroclínica, 1995.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD308	Nutrição e saúde coletiva	60	2	1	0

Ementa:

Os problemas Alimentares e Nutricionais em saúde coletiva. Nutrição e infecção. Saúde Pública, Políticas Públicas de saúde e Nutrição. Aspectos demográficos: produção e consumo de alimentos e estado nutricional. Transição Nutricional. Segurança e Vigilância alimentar e nutricional. Diagnóstico nutricional na coletividade. O papel do nutricionista em Saúde Coletiva.

Bibliografia básica:

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

SILVA D. O.; ENGSTROM, E.M.; ZABOROWSKI, E. L. **SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais na atenção à saúde: o diagnostico coletivo**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002.

MONTEIRO, C. A. **Velhos e Novos males da Saúde no Brasil, A Evolução do País e de Suas Doenças**. 2ª ed. São Paulo: Hucitec. NUPENS/USP, 2000.

FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Estudo Nacional da Despesa Familiar: consumo alimentar de despesas da família**. Rio de Janeiro: IBGE, 1978.

GALEAZZI, M. A. M. **Segurança alimentar e cidadania: a contribuição das universidades paulistas**. Campinas: Mercado de Letras, 1996.

INSTITUTO CIDADANIA. **Projeto fome zero: uma proposta de política de combate à fome no Brasil**. 2001.

Bibliografia complementar:

ALENTE, F. L. S. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.

WATERLOW, J. C. **Malnutrición proteico-energético**. Washington, OMS/OPS, 1996.

SÃO PAULO. **CÓDIGO SANITÁRIO**. Decreto no. 12432 de 27 de setembro de 1978.

Regulamento de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo da competência da Secretaria do Estado da Saúde. 2ª. Ed. São Paulo: EDIPRO, 1997.

INAN, BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Pesquisa Nacional Sobre Saúde E Nutrição: Resultados Preliminares**. BRASÍLIA, INAN, 1990. 35p.

IUNES, R.; MONTEIRO, C. A **Razões para melhoria do estado nutricional das crianças brasileiras nas décadas de 70 e 80**. São Paulo: NUPENS / USP, 1993.

MONTEIRO, C.A.; BENICIO, M.H.D.; FREITAS, L.C.M. **Melhoria dos indicadores de saúde associados à pobreza no Brasil dos anos 90: descrição, causas e impacto sobre desigualdades regionais**. São Paulo: NUPENS / USP, out., 1997.

NOBRE, S. (Org) **Merenda II: gestão, qualidade e nutrição**. Lições de Minas, 20. Belo Horizonte:

Secretaria de Estado da Educação de Minas, 2002.156 p. BRASIL.

Ministério da Saúde. **Coordenação de Políticas em Alimentação e Nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição.** Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999.

SAWAYA, A. L. (ORG.). **Desnutrição Urbana no Brasil em um Período de Transição.** São Paulo: Cortez, 1997.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD309	Vigilância sanitária	45	1	1	0

Ementa:

Introdução à vigilância sanitária. Qualidade de vida. Legislação sanitária. Organização da vigilância sanitária nos estados e municípios. Vigilância sanitária em alimentos. Inspeção sanitária e exigências para estabelecimentos na área de alimentos. Vigilância sanitária de medicamentos. Outras áreas de abrangência da vigilância sanitária. Ambiente de trabalho e saúde do trabalhador. Recomendações sanitárias para controle de roedores e vetores de doenças em UAN's.

Bibliografia básica:

NETO, G. V. Vigilância Sanitária no Brasil. In: Campos, W.S.G. et al. **Tratado de Saúde Coletiva.** São Paulo: Hucitec: Rio de Janeiro; Rio de Janeiro, 2006.

EDUARDO, M. B. P. **Vigilância Sanitária.** São Paulo: USP. Série: Saúde e Cidadania, V.8, 2002.

WALDMAN E. A. et al. **Vigilância em Saúde Pública.** São Paulo: USP. Série: Saúde e Cidadania, V.7, 2002.

BRASIL. FUNASA. **Guia de vigilância epidemiológica,** vol. I e II. Ministério da Saúde, Brasília, 2002.

BRASIL. LEI FEDERAL Nº 8.142, de 28 de dezembro de 1990. DOU, Brasília, 1990.

BRASIL. LEI FEDERAL Nº 9.782 de 26 de janeiro de 1999. DOU, Brasília, 27/01/1999.

BRASIL. LEI FEDERAL. Nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. DOU, Brasília, 1990.

CAMPOS, F. E. de; WERNECK, G. A. F.; TONON, L. M. (Org.). **Cadernos de saúde: vigilância sanitária.** Belo Horizonte: MG. COOPMED. 2001.

Bibliografia complementar:

Palmeira, G. Epidemiologia. IN: Rozenfeld, Suely. **Fundamentos da vigilância sanitária.** Rio de Janeiro; Editora FIOCRUZ; 2000.

COSTA E A. **Vigilância Sanitária Defesa e Proteção da Saúde.** Rouquayrol, Maria Zélia. Epidemiologia & Saúde.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD306	Dietoterapia II	75	1	2	0

Ementa:

Estresse fisiológico. Fisiopatologia e dietoterapia no Diabetes Mellitus, nas doenças cardiovasculares e Hipertensão. Dietoterapia pré e pós-operatória. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças renais. Fisiopatologia e dietoterapia na Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica – DPOC. Fisiologia e conduta dietética em pacientes queimados, nas doenças neuropsíquicas e erros inatos do metabolismo.

Fisiopatologia e dietoterapia na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida – AIDS. Fisiopatologia e dietoterapia no câncer.

Bibliografia básica:

CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto**. 1^a.reimpressão da 2^a. Ed. São Paulo Ed. Manole, 2006.

COSTA, A. A.; NETO, J. S. A. **Manual de diabetes**. São Paulo: Sarvier, 1992.

MAGNONI, D.; CUKIER, C. **Nutrição na insuficiência cardíaca**. São Paulo Sarvier, 2002.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10.ed. São Paulo: Roca, 2002.

REIS, N. T.; COPLE, C. S. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

RIELLA, M. C.; MARTINS, C. M. **Nutrição e o rim**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição**. Moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2012.

Bibliografia complementar:

JUNIOR, D. M.; NOBRE, F. **Risco cardiovascular global**. São Paulo: Lemos Editorial, 1999.

JUNIOR, D. M.; NOBRE, F. **Risco cardiovascular global**. São Paulo: Lemos Editorial, 2000.

KIBBY, D. F.; DUDRICK, S. J. **Practical handbook of nutrition in clinical practice**. Boca Raton: CRC Press, 1994.

NETO, F. T. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

NETTLETON, J. A. **Omega-3 fatty and health**. New York: Chapman & Hall, 1995.

OLIVEIRA, J. E. P.; MONTEIRO, J. B. R.; ARAÚJO, C. G. S. **Diabetes Melito tipo 2: terapêutica clínica prática**. Rio de Janeiro: MEDline, 2003.

QUINTÃO, E. **Colesterol e aterosclerose**. Rio de Janeiro: Qualitymark Editora, 1992.

SETIAN, N.; DAMIANI, D.; VAÊ DICHTCHEKENIAN. **Diabetes Mellitus na criança e no adolescente**. Encarando o desafio. São Paulo: Sarvier, 1995.

COSTA, E. A. **Manual de Fisiopatologia e Nutrição**. São Paulo: Ed. Vozes, 2005.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD310	Práticas integradas em saúde VI	60	0	2	0

Ementa:

Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares, no contexto referente às disciplinas do sétimo semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de

atividades práticas.

Bibliografia básica:

LINDEN, S. **Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino**. São Paulo: Varela, 2005.
KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

NETO, G.V. Vigilância Sanitária no Brasil. In: Campos, W.S.G. et al. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo: Hucitec: Rio de Janeiro; Rio de Janeiro, 2006.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 10.ed. São Paulo: Roca, 2002.

REIS, N. T.; COPLE, C. S. **Nutrição clínica na hipertensão arterial**. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

Bibliografia complementar:

ZABOTTO, C. B. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos**. Goiânia: UNICAMP/UFPA (062) 261-0114, 1996.

COLL, C.; PALACIOS, J.; MARCHESI, A. (orgs.). **Desenvolvimento psicológico e educação**. 1 Psicologia evolutiva. 2ª ed. Porto Alegre: ARTMED, 2004.

RAMALHO R. A.; SAUNDERS, C. O Papel Da Educação Nutricional no Combate às Carências Nutricionais. REVISÃO. **Rev. Nutr.** vol.13 no.1 Campinas, 2000.

SETIAN, N.; DAMIANI, D.; VAÊ DICHTCHEKENIAN. **Diabetes Mellitus na criança e no adolescente. Encarando o desafio**. São Paulo: Sarvier, 1995.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. **Manual oficial de contagem de carboidratos**. Rio de Janeiro: Diagrafic Editora Ltda.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD311	Deontologia	30	2	0	0

Ementa:

Aspectos filosóficos da ética. Bioética. Normas de pesquisa em saúde no Brasil. Código de Ética dos Nutricionistas. Regulamento da Profissão de Nutricionistas. Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas. Sindicato. Orientação profissional. Elaboração de "Curriculum Vitae".

Bibliografia básica:

VASCONCELOS, F.A.G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Rev. Nutr.**, v.15, n.2, p.127-138, 2002.

COSTA, N. M. S. C. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do nutricionista no Brasil. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.12, n.1, p.5-19, 1999.

DE LIBERAL, M. M. C. (org.). **Um olhar sobre ética e cidadania**. Col. Reflexão acadêmica. São Paulo: Ed. Mackenzie, 2002.

Bibliografia complementar:

ARISTÓTELES. **Ética a Nicômaco**. Coleção Os Pensadores São Paulo: Nova Cultural, 1996.

BIÉLER, A. **O Pensamento Econômico e Social de Calvino**. São Paulo: Casa Editora Presbiteriana, 1990.

BOBBIO, N. A. **Era dos direitos**. São Paulo: Campus, 1992.

CHAUÍ, M. **Convite à Filosofia**. São Paulo: Ática, 2004.

COMPARATO, F. K. **Ética (direito, moral e religião no mundo moderno)**. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS-3ª REGIÃO. Definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação. São Paulo, março, 1996.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS-3ª REGIÃO. CÓDIGO DE ÉTICA DO NUTRICIONISTA. Brasília, 10 de maio de 2004. PEDRAZA, DF. Padrões Alimentares: da teoria à prática – o caso do Brasil. Revista Virtual de Humanidades, n.9, v.3, jan/mar, 2004.

Congresso Nacional. Lei nº 8.234 de 17/09/91. **Regulamentação da profissão de nutricionista**. D.O.U. de 18.09.91. BURSZTYN, M. Ciência, ética e sustentabilidade. São Paulo: Cortez e UNESCO, 2001.

PEGORARO, O. A. **Ética e bioética: da subsistência à existência**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Histórico do nutricionista no Brasil, 1939-1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil**. Brasília: CFN, 2006.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD312	Nutrição e atividade física	45	1	1	0

Ementa:

Introdução à nutrição no esporte. Metabolismo energético na prática esportiva. Avaliação do estado nutricional e alimentar do atleta. Necessidades nutricionais no esporte. Recursos ergogênicos nutricionais. Orientações dietéticas para o atleta de elite. Radicais livres no exercício físico. Importância da equipe multiprofissional na orientação à prática esportiva.

Bibliografia básica:

PINHEIRO, A. B.V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

LANCHA JR, A. H. **Nutrição e Metabolismo Aplicados à Atividade Motora**. São Paulo: Ed. Atheneu, 212p.

FOSS, M. L.; KETEYIAN, S. J. **Bases Fisiológicas do Exercício e do Esporte**. 6. ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

McARDLE, W. D. et al. **Fisiologia do Exercício: Energia, Nutrição e Desempenho Humano**. 4. ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

POWERS, S. K.; HOWLEY, E. T. **Fisiologia do Exercício: Teoria e Aplicação ao Condicionamento e ao Desempenho**. São Paulo: Manole, 2000.

Bibliografia complementar:

WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. **NUTRIÇÃO**. Aplicações. Brasil: CENCAGE Learning, 2008.

McARDLE, W.; KATCH, V. L.; KATCH, F. J. **Fisiologia do exercício, energia, nutrição e desempenho humano**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD313	Farmacologia	45	3	0	0

Ementa:

Conceitos farmacológicos sobre drogas e substâncias medicamentosas. Farmacocinética. Reações idiossincrásicas. Receptores farmacológicos. Associações medicamentosas e medicamentos-alimentos. Alcalóides. Substâncias tóxicas encontradas acidentalmente em alimentos. Farmacovigilância e legislação sobre medicamentos. Medicina alternativa (fitoterapia, homeopatia).

Bibliografia básica:

CARDOSO, S. P.; MARTINS, C. **Interações droga-nutriente**. 2.ed. Curitiba: Nutroclínica, 2003.

RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M. **Farmacologia**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

REIS, N. T. **Nutrição Clínica. Interações**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

BRODY, T. M. **Farmacologia humana: da molecular à clínica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

CRAIG, C.R.; ROBERT, E.; STITZEL. **Farmacologia moderna**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

FOSTER, R.W. **Farmacologia básica**. Zaragoza: Editorial Acribia S.A., 1991.

GOODMAN, L. S. **As bases farmacológicas de terapêuticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.

HAKEN, V. Interações entre drogas e nutrientes. In: MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, Nutrição e dietoterapia**. 9.ed. São Paulo: Roca, 1998.

Bibliografia complementar:

JACOBS, R. A. Agentes anti-infecciosos, quimioterápicos e antibióticos. In: TIERNEY, L. M.; McPHEE, S. J.; PAPADAKIS, M. A.; SCHROEDER, S. A. **Diagnóstico e tratamento**. São Paulo: Atheneu, 1995.

LIMA, D. R. **Manual de farmacologia clínica, terapêutica e toxicologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1992.

1NURSON, P. L. **Principles of pharmacology: basic concepts & clinical application**. New York: Chapman & Hall, 1995.

OGA, Z. **Farmacologia aplicada**. São Paulo: Atheneu, 1994.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD314	Trabalho de conclusão de curso I	30	0	1	0
Ementa:					
Definição do tema, planejamento e organização das atividades. O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deverá ser elaborado no formato técnico-científico para publicação, de acordo com revista técnico-científica de escolha consensual entre aluno e professor orientador.					
Bibliografia básica:					
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.					
MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2007.					
PESCUMA, D.; CASTILHO, A. P. F. de. Projeto de pesquisa: o que é? Como fazer? – um guia para sua elaboração. São Paulo: Olho d'Água, 2005.					
CIRIBELLI, M. C. Projeto de pesquisa. Rio de Janeiro: Letras, 2000.					
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 1999.					
PARRA FILHO, D.; SANTOS, J. A. Apresentação de trabalhos científicos: monografia, tcc, teses, dissertações. 10. ed. São Paulo: Futura, 2004.					
Bibliografia complementar:					
COSTA, A. F. G. de. Guia de elaboração de relatórios de pesquisa-monografia: trabalho de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros. Rio de Janeiro: Unitec, 1998.					
FILHO, D. P.; SANTOS, J. A. Metodologia científica. São Paulo: Futura, 2000.					
CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. Metodologia científica. 4. ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1996.					
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.					
GOLDIN, J. R. Manual de iniciação à pesquisa em saúde. Porto Alegre: Ed. DaCasa, 2000.					
KUHN, T. S. A estrutura das revoluções científicas. 8. ed. São Paulo: Perspectiva, 2001.					
REY, L. Como redigir trabalhos científicos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2003.					
SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 22. ed. rev. e ampl. de acordo com a ABNT, 5. re São Paulo: Cortez, 2005.					
QUEIROZ, M. I. P. de. Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva. SP: T. A Queiroz Editora, 1991.					
VICTORA, C.; KNAUTH, D. R.; HASSEN, M. de N. Pesquisa qualitativa em saúde. 1.ª ed. Porto Alegre. Tomo editorial Ltda, 2000.					

MEDEIROS, J. B. **Redação científica:** a prática de fichamentos, resumos e resenhas. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico.** São Paulo: Atlas, 1999.

COSTA, A. F. G. de. **Guia de elaboração de relatórios de pesquisa-monografia:** trabalho de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros. Rio de Janeiro: Unitec, 1998.

FILHO, D. P.; SANTOS, J. A. **Metodologia científica.** São Paulo: Futura, 2000.

Sites de busca bibliográfica:

www.scielo.br

www.periodicos.capes.gov.br

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

www.bvs.br

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD	Estágio curricular supervisionado em saúde pública	270	0	0	6

Ementa:

Atuação do nutricionista no campo da nutrição social. Orientações para o desenvolvimento de projetos (seleção do tema, planejamento e execução). Orientação para elaboração do trabalho de conclusão do estágio.

Bibliografia básica:

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE, **Assistência Integral à Saúde da Mulher: bases de ação programática.** Brasília, 1985.

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE, PROGRAMA DE AGENTES COMUNITÁRIOS. **Atendimento Integrado à Saúde e Desenvolvimento da Criança. Roteiro de Visita Domiciliar. Brasília. 1993.**

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Manual de Promoção do Aleitamento Materno: Normas Técnicas.** 2ª ed. 1997.

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Programa de Atendimento aos Desnutridos e às Gestantes em Risco Nutricional.** 1993.

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Assistência Integral à Saúde da Criança: Ações básicas, Brasília, 1984.**

BRASIL; MINISTÉRIO DA SAÚDE. **A Monitorização da Saúde da Criança em Situação de Risco e o Município.** Brasília, 1996.

ENGSTROM, E. M. et al. **SISVAN:** Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviço de saúde. 2.ed. atual e revisada. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2002.

FEUERSTEIN, M. T. **Avaliação:** como avaliar programas de desenvolvimento com a participação da comunidade. Trad. ORSINI, B. C. Ed. Paulinas, 1990.

GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição Saúde e Comunidade.** Ed. Revinter Ltda, Rio de Janeiro. 1990.

KING, F. S. **Como Ajudar as Mães a Amamentar**. Trad. Thomson, Z. e Gordan, O. N. Brasília: Ministério da Saúde, 1994.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Savier, 1998.

Bibliografia complementar:

RELATÓRIO DE GRUPO DE TRABALHO DA IUNS. Alimentação e nutrição sob diferentes condições sócio-econômicas. IN: VALENTE, F.L.S. **Fome e desnutrição: determinantes sociais**. 2.ed. São Paulo: Cortez. 1989.

ROUQUAYROL, M. Z. **Epidemiologia & Saúde**, 4ª ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1993.

TURRA, C. M. G. et al. **Planejamento de Ensino e Avaliação**. Porto Alegre. Sagra. 1992.

UNITED STATES DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES & UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. Dietary guidelines for Americans, 2005

VALENTE, F.L.S. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.

VALENTE, F. L. S. **Fome e desnutrição: determinantes sociais**. 2.ed. São Paulo: Cortez, 1989.

VARGAS, E. P.; ROMEIRO, E. A. **Práticas de Educação em Saúde: Programa de Assistência Integral à Saúde da Mulher**. Rio de Janeiro, Panorama ENSP, 1992.

VITOLLO, M. R. **Dez passos para uma alimentação saudável - Guia alimentar para crianças menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde e organização Pan-Americana de Saúde; 2002.

WERNER, D. **Onde não há médico**. Ed. Paulinas, 7ª edição, São Paulo, 1984.

WERNER, D.; BOWER, B. **Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde: manual de métodos, ferramentas e ideais para um trabalho comunitário**. São Paulo: Paulinas, 1991.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD315	Trabalho de conclusão de curso II	90	0	3	0

Ementa:

Definição do tema, planejamento e organização das atividades. O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deverá ser elaborado no formato técnico-científico para publicação, de acordo com revista técnico-científica de escolha consensual entre aluno e professor orientador.

Bibliografia básica:

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

MEDEIROS, J. B. Redação científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

PESCUMA, D.; CASTILHO, A. P. F. de. **Projeto de pesquisa: o que é? Como fazer? – um guia para sua elaboração**. São Paulo: Olho d'Água, 2005.

CIRIBELLI, M. C. **Projeto de pesquisa**. Rio de Janeiro: Letras, 2000.

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 1999.

PARRA FILHO, D.; SANTOS, J. A. **Apresentação de trabalhos científicos**: monografia, tcc, teses, dissertações. 10. ed. São Paulo: Futura, 2004.

Bibliografia complementar:

COSTA, A. F. G. de. **Guia de elaboração de relatórios de pesquisa-monografia**: trabalho de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros. Rio de Janeiro: Unitec, 1998.

FILHO, D. P.; SANTOS, J. A. **Metodologia científica**. São Paulo: Futura, 2000.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica**. 4. ed. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1996.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.

GOLDIN, J. R. **Manual de iniciação à pesquisa em saúde**. Porto Alegre: Ed. DaCasa, 2000.

KUHN, T. S. **A estrutura das revoluções científicas**. 8. ed. São Paulo: Perspectiva, 2001.

REY, L. **Como redigir trabalhos científicos**. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2003.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. rev. e ampl. de acordo com a ABNT, 5. re São Paulo: Cortez, 2005.

QUEIROZ, M. I. P. de. **Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva**. SP: T. A Queiroz Editora, 1991.

VICTORA, C.; KNAUTH, D. R.; HASSEN, M. de N. **Pesquisa qualitativa em saúde**. 1.^a ed. Porto Alegre. Tomo editorial Ltda, 2000.

MEDEIROS, J. B. **Redação científica**: a prática de fichamentos, resumos e resenhas. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Atlas, 1999.

COSTA, A. F. G. de. **Guia de elaboração de relatórios de pesquisa-monografia**: trabalho de iniciação científica, dissertações, teses e editoração de livros. Rio de Janeiro: Unitec, 1998.

FILHO, D. P.; SANTOS, J. A. **Metodologia científica**. São Paulo: Futura, 2000.

Sites de busca bibliográfica:

www.scielo.br

www.periodicos.capes.gov.br

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

www.bvs.br

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
	Atividades acadêmicas complementares	60			

Ementa:

As atividades acadêmicas desenvolvidas pelos alunos de graduação em Nutrição poderão ser consideradas para integralização curricular, valendo carga horária de 60 horas. As atividades

acadêmicas passíveis de contagem de horas para a integralização curricular deverão ter o endosso do Coordenador do Curso, que passará o nome dos alunos, aptos para a matrícula, ao Coordenador da disciplina. O aluno só será matriculado na disciplina quando já tiver realizado 60 horas com atividades complementares e estas forem apresentadas, com os respectivos comprovantes.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD	Estágio supervisionado em unidades de alimentação e nutrição - UAN	270	0	0	6

Ementa:

Atuação do nutricionista no campo da nutrição coletiva. Orientações para o desenvolvimento de projetos (seleção do tema, planejamento e execução). Orientação para elaboração do trabalho de conclusão do estágio.

Bibliografia básica:

ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.** 2.ed. São Paulo, 1995.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Metha Ltda, 2003.

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas.** Vol. II. Unidades de alimentação e nutrição. 1.ed. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

BOULOS, M. E. M. S.; BUNHO, R. M. **Guia de leis e normas para profissionais e empresas da área de alimentos.** São Paulo: Varela, 199.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** Diário Oficial da União, Brasília, 15 de dezembro de 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 326 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. Diário Oficial da União. Brasília, 1 de agosto de 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: dispõe sobre o 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. Diário Oficial da União, Brasília, 06 de novembro de 2002.

CALIL, R.; AGUIAR, J. **Nutrição e administração nos serviços de alimentação escolar.** São Paulo: Marco Markovitch, 1999.

COFFMAN, J. P. **Gastronomia profissional para estabelecimentos e instituciones.** Buenos Aires: Marymar, 1975.

GANDRA, Y. R. **Avaliação dos serviços de alimentação.** São Paulo: Sarvier, 1986.

GUENTHER, R. **Controle sanitário dos alimentos.** São Paulo: Edições Loyola, 1987.

HAMPTON, D. R. **Administração contemporânea.** São Paulo: McGraw-Hill, 1992.

KAZARIAN, E. A. **Food service facilities planning.** 3ª ed. New York: Van Nostrand Reinhold, 1989.

- LAWSON, F. **Planificación y diseño de restaurantes** (tradução). Barcelona: Blume, 1979.
- LIMA FILHO, G. P. **Planejamento de refeitórios: definições, características, dimensionamento, Lay-out**. Rio de Janeiro, 1986.
- LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.
- MAGNÉE, H. M. **Manual do self-service - Roteiro e quia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo**. São Paulo: Varela, 1996.
- PASSOS, C. M. **Organização de cozinhas hospitalares**. São Paulo: Penteadó, 1978.
- PINHEIRO SANT'ANA, H. M. **Efeito do método de preparo sobre a estabilidade de carotenóides em cenoura (*Daucus carota* L)**. Universidade Federal de Viçosa, 1995. 115p. (Tese de mestrado)
- PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica de alimentação coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997, 136p.
- REZENDE, G. A. B. et. al. **Manual de procedimento básico de higiene em cozinhas industriais**. Brasília: Secretaria de Saúde, 1995.

Bibliografia complementar:

SCHILLING, M. **Qualidade em nutrição. Métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. 2.ed. São Paulo: Varela, 1998.

SEGURANÇA E MEDICINA NO TRABALHO. 30ª ed. São Paulo: Atlas S. A. 1996.

SILVA FILHO, R. A. S. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurante e cozinhas industriais**. São Paulo: varela, 1996.

SILVA, L. B.; MONNERAT, M. P. **Alimentação para coletividade**. Rio de Janeiro, Cultura Médica, 1986.

STONER, J. A. F; FREEMAN, R. E. **Administração** (tradução). Rio de Janeiro: Prentice-Hall do Brasil, 1985.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. S.; BISCONTINI, T. M. B. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 1990.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD	Estágio supervisionado em nutrição clínica	270	0	0	6

Ementa:

Atuação do nutricionista no campo da nutrição clínica. Orientações para o desenvolvimento de projetos (seleção do tema, planejamento e execução). Orientação para elaboração do trabalho de conclusão do estágio.

