



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – BACHARELADO

Chapecó (SC), novembro de 2010.



IDENTIFICAÇÃO INSTITUCIONAL

A Universidade Federal da Fronteira Sul foi criada pela Lei Nº 12.029, de 15 de setembro de 2009. Tem abrangência interestadual com sede na cidade catarinense de Chapecó, dois campi no Rio Grande do Sul – Cerro Largo e Erechim – e dois *campi* no Paraná – Laranjeiras do Sul e Realeza.

Endereço da Reitoria:

Avenida Getúlio Vargas, nº. 609, 2º andar/ Edifício Engemed
Bairro Centro - CEP 89812-000 - Chapecó/SC.

Reitor: Dilvo Ilvo Ristoff

Vice-Reitor: Jaime Giolo

Pró-Reitora de Graduação: Solange Maria Alves

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação: Joviles Vitório Trevisol

Pró-Reitor de Cultura e Extensão: Geraldo Ceni Coelho

Pró-Reitor de Planejamento: Vicente de Paula Almeida Junior

Pró-Reitor de Administração: Rogério Cid Bastos

Dirigentes de Cerro Largo (RS)

Diretor de Campus: Antonio Inácio Andriolli

Coordenador Administrativo: Melchior Mallmann

Coordenador Acadêmico: Edemar Rotta

Dirigentes de Erechim (RS)

Diretor de Campus: Ilton Benoni da Silva

Coordenador Administrativo: Dirceu Benincá

Coordenador Acadêmico: Paulo Bittencourt

Dirigentes de Laranjeiras do Sul (PR)

Diretor de Campus: Paulo Henrique Mayer

Coordenador Administrativo: Elemar do Nascimento Cezimbra

Coordenador Acadêmico: Betina Muelbert Esquivel



Dirigentes de Realeza (PR)

Diretor de Campi: João Alfredo Braida

Coordenador Administrativo: Jaci Poli

Coordenador Acadêmico: Antônio Marcos Myskiw



SUMÁRIO

1 DADOS GERAIS DO CURSO.....	5
2 HISTÓRICO INSTITUCIONAL.....	6
3 EQUIPE DE COORDENACÃO E ELABORAÇÃO DO PPC.....	16
4 JUSTIFICATIVA DE CRIAÇÃO DO CURSO.....	19
5 REFERENCIAIS ORIENTADORES (Ético-Políticos, Epistemológicos, Metodológicos e Legais).....	23
6 OBJETIVOS DO CURSO.....	34
7 PERFIL DO EGRESO.....	35
8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR.....	38
9 PROCESSO PEDAGÓGICO E DE GESTÃO DO CURSO E PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO ENSINO - APRENDIZAGEM.....	158
10 AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO.....	163
11 ARTICULAÇÃO ENSINO, PESQUISA EXTENSÃO.....	164
12 PERFIL DOCENTE (Competências, habilidades, comprometimento, entre outros) E PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO.....	166
13 QUADRO DE PESSOAL DOCENTE.....	167
14 INFRA-ESTRUTURA NECESSÁRIA AO CURSO.....	179
15 ANEXOS.....	232
REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - BACHARELADO.....	232
REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - BACHARELADO.....	246
REGULAMENTO DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – BACHARELADO.....	257



1 DADOS GERAIS DO CURSO

1.1 Denominação do Curso: Nutrição

1.2 Tipo de curso: Bacharelado

1.3 Modalidade: Presencial

1.4 Titulação: Bacharel em Nutrição

1.5 Local de oferta: Campus de Realeza (PR)

1.6 Número de vagas: 40 vagas

1.7 Regime de oferta: Anual

1.8 Sistema curricular: Créditos

1.9 Regime letivo: Semestral

1.10 Carga-horária total: 3.990

1.11 Turno de oferta: Integral

1.12 Coordenação do curso: Rozane Aparecida Toso Bleil no ano de 2010 e até 31/01/2011 e Camila Elizandra Rossi desde 01/02/2011.

1.13 Forma de ingresso: Com base no Exame Nacional do Ensino Médio ou outras formas definidas pela UFFS.



2 HISTÓRICO INSTITUCIONAL

No cenário educacional brasileiro, a chegada ao século XXI está intrinsecamente vinculada às conquistas democráticas expressas em seus documentos oficiais, e indiretamente ligada aos avanços concretos efetuados no sistema de ensino, em todos os níveis, dentre os quais merecem destaque a expansão da oferta de vagas, a sistematização de processos de avaliação e o decorrente compromisso com a busca de qualidade.

Entretanto, nota-se que no período atual a questão educacional passa a ser pautada a partir de um Plano Nacional de Educação - 2000-2010 (PNE) -, cujos objetivos vão além daqueles que orientaram suas primeiras concepções estabelecidas desde a década de 1930 - e de modo muito mais acentuado com a LDB 5692/71 e com a adesão à Teoria do Capital Humano, dos anos 70 e 80 -, que estiveram limitadas a conceber o desenvolvimento educacional em sua acepção econômica, ou seja, que o papel da educação estava circunscrito ao de agente potencializador do desenvolvimento econômico.

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

Neste sentido, não somente para a educação, mas na política nacional de um modo geral, buscou-se o diálogo mais sistemático com os movimentos sociais. Por vezes até mesmo se realizou a inserção indireta de alguns deles na estrutura do Estado. Apesar de controversa, é possível considerar essa estratégia como um passo, ainda que modesto, no horizonte da democratização do país.

Quanto ao ensino superior, os desafios que se apresentam ainda no século XXI correspondem à reduzida oferta de vagas nas instituições oficiais, a distribuição desigual das Instituições de Ensino Superior (IES) sobre o território nacional, e a descontrolada



oferta de vagas no setor privado, comprometendo, dessa forma, a qualidade geral do ensino superior.

A busca pela superação desse quadro de carências foi gradualmente trabalhada nos últimos 10 anos. Ainda que não se tenham alcançado os objetivos almejados no momento da elaboração do PNE, as Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) lograram participar do Programa de Apoio à Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), com vistas a cumprir o que se pretendeu com o PNE. Todavia, durante o período do Plano, permanecemos distantes do seus objetivos quanto ao número de jovens no ensino superior – de 30% – e da participação das matrículas públicas neste total – 40%. Os percentuais atingidos até o momento são de 12,1% e 25,9%, respectivamente¹.

Por meio da adesão das IFES ao REUNI, estabeleceu-se uma política nacional de expansão do ensino superior, almejando alcançar a taxa de 30% de jovens entre 18 e 24 anos matriculados no ensino superior, aumentar para 90% a taxa de conclusão de cursos de graduação, e atingir a relação de 18 alunos por professor nos cursos presenciais. Todavia, aspectos qualitativos também foram considerados, quais sejam: a formação crítica e cidadã do graduando e não apenas a formação de novos quadros para o mercado de trabalho; a garantia de qualidade da educação superior por meio do exercício pleno da universidade no que tange às atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão; a oferta de assistência estudantil; sem esquecer da interface com a educação básica, que tem suscitado o fortalecimento das licenciaturas.

Dentre as mobilizações pela educação superior, houve aquelas que reivindicavam a expansão das IFES, especialmente no interior dos estados, pois nesses espaços o acesso ao ensino superior implicava dispêndios consideráveis, sejam financeiros, quando se cursava uma universidade privada, sejam de emigração, quando se buscava uma universidade pública próxima aos grandes centros.

Contudo, para cotejar aspectos indicativos das transformações na e da educação superior brasileira na primeira década do século XXI é imprescindível destacar que novas contradições emergiram como resultados do enfrentamento, ainda tateante, de questões estruturais neste âmbito, e que estas merecem ser abordadas com o necessário vigor democrático para contemplar as adversidades resultantes da pluralidade de

¹

<http://conae.mec.gov.br/images/stories/pdf/pdf/documetos/documento>



concepções acerca do papel que a educação e a universidade devem cumprir para o nosso país.

Neste contexto de reivindicações democráticas, a história da Universidade Federal da Fronteira Sul começa a ser forjada nas lutas dos movimentos sociais populares da região. Lugar de denso tecido de organizações sociais e berço de alguns dos mais importantes movimentos populares do campo do país, tais características contribuíram para a formulação de um projeto de universidade e para sua concretização. Entre os diversos movimentos que somaram forças para conquistar uma universidade pública e popular para a região, destacam-se a Via Campesina e Federação dos Trabalhadores da Agricultura Familiar da Região Sul (Fetraf-Sul) que assumiram a liderança do Movimento Pró-Universidade.

Inicialmente proposta de forma independente nos três estados, a articulação de uma reivindicação unificada de uma universidade pública para toda a região - a partir de 2006 - deu um impulso decisivo para sua conquista.

A Mesorregião Grande Fronteira do MERCOSUL e seu entorno possui características específicas que permitiram a formulação de um projeto comum de universidade. É uma região com presença marcante da agricultura familiar e camponesa e a partir da qual se busca construir uma instituição pública de educação superior como ponto de apoio para repensar o processo de modernização no campo, que, nos moldes nos quais foi implementado, foi um fator de concentração de renda e riqueza.

Para fazer frente a esses desafios, o Movimento Pró-Universidade apostou na construção de uma instituição de ensino superior distinta das experiências existentes na região. Por um lado, o caráter público e gratuito a diferenciaria das demais instituições da região, privadas ou comunitárias, sustentadas na cobrança de mensalidades. Por outro lado, essa proposta entendia que para fazer frente aos desafios encontrados, era preciso mais do que uma universidade pública, era necessário a construção de uma universidade pública e popular.

Esse projeto de universidade aposta na presença das classes populares na universidade e na construção de um projeto de desenvolvimento sustentável e solidário para a região, tendo como seu eixo estruturador a agricultura familiar e camponesa. Busca, portanto, servir à transformação da realidade, opondo-se à reprodução das desigualdades que provocaram o empobrecimento da região.



Como expressão de seu processo de discussão, o movimento pró-universidade forjou a seguinte definição que expressa os pontos fundamentais de seu projeto, servindo como base a todo o processo de construção da UFFS:

O Movimento Pró-Universidade propõe uma Universidade Pública e Popular, com excelência na qualidade de ensino, pesquisa e extensão, para a formação de cidadãos conscientes e comprometidos na identificação, compreensão, reconstrução e produção de conhecimento para a promoção do desenvolvimento sustentável e solidário da Região Sul do País, tendo na agricultura familiar e camponesa um setor estruturador e dinamizador do processo de desenvolvimento. (UFFS, 2008, p.9)².

Desde o início a universidade foi pensada como uma estrutura *multicampi*, para que esta pudesse melhor atingir seus objetivos. Para o estabelecimento dos *campi* foram considerados diversos fatores, entre os quais: a presença da agricultura familiar e camponesa e de movimentos sociais populares, a distância das universidades federais da região sul, e a carência de instituições federais de ensino, a localização, o maior número de estudantes no Ensino Médio, o menor IDH, a infra-estrutura mínima para as atividades e a centralidade na Mesorregião. Ao final foram definidos os *campi* de Chapecó-SC (sede), Erechim-RS e Cerro Largo-RS, Realeza-PR e Laranjeiras do Sul-PR, já indicando possibilidades de ampliações futuras.

Neste sentido, o processo de luta pela criação da UFFS foi e tem sido a expressão concreta de parte da democratização brasileira, na medida em que, ao atender reivindicações populares, prioriza a expansão da educação superior pública e gratuita em uma região historicamente negligenciada, possibilitando que as conquistas democráticas e populares adquiram mais força.

Como resultado da mobilização das organizações sociais, o MEC aprovou, em audiência realizada em 13 de junho de 2006, a proposta de criar uma Universidade Federal para o Sul do Brasil, com abrangência prevista para o Norte do Rio Grande do Sul, o Oeste de Santa Catarina e o Sudoeste do Paraná, e assumiu o compromisso de fazer um estudo para projetar a nova universidade.

Com o projeto delineado pela Comissão Pró-Universidade, nova audiência com o Ministro de Estado da Educação ocorreu em junho de 2007. Na ocasião, o ministro

² UFFS. **Relatório das atividades e resultados atingidos.** Grupo de trabalho de criação da futura universidade federal com campi nos estados do PR, SC e RS. Março de 2008.



propôs ao Movimento Pró-Universidade Federal a criação de um Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnológica (IFET). Todavia, os membros do Movimento defenderam a ideia de que a Mesorregião da Fronteira Sul necessitava de uma Universidade, pois se tratava de um projeto de impacto no desenvolvimento econômico, social, científico e tecnológico da macrorregião sul, além de proporcionar investimentos públicos expressivos no único território de escala mesoregional ainda não contemplado com serviços desta natureza. Diante disso, decidiu-se pela criação de uma Comissão de Elaboração do Projeto, que teria a participação de pessoas indicadas pelo Movimento Pró-Universidade Federal e por pessoas ligadas ao Ministério da Educação.

Durante todo o processo de institucionalização da proposta da Universidade, o papel dos movimentos sociais foi decisivo. Em agosto, mais de quinze cidades que fazem parte da Grande Fronteira da Mesorregião do Mercosul, realizaram, concomitantemente, atos públicos Pró-Universidade, ocasião em que foi lançado o *site* do Movimento: www.prouniversidade.com.br. No Oeste catarinense, a mobilização ocorreu nas cidades de Chapecó, Xanxerê, Concórdia e São Miguel do Oeste. No Norte do Rio Grande do Sul, aconteceram panfletagem e manifestações nos municípios de Erechim, Palmeira das Missões, Espumoso, Sananduva, Três Passos, Ijuí, Sarandi, Passo Fundo, Soledade, Marau, Vacaria e Lagoa Vermelha. No Sudoeste do Paraná, as cidades de Francisco Beltrão e Laranjeiras do Sul realizaram seus atos públicos anteriormente.

Em outubro de 2007, o Ministro de Estado da Educação firma o compromisso do Governo em criar a Universidade. A partir disso e das discussões empreendidas pelo Movimento Pró-Universidade, a Secretaria de Educação Superior designa a Comissão de Implantação do Projeto Pedagógico Institucional e dos Cursos por meio da Portaria MEC nº 948, de 22 de novembro de 2007. O Grupo de Trabalho definiu o Plano de Trabalho e os critérios para definição da localização das unidades da Universidade. Além disso, a orientação para que a nova universidade mantivesse um alto nível de qualidade de ensino, de pesquisa e de extensão sempre foi uma preocupação no processo de constituição e consolidação da IES.

O Ministério da Educação publica, em 26 de novembro, a Portaria 948, criando a Comissão de Projetos da Universidade Federal Fronteira Sul, a qual teve três meses para concluir os trabalhos. Em 3 de dezembro, em uma reunião do Movimento Pró-universidade, em Concórdia, o grupo decide solicitar ao Ministério da Educação que a



nova universidade tenha sete *campi*. O MEC, todavia, havia proposto três: um para o Norte gaúcho, outro para o Oeste catarinense e o terceiro para o Sudoeste do Paraná. Chapecó/SC foi escolhida para sediar a universidade pela posição centralizada na área abrangida.

Em 12 de dezembro, pelo projeto de Lei 2.199-07, o ministro da Educação anunciou a criação da Universidade Federal para Mesorregião da Grande Fronteira do Mercosul (UFMM) em solenidade de assinatura de atos complementares ao Plano Nacional de Desenvolvimento da Educação (PDE), no Palácio do Planalto, em Brasília.

