



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

DIAMANTINA
DEZEMBRO DE 2007.

1. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Denominação: Curso de Graduação em Nutrição

Modalidade: Bacharelado

Titulação: Nutricionista

Regime de matrícula: Semestral

Forma de Ingresso: Processo Seletivo da UFVJM

Número de Vagas: 25 vagas/semestre

Turno de Funcionamento: Diurno

Tempo de Integralização: mínimo - 4,5 anos máximo - 6,5 anos

Carga horária total: 3.600 horas

Ato de Criação/Autorização: Portaria do MEC 1.306 de 4 de julho de 2001

Início de funcionamento do Curso: 18 de fevereiro de 2002.

Ato de reconhecimento: Portaria da SESu, 531 de 25 de agosto de 2006

2. APRESENTAÇÃO

O Curso de Nutrição da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM – tem como objetivo precípua formar o Nutricionista, profissional da área de saúde, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

O curso foi criado face à transformação da antiga Faculdade Federal de Odontologia de Diamantina (FAFEOD) em Faculdades Federais Integradas de Diamantina (FAFEID), em 04 de outubro de 2002, tendo o início da sua implantação acontecido em fevereiro de 2001. Em 06 de setembro de 2005 as FAFEID foram transformadas em Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.

Desde o início do curso até o presente momento, seu corpo docente vem sendo estruturado e o projeto pedagógico original foi cuidadosamente implementado.

Durante os anos iniciais de implementação do Curso, algumas adequações se fizeram necessárias, partindo da percepção do seu Colegiado e para atender às DCNCN (Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição – Resolução CNE no. 5 de 7 de novembro de 2001). Com isso, algumas alterações na periodicidade e na oferta de disciplinas específicas foram realizadas ao longo deste período.

Em setembro de 2005, o curso foi avaliado para fins de reconhecimento, por meio da visita *in loco* da Comissão de Avaliação das Condições de Ensino do Ministério da Educação, tendo recebido os conceitos *Bom*, *Bom* e *Regular* nas três dimensões avaliadas, a saber: Organização didático-pedagógica, Corpo Docente e Instalações Físicas, respectivamente (Portaria SESu nº 531, de 25/08/2006, publicada em 28/08/2006).

De acordo com o relatório final da avaliação das condições de ensino do curso de Nutrição da UFVJM, realizada em setembro de 2005, a comissão de especialistas ressaltou: “*Julgamos ser prudente após a emissão do parecer favorável ao reconhecimento, que este seja por um ano, para dar oportunidade de avaliação e reestruturação do Projeto Pedagógico, ampliação do quadro efetivo de docentes...*”. Foram apontados também, no referido relatório, os pontos específicos carentes de ajustes e reformulações, dentre estes a ausência de algumas disciplinas obrigatórias, além da ausência de conteúdos optativos e atividades complementares, essenciais à formação profissional.

É dentro deste contexto que o Colegiado do curso de Nutrição desta Instituição Federal de Educação Superior – IFES propõe, neste documento, seu novo Projeto Pedagógico, bem como a implantação de uma nova matriz curricular, totalmente reformulados, com vistas ao atendimento das DCNCN, bem como às indicações da avaliação para condições de ensino, realizada pelo MEC em setembro de 2005.

O Projeto Pedagógico, preconizado pela Lei 9394/96 – Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) constitui um dever de toda instituição de ensino, como uma das formas de expressão do exercício pleno de sua autonomia. Este documento deve explicitar as linhas mestras, as políticas e diretrizes que nortearão um curso de graduação.

Dentro desta premissa, esta proposta estabelece os princípios norteadores, objetivos, perfil profissional, áreas de atuação profissional e proposta curricular do curso de Nutrição da UFVJM. Explicita também as características e competências esperadas do corpo docente, os pressupostos teórico-metodológicos que norteiam a proposta curricular do curso.

Este projeto pedagógico foi construído de forma participativa, reunindo a visão intelectual multidisciplinar e as experiências dos profissionais que integram o corpo docente, buscando contemplar a realidade local e regional onde se acha inserida a Universidade que o sustenta. Como parte de uma sociedade democrática deve atender a esse princípio e, no contexto de um mundo globalizado e dinâmico, ser flexível, aberto às transformações que acrescentem qualidade ao curso.

O curso de Nutrição oferecido pela UFVJM tem amparo na legislação educacional em vigor e que orienta o processo de formação do Nutricionista.

3. JUSTIFICATIVA

A Constituição Federal de 1988, em seu artigo 196, considera a saúde como: “[...] um direito de todos e dever do Estado, garantido mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doenças e de outros agravos e ao acesso universal igualitário às ações e serviços para a sua promoção, proteção e recuperação”.

Em seu artigo 198, inciso II, a Constituição determina como diretrizes para a concretização desse direito social, a o “[...] atendimento integral, com prioridade para as atividades preventivas, sem prejuízo dos serviços assistenciais” e, no inciso III, “participação da comunidade”(BRASIL, 1988).

Na Lei Federal 8.080/90 em seu artigo 5º, inciso III, o Sistema Único de Saúde determina como objetivo “[...] a assistência às pessoas por intermédio de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde, como realização integrada das ações assistenciais e das atividades preventivas”. Em seu artigo 7º coloca como princípios, inciso I, “universalidade de acesso aos serviços de saúde em todos os níveis de assistência”; em seu inciso II, “integralidade de assistência, entendida como um conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigido para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema”; ainda em seus incisos VII, X e XII, propõe que “o estabelecimento de prioridades e a orientação programática deverá ser referendada por dados epidemiológicos e que as ações em saúde, meio ambiente e saneamento básico deverão ser de forma integrada, atendendo a todos os níveis de assistência com capacidade de resolução”.

A Declaração formulada na Conferência Internacional de Alma-Ata (1978), destaca em seu item VII que os cuidados primários em Saúde:

- *Refletem, e a partir delas evoluem, as condições econômicas e as características socio-culturais e políticas do país e de suas comunidades, e se baseiam na aplicação dos resultados relevantes da pesquisa social, biomédica e de serviços de saúde e da experiência em saúde pública.*
- *Incluem pelo menos: educação no tocante a problemas prevalentes de saúde e aos métodos para sua prevenção e controle, promoção da distribuição de alimentos e da nutrição apropriada, provisão adequada de água de boa qualidade e saneamento básico, cuidados de saúde materno-infantil, inclusive planejamento familiar, imunizações contra as principais doenças infecciosas, prevenção e controle de doenças endêmicas, tratamento apropriado de doenças e lesões comuns e fornecimento de medicamentos essenciais.*
- *Planejamento, organização, operação e controle dos cuidados primários de saúde, fazendo o mais pleno uso possível de recursos disponíveis, locais, nacionais e outros, e para esse fim desenvolvem, através da educação apropriada, a capacidade de participação das comunidades. (Alma-Ata, URSS, 1978)*

A demanda por uma nova concepção em Saúde Pública no mundo, gerou a primeira conferência sobre Promoção à Saúde realizada em Ottawa em 21 de novembro de 1986, tendo como ponto de referência “Saúde para Todos no Ano 2000”. Esta conferência refere como a promoção da saúde interfere no

desenvolvimento pessoal e social indicando que ela deve, “proporcionar informação e educação sanitária a aperfeiçoar as aptidões indispensáveis à vida.”

Diante do exposto, percebe-se que o momento atual é de promoção plena da saúde individual e coletiva. É preocupação mundial a promoção de meios que promovam o desenvolvimento máximo da saúde das pessoas. É preciso que busquemos nos mais diversos setores sociais, uma nova orientação sensível às necessidades culturais contribuindo para a melhoria da qualidade de vida individual e coletiva.

É neste contexto que se insere a nutrição, ciência que estuda o alimento e sua interação com o ser humano nos seus diferentes momentos biológicos e em seus aspectos sócio-econômico e cultural. A nutrição é um dos fatores mais importantes para o homem, visto que exerce grande influência sobre a saúde e a vida. A nutrição e a alimentação equilibradas, em quantidade e qualidade, são condições essenciais da qualidade de vida e, esta, componente básico do desenvolvimento humano.

Assim, é de fundamental importância a formação de profissionais capacitados cientificamente para atuar em qualquer área em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, prevenção, manutenção e recuperação da saúde, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do país e a melhoria da qualidade de vida da população.

A UFVJM localiza-se nos municípios de Diamantina e Teófilo Otoni (MG), pólos de influência e convergência, principalmente, nos setores de saúde, educação e economia.

Teófilo Otoni está situada no Vale do Mucuri, sendo um município que exerce influências sociais, políticas e econômicas na região. O Vale apresenta uma área de cerca de 20 mil Km², abrangendo 23 municípios situados nos estados de MG, ES e BA, com uma população total estimada em 400 mil habitantes.

Diamantina é um pólo regional do Vale do Jequitinhonha. Esse Vale situa-se na região nordeste do estado de MG, abrangendo 63 municípios, com uma área total de aproximadamente 80 mil Km² e uma população estimada em 600 mil habitantes. Além das regiões dos Vales, a área de influência da UFVJM abrange ainda 24 cidades circunvizinhas à Diamantina, cuja população é estimada em duzentos mil habitantes.

Em todo o Vale do Jequitinhonha, apenas a UFVJM oferece Cursos de Graduação na área de Saúde, sediados em seu campus de Diamantina, o que resulta em uma considerável procura dos estudantes pelos processos seletivos da UFVJM.

O Quadro I apresenta a relação Candidato/Vaga, nos últimos três processos seletivos, nos Cursos da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde da UFVJM.

Quadro I – Relação candidato/vaga dos cursos da Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde nos últimos três processos seletivos da UFVJM

<i>Curso</i>	<i>1º sem/2006</i>	<i>2º sem/2006</i>	<i>1º sem/2007</i>
Ciências Biológicas	-	6	8
Educação Física	-	5	6
Enfermagem	19	-	17
Farmácia	24	13	15
Fisioterapia	14	7	10
Nutrição	15	6	9
Odontologia	18	12	19

Fonte: COPESE / UFVJM

A Instituição, de modo geral, apresenta capacidade para atender as necessidades de infra-estrutura física para o funcionamento do curso. No Campus I, são utilizados os laboratórios da área de Ciências Básicas, que atendem a todos os cursos da área de saúde e no Campus II, além de salas de aula destinadas a toda a comunidade universitária, localizam-se os laboratórios específicos do curso, utilizados para aulas práticas e para o desenvolvimento de pesquisa e extensão.

Em relação às bibliotecas, existe uma instalada no Campus I e outra instalada no Campus II. No entanto, o acervo existente não apresenta um número adequado de obras específicas para o curso. A instituição não possui, no momento, assinatura de periódicos, jornais e revistas. Alguns periódicos que existem na biblioteca são fruto de doações. A biblioteca presta o serviço COMUT e é possível acessar o Portal CAPES (www.periodicos.capes.gov.br) de qualquer computador conectado à internet no âmbito da instituição.

4. OBJETIVOS

A formação de um profissional de saúde que tenha conhecimento específico em Nutrição é extremamente desafiadora, pois o conceito de manter-se saudável é dinâmico e construído de forma diferente pelo próprio ser humano de diferentes culturas.

O curso de Nutrição da UFVJM tem por objetivos:

- Formar profissionais generalistas na área de Alimentação e Nutrição, tecnicamente qualificados, com visão humanística e crítica, para atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, prevenção, manutenção e recuperação da saúde, pautados em princípios éticos, com reflexão da realidade econômica, política, social e cultural.
- Contribuir para a melhoria da alimentação e nutrição da população dos vales do Jequitinhonha e Mucuri.
- Assegurar o mais alto grau possível de qualidade na atenção prestada ao indivíduo e à coletividade, com responsabilidade e compromisso;
- Compreender a relação homem/alimento nas suas diversas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas.
- Conhecer os principais problemas de saúde e nutrição que afetam a população e os indivíduos na sociedade atual e seus determinantes,
- Conhecer as principais formas preconizadas de intervenção nos problemas de saúde, alimentação e nutrição para as populações e indivíduos,
- Exercer a profissão, pautado em valores éticos e humanísticos tais como a solidariedade, o respeito à vida humana, a convivência com a pluralidade e diversidade de idéias e pensamentos.

5. PERFIL PROFISSIONAL DO EGRESSO

O Curso de Nutrição da UFVJM busca formar um profissional generalista, tecnicamente competente, crítico, criativo e humanizado, consciente do seu compromisso social.

Este profissional deve ter formação flexível para que acompanhe de forma sistemática e crítica os permanentes desafios tecnológicos e as mudanças ocorridas no mundo do trabalho, antevendo-as e ampliando espaços, considerando e incorporando princípios humanísticos que valorizem a melhoria da qualidade de vida da sociedade. Deve também ter como princípio a educação continuada enquanto um processo permanente que garantirá a sua atuação na sociedade de forma competente e responsável, visto que a formação profissional deve ser entendida como um processo contínuo de construção de competências que demandam de aperfeiçoamento e atualização constantes. A liderança, a capacidade de tomar decisões e de interagir com outros profissionais deve, também, compor o perfil profissional do egresso.

Nesse contexto o Curso de Nutrição da UFVJM considera como eixos fundamentais na formação profissional, o novo paradigma da atenção à saúde que vem sendo reconstruído nas últimas décadas, conjugado com o conceito de segurança alimentar, que prevê o direito a alimentação como o mais elementar do ser humano, permeando a atenção alimentar e nutricional enquanto instrumento de trabalho, respaldado por princípios éticos, humanísticos e visão holística do ser humano.

A formação desse Nutricionista deverá também estar interligada por conhecimentos que levam em consideração os paradigmas explícitos pelas relações de trabalho, que hoje se fundamentam nas dimensões técnico-científica (saber conceber e fazer), social (saber conviver), moral (saber ser), política (saber agir) e estratégica (saber pensar e agir prospectivamente), e que o levam à busca constante do conhecimento refletindo o compromisso com a qualidade e competência profissional, liderança, capacidade de tomar decisões, de interação e articulação com outros profissionais e a comunidade.

6. Competências e habilidades

Entende-se como competência a capacidade do profissional de integrar conhecimentos, habilidades e atitudes a serem aplicados em sua vida profissional.