Bibliografia básica:

LAVES, D.C.; MANNARINO, I.C.; AUGUSTO, A. L. P et al. **Terapia Nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2005.

REGULAMENTO TÉCNICO PARA TERAPIA NUTRICIONAL. Portaria número 272 de 8 de abril de 1998 e Resolução número 63 de 6 de julho de 2000.

RIELLA, M. C. **Suporte nutricional parenteral e enteral**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.
 WAITZBERG, D. L. **Guia básico de Terapia Nutricional**. Manual de Boas Práticas. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

WAITZBERG, D. L. **Terapia nutricional**. 1.ed. São Paulo: Atheneu, v. 1 e v. 2. 2002.

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. São Paulo: Manole, 2005.

FAUSTINO, T. N. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

JUNIOR, M. T.; LEITE, H. P. **Terapia Nutricional no Paciente Pediátrico**. São Paulo: Atheneu, 2005.

MONTEIRO, J. P. M.; JÚNIOR, J. S. C. **Nutrição e Metabolismo - Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional - Da concepção à Adolescência**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

SHILS, M. R.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição**. Moderna na saúde e na doença. 9.ed. Ed. Manole, 2003.

Bibliografia complementar:

VANUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. **Nutrição e Metabolismo - Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

PINHEIRO, A. B.V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ZABOTTO, C. B. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos**. Goiânia: UNICAMP/UFG (062) 261-0114, 1996.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD209	Educação e comunicação em saúde	30	2	0	0

Ementa:

São oferecidas oficinas de criação de material com uso de recursos multimídia par darem suporte às ações de comunicação e educação em saúde. Contemplando o uso integrado de texto escrito, imagem e som, sempre que necessário. Elementos críticos para seleção de material de suporte às ações de comunicação e educação em saúde.

Bibliografia básica:

ARAÚJO, I. S. DE. **Comunicação e Saúde**. Coleção Temas em saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

BORDENAVE, J. E. **O que é comunicação**. São Paulo: Brasileinse, 2001.

SANTAELLA, L. **Comunicação e Pesquisa**. São Paulo: BlueCom, 2010.

Bibliografia complementar:

ALMEIDA, M. E. B. Educação a distância na internet: abordagens e contribuições dos ambientes digitais de aprendizagem. **Educação & Pesquisa**. São Paulo, v. 29, nº 2, p. 327-340, jul./dez. 2003.

MORAES, I. H. S. de; GOMEZ, M. N. G. de. Informação e informática em saúde: caleidoscópio contemporâneo da saúde. *Ciênc. saúde coletiva*, maio/jun. 2007, vol.12, no.3, p.553-565.

MORIN, E. **Educação e complexidade**: os setes saberes e outros ensaios. São Paulo: Cortez, 2002.

PARREIRA, C.; SOUSA, M. F. de. As ações de Informação, Educação e Comunicação em Saúde - das práticas populares ao uso das novas tecnologias. In: MENDONÇA, A.V. SOUSA, M.F. de., PARREIRA, C. e SIMEÃO, E. **Comunicação da Informação em Saúde**: Aspectos de qualidade. Brasília: Editora do Departamento de Ciência da Informação e Documentação, 2008.

PITTA, Á. M. da R.; RIVERA, F. J. U. Sobre pontos de partida: planejamento em comunicação e integralidade da atenção em saúde. **Interface** (Botucatu), jul./dez. 2006, vol.10, no.20, p.395-410. ISSN 1414-3283.

9.4.2 Quadro: disciplinas optativas com ementas e referências

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD183	Biossegurança	60	2	1	0
Ementa:					
<p>Conceitos básicos de biossegurança. Riscos causados pelos diversos agentes. Boas práticas de laboratório e conhecimento dos fatores de riscos. Procedimentos de limpeza, desinfecção, esterilização, descarte de resíduos, segurança das instalações, manipulação e estocagem de produtos químicos e radioativos, manejo com animais. Normas e leis que regem a biossegurança.</p>					
Bibliografia básica:					
<p>ALBUQUERQUE, M.B.M. Biossegurança: uma visão da história da ciência. Revista Biotecnologia & Desenvolvimento, ed. KL3, ano III, n. 18, jan/fev, 2001. ISSN 1414-4522</p> <p>GUIMARÃES, M.; Navarro Albuquerque, M. B. M. “Desenvolvimento Sustentável, Biodiversidade e Conhecimento Tradicional”. BIODIKOS. Revista do Instituto de Ciências Biológicas e Química. PUC, Campinas. V. 15, n. 2, jul/dez/2001. ISSN 0102-9668, indexada pela ASFA</p> <p>ALBUQUERQUE, M. B. M. Uma Reflexão sobre as Questões em torno da Biossegurança. In: Oda, L.M. & Avila, S.M. (orgs.). Biossegurança em Laboratórios de Saúde Pública. Ed. M.S., 1998. P. 11-14.</p>					
Bibliografia complementar:					
<p>ODA, L. & Souza, G. Do melhoramento genético de plantas à biotecnologia, Revista Agro Cargill, ano IV – nº 21 dezembro 2002/janeiro e fevereiro/ 2003.</p> <p>ODA, L. DNA: o que mudou na vida do Homem? Revista Eco.21, ano XIII . nº 76 março 2003.</p> <p>SOARES, B.E.C. (2003) A Biossegurança e o Controle das Doenças Emergentes. Revista do Biomédico 10 (53): 24-25.</p>					

BRASIL, **Processamento de Artigos e Superfícies em Estabelecimentos de Saúde**. 2 Ed. Brasília.1994.

FERNANDES, ^a T e Colaboradores. **Infecção Hospitalar e suas interfaces na Área da Saúde**. São Paulo. Ed Atheneu, 2000.

GOODMAN e GILMAN, **Bases Farmacológicas da Terapêutica**. Rio de Janeiro G. Koogan, 1991

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCJSA060	Introdução a economia I	60	4	0	0

Ementa: Conceitos fundamentais da teoria econômica (produção, preço, distribuição, renda, produto, concorrência, concentração de capital). Estudos dos agregados significativos da contabilidade nacional. O setor financeiro. O setor estadual. O setor externo.

Bibliografia básica:

MONTORO FILHO, André Franco et al. **Manual de Economia**. São Paulo, Saraiva, 1992

ROBINSON, J.; EATWELL, J. **Introdução à Economia**. São Paulo, Livros Técnicos e Científicos, 1979.

ROSSETTI, J. P. **Introdução à Economia**. São Paulo. Editora Atlas, 1993, 15ª Edição.

Bibliografia complementar:

SAMUELSON, P. A.; NORDHAUS, W. D. **Economia**. Lisboa, McGraw-Hill, 1988, 12ª Edição.

WONNACOTT, Paul e WONNACOTT, Ronald. **Introdução à Economia**. São Paulo, 993.

SCHWARTZ, Gilson. **Decifre a Economia**. São Paulo, Saraiva, 1991.

SINGER, P. Curso de Introdução a Economia Política. Ed. Forense Universitária, 6. ed. Rio de Janeiro, 1980.

_____. Aprender Economia. Brasiliense. São Paulo, 1985.

_____. O que é Economia. Brasiliense. Coleção Primeiros Passos. São Paulo, 1996.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCJSA132	Introdução a economia II	60	4	0	0

Ementa:

Fundamentos da teoria econômica (produção, preço, distribuição, renda produto, concorrência, concentração de capital). Estudos dos agregados econômicos, juros simples, descontos simples, juros compostos, anuidades e empréstimo; correção monetária e engenharia econômica.

Bibliografia básica:

MONTORO FILHO, André Franco et al. **Manual de Economia**. São Paulo, Saraiva, 1992

ROBINSON, J.; EATWELL, J. **Introdução à Economia**. São Paulo, Livros Técnicos e

Científicos, 1979.

ROSSETTI, J. P. **Introdução à Economia**. São Paulo. Editora Atlas, 1993, 15ª Edição.

Bibliografia complementar:

SAMUELSON, P. A.; NORDHAUS, W. D. **Economia**. Lisboa, McGraw-Hill, 1988, 12ª Edição.

WONNACOTT, Paul e WONNACOTT, Ronald. **Introdução à Economia**. São Paulo, 993.

SCHWARTZ, Gilson. **Decifre a Economia**. São Paulo, Saraiva, 1991.

SINGER, P. Curso de Introdução a Economia Política. Ed. Forense Universitária, 6. ed. Rio de Janeiro, 1980.

_____. Aprender Economia. Brasiliense. São Paulo, 1985.

_____. O que é Economia. Brasiliense. Coleção Primeiros Passos. São Paulo, 1996.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCJSA070	Administração	60	4	0	0

Ementa:

Noções fundamentais de administração. Conceitos e evolução da administração: principais aspectos estruturais e funcionais das organizações.

Bibliografia básica:

BETHLEM, A. **Estratégia empresarial**: conceitos, processo e administração estratégica. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2004.

MONTANA, Patrick J.; CHARNOW, Bruce H. **Administração**. 4 ed. São Paulo: Saraiva, 2010.

PORTER, M. **Estratégia Competitiva**: técnicas para análises de indústrias e da concorrência. 17 ed. Rio de Janeiro: Campus, 1989.

Bibliografia complementar:

CERTO, Samuel C. **Administração moderna**. 9 ed. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

CHIAVENATO, Idalberto. **Introdução à teoria geral da administração**. 6. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2000.

KAPLAN, R. S. e NORTON, D. P. **A estratégia em ação**: balanced scorecard. Rio de Janeiro: Campus, 1997.

MINTZBERG, H. E QUINN, J. B. **O processo da estratégia**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

MORAES, Anna Maris Pereira de. **Iniciação ao estudo da administração**. São Paulo: Makron Books, 2000.

PRAHALAD, C. K. e RAMASWAMY, V. **O futuro da competição**. São Paulo: Saraiva, 2003.

SILVA, Adelphino Teixeira. **Administração básica**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2006.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCJSA068	Contabilidade e Análise de balanço	60	4	0	0

Ementa:

Estudo do patrimônio, gestão, contas, escrituração e inventário. Estrutura e análise dos principais demonstrativos contábeis das empresas. Interpretação dos principais indicadores da análise patrimonial-financeira dos demonstrativos.

Bibliografia básica:

HOBBSAWN, E. **A Era do Capital, 1848-1875**. Paz e Terra, 1982.

THOMPSON, E. P. A. **Formação da Classe Operária Inglesa**. Paz e Terra, 1987.

WOOD, E. M.; FOSTER, J. B. (Orgs.). **Em defesa da história: marxismo e pósmodernismo**. Vol 2 Jorge Zahar, 2003.

Bibliografia complementar:

WEBER, M. **História Geral da Economia**. Mestre JOURNAL, 1968. HUBERMAN, Leo. **A História da Riqueza do Homem**. Zahar, 1986.

GÉRARD, A. **A revolução francesa (Mitos e interpretações)**. 2 ed. Perspectiva, 1999.

HOBBSAWN, E. **A Era das Revoluções, 1789-1848**. Paz e Terra, 2005.

HOBBSAWN, E. **A Era dos Impérios, 1875-1914**. Paz e Terra, 1988. LEFEBVRE, G. O **Surgimento da Revolução Francesa**. Ibrasa, 1966.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCET186	Introdução à informática	60	4	0	0

Ementa:

Histórico da evolução dos computadores e da informática. Sistemas de numeração. Noções sobre arquiteturas de computadores. Linguagens de programação de alto e baixo nível. Caracterização de softwares básicos e aplicações. Operação de um microcomputador. Introdução a sistemas operacionais. Noções de redes de computadores. Processadores de textos. Planilhas eletrônicas e ferramentas básicas para microinformática (antivírus, desfragmentador e corretor de erros de discos). Internet.

Bibliografia básica:

GUIMARÃES, A. de M.; LAGES, N. A. de C. **Introdução a Ciência da Computação**. LTC, 1994.

GREC, Waldir. **Informática para todos**. São Paulo: Atlas, 1993.

NASCIMENTO, Ângela J. **Introdução à informática**. Editora MacGraw Hill, São Paulo, 1990.

Bibliografia complementar:

POPLE EDUCATION, **Apostila de Word, Power Point e Excel User Especialist 2003**.

RAMALHO, José Alves. **Office 95 Professional**. Ed. Makron books, 1996.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CELA088	Inglês Técnico	60	4	0	0
<p>Ementa:</p> <p>Estratégias de leitura. Leitura e compreensão de textos ligados à área de informática. Vocabulário técnico e expansão de vocabulário.</p>					
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CRUZ, Décio Torres; SILVA, Alba Valéria; ROSAS, Marta. Inglês.com.textos para informática. São Paulo: Disal, 2001.</p> <p>GALANTE, Terezinha Prado; LÁZARO, Svetlana Ponomarenko. Inglês Básico para Informática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.</p> <p>GALLO, Lígia Razera. Inglês Instrumental para Informática – Módulo I. São Paulo: Ícone, 2008.</p> <p>SOUZA, Adriana Grade Fiori. et al. Leitura em Língua Inglesa: uma abordagem instrumental. 2. ed. atualizada. São Paulo: Disal, 2005.</p>					
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ARAÚJO, Antonia Dilamar; SILVA, Santilha Maria Sampaio e (Orgs.). Inglês nstrumental: caminhos para leitura. Teresina: Alínea Publicações, 2002.</p> <p>FERRO, Jeferson. Inglês Instrumental. Curitiba: Ibplex, 2004.</p> <p>MUNHOZ, Rosângela. Inglês Instrumental: Estratégias de Leitura. Módulos I e II. São Paulo: Textonovo, 2005.</p> <p>NASH, Mark Guy; FERREIRA, Willians Ramos. Real English: vocabulário, gramática e funções a partir de textos em inglês. São Paulo: Disal, 2010.</p> <p>PAKENHAM, Kenneth J. Making Connections: A strategic Approach to Academic Reading. 2nd edition. Cambridge: Cambridge University Press, 2005.</p> <p>WALKER, Elaine; ELSWORTH, Steve. Grammar Practice for Pre-Intermediate Students. England: Longman, 2011.</p>					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CELA745	Libras	60	2	1	0
<p>Ementa:</p> <p>Utilização instrumental da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), viabilizando o uso desta língua em contextos reais de comunicação com a pessoa surda. Conhecimento específico acerca dos aspectos sintáticos, morfológicos e fonológicos da Libras. Reforçando, o compromisso previsto na legislação federal pertinente à acessibilidade comunicacional do surdo na sociedade.</p>					
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Dicionário: Língua de Sinais Brasileira – LIBRAS. Vol. I e II. 2^a Ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2001.</p> <p>STAINBACK, S.; STAINBACK, W. Inclusão – um guia para educadores, Porto Alegre: Artmed, 1999.</p>					

THOMA, A. da S.; LOPES, MAURA, C. (org.). **A invenção da Surdez** – cultura, alteridade, identidade e diferença no campo da educação. 2ª Ed. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2005.

Bibliografia complementar:

MANTOAN, M. T. É. **A integração de Pessoas com Deficiência:** contribuições para uma reflexão sobre o tema. São Paulo: Memnon: Editora SENAC, 1997.

FELTRIN, A. E. **Inclusão Social na Escola – Quando a pedagogia se encontra com a diferença.** São Paulo: Paulinas, 2004.

SKLIAR, C. (org.). **A Surdez:** um olhar sobre as diferenças. 3ª Ed. Porto Alegre: Mediação, 2005.

Revista: Ciranda da Inclusão – A revista do Educador.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCJSA143	Marketing	30	2	0	0

Ementa:

O papel da função empresarial marketing e seus objetivos. Principais processos de marketing. O conceito e os objetivos da administração de marketing. As necessidades de informação de marketing. A relação entre sistemas de informação e a função empresarial marketing.

Bibliografia básica:

GRECCO, C. **Marketing simplificado.** São Paulo: Ibrasa, 1977.

HOWARD. J.A. **Marketing: comportamento do administrador e do comprador.** Rio de Janeiro: Zahar editores, 1976.

KOTLER, P. **Administração de marketing: análise, planejamento e controle.** São Paulo: Atlas, 1980.

KOTLER, P.; HAYES, T.; BLOOM, P.N. **Marketing de serviços profissionais – estratégias inovadoras para impulsionar sua atividade, sua imagem e seus lucros.** BARUERI: Manole, 2002.

RICHERS, R. **O que é marketing?** São Paulo: Brasiliense, 1991.

SIMÕES, R. **Iniciação ao marketing.** São Paulo: Atlas, 1974.

Bibliografia complementar:

AAKER, D; KUMAR, V.; DAY, G.S. **Pesquisa de marketing.** São Paulo: Atlas, 2001.

ALVES, F. **O consumidor do futuro será mais exigente e sofisticado.** Revista Brasil Alimentos, nº 8, maio – junho 2001.

AMBRÓZIO, Vicente. **Plano de marketing passo a passo.** Rio de Janeiro: Richmann & Affonso Editores, 1999.

AMORIN, S. T. S. P. **Alimentação infantil e o Marketing da indústria de alimentos: Brasil 1960-1988.** Dissertação. Curitiba [s.n.], 2005.

AZEREDO, H. M.C.; FARIA, J.A.F; AZEREDO, A.C. **Embalagens ativas para alimentos. Ciência e Tecnologia de alimentos.** Campinas. V. 20 n. 3 setembro – dezembro 2000.

CHURCHILL Jr, G. PETER, J.P. **Marketing – criando valor para os clientes.** São Paulo: Saraiva, 2000.

COBRA, Marcos; PEREIRA, Inês. **Casos do Marketing Best.** Rio de Janeiro: FGV Editora, 2002.

CROCCO, Luciano. et al. **Fundamentos de marketing – conceitos básicos.** São Paulo: Saraiva, 2006.

DOMINGOS, Carlos. **Oportunidades disfarçadas.** Rio de Janeiro: Sextante, 2006.

HARTLEY, Robert F. **Erros de marketing e sucessos.** Barueri: Editora Manole, 2001.

FREEMAN, A; GOLDEN, Bob. **Por que não pensei nisso antes?** São Paulo: Nobel, 2004.

KUAZAQUI, Edmir. **Marketing Internacional.** São Paulo: Makron Books, 2007.

KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. **Princípios de marketing.** Rio de Janeiro: Prentice-Hall, 2008.

MALHOTRA, Naresh K. **Pesquisa de marketing – uma orientação aplicada.** Porto Alegre: Bookman, 2001.

MCDONALD, Malcolm. **Planos de Marketing – Planejamento e gestão estratégica.** Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

MADRUGA, Roberto. et al. **Administração de Marketing.** Rio de Janeiro: FGV Editora, 2004.

MARGOLIS, J.GARRIGAN, P. **Marketing de Guerrilha para leigos.** Rio de Janeiro: Alta Books, 2009.

MARTINS, Leandro. **Marketing.** São Paulo: Universo dos livros, 2006.

PINHEIRO, Roberto. et all. **Comportamento do consumidor e pesquisa de mercado.** Rio de Janeiro: FGV Editora, 2004.

SOUZA, Francisco A. M. **Marketing trends 2009.** São Paulo: Makron Books, 2009.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD128	Crescimento e desenvolvimento humano	60	4	0	0

Ementa:

Conceitos de crescimento, desenvolvimento e maturação. Teoria de desenvolvimento humano: aspectos motores, cognitivos, afetivos e sociais. Estágios de crescimento e desenvolvimento físico e motor. Maturação biológica. A desnutrição e o processo de crescimento e desenvolvimento.

Bibliografia básica:

GALLAHUE, D. OZMUN, J. C. **Compreendendo o desenvolvimento motor:** bebês, crianças, adultos e idosos. 4.ed. São Paulo: Phorte, 2001.

HAYWOOD, K. M. GETCHELL, N. **Desenvolvimento motor ao longo da vida.** 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.

TANI, G. **Comportamento motor:** aprendizagem e desenvolvimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

Bibliografia complementar:

BARREIROS, J. A escala corporal das acções motoras: uma perspectiva de desenvolvimento. In: In: BARREIROS, J.; GODINHO, M.; MELO, F.; NETO, C. (orgs.) **Desenvolvimento e aprendizagem:** perspectivas cruzadas. Cruz Quebrada – Portugal: FMH Edições, p. 239-260, 2004.

BARREIROS, J. Envelhecimento, degeneração, desuso e lentidão psicomotora. In: BARREIROS, J.; ESPANHA, M.; CORREIA, P. P. **Atividade física e envelhecimento.** Cruz Quebrada, FMH Edições, p. 89-104, 2006.

BENDA, R. N. Desenvolvimento motor da criança. In: SAMULSKI, D. M. **Novos conceitos em treinamento esportivo.** Brasília: Instituto Nacional de Desenvolvimento do Desporto, p. 155-170, 1999a.

BENDA, R. N. **O desenvolvimento motor e a educação física escolar.** Revista Mineira de Educação Física. v.7, n. 1, p. 114-129, 1999b.

CONNOLLY, K. Desenvolvimento motor: passado, presente e futuro. **Revista Paulista de Educação Física.** suplemento n.3, p. 6-15, 2000.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CELA316	Língua espanhola instrumental	60	2	1	0

Ementa:

Gramática elementar aplicada a textos relativos à área de estudo. Leitura e compreensão de textos de nível elementar.

Bibliografia básica:

GONZÁLEZ HERMOSO, A.; CUENOT, T. R.; SÁCHES ALFARRO, M. **Gramática de español lengua extranjera – normas, recursos pra la comunicación.** 3 ed. Madrid: Edelsa, 1995.

GONZÁLEZ HERMOSO, A.; SÁCHES ALFARRO, M. **Español lengua extranjera – curso práctico nivel 1.** 2 ed. Madrid: Edelsa, 1995.

GONZÁLEZ HERMOSO, A.; SÁCHES ALFARRO, M. **Español lengua extranjera – curso práctico nivel 2.** Madrid: Edelsa, 1994.

Bibliografia complementar:

ALVES, Adda-Nari M.; MELLO, A. **Mucho – Español para brasileños.** São Paulo: Moderna, 2001.

GONZÁLEZ HERMOSO, A. Cunjugar es fácil en español – de España y América . 2 ed. Madrid: Edelsa, 1997					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCBN734	Química biológica	60	4	0	0
Ementa:					
Termodinâmica química aplicada aos sistemas biológicos. Aspectos estruturais e atividade de biomoléculas. Reações químicas e mecanismos de atuação em biomoléculas nos sistemas vivos.					
Bibliografia básica:					
UCKO, D. A. Química para as Ciências da Saúde (2ª Ed). Editora Manole, São Paulo, 1992. SOLOMONS, T.W.G.; FRYHLE, C.B. Química Orgânica - vol. 1 (1ª reimpressão). Editora LTC, Rio de Janeiro, 2000.					
FELTRE, R. Química: química geral (4ª Ed). Editora Moderna, São Paulo, 2008.					
Bibliografia complementar:					
LEE, J. D. Química Inorgânica não tão concisa (4ª Ed). Editora Edgard Blücher Ltda., São Paulo, 1996.					
EBBING, D. D. Química Geral (5ª Ed). Editora LTC, Rio de Janeiro, 1998. FELTRE, R. Química: Química Orgânica (7ª Ed). Editora Moderna, São Paulo, 2008.					
SARDELLA, A. Curso de Química , vol1. Editora Ática, São Paulo, 1998.					
SARDELLA, A. Curso de Química: Química Orgânica (16ª Ed). Editora Ática, São Paulo, 1997.					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CFCH004	Psicologia social	60	4	0	0
Ementa:					
Socialização. Comportamento social. Normas sociais e modelos. Os processos grupais. Dinâmica de grupo, diferentes tipos de grupos, problemas de coesão, processo de infiltração, liderança, afetividade e comunicação.					
Bibliografia básica:					
BOCK, A. GONÇALVES, M. G. M. FURTADO, O. Psicologia sócio-histórica: Uma perspectiva crítica em psicologia . 3ª edição. São Paulo: Cortez, 2007.					
GOHN, M. G. Teoria dos movimentos sociais: Paradigmas clássicos e contemporâneos . 4ª edição. São Paulo: Edições Loyola, 2004.					
LANE, S. T. M; CODO, W. Psicologia social: O homem em movimento . 13ª edição. São Paulo: Editora brasiliense, 1994.					
Bibliografia complementar:					
BASTOS, A. V. B., GOMES, W. B. Polaridades conceituais e tensões teóricas no campo da psicologia: O falso paradoxo indivíduo/coletividade . <i>Psicologia: Ciência e profissão / Conselho Federal de Psicologia</i> . Brasília, DF, Brasil: CFP, 1981 – vol. 32, n.1. 2012.					

BLEGER, J. Psico-higiene e psicologia institucional. Trad. de Emília de Oliveira Diehl. Porto Alegre: Artes Médicas, 1984.

CARVALHO, R. S., AMARAL, A. C. S. FERREIRA, M. E. C. Transtornos alimentares e imagem corporal na adolescência: Uma análise da produção científica em psicologia. *Psicologia: Teoria e Prática* – 2009, 11(3):200-223.

CHIZOTTI, A. Pesquisa em ciências humanas e sociais. 2ª edição. São Paulo: Cortez, 1995.

MORAES, P. M., DIAS, M. S. B. Nem só de pão se vive: A voz das mães na obesidade infantil. *Psicologia: Ciência e profissão / Conselho Federal de Psicologia*. Brasília, DF, Brasil: CFP, 1981 – vol. 32, n.1. 2013.

NUNES, A. L. VASCONCELOS, F. A. G. Transtornos alimentares na visão de meninas adolescentes de Florianópolis: uma abordagem fenomenológica. *Ciência & Saúde Coletiva*, 15(2):539-550, 2010.

PRADO, M. C. L. PRADO, W. L., PIANO, A., DÂMASO, A. R. Obesidade e transtornos alimentares: a coexistência de comportamentos alimentares extremos em adolescentes *ConScientiae Saúde*, 580 2011;10(3):579-585.

SOUZA, L. V. , SANTOS, M. A. A Construção Social de um Grupo Multifamiliar no Tratamento dos Transtornos Alimentares. *Psicologia: Reflexão e Crítica*, 22(3), 483-492.