Ainda em dezembro, a Comissão definiu a localização das unidades da Universidade – Erechim e Cerro Largo, no Rio Grande do Sul; Chapecó, em Santa Catarina; Realeza e Laranjeiras do Sul, no Paraná - e iniciou uma discussão sobre áreas de atuação da Instituição e seus respectivos cursos de graduação. Nessa reunião, os representantes do Movimento Pró-Universidade discutiram a localização da sede e dos *campi*, perfil, estrutura curricular, áreas de atuação e critérios para definição do nome da universidade.

A última reunião da Comissão, realizada em 21 e 22 de fevereiro de 2008, na UFSC, tratou da apreciação de recursos quanto à localização das unidades; processo, demandas e datas a serem cumpridas; áreas de atuação e cursos. Nessa reunião, a Comissão de projeto apreciou pedido de impugnação da Central do Estudante e Comitê Municipal de Santo Ângelo-RS em relação à localização do *campus* das Missões em Cerro Largo. O Movimento Pró-Universidade Federal havia proposto um *campus* para a Região das Missões e, a partir disso, os movimentos sociais definiram um processo que culminou com a decisão por Cerro Largo para sediar um dos *campi*. A Comissão de Projeto, em 13 de dezembro de 2007, homologou a decisão, considerando que todos os critérios definidos para fins de localização das unidades são regionais e não municipais. O pedido de impugnação toma como base os critérios de localização propostos no projeto elaborado pelo Grupo de Trabalho constituído pela Portaria 352/GR/UFSC/2006. Naquele Projeto, os critérios de localização tomam como base o município, diferente dos critérios definidos, que tomam como base a região. A Comissão de Projeto definiu por referendar a decisão tomada em 13 de dezembro de 2007 e a cidade de Cerro Largo foi mantida como sede do *campus* missionário.

A Comissão também apreciou o pedido de revisão quanto à localização dos *campi* do Paraná. Recebeu e ouviu uma representação do Sudoeste do Paraná, que



questionou a escolha por Laranjeiras do Sul, pelo fato do município estar fora da Mesorregião. Em resposta, a Comissão considerou os manifestos encaminhados ao MEC e todas as exposições feitas nos debates anteriores nos quais ficava evidente que a nova Universidade se localizaria na Mesorregião Fronteira Sul e seu entorno. Nesse sentido, a Região do Cantuquiriguaçu (PR), onde está Laranjeiras do Sul, faz parte do território proposto, não havendo pois razão para rever a decisão tomada em 13 de dezembro de 2007.

Em março de 2008, o Grupo de Trabalho de Criação da Futura Universidade Federal da Fronteira Sul finalizou sua tarefa. Em 16 de julho, o Presidente da República assina o Projeto de Lei de criação da Universidade da Mesorregião, no Palácio do Planalto, em Brasília, para enviar ao Congresso Nacional. O PL 3774/08 (que cria a UFFS) é aprovado em 12 de novembro pela Comissão de Trabalho, de Administração e Serviço Público.

Em 4 de dezembro, uma comitiva dos três estados da Região Sul esteve em audiência na secretaria de Educação Superior do Ministério da Educação (MEC), buscando agilizar os trâmites para a implantação da UFFS. Ficou acertado que as aulas deveriam iniciar no primeiro semestre de 2010. Perseguindo essa meta, o Ministro da Educação, em 11 de fevereiro de 2009, deu posse à Comissão de Implantação da UFFS (Portaria nº 148).

Na definição dos cursos de graduação, a Comissão de Implantação da UFFS priorizou as áreas das Ciências Agrárias e das Licenciaturas, tendo em vista a importância da agroecologia para a Região, a necessidade de tratamento dos dejetos, os problemas ambientais gerados pelas agroindústrias, as perspectivas da agricultura familiar e camponesa, e a sua centralidade no projeto de desenvolvimento regional proposto pela Instituição etc.; já o foco nas licenciaturas se justifica pela integração às políticas do governo federal de valorizar as carreiras do magistério. Nessa referência, em maio de 2009, foram construídas as primeiras versões dos projetos pedagógicos dos cursos. Em maio de 2009 foram definidas as primeiras versões dos projetos pedagógicos dos cursos de graduação.

No âmbito da graduação, além das atividades de extensão e de pesquisa, o currículo foi organizado em torno de um domínio comum, um domínio conexo e um domínio específico. Tal forma de organização curricular tem por objetivo assegurar que todos os estudantes da UFFS recebam uma formação ao mesmo tempo cidadã,



interdisciplinar e profissional, possibilitando aperfeiçoar a gestão da oferta de disciplinas pelo corpo docente e, como consequência, ampliar as oportunidades de acesso à comunidade.

Em julho, a Comissão de Implantação da UFFS decide usar o Enem – Exame Nacional do Ensino Médio – no processo seletivo, acompanhado de bônus para estudantes das escolas públicas (Portaria nº 109/2009). Para atender ao objetivo expresso no PPI de ser uma “Universidade que estabeleça dispositivos de combate às desigualdades sociais e regionais, incluindo condições de acesso e permanência no ensino superior, especialmente da população mais excluída do campo e da cidade”, a Comissão aprofunda a discussão sobre uma política de bônus que possibilite a democratização do acesso dos estudantes das escolas públicas da região à IES.

No dia 18 de agosto, a criação da UFFS é aprovada pela Comissão de Justiça do Senado e, no dia 25, é aprovada na Comissão de Educação do Senado Federal. Após um longo processo, a lei 12.029 de 15 de setembro de 2009, assinada pelo Presidente da República, criou a Universidade Federal da Fronteira Sul, concretizando, desta forma, o trabalho do Movimento Pró-Universidade alicerçado na demanda apontada pelos movimentos sociais dos três estados da região sul.

A promulgação da lei fez intensificar as atividades de estruturação da nova universidade, já que havia a meta de iniciar as atividades letivas no primeiro semestre de 2010. Em 21 de setembro de 2009, o Ministro da Educação designou o professor Dilvo Ristoff para o cargo de reitor *pro-tempore* da UFFS. A posse aconteceu no dia 15 de outubro de 2009 em cerimônia realizada no Salão de Atos do Ministério da Educação, em Brasília. A partir desse momento, as equipes de trabalho foram constituídas e ao longo do tempo definiram-se os nomes para constituir as pró-reitorias e as diretorias gerais para os *campi* de Erechim (RS), Cerro Largo (RS), Realeza (PR) e Laranjeiras do Sul (PR).

O mês de outubro de 2009 foi marcado por tratativas e definições acerca dos locais com caráter provisório para o funcionamento da universidade em cada *campus*. Também são assinados contratos de doação de áreas e são firmados convênios entre municípios para a compra de terrenos. Para agilizar questões de ordem prática, é feito um plano de compras de mobiliário e equipamentos para equipar a reitoria e os cinco *campi*, o qual foi entregue no Ministério da Educação. As primeiras aquisições foram



realizadas em dezembro, mês em que foi realizada a compra dos primeiros 12 mil exemplares de livros para as bibliotecas da instituição.

O primeiro edital para seleção de professores foi publicado no Diário Oficial da União em 2 de outubro de 2009. Aproximadamente três mil candidatos se inscreveram para o concurso público que selecionou 165 professores para os cinco *campi* da universidade. Já a seleção dos primeiros 220 servidores técnicos administrativos foi regida por edital publicado no Diário Oficial da União em 3 de novembro de 2009. Quase 6000 candidatos inscreveram-se para as vagas disponibilizadas. A nomeação dos primeiros aprovados nos concursos acontece no final de dezembro de 2009.

A instalação da Reitoria da UFFS na cidade de Chapecó (SC) ocorreu oficialmente em 1º de março de 2010. Até então o gabinete do reitor esteve localizado junto à UFSC (tutora da UFFS). Em 11 de março foi realizada uma cerimônia para apresentação da reitoria à comunidade regional.

Com muita expectativa, no dia 29 de março de 2010, deu-se início ao primeiro semestre letivo. Simultaneamente, nos cinco *campi*, os 2.160 primeiros alunos selecionados com base nas notas do Enem/2009 e com bonificação para os que cursaram o ensino médio em escola pública, foram recepcionados e conheceram os espaços provisórios que ocuparão nos primeiros anos de vida acadêmica. Essa data simboliza um marco na história da Universidade Federal da Fronteira Sul. Em cada *campus* foi realizada programação de recepção aos estudantes com o envolvimento de toda comunidade acadêmica. O primeiro dia de aula constituiu-se num momento de integração entre direção, professores, técnicos administrativos, alunos e lideranças locais e regionais.

Desde a chegada dos primeiros professores, um trabalho intenso foi realizado no sentido de finalizar os projetos pedagógicos dos cursos (PPCs). Importante salientar que o processo de construção coletiva dos PPCs iniciou ainda em 2009, quando foram convidados docentes de outras universidades, os quais delinearam o ponto de partida para elaboração dos dezenove projetos pedagógicos referentes aos cursos oferecidos pela UFFS no ano de 2010. Já com a chegada dos primeiros docentes concursados pela instituição, as discussões passaram a incorporar experiências e sugestões desse grupo de professores. A partir de então, a formatação dos PPCs ficou sob responsabilidade dos



colegiados de curso. A organização e as definições dos projetos pedagógicos estiveram pautadas em torno de três eixos: (1) Domínio comum; (2) Domínio Conexo e (3) Domínio Específico, sendo levadas em consideração propostas de cunho multi e interdisciplinar. Por se constituir numa universidade *multicampi*, um dos desafios, nesse momento, foi a sistematização das contribuições dos colegiados de curso que são oferecidos em mais de um *campus* da instituição. O trabalho foi concluído com êxito.

Outro momento importante da UFFS foi o processo de elaboração do Estatuto Provisório da instituição. Esse processo ocorreu de forma participativa, envolvendo professores, técnicos administrativos e estudantes de todos os *campi*. Estabeleceu-se um calendário intenso de discussões e ponderações acerca dos pontos que constituem o documento. No final do processo, uma plenária aprovou o estatuto que foi, então, enviado ao MEC. A UFFS foi concebida de modo a promover o desenvolvimento regional integrado, a partir do acesso à educação superior de qualidade e a articulação do ensino, da pesquisa e da extensão voltados para a interação e a integração das cidades e estados que fazem parte da grande fronteira do Mercosul e seu entorno. Nesse sentido, ao longo do primeiro semestre letivo, aconteceu a I Conferência de Ensino, Pesquisa e Extensão (I COEPE) com o tema “Construindo Agendas e Definindo rumos”. Mais uma vez, toda a comunidade acadêmica esteve envolvida. O propósito fundamental da conferência foi aprofundar a interlocução entre a comunidade acadêmica e as lideranças regionais, com o intuito de definir as políticas e as agendas prioritárias da UFFS no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão. As discussões ocorridas na conferência foram organizadas em onze fóruns temáticos realizados em cada um dos *campi* da universidade: (1) Conhecimento, cultura e formação Humana; (2) História e memória regional; (3) Movimentos Sociais, cidadania e emancipação; (4) Agricultura familiar, agroecologia e desenvolvimento regional; (5) Energias renováveis, meio Ambiente e sustentabilidade; (6) Desenvolvimento regional, tecnologia e inovação; (7) Gestão das cidades, sustentabilidade e qualidade de vida; (8) Políticas e práticas de promoção da saúde coletiva; (9) Educação básica e formação de professores; (10) Juventude, cultura e trabalho; (11) Linguagem e comunicação: interfaces. Após quatro meses de discussões, envolvendo os cinco campi da UFFS e aproximadamente 4.000 participantes (docentes, técnico-administrativos, estudantes e lideranças sociais ligadas aos movimentos sociais), a I COEPE finalizou os trabalhos em setembro de 2010, aprovando em plenária o



Documento Final, que estabelece as políticas norteadoras e as ações prioritárias para cada uma das áreas-fim da UFFS (ensino, pesquisa e extensão).

Finalizada a COEPE, diversas ações começaram a ser empreendidas com o propósito de implementar as políticas e as ações firmadas no Documento Final. Entre as ações, cabe destacar o “Plano de Desenvolvimento da Pós-Graduação *Stricto Sensu* da UFFS” e as “Diretrizes para a Organização das Linhas e dos Grupos de Pesquisa da UFFS”, cujos processos encontram-se em andamento e resultarão na implantação dos primeiros cursos de mestrado e de doutorado.

Com apenas um ano de existência muitas conquistas foram realizadas. No entanto, vislumbra-se um longo caminho a ser percorrido. Muitas etapas importantes já foram realizadas, algumas precisam ser consolidadas e outras serão definidas e construídas ao longo dos anos. Os espaços físicos começam a ser edificados, projetos de pesquisa e de extensão estão sendo desenvolvidos pelos docentes, e futuros cursos de pós-graduação começam a ganhar forma. O importante é o comprometimento e a capacidade de trabalhar colaborativamente, até então demonstrados por todos os agentes envolvidos neste processo. Muito mais que colocar em prática ideias e processos já pensados, tais agentes são responsáveis por construir uma universidade pública e popular, desenvolvendo ações para o desenvolvimento regional e para a consolidação da UFFS na grande região da fronteira sul.

Angela Derlise Stübe

Antonio Alberto Brunetta

Antonio Marcos Myskiw

Leandro Bordin

Leonardo Santos Leitão

Vicente Neves da Silva Ribeiro

3 EQUIPE DE COORDENACÃO E ELABORAÇÃO DO PPC

3.1 Coordenação:



Rozane Aparecida Toso Bleil – Coordenadora do Curso

3.2 Elaboração:

Camila Elizandra Rossi – Professora
Érika Marafon Rodrigues Ciacchi - Professora
Marcos Antonio Beal – Professor
Antonio Marcos Myskiw – Coordenador Acadêmico
Jaci Poli – Coordenador administrativo
Aline Scher – Assistente social
André Baida – Técnico em assuntos educacionais
Silvani da Silva - Pedagogo
Lucas Genz – Técnico em informática
Maikel Douglas Florintino – Assistente de administração

3.3 Comissão de acompanhamento pedagógico e curricular:

Diretora de Organização Pedagógica: Profa. Zenilde Durli

Pedagogas: Cecília Inês Duz de Andrade e Dariane Carlesso

Revisores: Robson Luiz Wazlawick (Revisão referências)

3.4 Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso:

O Curso de Nutrição possui um Núcleo Docente Estruturante (NDE), cuja finalidade é de ser um órgão consultivo para apoio ao processo pedagógico e tem como atribuições a discussão e análise dos planos de ensino, a reformulação, revisão e avaliação do projeto pedagógico do curso bem como a reestruturação da matriz curricular, sempre que necessário. O NDE do Curso de Nutrição é formado por 5 professores, o que corresponde atualmente a 55,5% do corpo docente do curso, e destes 40% possui título de doutor. Os docentes do NDE do Curso de Nutrição são Rozane Aparecida Toso Bleil, nutricionista, coordenadora do curso e doutora em Alimentos e Nutrição; Érika Marafon



Rodrigues Ciacchi, nutricionista, mestre em Enfermagem e doutoranda em Educação; Camila Elizandra Rossi, nutricionista e mestre em Nutrição; Marcos Antonio Beal, filósofo, mestre em Sociologia e doutorando em Sociologia; e Carina Franciscato, médica veterinária, doutora em Ciências Biológicas.