São competências do nutricionista:

1. Aplicar técnicas de comunicação e de relações humanas que permitam adequada relação com o paciente, comunidade e equipe multiprofissional;
2. Assumir posições de liderança e tomar decisões;
3. Realizar o trabalho dentro do mais alto padrão de qualidade e princípios da ética;
4. Desempenhar suas funções de forma crítica, analítica e reflexiva;
5. Atuar com responsabilidade social e compromisso com a construção da cidadania;
6. Superar as barreiras culturais, sociais e pessoais na interação com os pacientes, grupos e comunidade;
7. Ter espírito empreendedor;
8. Incorporar a educação continuada como princípio de qualificação profissional;
9. Participar do planejamento e da gestão dos recursos econômicos e financeiros nas diferentes áreas de atuação;
10. Integrar e atuar em equipe multiprofissional de saúde;
11. Prestar consultoria na área de Alimentação e Nutrição.
12. Planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos, aplicando os conhecimentos de composição, propriedades, transformações e aproveitamento biológico dos alimentos.
13. Planejar, organizar, gerenciar, supervisionar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e ou melhoria das condições alimentar/nutricional de coletividades.
14. Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos.
15. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando os mecanismos sociais, culturais, econômicos e de saúde que influenciam na disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
16. Atuar em Educação Nutricional, criando e aplicando métodos e técnicas que propiciem mudanças culturais no campo da alimentação e nutrição, visando à melhoria das condições de saúde dos indivíduos, desde o recém-nascido ao idoso.
17. Atuar em políticas e em programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
18. Participar de grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição e no desenvolvimento e avaliação de novas fórmulas ou produtos alimentícios visando sua utilização na alimentação humana.
19. Atuar no ensino, pesquisa e extensão, em instituições públicas ou privadas de ensino superior, em cursos de Nutrição e outros cursos afins.
20. Compreender as bases conceituais dos princípios humanísticos, éticos e bioéticos; das relações interpessoais; da comunicação e informação, do auto-cuidado, dos princípios e métodos da ciência,

tecnologia e do processo de trabalho.

21. Compreender os conceitos centrais relacionados à saúde, ao processo saúde-doença, à segurança alimentar, à atenção à saúde e à atenção alimentar e nutricional.
22. Identificar, analisar e interpretar os problemas da saúde, alimentação e nutrição na prática profissional e
23. Utilizar e manejar apropriadamente as técnicas, os instrumentos, procedimentos e outros recursos tecnológicos aplicados na prática profissional.

7. Áreas de atuação

O nutricionista formado pela UFVJM poderá atuar em qualquer área do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria ou manutenção da qualidade de vida. Sendo assim, amparado pela lei que regulamenta a profissão, terá competência para atuar nas seguintes áreas:

- I Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de buffet e de alimentos congelados, comissarias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador;
- II Nutrição Clínica - atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos Spa e quando em atendimento domiciliar;
- III Saúde Coletiva - atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária;
- IV Docência - atividades de ensino, extensão, pesquisa e coordenação relacionadas à alimentação e à nutrição;
- V Indústria de Alimentos - atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição;
- VI Nutrição em Esportes - atividades relacionadas à alimentação e à nutrição em academias, clubes esportivos e similares;
- VII Marketing na área de Alimentação e Nutrição - atividades de marketing e publicidade científica relacionadas à alimentação e à nutrição.

8. PROPOSTA PEDAGÓGICA

A proposta pedagógica do curso de Nutrição tem por base os fundamentos ético-políticos, epistemológicos e didático-pedagógicos, que serão explicitados a seguir.

8.1. FUNDAMENTOS ÉTICO-POLÍTICOS

O curso de Nutrição da UFVJM busca produzir conhecimento de qualidade, primando pela formação do cidadão, do ser humano emancipado, que seja capaz de pensar e agir com coerência frente à sociedade contemporânea, cada vez mais complexa e desafiadora. As escolhas e decisões didático-pedagógicas do curso devem ser orientadas por princípios éticos (dignidade humana, justiça, respeito mútuo, participação, responsabilidade, diálogo e solidariedade), e políticos coerentes com a profissão.

Este Curso foi pensado no sentido de contribuir para que o acadêmico, além de entender da técnica específica de sua profissão, seja um indivíduo capaz de valorar e dar sentido a tudo o que o cerca, de estabelecer relações sociais, políticas, econômicas e éticas. O nutricionista deverá, além de ter uma formação voltada para o atendimento das demandas do exercício profissional específico, saber mobilizar seus conhecimentos, transformando-os em ação crítica na solução de problemas.

8.2. FUNDAMENTOS EPISTEMOLÓGICOS

O curso de Nutrição oferecido pela UFVJM, tem suas bases epistemológicas na construção de um conhecimento com rigor científico, gerador de investigação, que produza respostas às necessidades sociais e esteja relacionada a um princípio organizador do desenvolvimento profissional do nutricionista em formação.

Esse conhecimento estará centrado num ensino que privilegie os princípios da identidade, da autonomia, da diversidade, da interdisciplinaridade, da contextualização e da flexibilidade; e na relação do curso com a sociedade no qual está inserido, sendo elemento fundamental o constante exercício do analisar, do questionar, do sugerir novos rumos para os experimentos e experiências a serem vivenciadas pela comunidade acadêmica. Essa orientação prescinde da busca da integração da Nutrição com um novo paradigma científico, o qual está voltado para a construção do conhecimento a favor de uma sociedade mais solidária, que favoreça a promoção da saúde coletiva e individual.

8.3. FUNDAMENTOS DIDÁTICO-PEDAGÓGICOS

O curso de Nutrição é constituído por conteúdos que desenvolvem competências baseadas nos fundamentos epistemológicos já estabelecidos, e se concentram numa prática interdisciplinar. A interdisciplinaridade caracteriza-se pela colaboração entre disciplinas diversas ou entre setores heterogêneos de uma mesma ciência e por uma intensa reciprocidade nas trocas, visando um enriquecimento mútuo. Ela não pretende competir com territórios já estabelecidos, mas pretende atrair novos parceiros para construir

novos conhecimentos e novas realidades. Implica em vontade e compromisso dos indivíduos em elaborar um contexto mais geral, no qual as disciplinas em contato sejam, por sua vez, modificadas e passem a criar rede de interdependência.

Nesse sentido, os processos investigativos são norteadores dos procedimentos de apropriação e construção do conhecimento, de modo a garantir aos Nutricionistas a visão crítica e criativa na busca de alternativas para a solução dos problemas inerentes à área da nutrição de modo que a sociedade possa contar com o equilíbrio bio-psico-social de todos os cidadãos.

A metodologia do curso de Nutrição deverá trazer ações pedagógicas indicadas pelos marcos referenciais das Diretrizes Curriculares Nacionais, que direcionam o processo educacional. Esse parecer fundamenta-se numa concepção de aprendizagem criativa e emancipadora, com encaminhamentos metodológicos que partem das situações e contextos pessoais, culturais e sociais dos alunos, buscando articular significados amplos e diversificados quanto à saúde, e extrapolam o cotidiano.

Com um projeto pedagógico centrado no aluno como sujeito da aprendizagem, o professor deverá assumir, em sala de aula, uma postura de facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. Tal metodologia deverá buscar uma formação integral e adequada do estudante no processo de uma reflexão crítica alicerçada na realidade local, regional e nacional e que esse processo de ensino esteja afinado com a pesquisa e a extensão/assistência.

9. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Os conteúdos curriculares essenciais para o Curso de Nutrição da UFVJM estão relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade. Procurou-se integrar tais conteúdos à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Tais conteúdos contemplam as ciências biológicas e da saúde, as ciências sociais, humanas e econômicas, as ciências da alimentação e nutrição e a ciência dos alimentos.

O currículo que está sendo proposto contempla um conjunto de componentes curriculares essenciais, obrigatórios, englobando os conteúdos centrais para a formação; os componentes curriculares complementares gerais, relacionados à formação geral, e componentes opcionais. Estes últimos possibilitam maior participação do aluno na definição dos seus estudos, de acordo com sua área de interesse, respeitando, desta forma, o “princípio da flexibilidade”.

A seleção dos conteúdos do curso levou em conta a relevância dos mesmos em toda sua abrangência e sua contribuição para o desenvolvimento de habilidades profissionais, considerando o nutricionista como pessoa e como cidadão.

A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição visa assegurar:

- 1 A articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;
- 2 As atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar; a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade; os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- 3 A implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- 4 A definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender conviver e o aprender a conhecer que se constitui em atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;
- 5 O estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- 6 A valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.

9.1. RELAÇÃO TEORIA-PRÁTICA

A metodologia decorrente da relação teoria-prática se fundamenta no eixo articulador da produção do conhecimento na dinâmica do currículo e por meio de vivências nas diversas disciplinas que envolvam a observação, a avaliação o acompanhamento e a intervenção nos três níveis de atenção à saúde: promoção,

prevenção e reabilitação. Estará presente, desde o primeiro semestre do curso, nas diversas áreas de conhecimentos da nutrição, mediante projetos e atividades incluídos na carga horária semanal das diferentes disciplinas que compõem a grade curricular.

O processo de formação do nutricionista busca associar teoria e prática no sentido de fazer com que o aluno perceba e vivencie as atividades de cuidados alimentares, nos mais diversos níveis do desenvolvimento humano. Portanto, as temáticas formadoras do nutricionista, buscam integrar o aluno nos principais segmentos da profissão: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde pública, nutrição nos esportes e indústria de alimentos.

O trabalho docente do professor que atuará no Curso de Nutrição da UFVJM deverá ser voltado para operacionalizar atividades em que o aluno identifique o meio social e cultural, que a reflexão e ação dos níveis teórico e prático possibilitem a tomada de decisões nos diversos segmentos da profissão, tornado-se comprometido com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o nas dimensões cognitivas, afetivas, éticas, estéticas, de relação interpessoal e de inserção social.

O enfoque teórico-prático do Curso de Nutrição da UFVJM tem como elemento básico a prática social da saúde como direção da prática profissional. Neste sentido, a teoria será confrontada com a realidade social e, a partir desta relação, irá proporcionar, ao longo de todo o curso, programas de pesquisa em iniciação científica, como suporte para as atividades de extensão, vinculados à área da prevenção e educação em saúde já existentes na universidade.

Salienta-se, assim, que no processo ensino-aprendizagem idealizado para o Curso de Nutrição, o professor deverá ter como tarefa básica oferecer condições para análise, discussão, reflexão e busca de soluções acerca da realidade local e nacional, obtendo-se a prática de um paradigma que leve o acadêmico à construção do conhecimento.

9.2. TRABALHO INTERDISCIPLINAR

Considera-se que a formação do nutricionista demanda estudos que incluam a sistematização e o aprofundamento de conceitos e relações específicas da área e, diante da possibilidade de integração do corpo docente, será possível contemplar estudos e atividades interdisciplinares ao longo do curso.

Compreende-se como trabalho interdisciplinar as diferentes formas entre os campos disciplinares das diversas ciências. O movimento de interação, resultante da comunicação entre as diversas disciplinas dos campos de estudos, possibilita a exploração das proposições da cada campo do saber na totalidade de sua especificidade e na universalidade de sua gênese, ou seja, a especificidade conforme caráter singular, único da disciplina na totalidade das relações sociais, sendo que a própria gênese do campo é oriunda da universalidade dos saberes construídos historicamente.

O trabalho interdisciplinar requer integração entre as disciplinas, tanto nos conceitos, quanto nos aspectos metodológicos, isto porque, a interação entre duas ou mais disciplinas pode ser construída a partir da simples comunicação de idéias, fatos e vivências até que se possa integrar conceitos, terminologias e metodologias em um objetivo comum.

Acredita-se que o professor, pelo trabalho interdisciplinar, aprende a superar metodologias

convencionais e estimula o aluno a construir novas relações, estabelecer novas questões, para que novas possibilidades sejam viáveis para a sociedade.

9.3. MATRIZ CURRICULAR

A Matriz Curricular deve representar o espaço no qual o conhecimento seja sistematizado e organizado, de forma ágil e flexível, com vistas a reduzir os limites entre o mundo do ensino e do trabalho.

Está caracterizada pela introdução de disciplinas da área de Nutrição, propriamente dita, desde os primeiros períodos, proporcionando ao aluno justificativa e conseqüentemente motivação para cursar as disciplinas básicas. Outro aspecto relevante é o fato do Curso contemplar disciplinas que subsidiam a formação de profissionais que atendam as novas demandas do mercado de trabalho. Ainda, apresenta estratégias como diminuição dos pré-requisitos, a oferta de componentes curriculares complementares de formação geral, específica e de aprofundamento, assim como o aproveitamento de atividades extracurriculares, para assegurar o princípio da flexibilidade curricular.

Quanto à integralização, para a carga horária total mínima de 3.600 horas, optou-se pelo mínimo de 4,5 anos e o máximo de 6,5 anos. Tal período mínimo para integralização foi definido, referendando-se nos cenários e exercícios propostos no Parecer CNE/CES 184 de 07/07/2006, e também com base na Resolução nº 2 de 18/06/2007, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Vale ressaltar que esta Resolução, em seu artigo primeiro diz: “*Ficam instituídas, na forma do Parecer CNE/CES nº 08/2007, as cargas horárias mínimas para os cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial, constantes do quadro anexo à presente*”. Entretanto, não consta o curso de Nutrição no referido anexo. No entanto, o Parecer CNE/CES 329/2004 faz menção a uma carga horária mínima de 3200 horas-aula para os cursos de Nutrição.

Desta forma, de acordo com este Parecer, tomou-se como cenário ideal para efeito comparativo, um curso de Nutrição com um mínimo de 3.200 horas e duração de 4 anos. Em seguida, com base na carga horária mínima (CHM) para o curso ora proposto, que é de 3.600 horas, fez-se os cenários com a sua duração mínima em 4, 4,5 ou 5 anos, utilizando-se a seguinte equação: $CHM \div 4, 4,5 \text{ ou } 5 \text{ anos}$. O resultado obtido foi a CHM por ano, e essa por sua vez dividida pelos 200 dias letivos, evidenciou o número de horas-dia necessárias para a integralização do curso nesses três cenários propostos (4, 4,5 ou 5 anos de duração). Comparou-se esse resultado ao cenário ideal de 3.200 horas em 4 anos, constatando-se a equiparação ao cenário B*. Esse exercício está demonstrado no Quadro 1:

Quadro 1 – Quadro comparativo para determinação do tempo mínimo de integralização

Cenários	CHM	Anos	Dias	CHM-ano	Horas-dia 1	-Estágio	Horas-dia 2
Proposto	3200	4	200	800	4,00	640	3,20
A	3600	4	200	900	4,50	720	3,6
B	3600	4,5	200	800	4,00	720	3,20
C	3600	5	200	720	3,60	576	2,88

OBS¹: CHM = Carga Horária Mínima; Anos = duração mínima; Dias = dias letivos de acordo com a LDB; CHM-ano = Carga horária mínima – ano letivo; Horas-dia 1 = número de horas-dia para o cumprimento da CHM-ano; - Estágio = menos 20% de

estágio; Horas-dia 2 = número de horas-dia para o cumprimento da CHM-ano descontando 20% de estágio.