TOMAZ, R., ZANINI, D. S. Personalidade e *Coping* em Pacientes com Transtornos Alimentares e Obesidade. *Psicologia: Reflexão e Crítica*, 22(3), 447-454.

VALE, A. M. O., KERR, L. R. S. BOSI, M. L. M. Comportamentos de risco para transtornos do comportamento alimentar entre adolescentes do sexo feminino de diferentes estratos sociais do Nordeste do Brasil *Ciência & Saúde Coletiva*, 16(1):121-132, 2011.

VIGOTSKI, L. S. A formação social da mente: O desenvolvimento dos processos psicológicos superiores. 7ª edição. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
	Estudo experimental dos alimentos	60	2	1	0

Ementa:

Planejamento da pesquisa com alimentos. Revisão bibliográfica. Elaboração do projeto de pesquisa. Desenvolvimento do trabalho e análise de resultados. Preparo do documento.

Bibliografia básica:

CASTRO, F. A. F.; AZEVEDO, R. M. C.; SILVEIRA, I. L. **Estudo experimental dos alimentos - uma abordagem prática**. Editora UFV, 2004.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Editora Manole, 2002.

BOBBIO, F.; BOBBIO, P. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo: Varela.

SOUZA, T. C. de **Alimentos: propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura Médica.

PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; BENZECRY, E. H.; COSTA, V. M. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.

Bibliografia complementar:

EICHMANN, I. **Tecnología Culinária**. Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; SILVA, M. A. A. P. **Avanços em Análise Sensorial**. São Paulo: Varela. 1999.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD319	Gastronomia e nutrição	30	2	0	0

Ementa:

Hábitos alimentares. Especiarias e condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Cozinha brasileira: pratos típicos regionais. Cozinha internacional. Planejamento de eventos em alimentação e nutrição.

Bibliografia básica:

ARAÚJO, W. M. C. Alimentos, nutrição, gastronomia e qualidade de vida. **Higiene alimentar** 80(15): 49-55. 2001.

FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S. M. F. **Um, dois, feijão com arroz: a alimentação do Brasil de norte a sul**. São Paulo: Atheneu, 2002.

JUNQUEIRA, L. **Cozinha brasileira, receitas tradicionais**. Rio de Janeiro: Tecnoprint. 1976.

KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. **The theory of catering**. 8ª ed. Londres: Hodder & Stoughton. 1999.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. São Paulo: Manole, 2002.

WILLET, W. C. **Coma, beba e seja saudável: o fim dos tabus com dicas e receitas que vão mudar seus hábitos alimentares**. Campus: Rio de Janeiro, 2002.

BOBBIO, F.; BOBBIO, P. **Introdução à Química de Alimentos**. São Paulo: Varela.

SOUZA, T. C. de Alimentos: propriedades físico-químicas. Rio de Janeiro: Cultura Médica

Bibliografia complementar:

COENDERS, A. **Química culinária**: Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de la cocción, Zaragoza (Espanha), Ed. Acirbia, 1996.

BARHAM, P. **A Ciência da Culinária** (The science of Cook). Trad. Maria Helena Villar. São Paulo. de. Ed. Roca, 2002.

TEICHMANN, I. **Tecnología Culinária**. Editora da Universidade de Caxias do Sul, 2000.

FRANCO, Guilherme. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

ARAÚJO, M. O. D.; GUERRA, T. M. **Alimentos “per capita”**. 3. ed. Natal: Ed. Universitária - UFRN, 2007.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
	Controle de custos em unidades de alimentação e nutrição	60	4	0	0
Ementa:					
Princípios de organização contábil e financeira aplicáveis a Unidades de Alimentação e Nutrição. Principais custos considerados em UAN. Fatores que afetam o controle de custos em UAN. Cálculo de custos em UAN.					
Bibliografia básica:					
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio guia prático para a elaboração . 1. Edição. São Paulo. Editora Atheneu/ Centro Universitário São Camilo, 2001.					
GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas . 1ª.ed. Ed. Manole, 2008.					
MEZOMO, I. B. Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração . São Paulo: Manole.					
KINTON, RONALD, CESARANI, E FOSKETT D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação (The Theory of Catering). Trad: Ana Terzi Giova. São Paulo, Editora Varela, 1999.					
VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. Menu: Como montar um cardápio Eficiente . São Paulo. Roca. 2002.					
ARAÚJO, M. O. D., GUERRA, T. M. Alimentos “per capita” . 3 ed. Natal: Ed. Universitária – UFRN, 2007.					
ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos . 8ª ed. rev. ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.					
Bibliografia complementar:					
VASCONCELLOS, M. A. S.; ENRIQUEZ GARCIA, M. Fundamentos de Economia . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2004.					
O'SULLIVAN, A.; SHEFFRIN, S. M.; NISHIJIMA, M. Introdução à Economia: Princípios e Ferramentas . São Paulo: Prentice Hall, 2004.					
PINHO, D. B.; GREMAUD, A. P.; VASCONCELLOS, M. A. S. Manual de Economia . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2004.					
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; SOUZA PINTO, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer . 2a ed. São Paulo: Ed Metha, 2007.					
WHITNEY, E; ROLFES, S. R. NUTRIÇÃO. 1 Entendendo os Nutrientes . Brasil: CENCAGE Learning, 2008.					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD322	Gestão de qualidade em unidades de alimentação e nutrição	30	2	0	0

Ementa:

Qualidade. Política de qualidade em Unidades de alimentação e política de qualidade na atividade gerencial. Controle de qualidade. Garantia de qualidade. Programas de educação e treinamento: planejamento e execução em sistemas de qualidade para Unidades de Alimentação e Nutrição.

Bibliografia básica:

ABERC, **Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: ABERC, 1995.

ARRUDA, G. A. **Manual de boas práticas**. 2ª ed. São Paulo: Ponto Crítico, 1996.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. São Paulo: ABERC, 1995.

CAMPOS, V. F. **TQC: Controle de qualidade total** (no estilo japonês). Belo Horizonte: Fundações Cristiano Ottoni, Escola de Engenharia da UFMG, 1992.

DEMING, W. E. **Qualidade: a revolução da administração**. Rio e Janeiro: Marques Saraiva, 1990.

FUNDAÇÃO CRISTIANO OTTONI. Casos reais de implantação de TQC. Belo Horizonte: Littera Maciel, 1993.

<http://www.abnt.org.br>

<http://www.inmetro.gov.br>

JURAN, J. M.; GRAYNA, F. M. **Controle de qualidade** - conceitos, políticas e filosofia da qualidade. São Paulo: Makron, McGraw, 1991.

MOREIRA, J. M. B. **Controle de qualidade na indústria alimentar, a concepção moderna**. Brasília: Secretaria de Tecnologia Industrial/MIC, 1985.

ROTHERY, B. ISO9000. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

SCHILLING, M. **Qualidade em nutrição**. São Paulo: Livraria Varela, 1995.

Bibliografia complementar:

SILVA FILHO, A. R. A. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinha industrial**. São Paulo: Livraria Varela, 1996.

SILVA JR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário de alimentos**. 2ª ed. São Paulo: Varela, 1997.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Manual para o programa de fornecimento com garantia de qualidade. Campinas: SBCTA, 1993.

FERREIRA, S.M.R. **Controle da Qualidade em Sistema de Alimentação Coletiva**. São Paulo, Livraria Varela, 2002.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: Como montar um cardápio Eficiente**. São Paulo. Roca. 2002.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD323	Terapia nutricional	60	4	0	0
<p>Ementa:</p> <p>Introdução à Terapia Nutricional. Equipe multiprofissional e regulamento técnico da Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS) para terapia nutricional. Terapia nutricional enteral e parenteral. Terapia nutricional em doenças específicas. Terapia nutricional em pediatria.</p>					
<p>Bibliografia básica:</p> <p>LAVES, D. C.; MANNARINO, I. C.; AUGUSTO, A. L. P et al. Terapia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>REGULAMENTO TÉCNICO PARA TERAPIA NUTRICIONAL. Portaria número 272 de 8 de abril de 1998 e Resolução número 63 de 6 de julho de 2000.</p> <p>RIELLA, M.C. Suporte nutricional parenteral e enteral. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Guia básico de Terapia Nutricional. Manual de Boas Práticas. 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Terapia nutricional. 1.ed. São Paulo: Atheneu, v. 1 e v. 2. 2002.</p> <p>CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>FAUSTINO, T. N. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>JUNIOR, M. T.; LEITE, H. P. Terapia Nutricional no Paciente Pediátrico. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>MONTEIRO, J. P. M.; JÚNIOR, J. S. C. Nutrição e Metabolismo - Caminhos da Nutrição e Terapia Nutricional - Da concepção à Adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>SHILS, M. R.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição. Moderna na saúde e na doença. 9.ed. Ed. Manole, 2003.</p> <p>VANUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p>					
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>PINHEIRO, A. B. V.; LACERDA, E. M. A.; benzecry, E. H.; COSTA, V. M. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo. Editora Atheneu, 2002.</p> <p>FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>ZABOTTO, C. B. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos. Goiânia: UNICAMP/UFG (062) 261-0114, 1996.</p>					

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD324	Dietoterapia ambulatorial	60	2	1	0
<p>Ementa:</p> <p>Treinamento em técnicas de abordagem ao paciente. Treinamento em estratégias e condutas de atendimento. Treinamento em técnicas de avaliação nutricional utilizadas em consultórios e ambulatorios. Discussão em grupo das condutas adotadas e das rotinas de atendimento. Apresentação e discussão de artigos científicos. Avaliação dos atendimentos realizados.</p>					
<p>Bibliografia básica:</p> <p>AGROMÍDIA SOFTWARE - Diet Pro - sistema de suporte à avaliação nutricional e prescrição de dietas. versão 1.09. Viçosa: Empresa da Incubadora de Bases Tecnológicas.</p> <p>ALMEIDA, H .G. G. Diabetes Mellitus. Uma abordagem simplificada para profissionais de saúde. São Paulo: Ateneu, 1997.</p> <p>ASSIS, M.; NAHAS, M.V. Aspectos motivacionais em programas de mudança de comportamento alimentar. Rev. Nutr. Campinas, v. 12, n. 1, 1999. p: 33-41.</p> <p>BÓHM, G. M.; MASSAD, E.; NICOLELIS, M. A. L.; SAMESHIMA, K. Informática médica: um guia prático. Rio de Janeiro: Atheneu, 1989.</p> <p>ESTEVES, E.A.; SIQUEIRA, A.D.; MONTEIRO, J.B.R.; LUDWIG, A. Windiet - sistema de apoio à decisão para avaliação do estado nutricional e prescrição de dietas. Archivos Latinoamericanos de Nutrición, 48(3): 236-241, 1998.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 10.ed. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>SHILLS, M. R.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. Ed. Manole, 2003.</p>					
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>KIBBY, D. F.; DUDRICKS, S. J. Practical handbook of nutrition in clinical practice. Boca Raton: CRC Press, 1994.</p> <p>MARTINS, C.; ABREU, S. S. Pirâmide de Alimentos. Manual do Educador. Curitiba: Nutroclínica, 1997.</p> <p>NETO, F. T. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>PHILIPPI, S. T.; LATTERZA, R.; CRUZ, T. R.; RIBEIRO, L. C. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. Rev. Nutr. Campinas, p.65-80, 1999.</p> <p>SHILLS, M. R.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. Ed. Manole, 2003.</p>					

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD325	Epidemiologia nutricional	60	2	1	0
<p>Ementa:</p> <p>Epidemiologia em nutrição. Estratégias de pesquisa e intervenção em saúde. Metodologia aplicada ao estudo epidemiológico-nutricional. Bioestatística e Epidemiologia aplicadas às enfermidades crônicas não transmissíveis de interesse em nutrição e saúde.</p>					
<p>Bibliografia básica:</p> <p>KAC G. et al. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: ed. FIOCRUZ/Atheneu, 2007.</p> <p>FORATINI, O. Ecologia, epidemiologia e sociedade. São Paulo: Artes Médicas, 1992.</p> <p>GOULART, M. A. Metodologia e informática na pesquisa médica. COOPMED. Belo Horizonte, 1999.</p> <p>JEKEL, J. F.; ELMORE, J. G.; KATZ, D. L. Epidemiologia, Bioestatística e medicina preventiva. Artes Médicas Sul, Porto Alegre, 1999.</p>					
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>CASTRO, I. R. R. Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1995.</p> <p>MEDRONHO, R. et al. Epidemiologia. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.</p> <p>HULLEY, S. B. et al. Delineando a Pesquisa Clínica uma abordagem epidemiológica. 2ª ed. Porto Alegre: ARTMED. 2003.</p> <p>MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil - A evolução do país e de suas doenças. São Paulo: HUCITEC, 1995.</p> <p>ROUQUAYROL, M. Z. Epidemiologia & saúde. 4ª ed. Rio de Janeiro: MDSI, 1994.</p> <p>TEIXEIRA, C. T. M. Qualidade de vida: compromisso da epidemiologia. COOPMED. Belo Horizonte, 1994.</p> <p>VAUGHAN, J. P.; MORROW, R. H. Epidemiologia para os municípios. Manual para gerenciamento dos distritos sanitários, 2ª ed. São Paulo: Hucitec, 1997.</p>					
Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD326	Vigilância epidemiológica	60	2	1	0
<p>Ementa:</p> <p>Histórico, conceitos e operacionalização dos sistemas de vigilância. Atividades: coleta, consolidação, tomada de decisões, divulgação das informações, análises e interpretações. Elementos: casos, controles, resultados laboratoriais, meio ambiente, medidas de prevenção. Mecanismos: notificação, registros, investigações epidemiológicas, epidemias. Sistemas oficiais de informação: SIM, SISVAN, SINASC, SIH, SINAN, SIA.</p>					
<p>Bibliografia básica:</p> <p>WALDMAN E. A. et al. Vigilância em Saúde Pública. São Paulo: USP. Série: Saúde e Cidadania, V.7, 2002.</p>					

SCHRAIBER L. B.; PEDUZZI M.; SALA A. et al. Planejamento, gestão e avaliação em saúde: identificando problemas. **Ciência e Saúde**. v.2 p.221-242, 1999.

MEDRONHO, R. et al. **Epidemiologia**. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.

VAUGHAN, J. P.; MORROW, R. H. **Epidemiologia para os municípios**: manual para gerenciamento dos distritos sanitários. 3ª ed. São Paulo: Hucitec, 2002.

JEKEL, J.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

Bibliografia complementar:

ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: Médsi, 2003.

PEREIRA, Mauricio Gomes. **Epidemiologia**: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

ROUQUAYROL, M. Z. NAOMAR FILHO. **Epidemiologia & Saúde**. 5 ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Doenças Infecciosas e Parasitárias**. Vol. I e II DF. Brasília. 2004.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD327	Nutrição em geriatria	60	2	1	0

Ementa:

Conceitos. Teorias do envelhecimento, idade cronológica versus idade biológica. Panorama e perspectivas da nutrição geriátrica no Brasil e no mundo. Características básicas da personalidade do idoso e sua influência no comportamento alimentar. Abordagem do cliente idoso no atendimento nutricional. Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. Nutrição e envelhecimento.

Bibliografia básica:

CAMPOS, M. T. F. S.; COELHO, A. I. M. **Alimentação saudável na terceira idade**: estratégias úteis. 2.ed. atual. ampl. Viçosa: Editora UFV, 2005.

CAMPOS, M. T. F. S.; COELHO, A. I. M. Alimentação saudável na terceira idade. In: SILVA, M. M. S. S.; CAMPOS, M. T. F. S. **Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde**: fundamentos práticos para promoção de ações. Viçosa: Editora UFV, Séries Soluções, v.1, cap. 17, p. 167-174, 2003.

CAMPOS, M. T. F. S.; MONTEIRO, J. B. R.; ORNELAS, A. P. R. C. Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso. **Rev. Nutrição PUECAMP**, Campinas, v.13, n.3, p.157-165, set./dez., 2000.

CARVALHO FILHO, E.T.; NETO PAPALÉO, M. **Geriatrics: fundamentos, clínica e terapêutica**. 2ª reimpressão da 1.ed. São Paulo: Atheneu, 1998.

CHAIMOWICZ, F. **Os idosos brasileiros no século XXI. Demografia, saúde e sociedade**. Belo Horizonte: Postgraduate, 1998. p.5-92.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MOREIRA, E. A.; BEREZOVSKY, M.W.; PORTELLA, O. A. Normas e guias da boa alimentação para a população brasileira. **Rev. Nutrição em Pauta**, São Paulo, n.41, p.8-11, Mar./Abr.; 2000.

DWYER, F. T. Childhood, youth and old age. In: GARROW, J.S. & JAMES, W.P.T. **Human nutrition and dietetics**. Ninth edition. 1993, cap. 27. p.405-8.

DWYER, J. The elderly. In: FRANKLE, R.T.; OWEN, A. L. **Nutrition in the community. The art of delivering services**. Third edition, 1993. cap.9. p. 226-251.

FELDMAN, C.; MIRANDA, M. L. **Construindo a relação de ajuda**. 12.ed. Belo Horizonte: Editora Crescer, 2001.

GONÇALVES, E. L. et al. **Administração de saúde no Brasil**. São Paulo: Pioneira, 1982.

GUEVARA, C. O significado da planificação socialista. IN: Textos econômicos. Rio de Janeiro: Global, 1975.

HAYFLICK, L. **Como e por que envelhecemos**. Rio de Janeiro: Campus, 1996.

LINGSTRÖM, P.; MOYNIHAN, P. Nutrition, saliva, and oral health. **Nutrition**, v.19, n.6, p. 567-69, 2003.

MITCHELL, H. S.; RYNBERGEN, H. J.; ANDERSON, L. Nutrição em geriatria. In: MITCHELL, H.S. **Nutrição**. 16.ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1978. cap. 19. p. 271-8.

MORIGUTI, J. C.; JÚNIOR, N. L.; FERRIOLLI, E. Nutrição no idoso. In: DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1998. cap. 14, p. 239-251.

Bibliografia complementar:

PEREIRA, C. A. S. et al. **Alimentos light e diet: informação nutricional**. Viçosa: Editora UFV, Séries Soluções, 2003, 2003.

PODRASNSKY, M. Nutrição e envelhecimento. In: MAHAN, K. L.; ARLIN, M. T. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. Rio de Janeiro: Roca, 1995. cap. 14. p. 255-69.

SHEIHAM, A.; STEELE, J. G.; MARCENES, W.; FINCH, S.; WALLS, A. W. G. The impact of oral health on state ability to eat certain foods; Findings from the national diet and nutrition survey of older people in Great Britain. **Gerodontology**, v. 16, n.1, p.11-20, 2000.

SPIRDUSO, W. W. **Physical dimensions of aging. Champaign**. Human Kinetics Books, 1995.

SUMAN, J. M. Nutrição no envelhecimento. In: MAHAN, K. L.; STUMP, S. E. **Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9.ed. São Paulo: Roca, 1998. cap. 14, p. 293-312.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE. **Dietary guidelines for americans**. 2005.

VERAS, R. P. **País jovem com cabelos brancos: a saúde do idoso no Brasil**. Rio de Janeiro, 1994.

WILLETT, W. C. **Coma, beba e seja saudável: o fim dos tabus com dicas e receitas que vão mudar os seus hábitos alimentares**. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

WORD HEALTH ORGANIZATION. Who expert committee on physical status. Adults 60 years of age and older. In: The use and interpretation of anthropometry. **Geneva**. 1995. cap. 9. p.375-407. (Technical Report Series, n. 854).

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
	Práticas de educação nutricional e para a saúde	30	0	1	0

Ementa:

Técnicas de grupos adaptados à educação nutricional - preparo e aplicação. Confeção e utilização de materiais educativos. A educação nutricional aplicada a nível individual: discussão de casos. Análise crítica de diferentes programas educativos, na área de nutrição e saúde.

Bibliografia básica:

ALMEIDA, P. N. de. Educação lúdica: prazer de estudar, técnicas e jogos pedagógicos. São Paulo: Edições Loyola, 1998.

BAREMBLITTI, G. **Grupos:** teoria e técnica. 2ª ed. Rio de Janeiro. Grall, 1986.

CAMARA JUNIOR, J. M. **Manual de expressão oral e escrita**. Petrópolis: Vozes, 2003.

ERICONDE, D. et. al. **Planejamento de ensino e avaliação**. 11ª ed. Porto Alegre. Sagra. 1992.

FUERESTEIN, M. T. **Avaliação:** como avaliar programas de desenvolvimento com a participação da comunidade. São Paulo: Paulinas, 1990.

Bibliografia complementar:

GRIFFIN, A.; LIGHT, L. **Enseñanza de la nutrición: concepcion, idoneidad y adaptación de los programas de estudio**. Paris, UNESCO, 1975.

INSTITUTO DE NUTRICIÓN ED CENTRO AMÉRICA Y PANAMÁ. **Manual sobre metodologia para a programacion desarrollo e evaluacion de programas de educacion alimentaria-nutricional**. Guatemala. 1985.

MELLO, P. G. C. **Audiovisual**. Rio de Janeiro: Sono-Viso, 1980.

MOTTA, D. G. da; BOOG, M. C. F. **Educação Nutricional**. 2ª ed. São Paulo: IBRASA, 1987.

ORGANIZACION PANAMERICANA DE LA SALUD. Unidades Didáticas de Nutricion. Washington, D. C: OPS. 1990. 170p.

WERNER, D.; BOWER, B. **Aprendendo e ensinado a cuidar da saúde:** manual de métodos, ferramentas e ideais para um trabalho comunitário. São Paulo: Paulinas, 1991.

Código	Nome da disciplina	Carga horária	Créditos		
			T	P	E
CCSD329	Segurança alimentar nutricional e sustentável	60	2	1	0

Ementa:

Conceitos interdisciplinares de segurança alimentar e nutricional sustentável - SANS. Diretrizes para uma política de segurança alimentar e nutricional sustentável. Política de segurança alimentar e nutricional sustentável. Organização do consumo alimentar.

Bibliografia básica:

MALUF R.S.J. Segurança Alimentar e Nutricional. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

BRASIL. **Política e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional:** textos de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: CONSEA, 2004.

BRASIL. **Presidência da República.** Lei n.º 11.346 de 15 de setembro de 2006.

Bibliografia complementar:

BELIK, W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde soc.** vol.12 no.1 São Paulo. 2003

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. **Pesquisa Nacional de Amostra em Domicílios: Segurança Alimentar**, 2004. Rio de Janeiro: IBGE, 2006

10 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

10.1 Atividades complementares de graduação

De acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (2001) em seu **Art. 8º** - O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverá contemplar atividades complementares e as Instituições de Ensino Superior deverão criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes presenciais e/ou a distância, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.

Sendo assim, apresentamos abaixo o regimento interno onde são indicadas as regras básicas para a realização das atividades complementares do curso de nutrição, vejamos:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - As atividades complementares serão implementadas durante o curso de Nutrição, mediante o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância conforme regulamentação geral através de resolução no âmbito da Ufac e especificamente, para o curso de Nutrição, conforme estabelece seu projeto pedagógico e este regulamento.

Art. 2º - As Atividades Complementares têm como objetivo incentivar o aluno a participar de experiências diversificadas ao longo do curso de Nutrição de modo a colaborar para a sua formação pessoal e profissional.

Art. 3º - Constituem atividades complementares à formação do bacharel em Nutrição todas as atividades desenvolvidas ao longo do período de integralização dos créditos do curso, realizadas por livre escolha do aluno, de forma independente de programação da estrutura curricular, sem prejuízo para a frequência e aproveitamento nas atividades do curso. Poderão ser realizadas atividades desde o primeiro semestre. Estas atividades serão de acordo com as normas estabelecidas nesse regulamento convertidas em horas, uma vez que os discentes do curso de Nutrição terão que cumprir 60 h de atividades complementares. No 10º período os alunos se matricularão neste componente curricular e terão as atividades já realizadas submetidas à validação.

Parágrafo único - Considerar-se-ão atividades complementares:

- I** Iniciação à docência (monitoria) e à pesquisa;
- II** Apresentação e/ou organização de eventos;
- III** Experiências profissionais e/ou complementares;
- IV** Trabalhos publicados em revistas indexadas, jornais e anais, bem como apresentações de trabalhos em eventos científicos e aprovação ou premiação em concursos científicos;
- V** Atividades de extensão;
- VI** Vivências de gestão;
- VII** Atividades de produções técnico – científicas;
- VIII** Disciplina efetiva ofertada por outro curso da Ufac ou por outras Instituições de Ensino Superior em áreas afins do curso de bacharelado em Nutrição.

Art. 4º - A carga horária total das atividades complementares do curso de Nutrição da Ufac será de 60 horas.

CAPÍTULO II DOS OBJETIVOS

Art. 5º - São objetivos das atividades complementares do curso de Nutrição da Ufac:

I Permitir o relacionamento do estudante com a realidade social, econômica e cultural da coletividade e, até mesmo com a iniciação à pesquisa e com a prática docente, otimizando a contextualização teoria-prática no processo ensino aprendizagem e o aprimoramento pessoal.

II Estabelecer diretrizes que sedimentarão a trajetória acadêmica do discente, preservando sua identidade e vocação; ampliar o espaço de participação deste no processo didático-pedagógico, consoante a tendência das políticas educacionais de flexibilizar o fluxo curricular para viabilizar a mais efetiva interação dos sujeitos do processo ensino aprendizagem na busca de formação profissional compatibilizada com suas aptidões.

III Correlacionar teoria e prática, mediante a realização de experiências de pesquisa e extensão.

IV Incentivar o estudo e o aprofundamento de temas relevantes e originais, que despertem o interesse da comunidade científica, visando o aprimoramento das reflexões e práticas na área de Nutrição.