O Núcleo Docente Estruturante do Curso de Graduação em Nutrição foi instituído pela Portaria Nº 531/GR/UFFS/2012 e é composto pelos seguintes docentes:

- I – Camila Elizandra Rossi – Siape 1615664 (Presidente - coordenadora do curso);
- II – Amélia Dreyer Machado – Siape 1731369;
- III – Alexandre Carvalho de Moura – Siape 1835632;
- IV – Cassiani Gotama Tasca Pedroso – Siape 1836813;
- V – Jucieli Weber – Siape 1823816;
- VI – Marcos Antonio Beal – Siape 1767581;
- VII – Rozane Aparecida Toso Bleil – Siape 1768251.



4 JUSTIFICATIVA DE CRIAÇÃO DO CURSO

A criação de um curso superior de Nutrição logo no primeiro ano de funcionamento da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS expressa uma das preocupações centrais desta instituição, qual seja, a de que a melhoria da qualidade de vida da população da Mesorregião da Fronteira Sul – um dos eixos da missão e da proposta de inserção institucional desta universidade – passa necessariamente por uma atenção prioritária às vicissitudes da saúde pública, da qual as questões relativas à alimentação são elementos centrais.

Nesta perspectiva, duas preocupações em especial nortearam a elaboração desta primeira proposta político-pedagógica para o curso, quais sejam: o cuidado de dialogar com a realidade regional, sobretudo em suas práticas culturais e das quais o padrão alimentar é elemento sensível; e a atenção e promoção das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN, que consistem (PNAN, 2003, p. 19):

1. no estímulo às ações intersetoriais com vistas ao acesso universal aos alimentos;
2. na garantia da segurança e qualidade dos alimentos e da prestação de serviços neste contexto;
3. no monitoramento da situação alimentar e nutricional;
4. na promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis;
5. na prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição;
6. na promoção do desenvolvimento de linhas de investigação; e
7. no desenvolvimento e capacitação de recursos humanos.

Dessa forma, as páginas que seguem procurarão apresentar detalhadamente as concepções, os caminhos e as finalidades do processo formativo do nutricionista da UFFS, tendo por background a função e inserção social desta universidade como um todo.

A adoção de um referencial inovador quanto ao processo formativo dos estudantes, expresso pela articulação entre domínio comum, domínio conexo e domínio específico de formação trazem grandes esperanças e grandes desafios à prática pedagógica. A grande esperança está depositada na adoção de um referencial ampliado de forma-



ção, que contemple a dimensão cidadã (tronco comum), a dimensão interdisciplinar (domínio conexo) e a dimensão profissional (domínio específico) na formação de um perfil profissional diferenciado, preocupado especialmente com as demandas apresentadas pela mesorregião.

Por sua vez, os desafios em torno dessa proposta consistem na tarefa de conciliar os rigorosos padrões técnicos de formação do nutricionista, expressos especialmente pelas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN's) e pelos documentos normativos do Conselho Federal de Nutricionistas com a proposta de formação humana e interdisciplinar do domínio comum e domínio conexo respectivamente.

Esta proposta (tanto de instituição quanto de curso) emergiu em consonância com as vicissitudes regionais, articuladas na luta pró-universidade. Sua eficácia poderá ser avaliada, portanto, pela sua capacidade em articular essas esperanças e desafios no sentido de melhorar a qualidade de vida da população por meio da produção, organização e democratização do conhecimento universitário.

A Mesorregião da Grande Fronteira do Mercosul abrange o Norte do Rio Grande do Sul, o Oeste de Santa Catarina e o Sudoeste do Paraná e compreende 396 municípios. A Mesorregião tem a agropecuária e a agroindústria como base de sua estrutura produtiva e um grau de urbanização relativamente baixo em relação ao restante do País (em torno de 65%), concentrando parcela significativa da população na zona rural. No entanto, o PIB (Produto Interno Bruto) da Mesorregião representa pouco mais de um décimo e o PIB per capita (US\$ 3.285) é 40% menor que o da região Sul (US\$ 5.320). Os indicadores sociais demonstram que a Mesorregião, em relação à Região Sul e ao Brasil, vem empobrecendo, refletido nas baixas condições de moradia de parcela significativa da população, e nas deficiências de saneamento básico e de acesso à saúde e educação.

Nas últimas décadas, o Brasil tornou-se rapidamente uma sociedade predominantemente urbana e os padrões de saúde, doença, alimentação e nutrição aproximaram-se dos países desenvolvidos. Ocorreram reduções importantes na mortalidade infantil e desnutrição. Entre 1990 e 2003, a redução da mortalidade infantil foi expressiva (44,1%) e em relação à desnutrição este percentual foi de 42%, com prevalência em adultos de 4%. Em crianças, considerando o indicador peso por idade, a redução da desnutrição foi ainda maior (70%), passando de 18,4% para 5,7% entre as décadas de 70 e 90. Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF/2002-2003) revela que na região



Sul a prevalência de desnutrição é de 3,2% na faixa etária de 0 a 4 anos, sendo de 2,6% na área rural. Ainda que tenham ocorrido melhorias nas condições de saúde e nutrição das crianças, o Brasil ainda abriga um grande contingente de crianças com déficit de peso para a idade, principalmente na área rural (Ministério da Saúde, 2006).

Os processos de transição demográfica, epidemiológica e nutricional decorrentes das modificações no padrão demográfico, no perfil de morbi-mortalidade e no consumo alimentar estão frequentemente acompanhados de mudanças negativas nos padrões alimentares. Em especial, o processo de transição nutricional pelo qual a população brasileira tem passado implicou em mudanças no perfil nutricional tradicional, tendo como principal alteração a redução da desnutrição. Em contrapartida, ocorreu um aumento significativo das doenças crônicas, associadas aos problemas alimentares. O excesso de peso tem sido importante problema de saúde pública, principalmente nos países em desenvolvimento, devido principalmente a sua associação com outras doenças e agravos não transmissíveis. Estima-se, por exemplo, que nos EUA, os custos diretos com assistência à saúde são de aproximadamente 7% do orçamento da união, além dos custos indiretos que envolvem dias perdidos de trabalho, mortalidade prematura e baixa qualidade de vida. No Brasil, os dados são pouco conhecidos, mas acredita-se que os gastos no setor sejam superiores aos investimentos.

Outro aspecto a destacar, é a insegurança alimentar (IA) vivenciada pelas famílias residentes na região sul. As manifestações mais graves da IA são a fome e a desnutrição, definidas como a insuficiência alimentar em termos de calorias e nutrientes. A insegurança alimentar pode ser decorrente das pressões do agronegócio e de suas vias de disseminação (sistemas de financiamento e de assistência técnica); da desarticulação dos programas e planos governamentais nas 3 esferas de gestão; das dificuldades na obtenção de auto-suficiência alimentar com geração de excedentes para comercialização; na baixa articulação entre famílias agricultoras para garantir diversidade alimentar a partir de estratégias de troca de produtos; da falta de absorção da produção das famílias de agricultores, sem articulação com programas de geração de renda; e da ineficiência de estratégias de abastecimento municipal/comunitário. Dados do PNAD (Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio, 2007) na região Sul revelaram que a insegurança alimentar (IA) leve é de 12% e a IA grave é de 3,2%. Neste cenário social, reflete-se a dificuldade de acesso e consumo de alimentos de qualidade e em quantidade adequada, o que



vem a interferir negativamente na saúde, fato que justifica a criação do curso de Nutrição logo no primeiro ano de criação da UFFS.

Neste sentido, devem ser criados dispositivos de combate às desigualdades sociais e regionais, com foco nas Ciências Agrárias e da Saúde. No entanto, ainda que o setor da saúde seja um dos protagonistas, é fundamental a integração com outros setores sociais, com vistas a melhoria da qualidade de vida e de auto-suficiência alimentar.



5 REFERENCIAIS ORIENTADORES (Ético-Políticos, Epistemológicos, Metodológicos e Legais)

Os referenciais ético-político orientadores dos diversos níveis institucionais estão contemplados:

- no âmbito da gestão da UFFS: os eixos orientadores da gestão institucional e diretrizes gerais do Planejamento;
- no âmbito do ensino: pressupostos, princípios e diretrizes da Política dos cursos de graduação da UFFS e no Plano de Expansão;
- no âmbito da pesquisa: os pressupostos e princípios do Plano de Desenvolvimento da Pesquisa da UFFS;
- no âmbito da extensão: o Plano de Desenvolvimento da Extensão;
- no âmbito dos Centros e Cursos, nos princípios e diretrizes definidos nessa instância, de acordo com a política geral.

5.1 Introdução - O Cenário da Educação Superior

Com algumas pequenas divergências, podemos situar o nascimento da universidade moderna em Bologna, no ano de 1088. O Renascimento comercial e urbano estimulou uma ampla movimentação dos habitantes dos burgos, cujas demandas forçaram a Igreja a exteriorizar suas tarefas pedagógicas, antes voltadas para a formação de seus próprios quadros. Começaram a pipocar aqui e ali, novas *universitas*. Bologna, se não foi a primeira em ordem cronológica, foi a mais antiga no sentido etimológico do termo: estudantes e mestres, ambos de vários lugares, se reuniram em torno da missão de resguardar o saber historicamente acumulado e ser a vanguarda do novo conhecimento (CHARLE e VERGER, 1996). Assim, se na primeira parte do período medieval a universidade esteve atrelada à formação de quadros intelectuais para a Igreja, na segunda metade ela passa a formar livre-pensadores, num quadro que sofrerá alteração sensível apenas por ocasião da revolução científica do século XVI e com o movimento iluminista do século XVIII e XIX. Neste período, a universidade, além de formar livre-pensadores, passa a formar também cientistas destinados a dominar e instrumentalizar a natureza, além de formar quadros burocráticos e técnicos para o funcionamento do Estado.



Assim, o papel histórico e a função social que se consolidou em torno da universidade moderna ao longo de dez séculos foi a de ser ela a instituição social guardiã do conhecimento historicamente acumulado e vanguarda do novo; ou, nas palavras de Goethe, o lugar no qual uma sociedade cultiva a consciência mais lúcida acerca de si mesma.

Especialmente a partir do advento das revoluções sociais do século XIX (e com isso a emergência de um paradigma crítico da sociedade capitalista), começa-se a debater uma nova função social para a universidade, qual seja o de ser o espaço privilegiado para a crítica social. Os processos sociais em torno da revolução francesa e das revoluções socialistas na Europa especialmente reivindicaram, dentre outras coisas, que o acesso à cultura acadêmica necessitaria ser democratizado e que a educação superior, antes restrita às elites sociais, deveria ser encarada como um direito social universal. Como enfatiza Chauí (2003), a universidade sempre foi uma instituição social singular, uma prática social fundada por um lado, no reconhecimento público de sua legitimidade e de suas atribuições e por outro num princípio de diferenciação que lhe conferiu autonomia perante outras instituições sociais, notadamente a religião e o Estado. É exatamente por esta razão que a universidade pode relacionar-se com o todo da sociedade e com o Estado de maneira conflituosa (CHAUÍ, 2003, p. 06).

No Brasil, especificamente, a criação das primeiras instituições de ensino superior pautou a autonomia científica e pedagógica na dependência financeira do Estado. Criadas por ocasião da transferência da família real portuguesa em 1808 para cá, nossas primeiras instituições visam a produção de quadros burocráticos para assegurar a ordem política vigente (TRINDADE, 2001). Este quadro só irá sofrer uma reforma considerável por ocasião da proclamação da República: inspirada nos ideais positivistas, a política para a educação superior em sua ênfase deixa de ser a de formar o aparato burocrático do Estado e passa a ser eminentemente nas politecnias, tal qual o modelo francês da *École Polytechnique*. Ao longo do século XX, demorou algum tempo até que consolidássemos entre nós um corpo mínimo de instituições de ensino superior públicas e a luta pela universalização do acesso a elas ainda tem muito a progredir.

Seja no mundo ou no caso específico do Brasil, o século XX marca este momento de consolidação da ideia da educação superior como direito social, num movimento histórico no qual ainda há muito que fazer. Resguardada no bojo de muitas Constituições, a educação superior assim entendida nem de perto conseguiu materializar-se



em políticas públicas, especialmente nos países periféricos do capitalismo, além do que, nos dias atuais, uma orquestração perversa em torno da redefinição do papel social da universidade tem preconizado uma alteração nos fundamentos e tem confundido “democratização” com “massificação”.

A luta em torno da construção da perspectiva da educação superior como direito social associada à reestruturação produtiva do mundo do trabalho nos permitem entender a disputa em torno da redefinição da função social da universidade neste início de século XXI. A preocupação com esta questão pode ser claramente notada diante do processo de Bologna e da última Conferência mundial da educação superior, em julho de 2009 na cidade de Paris: diante das pressões da OMC em torno da inclusão da educação superior como serviço (e não mais como direito social), não se conseguiu mais sustentar a perspectiva de “direito social”. O documento final da conferência (que estava focada em torno das “Novas Dinâmicas do Ensino Superior e das Pesquisas para a Mudança e o Desenvolvimento Social”) é muito claro ao se referir à responsabilidade social sobre o ensino superior: “como um bem público é responsabilidade de todos os investidores, especialmente dos governantes”. Porém, em nenhum momento do texto da última conferência mundial a expressão “direito social” aparece. Este fato dá fundamento às preocupações levantadas já há algum tempo por Marilena Chauí e Boaventura de Sousa Santos, dentre outros, acerca do significado das transformações em torno do novo papel social da universidade e significou basicamente:

- a) a perda de prioridade do bem público do conhecimento nas políticas sociais, na esteira da globalização neoliberal;
- b) a educação deixou de ser considerado um serviço público e passou a ser considerada um serviço que pode ser privado ou privatizado, fazendo consolidar um processo de colonização da universidade pela lógica privada e neoliberal;

Segundo Sousa Santos (2003), esse processo se evidencia em dois momentos distintos: a consolidação de um mercado nacional universitário e, mais recentemente, a transnacionalização do mercado de educação superior, ou em outras palavras, a globalização neoliberal da universidade (presidida pela lógica do mercado). Pressionada pela reestruturação do mundo do trabalho, com dificuldades de financiamento e sob o argumento da obsolescência de suas práticas, a universidade encontra-se numa profunda crise: uma crise que, nas palavras de Sousa Santos (1999), além de ser institucional (fruto



do choque entre a autonomia universitária e a pressão mercadológica por eficiência) é também uma crise de hegemonia (as IES deixaram se der o *único* lócus de produção e difusão do saber) e de legitimidade (as IES deixaram de ser uma instituição consensual entre os atores sociais). Neste contexto, a universidade, longe de poder resolver suas crises, caminha no sentido de geri-las de forma a evitar que elas saiam do controle, o que tem conduzido nossas instituições a reinventarem seu papel de forma *reativa* (ao sabor das pressões), *dependente* (incorporando acriticamente processos sociais e institucionais) e *imediatista* (sem perspectivas fundadas a médio e longo prazo).