OBS*: **Explicitando** – 3.600 horas de tempo mínimo de integralização menos os 20% destinados ao Estágio Curricular supervisionado – 720 horas=2880 horas divididas por 4,5 (quatro anos e meio) = 640 horas que por sua vez divididas por 200 dias letivos = 3,2 horas de aulas por dia. Este cenário (**B**), corresponde ao cenário de 3200 horas determinado no Parecer CNE/CES 329/2004 para o Curso de Nutrição, tomado como referência.

Ainda, na determinação do tempo de integralização mínimo, considerou-se:

- a. A execução do currículo, em ritmo que assegure um aproveitamento satisfatório, oportunizando ao acadêmico a aquisição dos conhecimentos, habilidades e atitudes necessários para a formação do Nutricionista tecnicamente competente, com formação generalística e visão holística do ser humano em âmbito individual e coletivo, conforme recomendado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição.
- b. A maior flexibilização em relação ao tempo disponível no que se refere ao envolvimento deste acadêmico em atividades de estágio e demais atividades complementares que integrem o saber acadêmico à prática profissional (extensão e pesquisa, por exemplo), incentivando o reconhecimento de habilidades e competências adquiridas fora do ambiente escolar.
- c. O favorecimento aos acadêmicos em relação aos custos de sua manutenção na Instituição/Cidade, assegurando a sua permanência e conclusão do Curso.
- d. O comprometimento da demanda de ingressantes no Curso, ou seja, a possível redução do número de candidatos caso o curso tenha ampliação do tempo de duração de 4,5 anos para 5,0 anos conforme a Resolução CNE/CES nº 2 de 18 de junho de 2.007.

A seguir, é apresentada a organização, a periodização, a carga horária, os pré-requisitos e o elenco das disciplinas optativas do currículo do curso de Nutrição da UFVJM.

9.4. INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR (vide link específico)

Para integralização do Currículo do Curso de Graduação em Nutrição, ou seja, para que o aluno tenha o direito de colar grau, este deverá:

Quanto à carga horária do curso/atividades integradoras obrigatórias:

Requisitos para integralização	Carga horária (h)	Créditos
Cursar todas as disciplinas obrigatórias da Matriz Curricular proposta	2.640 h	176
Cursar o Estágio Supervisionado	720 h	48
Cumprir, no mínimo, 180 horas/aula de disciplinas optativas a partir do quinto período, observando-se os critérios de pré-requisitos	180 h	12
Cumprir um mínimo de 60 horas em atividades complementares, ao longo do curso, conforme regulamentação institucional.	60 h	04
Ser aprovado no Trabalho de Conclusão do Curso.	----	---
Carga horária total mínima	3.600 h/a	240

OBS: A carga horária total mínima foi assim designada porque o aluno, no rumo dos seus interesses, poderá cursar quantas disciplinas optativas desejar, bem como outras disciplinas oferecidas pela UFVJM nos seus diversos cursos de graduação.

Quanto ao tempo de integralização:

Tempo mínimo..... 4,5 anos organizados em nove períodos letivos

Tempo máximo..... 6,5 anos

10. ATIVIDADES INTEGRADORAS OBRIGATÓRIAS

10.1. Estágio Curricular

O Estágio Curricular é elemento indispensável à formação profissional e deve proporcionar ao aluno contato com a realidade em que irá atuar, bem como desenvolver ações de integralidade, objetivo da proposta do SUS. É o componente curricular que visa à aplicação dos princípios e conceitos e a consolidação da relação teoria/prática como forma de proporcionar ao aluno uma aprendizagem social, profissional e cultural possibilitando-lhe atuar numa realidade concreta.

No curso de Nutrição da UFVJM, as atividades do Estágio Supervisionado são predominantemente práticas e realizadas, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição, em 3 áreas de atuação e competência do nutricionista:

1. Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica;
2. Estágio Supervisionado em Nutrição Social;
3. Estágio Supervisionado Unidades de Alimentação e Nutrição.

O Estágio Curricular Supervisionado do curso de Nutrição representa 20% da sua carga horária total e corresponde a 720 horas, distribuídas equitativamente nas três grandes áreas de atuação do nutricionista, a saber:

- 1 Nutrição Clínica – 240 horas
- 2 Nutrição Social - 240 horas
- 3 Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição - 240 horas

O Estágio Curricular Supervisionado estará de acordo com as normas institucionais e terá seu plano próprio para cada área de atuação.

10.2. Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) de Nutrição tem o mérito de atuar como elemento articulador e integrador do currículo e visa capacitar o educando a responder questões problemáticas do cotidiano, utilizando princípios éticos, ferramentas metodológicas e científicas capazes de romper com a acriticidade e o tecnicismo.

O TCC é desenvolvido por meio de pesquisa individual ou em dupla, relatada na forma de monografia ou artigo destinado à revista científica, e tem como finalidades propiciar aos alunos:

- 1 Estímulo à produção científica;
- 2 Aprofundamento temático numa área do Curso;
- 3 Desenvolvimento da capacidade crítico-reflexiva de interpretação e aplicação de conhecimentos da formação profissional.

O desenvolvimento do TCC é regido por regulamentação institucional própria, a qual indica procedimentos para o seu planejamento, orientação e apresentação, que resulta num documento de caráter

científico, com características de objetividade, clareza, precisão, imparcialidade, coerência e consistência, cujo enfoque é específico da área de conhecimento do curso que o aluno está concluindo. Abrange a correlação entre variáveis fundamentais para todas as disciplinas e possibilita o desenvolvimento e a análise de fenômenos, que têm como ponto de partida a pesquisa.

10.3. Atividades complementares

As atividades complementares do curso de Nutrição constituem atividades diversificadas, ligadas ao ensino, à pesquisa e à extensão, fornecendo aos estudantes o instrumental teórico e prático necessário para o trabalho em qualquer uma das áreas de atuação do nutricionista. Tais atividades são obrigatoriamente incluídas como carga horária curricular, segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

As atividades, consideradas como complementares, bem como as equivalências para efeito de cumprimento de carga horária curricular, terão suas normas definidas pelo Colegiado de Curso em plano próprio. Atividades tais como, participação em projetos/programas de extensão, iniciação científica, monitorias, participação em eventos locais, regionais, nacionais ou internacionais, apresentação de trabalhos em eventos, estudos complementares, dentre outras, serão atividades consideradas como complementares.

É importante ressaltar que o curso de Nutrição conta com um Programa de Atendimento Clínico-nutricional, realizado na Clínica-escola de Nutrição. Este programa tem como objetivo prestar atendimento nutricional personalizado junto à comunidade interna da UFVJM, bem como à comunidade externa, visando educação alimentar, abrindo, com isso, espaço para que os acadêmicos possam exercer suas competências técnicas, no que diz respeito à dietoterapia, educação e reeducação alimentar.

A Clínica localiza-se no Campus II da UFVJM e conta com quatro consultórios estruturados para o diagnóstico nutricional (equipamentos para avaliação antropométrica, composição corporal e instrumentos para avaliação dietética) e posterior prescrição de dietas. A rotina de atendimento consiste em:

- 1 Anamnese alimentar: investigação dos hábitos alimentares do cliente. Identificação das atitudes e opiniões do cliente sobre nutrição.
- 2 Avaliação antropométrica e de composição corporal - Coleta dos dados antropométricos e de composição corporal, necessários para avaliação direta do estado nutricional dos indivíduos.
- 3 Aconselhamento dietético – com base no diagnóstico nutricional, o cliente é auxiliado a avaliar o seu hábito alimentar, identificando suas práticas adequadas e inadequadas e será elaborado, com o cliente, o plano dietético adequado, respeitando dentro do possível, suas preferências, aversões e hábitos alimentares.
- 4 Acompanhamento clínico-nutricional – essa etapa permite a avaliação dos resultados das mudanças comportamentais propostas e alterações no perfil antropométrico do cliente. Ainda, permite a reformulação do aconselhamento dietético sempre que houver necessidade.

Historicamente, os cursos de nutrição existentes no país, buscaram, desde o início, formar profissionais que pudessem interagir com toda a equipe de saúde, os indivíduos e a sociedade com toda a sua

bagagem social, psíquica e econômica.

10.4. INTEGRAÇÃO ENSINO-PESQUISA-EXTENSÃO

A estrutura do Curso de Nutrição da UFVJM, está integrada às finalidades instituídas, para a educação superior, pela Lei de Diretrizes e Bases nº 9394/96, a saber: *“a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa, socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença.”*

Compreende-se que as finalidades da educação superior são projetadas para assegurar um ensino científico, articulado ao trabalho de pesquisa e investigação, promovendo a divulgação dos conhecimentos culturais, científicos e técnicos.

A pesquisa é um componente constitutivo tanto da teoria como da prática. A familiaridade com a teoria só pode se dar por meio do conhecimento das pesquisas que lhe dão sustentação. De igual modo, a atuação prática possui uma dimensão investigativa fundamental e constitui uma forma não de simples reprodução, mas de construção do conhecimento.

Ressalta-se, dentre as finalidades da Educação Superior, no Artigo 43, os seguintes incisos:

- I. *“estimular a criação cultural e o desenvolvimento do espírito científico e do pensamento reflexivo”;*
- II. *“incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando o desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive”;*
- III. *“promover a divulgação de conhecimentos culturais, científicos e técnicos que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, de publicações ou de outras formas de comunicação”;*
- IV. *“estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviço especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade”.*

Em relação às finalidades da Educação Superior, a Legislação educacional explicita, além dos princípios fundamentais, uma concepção metodológica para assegurar o cumprimento das finalidades educacionais. Assim, é possível constatar que o discurso legal manifesta a compreensão da necessidade de formar profissionais, incentivar o trabalho de pesquisa, promover a divulgação de conhecimentos e a extensão. Tais finalidades expressam princípios norteadores do Ensino, da Pesquisa e da Extensão.

A UFVJM entende extensão como atividade institucional que dá o caráter social ao ensino e à pesquisa. O trabalho das atividades de extensão é uma via de mão dupla, pois leva para a sociedade o que se desenvolve no espaço de formação superior e traz para o interior da Universidade o conhecimento construído pela população, para que o mesmo seja transformado, investigado, apreendido e, por fim, para que exista, de fato, a integração social entre a instituição e a sociedade em geral.

Destaca-se também, que a pesquisa integrada ao ensino e a extensão propõe novos caminhos no trabalho docente, procurando desenvolver o interesse pelo espírito de busca (pesquisa), descoberta, criação;

que integrada ao ensino e à extensão formarão profissionais organizados, criativos e capazes de buscar conhecimento técnico e científico, dando continuidade à construção do conhecimento, depois de egressos da universidade.

10.5. INTEGRAÇÃO COM O MERCADO DE TRABALHO

A formação do nutricionista preparado para enfrentar o mercado de trabalho altamente competitivo requer qualificação profissional associada à capacidade de coordenar informações, interagir com pessoas e interpretar de maneira dinâmica a realidade. O nutricionista deve ser capaz de propor soluções que sejam não apenas tecnicamente corretas, deve ter a ambição de considerar os problemas em sua totalidade, em sua inserção numa cadeia de causas e efeitos de múltiplas dimensões.

Para o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e competências necessárias à formação profissional, o curso de Nutrição prevê a realização de atividades de integração com o mercado de trabalho, através de Estágios Supervisionados, Estágios Extra-Curriculares e desenvolvimento de atividades de extensão junto à comunidade. Desta forma, o acadêmico de Nutrição terá a oportunidade de compartilhar experiências com os profissionais da área inseridos no mercado de trabalho.

11. AVALIAÇÃO

11.1. Avaliação da aprendizagem

Os critérios e procedimentos utilizados para avaliação da aprendizagem no Curso de Nutrição estão em consonância com aqueles definidos no Regimento Interno, o qual encontra-se em processo de mudança para um novo Regimento. No entanto, são adotados os seguintes princípios:

Avaliação sistemática, priorizando, além da avaliação dos aspectos cognitivos, a observação e de registros cuidadosos e sistemáticos que possibilitem o estudo do processo evolutivo do sujeito da avaliação, numa percepção sistêmica;

Avaliação global, não se limitando aos aspectos cognitivos, mas incluindo atitudes, comportamento e habilidades;

Processo contínuo, visto que a avaliação da aprendizagem está inserida ao longo do processo e não situada em momentos específicos (ao final de cada unidade ou do semestre);

Instrumentos e procedimentos variados, não se restringindo apenas aos tradicionais trabalhos e provas, para contemplar as individualidades dos educandos;

Ênfase ao processo de construção, de forma que as tarefas incompletas ou com deficiências possam ser reconstruídas e aperfeiçoadas até que o aluno se aproxime o mais que puder dos objetivos propostos;

Aperfeiçoamento constante das técnicas e dos instrumentos utilizados.

Conhecimento prévio das condições visto que os alunos são orientados no início de cada semestre, sobre os procedimentos de avaliação a serem adotados em cada disciplina, sendo suas sugestões valorizadas e incorporadas ao planejamento avaliativo proposto pelo professor, se essas forem pertinentes;

Interdisciplinaridade e integração multidisciplinar efetivadas por meio de adoção de estratégias de avaliação que possibilitem o envolvimento de conjuntos de disciplinas;

Focalização: a avaliação de conhecimentos priorizará conteúdos relevantes, cujo domínio é indispensável para o exercício da profissão;

Desenvolvimento de processos superiores pois a avaliação enfatiza aspectos como capacidade de organização do pensamento, de identificação de idéias básicas, de análise crítica e não a simples reprodução de conteúdos;

Utilização criteriosa dos desempenhos apresentados pelos alunos nos trabalhos em grupo, visto que em muitas circunstâncias os alunos terão a oportunidade de trabalhar em grupos, o que representa uma oportunidade para o exercício do trabalho em equipe e multiprofissional. Entretanto, o trabalho em grupo necessita ser criteriosamente utilizado e adequadamente orientado a fim de que não se desvirtuem suas finalidades.