V Dinamizar o curso, com ênfase no estímulo à capacidade criativa e na co-responsabilidade do discente no seu processo de formação.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO, DA CARGA HÓRARIA, DA FREQUÊNCIA E DA ORGANIZAÇÃO

Art. 6º - O registro das atividades complementares no Histórico Escolar do aluno está condicionado ao cumprimento dos seguintes requisitos:

I A Coordenação do Curso de Nutrição será responsável pelo acompanhamento e avaliação destas atividades;

II Ao docente vinculado a disciplina de Atividades Complementares ficará a responsabilidade de avaliar e validar os processos protocolados na coordenação do curso de Nutrição;

III O aluno deverá cumprir entre o primeiro (1º) e o nono (9º) período do curso a carga horária total (60h) de atividades complementares exigidas.

Art. 7º - No 10º período letivo, o aluno deverá protocolar as atividades complementares na coordenação do curso, para avaliação, validação e envio ao sistema de controle acadêmico da Ufac, para fins de registro no histórico escolar do aluno.

Art. 8º - Para validação das Atividades Complementares cabe ao aluno comprovar sua participação nas atividades realizadas através de documentos originais ou cópias autenticadas, junto à coordenação do curso em conformidade com a legislação da Ufac e do curso.

Art. 9º - As atividades complementares integram a parte flexível do Curso de Nutrição, exigindo-se o seu total cumprimento para a obtenção do diploma de graduação.

Art. 10º - Compete ao Colegiado do curso homologar a validação das atividades complementares e dirimir dúvidas referentes às mesmas, analisar os casos omissos e expedir os atos complementares que se fizerem necessários.

CAPÍTULO IV DAS COMPETÊNCIAS

Art. 12º - Compete à coordenação do curso de Nutrição:

I Divulgar amplamente, junto aos alunos e professores do curso de Nutrição este regulamento, a listagem de atividades complementares passíveis de realização pelos discentes, indicando os respectivos critérios de pontuação e validação.

II Efetuar o protocolo das atividades complementares, via processo, a partir da solicitação do aluno, no 10º período letivo.

III Solicitar ao professor vinculado a disciplina o acompanhamento e a avaliação das Atividades Complementares de Nutrição desta instituição.

IV Encaminhar os processos ao sistema de controle acadêmico da Ufac, para fins de registro no histórico escolar do aluno.

CAPÍTULO V DA VALIDAÇÃO

Art. 13º - Para validação das Atividades Complementares, o acadêmico deverá cumprir as exigências previstas no capítulo III e anexo deste projeto pedagógico curricular.

CAPÍTULO VI DA INICIAÇÃO À DOCÊNCIA E À PESQUISA

Art. 14º - A iniciação à docência durante o curso pode ser exercitada pelo *Programa de Monitoria* que tem como objetivo experimentar a vivência didático-pedagógica, sob a supervisão e orientação do professor responsável; promovendo o reforço do processo de ensino-aprendizagem e possibilitando um aprofundamento de conhecimento na área em que se desenvolve a monitoria; propiciando espaço para rever conteúdos, discutindo dúvidas e trocando experiências, aproximando cada vez mais os corpos discente e docente.

Art. 15º - A iniciação científica constitui um elemento acadêmico que dá suporte a política de *pesquisa institucional*, sendo assim atrelada a excelência da produção científica na comunidade e à melhoria da qualidade de formação acadêmica dos egressos. Os alunos são também estimulados à iniciação científica, recebendo orientações para as suas pesquisas acadêmicas, articuladas ou não com o Trabalho de Conclusão de Curso, e com os projetos dos alunos da pós-graduação *stricto sensu*. Além disso, há incentivo para a participação de alunos da Universidade em Programas de Iniciação Científica de Instituições Públicas de Pesquisa, reconhecidas na comunidade científica.

Parágrafo Único: Compondose o Programa estão aqueles projetos com mérito técnico-científico, com viabilidade de execução técnica e orçamentária.

Art. 16º - O projeto deve seguir a padronização institucional de um projeto de pesquisa viável do ponto de vista técnico - científico e metodológico. Os alunos inscrevem-se a vaga de um orientador qualificado e experiente, esse processo será submetido à avaliação. Após análise e aprovação pelas comissões, o projeto dará início e o aluno poderá receber bolsas de pesquisa.

Art. 17º - A constituição de grupos de pesquisa ou grupos de estudo constitui-se também em espaço de atividade acadêmica complementar que oportuniza ao aluno a participação e vivência coletiva de conhecimento científico aprofundado.

CAPÍTULO VII DA PARTICIPAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

Art. 18° - Este grupo de atividades é composto pela participação discente em eventos científicos ou acadêmicos como congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas, bem como suas experiências na organização e apresentação desses eventos.

CAPÍTULO VIII DAS EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES

Art. 19° - Os programas de integração empresa-escola são fundamentais para o conhecimento da vida profissional e estimulam o aluno na vida acadêmica. Os programas de integração empresa-escola são coordenados pela Diretoria de Desenvolvimento Estudantil, da pró-reitoria de Assuntos Estudantis – Proaes, a qual propicia agilidade na intermediação entre o estagiário e a empresa e, estabelece o convênio entre as partes.

Art. 20° - É possível ao aluno realizar estágios não obrigatórios dentro da própria instituição, por meio da observação e participação conjunta para o exercício da profissão, assistido por profissional da área. Pertencem ainda a esse grupo as participações em projetos sociais, programa de bolsa trabalho da Ufac e vivências acadêmico-profissional assistidas na área de Nutrição ou áreas afins.

CAPÍTULO IX DOS TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTADOS E PREMIAÇÕES

Art. 21° - A realização de trabalho científico envolve a pesquisa, sob a orientação de docente da Ufac, trabalhos publicados em periódicos científicos e anais de eventos e/ou participação como expositor ou debatedor em eventos científicos.

Art. 22° - A participação do corpo discente em eventos de natureza técnico - científica, dentro e fora da instituição, faz parte também das estratégias do curso em contemplar uma formação ampla, estimulando a produção científica dos alunos, ao tempo em que mantêm o conhecimento atualizado.

Art. 23° - O incentivo à participação em concursos científicos que objetivam a seleção com a premiação de trabalhos de excelência científica pode ser experimentado tanto no âmbito interno da Ufac, quanto no espaço externo das esferas locais, regionais, nacionais ou internacionais, promovidos por instituições de fomento à ciência.

CAPÍTULO X DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Art. 24° - As atividades da extensão universitária produzem ações que articulam de forma imediata o conhecimento teórico e prática com prestação de serviço à comunidade, que incluem um variado leque de atividades, potencializadas em função das demandas internas e externas à universidade.

Art. 25° - As ações de apoio à participação discente em atividades de extensão comunitária contemplam:

- I** Execução de programas/projetos de extensão;
- II** Serviços acadêmicos;
- III** Elaboração de projetos especializados;
- IV** Consultas, exames e atendimentos ambulatoriais;
- V** Visitas técnicas;
- VI** Colaboração em seminários, palestras, exposições, cursos de extensão, dentro e fora da instituição.

CAPÍTULO XI DAS VIVÊNCIAS DE GESTÃO

Art. 26° - O atual modelo de administração acadêmica é resultante de um processo de participação coletiva da comunidade universitária. Neste espaço o segmento discente tem a possibilidade de vivenciar diferentes experiências de gestão, desde a participação em órgãos colegiados da Ufac, em comissões ou comitês de trabalho, excluídos os relacionados a eventos, até a vivência de gestão como membro de entidades estudantis. Estas experiências podem compor o espectro de atividades complementares, quando o aluno tem a oportunidade de discutir com seus pares e elaborar propostas, tornando-se partícipe da administração acadêmica.

CAPÍTULO XII DAS PRODUÇÕES TÉCNICAS

Art. 27º - As manifestações expressas pelas ações que resultam na produção ou elaboração técnica de vídeos, softwares, programas radiofônicos ou televisivos na área de Nutrição ou áreas afins, vivenciadas pelo aluno durante sua formação podem ser inseridas nas atividades complementares.

11 ESTÁGIO CURRICULAR

O estágio curricular, caracterizado como obrigatório ou não-obrigatório, propiciará ao aluno experiências profissionais específicas que contribuam, de forma eficaz, para a sua absorção pelo mercado de trabalho. Nesse momento, o aluno deverá vivenciar situações que oportunizem aplicar seus conhecimentos acadêmicos em situações da prática profissional, criando a possibilidade do exercício de suas habilidades, além de incorporar atitudes práticas e adquirir uma visão crítica de sua área de atuação profissional (BRASIL, 2001).

A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de atividades práticas integradas durante a formação inicial e de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação (BRASIL, 1996).

A formação do graduando deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados, em pelo menos três áreas de atuação (BRASIL, 2001):

- **Nutrição clínica (mínimo de 200 horas);**
- **Nutrição social (mínimo de 200 horas);**
- **Nutrição em unidades de alimentação e nutrição (mínimo de 200 horas).**

De acordo com o Projeto Pedagógico de criação do curso (2009), a normatização do estágio curricular obrigatório e não-obrigatório deverá ser elaborada pela Comissão

Orientadora de Estágio, a ser constituída no âmbito do curso, que irá regulamentar o seu funcionamento nos termos da legislação em vigor, sendo posteriormente apreciada e deliberada pelo Colegiado de Curso. Assim sendo, abaixo apresentamos o regulamento de estágio supervisionado elaborado pelo Núcleo Docente Estruturante e devidamente aprovado pelo Colegiado do Curso, vejamos:

11.1 REGULAMENTO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NA MODALIDADE BACHARELADO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE

TÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS

O Curso de Nutrição da Universidade Federal do Acre, com duração de cinco anos, teve sua autorização pela Resolução nº 20, de 16 de março de 2009.

CAPÍTULO I

DO CONCEITO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO CURRICULAR

Art. 1º - O conceito de estágio que fundamenta este regulamento é assim definido:

- I** Estratégia pedagógica sob responsabilidade da Coordenação do Curso de Nutrição da UFAC;
- II** Componente curricular do curso de Nutrição da UFAC, com vistas à articulação do ensino, da pesquisa e da extensão;
- III** Componente do Projeto Pedagógico do curso de Nutrição, devendo ser inerente ou complementar à formação acadêmico-profissional de seus alunos;
- IV** Forma de interação entre o curso de Nutrição da UFAC, as organizações concedentes de estágio e a comunidade;
- V** Estratégia para o questionamento, reavaliação e reestruturação curricular na medida em que oportuniza a relação teoria e prática;
- VI** Parte do processo de ensino-aprendizagem não devendo ser, portanto, considerado como solução de problemas sociais, tampouco, instrumento a serviço da precarização das relações de trabalho; **VII** – não deve ser confundido com emprego.

CAPÍTULO II

CARACTERIZAÇÃO GERAL DOS ESTÁGIOS

Art. 2º - As atividades de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de graduação em nutrição na modalidade bacharelado da Universidade Federal do Acre, são regidas por este Regulamento e pela legislação vigente.

Art. 3º - Este Regulamento estabelece um conjunto de princípios gerais de orientação para o Estágio Curricular Supervisionado do curso de graduação em Nutrição na modalidade bacharelado da Universidade Federal do Acre (UFAC), com vistas a normatizar e estabelecer um sistema próprio que garanta o planejamento, a assistência, a execução, a avaliação e a validação imprescindíveis à formação do profissional.

Art. 4º - Os estágios caracterizam-se pela realização de atividades que impliquem no desenvolvimento de metodologias de trabalho ou aprendizagem de técnicas, através da execução de ações de nutrição e saúde ou acompanhamento de serviços ou projetos inerentes ao campo de alimentação e nutrição, visando complementar a formação profissional do acadêmico, de modo a buscar aprimoramento de conhecimentos sobre o trabalho multidisciplinar, o contato direto com a comunidade, informações e experiência, seja no âmbito da Universidade Federal do Acre ou de Outras instituições.

Art. 5º - O Estágio do Curso de Graduação em Nutrição na modalidade Bacharelado da Universidade Federal do Acre (UFAC), é desenvolvido na modalidade de Estágio Curricular Supervisionado.

CAPÍTULO III

CARACTERIZAÇÃO ESPECÍFICA DOS ESTÁGIOS

Art. 6º - O estágio curricular supervisionado é condição indispensável para conclusão do Curso de Nutrição em conformidade com o Artigo 10 do parágrafo único da resolução nº 36 de 23 de dezembro de 1974 do Conselho Federal de Educação e lei nº 6494/77 com as alterações trazidas pela lei 8859/94 e demais legislações pertinentes. É parte integrante da estrutura curricular e compreendem as disciplinas de Estágio Supervisionado em Administração em Unidade de Alimentação e Nutrição, Estágio

Supervisionado Nutrição em Saúde Pública, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica. O Estágio Supervisionado em Saúde Pública é ofertado no 9º período com uma carga horária de 225 horas, sendo dividido em Unidades de Saúde, Escolas e Centros de Educação Infantil. O Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição é ofertado no 10º período com uma carga horária de 225 horas. O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica possui carga horária de 225 horas sendo estes ofertados apenas no 10º período sendo dividido em 75 horas de prática ambulatorial e 150 horas de prática hospitalar. As práticas ambulatoriais devem ser realizadas na Clínica Escola de Nutrição da Universidade Federal do Acre.

Parágrafo único – A organização da grade horária das disciplinas de estágio do 9º e 10º períodos do Curso de Nutrição se dará pela constituição de grupos de no máximo 10 acadêmicos – em atendimento a Resolução 380/2005, que dispõe sobre as áreas de atuação do nutricionista – que cursarão as disciplinas de forma sequencial, em blocos, com carga horária conforme a disciplina, nos locais definidos para a realização do estágio. O acadêmico só poderá realizar o estágio estando devidamente matriculado no curso de Nutrição da Universidade Federal do Acre.

Art. 7º - As atividades específicas a serem desenvolvidas nos vários campos de estágio deverão estar de acordo com a definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação, determinada na RESOLUÇÃO CFN Nº200/98, de 08/03/1998.

Art. 8º - O estágio curricular obrigatório será realizado pelos estudantes nas seguintes áreas e tem o propósito de:

§ 1 – **Nutrição Clínica** - promover a capacitação do estudante para atuação como futuro nutricionista integrante de equipe multidisciplinar no planejamento, aplicação, acompanhamento, controle e avaliação de intervenções dietoterápicas, devendo, para isso:

A Desenvolver aptidão para ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde;

- B** Compreender que sua prática deve ser realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde;
- C** Ser capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos;
- D** Atuar dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética;
- E** Considerar que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde.

§ 2 – **Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição** - promover a capacitação do estudante para atuação como futuro nutricionista investido de responsabilidade técnica sobre uma unidade de serviços de produção de refeições no planejamento, instalação, gerenciamento, controle e avaliação de serviços, processos, fluxos, métodos e técnicas de produção de refeições e produtos alimentícios, treinando o estagiário para:

- A** Adquirir habilidade no uso de diversos recursos necessários à função de gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição;
- B** Conhecer e aprender a respeito de administração de recursos humanos, de materiais, de custos e de tecnologia;
- C** Compreender que as refeições e produtos alimentícios produzidos serão consumidos por indivíduos inseridos numa rede de interrelações sociais que se expressa na forma de hábitos, crenças, tabus, mitos, superstições, padrões alimentares, estados emocionais e preferências;
- D** Compreender que técnicas e dietéticas variadas permitem tornar cardápios/dietas/alimentos mais facilmente atraentes.

§ 3 – **Nutrição em Saúde Pública** - promover a capacitação do estudante para atuação como nutricionista integrante de equipe multiprofissional no planejamento, aplicação, acompanhamento/controle e avaliação de intervenções em diagnósticos da situação alimentar e nutricional de coletividades, devendo as atividades desenvolvidas proporcionar, ao estagiário, condições de percepção dos determinantes histórico-sociais da situação epidemiológico-nutricional da coletividade e prepará-lo para desenvolver atividades de educação, orientação e assistência nutricional a coletividades, para a atenção primária em saúde

Art. 9º - Os alunos devem passar obrigatoriamente por todas as 03 (três) áreas do Estágio Obrigatório, sendo avaliados individualmente em cada área de estágio, por meio da análise de diversos critérios definidos pela comissão de estágio.

Parágrafo único – O aluno que, por qualquer motivo previsto nesse regulamento, for considerado REPROVADO em alguma área de estágio, só poderá realizar novamente o procedimento de estágio nessa área na oferta seguinte, obedecendo ao rodízio de equipes de estágio estabelecido no início do cronograma semestral de atividades do estágio supervisionado.

Art. 10 - Segundo a Resolução do CFN 399/2007 artigo 1º, não é obrigatório que o local de estágio tenha um nutricionista para atuar como supervisor, desde que garantida ao acadêmico à supervisão de um docente, porém o Curso de Nutrição da Universidade Federal do Acre prioriza a presença de um nutricionista que realize pelo menos 20 horas semanais no local de estágio, juntamente com a Supervisão do docente do curso de Nutrição.

Art. 11 - Para o estágio obrigatório o acadêmico deverá entregar à Coordenação de Estágios a documentação devida, assinado pela Unidade Concedente e pela IES antes do início do estágio.

Art. 12 - A supervisão do estágio curricular dar-se-á em conformidade com a modalidade de supervisão semi-direta, indireta ou direta, feita via relatórios, reuniões e visitas periódicas.

§ 1º - O Estágio Supervisionado em Prática Ambulatorial terá supervisão direta do docente responsável pelo estágio.

§ 2º - É imprescindível que o professor orientador conheça e avalie as condições da unidade concedente antes da assinatura do Termo de Compromisso para o estágio obrigatório.

CAPÍTULO IV

DA CARACTERIZAÇÃO DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS

Art. 13 - A Coordenação de Estágios do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição tem por finalidade centralizar os procedimentos referentes aos estágios a serem realizados por seus acadêmicos.

Art. 14 - Os objetivos da Coordenação de Estágios são:

- I Zelar pelo cumprimento das normas estabelecidas;
- II Criar mecanismos operacionais que facilitem a condução dos estágios;
- III Orientar o corpo docente do curso a respeito dos procedimentos relativos aos estágios;
- IV Orientar os estagiários sobre os procedimentos e normas referentes aos estágios;
- V Desenvolver esforço motivacional junto às diversas instituições para viabilizar os estágios;
- VI Estabelecer mecanismos de integração entre a Escola e as instituições.

Art. 15 - A Coordenação de Estágios está subordinada diretamente ao Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição e será composta por 01 (um) coordenador, 01 (um) sub-coordenador, docentes supervisores e representação discente.

§ 1º o mandato do coordenador será de um ano, sendo possível uma recondução sucessiva por igual período.

§ 2º a escolha do coordenador será feita dentre os representantes docentes, durante reunião de Colegiado do Curso.

§ 3º ocorrendo o afastamento definitivo do coordenador, será realizada uma nova escolha, e o docente escolhido cumprirá somente o restante do mandato de seu antecessor.

§ 4º ocorrendo o afastamento definitivo de algum dos membros representantes, caberá ao Colegiado de Curso de Graduação em Nutrição fazer a indicação de outro membro, o qual cumprirá o restante do mandato.

§ 5º ficará a critério do Colegiado de Curso a escolha da carga horária disponibilizada para a Coordenação dos Estágios.

Art. 16 - A Coordenação de Estágios realizará reuniões com o colegiado do Curso de acordo com suas necessidades, em data e horário a serem fixados pelo coordenador.

§ 1º as reuniões serão realizadas sob a presidência do coordenador, que possui direito a voto, além do direito de qualidade.

§ 2º a pauta de reuniões deverá ser encaminhada e divulgada com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

§ 3º o quórum mínimo necessário para a realização das reuniões será o de maioria simples.

§ 4º na insuficiência de quorum, a reunião será realizada 02 (dois) dias após a data da primeira convocação, com qualquer número de participantes.

§ 5º têm direito a voto todos os representantes docentes.

CAPÍTULO V DAS COMPETÊNCIAS

Art. 17 – À comissão de Estágios compete:

- I** Definir os critérios de seleção para a realização dos estágios em grupo ou individualmente;
- II** Estabelecer contatos com empresas e instituições a fim de viabilizar a realização dos estágios;
- III** Manter relacionamento operacional com entidades que promovam a integração escola-empresa;
- IV** Fazer o encaminhamento do estagiário para a empresa ou instituição.
- V** Efetuar o trabalho de divulgação das vagas existentes;

Art. 18 Ao Coordenador dos Estágios compete:

- I** Manter relacionamento com o Colegiado de Curso, a fim de expor os resultados e propor eventuais modificações ou adequações necessárias;
- II** Manter relacionamento operacional com entidades que forneçam bolsas de iniciação científica e apoio financeiro para execução de trabalhos;

III Responder, perante a Direção, pelo patrimônio sob sua guarda e verbas utilizadas durante os Estágios;

IV Realizar a supervisão direta, semi-direta e indireta de Estágios, dentro do município de Rio Branco, Acre.

Art. 19 - Ao Sub-Coordenador de estágio compete, na ausência do coordenador, assumir todas as competências e responsabilidades do titular.

Art. 20 - À representação do colegiado do curso compete:

I Analisar e julgar os planos e relatórios de estágio apresentados, de acordo com as instruções definidas pela Coordenação de Estágio;

II Selecionar os candidatos de acordo com as vagas existentes para os estágios internos e/ou externos à Universidade Federal do Acre;

III Subsidiar, tecnicamente, os orientadores de estágio do respectivo curso; e

IV Julgar o relatório final, após este ter sido avaliado pelo orientador.

Art. 21 - Ao orientador compete:

I Supervisionar de forma direta, semidireta ou indireta os estagiários;

II Elaborar, em conjunto com a coordenação, o plano de estágio a ser desenvolvido, e responsabilizar-se pela orientação e execução do estágio;

III Acompanhar e avaliar o estágio quanto às atividades desenvolvidas, elaboração de relatório, interação com instituições concedentes de estágio, complementação teórica e técnicas necessárias, correções de eventuais desvios, avaliação do cumprimento do estágio, atribuir nota ao acadêmico, encaminhando a avaliação Diretoria de Apoio à Iniciação Profissional e Mobilidade Estudantil (DAIPME) mediante o preenchimento de formulário próprio;

IV Supervisionar e orientar o aluno na utilização de equipamentos e bens materiais quando da realização do estágio no ambulatório da IES;

V Comunicar à Coordenação de Estágios eventuais cancelamentos ou alterações no plano de Estágio em desenvolvimento (afastamento do orientado, prorrogação de prazos, etc);

VI Enviar à Coordenação de Estágios o Relatório Final (devendo este ser dividido em dois capítulos o primeiro com a caracterização da Instituição e o Segundo capítulo com o artigo científico ou resumos expandidos ou estudos de caso ou relatórios de atividades desenvolvidas no qual deverão constar o trabalho desenvolvido pelo aluno no local de estágio), para ser apreciado.

VII Informar à Coordenação do Curso de Nutrição e ao Coordenador de Estágios das necessidades apresentadas pelas instituições e sobre eventuais conteúdos cobertos pelas disciplinas ou conteúdos ministrados que necessitam de maior ênfase, visando a constante atualização do currículo.

Art. 22 - Ao estagiário compete:

I Colaborar no sentido de envidar esforços para a obtenção de oportunidades de estágio;

II Definir, em conjunto com o orientador, as atividades complementares a serem realizadas de acordo com o padrão estabelecido pela Coordenação de Estágios;

III Comunicar ao orientador do estágio, como referência imediata e ao Coordenador de Estágio sempre que necessário, as dificuldades encontradas no desenvolvimento do plano de estágio;

IV Seguir as determinações do orientador cumprindo o plano de estágio e as normas e regulamentos internos do campo de estágio;

V Seguir as determinações do orientador cumprindo o plano de estágio, procurando adaptar-se à rotina de trabalho;

VI Responsabilizar-se pelos materiais que lhe forem confiados;

VII Usar uniforme de acordo com as exigências do campo de estágio;

VIII Cumprir os prazos determinados pela Coordenação de Estágios para a entrega do relatório de estágio de cada disciplina;

IX Informar à empresa ou instituição sobre o processo de acompanhamento e supervisão estabelecido pela Coordenação de Estágio e sobre a necessidade de designação de um orientador de estágio;

X Elaborar e entregar o relatório final (contendo os dois capítulos já abordados) ao orientador e ao Coordenador de Estágios seguindo o padrão estabelecido pela Comissão de Estágios;

- XI** Zelar pelos equipamentos e bens materiais utilizados no desenvolvimento de suas atividades de estágio;
- XII** Cumprir e obedecer às normas concernentes, respondendo pelas perdas e danos que venha a causar pela inobservância das normas estabelecidas;
- XIII** Cumprir a programação do plano de estágio, comunicando e justificando, por escrito, com antecedência mínima de uma semana, a impossibilidade de fazê-lo, quando for o caso. As desistências não justificadas acarretarão em prejuízo ao estagiário, sendo este impedido de se matricular na oferta seguinte de Estágio;
- XIV** Observar e atender o código de Ética do Nutricionista;

Art. 23 Ao supervisor da empresa ou instituição compete:

Parágrafo único – Atendendo ao Código de Ética, é dever do nutricionista contribuir para a formação técnico-científica do aluno ou estagiário, quando solicitado, bem como assumir a devida responsabilidade no acompanhamento e orientação de estagiários, quando na função de orientador ou supervisor de estágio.

- I Estabelecer o programa de atividades a ser desenvolvido pelo acadêmico na empresa ou instituição, em comum acordo com o professor orientador;
- II Acompanhar, supervisionar e orientar o acadêmico durante o período de realização do estágio;
- III Avaliar o acadêmico, ao término do período de estágio, utilizando os formulários padrão estabelecidos pela Coordenação de Estágio: “Avaliação do Acadêmico” e entregar a “Planilha de frequência do estágio” do acadêmico devidamente assinada.

CAPÍTULO VI

DO PLANO DE ESTÁGIO

Art. 24 - O plano de estágio deverá buscar a articulação da especificidade de cada área com a totalidade da ciência da nutrição.

Parágrafo único – O plano de estágio compreende um programa de atividades, para cada uma das disciplinas de estágio e deverá ser elaborado pelas partes envolvidas pelo professor orientador e pela coordenação de estágios.