A universidade brasileira partilha, ao seu modo, desse processo histórico que preconiza a reinvenção do papel da universidade para a própria civilização. No caso específico do Brasil, os últimos vinte anos foram marcados pela crise de nosso modelo institucional para o ensino superior, pautado na diáde ensino público/ensino filantrópico. Nossas debilidades institucionais, ao invés de ensejarem um vasto programa de transformação em nosso paradigma político-pedagógico acabaram, especialmente durante a década de 90, por decretar a falência do tradicional modelo em benefício da emergência de um mercado educacional, tecnológico e científico. Proliferaram as instituições, os sistemas de regulação pautados nos *rankings*, etc. Enfim, no caso brasileiro, nem bem potencializamos entre nós o modelo estatal para nosso sistema de ensino superior, e já encontramos esse modelo em crise.

Este contexto acena para a colocação de perguntas essenciais para a construção de uma identidade institucional a médio e longo prazo no ensino superior, tais como: em um contexto capitalista, a crescente pressão do sistema para o atendimento das suas demandas expressa um rumo inelutável para a reinvenção do papel das instituições de ensino superior no atual contexto? Que critérios devem embasar a estruturação dos projetos de formação oferecidos pelas nossas IES? É possível a construção de um modelo alternativo e contra-hegemônico para o ensino superior? O que significa qualidade do ensino superior diante dessas questões? Qual é o papel social que está se sedimentando no ensino superior do país? Em última instância, a resposta a essas perguntas nos permitirá saber em que medida a UFFS pode construir uma proposta capaz de enfrentar essa tríplice crise de maneira autônoma, propositiva e numa perspectiva de longo prazo.

Enfim, todo projeto educacional é dinâmico e enseja um constante repensar. Esta característica dialética impele os atores do processo educativo desta nova universidade a estar constantemente colocando em questão suas posturas, ressignificando senti-



dos e práticas, a fim de construir sentidos sempre mais profundos para a prática educativa.

5.1.1 *Ético-Políticos*

Os referenciais ético-políticos do curso de Nutrição dialogam fundamentalmente com o projeto pedagógico institucional da UFFS e que podem ser sintetizados em quatro grandes dimensões:

1. Perspectiva universitária Pública e Popular, a fim de suprir as dificuldades historicamente acumuladas de acesso e permanência da população da mesorregião ao ensino superior;
2. Preocupação com a formação de cidadãos conscientes e comprometidos com o desenvolvimento sustentável e solidário da região da fronteira sul do País;
3. Universidade democrática, autônoma, que respeite a pluralidade de pensamento e a diversidade cultural, com a garantia de espaços de participação dos diferentes sujeitos sociais;
4. Universidade que estabeleça dispositivos de combate às desigualdades sociais e regionais, a partir de um perfil formativo que englobe formação cidadã, interdisciplinar e profissional.

De acordo com essas diretrizes gerais, a formação do Nutricionista da UFFS deverá contribuir com a geração de alternativas para a permanência da população na mesorregião, seja através da ampliação e qualificação do campo profissional em questão, seja por meio da consolidação do acesso da população aos serviços desses profissionais.

Para que isso seja possível, a integração das atividades de ensino-pesquisa-extensão do curso deverá contribuir para o desenvolvimento de modelos e atividades econômicas alternativas com base na sustentabilidade e na solidariedade, visando a superação da matriz produtiva vigente, haja vista que a maior parte das microrregiões que compreendem a Mesorregião são classificadas como estagnadas pela Política Nacional de Desenvolvimento Regional - PNDR, do Ministério da Integração Nacional³.

Considerando-se que o acesso à alimentação é um direito humano, garantido pela Constituição Federal, faz-se necessário promover a segurança alimentar e nutricio-

³ Os indicadores demonstram que a Mesorregião, em relação à Região Sul e ao Brasil, vem empobrecendo. O PIB per capita da região (US\$ 3.285) é 40% menor que o da região Sul (US\$ 5.320).



nal da população, especialmente a mais vulnerável, com base em práticas alimentares saudáveis que apresentem um forte significado social, cultural, ético e político. Tal justificativa respalda-se principalmente na necessidade do atendimento aos problemas de saúde, alimentação e nutrição humanas, os quais se apresentam cada vez mais freqüentes, e que tem como uma das principais causas o consumo inadequado de alimentos.

Sendo assim, a formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, alimentação e nutrição com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS) e na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), deixando de ter um caráter meramente científico, para se firmar como tema importante na saúde pública, particularmente entre os nutricionistas, sociólogos, economistas, políticos e demais atores sociais envolvidos. Sua formação deve contribuir para que ocorram mudanças sustentáveis nos padrões alimentares da população que envolva desde a produção, a distribuição, a comercialização, o acesso e o consumo de alimentos, com vistas a qualidade de vida.

5.1.2 *Epistemológicos*

A redefinição do papel social da universidade no atual contexto social requer não apenas uma atividade inflexiva sobre os fundamentos éticos e políticos da práxis educativa; implica também uma profunda revisão das formas de produção, sistematização, conservação e transmissão do conhecimento historicamente construídas pela universidade moderna ao longo de sua história. O modelo epistemológico vigente, fundado a partir do ideal iluminista, foi orientado ora para a formação de quadros burocráticos tendo em vista o funcionamento do Estado, ora para a formação nas politecnias a fim de atender demandas associadas ao processo de modernização e de consolidação do capitalismo em um dado contexto.

Do ponto de vista epistemológico, a perspectiva proposta pela UFFS implica o rompimento com este referencial orientador constituído historicamente pela universidade moderna, haja vista a missão da instituição, criada para ser vetor do desenvolvimento mesorregional a partir de uma perspectiva solidária e sustentável, que tenha como premissa a superação da matriz produtiva vigente. Esta ruptura implica a adoção uma postura epistemológica fundada nas seguintes características:

1. Em um norte epistemológico histórico-crítico, que perpassasse organicamente as atividades de ensino, pesquisa e extensão do curso e segundo o qual



toda atividade universitária se oriente para a promoção e reconhecimento de identidades coletivas; no que se refere ao curso de Nutrição se privilegiará uma perspectiva de construção histórica da profissão até suas conformações atuais;

2. Na ideia de “ecologia de saberes”, a partir da qual o conhecimento científico é posto a par de outras formas de saber, fundadas, por exemplo, na tradição religiosa, filosófica e cultural da região, no intuito de estabelecer um diálogo profícuo entre eles. Assim, em oposição à ideia tradicional de “conhecimento universitário” – que se consolidou historicamente como lócus privilegiado da produção e do cultivo do científico – adota-se a ideia de conhecimento pluri-versitário, tomando a instituição como local privilegiado do encontro de saberes;

3. Adoção de um paradigma integrador do conhecimento, em oposição ao cartesianismo (fragmentador e mecanicista), o que se manifesta tanto na organização pedagógica em torno de eixos (comum, conexo e específico) com também na opção por linhas de pesquisa que priorizem a interdisciplinariedade, e uma nova maneira de organização administrativa da própria universidade;

Esta postura epistemológica materializa-se na adoção de algumas posturas institucionais. Na dimensão do ensino, a organização pedagógica em torno de um tronco comum de formação com ênfase na formação cidadã bem como o domínio conexo de formação com ênfase na interdisciplinariedade paralelos ao domínio específico de cada formação profissional é indicativo da preocupação institucional neste sentido.

Na dimensão da pesquisa científica, esta perspectiva epistemológica orienta a opção por atividades comprometidas com:

1. a produção e sistematização de conhecimento sobre o contexto de inserção da UFFS, sobretudo na compreensão da identidade dos elementos que unem a mesorregião da grande fronteira sul;
2. suporte técnico e tecnológico aos setores mais carentes da população mesoregional, especialmente a agricultura familiar, tendo em vista a melhoria da qualidade de vida;
3. o fomento ou aprofundamento das dinâmicas de modelos econômicos cooperativos e solidários;
4. diálogo com os movimentos sociais, especialmente com aqueles engajados na criação da UFFS;



Esta perspectiva epistemológica reinterpreta também a importância da extensão acadêmica para a compreensão do papel social da UFFS. A extensão é concebida pelo PPI da UFFS como canal de produção da legitimidade social da universidade.

Neste sentido, o curso de Nutrição pretende integrar as atividades de ensino, pesquisa e extensão de forma a promover uma nova atuação do Nutricionista, que rompa com o estereótipo do exercício meramente técnico da profissão, em nome de uma perspectiva que integre as dimensões social, cultural, psicológica e econômica. A participação deste profissional em equipes interdisciplinares terá como objetivo a melhoria da qualidade da alimentação a ser consumida, a procura do alimento como elemento de prevenção de doenças e a promoção da saúde visando a busca pela longevidade com qualidade de vida.

Com o desenvolvimento de alimentos processados e grãos altamente refinados, o uso de produtos químicos no cultivo de plantas e criação de animais em larga escala, a superabundância de calorias de baixo custo provenientes de açúcar e gordura produzidos pela agricultura moderna e a redução da diversidade biológica da dieta humana a alguns alimentos básicos, ocorreram visíveis mudanças nos hábitos alimentares da população.

Sendo assim, a ciência da Nutrição tem muito a contribuir para a saúde e qualidade de vida da população, principalmente quando superar a visão tecnicista e respeitar as diferenças em relação a alimentação, focando-se na história, na cultura e na tradição alimentar. Em geral, em muitas questões ligadas à saúde, a ciência sempre busca comprovar as relações causais para compreender o processo saúde-doença, mas no caso da alimentação outras fontes de conhecimento e formas de saber podem ser igualmente poderosas, e muitas vezes até mais importantes.

Conforme refere Michel Pollan (2008, p.16), o resgate da alimentação em uma sociedade deve ocorrer principalmente em torno de uma relação de prazer, de comunidade, de família e de espiritualidade, da relação com o mundo natural, saudável e com a expressão da identidade de seu povo, e não somente em seu aspecto biológico. Em síntese, cabe enfatizar que a alimentação tem relação com a biologia mas principalmente com a cultura de um povo.

É importante destacar que com a pesquisa e a extensão desenvolvidas pelo curso de Nutrição em parceria com outros cursos e demais instituições, será possível resgatar a cultura, a história e os hábitos alimentares da população residente na mesorregião



Sul. Desta forma será possível contribuir para o retorno as origens, promovendo o desenvolvimento sustentável no âmbito da agricultura familiar e reduzindo a insegurança alimentar com a qual muitas famílias tem convivido. Também o apoio técnico e tecnológico com vistas ao desenvolvimento sustentável, com a produção de alimentos orgânicos, aproveitamento integral dos alimentos e seus excedentes de produção, com base na agroindustrialização e a garantia de acesso e consumo de alimentos seguros sob o ponto de vista nutricional e higiênico-sanitário, estará presente na formação do futuro profissional Nutricionista.

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

5.1.3 *Metodológicos*

No âmbito da graduação, além das atividades de extensão e de pesquisa, que devem necessariamente estar em sintonia com orientações institucionais coletivamente construídas, o currículo deverá ser organizado em torno de um domínio comum, um domínio conexo e um domínio específico. Tal forma de organização curricular tem por objetivo assegurar que todos os estudantes da UFFS recebam uma formação ao mesmo tempo cidadã, interdisciplinar e profissional, possibilitando otimizar a gestão da oferta de disciplinas pelo corpo docente e, como consequência, ampliar as oportunidades de acesso à comunidade.

Em sentido etimológico, a palavra metodologia vem do grego *méthodos*, que significa “caminho para chegar a um fim” ou ainda “a arte de dirigir o espírito na investigação da verdade”. Para Grillo (apud FERNANDES e GRILLO, 2006, p. 449-450), o conceito de metodologia refere-se a uma “abordagem teórico-prática dos processos de ensino e de aprendizagem, fundamentada numa teoria de conhecimento, numa teoria de aprendizagem e em modalidades técnicas de organizar o ensino e a aprendizagem”.

O Curso de Nutrição da UFFS buscará a constante articulação do ensino com a pesquisa e a extensão. Baseado em uma proposta crítica e criativa, procurará levar o alu-



no a aprender e refletir sobre a realidade social em que está inserido, para que possa, por meio da problematização e contextualização, transformar o meio em que vive. A matriz curricular do Curso de Nutrição foi desenvolvida com base em competências e habilidades que se deseja do futuro profissional Nutricionista, ou seja, um profissional generalista, que tenha uma percepção crítica da realidade, e seja capaz de desenvolver atividades sociais e técnico-científicas específicas nas áreas da Nutrição e da Alimentação Humana, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, e pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural da região.

Sendo assim, o currículo do Curso estará organizado de forma que as disciplinas do domínio comum (ênfase na cidadania) e domínio conexo (ênfase na interdisciplinariedade), envolvendo as ciências sociais, biológicas e da saúde, ofereçam suporte para o pleno entendimento das disciplinas de domínio específico (ênfase profissional), que envolvem as áreas da nutrição e da ciência dos alimentos. Com esta organização curricular será possível fazer o inter-relacionamento da teoria com a prática, nas disciplinas de prática profissional e nos estágios supervisionados, assim como nas atividades complementares previstas (monitorias, cursos, jornada acadêmicas, projetos de extensão a comunidade, iniciação científica, trabalho de conclusão de curso, nos estágios extra-curriculares, entre outros) a serem desenvolvidas durante a graduação.

Também as pesquisas desenvolvidas pelo curso de Nutrição da UFFS, estarão inter-relacionadas com as linhas de pesquisa propostas pela instituição e compreende o desenvolvimento de projeto de pesquisa e extensão relacionados as políticas e práticas de promoção da saúde coletiva e deverão contemplar duas áreas prioritárias:

- * Diagnóstico e intervenção nutricional em coletividades (estudos epidemiológicos nutricionais, avaliação de políticas e programas de alimentação e nutrição, estudos sobre saberes e práticas em alimentação, nutrição e saúde);
- * Composição, processamento, valor nutritivo e higiene dos alimentos e fitoquímicos (caracterização química, física, biológica e sensorial de alimentos e preparações em seus macro e micro constituintes, bem como as transformações e interações ocorridas durante a produção, processamento, armazenamento, distribuição e consumo, de modo a identificar o valor nutritivo e o nível de segurança no consumo dos mesmos);



5.2 Bases legais do curso

A base legal de regulamentação para o Curso de Nutrição está claramente divulgada em Resoluções específicas, conforme elencadas abaixo:

- Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN's) do Curso de Graduação em Nutrição. Esta resolução estabelece as bases legais que orientam os currículos adotados nas instituições de ensino superior, dando liberdade para os cursos de graduação na constituição da carga horária dos cursos e na organização da matriz curricular. As DCN's estabelecem ainda o perfil desejado do egresso, bem como suas competências e habilidades. Também orienta a distribuição dos conteúdos curriculares, dos estágios e atividades complementares do curso.
- Resolução Nº 2, de 18 de junho de 2007, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. Conforme esta resolução, o curso de Nutrição deve ter uma carga horária mínima de 3200h, com integralização do curso em no mínimo 4 anos.
- Lei Nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que regulamenta os estágios curriculares de estudantes de graduação;
- Código de Ética dos Nutricionistas, de dezembro de 2001, que estabelece os direitos e deveres do profissional, orientando sua conduta;
- Regimento Interno da UFFS;
- Regulamento de Estágio do Curso de Nutrição da UFFS;
- Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso da UFFS;
- Regulamento de Atividades Complementares da UFFS.