Quanto ao aspecto normativo do atual Regimento, a avaliação da aprendizagem é registrada através de pontos computados cumulativamente, em cada disciplina. O número de avaliações é de, no mínimo, 2 (duas) em cada disciplina cursada. Os resultados das avaliações são expressos em notas que variam de 0,00 a 10,00 (zero a dez), com duas casas decimais. Será aprovado na disciplina o aluno que obtiver Média Parcial (MP) igual ou maior que 6,00 (seis). O aluno que obtiver a MP igual ou superior a 4,00 (quatro) e inferior a

6,00 (seis), se submeterá a uma avaliação final em caráter cumulativo; e aquele que obtiver nota inferior a 4,00 (quatro) será reprovado. O aluno que obtiver nota superior a 6,00 (seis) na avaliação final, será considerado aprovado e a MF será igual a 6,00 (seis).

É obrigatória a publicação, pelo professor, dos resultados de cada avaliação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após a avaliação, sendo resguardado ao aluno o direito de ver a avaliação no prazo de 3 (três) dias úteis após a divulgação da nota.

O aluno que deixar de comparecer a qualquer verificação de aprendizagem na data prevista, terá direito a uma segunda oportunidade, desde que devidamente justificada, no prazo de cinco dias úteis a contar da data da realização da mesma. O conteúdo versará sobre a matéria da prova perdida e não poderá ser cumulativa.

O aluno pode requerer revisão no resultado de sua avaliação, para isso bastando requerer à Divisão de Registro e Controle Acadêmico (DRCA), num prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da publicação do resultado.

O aluno que tenha cursado, com aproveitamento, qualquer disciplina, em estabelecimento de ensino superior autorizado ou reconhecido, poderá solicitar à Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD), o seu aproveitamento. A PROGRAD encaminhará ao Coordenador de Curso, que solicitará parecer ao professor responsável pela disciplina que, em função das compatibilidades do conteúdo e da carga horária, retornará o seu parecer conclusivo.

Embora seja vedado o abono de faltas, estas poderão ser compensadas por exercícios domiciliares supervisionados pela instituição, nos seguintes casos:

- a) Quando o aluno estiver em condições de saúde que não permita o seu comparecimento no estabelecimento de ensino, na proporção mínima exigida, embora haja condições de aprendizagem. De acordo com o Decreto Lei nº 1.044 de 21 de outubro de 1969, o aluno terá direito a solicitar do professor da disciplina em questão, exercícios ou tarefas domiciliares que poderão ser contadas como horas-aula.
- b) Gravidez, a partir do oitavo mês de gestação e durante três meses, a aluna ficará assistida pelo regime de exercícios domiciliares, de acordo com o Decreto Lei nº 8.202/75 e
- c) Alguns empecilhos causados por atividades ligadas ao Serviço Militar.
- d) Para que o aluno tenha direito à compensação acima referida, a sua ausência deverá ser comunicada imediatamente à DRCA, logo no início do período de afastamento.

11.2. Avaliação do Curso

A UFVJM desenvolve seu processo avaliativo, bem como dos cursos que oferece, por meio do seu Programa de Avaliação Institucional, que tem por objetivos coletar, analisar e interpretar dados de natureza quantitativa e qualitativa relativos à efetividade do ensino, com vista à melhoria do processo educacional e envolve os contextos interno e externo. Neste sentido, a Comissão Própria de Avaliação (CPA) é responsável por esse processo, no qual alunos, professores, currículo e instituição são avaliados.

Ainda, para fins de renovação de reconhecimento, o curso será avaliado periodicamente, conforme designação do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), de acordo

com os relatórios emitidos pelas comissões de avaliações “in loco”. Nesta instância, o curso é avaliado dentro das dimensões Organização Didático-pedagógica; Corpo Docente e Infra-estrutura Física.

12. INFRA-ESTRUTURA DO CURSO

A Instituição, de modo geral, apresenta capacidade para atender as necessidades de infra-estrutura física para o funcionamento do curso. No Campus I, são utilizados OS laboratórios de Ciências Básicas, que atendem a todos os cursos da área de saúde e no Campus II, há prédios com salas de aula que atendem a toda a comunidade universitária, bem como os laboratórios, utilizados para aulas teóricas, práticas e para o desenvolvimento de pesquisa do curso. O curso de Nutrição conta com os laboratórios específicos: Nutrição Experimental, Informática, Avaliação Nutricional e Técnica Dietética. O laboratório de Técnica é utilizado provisoriamente para aulas práticas dos cursos de graduação em Agronomia e Zootecnia, da Faculdade de Ciências Agrárias.

O espaço para o laboratório de Avaliação Nutricional também é utilizado para atendimento clínico-nutricional à comunidade. Este espaço, também denominado Clínica-Escola, é destinado ao atendimento da população e aos alunos, através da realização de projetos de extensão.

Há uma biblioteca instalada no Campus I e outra instalada no Campus II. As bibliotecas estão subordinadas à Pró-reitoria de Gestão e Patrimônio desta IFES. Na biblioteca do Campus I está, principalmente, a bibliografia das áreas básicas, cujas aulas ocorrem, em sua maioria, no espaço físico do Campus I (Anatomia, Histologia, Embriologia, Citologia, etc), já na biblioteca do Campus II encontra-se a bibliografia relativa às áreas mais específicas da Nutrição (Planejamento e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Clínica, Nutrição Social, etc). No entanto, o acervo existente não apresenta um número adequado de obras específicas para o curso, tanto em quantidade quanto em diversidade de títulos. Porém, a instituição está em fase de aquisição de novos títulos. A instituição não possui, no momento, assinatura de periódicos, jornais e revistas. Alguns periódicos que existem na biblioteca são fruto de doações. A biblioteca presta o serviço COMUT e é possível acessar o Portal CAPES (www.periodicos.capes.gov.br) de qualquer computador conectado à internet no âmbito da instituição.

ANEXO I
EMENTÁRIO DO CURRÍCULO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

1º PERÍODO
<p>BIOQUÍMICA - 75h</p> <p>Ementa: Estrutura e função das biomoléculas: água; aminoácidos; carboidratos; lipídeos; nucleotídeos; ácidos nucleicos; vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Proteínas, enzimas e coenzimas. Oxidações biológicas. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídeos. Metabolismo dos aminoácidos. Metabolismo dos nucleotídeos. Integração e regulação do metabolismo.</p> <p><u>Bibliografia básica</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. LEHNINGER, A. L. Princípios de bioquímica. 2.ed. São Paulo, SP: Sarvier, 19952. BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.3. VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C. W. Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular. 2.ed.. Porto Alegre: Artmed, 2008. <p><u>Bibliografia complementar</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. DEVLIN, T. M. Manual de bioquímica: com correlações clínicas. 6.ed. São Paulo, SP: Blücher, 2007.2. CAMPBELL, M. K. Bioquímica. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. 752 p.3. MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.4. CHAMPE, P. et al. Bioquímica ilustrada. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.5. SMITH, C.; LIEBERMAN, M.; MARKS, A. D. Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
<p>INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO - 30H</p> <p>Ementa: Conceitos básicos de alimentação e nutrição. Histórico da nutrição no Brasil. Áreas de atuação e mercado de trabalho do nutricionista. Integração da nutrição com outras áreas das ciências sociais e da saúde. Articulação com os docentes do Curso de Nutrição em suas diferentes áreas de atuação.</p> <p><u>Bibliografia Básica</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. BOSI, MLM. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996. 205p.2. MAHAN, LK; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 9ª edição. São Paulo: Rocca, 1998.3. PRADO, S.D. Autonomia Tentadora e Reificada: Estudo Sobre Nutricionistas dos Centros Municipais de Saúde do Rio de Janeiro. Rio De Janeiro, 1993.145p. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) Escola Nacional de Saúde, Fundação Oswaldo Cruz, 1993.
<p>ANATOMIA HUMANA - 75h</p> <p>Ementa: Noções da morfologia dos sistemas orgânicos do homem com ênfase nos sistemas circulatório e digestório.</p> <p><u>Bibliografia básica</u></p>

- 1 DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia humana sistêmica e segmentar**. 3.ed. São Paulo: Atheneu, 2007 .
- 2 GARDNER, E. **Anatomia: estudo regional do corpo humano**. 4.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1978.
- 3 SOBOTTA, J. **Atlas de anatomia humana**. 21.ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2000.

Bibliografia complementar

1. VAN DE GRAAFF, K. M. **Anatomia humana**. São Paulo: Manole, 2003.
2. GRAY, H. **Anatomia**. 29.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.
3. NETTER, F. H. **Atlas de anatomia humana**. 2.ed. Porto Alegre: Novartis, 2000.
4. SPENCE, A. P. **Anatomia humana básica**. 2.ed. São Paulo: Manole, 1991.
5. PLATZER, W; LEONHARDT, H.; KHALE, W. **Atlas da anatomia humana: aparelho de movimento**. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

CITOLOGIA - 45h

Ementa: Métodos de estudo da célula. Composição química da célula. Membranas plasmáticas. Sistema de endomembranas. Citoesqueleto e movimentos celulares. Organelas transformadoras de energia. Núcleo. Ciclo celular. Diferenciação celular.

Bibliografia básica

1. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. **Biologia celular e molecular**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
2. DE ROBERTIS, E. M. F; HIB, J. **De Robertis: bases da biologia celular e molecular**. 3.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2001.
3. POLLARD, T. D.; EARNSHAW, W. C. **Biologia celular**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.

Bibliografia complementar

1. LODISH, H. *et al.* **Biologia celular e molecular**. 5.ed. Porto Alegre : Artmed, 2005.
2. COOPER, G. M.; HAUSMAN, R. E. **A célula: uma abordagem molecular**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
3. ALBERTS, B. *et al.* **Fundamentos de biologia celular: uma introdução à biologia molecular da célula**. Porto Alegre: Artmed, 2002.
4. DE ROBERTIS; E. D. P.; DE ROBERTIS; E. M. F. **Bases de biologia celular e molecular**. 3ª ed., Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2005.
5. NOVIKOFF, A . B.; HOLTZMAN, E. **Células e estrutura celular**. 4 ed., Rio de Janeiro: Interamericana, 2005.

PSICOLOGIA - 45H

Ementa: Conceitos em psicologia. Objetos de estudo da psicologia. Aprendizagem. Reforço. Condicionamento operante. Condicionamento clássico ou pavloviano. Distúrbios nutricionais. Relação profissional de saúde x paciente.

Bibliografia básica

1. BAPTISTA, M. N.; DIAS, R. R. **Psicologia hospitalar: teoria, aplicação e casos clínicos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003
2. BRANDÃO, L. L. **Psicofisiologia**. São Paulo: Atheneu, 2002
3. DAVIDOFF, L. L. **Introdução à psicologia**. 3 ed. São Paulo: Makron Books, 2001.

Bibliografia complementar

1. LIPP, M. **O stress está dentro de você**. São Paulo: Contexto, 2004

2. SEGER, L. **Psicologia e odontologia: uma abordagem integradora.** 4 ed. São Paulo: Livraria Santos, 2002
3. SILVA, M. J.P. **Comunicação tem remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde.** São Paulo: Edições Loyola, 2002.
4. ATKINSON, R. L.; ATKINSON, R. C.; SMITH, E. E.; BEM, D. J.; NOLEN-HOEKSEMA, S. (2002). **Introdução à Psicologia.** Porto Alegre: Artes Médicas, 2002.

SOCIOLOGIA - 45h

Ementa: Sociologia: autores e proposição teórica. Os paradigmas clássicos da sociologia: socialização funcional dos indivíduos; ação social e coesão social; conflitos de classe e mudança social. As origens históricas da sociedade brasileira. Sociologia da saúde e o nascimento da medicina social. Condicionantes sociais estabelecidos pelas relações de produção e pelas ideologias do trabalho. Trabalho, inclusão social e globalização.

Bibliografia básica

1. FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. **Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia.** 21 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.
2. GIDDENS, A. **Sociologia.** 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
3. FREYRE, G. **Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal.** 51. ed. rev. São Paulo: Global, 2006.

Bibliografia complementar

1. ELIAS, N. **O processo civilizador: uma história dos costumes.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v. 1
2. ELIAS, N. **O processo civilizador: formação do estado e civilização.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v.2.
3. COHN, G. (Org.). **Max Weber: sociologia.** 7.ed. São Paulo: Ática, 2003.
4. BERGER, P. L.. **A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento.** 23.ed.
5. DURKHEIM, E. **Lições de sociologia.** São Paulo: Martins Fontes, 2002.

2º PERÍODO

BROMATOLOGIA - 75h

Ementa: Composição química dos alimentos, reações químicas, determinação da composição de macro e micronutrientes, análise de alimentos.

Bibliografia Básica

1. SIMÃO, A. M. **Aditivos para Alimentos Aspecto Toxicológico.** Nobel, 1985.
2. INSTITUTO ADOLFO LUZ. **Métodos Oficiais de Análise dos Alimentos.**
3. BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F.O. **Química do Processamento dos Alimentos.** Campinas. Cargil, 1984.
1. MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J.M. **Manual das Indústrias de Alimentos.** Livraria Varela, São Paulo, 1996.

Bibliografia Complementar

1. LEE, F. A. **Basic Food Chemistry.** Avi, 1983.
2. POMERANZ, Y. **Food Analysis: Theory and Practice.** Avi, 1987.

BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA - 90h

Ementa: Introdução à Bioestatística. Técnicas de amostragem: casal simples, sistemática, estratificada e de conveniência. Séries cronológicas. Medidas de tendência central para uma amostra. Medidas de dispersão para uma amostra. Distribuição normal. Teste χ^2 , T e análise da variância. O processo Saúde/Doença – evolução, definições, histórico, teorias, modelos, importância, conceitos básicos, estratégias, usos e objeto da Epidemiologia. Métodos epidemiológico. Indicadores de saúde: morbimortalidade – condições, formas e modalidades. A pesquisa epidemiológica: informação, fontes de dados, delineamentos, formulação de problemas, análises, caracterização do problema, banco de dados, uso de softs, vigilância epidemiológica. Desenho da observação epidemiológica direta: estudos transversais, retrospectivos, prospectivos. Mensuração das condições de saúde. Modelos Matemáticos.