Art. 25 - O programa de atividades de estágio inclui a elaboração e execução de um relatório final para cada disciplina de estágio, seguindo um roteiro que deverá ser elaborado juntamente com o plano de estágio. Este relatório deverá ser dividido em dois capítulos, sendo o 1º capítulo o da caracterização geral do local de estágio e o 2º capítulo a produção de um artigo científico ou resumos expandidos ou estudo de caso contendo o trabalho de pesquisa desenvolvido no local do estágio, sendo que a definição destes será de acordo com a área do estágio e conforme designação do coordenador e do orientador de estágio.

Art. 26 - O relatório de estágio e o artigo científico ou resumos expandidos ou estudo de caso deverão ser entregues ao orientador de Estágios no prazo máximo de quinze dias, a partir do término do estágio.

Art. 27 - Em caso de não observância do prazo estabelecido no artigo anterior pelo interessado, o estágio não será considerado válido.

Art. 28 - Para o cumprimento da disciplina “Estágio Supervisionado”, deverá existir conformidade entre o Plano de Estágio e a ementa da disciplina.

CAPÍTULO VII

DO LOCAL DE ESTÁGIO

Art. 29 - Serão considerados locais de estágio curricular àqueles que firmaram convênio e/ou parceria com a IES para tal fim.

§1º - A seleção e/ou aceitação do local de estágio ficará a critério da Coordenação do curso e da Coordenação de estágios considerando, além da disponibilidade docente, localização, área física, materiais e equipamento existentes, clientela e interesse por parte do campo de estágio.

§2º - Além dos campos ofertados pelo Curso de Nutrição, o acadêmico poderá solicitar a realização em outro local, desde que observado o contido no §1º, neste caso, a solicitação deverá ser feita com antecedência mínima de 03 (três) meses da

realização do estágio, devendo ser apresentados pelo acadêmico o aceite de estágio e a descrição das atividades realizadas de orientação pela Instituição.

CAPÍTULO VIII

DA SUPERVISÃO DO ESTÁGIO

Parágrafo único – Os professores orientadores de estágio serão definidos pela Coordenação do Curso de Nutrição em conjunto com a Direção da IES.

Art. 30 - A supervisão de estágio realizada pelo professor orientador dar-se-á, como segue:

- I. Supervisão direta:** acompanhamento e orientação do planejado por observação contínua e direta das atividades ocorrentes nos campos de estágio obrigatório ao longo de todo processo, podendo se contemplar com entrevistas e reuniões, no âmbito da Universidade Federal do Acre e/ou no campo de estágio;
- II. Supervisão semi-direta:** acompanhamento e orientação do planejado por meio de visitas sistemáticas ao campo de estágio pelo professor orientador, que manterá também contatos com o profissional responsável pelo (s) estagiário (s), além do complemento de entrevistas e reuniões com os estudantes;
- III. Supervisão indireta:** acompanhamento feito via relatórios e planos de atividades desenvolvidas, com supervisão. Esta supervisão ocorre quando o estágio é realizado em instituições de outros municípios.

CAPÍTULO IX

DA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 30 - O acadêmico poderá realizar os estágios obrigatórios em empresas e instituições que firmaram convênio com a IES.

Parágrafo único – O estágio a ser realizado nas dependências da IES poderá ocorrer a partir de uma das seguintes situações:

I O acadêmico, por iniciativa própria, propõe o trabalho a ser desenvolvido e submete-o à apreciação do orientador;

II O acadêmico se candidata aos trabalhos propostos pela coordenação de estágios.

CAPÍTULO X

DA AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO E ENCERRAMENTO DO ESTÁGIO

Art. 31 - A avaliação do estagiário será efetuada pelo professor orientador de forma sistemática e contínua, com a participação do estagiário.

§ 1º - A avaliação do estagiário que realiza estágio em Instituições localizadas fora da Região do Município será feita pelo orientador e supervisor de campo de estágio. Ao professor Orientador caberá avaliação através de instrumento específico.

§ 2º - Os instrumentos utilizados para a avaliação seguem o modelo proposto e aprovado pela Coordenação de Estágio sendo o mesmo para todos os estágios.

§ 3º - O estagiário deve apresentar ao orientador o Relatório Final de Estágio no prazo máximo de quinze dias após a data fixada para o término do estágio, ressalvados os prazos finais de entrega de notas, principalmente para os alunos formandos.

§ 4º - A não apresentação do Relatório Final pelo interessado no prazo estipulado no item 03 descaracterizará o estágio.

Art. 32 - Para ser considerado aprovado o acadêmico deverá:

I – Alcançar frequência mínima de 91% da carga horária total. Não caberá ao aluno que ultrapassar 20h de faltas à possibilidade de reposição, exceto em casos aprovados pelo Colegiado de Curso. Toda, e qualquer, falta que o acadêmico venha a ter deverá ser justificada por meio de protocolo solicitado junto a secretaria da Instituição de Ensino Superior e com um prazo máximo de 48 horas após a falta sendo que o estagiário deverá comunicar com antecedência ao local do estágio que não irá comparecer.

§ 1º - As notas finais das disciplinas de Estágio Supervisionado corresponderão à nota obtida ao final do período de estágio de cada disciplina. Esta nota deverá ser igual ou superior a 5,0 (na escala de 0 à 10,0), não cabendo exame final. O aluno pode

reprovar nesta disciplina caso não cumpra com todas as suas obrigações, e/ou falte com os aspectos éticos da profissão.

Art. 33 - Caberá ao supervisor da empresa, instituição ou unidade da IES, ao término do estágio, avaliar o desempenho do estagiário e prestar essas informações através do preenchimento do formulário de Avaliação de Estágio e da Planilha de Frequência, em conformidade com os padrões estabelecidos pela Coordenação de estágios.

Art. 34 - Caberá ao orientador, encaminhar a nota do estágio à secretaria, mediante o preenchimento do formulário próprio.

Art. 35 - Os casos omissos neste regulamento serão apreciados pela Coordenação de Estágios e pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 36 - O presente regulamento entrará em vigor no período letivo subsequente a homologação pelo Colegiado do Curso, revogando-se as disposições em contrário.

12 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Abaixo (e no Anexo) apresentamos as regras gerais que norteiam a elaboração e apresentação do trabalho de conclusão do curso de nutrição.

12.1 Normas gerais

Segundo a ABNT (**NBR 14724/2011 Informação e documentação - Trabalhos acadêmicos – Apresentação**), O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é um documento que apresenta o resultado de estudo, devendo expressar conhecimento do assunto escolhido, que deve ser obrigatoriamente emanado da disciplina, módulo, estudo independente, curso, programa, e outros ministrados. Deve ser feito sob a coordenação de um orientador.

Para todos os discentes do Curso de Nutrição representa uma atividade acadêmica avaliativa e obrigatória que consiste em um trabalho de ensino, pesquisa, prática assistencial ou educativa, orientado por docente do Curso de Nutrição ou áreas afins da Universidade Federal do Acre, com titulação mínima especialista, podendo ter por co-orientador qualquer profissional, desde que tenha permissão do orientador principal.

O Trabalho poderá ser construído em qualquer período do curso, porém sua sistematização deverá ser realizada nas disciplinas TCC I e TCC II, durante o 8º e 9º períodos do curso.

Trabalho resultante de pesquisa de campo poderá ser feito por até dois (2) alunos. Trabalho de revisão crítica da literatura sobre tema atual de interesse da área será desenvolvido apenas individualmente. Estes deverão cumprir o objetivo de propiciar aos acadêmicos do Curso a ocasião de demonstrar o grau de habilitação adquirido no decorrer do curso, o aprofundamento temático, o estímulo à produção científica, à consulta de bibliografias especializadas, aprimoramento da capacidade de interpretação e crítica das diversas ciências e de sua aplicação e promoção da discussão de temas relevantes à Nutrição no contexto local, regional e nacional; desenvolver capacidades criativas, inovadoras, além da comunicação escrita, oral e gráfica; desenvolver aspectos humanos e éticos por meio da interação com outros profissionais e contribuir com o processo de avaliação da proposta pedagógica do curso de graduação em Nutrição.

A busca de apoio financeiro aos projetos a serem desenvolvidos como TCC é de responsabilidade dos orientandos e orientadores.

O TCC envolve as seguintes etapas: elaboração e aprovação do projeto; submissão ao CEP quando couber; execução do projeto; elaboração da monografia conforme as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) para os componentes pré, textuais e pós-textuais (ANEXO); apresentação perante Banca Examinadora e entrega para socialização dos resultados por meio do repasse à biblioteca da Universidade Federal do Acre.

O limite máximo de orientação é de 4 (quatro) orientações por professor, sendo duas em TCC I e duas em TCC II. A definição do Professor Orientador é de livre escolha do aluno, devendo o professor manifestar seu aceite por escrito, no formulário de “Termo provisório de aceite de orientação”, e oficialmente quando da entrega do projeto e do Termo de Compromisso de Orientação incluindo co-orientação, se houver.

O trabalho de TCC deve ter início no 8º (oitavo) período do Curso de Nutrição com a definição de temas e assinatura do Termo de Compromisso de Orientação. No período seguinte deverá ser realizada a apresentação do projeto para os professores que colaboram na disciplina e também para os demais alunos. Ao final do décimo período, conforme calendário a ser publicado, deverá ocorrer a defesa em apresentação pública.

Todo material científico produzido durante o TCC será considerado de domínio público, respeitando-se os direitos autorais, conforme disposto no Código Civil, Lei Ordinária nº 9610, de 19 de fevereiro de 1998.

Competências

Competências da coordenação do curso de nutrição

1. Deliberar, em primeira instância, sobre todas as decisões e medidas necessárias ao efetivo cumprimento destas normas e do processo de desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso;
2. Sugerir à diretoria de Centro o nome do coordenador, o docente responsável pela disciplina de TCC, que ficará como responsável da disciplina por um período de dois (02) anos;
3. Designar juntamente com o orientador os integrantes das bancas examinadoras, respeitando a apresentação dos trabalhos a partir da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso.
4. Decidir em conjunto com o coordenador da disciplina a troca de orientadores, quando for necessário;
5. Convocar e dirigir reuniões, em conjunto com o coordenador da disciplina, com os orientadores, com vistas à melhoria do processo do Trabalho de Conclusão de Curso, se necessário;
6. Confeccionar declaração de orientação aos membros da banca, assim como certificados de participação para os componentes da banca examinadora.
7. Providenciar o encaminhamento à Biblioteca da UFAC da cópia do trabalho aprovado.
8. Deliberar sobre as alterações deste regulamento, se necessário, assim como sobre os casos omissos, neste regulamento e interpretar seus dispositivos, mediante consenso em Colegiado do Curso de Nutrição;

Competências do coordenador da disciplina de conclusão de curso

1. Proporcionar orientações gerais sobre a disciplina aos alunos em fase de iniciação do TCC;
2. Elaborar calendário das atividades relativas ao TCC, semestralmente, em especial o cronograma de apresentação dos mesmos, devendo divulgar avisos em local

público informando as bancas examinadoras dos TCCs, com composição, local, data e horário de defesa;

3. Atender aos orientadores e orientandos no que se refere às atividades relacionadas ao TCC;
4. Entregar a relação de alunos e orientadores à Coordenação do Curso de Nutrição no início da disciplina de TCC;
5. Encaminhar aos professores orientadores formulário para registro de presença e das atividades de acompanhamento dos orientandos;
6. Encaminhar o Termo de Compromisso de Orientação e o de Entrega do Projeto de Pesquisa do TCC;
7. Divulgar para os alunos e entregar aos orientadores instrumentos de avaliação a serem utilizados;
8. Convocar, sempre que necessário, reunião com professores orientadores e/ou com os alunos;
9. Realizar anualmente consulta aos professores sobre disponibilidade para orientação e temáticas que se propõe a orientar;
10. Manter arquivo atualizado na coordenação do Curso de Nutrição com os projetos de TCC em andamento e os concluídos;
11. Encaminhar a proposta de composição da banca examinadora do TCC, sugerida pelo orientador, para homologação em reunião de colegiado de curso e para a Coordenação Acadêmica poder emitir certificados;
12. Registrar as notas atribuídas aos acadêmicos;
13. Tomar as medidas necessárias para o cumprimento desta instrução normativa.

Competências do professor orientador

1. Estabelecer o plano e cronograma de trabalho em conjunto com o orientando e acompanhar seu desenvolvimento em todas as etapas;
2. Orientar e supervisionar as etapas de desenvolvimento do projeto de pesquisa e relatório final do TCC;
3. Frequentar as reuniões convocadas pelo Coordenador do Curso ou Coordenador da disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso;

4. Avaliar o desempenho acadêmico-científico dos orientados através de encontros periódicos, em horários previamente fixados e devidamente registrados, atribuindo nota quando a disciplina de TCC requerer;
5. Orientar e supervisionar o registro, encaminhamento e envio de relatórios do projeto de pesquisa ao (s) Comitês de Ética em Pesquisa da UFAC e/ou aos outros Comitês, quando for o caso;
6. Informar ao coordenador da disciplina de TCC qualquer evento ou ocorrência que comprometa as atividades de orientação, com impacto no desenvolvimento do trabalho científico.
7. Entregar ao professor responsável pela disciplina de TCC, o projeto de pesquisa sob sua orientação no prazo estabelecido pela coordenação da disciplina, bem como, trimestralmente, relatórios parciais de suas atividades de orientação, devidamente preenchidos e assinados;
8. Orientar, supervisionar e participar da avaliação dos projetos sob sua orientação do (s) TCC (s) de seus orientados e para as quais estiver designado;
9. Indicar dois docentes para compor a banca de avaliação do TCC, sendo pelo menos um deles docente do Curso de Nutrição;
10. Assinar, juntamente com os demais membros da Banca Examinadora, a ficha de avaliação da apresentação do TCC e as ficha de avaliação da versão escrita do TCC;
11. Solicitar ao Colegiado, com a devida justificativa, a necessidade de um co-orientador, sendo que essa solicitação deve ser feita até um semestre antes da apresentação do trabalho para a banca examinadora;
12. Zelar para que sejam atendidas as sugestões da banca examinadora, quando da elaboração e entrega da versão final do trabalho;
13. Emitir parecer sobre a situação do TCC, que deverá ser entregue ao orientando para o arquivamento junto à secretaria do curso;
14. Cumprir e fazer cumprir as normas vigentes de TCC do curso.

Competências do discente

1. Cumprir as normas e regulamentos do TCC;
2. Definir o tema do trabalho, relacionado com sua área de formação ou área afim;
3. Contatar professor da linha de pesquisa que pretende pesquisar e assinar Termo de Compromisso;

4. Frequentar as reuniões convocadas pelo Coordenador do Curso, da disciplina de TCC e com seu orientador e/ou co-orientador, quando for o caso; sendo no caso de reunião de orientação, necessário registrar as atividades desenvolvidas em formulário de atividades de orientação;
5. Elaborar sob a supervisão de seu orientador, um plano de trabalho que explicita os objetivos do projeto a ser desenvolvido, o suporte ideológico e técnico-científico da literatura especializada, descrição detalhada da metodologia a ser utilizada para a abordagem da temática definida, assim como, os meios e instrumentos que serão utilizados para a consecução do trabalho;
6. Estabelecer um cronograma de trabalho factível e condizente com as ações a serem realizadas e o tempo disponível para a elaboração do TCC e entregar à Coordenação da disciplina no início do semestre;
7. Efetuar a coleta de dados, prática experimental, intervenção ou demais ações definidas, conforme previsto no cronograma estabelecido no plano de trabalho;
8. Elaborar o Trabalho de Conclusão de Curso, atendendo ao que dispõe as normas da ABNT;
9. Estabelecer com o seu orientador os dias e horários para orientação do TCC;
10. Providenciar a entrega de 04 (quatro) exemplares encadernados em espiral ao Coordenador da disciplina TCC, com antecedência mínima de 30 dias da apresentação oral, para envio aos membros da banca;
11. Comparecer no dia, hora e local determinado para apresentação e defesa do TCC;
12. Ser responsável pela reserva de sala e de recursos audiovisuais que serão utilizados na apresentação do TCC;
13. Realizar as correções sugeridas pela banca examinadora, em acordo com o orientador, quando for o caso;
14. Entregar 02 (duas) cópias da versão final do Trabalho de Conclusão de Curso impressas em capa dura verde, com letras douradas, 01 (uma) cópia em PDF no CD, e 04 em espiral para repassar aos membros da banca, após a defesa e aprovação pela banca examinadora, com anuência do orientador, até a data limite divulgada pelo Coordenador da disciplina de TCC;
15. Cumprir prazos estabelecidos e divulgados pelo professor da disciplina de TCC, Coordenação do Curso ou orientador para entrega do projeto do TCC, relatórios parciais

e relatório final do TCC, bem como para a apresentação e defesa do Trabalho perante banca examinadora;

16. Em caso de problemas com o orientador ou com o trabalho poderá contatar por meio oficial ao coordenador da disciplina;
17. Cumprir e fazer cumprir as normas de TCC do curso vigente.

Trabalho de conclusão de curso

O TCC deverá seguir as seguintes etapas para sua elaboração: Elaboração do projeto de pesquisa; Aprovação pelo Comitê de Ética da UFAC quando assim o requerer; Implementação das etapas definidas no projeto de pesquisa; Readequação e ajustes apontados na apresentação de banca examinadora; Entrega da versão final do TCC aprovada pela banca examinadora na Coordenação do Curso de Nutrição.

O aluno é livre para escolher um tema de seu interesse, em comum acordo com o seu orientador, podendo optar pelo tipo de estudo e abordagem teórico-metodológica que desejar, tendo em vista seu envolvimento na área, o cronograma do TCC e a disponibilidade do orientador.

Caso os estudantes, com a aprovação dos orientadores, desejem desenvolver o seu TCC partindo de estudos já realizados ou em andamento, deverão apresentar objetivos e variáveis diferentes dos utilizados para outro fim.

A estrutura do projeto de pesquisa deve seguir os critérios estabelecidos nas normas contidas no Anexo desse documento. Sendo a elaboração do projeto do TCC condizente com os critérios técnicos estabelecidos nas normas vigentes da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

A estrutura do Projeto de Pesquisa do Trabalho de Conclusão de Curso compõe-se de:

1. Capa
2. Folha de rosto
3. Resumo
4. Sumário
5. Introdução ou apresentação;
6. Pergunta de pesquisa;
7. Justificativa;
8. Objetivos da pesquisa (geral e específicos);

9. Hipóteses
10. Referencial teórico;
11. Materiais e métodos;
12. Cronograma;
13. Orçamento;
14. Referências;
15. Apêndices (se necessário);
16. Anexos (se necessário).

A estrutura do Trabalho de Conclusão de Curso deve conter:

1. Elementos pré-textuais:

- a) Capa (obrigatório – padrão Biblioteca UFAC);
- b) Lombada (opcional);
- c) Folha de rosto (obrigatório – padrão Biblioteca UFAC);
- d) Errata (quando houver);
- e) Folha de aprovação (obrigatório – padrão Biblioteca UFAC);
- f) Dedicatória (opcional);
- g) Agradecimentos (opcional);
- h) Epígrafe (opcional);
- i) Resumo na língua vernácula (obrigatório);
- j) Resumo em língua estrangeira (obrigatório);
- k) Lista de ilustrações, tabelas, abreviaturas, siglas e símbolos (opcional);
- l) Sumário (obrigatório).

2. Elementos textuais:

- a) Introdução;
- b) Justificativa;
- c) Objetivo (s);
- d) Desenvolvimento
- g) Conclusão;

3. Elementos pós-textuais:

- a) Referências;

- b) Glossário (opcional);
- c) Apêndice (opcional);
- d) Anexos (obrigatório, dentre estes a autorização do Comitê de ética em pesquisa quando se tratar de pesquisa com seres humanos); e) Índice (opcional).

Cabe ao professor orientador emitir parecer em ficha avaliativa sob o processo de elaboração de TCC, e o acadêmico deverá entregar ao professor responsável pela disciplina de TCC conforme calendário estabelecido. Caso o parecer seja negativo, o acadêmico terá oportunidade de refazer de acordo com as solicitações do orientador, o seu trabalho ou parte dele.

Após a aprovação do trabalho pelo orientador o mesmo marcará data, hora e local para sua defesa, perante banca examinadora, selecionada junto a Coordenação do Curso.

Caso os membros da banca solicitem ao acadêmico reformulações e/ou ainda reapresentação de sua defesa, o acadêmico terá prazo máximo de quinze dias letivos para atender a (s) solicitação (ções).

Caso o Trabalho reformulado não seja aprovado, a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição deliberará sobre os procedimentos cabíveis junto ao Colegiado de Curso.

Orientações

As orientações poderão ser presenciais ou por meio eletrônico, em dia e horário definidos em calendário pelo professor orientador.

Os alunos deverão entregar à Coordenação no início do semestre da disciplina TCC o cronograma de orientações, devendo essa atividade ser realizada mensalmente pelo discente.

Os encontros para orientação/discussão com o professor orientador são obrigatórios, devendo acontecer a critério do orientador, conforme Cronograma de Atendimento e Termo de Responsabilidade (ANEXO), os quais deverão ser entregues no início do semestre da disciplina TCC à Coordenação do Curso.

As atividades de orientação poderão ser individuais quando se tratar de trabalhos específicos ou em grupos quando se tratar de trabalhos na mesma área. Os encontros deverão ser registrados por mês no Controle de Orientações do Trabalho de Conclusão

de Curso (ANEXO), este deverá ser entregue ao responsável pela disciplina TCC na conclusão do período vigente (mínimo de 15 encontros).

O orientador poderá ser substituído a pedido do discente ou do próprio orientador. O requerente deverá encaminhar a solicitação por escrito ao coordenador responsável pela disciplina de TCC com a devida justificativa e indicação do novo orientador, com a anuência de todas as partes envolvidas. A substituição do orientador, durante o processo de elaboração do TCC, só será permitida quando outro docente assumir sua orientação.

Em casos que envolverem problema de qualquer natureza entre acadêmico e orientador, caberá ao Coordenador do TCC a solução, podendo, se entender necessário, submeter o caso ao colegiado do Curso de Nutrição.

Banca examinadora

O trabalho será entregue para avaliação aos membros da banca examinadora, conforme sua linha de pesquisa, no prazo de 30 dias antes da apresentação.

A Banca Examinadora é composta por três membros: o professor orientador, presidente da banca; o professor indicado pelo orientador de acordo com a linha de pesquisa do tema do TCC vinculado ao curso de Nutrição com no mínimo especialização; e o terceiro membro, professor ou profissional com ampla experiência prática na área do tema de pesquisa do TCC. Nos casos de co-orientação, a banca será composta por quatro membros.

Quando da designação da Banca Examinadora, deve também, ser indicado um membro suplente, encarregado de substituir os titulares, em caso de impedimento.

Os membros das bancas examinadoras, a contar da data de suas designações, têm o prazo de trinta dias para procederem à leitura e análise dos trabalhos que irão julgar.

Cada membro da banca dispõe de quinze minutos para fazer sua arguição e comentários. O acadêmico poderá usar mais quinze minutos, após a arguição de todos os membros da banca, para responder as questões não esclarecidas.

Os membros da banca receberão certificado de participação.

A banca examinadora, no seu julgamento, deve levar em consideração o texto escrito, a exposição oral e a defesa do acadêmico, durante a arguição e os esclarecimentos finais.

A banca examinadora por maioria pode sugerir ao acadêmico a reformulação integral ou parcial do trabalho, em qualquer fase do processo, adiando seu julgamento para a análise do texto reformulado.

A avaliação final da banca examinadora deve ser registrada em documento próprio com a assinatura de todos os membros.

Avaliação

Na avaliação do TCC serão consideradas três etapas:

1. O desenvolvimento do Trabalho;
2. O Relatório Final (Trabalho de Conclusão de Curso); e
3. A Defesa do Relatório Final.

A avaliação das atividades durante a orientação para a elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será competência do orientador que deverá observar os seguintes critérios:

1. Assiduidade e pontualidade às reuniões de orientação;
2. Execução das tarefas propostas;
3. Superação progressiva das limitações teóricas com compreensão do processo de execução do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC);
4. Entrega do relatório final no prazo estipulado;
5. Apresentação do relatório final demonstrando domínio do assunto.

O resultado da avaliação das atividades de orientação será expresso em escala de zero a dez (0,0 a 10,0).

O Relatório Final será apresentado e avaliado pela Banca Examinadora, considerando os seguintes aspectos:

1. Resumo apresentado com caráter informativo conforme as normas estipuladas;
2. Introdução, desenvolvimento e considerações finais presentes e coerentes entre si;
3. Fundamentação teórica claramente descrita, apontando a clareza do graduando em relação ao marco teórico orientador da discussão;
4. Procedimentos metodológicos claramente descritos;
5. Resultados descritos claramente com ordenação lógica das ideias e análises pertinentes ao problema e objetivos delimitados;

6. Discussão detalhada dos resultados, aprofundando o tema com base nos achados do trabalho;
7. Considerações finais realizadas dentro do contexto do problema, objetivos e resultados;
8. Estruturação do relatório conforme as normas em anexo, digitado, encadernado para apreciação da banca examinadora;
9. Apresentação objetiva e segura destacando os resultados da pesquisa;
10. Capacidade de argumentar o TCC quando questionado pela Banca Examinadora.

A avaliação da apresentação do TCC será composta por duas avaliações: uma avaliação com atribuição de nota do trabalho escrito.

N) entregue à banca examinadora e uma avaliação da apresentação oral pública com a presença de todos os membros da banca.

Cada membro da Banca Examinadora atribuirá uma nota para cada uma das avaliações e para cada aluno em uma escala de 0,0 a 10,0.

O resultado da avaliação será obtido pela média das notas dos avaliadores para o Trabalho escrito entregue; média das notas dos avaliadores para a apresentação oral; e a nota do orientador referente ao desenvolvimento do Trabalho, dividida por três.