Com base nestes documentos legais e em consonância com a recomendação estabelecida pelo Sistema de Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, a carga horária do Curso de Nutrição da UFFS atenderá o proposto pelo Conselho Federal de Nutricionistas, ou seja, 3990h (sugestão do CFN é de 4000h), sendo que no mínimo 20% desta carga horária será desenvolvida na forma de estágios curriculares e atividades complementares.



6 OBJETIVOS DO CURSO

O curso de Nutrição da UFFS pretende formar profissional Nutricionista generalista com percepção crítica da realidade, capaz de desenvolver atividades sociais, técnico-científicas específicas nas áreas da Nutrição e da Alimentação Humana, com vistas à promoção, manutenção e recuperação da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Entre os objetivos específicos do Curso, destacam-se:

- Qualificar os profissionais Nutricionistas, com base em saberes específicos, que se traduzam em competências e habilidades pertinentes às suas áreas de atuação;
- Preparar profissionais criteriosos e inovadores, capazes de analisar e compreender os padrões socioculturais do meio, interagindo e realizando intervenções pautadas na ética;
- Promover formação teórica articulada à prática, baseada numa perspectiva que contemple os conhecimentos específicos, associado a uma formação humanística e holística;
- Formar profissionais com capacidade de análise e de síntese, preparados para a solução de problemas e para a construção do conhecimento.



7 PERFIL DO EGRESO

Espera-se que o egresso do curso de Nutrição da UFFS desenvolva valores profissionais e humanos que primem pelo respeito à identidade regional, seja em suas manifestações culturais, econômicas e políticas; pela prevalência da lógica da democratização do conhecimento científico e do diálogo de saberes sobre a lógica da mercantilização do saber; por uma atitude transformativa do contexto sócio-econômico-cultural da mesorregião a fim de propor caminhos que contribuam para o combate das desigualdades sociais e regionais e a superação da pobreza; e pela conciliação entre a formação técnica específica do curso (promovida pelas disciplinas do domínio específico) e a formação interdisciplinar (promovida pela pelas disciplinas do tronco comum e do domínio conexo). Dessa forma, o curso pretende contribuir para que o egresso seja sujeito ativo da promoção de alternativas econômicas sustentáveis e solidárias, especialmente para as micro e pequenas propriedades rurais, base econômica da mesorregião da Fronteira Sul.

As diretrizes curriculares nacionais para o Curso de Nutrição enfatizam a necessidade de formar profissionais capacitados a atuar visando à segurança alimentar, à atenção dietética, e em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição possam contribuir para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. De acordo com as diretrizes curriculares para o curso de Nutrição (Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001), o curso espera estar formando profissionais que desenvolvam as seguintes competências e habilidades:

Atenção à saúde: o nutricionista estará apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, respeitando os mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética e bioética.

Tomada de decisões: o nutricionista estará apto em qualquer situação para avaliar, sistematizar e decidir as condutas apropriadas, visando o uso adequado da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e de práticas.

Comunicação: o nutricionista será acessível, deverá interagir com outros profissionais de saúde e o público em geral, e manter o sigilo e a confidencialidade das informações a ele confiadas.



Liderança: o nutricionista terá responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, gerenciamento e comunicação, de modo que, em equipes interdisciplinares possa assumir papel de liderança, sempre visando o bem estar da comunidade.

Administração e gerenciamento: o nutricionista estará apto a gerenciar e administrar, tanto a força de trabalho, quanto os recursos físicos e materiais, sendo capaz de assumir liderança em equipes de saúde, ou mesmo enquanto gestor ou empregador.

Educação permanente: o nutricionista deverá aprender continuamente, seja na sua formação ou ainda na sua prática, tendo a responsabilidade e o compromisso com a educação e o treinamento das futuras gerações de profissionais, transmitindo conhecimentos e propiciando condições para o confronto da teoria com a prática.

Além das competências e habilidades gerais, o egresso deve estar apto a desenvolver ações específicas, tais como:

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



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



8 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O conceito de currículo, de acordo com estudiosos da área tais como Giroux (1993), Bernstein (1998), Fernandes e Grillo (2006), entre outros, é polissêmico, cuja compreensão varia em função da perspectiva teórica e ideológica que assume, bem como da amplitude dos referenciais nos quais se baseia. Ou ainda, nas palavras de Gimeno Sacristan (apud FERNANDES e GRILLO, 2006, p. 441) “os currículos são a expressão do equilíbrio de interesses e forças que gravitam sobre o sistema educativo, em um dado momento, através dos quais se realizam os fins da educação escolarizada”. A própria definição etimológica - do latim *Curriculu*, que significa ato de correr, atalho, corte; ou ainda, parte de um curso literário; as matérias constantes de um curso, demonstra que essa “abundância de definições sobre *curriculum* indica sua condição de um terreno movediço, em que a delimitação de significado depende do contexto teórico e histórico em que se situa” (FERNANDES e GRILLO, 2006, p. 441).

Para os autores citados, há um pressuposto de que o currículo é uma práxis⁴, antes de ser um modelo estático emanado de um modelo coerente de pensar a educação. Tal concepção de currículo não se esgota nos processos de socialização cultural escolarizada ou acadêmica, mas inclui a dimensão dialética e histórica, assumindo que conteúdo e forma fazem parte de uma totalidade. Dessa forma, o currículo não se reduz a um conceito apenas, mas a uma construção cultural que só assume sentido se estiver imbricado na prática e na experiência humana.

Atenta a esse referencial teórico, a Universidade Federal da Fronteira Sul traça sua proposta curricular que, ainda em sua origem, possui uma visão inovadora, interdisciplinar, concepção essa materializada nos diferentes eixos: Domínio Comum, Domínio Conexo e Domínio Específico. O desafio, portanto, está na articulação entre os conteúdos dos diferentes componentes curriculares.

O Curso de Nutrição da UFFS busca a constante articulação do ensino com a pesquisa e a extensão. Baseado em um ensino crítico e criativo, procura levar o aluno a

⁴ Do grego *práxis*, 'ação'. Atividade prática; ação, exercício, uso. No marxismo, o conjunto das atividades humanas tendentes a criar as condições indispensáveis à existência da sociedade e, particularmente, à atividade material, à produção; prática (Novo Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa).



aprender e refletir sobre a realidade social em que está inserido, para que possa por meio da problematização e contextualização, transformar o meio em que vive.

A matriz curricular atual do Curso de Nutrição foi desenvolvida com base em competências e habilidades que se deseja do futuro profissional Nutricionista, conforme estabelecido nas DCN's para o curso. Sendo assim, o currículo de Nutrição está organizado de forma que as disciplinas do domínio comum (ciências humanas, exatas e sociais) e domínio conexo (ciências biológicas e da saúde), ofereçam suporte para o pleno entendimento das disciplinas de domínio específico, que envolvem as áreas da nutrição e da ciência dos alimentos, e para o inter-relacionamento da teoria com a prática, nas disciplinas dos estágios supervisionados e práticas profissionais. Além destas, o Trabalho de Conclusão do Curso - TCC, os estágios extra-curriculares, as atividades complementares e as disciplinas optativas formam a organização curricular do Curso.

8.1 Modalidades dos componentes curriculares

8.1.1 *Estágios curriculares*

O estágio é o momento integrador do currículo de graduação, ou seja, quando o acadêmico coloca em prática os aspectos que fundamentam a vida profissional. No entanto, não se resume a “um fazer específico”, e sim num momento de reflexão que deve enriquecer a teoria que lhe dá suporte. Além disso, o aluno deverá vivenciar no estágio “a realidade profissional”, que muitas vezes não é abordada na teoria discutida em sala de aula. Portanto, o estágio é considerado como um espaço de novas aprendizagens, e por ser uma atividade de ensino, deve ser planejado, executado, acompanhado e avaliado pelos docentes do curso. De acordo com a normativa geral que o regulamenta, o estágio é definido como “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho”, que integra a formação das instituições de nível superior entre outras. Constitui “parte do projeto pedagógico do curso” e do “itinerário formativo do educando” e visa “o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.” (Art. 1º, Lei N° 11.788/2008)

Quanto à organização curricular e pedagógica, a lei diferencia entre “estágio obrigatório”, “definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma”, e “não-obrigatório”, “desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória”. Em ambas as modalidades, as



atividades desenvolvidas deverão estar em conformidade com as “determinações das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso.” (Art. 2º, Lei N° 11.788/2008). Por tratar-se de ato educativo supervisionado, a lei determina a “celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino”, exige “compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e aquelas previstas no termo de compromisso” e estabelece a necessidade de “acompanhamento efetivo pelo professor orientador da instituição de ensino e por supervisor da parte concedente, comprovado por vistos nos relatórios (...) e por menção de aprovação final.” (Art. 3º, Lei N° 11.788/2008).

Quanto à organização, os estágios “não obrigatórios” devem estar em conformidade com as determinações da Lei N° 11.788/2008. Sua carga horária deve obedecer ao disposto no Art. 10, que estabelece que “a jornada de atividade em estágio será definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal”, devendo ser “compatível com as atividades escolares” e não superior aos tetos estabelecidos.

Além da conformidade com essa normativa geral, a organização dos estágios “obrigatórios” deverá atender também ao disposto na legislação específica que regula a vida e o funcionamento dos cursos. No caso dos cursos graduações em geral, deve obedecer ao estabelecido pelas diretrizes de cada curso e à carga horária definida pela Resolução CNE/CES N° 2/2007.

O curso de Nutrição, de acordo com as DCN’s, estabelece um mínimo de 20% da carga horária total do curso na forma de estágio curricular obrigatório, sob supervisão de docente da UFFS. Para tanto, se propõe na 7^a e 8^a fases, 02 (duas) disciplinas de Prática Profissional (A e B, com carga horária de 30h e 45h respectivamente), com o objetivo de promover a vivência do aluno em atividades práticas inerentes ao nutricionista na área social e em áreas emergentes da Nutrição, não contempladas nos estágios obrigatórios. Nas 9^a e 10^a fases a matriz curricular propõe 03 (três) disciplinas de estágios curriculares supervisionados que tem por meta instrumentalizar o aluno para o exercício crítico de suas futuras atribuições e para a incorporação cotidiana de novas metodologias.

O acadêmico irá realizar os referidos estágios nas 03 (três) grandes áreas de atuação do Nutricionista, a saber: **Nutrição clínica** (hospitais e ambulatórios); **Nutrição social** (atenção básica de saúde e unidades escolares); e **Alimentação coletiva** (unidades



produtoras de refeições). A carga horária total do estágio curricular obrigatório é de 720h da carga horária total do Curso, sendo distribuída equitativamente nas três grandes áreas (240h/área) a fim de contemplar todas as áreas de atuação profissional e mais 75h de estágio nas disciplinas de Prática Profissional A e B. A carga horária de estágios corresponderá a 20% (795h) do total de horas previstas no curso.

Os campos de estágio obrigatório serão definidos pelo Colegiado do Curso, com base nas características e necessidades dos mesmos, devendo ser estabelecidos convênios com cada local. Também os alunos deverão ter assinado a apólice de seguro obrigatório, imediatamente antes do inicio dos estágios supervisionados.

Os estágios não obrigatórios observacionais, realizados em determinados períodos da vida acadêmica poderão ter sua carga horária aproveitada como Atividades Curriculares Complementares (ACC's), conforme equivalência prevista no Regulamento de ACC's, desde que não remunerados.

Todas as orientações e normas para o desenvolvimento dos estágios estão definidas no Regulamento de Estágios para o Curso de Nutrição da UFFS (**Anexo I**).

8.1.2 *Trabalho de Conclusão de Curso – TCC*

A matriz curricular do Curso de Nutrição está organizada de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais, sendo o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) parte da avaliação global pedagógica. O TCC deverá ser um processo de iniciação científica e de reflexão sobre assuntos relevantes na área de Nutrição, especialmente aqueles relacionados às linhas e projetos de pesquisa desenvolvidos pelos docentes do curso, devendo ser realizado pelo aluno de modo individual, na forma de monografia de conclusão de curso e considerando-se as linhas e grupos de pesquisa existentes na Universidade.

O acadêmico será orientado pelo docente responsável pela disciplina de TCC e terá um professor orientador do projeto de pesquisa. O desenvolvimento do TCC ocorrerá entre a oitava e décima fase, sendo oferecidos 03 (três) componentes curriculares – TCC I na oitava fase em que o estudante organizará seu projeto de pesquisa, TCC II na nona fase com o desenvolvimento da pesquisa propriamente dita e TCC III na décima fase, na qual o estudante finalizará o seu estudo e fará a defesa da monografia. Os resultados de seu estudo serão apresentados ao final da décima fase, na forma de banca, a qual será composta pelo orientador, que será também o presidente da banca de TCC e por mais dois professores da área temática do TCC, sendo um indicado pelo professor



da disciplina e o outro será indicado pelo orientador, com base na sugestão do orientando. Este último elemento poderá ser um profissional externo a instituição, desde que tenha experiência comprovada na área temática do TCC. Entre os 03 (três) membros da banca, deverá ter a presença de pelo menos um nutricionista. A nota atribuída para o Trabalho de Conclusão do Curso será de 0 (zero) a 10,0 (dez), e a nota mínima para aprovação será 6,0 (seis).

A metodologia para elaboração do TCC deverá seguir as normas previstas no Regulamento para Trabalhos de Conclusão de Curso de Nutrição da UFFS (**Anexo II**)

8.1.3 Atividades Curriculares Complementares

As atividades complementares curriculares – ACC’s constituem ações que visam a complementação do processo ensino-aprendizagem, sendo desenvolvidas ao longo do curso de Nutrição, com carga horária mínima de 240 horas, distribuídas ao longo da matriz curricular. A convalidação da carga horária será feita por meio de regulamento específico (**Anexo III**).

As ACC’s constituem mecanismo de aproveitamento dos conhecimentos adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais ou à distância, realizadas na Universidade ou em outros espaços formativos, sendo consideradas obrigatórias para a integralização do currículo.

Enquanto requisito obrigatório as ACC’s respondem ao princípio da flexibilidade, pelo qual o estudante tem a oportunidade de decidir sobre parte do currículo, sendo ordenadas por duas legislações específicas: pela determinação constante na Lei de Diretrizes e Bases da Educação nacional 9.394/1996, a qual estabelece em seu artigo 3º a “valorização da experiência extra-classe” e, também, pelo que estabelecem as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

As Atividades Complementares Curriculares serão agregadas em três grandes grupos:

Grupo 1: Atividades Complementares em Pesquisa - Pesquisa de Iniciação científica sob tutoria de docentes; publicação de resenhas, resumos, artigos em revistas, periódicos ou Anais de eventos que resultem de pesquisa realizada na UFFS.

Grupo 2: Atividades Complementares em Cultura - Participação na organização de eventos culturais, tais como: teatros, cinemas, shows artísticos, even-



tos filantrópicos, cursos e demais atividades de cunho cultural. As atividades desenvolvidas neste grupo terão sua carga horária convalidadas para efeitos de ACC's, correspondente a 20% do estabelecido no certificado.