Bibliografia básica

1. ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e saúde**. 6.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia de vigilância epidemiológica**. 6.ed.. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2007.
3. MALLETA, C. H. M. **Epidemiologia e saúde pública**. 2 ed. Belo Horizonte: [s.n], 2004. 2v.

Bibliografia complementar

1. LAURENTI, R.; MELLO JORGE, M. H. P.; LEBRÃO, M. L.; GOTLIEB, S. L. D. **Estatísticas de saúde**. 2 ed. São Paulo: EPU Editora, 2005.
2. JEKEL, J. F. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. Porto Alegre, RS: Artmed, 1999.
3. ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Introdução à epidemiologia**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
4. PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: teoria e prática**. 6 reimp. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
5. MORAES, I. H. S. **Informações em saúde: da pratica fragmentada ao exercício da cidadania**. São Paulo: Editora HUCITEC, 1994.

FISIOLOGIA DOS SISTEMAS - 75h

Ementa: Estudo do funcionamento dos diferentes sistemas componentes do corpo humano.

Bibliografia básica

1. GUYTON, A. C. **Tratado de fisiologia médica**. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
2. COSTANZO, L. S. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
3. BERNE, R. M. **Fisiologia**. 4.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2000.

Bibliografia complementar

1. AIRES, M. M. **Fisiologia**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
2. GUYTON, A. C. **Neurociência básica: anatomia e fisiologia**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.
3. RHOADES, R. A.; TANNER, G. A. **Fisiologia médica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
4. SILERTHORN, D. U. **Fisiologia Humana: uma abordagem integrada**. 2 ed. São Paulo; Manole, 2003.
5. SILBERNAGL, S.; DESPOPOULOS, A. **Fisiologia: texto e atlas**. 5.ed.. São Paulo: Artmed, 2003.

IMUNOLOGIA - 60H

Ementa: Estudo das propriedades das respostas imunológicas das células e tecidos do sistema imunológico, dos antígenos e anticorpos, do processamento e apresentação de antígenos, da maturação e ativação linfocitária, da geração de tolerância imunológica e das respostas imune inata, humoral e celular.

Bibliografia Básica

1. BIERR, O. **Microbiologia e Imunologia**. 24. Ed. São Paulo, Melhoramentos, 1985.
2. GARDNER, E. J. & SNUSTAD, D. Peter. **Genética**. 7. ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1986.
3. JAWETZ, E. et ali **Microbiologia Médica**. 18. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1991.
4. STITES, D. P. **Imunologia Básica**. Trad. José Mauro Peralto, Lúcia Martins Teixeira & Alexandre Januário da Silva, Rio de Janeiro, Prentice Hall do Brasil, 1992.

MICROBIOLOGIA - 60h

Ementa: Importância da Microbiologia para o exercício da profissão na área da saúde, caracterização e classificação dos microrganismos, principais grupos de microrganismos, características estruturais de células procarióticas e eucarióticas, nutrição e crescimento microbiano, metabolismo microbiano, genética microbiana, interação homem/microrganismo, microbiota normal do corpo humano, principais doenças infecciosas humanas, mecanismos envolvidos na patogenia microbiana, controle do crescimento microbiano, quimioterapia antimicrobiana, mecanismos de resistência microbiana a drogas, medidas de prevenção da disseminação das doenças transmissíveis, microbiologia ambiental e aplicada.

Bibliografia básica

1. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
2. PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R.. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997. 2v.
3. JAWETZ, E. **Microbiologia médica**. 20.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

Bibliografia complementar

1. MURRAY, P. R. **Microbiologia médica**. 3.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2000.
2. MURRAY, P. R. **Microbiologia clínica**. 2.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2002.
3. Brooks, Geo F. **Jawetz, Melnick & Adelberg: microbiologia médica**. 21.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2000.
4. MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. **Microbiologia de Brock**. 10. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2004.
5. CASE, Christine L. **Microbiologia: interativa** (em inglês). Porto Alegre: Artmed, 2003.
6. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Guia de Identificação de bactérias: simulação computadorizada**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA - 60h

Ementa: Aspectos morfofuncionais da gametogênese. Estudo do desenvolvimento humano desde a fertilização até o término do período embrionário. Aspectos morfofuncionais dos principais tecidos animais.

Bibliografia básica

1. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Histologia básica**. 11.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
2. MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.. **Embriologia básica**. 6.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
3. MOORE, K. L; PERSAUD, T. V. N. **Embriologia clínica**. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

Bibliografia complementar

1. CORMACK, D. H. **Fundamentos de histologia**. 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
2. JUNQUEIRA, L. C. U.. **Biologia estrutural dos tecidos: histologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
3. GARTNER,L.P.; HIATT,JL **Tratado de histologia**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan: 2003.
4. SADLER, T. W. **Langman: embriologia médica**. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
5. CATALA, M. **Embriologia: desenvolvimento inicial**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

3º PERÍODO

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL - 90H

Ementa: Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Indicadores do estado nutricional. Métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional: Avaliação antropométrica: lactentes, crianças, adolescentes, adultos e idosos. Avaliação da composição corporal Avaliação dietética. Avaliação bioquímica e imunológica. Avaliação clínica. Avaliação subjetiva global. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação nutricional em situações especiais.

Bibliografia Básica

1. CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar**. Editora MANOLE. 2002.
- 2.MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
- 3.ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. **El estado físico: uso e interpretación de la antropometria. Informe de un comité de expertos de la OMS**. Genebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p.
- 4.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. v. 1e 2.
- 5.SILVA DO, ENGSTROM EM, ZABOROWSKI EL. **SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios**, 2003.

NUTRIÇÃO E METABOLISMO - 60H

Ementa: Etapas do processo de nutrição. Metabolismo dos nutrientes: Carboidratos. Fibras alimentares. Lipídios. Aminoácidos e proteínas. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos. Energia e balanço energético. Constituintes funcionais dos alimentos.

Bibliografia Básica

1. COSTA , N.M.B. e PELÚZIO, M.C.G. **Nutrição Básica e Metabolismo**. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p.

2. GIBNEY, M. J. **Nutrição & Metabolismo**. São Paulo: Guanabara Koogan. 2006.
3. COZOLLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. São Paulo: Manole. 2007.
4. PENTEADO, M.V.C. **Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos**. São Paulo: Manole. 2007.
5. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. **Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia**. São Paulo: ROCA. 2007.

Bibliografia complementar

1. DE ANGELIS, R.C. **A Importância dos Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde**. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006. 317 p.
2. TIRAPEGUI, J. **Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais**. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006.
3. PENTEADO, M.V.C. **Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos**. São Paulo: Manole. 2007.
4. MAHAN, LK and ESCOTT-STUMP SE. **Krause – Alimentos, Nutrição e Dietoerapia**. 11. Ed. São Paulo: Editora Roca. 2005.
5. DOUGLAS **Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição**. 2. Ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2006.

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS - 45H

Ementa: Avaliação nutricional de alimentos (quantitativa e qualitativa), Grupos e guias de alimentos, Cálculo do valor nutricional de preparações. Uso de tabelas e softwares. Alimentos funcionais e enriquecidos.

Bibliografia Básica

1. IBGE/ENDEF. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. Rio de Janeiro, 1981.
2. FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.
3. FRANCO, G. & CHALOUB, S.R. **Valores Calóricos e Propriedades Gerais dos Alimentos**. 3. ed. Rio de Janeiro, 1992.
4. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. **Introdução à Química de Alimentos** Editora Varela. 3. ed., 2003.
5. SOUZA, C. J., PEREIRA, C. A. S., REZENDE, F. A. C., TUCCORI, L. P. **Informações Nutricionais de Produtos Industrializados**. Editora UFV, 2003.
6. EVANGELISTA, JOSÉ. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2002.
7. JEAN-CLAUDE, F., et al. **Repertório geral dos alimentos: tabela de composição**. São Paulo, 1999.
8. BENZECRY, E. H., PINHEIRO, A. B. V., LACERDA, E. M. A., GOMES, M. C. S., COSTA, V. M. **Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras**, 2004.

Bibliografia Complementar

1. FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza, España: Acribia,, 2000.
2. PENTEADO, M. V. C. **Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos** São Paulo: Manole, 2003.
3. SALINAS, R. D. **Alimentos e Nutrição Introdução à Bromatologia**, 2002.

4. MAHAN, L. k.; ARLIN, M. T.; KRAUSE – **Nutrição e Dietoterapia**. McGraw - Hill Interamericana. 9. ed., 1998.
5. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS - 60h

Ementa: A ecologia microbiana dos alimentos. A contaminação dos alimentos. A deterioração dos alimentos. A conservação dos alimentos. Controle microbiológico dos alimentos. Produção de alimentos. Microrganismos importantes para Análise de Pontos Críticos de Controle em serviços de alimentação.

Bibliografia básica

1. FORSYTHE, S. J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed. 2002.
2. FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu. 2004.
3. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. **Microbiologia**. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia complementar

1. JAY, M. J. **Microbiologia dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.
2. MURRAY, P. R. **Microbiologia médica**. 3.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2000.
3. MURRAY, P. R. **Microbiologia clínica**. 2.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2002.
4. PELCZAR JR., M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R.. **Microbiologia: conceitos e aplicações**. 2.ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.
5. SIQUEIRA, R. S. **Manual de microbiologia dos alimentos**. [S.l.]: Embrapa, 1995.
6. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos**. 2.ed. São Paulo: Varela, 2001.

GENÉTICA – 30 h

Ementa: Princípios básicos da herança genética. Genes: estrutura e organização, função, recombinação, regulação, mutação e interação. Mapeamento genético e projeto genoma. Variações cromossômicas numéricas e estruturais. Estrutura, replicação e reparação de DNA. Transcrição e processamento de RNA. Expressão e regulação gênicas. Dinâmica dos genes nas populações. Princípios de métodos de estudo em genética molecular. Tecnologia do DNA recombinante: princípios e aplicações.

Bibliografia básica

1. ALBERTS, B. *et al.* **Biologia molecular da célula**. 4 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.
2. GRIFFITHS, A. *et al.* **Introdução genética**. 8.ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
3. COOPER, G. M; HAUSMAN, R. E. **A célula: uma abordagem molecular**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007

Bibliografia complementar

1. TURNER, P. C.; McLENNAN, A. G.; BATES, A. D.; WHITE, M. R. H. **Biologia molecular**. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan , 2004 .
2. MALACINSKI, G. M. **Fundamentos de biologia molecular**. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
3. RINGO, J. **Genética Básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
4. THOMPSON, J. P.; THOMPSON, M. W. **Genética Médica**. 2 ed. Rio de Janeiro,

Guanabara Koogan, 2001.

5. JORDE, L.B., CAREY, J.C., BAMSHAD, M.J. & WHITE, R.L. **Genética Médica**. 2 ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000.

METODOLOGIA DA PESQUISA - 60h

Ementa: O conhecimento científico. Relações entre ciência, tecnologia e sociedade. O método científico. Ética em pesquisa. Projeto e relatório de pesquisa. Coleta, tratamento e interpretação de dados. Citações e referências. Normas para elaboração e apresentação escrita e oral de trabalhos científicos.

Bibliografia Básica

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação – referências bibliográficas – apresentação. Rio de Janeiro, 2002.
2. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação – citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2002.
4. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação – elaboração de trabalhos acadêmicos – apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

PARASITOLOGIA - 60h

Ementa: Principais doenças parasitárias humanas; biologia, epidemiologia e profilaxia das principais parasitoses humanas.

Bibliografia Básica

1. NEVES, D.P.; MELO, A.L.; GENARO, °; LINARDI, P.M. **Parasitologia Humana**. Atheneu. 9ª edição, 1997.
2. PELCZAR, M.J. et alli. **Microbiologia**. Trad. Manuel Adolpho May Pereira, Maria Regina S. Borges, São Paulo, McGraw-Hill do Brasil, 1991.
3. VERONESI, R. **Doenças Infecciosas e Parasitárias**. 7. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1985.

4º PERÍODO

POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA - 60h

Ementa: Noções de política, ideologia e políticas públicas. A história da saúde pública e assistência previdenciária no Brasil. O Sistema Único de Saúde. A história do pensamento e do agir em planejamento em saúde na América Latina. O processo administrativo e de gestão. Os principais elementos, instrumentos e processos relevantes para a gerência de ações e serviços de saúde. A programação estratégica em sistemas locais de saúde.

Bibliografia Básica

1. AKERMAN, M. **Saúde e Desenvolvimento Local: princípios, conceitos, práticas e cooperação técnica**. São Paulo: Hucitec, 2005. 151p.
2. BERTOLLI FILHO, C. **História da Saúde Pública no Brasil**. 4.ed. São Paulo: Ática, 2006. 71p.
3. BRASIL. Constituição Federal, leis 8.080 e 8.142.

4. BRASIL Ministério da Saúde. Escola Nacional de Saúde pública. **A construção do SUS: história da reforma sanitária e do processo participativo.** Brasília, Rio de Janeiro: 2007.
5. BRASIL Ministério da Saúde. **Promoção da Saúde: Carta de Ottawa. Declaração de Adelaide, Sundsvall e Santa Fé de Bogotá.** Brasília: 1996. 43p.
6. BRASIL. **Plano Nacional de Saúde.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil.13.dez.2004. Portaria 2.60710/12/2004.
7. CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE SAÚDE. **Para entender a gestão do SUS.** Brasília: CONASS, 2003.248p.
8. CAMPOS, F.E.; JÚNIOR, MO; TONON, MA (Org.). **Planejamento e Gestão da Saúde.** Belo Horizonte: COOPMED, 1998.
9. FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. **Formulação das políticas Públicas.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1998.157p.
10. HARTZ, ZMA (Org). **Avaliação em Saúde: dos modelos conceituais à prática na análise de implantação de programas.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 1997.
11. MENDES, EV (Org.). **A organização da Saúde no Nível Local.** São Paulo:HUCITEC, 1998. 359.
12. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Coletâneas de Normas para o Controle Social no Sistema Único de Saúde.** 2.ed. Brasília: 2007. 206p.