Para aprovação na disciplina TCC, repetir-se-ão os critérios estabelecidos por regimento interno da Universidade Federal do Acre. Porém para a aprovação da banca, o aluno deve obter nota igual ou superior sete na média aritmética das notas individuais atribuídas pelos membros da Banca em cada avaliação, bem como na nota emitida pelo orientador.

Caso o aluno obtenha como resultado de avaliação final, uma nota inferior a sete e superior a cinco, a Banca Examinadora, por maioria, pode sugerir que reformule aspectos do TCC, ficando o mesmo, para efeito de resultado final condicionado a correções sugeridas anteriormente. Assim a nota do aluno somente será referendada após a efetivação das alterações propostas.

O acadêmico deverá entregar no prazo estipulado pelo responsável da disciplina de TCC o Trabalho em capa dura para ser disponibilizado à

Biblioteca.

A aprovação do aluno estará vinculada a entrega do TCC na Secretaria da Coordenação do Curso de Nutrição bem como a aprovação da defesa oral. Cabe ao professor responsável pela disciplina TCC, com anuência do Colegiado de Curso,

elaborar e publicar calendário fixando prazos para cada uma das etapas de avaliação dos Trabalhos de Conclusão de Curso e apresentações.

Quando o TCC for entregue com atraso, deverá ser encaminhado ao professor responsável pela disciplina TCC uma carta com justificativa do atraso na entrega assinado pelo (s) aluno (s) orientando (s) e professor orientador, apontando a próxima data de entrega em tempo hábil para sua avaliação ainda no semestre letivo. Caso haja necessidade o responsável pela disciplina poderá solicitar avaliação do Colegiado de Curso que dará parecer deferido ou indeferido.

Após a data limite para entrega dos trabalhos escritos, o professor responsável pela disciplina TCC divulgará a composição das Bancas Examinadoras, os horários e datas de cada uma das avaliações em local para as apresentações públicas.

O aluno que não entregar o TCC ou não comparecer para apresentação oral, sem motivo justificado, está automaticamente reprovado.

Se reprovado, o aluno reinicia todo o processo de construção do TCC. O critério para continuar ou não com o mesmo tema do Trabalho de Conclusão de Curso, será definido pelo orientador e responsável pela disciplina TCC.

Os professores que compõem a Banca Examinadora preencherão a Ata de Apresentação do TCC concluindo assim as atividades da banca.

Apresentação

A defesa pública será exclusivamente oral, cabendo ao (s) integrante (s) discorrer sobre a pesquisa desenvolvida, podendo se utilizar de recursos audiovisuais auxiliares. A reserva e operação dos recursos audiovisuais utilizados pelo acadêmico durante a apresentação do TCC será de responsabilidade deste.

A apresentação do Trabalho será organizada pelo Coordenador da disciplina TCC juntamente com o orientador da pesquisa ao final da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso.

Na apresentação oral, o acadêmico terá mínimo de 20 (vinte) e máximo de 30 (trinta) minutos para fazer sua exposição.

Durante a defesa, não poderá haver qualquer forma de manifestação/interrupção pelo público e/ou integrantes da banca. Nos casos de manifestação que incapacitem o início ou continuidade, o presidente da Banca poderá cancelar a defesa.

Disposições finais

A versão final do trabalho a ser encaminhado para a Biblioteca da UFAC via Coordenação do Curso deve acompanhar o Formulário de autorização para disponibilização de TCC, devidamente assinado pelo acadêmico em um prazo limite de 15 dias a contar da data de aprovação final.

Este regulamento só poderá ser alterado pelo Colegiado do Curso de Nutrição, sendo de competência de este dirimir dúvidas referentes à sua interpretação, bem como atuar nos casos omissos, expedindo os atos complementares que se fizerem necessários.

13 SISTEMA DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO A APRENDIZAGEM

A verificação de aprendizagem nos Cursos de Graduação é tratada no Regimento Geral da UFAC, aprovado na Resolução nº 30, de dezembro de 2011 do CONSU e alterada pela Resolução de nº 50, de 19 de setembro de 2013 do CONSU.

A avaliação da aprendizagem deverá ser coerente com os princípios da Universidade, ou seja, de forma processual, mediadora, formativa e contínua e permitir a verificação da aprendizagem do ponto de vista significativo, possibilitando ao aluno a aquisição dos conhecimentos específicos, das competências e habilidades propostas no diálogo professor-aluno.

A avaliação está intrinsecamente relacionada ao processo pedagógico e deve estar inserida de tal modo que valorize cada educando no seu nível de maturidade e compreensão. Deve ser usada como ferramenta durante todo o processo de aprendizagem e os instrumentos de avaliação precisam ser diversificados, com momentos de análise, reflexão, envolvimento e tomada de decisões, tanto do professor como do aluno.

A avaliação no processo ensino-aprendizagem é muito mais do que simplesmente aplicar testes, levantar medidas, selecionar e classificar os alunos. Bloom (1983) apresenta três importantes momentos da avaliação, quais sejam:

1. Diagnóstica; determinar se o aluno possui competência ou habilidade como um pré-requisito para os objetivos; estabelecer se o aluno dominou os objetivos de uma unidade de modo a facilitar a sua passagem para a unidade seguinte; classificar os alunos quanto ao seu interesse, personalidade, aptidão, habilidade, entre outras;

2. Formativa (durante o processo); intervém durante a formação do aluno, e não quando se supõe que o processo chegou ao seu termino, busca localizar deficiências e possibilitar intervenções.

3. Soma (níveis de aproveitamento); Avaliação geral do grau em que os objetivos foram atingidos durante todo o curso ou durante alguma parte substancial dele.

O processo avaliativo deve ser capaz de verificar o domínio de conteúdo específicos de cada disciplina; a capacidade de estabelecer relações entre os conteúdos vistos no âmbito da mesma disciplina e entre os das demais disciplinas do currículo; o tipo de posicionamento do aluno frente ao conhecimento científico. Neste sentido, seguem alguns tipos de avaliações cabíveis dentro do Curso de Bacharelado Nutrição: Provas Objetivas: série de perguntas diretas, para respostas curtas, com apenas uma solução possível; geralmente com respostas fechadas. Possui a função de avaliar o quanto o aluno apreendeu sobre dados singulares e específicos do conteúdo. Prova Dissertativa: série de perguntas que exijam capacidade de estabelecer relações, resumir, analisar e julgar no qual o aluno tem liberdade para expor os pensamentos, mostrando habilidades de organização, interpretação e expressão. Além disso, verifica a capacidade de analisar o problema central, formular ideias e redigi-las. Provas Objetivas e Dissertativas: conforme a necessidade e entendimento do professor, este poderá elaborar provas que contemplem perguntas objetivas e dissertativas. Prova oral: verifica a capacidade de analisar o problema central, formular ideias e realizar uma exposição oral para o professor e/ou grupo, mostrando habilidades de organização, interpretação e expressão. Prova prática: Capacidade do acadêmico de demonstrar na prática habilidades de organização e execução da temática em questão. Seminário: exposição oral para um público, utilizando a fala e materiais de apoio próprios ao tema, contribuindo para a aprendizagem do ouvinte e do expositor e exige pesquisa, organização das informações e desenvolve a oralidade. Trabalho em grupo: atividades de natureza diversa (escrita, oral, gráfica, corporal, etc.) realizadas coletivamente para desenvolver a troca, o espírito colaborativo e a socialização. Debates: momentos em que os alunos expõem seus pontos de vista sobre um assunto no qual é instigado à defesa de uma opinião, fundamentando-a em argumentos, desenvolvendo, assim, a habilidade de argumentação e a oralidade e faz com que o aluno aprenda a escutar com um propósito. Relatórios Individuais: texto produzido pelos alunos depois de atividades práticas ou projetos temáticos. O intuito é analisar o real nível de apreensão de conteúdo.

Observação: Análise do desempenho do aluno em fatos do cotidiano universitário, atividades em classe, com o objetivo de perceber como o aluno constrói o conhecimento, seguindo de perto todos os passos desse processo. Trabalho de pesquisa: oportunizar aos alunos a elaboração e participação em trabalhos, projetos de pesquisa durante a execução de cada disciplina. Trabalho de campo: Oportunizar que os alunos colaborem e participem de atividades externas, ou pesquisa de campo durante a execução de cada disciplina. Outro: de acordo com a natureza e especificidade da disciplina.

Conforme a Resolução nº 50, de 19 de setembro de 2013 do CONSU:

Art. 303. Nos cursos de graduação, a verificação do rendimento escolar é feita por disciplina, na perspectiva de todo o curso, abrangendo sempre os aspectos de assiduidade e eficiência nos estudos, ambos eliminatórios por si mesmos.

Parágrafo único. Entende-se por eficiência, o grau de aproveitamento do aluno nos estudos desenvolvidos em cada disciplina, refletido e mensurado nas avaliações.

Art. 304. A verificação do rendimento, na perspectiva do curso, é feita por meio de avaliações previstas no plano de ensino do professor.

Art. 305. O rendimento escolar deve ser expresso em notas na escala de zero a dez, variando até a primeira casa decimal, após o arredondamento da segunda casa decimal.

Art. 306. A verificação da eficiência compreenderá as avaliações progressivas e a avaliação final, que devem verificar o desenvolvimento das competências e habilidades e versar sobre os conteúdos propostos no programa da disciplina.

§ 1º Entende-se por avaliações progressivas aquelas feitas ao longo do período letivo, consideradas “N1” (nota 1) e “N2” (nota 2), objetivando verificar o rendimento do aluno em relação ao conteúdo ministrado durante o período.

§ 2º A “N1” e a “N2” deverão corresponder, cada uma delas, à avaliação de, aproximadamente, cinquenta por cento do conteúdo programado para a disciplina, sendo aplicadas proporcionalmente no decorrer do período letivo.

§ 3º Para composição de cada “N1” e “N2”, o professor deverá utilizar, no mínimo, dois instrumentos de avaliação, devendo, para tanto, estar previsto no plano de curso da disciplina.

§ 4º A última avaliação da “N1” deverá ser aplicada até o encerramento da metade do conteúdo programático.

§ 5º A última avaliação da “N2” não poderá ser aplicada antes de decorrido, pelo menos, 85% do conteúdo programático.

Art. 308. As provas teóricas devem ser aplicadas dentro das dependências da Universidade Federal do Acre, nas datas e horários regulares estabelecidos para cada disciplina.

Art. 309. O professor deve discutir com os alunos os resultados obtidos em cada instrumento de avaliação, esclarecendo as dúvidas pertinentes.

Art. 310. As avaliações escritas progressivas (“N1” e “N2”), depois de corrigidas, serão devolvidas ao aluno pelo professor em sala de aula, com a respectiva divulgação do rendimento escolar.

§ 1º A divulgação das notas de qualquer atividade de avaliação deverá ser feita antes da aplicação do instrumento de avaliação subsequente, sob pena de a referida avaliação ser anulada.

Art. 311. A divulgação do rendimento escolar ocorrerá no momento da devolução das provas aos alunos, devendo ser feita, obrigatoriamente, no sistema operacional da Universidade Federal do Acre.

Art. 313. Será assegurado ao aluno o direito à segunda chamada das provas ou prorrogação para realização ou entrega de outras avaliações, quando justificada a ausência por impedimento legal ou motivo de doença, devidamente comprovados, desde que solicitada ao Colegiado de Curso, por escrito, até três dias úteis após a avaliação.

Art. 314. Será considerado aprovado na disciplina o aluno que, cumulativamente, obtiver:

I – no mínimo 75% da frequência às atividades didáticas programadas para o período letivo;

II – média final (MF) igual ou superior a cinco no período letivo correspondente.

Art. 315. Não haverá abono de faltas, ressalvados os casos previstos em lei.

Art. 316. Será considerado aprovado na disciplina, com dispensa do exame final, o aluno que, cumprido a frequência mínima exigida, obtiver média parcial igual ou superior a oito.

Parágrafo único. A média parcial (MP) é obtida pela média aritmética de “N1” e “N2” ($MP = [N1+N2] / 2$).

Art. 317. Terá direito ao exame final (EF) o aluno que cumprir a frequência mínima exigida nas atividades acadêmicas e que não tiver obtido média parcial igual a zero.

Parágrafo único. O prazo para realização do exame final é de, no mínimo, três dias úteis, contados a partir da divulgação da média parcial.

Art. 318. O exame final não será devolvido ao aluno, devendo ser colocado à disposição dele, sempre que solicitar formalmente, para análise e revisão, mas deverá permanecer arquivado na secretaria do curso.

Art. 319. A média final será obtida através da média aritmética da média parcial e da nota do exame final. ($MF = [MP + EF] / 2$).

Art. 320. Será considerado reprovado o aluno que se enquadrar em uma das seguintes situações:

- I – não cumprir o mínimo da frequência exigida;
- II – não cumprir a frequência mínima de 75%;
- III – obtiver média final inferior a cinco.

Para obter o título de Graduado em Nutrição o aluno deverá ser aprovado em todas as disciplinas obrigatórias, nas disciplinas de livre-escolha na quantidade mínima necessária, cumprir os requisitos curriculares complementares expressos através da carga horária exigida pelas Atividades Complementares, apresentar o seu trabalho de conclusão de curso e obter aprovação em todos Estágios Curriculares Supervisionados.

14 AUTOAVALIAÇÃO DO CURSO

Instituída pela Lei n. 10.681 de 14 de abril de 2004 e regulamentada pela Portaria no. 2.051, de 09 de julho de 2004 do Ministério da Educação. A Avaliação Interna ou Autoavaliação é um processo contínuo por meio do qual uma instituição constrói conhecimento sobre sua própria realidade, buscando compreender os significados do conjunto de suas atividades para melhorar a qualidade educativa e alcançar maior relevância social. Para tanto, sistematiza informações, analisa coletivamente os significados de suas realizações.

Conforme o Decreto nº 5.773 de 09 de maio de 2006, CAPÍTULO IV, Art. 58. A avaliação das instituições de educação superior, dos cursos de graduação e do desempenho acadêmico de seus estudantes será realizada no âmbito do SINAES, nos termos da legislação aplicável.

§ 1º O SINAES, a fim de cumprir seus objetivos e atender a suas finalidades constitucionais e legais, compreende os seguintes processos de avaliação institucional:

- I - avaliação interna das instituições de educação superior;
- II - avaliação externa das instituições de educação superior;
- III - avaliação dos cursos de graduação; e
- IV - avaliação do desempenho acadêmico dos estudantes de cursos de graduação.

O sistema de auto avaliação do Curso de Bacharelado em Nutrição da UFAC observará indicadores de ensino, pesquisa e extensão e estará respaldado em indicadores quantitativos e qualitativos.

Os aspectos quantitativos que subsidiarão a avaliação do curso incidirão em dados de fluxo estudantil, como número de candidato vaga no processo seletivo, frequência, taxas de evasão, repetência, rendimento escolar, bem como dados semestrais das avaliações, realizadas pelos estudantes, das disciplinas cursadas e dos dados anuais das avaliações realizadas pela CPA – Comissão Própria de Avaliação, dentre outros que são comparados com os dados estatísticos oficiais fornecidos pelo INEP.

A avaliação dos docentes, dentro do processo de avaliação quantitativa - qualitativa, permitirá um acompanhamento das ações do professor por parte: dos discentes; do colegiado; da autoavaliação docente; Tutoria aos docentes em estágio probatório e avaliação das condições de trabalho.

Como aspectos qualitativos ocorrerão o acompanhamento da inserção do egresso do curso no mercado de trabalho, inclusive com o acompanhamento dos resultados dos concursos públicos, além de outros indicadores qualitativos tomados como referência a partir dos eventos pedagógicos que serão promovidos pelo curso quando da ocorrência de debate acadêmico entre discentes, docentes e egressos. Serão ainda agregados ao processo de autoavaliação do curso os resultados das avaliações externas desenvolvidas pelos MEC, como o Exame Nacional de Desempenho Estudantil (ENADE) e os Pareceres das comissões de especialistas indicadas pelo MEC, para fins de renovação de reconhecimento do curso.

Cabe ao colegiado do curso, juntamente com o Núcleo Docente Estruturante, propor projetos que possibilitem estar continuamente avaliando a aprendizagem; Gestão e Estrutura Curricular com objetivo de:

- Garantir a instalação de metodologias que primem por planejamentos coletivos que visem integrar o máximo possível as atividades de ensino, pesquisa e extensão.
- Estar acompanhando a implantação da estrutura curricular sempre em uma discussão aberta e coletiva.
- Acompanhar as orientações legais, teóricas e as necessidades práticas de forma a manter o currículo sempre atualizado.

A aplicação, análise e resultado da autoavaliação do curso é responsabilidade do Núcleo Docente Estruturante (NDE), que deve elaborar um plano de ações de melhorias ou manutenção a curto, médio e longo prazo.

15 CORPO DOCENTE

Nome	Regime	Titulação	Currículo/Formação
Alanderson Alves Ramalho	DE	MESTRE (doutorando)	Graduação em Nutrição - UNIP Especialização em Nutrição Humana e Saúde – UFLA Mestrado em Saúde Coletiva – Fiocruz Doutorando em Saúde Pública - Fiocruz
Andréia Moreira	DE	MESTRE	Graduação em Farmácia com Habilitação em Análises Clínicas – UFMT. Especialização em Aperfeiçoamento em Gestão Dialógica e Comunicação para a Gestão Escolar - ENSP Especialização em Gestão de Sistemas e Serviço de Saúde – UFMT. Mestrado em Saúde Coletiva Ufac
Bruna da Costa Viana	DE	GRADUADA (mestranda)	Graduação em Nutrição – UFPB Mestranda em Ciência Inovação e Tecnologia - Ufac
Cesar Leandro de Christo Hundertmarck	DE	MESTRE	Graduação em Administração – UNISC. Especialização em Metodologia do Ensino Superior – UNIRON. Mestrado em Engenharia de Produção - UFSM
Cristiane de Oliveira Cardoso	DE	DOUTORA	Graduação em ODONTOLOGIA – UNINCOR. Mestrado em medicina tropical e infectologia – UFTM. Doutorado em Medicina Tropical e Infectologia - UFTM

Danila Torres	DE	ESPECIALISTA (mestranda)	Graduação em Nutrição - FSL Especialização em Nutrição Clínica – FSL Mestranda em Educação Ufac
Eline Messias de Oliveira	DE	ESPECIALISTA	Graduação em Nutrição - FSL Especialização em Saúde Pública - FIOCRUZ Especialização em Nutrição Esportiva - UGF
Elyecleyde Katiane da Silva Oliveira	Substituto 20h	ESPECIALISTA	Graduação em Nutrição - UNP Especialização em Atividade de Proc. de Mund. na formação Superior de prof. em saúde - FIOCRUZ
Estanislau Paulo Klein	DE	DOUTOR	Graduação em Enfermagem Ufac Mestrado em Antropologia - UFPE Doutorado - USP
Eustáquio José Machado	DE	DOUTOR	Graduação em Matemática - UNI/BH. Mestrado em Estatística e Experimentação Agropecuária - UFLA Doutorado em Estatística e Experimentação Agropecuária - UFLA
Fernanda Andrade Martins	DE	MESTRE (doutoranda)	Graduação em Nutrição – UNICENTRO. Mestrado em Ciências da Saúde – UEM Doutorado em Enfermagem – Unifesp
Flávia Dias	DE	ESPECIALISTA	Graduação em nutrição - UNIP Especialização em Nutrição Clínica - UGF Especialização em Ativ. Dos Processos de mudança na formação sup. - FIOCRUZ
Francisca Santiago	DE	ESPECIALISTA	Graduação em nutrição - SÃO CAMILO. Especialização em Didática e Docência do Ens. Superior - UNINORTE
João Batista Francalino Rocha	20h	ESPECIALISTA	Graduação em Enfermagem –UFAC. Especialização em Enfermagem Obstétrica-UFAC
José Amsterdam Sandres	20h	MESTRE	Graduação em Medicina - UFPA Mestrado em Medicina e Saúde - UFBA
José Ribamar Lima de Souza	DE	MESTRE (doutorando)	Graduação em Ciências Biológicas – UFAC. Especialização em Morfofisiologia Animal Mestrado em Ecologia e Manejo de Recursos Naturais/UFAC Doutorando em Ciências Biológicas - Genética
Juliana Lucia Duarte	Substituto 40h	MESTRE	Graduação em Farmácia - UNIOESTE Mestrado em Microbiologia, Parasitologia e Patologia - UFPR
Katiuscia Shiota Imada	DE	MESTRE (doutoranda)	Graduação em Nutrição - UFMT Especialização em Metodologia do Ensino Superior - FSL Especialização em Nutrição Clínica - FSL Mestrado em Biologia Experimental – UNIR

			Doutoranda em Saneamento Meio Ambiente Recursos Hídricos - UFMG
Leandro Ramos	DE	MESTRE	Graduação em Fisioterapia – UNIP. Especialização em Especialização em Fisioterapia cardio-Respiratória - UNOESTE Mestrado em Biologia de Agentes Infecciosos e Parasitários - UFPA
Leonardo Augusto Melchior	DE	MESTRE (doutorando)	Graduação em Medicina Veterinária - UFMS Mestrado em Desenvolvimento Regional Ufac Doutorando em Saúde Pública - USP
Lidianne Assis Silva	DE	DOUTORA	Graduação em Agronomia/ Inst. Luterano de Ensino Superior de Itumbiara Mestrado em Genética e Melhoramento de Plantas/UFLA Doutorado em Agronomia (Genética e Melhoramento de Plantas) - UNESP
Luna Palú	Substituto 40h	GRADUADA	Graduação em Nutrição Ufac
Rafael Ramon	DE	MESTRE	Graduação em Ciências Biológicas - CUBA Mestrado em Fisiologia Médica - CUBA
Rafaela Galisteu	DE	MESTRE	Graduação em Fisioterapia - UNIFEV Especialização em Fisiologia e Nutrição Aplicada ao Exercício - UNIFEV Mestrado em Saúde Coletiva - ULBRA
Raquel da Rocha Paiva	DE	DOUTORA	Graduação em Enfermagem Ufac Mestrado em Saúde Pública - USP Doutorado em Saúde Pública - USP
Sergio Augusto	Substituto 40h	GRADUADO	Graduação em Ciências Biológicas Ufac
Sergio Santos	DE	MESTRE (doutorando)	Graduação em Letras – UFAC. Mestrado em Letras - Linguagem e Identidade Ufac Doutorando em Estudos Linguísticos - Unesp
Suellem Rocha	DE	ESPECIALISTA	Graduação em Nutrição - FSL Especialista em Nutrição Clínica e Estética - BSB
Tatiane Dalamaria	DE	ESPECIALISTA (mestranda)	Graduação em Nutrição- UNIFIL Especialista em Saúde Pública – UNINORTE Mestranda em Saúde Coletiva - Ufac
Wagner de Jesus Pinto	DE	DOUTOR	Graduação em Ciências Biológicas - PUC/Campinas Mestrado em Ciências Biológicas (Fisiologia) – UNICAMP. Doutorado em Biologia Funcional e Molecular - UNICAMP

16 METODOLOGIA ADOTADA PARA CONSECUÇÃO DA PROPOSTA

A estrutura curricular do curso de Nutrição da Universidade Federal do Acre foi reformulada visando abranger os conhecimentos dos seguintes campos: Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos alimentos, todos eles determinados pelas Diretrizes Curriculares para os Cursos de Nutrição.

Os campos mencionados acima deverão contemplar conteúdos que visem à formação de um profissional nutricionista generalista, humanista e crítico. Este profissional deverá estar capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Dessa forma, poderá contribuir para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Para aperfeiçoar o conhecimento, as disciplinas interagem entre si através de disciplinas práticas, pois entende-se que a formação do graduando em Nutrição não pode se restringir à mera assimilação e recepção passiva de conteúdo. O graduando deverá ser capaz de lidar, em geral, com textos de alta complexidade lógico conceitual, e, sobretudo, deverá ser capaz de exprimir-se (oralmente e por escrito) com clareza e coerência argumentativas.

Essas atividades foram incorporadas às várias disciplinas de “Práticas Integradas”, constantes na estrutura curricular do curso. Tais atividades visam desenvolver nos graduandos a capacidade de se exprimir com clareza e pertinência argumentativa próprias; envolvendo, sobretudo, a discussão de interpretações, problemas e tentativas de solução. Além dessas, as atividades previstas neste Projeto Pedagógico e que deverão fazer parte do currículo, são:

- **Aulas teóricas:** os principais meios de acesso ao conhecimento e de interação dos professores com os alunos e dos alunos com os seus pares. Serão nestas aulas em que, além de ocorrerem discussões sobre os tópicos específicos do conhecimento, surgirão os questionamentos, por parte do estudante. Através delas, os estudantes receberão a orientação em relação ao estudo que deverão realizar para adquirir base do conhecimento pretendido. É importante salientar a participação do professor não apenas

como mediador do processo ensino-aprendizagem, mas também como sujeito responsável pelo desenvolvimento de práticas que permitam ao aluno a sua relação/interação/compreensão de situações práticas de sua área de formação, de forma que o mesmo desenvolva competências e habilidades mínimas necessárias ao exercício da profissão.

- **Aulas de laboratório:** os alunos terão oportunidade de experimentar e ou comprovar os conceitos abordados nas aulas teóricas. Nestas aulas os alunos realizarão modelos e experimentos, tendo a oportunidade de desenvolver as suas próprias metodologias de aprendizagem. Deste modo, eles poderão realizar as análises dos resultados experimentais obtidos e deverão procurar as explicações para os eventuais desvios, discordâncias e erros verificados. Isto permite a análise de objetos de estudo (teóricos-práticos) sob diversos olhares constituindo-se questionamentos permanentes e contribuindo para a formação de profissional crítico.

- **Trabalhos bibliográficos:** a biblioteca deverá ser utilizada de forma ampla, durante os anos que os alunos permanecerem na universidade. Os professores deverão incentivar a pesquisa bibliográfica.