Grupo 3: Atividades Complementares em Extensão e Aprimoramento Profissional - Atividades de disseminação e/ou aquisição de conhecimentos organizadas pelo Curso de Nutrição da UFFS (jornadas acadêmicas e científicas, encontros, seminários, conferências, ciclo de palestras, oficinas, visitas técnicas, cursos, etc); atividades de disseminação e/ou aquisição de conhecimentos nacionais ou internacionais em Nutrição (congressos, jornadas científicas, encontros, seminários, conferências, etc); atividades de disseminação e/ou aquisição de conhecimentos organizadas por outros cursos de áreas afins da UFFS ou outras instituições (jornadas acadêmicas e científicas, encontros, seminários, conferências, ciclo de palestras, oficinas, mesa-redonda, cursos, etc); disciplinas não previstas na organização curricular do curso, cursadas no mesmo período letivo; monitoria em disciplinas constantes da organização curricular da UFFS; estágios extracurriculares não obrigatórios oferecidos pelo curso de Nutrição da UFFS; cursos de línguas estrangeiras, cursadas nos últimos 5 anos.

As normas estabelecidas para as ACCs estão contempladas no regulamento específico (**Anexo III**) para o curso de Nutrição.

8.1.4 *Componentes curriculares optativos*

A carga horária a ser cumprida em componentes curriculares optativos é de 120 horas, as quais devem ser realizadas como requisito para a colação de grau.

A oferta dos componentes optativos será planejada semestralmente, pelo Núcleo Docente Estruturante, e será aprovada pelo Colegiado do Curso de Nutrição, considerando-se os seguintes critérios:

- carga horária de docentes;
- transversalidade dos componentes com a fase da matriz curricular;
- disponibilidade de espaço físico (salas de aula e laboratórios);
- demanda discente pelo(s) componente(s) curricular(es) existentes.



Desta forma, os componentes curriculares optativos poderão ser ofertados em quaisquer das fases da matriz curricular, de modo a garantir que os discentes cumpram a carga horária exigida até a integralização do curso. Serão ofertados, no mínimo, dois componentes curriculares por semestre, permitindo-se aos discentes a escolha pelo componente com o qual possuem mais afinidade. Assim, a oferta de um mesmo componente curricular poderá se repetir em algumas fases do curso e também novos componentes curriculares poderão ser criados, levando-se em conta os critérios acima descritos.

A publicização, aos discentes, do rol de componentes a serem ofertados a cada fase ocorrerá por meio da representação discente do Colegiado do Curso de Nutrição, antes do semestre anterior à oferta.



8.2 Matriz curricular

Fase	Ordem	Código	Componente Curricular	Créditos	Horas	Pré-requisitos
1 ^a	1	GLA001	Leitura e produção textual I	4	60	
	2	GCH008	Iniciação à prática científica	4	60	
	3	GCH011	Introdução ao pensamento social	4	60	
	4	GCB008	Citologia e histologia básica	4	60	
	5	GCB005	Embriologia	2	30	
	6	GSA005	Introdução ao estudo da nutrição	4	60	
Subtotal				22	330	
2 ^a	7	GLA004	Leitura e produção textual II	4	60	1
	8	GEX001	Matemática instrumental	4	60	
	9	GCH029	História da fronteira Sul	4	60	
	10	GCB004	Bioquímica básica	4	60	
	11	GCB118	Genética	2	30	
	12	GCB017	Anatomia	4	60	
	13	GSA006	Cultura, consumo e padrões alimentares	2	30	
Subtotal				24	360	
3 ^a	14	GCS011	Meio ambiente, economia e sociedade	4	60	
	15	GEX002	Introdução à informática	4	60	
	16	GCB081	Bioquímica aplicada	4	60	10
	17	GCB069	Fisiologia humana	4	60	
	18	GSA028	Nutrição humana	4	60	
	19	GSA026	Bases da técnica dietética e culinária	4	60	
Subtotal				24	360	
4 ^a	20	GSA036	Educação em saúde e nutrição	4	60	
	21	GCB033	Microbiologia e imunologia	4	60	
	22	GCB070	Fisiologia metabólica	4	60	17
	23	GSA027	Epidemiologia nutricional	2	30	



	24	GEX006	Estatística básica	4	60	
	25	GSA040	Técnica dietética e culinária aplicada	4	60	19
	26	GSA037	Avaliação nutricional I	4	60	
Subtotal				26	390	
5 ^a	27	GSA004	Fundamentos da saúde pública	4	60	
	28	GSA015	Patologia	3	45	
	29	GCB037	Microbiologia de alimentos	4	60	21
	30	GCB082	Parasitologia e saneamento básico	3	45	
	31	GSA038	Avaliação nutricional II	4	60	26
	32	GSA039	Cálculo e análise de cardápios	3	45	19 e 26
	33	GSA035	Composição de alimentos e bromatologia	4	60	
Subtotal				25	375	
6 ^a	34	GCB079	Farmacologia	3	45	
	35	GCS010	Direitos e cidadania	4	60	
	36	GCA066	Tecnologia de alimentos de origem vegetal	3	45	
	37	GSA029	Nutrição materno infantil	4	60	
	38	GCA065	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	4	60	
	39	GSA030	Nutrição e saúde coletiva	4	60	
Subtotal				22	330	
7 ^a	40	GSA031	Nutrição clínica I	4	60	
	41	GSA041	Dietoterapia I	2	30	
	42	GCS109	Planejamento em unidades de alimentação para coletividades	4	60	
	43	GCA067	Tecnologia de alimentos de origem animal	3	45	36
	44	GCH088	Ética e orientação profissional	2	30	
	45	GCA068	Segurança alimentar e vigilância nutricional	4	60	
	46	GCH012	Fundamentos da crítica social	4	60	
	47	GSA050	Prática profissional I	2	30	
	Subtotal				25	375



8 ^a	48	GSA032	Nutrição clínica II	4	60	40
	49	GSA042	Dietoterapia II	2	30	41
	50	GCS108	Administração em unidades de alimentação e nutrição	4	60	
	51	GSA033	Nutrição e esporte	4	60	
	52	GSA043	Tópicos em saúde, alimentação e nutrição	3	45	
	53	GSA051	Prática profissional II	3	45	
	54	GSA052	Trabalho de conclusão de curso I	2	30	
	Subtotal			22	330	
9 ^a	55	GSA055	Estágio curricular supervisionado em nutrição social	16	240	25; 27; 31; 37; 39; 45*
	56	GSA056	Estágio curricular supervisionado em alimentação coletiva	16	240	25; 29; 32; 38; 42; 50*
	57	GSA053	Trabalho de conclusão de curso II	2	30	54
Subtotal				34	510	
10 ^a	58	GSA058	Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica	16	240	18; 25; 31; 32; 37; 40; 41; 48; 49*
	59	GSA054	Trabalho de conclusão de curso III	2	30	57
Subtotal				18	270	
Subtotal				242	3630	
Optativas (carga horária obrigatória)				8	120	
Atividades Curriculares Complementares				16	240	
Total Geral				266	3990	

* Pré-requisitos alterados conforme Ato Deliberativo 004/CN - REALEZA/UFFS/2014



8.3 Matriz curricular com descrição de carga horária teórica e prática

Fase	Ordem	Componente Curricular	Créditos	Horas teóricas	Horas práticas	Horas totais	Turmas práticas	Pré-requisitos
1 ^a	1	Leitura e produção textual I	4	60	-	60	-	
	2	Iniciação à prática científica	4	45	15	60	2	
	3	Introdução ao pensamento social	4	60	-	60	-	
	4	Citologia e histologia básica	4	30	30	60	2	
	5	Embriologia	2	30	-	30	-	
	6	Introdução ao estudo da nutrição	4	60	-	60	-	
Subtotal			22	285	45	330		
2 ^a	7	Leitura e produção textual II	4	60	-	60	-	1
	8	Matemática instrumental	4	60	-	60	-	
	9	História da fronteira Sul	4	60	-	60	-	
	10	Bioquímica básica	4	45	15	60	2	
	11	Genética	2	30	-	30	-	
	12	Anatomia	4	30	30	60	2	
	13	Cultura, consumo e padrões alimentares	2	30	-	30	-	
Subtotal			24	315	45	360		
3 ^a	14	Meio ambiente, economia e sociedade	4	60	-	60	-	
	15	Introdução à informática	4	30	30	60	2	
	16	Bioquímica aplicada	4	60	-	60	-	10
	17	Fisiologia humana	4	60	-	60	-	
	18	Nutrição humana	4	45	15	60	1	
	19	Bases da técnica dietética e culinária	4	30	30	60	2	
Subtotal			24	240	120	360		
4 ^a	20	Educação em saúde e nutrição	4	45	15	60	2	
	21	Microbiologia e imunologia	4	45	15	60	2	
	22	Fisiologia metabólica	4	60	-	60	-	17
	23	Epidemiologia nutricional	2	30	-	30	-	



	24	Estatística básica	4	30	30	60	1	
	25	Técnica dietética e culinária aplicada	4	30	30	60	2	19
	26	Avaliação nutricional I	4	30	30	60	2	
Subtotal			26	270	120	390		
5 ^a	27	Fundamentos da saúde pública	4	60	-	60	-	
	28	Patologia	3	45	-	45	-	
	29	Microbiologia de alimentos	4	45	15	60	2	21
	30	Parasitologia e saneamento básico	3	45	-	45	-	
	31	Avaliação nutricional II	4	30	30	60	2	26
	32	Cálculo e análise de cardápios	3	15	30	45	2	19 e 26
	33	Composição de alimentos e bromatologia	4	30	30	60	2	
Subtotal			25	270	105	375		
6 ^a	34	Farmacologia	3	45	-	45	-	
	35	Direitos e cidadania	4	60	-	60	-	
	36	Tecnologia de alimentos de origem vegetal	3	15	30	45	2	
	37	Nutrição materno-infantil	4	45	15	60	1	
	38	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	4	45	15	60	2	
	39	Nutrição e saúde coletiva	4	45	15	60	2	
Subtotal			22	255	75	330		
7 ^a	40	Nutrição clínica I	4	45	15	60	1	
	41	Dietoterapia I	2	15	15	30	2	
	42	Planejamento em unidades de alimentação para coletividades	4	45	15	60	1	
	43	Tecnologia de alimentos de origem animal	3	15	30	45	2	36
	44	Ética e orientação profissional	2	30	-	30	-	
	45	Segurança alimentar e vigilância nutricional	4	45	15	60	1	



	46	Fundamentos da crítica social	4	60	-	60	-	
	47	Prática profissional I	2	-	30	30	3	
Subtotal			25	255	120	375		
8ª	48	Nutrição clínica II	4	45	15	60	1	40
	49	Dietoterapia II	2	15	15	30	2	41
	50	Administração em unidades de alimentação e nutrição	4	45	15	60	1	
	51	Nutrição e esporte	4	45	15	60	1	
	52	Tópicos em saúde, alimentação e nutrição	3	45	-	45	-	
	53	Prática profissional II	3	-	45	45	3	
	54	Trabalho de conclusão de curso I	2	30	-	30	-	
Subtotal			22	225	105	330		
9ª	55	Estágio curricular supervisionado em nutrição social	16	-	240	240	4	25; 27; 31; 37; 39; 45*
	56	Estágio curricular supervisionado em alimentação coletiva	16	-	240	240	4	25; 29; 32; 38; 42; 50*
	57	Trabalho de conclusão de curso II	2	-	30	30	1	54
Subtotal			34	-	510	510		
10ª	58	Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica	16	-	240	240	4	18; 25; 31; 32; 37; 40; 41; 48; 49*
	59	Trabalho de conclusão de curso III	2	-	30	30	1	57
Subtotal			18	-	270	270		
Subtotal			242			3630		
Optativas (carga horária obrigatória)			8			120		
Atividades Curriculares Complementares			16			240		
Total Geral			266			3990		

* Pré-requisitos alterados conforme Ato Deliberativo 004/CN - REALEZA/UFFS/2014



8.4 Totais de créditos por horas e por modalidade

Modalidade	Créditos	Carga horária
Componentes Curriculares (com as optativas cujo cumprimento é obrigatório)	196	2940
Estágios Curriculares	48	720
Trabalho de conclusão de curso - TCC	6	90
Atividades Curriculares Complementares	16	240
TOTAL	266	3990

8.5 Domínios formativos

Domínio comum		
Componente Curricular	Créditos	Horas
Leitura e produção textual I	4	60
Introdução à prática científica	4	60
Introdução ao pensamento social	4	60
História da fronteira Sul	4	60
Leitura e produção textual II	4	60
Introdução à informática	4	60
Meio ambiente, economia e sociedade	4	60
Matemática instrumental	4	60
Estatística básica	4	60
Direitos e cidadania	4	60
Fundamentos da crítica social	4	60
Subtotal	44	660

Domínio específico		
Componente Curricular	Créditos	Horas
Embriologia	2	30
Anatomia	4	60
Bioquímica aplicada	4	60



Fisiologia humana	4	60
Microbiologia e imunologia	4	60
Parasitologia e saneamento básico	3	45
Fisiologia metabólica	4	60
Patologia	3	45
Farmacologia	3	45
Introdução ao estudo da nutrição	4	60
Cultura, consumo e padrões alimentares	2	30
Bases da técnica dietética e culinária	4	60
Epidemiologia nutricional	2	30
Nutrição humana	4	60
Técnica dietética e culinária aplicada	4	60
Microbiologia de alimentos	4	60
Educação em saúde e nutrição	4	60
Avaliação nutricional I	4	60
Cálculo e análise de cardápios	3	45
Composição de alimentos e bromatologia	4	60
Tecnologia de alimentos de origem vegetal	3	45
Avaliação nutricional II	4	60
Nutrição materno infantil	4	60
Legislação e vigilância sanitária de alimentos	4	60
Nutrição e saúde coletiva	4	60
Nutrição clínica I	4	60
Dietoterapia I	2	30
Administração em unidades de alimentação e nutrição	4	60
Tecnologia de alimentos de origem animal	3	45
Ética e orientação profissional	2	30
Segurança alimentar e vigilância nutricional	4	60
Prática profissional I	2	30
Trabalho de conclusão de curso I	2	30
Nutrição clínica II	4	60
Dietoterapia II	2	30
Planejamento em unidades de alimentação para coletividades	4	60
Nutrição e esporte	4	60



Tópicos em saúde, alimentação e nutrição	3	45
Prática profissional II	3	45
Trabalho de conclusão de curso II	2	30
Estágio curricular supervisionado em nutrição social	16	240
Estágio curricular supervisionado em alimentação coletiva	16	240
Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica	16	240
Trabalho de conclusão de curso III	2	30
Subtotal	190	2850

Componentes curriculares optativos

Nº	Código	Componente Curricular	Créditos	Horas
60	GEN237	Desenvolvimento de novos produtos	03	45
61	GCA203	Análise sensorial	03	45
62	GSA136	Gastronomia	03	45
63	GCH240	Psicologia aplicada à Nutrição	03	45
64	GCA204	Alimentos funcionais	02	30
65	GSA138	Personal diet	02	30
66	GSA139	Fitoterapia aplicada à Nutrição	03	45
67	GCH241	Antropologia da alimentação	02	30
68	GLA105	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	03	45
*69	GSA272	Seminários temáticos em Nutrição I	2	30
*70	GSA273	Seminários temáticos em Saúde	2	30
*71	GSA274	Temas especiais em nutrição I	2	30
*72	GCH1082	Temas especiais em educação I	2	30
*73	GCH1083	Temas especiais em ciências sociais e Humanas	2	30
*74	GSA275	Seminários temáticos em nutrição II	3	45
*75	GSA276	Temas especiais em saúde	3	45
*76	GSA277	Seminários temáticos em nutrição III	3	45
*77	GSA278	Temas especiais em nutrição II	3	45
*78	GSA279	Temas especiais em educação II	3	45