Bibliografia Complementar

1. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006. **Diretrizes Operacionais: Pactos pela Vida, em Defesa do SUS e de Gestão.** Brasília: 2006. 75p.
2. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006. **Política Nacional da Atenção Básica.** Brasília: 2006. 61p.
3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006. **Regulamento: Pactos pela Vida e de Gestão.** Brasília: 2006. 143p.
4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Plenárias Nacionais de Conselhos de Saúde: resgate histórico do controle social do SUS.** Brasília: 2006. 254p.
5. PINHEIRO, R; MATTOS, RA (Org.). **Os sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde.** Rio de Janeiro: UERJ, IMS, ABRASCO, 2001.
6. STARFIELD, B. **Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia.** Brasília: UNESCO, Ministério da Saúde, 2002. 726p.
7. TEIXEIRA, C. **Planejamento Municipal em Saúde.** Salvador: ISC, 2001.
7. ZAPATA.T. **Desenvolvimento Territorial.** Florianópolis: SeaD/UFSC, 2007. 153p.

ECONOMIA - 30h

Ementa: Conceitos básicos. História da Economia. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Noções de Teoria do Desenvolvimento Econômico. Organização do Sistema Econômico.

Bibliografia Básica

1. BREILH, J., **Epidemiologia, Economia, Política e Saúde.**
2. OFFE, C., **Trabalho e Sociedade, vol. I e II.**
4. PRADO JÚNIOR, C. História Econômica do Brasil.

HIGIENE DOS ALIMENTOS - 75h

Ementa: Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Avaliação da qualidade de alimentos. Principais intoxicações e infecções de origem alimentar. Práticas de limpeza e sanitização em Serviços de Alimentação. Implementação dos sistemas de prevenção e Controle. Código Sanitário e suas aplicações na prática da Saúde Pública. Lactário.

Bibliografia Básica

1. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços para coletividades. 8ª Edição. 2003. 288p.
2. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Guia ABERC de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª Edição. 2002. 80 p.
3. ANDRADE, N.J.; MACEDO, J.A.B. Higienização na indústria de alimentos. São Paulo. Editora Varela. 1996. 182 p.
4. COSTA, E.A. Vigilância Sanitária – Proteção e Defesa da Saúde. 2ª. ed. São Paulo. Ed. SOBRAVIME. 2004. 496 p.
5. COSTA, E.A. Vigilância Sanitária: Defesa e Proteção da Saúde. *In* ROUQUAYROL, M.Z. e ALMEIDA FILHO, N. *Epidemiologia e Saúde*. 5ª.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.Cap.14.
6. HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela. 1991. 140 p.
7. GERMANO, M.I.S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo. Editora Varela. 2003. 165 p.
8. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 2ª. ed. São Paulo. Ed. Varela. 2003. 680p.

TÉCNICA DIETÉTICA I - 75h

Ementa: Preparo e conservação dos alimentos. Aquisição dos alimentos. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo de alimentos: açúcares e doces, cereais, óleos e gorduras, carnes e aves, pescado, ovos, leite e derivados, leguminosas, castanhas e nozes, frutas e hortaliças, condimentos, infusos e bebidas.

Bibliografia Básica

1. ORNELLAS, L. H. **Técnica Dietética – Seleção e Preparo dos Alimentos.** 4. ed. São Paulo: Atheneu, 1985.
2. CRAWOLD, A. M. **Alimentos – Seleção e Preparo.** 2ed. Rio de Janeiro. Record, 1985.

3. TEICHMANN, I.M. **Cardápios – Técnica e Criatividade**. 2 ed. Educs, 1990.
4. EVANGELISTA, J. **Alimentos: um Estudo Abrangente**. São Paulo. Atheneu, 1992.
5. IBGE/ENDEF. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. Rio de Janeiro, 1981.
6. FRANCO, G. **Tabela de Composição Química dos Alimentos**. 9 ed. Rio de Janeiro. Atheneu, 1992.
7. FRANCO, G. & CHALOUB, S.R. **Valores Calóricos e Propriedades Gerais dos Alimentos**. 3. ed. Rio de Janeiro, 1992.

PATOLOGIA - 60h

Ementa: Estudo das lesões celulares reversíveis e irreversíveis (necrose e apoptose), lesões por acúmulo de pigmentos exógenos e endógenos, distúrbios circulatórios, inflamação, cicatrização, alterações de crescimento e diferenciação celular e neoplasias com ênfase à etiopatogenia, alterações moleculares morfológicas e funcionais que as mesmas apresentam.

Bibliografia básica

1. PEREIRA, F. L. *et al.* **Bogliolo: patologia**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
2. MONTENEGRO, M.R.; FRANCO, M.. **Patologia: processos gerais**. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 1999.
3. CONTRAN, R. S.; KUMAR, V.; ROBBINS, S. L. **Fundamentos de Robbins: patologia estrutural e funcional**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

Bibliografia complementar

1. BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo: Patologia Geral**. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
2. CATANZARO GUIMARÃES, S. A. **Patologia básica da cavidade bucal**. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
3. FARIA, J. L. **Patologia geral: fundamentos das doenças, com aplicações clínicas**. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2003.
4. KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. **Robins e Contran: patologia - bases patológicas da doença**. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2005.
5. MAGNO G, JORIS J. **Cells, tissues and disease**. New York: Oxford University Press, 2004.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE - 90h

Ementa: Conceitos básicos em Nutrição e Dietética. Histórico das Recomendações Nutricionais. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB. Métodos biológicos e químicos de avaliação de qualidade protéica. Métodos para determinação do peso ideal, gasto energético basal e determinação do gasto energético total. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para o pré-escolar, escolar e adolescente. Planejamento de dietas. Alterações fisiológicas na adolescência.

Bibliografia Básica

1. ACCYOLI, E., SAUNDERS, C. **Nutrição em Obstetrícia e Pediatria**. Arte Médica, 2003.
LOPES, F.A., BRASIL, A.L.D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. Edição/Ano: 2003
2. BRASIL. MINISTÈRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação –Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a população brasileira:**

Promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p.

3. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de dois anos.** Secretaria de Políticas da Saúde, Organização Pan Americana de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 152p.

4. CTENAS, M.L.B., VITOLO, M.R. **Crescendo com saúde, o guia de crescimento da criança.** 3a ed., 1999. 269p.

5. DIETARY REFERENCE INTAKES for **Calcium, Phosphorous, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride** (1997); Acessado em 25/04/07 www.nap.edu.

6. DIETARY REFERENCE INTAKES for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline (1998); Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids (2000); and Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc (2001). Acessado em 25/04/07 www.nap.edu. Copyright 2001 by The National Academies.

7. DIETARY REFERENCE INTAKES for **Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate.** Acessado em 25/04/07 www.nap.edu. Copyright 2004 by The National Academies.

8. DIETARY REFERENCE INTAKES for **Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids** (2002/2005). Acessado em 25/04/07 www.nap.edu.

9. PINHEIRO et al. **Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras.** Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

Bibliografia Complementar

1. TUCUNDUVA, S. MARTE, A. **Transtornos Alimentares: uma visão nutricional.** Barueri: Manole. 2004, 226p.

2. TUCUNDUVA, S. **Tabela de composição de alimentos.** Editora Metha. 302p.

3. VITOLO, M.R. **Nutrição da gravidez a Adolescência.** Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003.

4. WHO. **Use and interpretation of the antropomeric of nutriton status.** Geneva: 1995.

5. WHO/FAO. **Necessidades de energia e proteína.** Serie Informes Técnicos No. 724, 1985.

6. ZABOTTO, C. B., VIANA, R. P. T., GIL, M. F. et al. **Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções.** Campinas, (principalmente fotos), SP: UNICAMP, Goiânia: UFG, 1996, 74p.

5º PERÍODO

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO - 60h

Ementa: Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para o adulto e para o idoso. Métodos para o cálculo do metabolismo basal e gasto energético total. Planejamento de dietas normais. Aspectos especiais em idosos.

Bibliografia Básica

1. CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto Guia de Nutrição - Série - Guias de Medicina**

Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / Escola Paulista de Medicina. 1 Edição, 2002

2. SHILS, M. E., Olson, J. A., Shike, M., Ross, A. C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils** 2 volumes, 9 Edição, 2002

3. MATSUDO, S. M. M. **Avaliação do Idoso: Física & Funcional.**: 1 Edição, 2000

4. SOARES, A. A. F. **Nutrição no Envelhecer.** 1 Edição 2002

5. GALLO, J. J., BUSBY-WHITEHEAD, J., RABINS, P. V. , SILLIMAN, R. A., MURPHY, J. B. REICHEL. **Assistência ao Idoso - Aspectos Clínicos do Envelhecimento.** Editora Guanabara Koogan 5ª edição, 2001.

6. FREITAS, E. V., PY, L., NERI, A. L., CANÇADO, F. A. X., GORZONI, M. L., ROCHA, S. M. **Tratado de Geriatria e Gerontologia.** Editora Guanabara Koogan 1ª edição, 2002.

7. MAHAN L. k., ARLIN M. T., KRAUSE – **Nutrição e Dietoterapia.** McGraw-Hill Interamericana. 9a.ed, 1998.

Bibliografia Complementar

1. OMS. **Medicion del Cambio del Estado Nutricional,** 1983.

2. DOUGLAS **Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição:** 1 Edição, 2002

3. VASCONCELOS, F.A.G. **Avaliação Nutricional de Coletividades.** Florianópolis, ed. EFCS. 1993.

4. TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica.** 1 Edição, 2003

5. FAO/FAEA/WHO. **Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humana.** 1 Edição, 1998

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL - 75h

Ementa: Utilização de animais em pesquisas na área da nutrição. Técnicas de preparo de dietas específicas. Métodos de avaliação da qualidade/quantidade de nutrientes. Estudos com modelos animais de desnutrição e as alterações provocadas. Uso de alimentos regionais. Metodologia de investigação induzindo a participação ativa dos alunos no cotidiano da pesquisa experimental, buscando desenvolver o espírito investigativo para a produção do saber voltado para modificar a realidade.

Bibliografia Básica

1. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2005.

2. Artigos científicos (www.scielo.br; www.periodicos.capes.gov.br e outros).

3. Teses, dissertações e trabalhos de conclusão de curso na área experimental envolvendo a alimentação e nutrição.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL - 60H

Ementa: Fundamentos da educação. Educação nutricional: conceituação, objetivos, histórico. Análise crítica da educação nutricional para a sociedade nos seus diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamentos e evolução. Processo de mudança de comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Elaboração de meios multisensoriais em educação nutricional.

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde. Oficinas de educação em saúde e comunicação. Brasília: Editora MS, 2001.
2. GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, Saúde e Comunidade. 2ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
3. LINDEN, S. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.
4. MOTTA, D.G.; BOOG, M.C. Educação Nutricional. São Paulo: Ibrasa, 1989.
5. ARANHA, M.L.A. História da Educação. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2003.

Bibliografia Complementar:

1. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular nos Serviços de Saúde. São Paulo: Hucitec, 1999.
1. CECCIM, R.B. EducarSUS: estratégias de formação dos profissionais de saúde. RedeUnida: Mimeo, 2005.
2. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular e a Atenção à Saúde da Família. São Paulo Sobral: Hucitec, 2001.
4. DEMO, P. Educar pela Pesquisa. 6ed. Campinas: Autores Associados, 2003.
5. FREIRE, P. Educação e Mudança. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
7. FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
7. VALLA, V.V. & STOSZ, E.N. Educação, Saúde e Cidadania. 2ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 1996.
8. LEME, M.J.P.; PERIM, M.L. 1,2...Feijão com Arroz: Educação Alimentar. vol.1 e 2. Brasília: MEC/FAE, 1995.

Periódicos capes:

Revista de nutrição,
comunicação em serviços de saúde,
cadernos de saúde pública.

Journal of Nutrition Education

Eating Behaviors

FARMACOLOGIA BÁSICA - 60h

Ementa: Vias de administração, formulações farmacêuticas e tipos de medicamentos. Princípios de farmacocinética, farmacodinâmica. Efeitos adversos e interações medicamentosas. Estudo da farmacologia do sistema nervoso autônomo e do sistema nervoso central (anexorexígenos, analgésicos opióides, antidepressivos, sedativos, anticonvulsivantes). Farmacologia do sistema cardiovascular, respiratório e excretório. Estudo dos grupos farmacológicos específicos (relaxantes neuromusculares, antiinflamatórios esteróides e não esteróides, antimicrobianos).

Bibliografia básica

1. RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M.; FLOWER, R. **Farmacologia**. 6 ed. São Paulo: Elsevier, 2007. Guanabara Koogan, 6ª edição.
2. BRUNTON, L. L.; LAZO, J. S.; PARKER, K. L. **Goodman & Gilman: as bases farmacológicas da terapêutica**. 11 ed. São Paulo: McGraw Hill do Brasil, 2006.

3. KATZUNG, B. **Farmacologia básica e clínica**. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006

4.

Bibliografia complementar

1. KOROLKOVAS, A. **Dicionário terapêutico Guanabara 2008/2009**. 15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogna, 2008.
2. LEHNE, R. A. **Pharmacology for nursing care**. 6 ed. Oxford: Elsevier Health Sciences, 2006.
3. FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L.; FERREIRA, M. B. **Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional**. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
4. YAGIELA, J. A.; NEIDLE, E. A.; DOWD, F. J. **Farmacologia e terapêutica para dentistas**. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
5. GRAIG, R. C.; STITZEL, R. E. **Farmacologia moderna com aplicações clínicas**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

TÉCNICA DIETÉTICA II - 75h

Ementa: Capacitar o aluno no reconhecimento dos tipos de restaurantes e no planejamento de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), reconhecendo as recomendações técnicas e a satisfação do comensal. Noções de etiqueta social e “mise en place” nos diferentes serviços e estilos de mesa. Possibilitar ao aluno o reconhecimento de pratos da gastronomia regional, brasileira e internacional. Capacitar o aluno no desenvolvimento de preparações envolvendo Alimentos para Fins Especiais.

Bibliografia Básica

1. ORNELLAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. 330p.
2. EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2000. 466p.
3. COENDERS, A. **Química Culinária**. Zaragoza: Editorial Acribia, 1996. 290p.
4. GRISWOLD, R.M. **Estudo Experimental dos Alimentos**. São Paulo: Edgard Blücher, 1972. 469p.
5. WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le Cordon Bleu – Todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2000. 351p.
6. TEICHMANN, I. **Cardápios: Técnicas E Criatividade**. 5ª ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2000. 140p.
7. TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. EDUSC, 2000.
8. DE LA TORRE, Francisco. **Administração Hoteleira - Parte II - Alimentos e Bebidas**. SENAC: 2002.