- **Trabalhos e projetos técnicos:** um curso de nutrição deve incentivar a criatividade do nutricionista. Projetos técnicos propiciarão ao aluno a análise e, muitas vezes a intervenção em situações que exigem o uso de literatura (livros, monografias, manuais, catálogos, etc.), de equipamentos e o desenvolvimento de ações de intervenção, promovendo a indissociabilidade entre ações de ensino, pesquisa e extensão.

- **Visitas técnicas:** poderão ser realizadas durante todo o período de duração do curso. Este fato permitirá que o aluno tenha contato com o lado aplicado do conhecimento que está adquirindo, assegurando uma dinâmica de aula capaz de estimular o interesse e as aplicações adequadas nas ações dos futuros profissionais nutricionistas.

O contínuo aperfeiçoamento do processo ensinar-aprender deverá ser construído coletivamente, num espaço de diálogo que valorize as relações teoria/prática, sujeito/objeto e reflexão/ação/reflexão. Essa dimensão prática estará permeando todo o trabalho na perspectiva da sua aplicação didática, social, econômica e cultural.

17 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE), de acordo com a Resolução CONAES n.º 01, de 17 de julho de 2010; OF.CIRC.MEC/INEP/DAES/CONAES N° 0074, de 31 de agosto de 2010; e o Regimento Geral da Ufac, constitui-se um grupo de docentes, com atribuições acadêmicas, de natureza consultiva, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do curso de graduação. São atribuições do NDE:

1. contribuir para consolidação do perfil profissional do egresso do curso;
2. zelar pela integração curricular interdisciplinar entre as diferentes atividades de ensino constantes no currículo;
3. indicar formas de incentivo ao desenvolvimento de linhas de pesquisa e extensão, oriundas de necessidades da graduação, de exigências do mercado de trabalho e afinadas com as políticas públicas relativas à área de conhecimento do curso; e,
4. zelar pelo cumprimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação.

A composição do NDE deve ser definida pelo Colegiado de Curso e ter em sua composição um mínimo de: 05 (cinco) professores pertencentes ao corpo docente do curso; 60% (sessenta por cento) dos seus membros devem possuir titulação acadêmica obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu*; e, 20% (vinte por cento) dos seus membros devem ter regime de trabalho integral.

Os docentes eleitos para o NDE pelo Colegiado de Curso terão mandato de 04 (quatro) anos, sendo renováveis os seus mandatos, respeitado o Regimento Geral da Ufac. O NDE será presidido por um de seus membros, eleito pela maioria, para um mandato de 04 (quatro) anos, podendo ser reconduzido.

Os professores que compõem o NDE, de acordo com a Portaria n.º 2.366 de 09 de outubro de 2013, são os seguintes:

Prof. Dr. Wagner de Jesus Pinto - Presidente

Prof. Dr. Reginaldo Ferreira da Silva - membro

Prof. Me. Alanderson Alves Ramalho - membro

Profa. Me. Katuscia Shirota Imada - membro

Profa. Me. Fernanda Andrade Martins - membro

Profa. Me. Eline Messias de Oliveira - membro

Profa. Esp. Danila Torres de Araújo Frade Nogueira - membro

Profa. Esp. Tatiane Dalamaria - membro

Profa. Bruna da Costa Viana - membro

18 INFRAESTRUTURA DISPONÍVEL PARA O CURSO

O curso desenvolve suas atividades no Campus Sede, da Universidade Federal do Acre situado na BR 364 Km 4, s/nº Distrito Industrial, CEP 69.920-900. Atualmente desenvolve atividades teóricas no Bloco Multidisciplinar, onde ocupa quatro salas de aulas. Para, além disso, tem a sua disposição um prédio que abriga diversos laboratórios necessários para o desenvolvimento das atividades práticas, dentre eles destacamos: Laboratório de Técnica Dietética, Laboratório de Ciência de Tecnologia de Alimentos, Laboratório de Avaliação Nutricional e Laboratório Nutrição Experimental, além de sala da coordenação do curso e sua respectiva secretaria, bem como salas de trabalho dos professores.

Os estudantes do curso de bacharelado em nutrição possuem acesso ao laboratório de informática do CCSD, dotado de 30 computadores para auxiliar na realização das atividades das diversas disciplinas que compõem a estrutura curricular do mesmo. A Ufac conta ainda com estrutura de dois laboratórios com aproximadamente 80 máquinas localizados no Núcleo de Interiorização e Educação a Distância (Niead), que oferta também cursos online e disponibiliza salas para vídeo conferência e sala ambiente com lousa interativa. Da mesma forma, na biblioteca os alunos da Ufac podem acessar um laboratório de informática com 30 máquinas que estão à disposição para realização de pesquisas e demais atividades acadêmicas. Ainda na biblioteca está a disposição o acervo bibliográfico do curso. Os alunos da Ufac podem contar também com o restaurante universitário que serve café da manhã, almoço e jantar, de segunda a sábado.

19 LEGISLAÇÃO BÁSICA

O Projeto Pedagógico do Curso deverá ser fundamentado pela legislação federal vigente e as normas internas da Ufac.

a. Legislação Federal

- ✓ **Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996**, *que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.*
- ✓ **RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001.** Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

- ✓ **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999** - *Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências.*
- ✓ **Resolução CNE/CP nº 1, de 18 de fevereiro de 2002**, *que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Formação de Professores da Educação Básica, em nível superior.*
- ✓ **Resolução CNE/CP nº 2, de 19 de fevereiro de 2002**, *que institui a duração e a carga horária dos cursos de licenciatura, de graduação plena, de formação de professores da Educação Básica em nível superior.*
- ✓ **Resolução CNE/CP nº 1, de 17 de junho de 2004** – *Institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.*
- ✓ **Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005**, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000.
- ✓ **Portaria Normativa/MEC n.º 40, de 12 de dezembro de 2007**, reeditada em 29 de dezembro de 2011. *Institui o e-MEC, sistema eletrônico de fluxo de trabalho e gerenciamento de informações relativas aos processos de regulação, avaliação e supervisão da educação superior no sistema federal de educação, e o Cadastro e-MEC de Instituições e Cursos Superiores e consolida disposições sobre indicadores de qualidade, banco de avaliadores (Basis) e o Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE) e outras disposições.*

- ✓ **Resolução CNE/CES N° 3, de 02 de julho de 2007** – *Dispõe sobre os procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula e dar outras providências.*
- ✓ **Resolução CNE/CES N° 2, de 18 de junho de 2007 (*)** - *Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.*
- ✓ **Portaria MEC n° 147, de 2 de fevereiro de 2007.** *Dispõe sobre a complementação da instrução dos pedidos de autorização de cursos de graduação em Direito e Medicina, para os fins do disposto no art. 31, § 1º do Decreto n° 5.773, de 9 de maio de 2006.*
- ✓ **Lei n° 11.788/2008, de 25 de setembro de 2008** - *que dispõe sobre o estágio de estudantes.*
- ✓ **Portaria SINAES N° 1081, de 29 de agosto de 2008** - *aprova em extrato o instrumento de avaliação de Cursos de Graduação do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior –SINAES.*
- ✓ **Resolução CNE/CES N° 4, de 6 de abril de 2009** – *Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.*
- ✓ **Resolução CONAES n° 01, de 17 de junho de 2010** - *Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências.*
- ✓ **OF.CIRC.MEC/INEP/DAES/CONAES N° 0074, de 31 de agosto de 2010-** *Comunica definição do NDE, atualização do PDI e PPC e retificação dos Instrumentos de Avaliação.*
- ✓ **Portaria Normativa MEC n° 1, de 25 de janeiro de 2013** – *estabelece o Calendário 2013 de abertura de protocolo de ingresso de processos regulatórios no sistema e-MEC.*
- ✓ **Parecer CNE/CP n° 8/2012, de 6 de março de 2012** – *estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.*

b. Normas e Legislação Institucional – Ufac

- ✓ **Regimento Geral da Ufac** – *regulamenta os dispositivos constantes no Estatuto da Universidade Federal do Acre nos aspectos de organização e de funcionamento comuns aos vários órgãos e às instancias deliberativas.*
- ✓ **Resolução Reitoria nº 05, de 01 de fevereiro de 2008**, *aprova ad referendum do Conselho Universitário, a organização da Oferta dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Acre, anexos I e II – homologada pela Resolução CONSU nº 08, de 15 de abril de 2008 e alterada pela Resolução REITORIA nº 24, de 11 de agosto de 2008.*
- ✓ **Resolução Reitoria nº 03, de 29 de janeiro de 2009**, *regulamenta no âmbito da UFAC a modalidade de estágio não-obrigatório, homologada pela a Resolução CONSU nº 08, de 05 de fevereiro de 2009, determina a inclusão da modalidade de estágio não-obrigatório nos Projetos Políticos Pedagógicos dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Acre.*
- ✓ **Resolução CONSU nº 09, de 05 de fevereiro de 2009**, *estabelece as Diretrizes para a Formação de Docentes da Educação Básica, em nível superior, dos Cursos de Licenciatura da Universidade Federal do Acre.*
- ✓ **Resolução CONSU nº 24, de 11 de maio de 2009**, *resolve: os estudantes dos Cursos de Licenciatura deverão cumprir 200 horas em outras formas de atividades acadêmico-científico-culturais, relacionados à natureza de sua área de formação e atuação profissional.*
- ✓ **Resolução CEPEX nº 14, de 06 de dezembro de 2010**, *resolve: aprovar as Normas Gerais de Estágio Supervisionado definindo as diretrizes de estágio para os cursos de Licenciatura e Bacharelado da Universidade Federal do Acre.*
- ✓ **Resolução Reitoria nº 06, de 30 de agosto de 2011**, *aprova ad referendum e estabelece normas para o horário de realização das Práticas e Estágios dos cursos de Graduação da UFAC, homologada pela Resolução CEPEX nº 026, de 14 de outubro DE 2011.*

REFERÊNCIAS

SILVA, S.S. (Org.) **Acre**: uma visão temática de sua geografia. Rio Branco: EDUFAC, 2008.

PERRENOUD, Philippe. **Avaliação**: uma excelência à regulação das aprendizagens. São Paulo: Artmed, 1999.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE. **Regimento geral**. Rio Branco-Acre, setembro, 2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE. **Plano de desenvolvimento institucional – PDI – 2015 a 2019**, Rio Branco-Acre, março de 2015.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE. **Estatuto UFAC**. Rio Branco, setembro de 2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TRIANGULO MINEIRO. **Orientações gerais para elaboração de projetos pedagógicos dos cursos de graduação da UFTM**. Uberaba, 2011.

ANEXOS

- ✓ Documento legal de autorização ou criação do curso.
- ✓ Portaria de designação da coordenação do curso.
- ✓ Portaria de designações do Núcleo Docente Estruturante.
- ✓ Portaria de designações dos membros da Comissão de Acompanhamento do Protocolo de Compromisso do Curso.
- ✓ Atividades complementares (planilha de carga horária)
- ✓ Trabalho de conclusão de curso (estrutura de TCC)
- ✓ Ata de aprovação do Projeto Pedagógico do Curso pelo Colegiado.
- ✓ Ata de aprovação do Projeto Político Pedagógico pela Assembleia de Centro.

**DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO E
DA CARGA HORÁRIA/ATIVIDADE**

Nº	ATIVIDADES	CARGA HÓRARIA (h)	
I) INICIAÇÃO A DOCÊNCIA E A PESQUISA Exigências: declaração dos órgãos/unidade competentes.		Até 45 horas conjunto atividade	
		ATIVID	MÁXIMA
1	Monitoria na área de nutrição ou áreas afins por período letivo.	5	15
2	Projetos de pesquisa, projetos institucionais, PIBIC.	7	21
3	Participação em grupo de estudo/pesquisa, orientados por docente da Ufac.	3	9
II) PARTICIPAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS Exigências: certificado de participação e/ou declarações dos órgãos/unidades competentes.		Até 30 horas conjunto atividade	
		ATIVID	MÁXIMA
1	Participação em eventos científicos na área de nutrição ou áreas afins: congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns e semanas acadêmicas.	1,5	15
2	Organização de eventos científicos na área de nutrição ou áreas afins: congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns e semanas acadêmicas.	3	15
III) EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES Exigência: atestados de participação e declaração do responsável/professor acompanhante da visita.		Até 60 horas conjunto atividade	
		ATIVID	MÁXIMA
1	Realização de estágios não obrigatórios, diferenciados do estágio supervisionado, com duração mínima de 30 dias, cadastrados na Proaes/Ufac.	7	35
2	Realização de estágios em Empresa Júnior com duração mínima de 30 dias.	2,5	10
3	Participação em projetos sociais governamentais e não-governamentais, voltado a assistência em nutrição à população carente, com duração mínima de 30 dias.	2,5	15
IV) TRABALHOS PUBLICADOS, APRESENTAÇÕES E PREMIAÇÕES CIENTÍFICAS. Exigência: cópias de artigos publicados, certificados e cópias de trabalhos completos ou resumos apresentados em eventos científicos e certificados ou diplomas de premiação em evento/concurso científico.		Até 45 horas conjunto de atividade	
		ATIVID	MÁXIMA
1	Trabalhos publicados em revistas e jornais indexados.	7,5	22,5
2	Premiação em evento ou concurso científico.	2,5	2,5

3	Apresentação de trabalhos em eventos científicos na área de nutrição ou áreas afins: congressos, seminários, conferência, simpósios, fóruns, semanas acadêmicas.	2,5	10
4	Trabalho completo ou resumo publicado em anais de evento científico na área de nutrição ou áreas afins.	2,5	10
V) ATIVIDADES DE EXTENSÃO Exigência: atestados ou certificados de participação registrados na Pró-Reitoria de Extensão/Ufac.		Até 45 horas conjunto atividades	
		ATIVID	MÁXIMA
1	Programas/projetos de extensão, sob orientação de docente da Ufac, por semestre concluído.	7,5	15
2	Curso na área de nutrição ou áreas afins com duração mínima de 80 horas.	2,5	7,5
3	Ministrar treinamento em nutrição ou áreas afins com duração mínima de 40 horas.	2,5	15
4	Curso de extensão na área de nutrição ou áreas afins, com duração mínima de 20 horas.	1,5	4,5
5	Participação em exposições, feiras, datas temáticas na área de nutrição ou áreas afins.	1,5	3
VI) VIVÊNCIAS DE GESTÃO Exigência: atas das reuniões das quais o aluno participou; declarações dos órgãos/unidade competentes; outros atestados de participação.		Até 20 horas conjunto de atividades	
		ATIVID	MÁXIMA
1	Representação estudantil junto aos órgãos colegiados da Ufac com mandato mínimo de um ano.	2,5	7,5
2	Participação em entidades estudantis da Ufac como membro de diretoria pelo período de um ano.	2,5	7,5
3	Participação em comitês ou comissões de trabalhos na Ufac, não relacionado a eventos.	2,5	5
VII) ATIVIDADES DE PRODUÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS Exigência: atestados/ certificados de participação; trabalhos produzidos ou produtos.		Até 30 horas conjunto de atividades	
		ATIVID	MÁXIMA
1	Produção ou elaboração de softwares, vídeos na área de nutrição e áreas afins.	5	20
2	Produção ou elaboração de programas televisivos e radiofônicos na área de nutrição e áreas afins.	5	10
VIII) CURSOS E DISCIPLINA ELETIVA OFERTADA POR OUTRO CURSO DA Ufac OU POR OUTRAS INSTITUIÇÕES Exigência: apresentação de documento oficial e comprobatório.		Até 35 horas conjunto de Atividades	
		ATIVID	MÁXIMA
1	Disciplinas na área de nutrição e áreas afins de até 3 créditos (45 h).	5	10
2	Disciplinas na área de nutrição e áreas afins a partir de 4 créditos (60 horas).	10	20
3	Cursos presenciais na área de nutrição ou áreas afins com duração mínima de 20 horas e a distância com duração mínima de 40 horas.	2,5	5

Estrutura dos Trabalhos Acadêmicos

ESTRUTURA DO PROJETO

Principais requisitos para a pesquisa:

- a) A existência de uma pergunta que se deseja responder;
- b) A elaboração de um conjunto de passos (métodos) que permitam chegar à resposta;
- c) A indicação do grau de confiabilidade na resposta obtida;

Para se elaborar qualquer trabalho de pesquisa, faz-se necessário planejar, definir claramente o que se pretende pesquisar, qual o objetivo do trabalho e o teor da pesquisa, daí a necessidade de se elaborar inicialmente o Projeto.

Compõem o projeto os seguintes itens:

1. Capa - Fornece informações indispensáveis a sua identificação. Informações sobre: a instituição, o curso e turma, nome do aluno (Pesquisador), título e subtítulo, se houver, e local, mês e ano;
2. Folha de rosto - Fornece informações mais detalhadas sobre o Trabalho: autor, título e subtítulo, se houver, natureza e Finalidade, orientador, local, mês e ano;
3. Resumo - Síntese das informações mais importantes do projeto como, fatores (cenário) que levaram à pesquisa (tema e delimitação do tema) o que será investigado (problema), finalidade do estudo (objetivos) e como se desenvolverá a pesquisa (metodologia). Não deve ultrapassar 200 palavras.
Logo após o resumo devem ser incluídas as três palavras-chave.
4. Sumário - Devem constar os itens do projeto como: Introdução, objetivos e outros, bem como as páginas de referência.
5. Introdução ou apresentação - Tema, delimitação e formulação do problema (o quê? Para quem?). Realiza-se a apresentação da área temática, o que será investigado, o cenário que motivou a investigação (antecedentes), delimita-se o assunto e define os sujeitos e objetos da pesquisa além de especificar os seus limites.
6. Pergunta de pesquisa – Pergunta que norteará o trabalho de pesquisa e que fomentou a escolha do tema.
7. Justificativa - é o convencimento de que o trabalho de pesquisa deve ser efetivado. Uma boa justificativa deve levar em conta tantos os aspectos sociais quanto

os científicos do tema. Três são os itens que não podem deixar de ser observados na justificativa: a) **Importância:** Que revela o porquê de se estudar tal tema. Para quem o estudo deste tema é importante? Por que o estudo desse tema é importante para a ciência em questão (Direito, por exemplo)? Por que esse tema é importante para você (pesquisador)? Aqui se concentra a chamada justificativa científica. b) **Viabilidade:** Quais são as possibilidades de se realizar esta pesquisa? Este aspecto está relacionado às possibilidades materiais da pesquisa: fontes de consulta disponíveis, etc. c) **Oportunidade:** Por que esta pesquisa é oportuna neste momento? Ela está de acordo com os interesses da atualidade no ordenamento jurídico? Aqui se concentra a chamada justificativa Social-científica, quando o pesquisador demonstra que tem conhecimento de como a sua ciência se reflete na sociedade.

8. **Objetivos da pesquisa (geral e específicos) – Geral:** É a abrangência do tema; o que se pretende dentro do assunto da pesquisa em linhas gerais, cabendo verbos como mostrar, demonstrar, por exemplo. O objetivo geral tem que ser coerente com o título da pesquisa. O verbo deve ser usado no infinitivo (mostra finalidade). Os objetivos específicos representam o passo a passo da pesquisa. Tem a função de atingir o objetivo geral e aplicar a situações particulares e responde às perguntas: “Para quê e para quem?” Devem ser sequenciados, na forma de itens e redigidos de maneira clara e precisa, é o que realmente se pretende; recomenda-se um número pequeno de objetivos específicos e que sejam coerentes com o cronograma; use verbos precisos, por exemplo, definir, determinar, descrever, avaliar, identificar, calcular; evite verbos como contribuir e estudar que são muito vagos.

9. **Hipóteses** - são as repostas prévias que o pesquisador deverá confirmar ou não com a pesquisa. Lembrando: toda pesquisa que envolver “testes” obrigatoriamente deverá ter hipóteses a serem confirmadas ou não. Sugere-se que as hipóteses sejam formuladas da seguinte forma:

H_0 - Hipótese nula (a que não será afirmada com a pesquisa, e sim a hipótese contrária à sua pesquisa).

H_1 - Hipótese verdadeira ou alternativa (aquela onde o pesquisador deverá confirmar com sua pesquisa).

10. **Referencial teórico** - É o embasamento teórico. São as definições teóricas e conceituais que tornam o projeto como base de sustentação na investigação científica. É imprescindível que haja definição clara dos pressupostos teóricos, das categorias e

conceitos a serem utilizados. Trata-se de uma fundamentação teórica do projeto com base nas revisões de literatura a respeito do assunto.

Este item é obrigatório porque possibilita ao pesquisador um aprofundamento no assunto através de literatura pertinente. E o relato didático do status atual dos estudos sobre o assunto, permite que o leitor se atualize. Deve-se então informar o que já foi feito ou o que se sabe a respeito do tema através da descrição dos trabalhos relevantes já realizados, destacando a autoria do trabalho, deixando claro seus objetivos e os resultados alcançados. Recomendam-se acrescentar comentários sobre o trabalho em questão apontando, por exemplo, limitações. Se há trabalhos que divergem é preciso destacar quais os pontos.

11. Materiais e métodos - Esta etapa é muito importante e requer maior cuidado do pesquisador. Procura-se responder: O quê? Onde? Como? Quando? É imprescindível incluir informações sobre critérios adotados. Todo o experimento deve ser detalhado seguindo uma sequência cronológica. Que deve incluir os seguintes itens:

11.1 Características da população - neste item colocar as características pertinentes as pessoas, objetos ou fatores que poderão fazer parte de sua pesquisa. Dentro deste item, deverá constar: universo da pesquisa, local, população (numericamente).

11.2 Amostra - neste item deve-se colocar primeiramente qual tipo de amostragem (randomizada, conveniência, ou outra). Expor os indivíduos que realmente serão avaliados, quantos? Sexos? Cor? Etnia? ou seja, o número exato de avaliados.

11.3 Critérios de inclusão e exclusão – no critério de inclusão colocar as características que os avaliados precisam ter para fazer parte da sua pesquisa. E no de exclusão explicitar as características que irão retirar os avaliados de sua pesquisa, ou seja, o porque alguns não poderão participar.

11.4 Tipo de pesquisa - o pesquisador deverá classificá-la quanto:

- a) A abordagem dos problemas: qualitativa, quantitativa ou se apresenta ambas.
- b) Característica da pesquisa: transversal, longitudinal.
- c) Procedimento técnico: campo, bibliográfica, documental

d) Ponto de vista de seus objetivos: descritiva, experimental, correlacional ou outro;

11.5 Materiais - colocar quais protocolos ou instrumentos irá utilizar para a coleta de dados.

11.6 Métodos - aqui o pesquisador deve colocar de forma específica e detalhada, como será desenvolvida a coleta de dados, dentro dos protocolos estabelecidos. O

pesquisador deve colocar de forma clara passo a passo como será realizada sua coleta de dados. Nos métodos é de suma importância, o pesquisador não deixar nenhum item de fora, ou seja, se outra pessoa for aplicar o mesmo método, deve aplicá-lo de forma mais simétrica possível para atingir os resultados mais próximos dos seus.

11.7 Análise estatística - tipo de estatística utilizada (descritiva ou inferencial). Quais procedimentos estatísticos utilizados (média, desvio padrão, nível de significância, percentual, relação, outros...) e qual programa estatístico utilizado (formato, ano, outras informações...).

11.8 Aspectos éticos - neste item colocar quais riscos e desconfortos que a amostra poderá ter. Além de reafirmar que o projeto só será desenvolvido com a autorização do CONEP/CEP através da resolução 196/96.

12. Cronograma - Apresenta as diversas etapas do projeto, indicando o tempo necessário para realização de cada uma delas. O cronograma deve conter: as atividades a serem desenvolvidas, de acordo com as descrições dos capítulos e demais itens; e a especificação, por mês, das referidas atividades.
13. Orçamento – detalhamentos dos materiais e equipamentos com os respectivos custos, especificando a fonte dos recursos, ou seja, o responsável pelos custos.
14. Referências – conforme as normas da ABNT, que serão especificadas em seguida, no tópico sobre monografia;
15. Apêndices (se necessário) – documentos elaborados pelo autor;
16. Anexos (se necessário) – documentos não elaborados pelo autor.

Os padrões de formatação são:

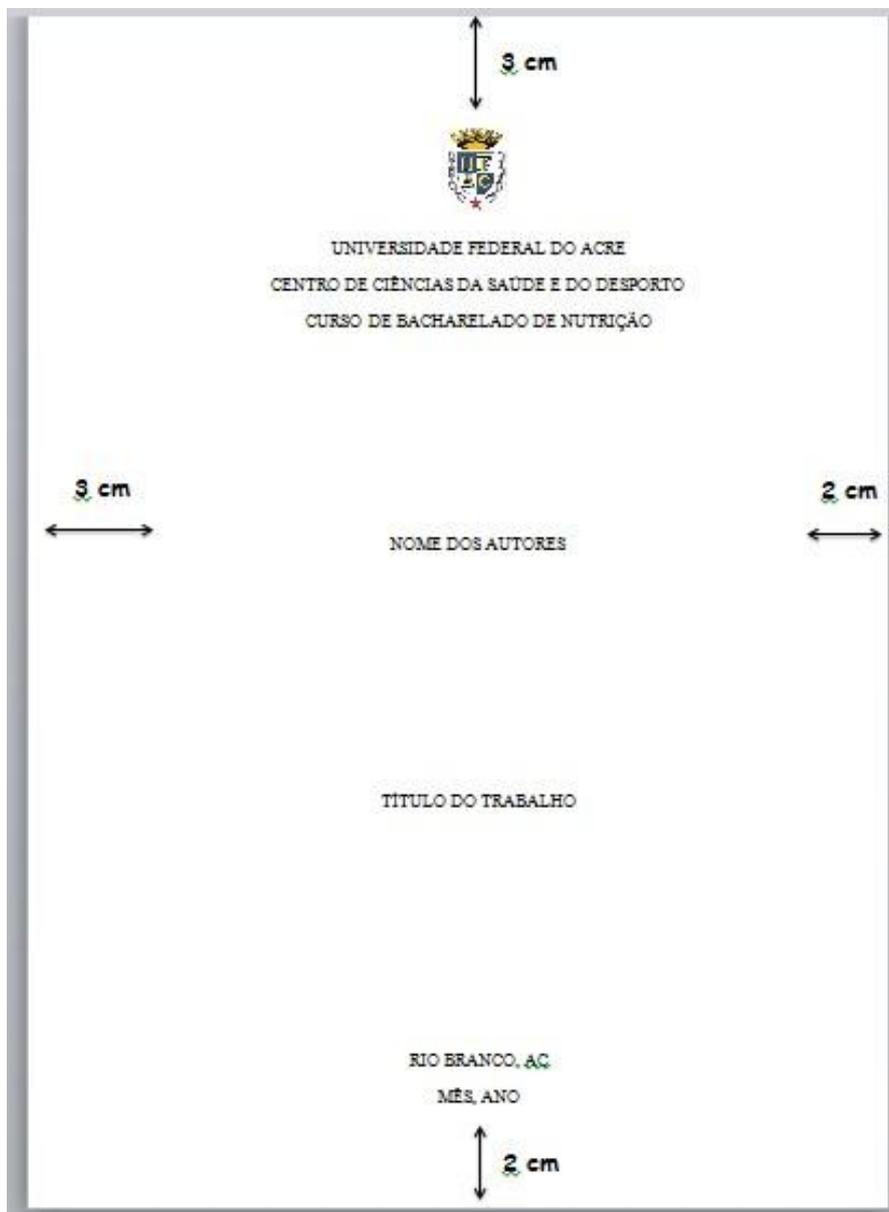
O texto deve ser apresentado com um mínimo de 15 e um número máximo de 25 páginas (iniciando no Resumo como página 1). Serão excluídas da contagem as páginas anteriores ao resumo, referências, apêndices e anexos.