*Optativos inclusos conforme Ato Deliberativo 2/CCN-RE/UFFS/2018



Cursos de graduação do Campus Realeza			Total de horas
Curso	Código	Componente curricular	
Administração pública	GCS672	Auditoria e controladoria	60
	GCS650	Fundamentos da administração pública	60
	GCS651	Formação social brasileira	60
	GCS652	Fundamentos de ciência política	60
	GCH1642	Desenvolvimento regional e poder local	60
	GEX1006	Matemática financeira	60
	GCS663	Llicitação, contratos e convênios	60
	GCS665	Economia brasileira contemporânea	60
	GCH1643	Direitos humanos	30
	GCH1645	Políticas públicas e questão social	60
	GCS669	Gestão de pessoas na administração pública	60
	GCH1648	Pensamento político brasileiro	60
Ciências biológicas	GCS677	Responsabilidade socioambiental	60
	GCH1384	Avaliação da Aprendizagem	60
	GCB501	Bioética	60
	GCB516	Ciência para Educação	60
	GCB504	Ciência, Tecnologia e Sociedade no Ensino de ciências e Biologia	60
	GCH1387	Tópicos Especiais em Educação	60
	GCB418	Ciências: vida e evolução	30
	GCH996	Fundamentos históricos, sociológicos e filosóficos da educação	60
	GEX900	Ciências: Terra e Universo	30
	GCH999	Políticas Educacionais	60
	GCH997	Didática	60
	GCH998	Teorias da Aprendizagem e do Desenvolvimento Humano	60
	GCH1312	Educação Especial na Perspectiva da Inclusão	30
	GCH1313	Tópico Contemporâneos em Educação	30
	GLA217	Língua Brasileira de Sinais - (LIBRAS)	60
	GCB495	Biologia Sanitária e Saúde Pública	60
	GCB496	Tópicos em Educação Ambiental	60



Cursos de graduação do Campus Realeza			Total de horas
Curso	Código	Componente curricular	
Física	GEX846	Química geral e experimental	60
	GEX848	Física I	60
	GEX849	Laboratório de física I	30
	GEX851	Física II	60
	GCH1242	Fundamentos do ensino de física	60
	GCH1243	Didática da ciência	30
	GCH1246	História da ciência	60
	GCH1245	Epistemologia da ciência	60
	GCH996	Fundamentos históricos, sociológicos e filosóficos da educação	60
	GCH998	Teorias da aprendizagem e do desenvolvimento humano	60
	GCH997	Didática	60
	GCH999	Políticas educacionais	60
	GCH1312	Educação especial na perspectiva da inclusão	30
	GCH1313	Tópicos contemporâneos em educação	30
Química	GEX754	Química Geral I	60
	GEX755	Química Geral experimental	30
	GCH293	Introdução à Filosofia	60
	GEX897	Química Geral II	60
	GCB415	Educação em ciências: fundamentos da biodiversidade	30
	GEX900	Ciências: terra e universo	30
	GCH996	Fundamentos históricos, sociológicos e filosóficos da educação	60
	GCH999	Políticas educacionais	60
	GCH1313	Tópicos contemporâneos em educação	30
	GEX904	Química analítica quantitativa	60
	GCH1312	Educação especial na perspectiva da inclusão	30
	GCB417	Educação em ciências: fundamentos da ecologia e evolução (2 créditos)	30
	GCB418	Ciências: vida e evolução	30
	GCH997	Didática	60
	GCH998	Teorias do aprendizado e do desenvolvimento humano	60



Cursos de graduação do Campus Realeza			Total de horas
Curso	Código	Componente curricular	
	GEX907	Ciência, tecnologia e sociedade	60
	GCH1257	História e epistemologia da ciência	60
	GLA217	Língua brasileira de sinais - LIBRAS	60
	GCS589	Pensamento político brasileiro	30
	GLA308	Literatura universal	30
	GEX933	Educação em ciências e educação em saúde	30
	GCH1253	Tópicos em educação	30
	GCH1254	Sexualidade e diversidade	30
	GCH1255	Avaliação da aprendizagem	30
	GCH1000	Diversidade e educação inclusiva	60
Letras	GCH997	Didática	60
	GCH1000	Diversidade e educação inclusiva	60
	GLA217	Língua brasileira de sinais	60
	GCH1199	Pensamento político brasileiro	30
	GCH996	Fundamentos históricos, sociológicos e filosóficos da educação (conexo das licenciaturas)	60
	GCH998	Teorias da aprendizagem e do desenvolvimento humano	60
	GCH999	Políticas educacionais	60
	GCH1200	Educação especial na perspectiva da inclusão	30
	GLA308	Literatura universal	30
Medicina Veterinária	GCB0701	Nutrição Animal	60
	GCS0746	Economia e Empreendedorismo Rural	60
	GCA0787	Forragicultura e Alimentos na Produção Animal	75
	GCA0788	Extensão Rural	30
Pedagogia	GCH1676	Introdução à docência	60
	GCH1677	Ludicidade na educação Infantil e nos anos iniciais	60
	GCH1312	Educação especial na Perspectiva da inclusão	30
	GCH997	Didática	60
	GCH1688	Arte e educação	60
	GCH1699	História e cultura afro-brasileira e indígena e Relações étnico- raciais na Escola	60

Componentes inseridos conforme RESOLUÇÃO Nº 05/CCNRE/UFFS/2024



CCR Estrutura 2024		
Código	Componente curricular	Total de horas
GEX1101	Informática básica aplicada à Nutrição	45
GSA0334	Intervenções nutricionais na atenção primária à saúde e na rede socioassistencial	30
GSA0335	Bases para o cuidado nutricional hospitalar	30
GSA0336	Elaboração de artigos científicos	45
GCA0678	Introdução à toxicologia dos alimentos	30
GSA0337	Estruturação de Consultoria (Assessoria) e fiscalização em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)	30
GSA0338	Desenvolvimento Sustentável e sua relação com a Alimentação e Nutrição	30
GCS0700	Pesquisa de Marketing aplicada	30
GSA0339	Nutrição comportamental com ênfase na área clínica ambulatorial	30
GSA0340	Sustentabilidade em produção de refeições coletivas	45
GSA0341	Seminários temáticos em alimentação e nutrição I	30
GSA0342	Seminários temáticos em alimentação e nutrição II	45
GSA0343	Seminários temáticos em alimentação e nutrição III	45
GSA0344	Seminários temáticos em saúde I	30
GSA0345	Seminários temáticos em saúde II	45
GSA0346	Seminários temáticos em saúde III	45
GSA0347	Tópicos especiais em alimentação e nutrição I	30
GSA0348	Tópicos especiais em alimentação e nutrição II	30
GSA0349	Tópicos especiais em alimentação e nutrição III	30
GSA0350	Tópicos especiais em alimentação e nutrição IV	45
GCH1778	Tópicos especiais em ciências sociais e humanas I	30
GCH1779	Tópicos especiais em ciências sociais e humanas II	30



CCR Estrutura 2024		
Código	Componente curricular	Total de horas
GCH1780	Tópicos especiais em ciências sociais e humanas II	45
GSA0351	Tópicos especiais em saúde I	30
GSA0356	Tópicos especiais em saúde II	30
GSA0357	Tópicos especiais em saúde III	45
GCH1781	Tópicos especiais em educação I	30
GCH1782	Tópicos especiais em educação II	30
GCH1783	Tópicos especiais em educação III	45

Componentes inseridos conforme RESOLUÇÃO Nº 07/CCNRE/UFFS/2024

CCR Estrutura		
Código	Componente curricular	Total de horas
GLA107	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (LIBRAS)	60
GCB214	SAÚDE E EDUCAÇÃO SEXUAL	45

Componentes inseridos conforme RESOLUÇÃO Nº 10/CCNRE/UFFS/2025

Componentes curriculares optativos com descrição de horas teóricas e práticas				
Componente Curricular	Créditos	CH teórica	CH prática	Horas Totais
Desenvolvimento de novos produtos	03	15	30(20 vagas/turma)	45
Análise sensorial	03	15	30(20 vagas/turma)	45
Gastronomia	03	15	30 (20 vagas/turma)	45
Psicologia aplicada à Nutrição	03			45
Alimentos funcionais	02	-	-	30
Personal diet	02	-	-	30
Fitoterapia aplicada à Nutrição	03	30	15 (1 turma)	45
Antropologia da alimentação	02	-	-	30



Língua Brasileira de Sinais (LI-BRAS)	03	-	-	45
Subtotal	24			360



8.6 Análise vertical e horizontal da matriz curricular

	Comp. Curric.	Comp. Curric.	Comp. Curric.	Comp. Curric.	Comp. Curric.	Comp. Curric.	Comp. Curric.	Comp. Curric.	Comp. Curric.
	Cód. N.º	Cód. N.º	Cód. N.º	Cód. N.º	Cód. N.º	Cód. N.º	Cód. N.º	Cód. N.º	Cód. N.º
	Créditos/Horas	Créditos/Horas	Créditos/Horas	Créditos/Horas	Créditos/Horas	Créditos/Horas	Créditos/Horas	Créditos/Horas	Créditos/Horas
1º	Leitura e produção textual I	Iniciação a prática científica	Introdução ao pensamento social	Introdução ao estudo da nutrição	Embriologia	Citologia e histologia básica			
	4 - 60	4 - 60	4 - 60	4 - 60	2 - 30	4 - 60			
2º	Leitura e produção textual II 4 - 60	História da fronteira Sul	Matemática instrumental	Cultura consumo e padrões alimentares	Bioquímica básica	Genética	Anatomia		
		4 - 60	4 - 60	2 - 30	4 - 60	2 - 30	4 - 60		
3º	Meio ambiente, economia e sociedade		Introdução à informática	Bases da técnica dietética e culinária 4 - 60	Bioquímica aplicada	Fisiologia humana	Nutrição humana		
	4 - 60		4 - 60		4 - 60	4 - 60	4 - 60		
4º	Epidemiologia nutricional	Educação em saúde e nutrição	Estatística básica	Técnica dietética e culinária aplicada	Microbiologia e imunologia	Fisiologia metabólica	Avaliação nutricional I		
	2 - 30	4 - 60	4 - 60	4 - 60	4 - 60	4 - 60	4 - 60		



5º	Fundamento da saúde publica	Composição de alimentos e bromatologia	Cálculo e análise de cardápios	Avaliação nutricional II	Microbiologia de alimentos	Patologia	Parasitologia e saneamento básico		
	4 - 60	4 - 60	3 - 45	4 - 60	4 - 60	3 - 45	3 - 45		
6º	Nutrição e saúde coletiva	Tecnologia de alimentos de origem vegetal		Nutrição materno infantil	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	Farmacologia	Direitos e cidadania		
	4 - 60	3 - 45		4 - 60	4 - 60	3 - 45	4 - 60		
7º	Segurança alimentar e vigilância nutricional	Tecnologia de alimentos de origem animal	Dietoterapia I	Nutrição clínica I		Ética e orientação profissional	Prática profissional I	Fundamentos da crítica social	Planejamento em unidades de alimentação para coletividades
	4 - 60	3 - 45	2 - 30	4 - 60		2 - 30	2 - 30	4 - 60	4 - 60
8º	Tópicos em saúde, alimentação e nutrição	Trabalho de conclusão de curso I	Dietoterapia II	Nutrição clínica II		Nutrição e esporte	Prática profissional II	Administração em unidades de alimentação e nutrição	
	3 - 45	2 - 30	2 - 30	4 - 60		4 - 60	3 - 45	4 - 60	
9º	Estágio curricular supervisionado em nutrição social 16 - 240				Estágio curricular supervisionado em alimentação coletiva 16 - 240				Trabalho de conclusão de curso II 2-30



10º				Estagio curricular supervisado em nutrição clínica				Trabalho de conclusão de curso III
				16 - 240				2 - 30