Bibliografia Complementar

1. PACHECO, Aristide de Oliveira. **Manual de Serviços de Garçom**. SENAC, 2001.
2. BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. **Passaporte Para O Sabor - Tecnologias Para A Elaboração De Cardápios**. SENAC, 2000.
3. BETTEGA, Maria Lúcia. **Eventos e Cerimonial**. SENAC: 2002.
4. ANDRADE, Renato Brenol. **Manual De Eventos**. SENAC: 2002.

5. PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual de Organização de Banquetes. SENAC: São Paulo: 2000.
6. FLANDRIN, J.L. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p.
7. LEAL, M. L. M. S. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC, 1998. 144p.
8. ORNELLAS, L. H. A alimentação através dos tempos. 1º ed. Rio de Janeiro: FENAME, 1978. 288p.

TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO - 30H

Ementa: Introdução à Administração. Princípios de Organização. Regras básicas de planejamento de organização; Estrutura organizacional; Representação Gráfica e Literal da Estrutura Organizacional.

Bibliografia Básica

1. CHIAVENATO, I. **Administração de Empresas: uma abordagem contingencial.** São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1982.
2. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração.** 4.ed. São Paulo: McGraw-Hill, 1993

6º PERÍODO

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I - 75H

Ementa: Dietoterapia: finalidade, importância. Função e atuação do nutricionista dietoterapeuta. Princípios da prescrição dietoterápica. Dietas progressivas hospitalares. Terapia Nutricional enteral e parenteral. Patologia e dietoterapia na obesidade e na magreza excessiva. Patologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. Patologia e dietoterapia nas doenças do trato gastrointestinal e anexos.

Bibliografia Básica

1. CARUSO, L; SIMONY, R. F; SILVA, A.L.N.D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica.** São Paulo: Atheneu, 2002. 150p
2. CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. **Transtornos alimentares e obesidade.** Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Editora MANOLE. 2005. 345 p
3. CUPPARI, L. **Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar.** Editora MANOLE. 2002.
4. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: **Alimentos, nutrição e dietoterapia.** 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
5. 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. v. 1e 2.
6. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. **Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia.** São Paulo: Roca. 2007. 1122 p.
7. VITOLO, M.R. **Nutrição: da gestação à adolescência.** Editora REICHMAN & AFFONSO EDITORES. 2003
8. WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.

Bibliografia Complementar

Revista de Nutrição
Revista Brasileira de Nutrição Clínica
Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia -
Jornal de Pediatria
Arquivos de Gastroenterologia
Journal of Nutrition
Journal of American Clinical Nutrition

NUTRIÇÃO ESPORTIVA - 45H

Ementa: Introdução. Fundamentos de fisiologia e bioquímica do exercício. Metabolismo energético no exercício. Necessidades nutricionais no exercício: líquidos e eletrólitos, carboidratos, lipídios, proteínas. Papel das vitaminas e dos minerais. Hidratação. Alimentação pré, durante e pós-exercício. Suplementos alimentares e recursos ergogênicos. Planejamento dietético em casos específicos.

Bibliografia Básica

1. TIRAPEGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física**. 1. ed. São Paulo: Guanabara Koogan.
2. MCARDLE, W., KATCH, F. I. **Nutrição para o Desporto e o Exercício**. São Paulo: Guanabara Koogan. 2001.
3. BROUNS, F. **Fundamentos de Nutrição para os Desportos**. São Paulo: Guanabara Koogan. 2005.
- HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.M. **Avaliação da Composição Corporal Aplicada**. São Paulo: Manole. 2000.
4. GUERRA, I.; BIESEK, S.; ALVES, L.A. **Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte**. São Paulo: Manole. 2005.
5. WOLINSKY, I.; HICKSON JR., J. F. **Nutrição no exercício e no esporte**. 2. ed. São Paulo: Editora Roca.

Bibliografia Complementar

1. LEHNINGER, A.L. **Princípios de bioquímica**. 4. Ed. São Paulo: Editora Sarvier. 2006.
 2. . Douglas. **Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição**. 2. Ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2006.
 - NATIONAL ACADEMY PRESS. INSTITUTE OF MEDICINE. **The Role of Protein and Amino Acids in Sustaining and Enhancing Performance**. 1999.
- Revista de Nutrição
Revista Brasileira de Medicina do Esporte
Journal of Nutrition

NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA - 90H

Ementa: Importância da nutrição em saúde pública. Análise crítica da realidade política e socioeconômica. Principais problemas nutricionais em populações: determinantes, prevalência, diagnóstico, tratamento e prevenção. Segurança Alimentar e Nutricional. Produção, distribuição e consumo de alimentos e sua relação com o estado nutricional. Política e programas de alimentação e nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Integração das atividades de nutrição nas ações de saúde. Estratégias para a prevenção e controle dos distúrbios nutricionais.

Bibliografia Básica

1. ANDRADE, SM; SOARES, DA; JUNIOR, LC (org). **Bases da saúde coletiva**. Londrina: Ed.UEL, 2001.

2. BETTO, F (org). **Fome zero: textos fundamentais**. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.
3. CASTRO, J. **Geografia da fome: o dilema brasileiro – pão ou aço**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. 2001.
4. CZERESNIA, D; FREITAS, CM (org). **Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências**. Rio de Janeiro, editora Fiocruz, 2003.
5. ENGSTROM, EM (org). **SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais nos serviços de saúde. O diagnóstico nutricional**. Rio de Janeiro: Cegan, 2002.
6. ENGSTROM, EM (org). **SISVAN: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais nos serviços de saúde. O diagnóstico coletivo**. Rio de Janeiro: Cegan, 2002.
7. IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares. 2002/2003**. IBGE, Rio de Janeiro, 2004.
8. INSTITUTO CIDADANIA. **Projeto Fome Zero – uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil**. Outubro, 2001.
9. LESSA, I. **O adulto brasileiro e as doenças da modernidade: epidemiologia das doenças crônicas não-transmissíveis**. São Paulo: Hucitec, Rio de Janeiro: Abrasco, 1998.
10. MINAYO, MC de S. **Os muitos brasis: saúde e população nos anos 80**. Hucitec/Abrasco, 1995.
11. MINISTERIO DA SAÚDE **Estudo nacional sobre despesa família**. Brasília: IPEA/IBGE, 1976.
12. MINISTERIO DA SAÚDE **Pesquisa nacional sobre saúde e nutrição**. Brasília: IPEA/IBGE, 1990.
13. MINISTERIO DA SAÚDE. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1999.

Bibliografia Complementar

1. MONTEIRO, CA **Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças**. São Paulo: Hucitec, 2000.
2. ROUQUAYROL, MZ. **Epidemiologia e saúde**. 5ª edição. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999.
3. SICHIERI, R **Epidemiologia da obesidade**. Rio de Janeiro: EdUERJ, 1998.
4. VALENTE, FLS **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.
5. VALENTE, FLS **Fome e desnutrição: determinantes sociais**. São Paulo: Cortez, 1989.
6. VASCONCELOS, FAG **Avaliação nutricional de coletividades**. 2ª ed. Florianópolis: Ed da UFSC, 1995.
7. UERJ. INSTITUTO DE NUTRIÇÃO. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO SOCIAL. **Projeto de Intervenção em Nutrição e Saúde Coletiva**. 2005.
8. UNI-RIO. ESCOLA DE NUTRIÇÃO. DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO SOCIAL E APLICADA. **Seminário Criativo: a construção de projetos de intervenção em nutrição social**. 2006.
9. WHO **Obesity: preventing and managing the global epidemic**. WHO: Programme of

ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I - 60h

Ementa: Definição, objetivo e sub-setores da Alimentação Coletiva. Concepção clássica de administração frente às novas concepções de gerenciamento na produção de refeições coletiva. Sistema de compras, recebimento e armazenamento. Recursos financeiros. Recursos Humanos. Ergonomia e saúde do trabalhador.

Bibliografia Básica

1. ABERC. *Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades*. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1995.
2. TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. São Paulo: Atheneu, 1990.
3. VAZ, C. S. *Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial*. Brasília, 2003.
4. KIMURA, A.Y. *Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais*. São Paulo: Varela, 2003.
5. KINTON, R.; CESERANI, V; FOSKET, D. *Enciclopédia de Serviços de Alimentação*. São Paulo: Varela, 1999.
6. GANDRA YR. (coordenador). *Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação*. São Paulo: Savier.1983.
7. PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.; VEIROS, M.B.; HERING, B. *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*. Florianópolis: EDUFSC, 2005 (Série Nutrição).
8. PROENÇA, R.P.C. *Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva*. Florianópolis: Insular, 1997. 2 ed 2000.
9. ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003.

Bibliografia Complementar

1. KERNBERG, Otto F. *Ideologia, Conflito e Liderança em Grupos e Organizações*. Trad. Alceu Fillmann, Porto Alegre:Artes Médicas Sul ,2000.
2. PACHECO M. *Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos*. São Paulo: Rubio, 2006.
3. PASSOS, C. *Organização de Cozinhas Hospitalares*. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1978.
4. PHILIPPI, S. T. *Nutrição e técnica dietética*. Barueri: Manole, 2003.
5. SANTOS, N.; FIALHO, F.A.P. *Manual de análise ergonômica do trabalho*. Curitiba: Genesis, 238 p., 1995.
6. SILVA JR, E. A. *Manual de controle higiênico - sanitário em serviços de alimentação*. São Paulo: Varela, 1995. 6 ed 2005.
7. SILVA, L. B.; MONNERAT, M..P. *Princípios Básicos de Alimentação para Coletividades*. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1982.
8. SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, SM. *Cardápio. Guia Prático para elaboração*. São

Paulo: Atheneu, 2004.

9. TEICHMANN, I. M. *Cardápios - Técnicas e Criatividade*. Caxias do Sul: Edusc, 1987.

10. VEIROS MB, PROENÇA RPC. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. *Revista Nutrição em Pauta*, ano XI, n. 62, p 36-42, 2003.

ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL - 30H

Ementa: Conceitos, fundamentações e definições utilizados no estudo da ética. Conceitos básicos em Bioética. Relação da bioética e vida contemporânea. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais. Código de ética do Nutricionista. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de Interesse para o Profissional. Entidades Representativas. Relações Humanas no Trabalho. Perfil do Nutricionista. Postura em entrevistas. Elaboração de Curriculum Vitae.

Bibliografia Básica

1 - Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N° 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.

2- Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.

3 - BOSI, M. L. **Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão**. São Paulo: HUCITEC, 1996.

4 - SINGER, P. **Ética prática**. Ediouro.

5 - COSTA, N. S. C. **A formação do nutricionista: educação e contradição**. Goiânia: UFG, 2000.

6 - VALLS, A.L.M. **O que é ética**. 7 ed. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 1993, 820p.

7 - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. **Histórico do nutricionista no Brasil. 1939-1989: coletânea de depoimentos e documentos**. São Paulo: Atheneu, 1991.

8 - CHANGEUX, J.P. **Uma ética para quantos?** Coleção Filosofia e Política. São Paulo: EDUSC, 1999.

9 - BOSI, M.L. **A face oculta da nutrição: ideologia**. Hucitec, 1991.

10 - PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Bioética: do principialismo à busca de uma perspectiva Latino- Americana. In: **Iniciação a bioética**; São Paulo: Conselho Federal de Medicina, 1999.

11 - SANTOS, A. L. **Código do nutricionista está subjacente a bioética?**. Palestra ministrada no III ERENUT SUDOESTE – Nutrição: Novo Milênio, UFOP, MG, 2000.

12 - VASQUEZ, Adolfo Sanchez. **Ética**. 14 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1993, 267p.

Bibliografia Complementar

PERIÓDICOS: Cadernos de Ética em Pesquisa

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL - 90H

Ementa: Introdução ao estudo da Nutrição Materno-infantil. Epidemiologia dos agravos mais comuns. Ajustes fisiológicos na gestação. Assistência pré-natal. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante, nutriz e lactente. Intercorrências e complicações da gestação. Estudo das recomendações nutricionais e planejamento dietético para o grupo materno-infantil. Aleitamento materno e alimentação complementar. Atenção aos agravos mais comuns na infância.

Bibliografia Básica

- 1- Accioly E, Saunders C, Lacerda E M A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria** Edição/Ano: 2002.
- 2- Ministério da Saúde. Assistência Pré-natal, Manual Técnico, Brasília, 2005.
- 3- Rego, JD. **Aleitamento materno**. Editora Atheneu, 2002.
- 4- Euclides M. P. **Nutrição do Lactente – Base Científica para uma Alimentação Adequada**: SUPREMA Gráfica e Editora Ltda., 2 edição, 2000.
- 5- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. **Guia alimentar para crianças menores de dois anos** / Secretaria de Políticas de Saúde, Organização Pan Americana da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002
- 6- Nóbrega F J. **Distúrbios da Nutrição: Na infância e adolescência**. 2ª ed. Revinter, 2007.
- 7- Filho, Peret, Amedee, Luciano. **Terapia Nutricional nas doenças do aparelho digestório na infância**. 2ª ed. 2003. Medsi, Rio de Janeiro.

Bibliografia complementar

- 1- Guyton, AC. **Fisiologia Humana**. Editora Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 1998.
- 2- Ancona-Lopes F, Brasil A L D. **Nutrição e dietética em clínica pediátrica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2003. **Nutrição da Gravidez a adolescência**.
- 3- Vítolo, M.R. R & A editores, 2003.
- 4- Akre J. **Alimentação infantil. Bases fisiológicas**: Organização Mundial da Saúde, 1989.
- 5- Barron W, Lindheimer M. **Complicações médicas na gravidez**. Artes Médicas, 2000.
- 6- FAO/OMS. **Necessidades de energia e proteína**, Genebra, 1985.
- 7- Worthington-Roberts, BLS.; Williams, S.R. **Nutrition in pregnancy and lactation**. 8 ed. Boston: McGraw-Hill, 1997.
- 8- Rezende, J. **Obstetrícia Fundamental**. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.
Periódicos disponíveis através do site: www.scielo.br
Cadernos de Saúde Pública
Jornal de Pediatria

7º PERÍODO

Patologia da Nutrição e Dietoterapia II - 75h

Ementa: Interação droga-nutriente. Patologia e dietoterapia nas doenças endócrinas: diabetes, hipertireoidismo, hipotireoidismo. Patologia e dietoterapia nas doenças renais: síndrome nefrítica, nefrótica, cálculos renais, IRA, IRC. Patologia e dietoterapia nas doenças

cardiovasculares: hipertensão, dislipidemias, aterosclerose, ICC, AVE, IAM.