Papel: Tamanho A4 (21 x 29,7cm). Fonte: Times New Roman ou Arial, tamanho 12, ao longo de todo o texto, incluindo Referências. No caso de citações diretas o tamanho da letra será 10 assim como a numeração da página.

Margens: 3,0cm nas margens superior e esquerda; e 2,0cm nas margens inferior e direita. Espaçamento: espaço 1,5 ao longo de todo o manuscrito, incluindo Folha de Rosto, Resumo, Corpo do Texto. Excetuam-se as referências, citações diretas e apresentação do tipo de trabalho na folha de rosto, cujo espaçamento é simples.

Alinhamento: justificado. Recuo da primeira linha do parágrafo: tab = 1,25cm.

Numeração das páginas: no canto direito na altura da primeira linha de cada página.



ESTRUTURA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

A estrutura do TCC definida neste regulamento compõe-se de:

1. Estrutura da monografia

Elementos	Obrigatório	Opcional	Paginação
Pré-textuais	Capa Folha de rosto Folha de Aprovação Resumo na língua vernácula Resumo em língua estrangeira Sumário	Lombada Errata Dedicatória Agradecimentos Epígrafe Lista de Ilustrações Lista de tabelas Lista de abreviaturas e siglas	A capa não conta e não numera. A partir da folha de rosto conta e não numera.
Textuais	Introdução Justificativa Objetivos Desenvolvimento Conclusão	-	Conta e numera
Pós-textuais	Referências	Apêndice (s) Anexo (s) Glossário Índice	Conta e numera

1) Elementos pré-textuais:

a) Capa - elemento externo do trabalho que protege o seu conteúdo e deve conter: nome da instituição, nome (s) do (s) aluno (s), título do trabalho e subtítulo se houver, e o local, mês e ano. Igual a apresentada no projeto de pesquisa.

b) Lombada - parte da capa (lateral), que contém o nome (s) do (s) autor (es) e título do trabalho escritos do alto para o pé da lombada (títulos extensos: colocar as primeiras cinco palavras significativas seguidas de reticências). Colocar a sigla da instituição e o ano de finalização no rodapé.

c) Folha de rosto - no anverso, deve constar de: nome (s) do (s) autor (es), título e subtítulo, natureza do trabalho (Trabalho de Conclusão de Curso), grau pretendido (bacharel), nome da instituição, nome do orientador e/ou coorientador e o local, mês e ano.

A ficha catalográfica deve constar no verso e na parte inferior da folha de rosto. A mesma deve ser confeccionada na Biblioteca da UFAC.

d) Errata - lista de páginas e linhas indicando a ocorrência de erros, que deve vir logo após a página de rosto.

e) Folha de aprovação - deve constar de: nome (s) do (s) autor (es), título e subtítulo, natureza do trabalho (Trabalho de Conclusão de Curso), grau pretendido (bacharel), nome da instituição, data de aprovação do trabalho, nome, titulação e instituição e dos membros da banca examinadora.

f) Dedicatória - nesta folha, o autor presta homenagem ou dedica seu trabalho a alguém que contribuiu de alguma forma para a realização do trabalho.

g) Agradecimentos - espaço destinado para o autor fazer agradecimentos àqueles que contribuíram de maneira relevante para a concretização do trabalho.

h) Epígrafe - pensamento ou frase que serve de tema à abertura do trabalho, podendo ser do próprio autor ou de outros.

i) Resumo na língua vernácula - destaca os pontos relevantes do trabalho (objetivo, métodos empregados, resultados e conclusões), devendo conter até 500 palavras, ser redigido em parágrafo único, sem tabulação, preferencialmente na 3ª pessoa do singular e na voz ativa. Pode ser apresentada na forma estruturada, quando os elementos principais (objetivo, metodologia, resultados e conclusão) são destacados em negrito. Deve ser seguido pelas três palavras-chave.

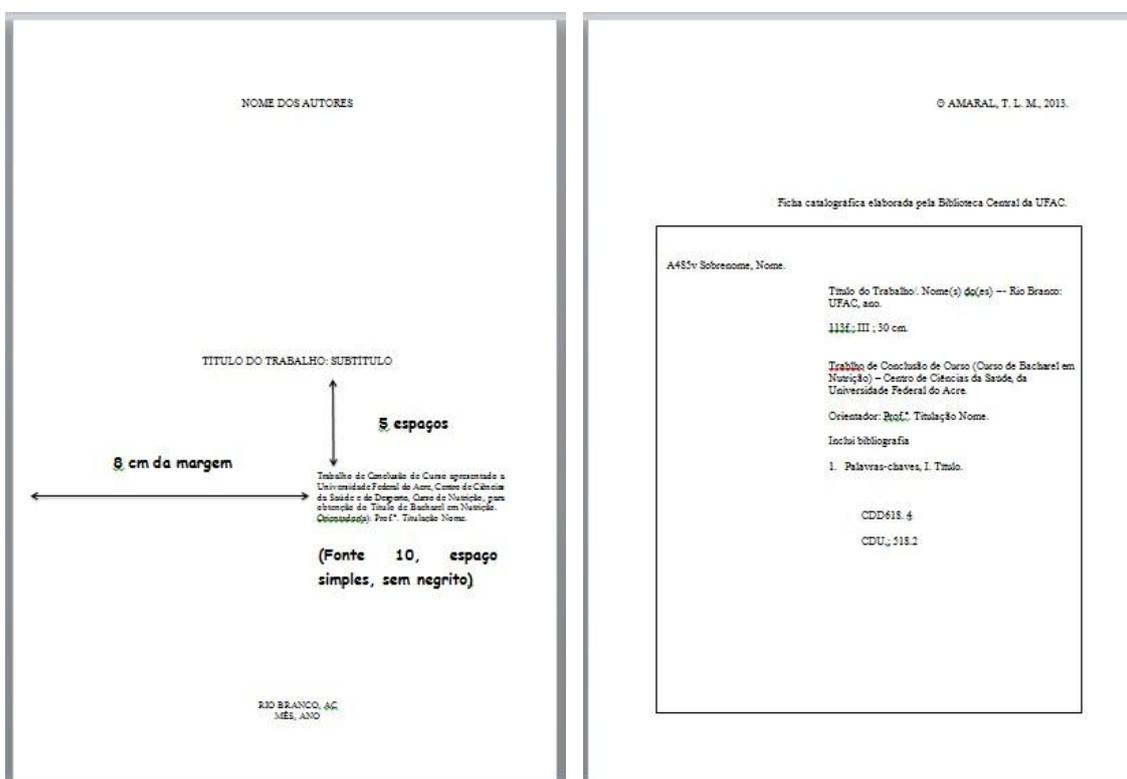
j) Resumo em língua estrangeira - tradução do resumo em inglês (Abstract) ou espanhol (Resumen). Sendo seguido logo abaixo pelas três palavras-chave na língua de escolha do resumo.

k) Listas - usadas quando há um número significativo de elementos ilustrativos ou explicativos como lista de tabelas, de ilustrações, de abreviaturas e siglas,

de símbolos. Todas as listas seguem a ordem de apresentação no texto do elemento, exceto a lista de abreviaturas, que segue ordem alfabética.

I) Sumário - enumeração das principais divisões, seções e partes do trabalho, obedecendo mesma ordem e grafia com que são apresentadas no texto, acompanhadas do respectivo número de página. É o último elemento pré-textual e as partes são enumeradas em algarismos arábicos a partir da introdução.

2. Modelo folha de rosto e ficha catalográfica



3. Modelo folha de aprovação, dedicatória e agradecimentos

<p style="text-align: center;">NOME DOS AUTORES</p> <p style="text-align: center;">↕ 5 espaços</p> <p style="text-align: center;">TÍTULO DO TRABALHO: SUBTÍTULO</p> <p>(Fonte 10, espaço simples, sem negrito)</p> <p>Aprovado em ____/____/____</p> <p style="text-align: center;">COMISSÃO EXAMINADORA</p> <p>_____ Prof.^a titulação e nome do orientador (Presidente) Instituição</p> <p>_____ Prof.^a titulação e nome Instituição</p> <p>_____ Prof.^a titulação e nome Instituição</p> <p>(Fonte 12, espaço simples, para o nome da banca) e fonte 10 para a instituição a qual pertence</p>	<p style="text-align: center;">8 cm da margem</p> <p style="text-align: center;">DEDICATORIA</p> <p>(Fonte 12, espaço 1,5, itálico, recuo a 8cm) Formatação igual a epígrafe.</p>	<p style="text-align: center;">AGRADECIMENTOS</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

2) Elementos textuais:

a) Introdução - Parte inicial do texto, onde devem constar a delimitação do assunto tratado e outros elementos necessários para situar o tema do trabalho.

b) Justificativa – Parte do texto para o convencimento de que o trabalho de pesquisa é fundamental de ser efetivado. A Justificativa exalta a importância do tema a ser estudado, ou justifica a necessidade imperiosa de se levar a efeito tal empreendimento.

c) Objetivos – Parte do texto que determina o que o pesquisador quer atingir com a realização do trabalho de pesquisa. Objetivo é sinônimo de meta, fim.

d) Desenvolvimento - Parte principal do texto, que contém a exposição ordenada e pormenorizada do assunto. Divide-se em seções e subseções, que variam em função da abordagem do tema e do método.

e) Conclusão - Parte final do texto, na qual se apresentam conclusões correspondentes aos objetivos ou hipóteses.

3) Elementos pós-textuais:

a) Referências – As referências são elaboradas de acordo com a **ABNT NBR 6023:2002 Informação e documentação - Referências – Elaboração.**

Cabe aqui a diferenciação entre referência e bibliografia.

1. Referência: material que foi utilizado para a confecção do trabalho e obrigatoriamente é referenciado.
2. Bibliografia: material que não necessariamente foi utilizado no trabalho, podendo ser apenas indicado para enriquecimento do leitor.

b) Apêndices - texto ou documento elaborado pelo autor (questionários, formulários, relatórios de entrevista...) que complementam sua argumentação, não sendo essenciais à compreensão do texto.

c) Anexos - texto ou documento não elaborado pelo autor (parecer do Comitê de Ética em Pesquisa, legislação, textos...), que serve de fundamentação, comprovação e ilustração.

Apêndices e anexos são identificados por letras maiúsculas ou números arábicos, seguidos de travessão e título em minúsculo, ambos em negrito. A paginação deve ser contínua a do texto.

d) Glossário - lista de termos técnicos ou expressões técnicas de uso restrito utilizados no texto, acompanhados dos respectivos significados, sendo ordenados alfabeticamente.

e) Índice - lista de palavras ou frases em ordem alfabética, que permite localizar as informações contidas no texto.

Os padrões de formatação são:

Papel: Tamanho A4 (21 x 29,7cm). Fonte: Times New Roman ou Arial, tamanho 12, ao longo de todo o texto, incluindo Referências. No caso de citações diretas, numeração das páginas, títulos de figuras e ilustrações, legenda das tabelas, e demais pontos abordados nos exemplos, o tamanho da letra será 10.

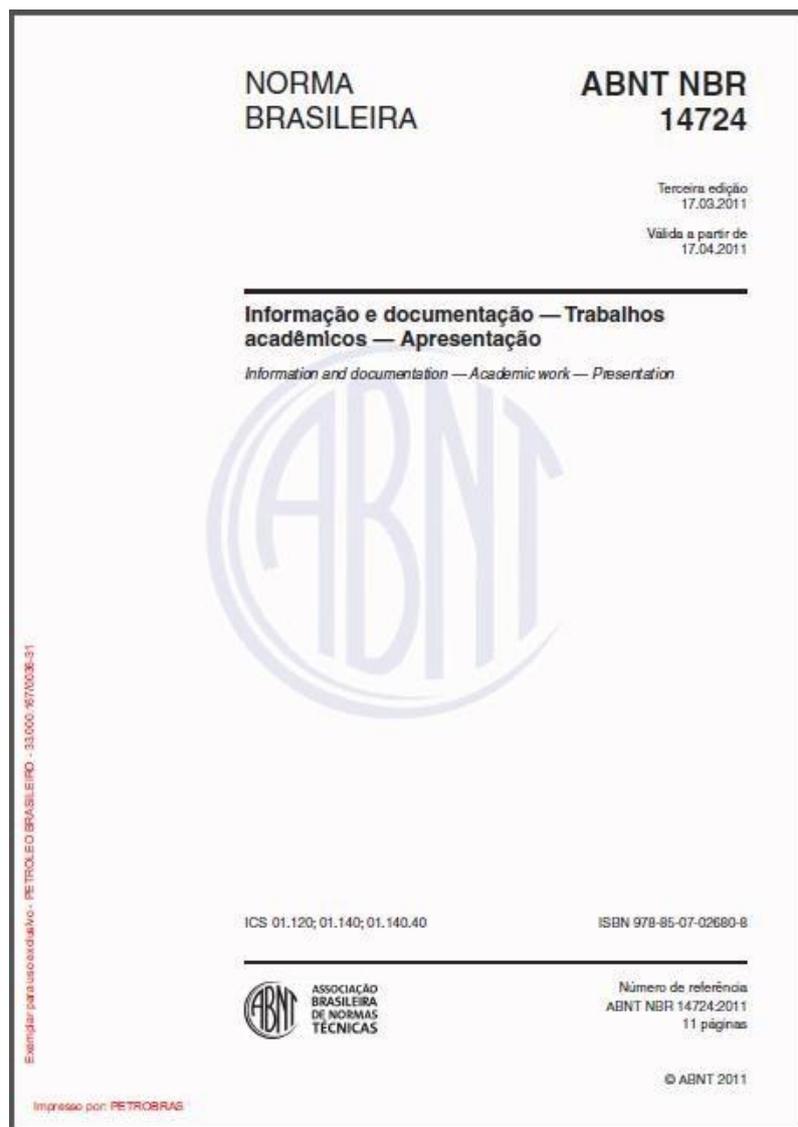
Margens: 3,0cm nas margens superior e esquerda; e 2,0cm nas margens inferior e direita. Espaçamento: espaço 1,5 ao longo de todo o manuscrito, incluindo Folha de Rosto, Resumo, Corpo do Texto. Excetuam-se as referências, citações diretas, notas de rodapé e apresentação do tipo de trabalho na folha de rosto e folha de aprovação, cujo espaçamento é simples. Alinhamento: justificado. Recuo da primeira linha do parágrafo: tab = 1,25cm. Numeração das páginas: no canto direito na altura da primeira linha de cada página. A numeração deve figurar, a partir da primeira folha da parte textual, em algarismos arábicos, no canto superior direito da folha, a 2 cm da borda superior, ficando o último algarismo a 2 cm da borda direita da folha.

Ilustrações: devem ter uma numeração sequencial em algarismos arábicos, com o título na parte inferior.

Tabelas e quadros: devem ter numeração sequencial em algarismos arábicos, com o título na parte superior.

Citações: devem ser apresentadas conforme a **ABNT NBR 10520, Informação e documentação – Citações em documentos – Apresentação.**

Associação Brasileira de Normas Técnicas (NBR 14724)



Termo de Compromisso de Orientação

Eu, _____, professor(a) da disciplina de _____ do Curso de Nutrição, concordo orientar o Trabalho de Conclusão de Curso do (s) aluno (s) _____ tendo como tema: _____ com a participação do(a) Prof(a) _____ como co-orientador (a).

O(s) orientando(s) estão cientes das Normas para Elaboração do Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, bem como, do Calendário de Atividades proposto.

Rio Branco - Acre, ____ de _____ de 20 ____.

Prof. Orientador (a)

Prof. Co-Orientador (a)

Aluno (a)

Aluno(a)

Controle de Orientações do Trabalho de Conclusão de Curso

CURSO DE BACHAREL EM NUTRIÇÃO	
Aluno (a)	
Orientador (a)	
Co-orientador (a)	

Área de pesquisa	
Tema da pesquisa	
Título (delimitação)	
Mês de referência	

Data de atendimento	Assunto abordado	Assinatura orientador	Assinatura orientando

Data de recebimento	
Assinatura do coordenador da disciplina de TCC	

Termo de Compromisso do Orientando e de Ciência sobre as normas/regulamentos do TCC

Eu, _____, aluno (a) regularmente matriculado no _____ período do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Acre, **estou ciente e concordo** com as normas/regulamentos instituídas para o desenvolvimento, em todas as suas etapas, do Trabalho de Conclusão de Curso. Além disso, declaro estar de acordo com o orientador a qual escolhi e o tema a ser desenvolvido. Outrossim, declaro ter sido orientado (a), de forma pormenorizada, a ler e seguir tal regimento.

Por estar plenamente de acordo firmo o presente.

Rio Branco - Acre, _____ de _____ de 20____.

(Assinatura do orientando)

Termo para entrega do projeto de pesquisa referente ao Trabalho de Conclusão de Curso

Nome do Autor	
Nome do Orientador	
Titulação do Orientador	() Especialista () Mestre () Doutor () Pós-Doutor
Nome do Co-orientador	
Titulação do Co-orientador	() Bacharel () Especialista () Mestre () Doutor () Pós-Doutor
Tipo de estudo	() Revisão Bibliográfica () Coleta de Dados () Estudo Experimental com Seres Humanos e/ ou Animais () Estudo Experimental sem envolvimento de Seres Humanos e/ou Animais
Tipo de pesquisa	
Título do TCC	
Justificativa	
Somente para os trabalhos de Coleta de Dados	Entregar em anexo, uma autorização datada e assinada pelo responsável da unidade concedente das informações.
Somente para os Estudos envolvendo seres humanos e/ou animais	Entregar cópia da declaração de aprovação do Comitê de ética em Pesquisa

Rio Branco - Acre, ____ de _____ de 20____.

Prof. Orientador (a)

Prof. Co-Orientador(a)

Aluno(a)

Aluno(a)

Ficha de Avaliação do Professor Orientador (Co-orientador)

Título			
Orientando			
ITENS A SEREM AVALIADOS	Valores	NOTA	
Cumprimento de prazos	0 a 1,0		
Cumprimento de cronograma	0 a 1,5		
Cumprimento de tarefas	0 a 1,5		
Evolução das competências individuais	0 a 1,5		
Realização das correções	0 a 1,0		
Postura e senso críticos	0 a 1,5		
Capacidade de síntese	0 a 1,0		
Iniciativa	0 a 1,0		
Avaliação final do professor da disciplina – 10 pontos			

Rio Branco - Acre, _____ de _____ de 20____.

Prof. Orientador (a)

Prof. Co-Orientador (a)

Parecer do Professor Orientador sobre o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

Eu, _____
docente do curso de Nutrição da Universidade Federal do Acre, considero o trabalho
intitulado _____

_____, de autoria do(s)
aluno(s) _____

_____, desenvolvido sob minha orientação, está concluído
e adequado para a sua apresentação pública e arguição por banca examinadora.

Rio Branco - Acre, ____ de _____ de 20 ____.

Prof. Orientador (a)

Prof. Co-Orientador (a)

Convite para composição da Banca Examinadora

O coordenador da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso por meio do(a) professor(a) orientador(a) _____ vem convidá-lo a participar da Banca de apresentação de Trabalho de conclusão do Curso de Graduação de _____ Nutrição _____ intitulado _____, de autoria do aluno (a) _____, em data e horário a ser estabelecido.

Desde já agradecemos sua disponibilidade e atenção.

Rio Branco - Acre, _____ de _____ de 20____.

Prof. Orientador (a)

Prof. Co-Orientador (a)

Prof. Coordenador (a) da disciplina TCC

Composição de Banca Examinadora para apresentação de TCC

Orientador _____ (a):

1º Examinador _____ (a):

Contato: _____

Aceite: () Sim () Não

2º Examinador _____ (a):

Contato: _____

Aceite: () Sim () Não

1º Suplente: _____

2º Suplente: _____

Rio Branco - Acre, ____ de _____ de 20 ____.

Prof. Orientador (a)

Prof. Co-Orientador(a)

OBS.: Esta folha deverá ser preenchida pelo orientador 30 dias antes da apresentação do TCC. Fica a cargo do orientador contatar os convidados e confirmar presença 02 dias antes da apresentação, comunicando alterações da mesma. É de responsabilidade do orientando o agendamento de recurso didático (sala, data show, retroprojeter) a ser utilizado na apresentação.

Declaração de orientação de TCC

Declaramos para os devidos fins que o Professor(a) _____ orientou o(s) aluno(s) _____ e _____, do 10º período do Curso de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde e do Desporto da Universidade Federal do Acre (UFAC) no desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado “ _____ ”.

Rio Branco - Acre, _____ de _____ de 20____.

Coordenador (a) do Curso de Nutrição

Diretor do Centro de Ciências da Saúde e do Desporto

Declaração de participação em Banca Examinadora de TCC

Certifico que o Prof./Nut. _____, participou como membro efetivo da banca examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição, intitulado “ _____ ” elaborado pelo(s) acadêmico(s): _____ e _____, apresentado aos _____ dias do mês de _____ de dois mil e _____, às _____ horas, no _____ da Universidade Federal do Acre (UFAC), como pré requisito acadêmico para obtenção do título de Bacharel em Nutrição.

Rio Branco - Acre, _____ de _____ de 20____.

Prof. Orientador (a)

Prof. Co-Orientador(a)

Coordenador (a) do Curso de Nutrição

Diretor do Centro de Ciências da Saúde e do Desporto

Ata de apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e _____, no _____ da Universidade Federal do Acre (UFAC), foi apresentado o Trabalho de Conclusão de Curso, intitulado:

“ _____”, elaborado pelo acadêmico(s): _____ e _____ sob a orientação do Prof. _____. Após a apresentação do trabalho, a banca examinadora composta pelos Prof. _____ (presidente da banca), Prof. _____, Prof. _____ procedeu à arguição e em sequência reuniu-se para avaliação do trabalho. A banca estabeleceu o seguinte parecer sobre o referido Trabalho de Conclusão de Curso:

() **aprovado sem recomendações de correção no corpo do texto. Avaliação condizente com a nota final: _____** () **aprovado com recomendações de correção no corpo do texto.**

Avaliação condizente com a nota final: _____ () reprovado, devendo ser refeito o Trabalho de Conclusão de Curso e reapresentado.

Nada mais havendo a tratar, a ata foi lida e assinada pelos membros da banca examinadora e pelos autores do trabalho acima intitulado.

Rio Branco - Acre, _____ de _____ de 20____.

Membros da banca examinadora:

Prof. _____. Assinatura: _____

Prof. _____. Assinatura: _____

Prof. _____. Assinatura: _____

Autores do Trabalho de Conclusão de Curso:

_____. Assinatura: _____

_____. Assinatura: _____

Cr terios de avalia o do relat rio final do TCC

T tulo do trabalho: _____

Nome do (s) Aluno(s): _____

Aspectos a serem avaliados	Escala de Pontua�o				
	1	2	3	4	5
Introdu�o					
Contextualiza a temática da pesquisa					
Argumenta sobre a relevância da pesquisa e informa o objetivo da pesquisa					
Referencial Teórico					
O texto � claro, coerente e objetivo					
As informa�es são pertinentes e atualizadas					
Material e métodos					
Descreve os critérios de sele�o da amostra					
Explica os procedimentos da pesquisa					
Resultados					
Apresenta os resultados de forma clara					
Discussão					
Argumenta de forma clara os aspectos apontados nos resultados					
Conclusão					
Informa de modo claro a(s) resposta(s) aos objetivos enunciados na pesquisa					
Qualidade de apresenta�o					
Qualidade de apresenta�o gráfica do TCC					
TOTAL DE PONTOS					
NOTA FINAL DO AVALIADOR (Total dividido por cinco)					

OBSERVA ES: _____

Nome do avaliador: _____

Assinatura do (a) Avaliador (a)

Critérios de avaliação da apresentação oral do TCC

Título do trabalho: _____

Nome do (s) Aluno(s): _____

Data da defesa: ____/____/____.

Aspectos a serem avaliados	Escala de Pontuação				
	1	2	3	4	5
Apresenta os tópicos de forma clara e com segurança.					
Os recursos audiovisuais evidenciam qualidade.					
Explora adequadamente os recursos audiovisuais					
Ajusta o tempo de forma adequada					
Esclarece de forma correta os aspectos questionados					
TOTAL DE PONTOS					
NOTA FINAL DO AVALIADOR (Total dividido por três)					

OBSERVAÇÕES: _____

Nome do avaliador: _____

Assinatura do (a) Avaliador(a)