Bibliografia Básica:

1. NETO, F.T. Nutrição Clínica 1ª edição, editora Guanabara koogan, 2003.
2. SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença, 9ª edição, editora Manole, 2002.
3. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002.
4. LÓPEZ, M., LAURENTYS – MEDEIROS, J., Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico, 4ª ed. Editora Revinter, 2001.
5. PORTO, C.C. Exame clínico: bases para a prática médica, 4ª ed., editora Guanabara Koogan, 2000.
6. CUPPARI L., Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia d Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002.
7. WALLACH, J. Interpretação de Exames de laboratório, 6ª edição, ed. Medsi, 1999.
8. LONGO, E.N.; NAVARRO, E.T. Manual Dietoterápico, 2ª ed., editora Artmed. 2002.
9. BODINSKI, L.H. Dietoterapia: princípios e prática. São Paulo, Atheneu, 1993.
10. RIELLA, M.C, Martins, C. Nutrição e o Rim Rio de janeiro, editora Guanabara Koogan, 2000.
11. GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997.

Bibliografia Complementar:

1. RANG, H.P.; ITTER, J.M.; DALE, M.M. Farmacologia, 4ª ed. editora Guanabara Koogan, 2001.
2. SUE, R.W. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia, Porto Alegre, Artmed, 1997.
3. WAITZBER, D.L. Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Ed. Atheneu. 2ª ed. 2001.

Periódicos Capes

Revista de Nutrição
Revista Brasileira de Nutrição Clínica
Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia -
Jornal de Pediatria
Arquivos de Gastroenterologia
Journal of Nutrition
Journal of American Clinical Nutrition
Diabetes care

ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN II - 60H

Ementa: Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento de Lactário e Banco de Leite Humano. Dimensionamento de Áreas e Equipamentos. Lay-Out.

Bibliografia Básica

1. MACULEVICIUS, J. Manual de organização do lactário. São Paulo: Atheneu, 1985.
2. SILVA FILHO, A.R.A. *Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais*. São Paulo: Varela, 1996.
3. ABERC. *Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades*. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1995
4. TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. *Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição*. São Paulo: Atheneu, 1990.
5. VAZ, C. S. *Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial*. Brasília, 2003.
6. ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003.

7.

ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I - 60H

Ementa: Iniciar a capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo – secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Bibliografia Básica

1. BRASIL. Portaria do Ministério da Saúde n.710, 10 jun.1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial, Brasília, n.110-E, p.14, 11 jun., 1999. Seção 1.
2. BUSS, PM Promoção da saúde e qualidade de vida. *Ciência e Saúde Coletiva* n1, 1999. Abrasco.
3. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.
4. ENGSTROM, EM et al. Sisvan: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. *O Diagnostico nutricional*. Rio de Janeiro: SDE/ENSP/FIOCRUZ, 2002.
5. MONTEIRO, CA Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: Hucitec, 2001.
6. MS. *Cartas da Promoção da Saúde*. Brasília, 2002.
7. MS. *Estudo Nacional de Despesa Familiar*. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1975/76.
8. MS. *Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde*. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1996.
9. MS. *Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição*. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1990.
10. SICHIERI, R *epidemiologia da obesidade*. Rio de Janeiro:eduerj, 1998.

11. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986

ESTÁGIO EM UANI - 60H

Ementa: Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Execução dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Bibliografia Básica

1- Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) **Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.**

2 - ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI AMP. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p.

3- PORTARIA INTERMINISTERIAL N° 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006 (<http://www.mte.gov.br/Temas/PAT/default.asp>)

4 - Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde) - Regulamento Técnico "**Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.**

5- Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004 - **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6 - Resolução – RDC n° 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária

7- ABERC – Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade -2003.

8-ALVES, S. J. E **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos** – São Paulo, Editora Varela, 1995, 5 edição

9- GERMANO, MIS. **Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde.** São Paulo: Editora Varela, 2003. 165p.

10 - VAZ CS. **Alimentação de Coletividades – Uma abordagem gerencial.** – Brasília, 2003. 206p.

11- MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação - planejamento e administração.** Barueri: Manole, 2003.

Bibliografia Complementar

1 - Conselho Federal de Nutrição - **RESOLUÇÃO CFN N° 334/2004** (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.

2- TEIXEIRA, S. MILET, Z. **Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição.** Editora Metha – Ed 2000.

3- TEICHMANN, I. **Cardápios - Técnicas e Criatividade.** Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 140p.

4 - AGNELLI, RHSP e TIBÚRCIO RC. **Receitas para serviços de alimentação em fornos de convecção.** São Paulo: Livraria Varela, 1999.

5 - BARRETO, RLP. **Passaporte para o sabor. Tecnologias para elaboração de cardápios.** São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.

6 - TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 355p.

7 - RECINE, E. RADAELLI, P. **Cuidados com os Alimentos** - Ministério da Saúde/ Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB)/ Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS).

8 - PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Ed Manole, 2003, 390 p.

9 - ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos**. 6. Ed. São Paulo. Editora Atheneu. 1995. 320p.

8º PERÍODO

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III - 75H

Ementa: Patologia e dietoterapia na desnutrição hospitalar e nas anemias. Dietoterapia no pré e pós-operatório. Patologia e dietoterapia nas doenças consuptivas: Câncer, AIDS, Sepse. Patologia e dietoterapia nos distúrbios neurológicos. Patologia e dietoterapia nas doenças pulmonares: Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica, Fibrose Cística. Patologia e dietoterapia nas doenças artríticas, na osteoporose e nas alergias alimentares.

Bibliografia Básica

1. DAN L. WAITZBERG **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica** - 3 ed. Atheneu
2. DAN L. WAITZBERG & MARIA CAROLINA GONÇALVES DIAS **Guia Básico de Terapia Nutricional** - 2ª ed. Atheneu
3. DAN LINETZKY WAITZBERG **Dieta, Nutrição e Câncer**. Ed. Atheneu.
4. MAHAN L. k., ARLIN M. T., KRAUSE. **Nutrição e Dietoterapia**. McGraw-Hill Interamericana. 9a.ed, 1998.
8. SCHILS, M.E. **Modern Nutrition in Heath Disiase**. 6ed. Lea and Fediger, 1990

ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO - 60H

Ementa: História da alimentação e nutrição no Brasil. A alimentação como elemento de formação social e identidade nacional. Configuração histórica e evolução dos hábitos alimentares. Enfoques metodológicos e técnicos da história da alimentação e nutrição. Conceito antropológico de homem e de cultura. A dimensão simbólica da relação entre o biológico e o cultural na alimentação.

Bibliografia Básica

1. ALVES, P.C.; MINAYO, M.C.S. **Saúde e Doença: um olhar antropológico**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1998.
2. BRANDÃO, C.R.. **Plantar, Colher e Comer**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.
2. CANESQUI, A.M. **Ciências Sociais e Saúde no Brasil**. São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2007.
3. CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D.G. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

4. CARRASCO, S. **Antropologia i Alimentació: um model per l'estudi de la cultura alimentaria**. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona, 1992.
3. CASCUDO, C. **História da Alimentação Brasileira**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.
4. GEERTZ, C. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1978.
5. GEERTZ, C. **Nova Luz sobre a Antropologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.
5. LAPLANTINE, F. **Antropologia da doença**. São Paulo: Martins Fontes, 1991.
6. LÉVI-STRAUSS. **O Cru e o Cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.
12. POULAIN JP. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC (Série Nutrição), 2004.
13. QUEIROZ, R.S. **O Corpo do Brasileiro**. São Paulo: Senac, 2000.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - 75H

Ementa: Princípios de conservação de alimentos (frio, calor). Métodos alternativos ao processamento térmico. Processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade e legislação de alimentos processados. Aplicação de aditivos em alimentos. Embalagem adequada para o prolongamento de prateleira de alimentos processados. Importância da tecnologia de alimentos para o nutricionista.

Bibliografia Básica

1. EVANGELISTA, J. Tecnologia dos Alimentos.
2. GAVA, A. J. Princípios de Tecnologia de Alimentos.
2. MAIER, H. G. Métodos Modernos de Análise de Alimentos.
3. SIMÃO, A. M. Aditivos para Alimentos sob Aspecto Toxicológico.
4. MADRID, A.; CENZANO, I.; VICENTE, J.M. Manual das Indústrias de Alimentos. Livraria Varela, São Paulo, 1996

ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I - 60H

Ementa: Normas de funcionamento de um hospital geral, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição.

Bibliografia Básica

1. Neto, F.T. **Nutrição Clínica** 1ª edição, editora Guanabara koogan, 2003.
2. SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**, 9ª edição, editora Manole, 2002.
3. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2002.
4. LÓPEZ, M., LAURENTYS – MEDEIROS, J., **Semiologia Médica: As bases do**

diagnóstico Clínico, 4ª ed. Editora Revinter, 2001.

5. PORTO, C.C. **Exame clínico: bases para a prática médica**, 4ª ed., editora Guanabara Koogan, 2000.
6. RANG, H.P.; ITTER, J.M.; DALE, M.M. **Farmacologia**, 4ª ed. editora Guanabara Koogan, 2001.
7. SUE, R.W. **Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia**, Porto Alegre, Artmed, 1997.
8. GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997.
9. CUPPARI L., Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia d Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002.

9º PERÍODO

ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II - 180H

Ementa: Capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo – secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Bibliografia Básica

1. BRASIL. Portaria do Ministério da Saúde n.710, 10 jun.1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial, Brasília, n.110-E, p.14, 11 jun., 1999. Seção 1.
2. BUSS, PM Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência e Saúde Coletiva n1, 1999. Abrasco.
3. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.
4. ENGSTROM, EM et al. Sisvan: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O Diagnostico nutricional. Rio de Janeiro: SDE/ENSP/FIOCRUZ, 2002.
5. MONTEIRO, CA Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: Hucitec, 2001.
6. MS. Cartas da Promoção da Saúde. Brasília, 2002.
7. MS. Estudo Nacional de Despesa Familiar. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1975/76.
8. MS. Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1996.
9. MS. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1990.
10. SICHIERI, R epidemiologia da obesidade. Rio de Janeiro:eduerj, 1998.
11. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.
12. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO,

ESTÁGIO EM UAN II - 180H

Ementa: Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Execução dos processos de produção (receção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Bibliografia Básica

1-Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.

2 - ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI AMP. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p.

3 -PORTARIA INTERMINISTERIAL N° 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006 (<http://www.mte.gov.br/Temas/PAT/default.asp>)

4 - Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde) - Regulamento Técnico "**Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.**

5- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6 - Resolução – **RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002**, Agência Nacional de Vigilância Sanitária

7- ABERC – **Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade** -2003.

8-ALVES, S. J. E **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos** – São Paulo, Editora Varela, 1995, 5 edição

9 - VAZ CS. **Alimentação de Coletividades – Uma abordagem gerencial.** – Brasília, 2003. 206p.

10 - Conselho Federal de Nutrição - **RESOLUÇÃO CFN N° 334/2004** (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.

11- MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação - planejamento e administração.** Barueri: Manole, 2003.

12- TEIXEIRA, S. MILET, Z. **Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição.** Editora Metha – Ed 2000.

Bibliografia Complementar

1- TEICHMANN, I. **Cardápios - Técnicas e Criatividade.** Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 140p.

2 - AGNELLI, RHSP e TIBÚRCIO RC. **Receitas para serviços de alimentação em fornos de convecção.** São Paulo: Livraria Varela, 1999.

3 - BARRETO, RLP. **Passaporte para o sabor. Tecnologias para elaboração de cardápios.** São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.

4 - TEICHMANN, I. **Tecnologia Culinária.** Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria.

355p.

5 - RECINE, E. RADAELLI, P. **Cuidados com os Alimentos** - Ministério da Saúde/ Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB)/ Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS).

6 - PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. Ed Manole, 2003, 390 p.

7- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos**. 6. Ed. São Paulo. Editora Atheneu. 1995. 320p.

8 - SILVA, EA. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 2002. Livraria Varela. 5A. Edição.479p.

9- GERMANO, MIS. **Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde**. São Paulo: Editora Varela, 2003. 165p.

ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II - 180H

Ementa: Normas de funcionamento de um hospital geral, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição. Realização de estágio em ambulatório e clínicas: médica, cirúrgica, pediátrica e lactária, ginecológica e obstétrica, ortopédica, endocrinológica, nefrológica de isolamento, geriátrica e psiquiátrica.

Bibliografia Básica

1. Neto, F.T. **Nutrição Clínica** 1ª edição, editora Guanabara koogan, 2003.
2. SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**, 9ª edição, editora Manole, 2002.
3. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2002.
4. LÓPEZ, M., LAURENTYS – MEDEIROS, J., **Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico**, 4ª ed. Editora Revinter, 2001.
5. PORTO, C.C. **Exame clínico: bases para a prática médica**, 4ª ed., editora Guanabara Koogan, 2000.
6. RANG, H.P.; ITTER, J.M.; DALE, M.M. **Farmacologia**, 4ª ed. editora Guanabara Koogan, 2001.
7. SUE, R.W. **Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia**, Porto Alegre, Artmed, 1997.
8. GUYTON e HALL, **Tratado de Fisiologia Médica** 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997.
9. CUPPARI L., **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto** (Guia d Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - 15H

Ementa: Apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) segundo as normas da UFVJM (Monografias) ou revista científica (Artigo).

Bibliografia Básica

1. CASTRO, C. de M. *A Prática da Pesquisa*. São Paulo, McGraw-Hill do Brasil, 1977.
2. CASTRO, C de M. *Estrutura e Apresentação de Publicações Científicas*. Editora McGraw-Hill do Brasil, 1976, 70p.
3. SALVADOR, A.D. *Métodos e Técnicas de Pesquisa Bibliográfica*. 2ª Ed. Porto Alegre, Sulina, 1970.
4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, SISTEMAS DE BIBLIOTECAS. *Normas para apresentação de documentos científicos*. Curitiba: Ed. da UFPR, 2000.