8.7 Ementários, objetivos, bibliografias básicas e complementares dos componentes curriculares

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GLA001	LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL I	04	60
EMENTA			
Língua e Linguagem. Compreensão, produção e circulação de textos orais e escritos de diferentes gêneros. Texto e textualidade. Resumo. Debate. Revisão textual.			
OBJETIVO			
Desenvolver a competência textual-discursiva de modo a fomentar a habilidade de leitura e produção de textos orais e escritos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
FARACO, Carlos A.; TEZZA, Cristovão. Prática de textos para estudantes universitários . Petrópolis: Vozes, 2008.			
MACHADO, Anna R.; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lilia S. Resumo . São Paulo: Parábola Editorial, 2004.			
MEDEIROS, João B. Redação científica . A prática de fichamento, resumos. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006.			
PLATÃO, Francisco; FIORIN, José L. Para entender o texto . São Paulo: Ática, 2007.			
SQUARISI, Dad; SALVADOR, Arlete. Escrever melhor : guia para passar os textos a limpo. São Paulo: Contexto, 2008.			
VIANA, Antonio C. Roteiro de redação : lendo e argumentando. São Paulo: Scipione, 1997.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
ABREU, Antônio S. Curso de Redação . 12. ed. São Paulo: Ática, 2003.			
COSTA VAL, Maria da Graça. Redação e Textualidade . São Paulo: Martins Fontes, 1991.			
COSTE, D. et al. O texto : leitura e escrita. (Org. e revisão técnica da tradução por Charlotte Galvez, Eni Puccinelli Orlandi e Paulo Otoni). 2. ed. rev. Campinas-SP: Pontes, 2002.			
FARACO, Carlos A.; TEZZA, Cristovão. Oficina de texto . Petrópolis-RJ: Vozes, 2003.			
GARCEZ, Lucília. Técnica de redação : o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: Martins Fontes, 2008.			
GARCIA, Othon. Comunicação em prosa moderna . 17. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1998.			
MOTTA-ROTH, Desirré (Org.). Redação Acadêmica : princípios básicos. Santa Maria: Imprensa Universitária, 2001.			
MOYSÉS, Carlos A. Língua Portuguesa : atividades de leitura e produção de textos. São Paulo: Saraiva, 2008.			
OLIVEIRA, José P. M. de; MOTTA, Carlos A. P. Como escrever textos técnicos . São Paulo: Thompson, 2005.			
SILVEIRA MARTINS, Dileta; ZILBERKNOP, Lúbia S. Português Instrumental : de acordo com as atuais normas da ABNT. 27 ed. São Paulo: Atlas, 2010.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCH008	INICIAÇÃO À PRATICA CIENTÍFICA	04	60
EMENTA			
O contexto da Universidade: Ensino, Pesquisa e Extensão. Epistemologia da Ciência. Instrumentos, métodos científicos e normas técnicas. Projeto, execução e publicação da pesquisa. A esfera político-acadêmica: instituições de fomento à pesquisa. Ética na pesquisa científica, propriedade intelectual e autoria. Associações de pesquisa e eventos científicos.			
OBJETIVO			
Proporcionar reflexões sobre as relações existentes entre universidade, sociedade e conhecimento científico e fornecer instrumentos para iniciar o acadêmico na prática da atividade científica.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
ADORNO, T. Educação após Auschwitz. In: _____. Educação e emancipação . São Paulo/Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1995.			
ALVES, R. Filosofia da Ciência : introdução ao jogo e as suas regras. 4. ed. São Paulo: Loyola, 2002.			
CHAUI, M. Escritos sobre a Universidade . São Paulo: Ed. UNESP, 2001.			
HENRY, J. A Revolução Científica : origens da ciência moderna. Rio de Janeiro: Zahar, 1998.			
JAPIASSU, Hilton F. Epistemologia . O mito da neutralidade científica. Rio de Janeiro: Imago, 1975. (Série Logoteca).			
MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de Metodologia Científica . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005.			
SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico . 23. ed. São Paulo: Cortez, 2007.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
APPOLINÁRIO. Metodologia da ciência : filosofia e prática da pesquisa. São Paulo: Pioneira Thomson, 2006.			
D'ACAMPORA, A. J. Investigação científica . Blumenau: Nova Letra, 2006.			
GALLIANO, A. G. O Método Científico : teoria e prática. São Paulo: HARBRA, 1986.			
GIACOIA JR., O. Hans Jonas. O princípio responsabilidade. In: OLIVEIRA, M. A. Correntes fundamentais da ética contemporânea . Petrópolis: Vozes, 2000. p. 193-206.			
GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social . 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.			
GONSALVES, E. P. Iniciação à Pesquisa Científica . Campinas: Alínea, 2001.			
MORIN, E. Ciência com Consciência . Lisboa, Mem-Martins: Publicações Europa-América, 1994.			
OMMÈS, R. Filosofia da ciência contemporânea . São Paulo: Unesp, 1996.			
REY, L. Planejar e Redigir Trabalhos Científicos . 4. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2003.			
SANTOS, A. R. dos. Metodologia científica : a construção do conhecimento. 6. ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2004.			
SILVER, Brian L. A escalada da ciência . 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCH011	INTRODUÇÃO AO PENSAMENTO SOCIAL	04	60
EMENTA			
Cultura e processos sociais: senso comum e desnaturalização. As origens da Sociologia e o Positivismo. Os clássicos da Sociologia: Karl Marx, Émile Durkheim e Max Weber. Temas contemporâneos.			
OBJETIVO			
Proporcionar aos estudantes os instrumentos conceituais e metodológicos que lhes permitam analisar científica e criticamente os fenômenos sociais, políticos e culturais.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
COHN, Gabriel (Org.). Max Weber : Sociologia. Tradução de Amélia Cohn e Gabriel Cohn. 2. ed. São Paulo: Ática, 1982.			
DURKHEIM, Émile. Sociologia . José Albertino Rodrigues (Org.). São Paulo: Editora Ática, 1999.			
IANNI, Octávio (Org). Karl Marx : Sociologia. São Paulo: Ática, 1982. (Coleção Grandes Cientistas Sociais).			
LALLEMENT, Michel. História das ideias sociológicas : das origens a Max Weber. Petrópolis: Vozes, 2005.			
LEVINE, Donald N. Visões da tradição sociológica . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.			
MARTINS, Carlos Benedito. O que é sociologia . São Paulo: Brasiliense, 1994.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
COMTE, Augusto. Comte . 3. ed. São Paulo: Ática, 1989. (Coleção Grandes Cientistas Sociais).			
CORCUFF, Philippe. As novas sociologias : construções da realidade social. Bauru: EDUSC, 2010.			
DURKHEIM, Emile. As regras do método sociológico . São Paulo: Martins Fontes, 2007.			
GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas . Rio de Janeiro: LTC, 2008.			
GIDDENS, Anthony. Sociologia . Porto Alegre: Artmed, 2005.			
MARX, Karl. Contribuição à crítica da economia política . São Paulo: Martins Fontes, 2003.			
MORARES FILHO, Evaristo de (Org.). Georg Simmel : sociologia. São Paulo: Ática, 1983.			
OUTHWAITE, William; BOTMORE, Tom (Org.). Dicionário do pensamento social do século XX . Rio de Janeiro: Zahar, 1996.			
SELL, Carlos. Introdução à sociologia política . Petrópolis: Vozes, 2006.			
WEBER, Max. Ensaios de Sociologia . Rio de Janeiro: Zahar, 1979.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCH029	HISTÓRIA DA FRONTEIRA SUL	04	60
EMENTA			
Estudo da história da Região Sul do Brasil com ênfase nos diferentes aspectos que abrangem a dinâmica de desenvolvimento dos três estados. Questões fronteiriças. Processos de povoamento, despovoamento e colonização. Construções socioculturais.			
OBJETIVO			
Compreender o processo de formação da Região Sul do Brasil por meio da análise de aspectos históricos do contexto de povoamento, despovoamento e colonização.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
AXT, Gunter. As guerras dos gaúchos: história dos conflitos do Rio Grande do Sul. Porto Alegre: Nova Prova, 2008.			
BOEIRA, Nelson; GOLIN, Tau. História Geral do Rio Grande do Sul. Passo Fundo: Méritos, 2006. 6 v.			
CEOM. Para uma história do Oeste Catarinense. 10 anos de CEOM. Chapecó: UNOESC, 1995.			
MACHADO, Paulo Pinheiro. Lideranças do Contestado: a formação e a atuação das chefias caboclas (1912-1916). Campinas: UNICAMP, 2004.			
RENK, Arlene. A luta da erva: um ofício étnico da nação brasileira no oeste catarinense. Chapecó: Grifos, 1997.			
WACHOWICZ, Ruy Christovam. História do Paraná. Curitiba: Gráfica Vicentina, 1988.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
ALEGRO, Regina Celia et al. (Org.). Temas e questões: para o ensino de história do Paraná. Londrina: EDUEL, 2008.			
BRANCHER, Ana (Org.). História de Santa Catarina: estudos contemporâneos. Florianópolis: Letras Contemporâneas, 1999.			
CABRAL, Oswaldo Rodrigues. História de Santa Catarina. Florianópolis/Rio de Janeiro: Sec/Laudes, 1970.			
GOMES, Iria Zanoni. 1957, a revolta dos posseiros. Curitiba: Edições Criar, 1987.			
HEINSFELD, Adelar. A questão de Palmas entre Brasil e Argentina e o início da colonização alemã no baixo vale do Rio do Peixe/SC. Joaçaba: Edições UNOESC, 1996.			
LINO, Jaisson Teixeira. Arqueologia guarani no vale do Rio Araranguá, Santa Catarina: aspectos de territorialidade e variabilidade funcional. Erechim: Habilis, 2009.			
MOTA, Lucio Tadeu. As guerras dos índios Kaingang: a história épica dos índios Kanigang no Paraná (1769-1924). Maringá: EDUEM, 1994.			
RADIN, José Carlos. Representações da colonização. Chapecó: Argos, 2009.			
SANTOS, Sílvio Coelho dos. Índios e brancos no Sul do Brasil. Florianópolis: Lunardelli, 1973.			
VALENTINI, Delmir José. Atividades da Brazil Railway Company no sul do Brasil: a instalação da Lumber e a guerra na região do contestado: 1906-1916. Porto Alegre: PUC/RS, 2009. Originalmente apresentado como tese de doutorado.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA005	INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO	04	60
EMENTA			
Introdução à ciência da nutrição. Conceitos básicos de alimentação, nutrição e saúde. Alimentos como fonte de nutrientes. Historia da Nutrição. Características nutricionais e alimentares da população brasileira. Áreas de atuação profissional do nutricionista.			
OBJETIVO			
Reconhecer a importância do profissional na promoção da saúde e nutrição de indivíduos e grupos populacionais, considerando-se os aspectos técnico-científicos, sociais, culturais e econômicos da alimentação e nutrição humanas.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais - Aprendendo a Aprender . 2. ed. São Paulo: Sarvier Ltda., 2008.			
FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D. M. L.; MARTINI, L. A. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos . Barueri: Manole, 2005.			
FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Dir.). História da Alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.			
GIBNEY, M. J.; VORSTER, H. H.; KOK, F. Introdução à nutrição humana . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.			
PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . Barueri: Manole, 2008.			
POLLAN, M. Em defesa da comida: um manifesto . Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de atenção a saúde. Departamento de Atenção básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a População Brasileira: promovendo a alimentação saudável . Brasília-DF, 2006.			
CASCUDO, L. C. Historia da alimentação no Brasil . São Paulo: Global, 2004.			
CHONCHOL, J. O Desafio Alimentar - a fome no mundo . São Paulo: Marco Zero, 1989.			
MORETTO, E. Introdução à ciência de alimentos . Florianópolis: UFSC, 2002.			
SÁ, N. G. Nutrição e Dietética . Rio de Janeiro: Nobel, 2004.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GLA004	LEITURA E PRODUÇÃO TEXTUAL II	04	60
EMENTA			
Compreensão, produção e circulação de textos orais e escritos da esfera acadêmica e profissional: seminário, resenha, artigo. Mecanismos de textualização e de argumentação dos gêneros acadêmicos e técnicos. Tópicos gramaticais. Revisão textual.			
OBJETIVO			
Desenvolver a competência textual-discursiva de modo a fomentar a habilidade de leitura e produção de textos orais e escritos nas esferas acadêmica e profissional.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
CITELLI, Adilson. O texto argumentativo . São Paulo: Scipione, 1994.			
ECO, Umberto. Como se faz uma tese . São Paulo: Perspectiva, 1989.			
MACHADO, Anna R.; LOUSADA, Eliane; ABREU-TARDELLI, Lilia S. Resenha . São Paulo: Parábola Editorial, 2004.			
MEDEIROS, João B. Redação científica . São Paulo: Atlas, 2009.			
MOTTA-ROTH, Desirré (Org.). Redação acadêmica: princípios básicos . Santa Maria: Imprensa Universitária, 2001.			
SILVEIRA MARTINS, Dileta; ZILBERKNOP, Lúbia S. Português Instrumental : de acordo com as atuais normas da ABNT. 27. ed. São Paulo: Atlas, 2010.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
BLIKSTEIN, Izidoro. Técnicas de comunicação escrita . São Paulo: Ática, 2005.			
COSTA VAL, Maria da Graça. Redação e textualidade . São Paulo: Martins Fontes, 2006.			
COSTE, D. (Org.). O texto : leitura e escrita. Campinas: Pontes, 2002.			
FARACO, Carlos A.; TEZZA, Cristovão. Oficina de texto . Petrópolis: Vozes, 2003.			
GARCEZ, Lucília. Técnica de redação : o que é preciso saber para bem escrever. São Paulo: Martins Fontes, 2008.			
KOCH, Ingodore V. O texto e a construção dos sentidos . São Paulo: Contexto, 1997.			
_____. Desvendando os segredos do texto . São Paulo: Cortez, 2009.			
MOYSÉS, Carlos A. Língua Portuguesa : atividades de leitura e produção de texto. São Paulo: Saraiva, 2009.			
PLATÃO, Francisco; FIORIN, José L. Lições de texto : leitura e redação. São Paulo: Ática, 2006.			
SOUZA, Luiz M.; CARVALHO, Sérgio. Compreensão e produção de textos . Petrópolis: Vozes, 2002.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GEX002	INTRODUÇÃO À INFORMÁTICA	04	60
EMENTA			
Fundamentos de informática. Conhecimentos de sistemas operacionais. Utilização da rede mundial de computadores. Acesso a ambientes virtuais de aprendizagem. Conhecimentos de editor de texto, planilha eletrônica e software de apresentação (textos, gráficos, tabelas, áudios, vídeos e imagens).			
OBJETIVO			
Operar as ferramentas básicas de informática de forma a poder utilizá-las interdisciplinarmente, de modo crítico, criativo e pró-ativo.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
ANTONIO, João. Informática para Concursos : teoria e questões. Rio de Janeiro: Campus-Elsevier, 2009.			
CAPRON, H. L.; JOHNSON, J. A. Introdução à Informática . 8. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.			
NORTON, P. Introdução à Informática . 1. ed. Rio de Janeiro: Makron Books, 1997.			
VELLOSO, Fernando de C. Informática : conceitos básicos. 7. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
FEDELI, Ricardo D.; POLLONI, Enrico G. P.; PERES, Fernando E. Introdução à ciência da computação . 2. ed. São Paulo: CENGAGE Learning, 2010.			
HILL, Benjamin Mako; BACON, Jono. O livro oficial do Ubuntu . 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2008.			
LANCHARRO, Eduardo Alcalde; LOPEZ, Miguel Garcia; FERNANDEZ, Salvador Peñuelas. Informática básica . São Paulo: Pearson Makron Books, 2004.			
MANZANO, A. L. N. G.; MANZANO, M. I. N. G. Estudo dirigido de informática básica . 7. ed. rev. atual. e ampl. São Paulo: Érica, 2007.			
MANZANO, André Luiz N. G.; TAKA, Carlos Eduardo M. Estudo dirigido de Microsoft Windows 7 Ultimate . São Paulo: Érica, 2010.			
MEYER, M.; BABER, R.; PFAFFENBERGER, B. Nosso futuro e o computador . Porto Alegre: Bookman, 1999.			
MONTEIRO, M. A. Introdução à organização de computadores . 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2007.			
OLIVEIRA, Ramon de. Informática educativa . 12. ed. Campinas: Papirus, 2007.			
SCHECHTER, Renato. BROffice Calc e Writer : trabalhe com planilhas e textos em software livre. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCS011	MEIO AMBIENTE, ECONOMIA E SOCIEDADE	04	60
EMENTA			
Modos de produção e consumo. Noções de economia política. Relação entre ambiente e sociedade: agroecologia, sustentabilidade, agricultura familiar, cooperativismo, associativismo. Sociedade civil e a questão ambiental.			
OBJETIVO			
Proporcionar aos acadêmicos a compreensão acerca dos principais conceitos que envolvem a Economia Política e a sustentabilidade do desenvolvimento das relações socioeconômicas e do meio ambiente.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
ALIER, Jean Martinez. Da economia ecológica ao ecologismo popular . Blumenau: Edifurb, 2008.			
BECKER, B.; MIRANDA, M. (Org.). A geografia política do desenvolvimento sustentável . Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1997.			
FERREIRA, L. C.; VIOLA, E. (Org.). Incertezas de sustentabilidade na globalização . Campinas: Editora da UNICAMP, 1996.			
LEFF, Enrique. Epistemologia ambiental . 2. ed. São Paulo: Cortez, 2002.			
MARX, Karl. O capital: crítica da economia política . 14. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1994.			
SMITH, Adam. Riqueza das nações: Uma investigação sobre a natureza e causas da riqueza das nações . Curitiba: Hermes, 2001.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
CAVALCANTI, C. (Org.). Sociedade e natureza: estudos para uma sociedade sustentável . São Paulo: Cortez; Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 1998.			
CHESNAIS, François. A mundialização do Capital . São Paulo: Xamã, 1996.			
FOSTER, John Bellamy. A Ecologia de Marx, materialismo e natureza . Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2005.			
FURTADO, Celso. A economia latino-americana . São Paulo: Companhia das Letras, 2007.			
GREMAUD, Amaury; VASCONCELLOS, Marco Antonio.; JÚNIOR TONETO, Rudinei. Economia brasileira contemporânea . 4. ed. São Paulo: Editora Atlas, 2002.			
HUNT, E. K. História do pensamento econômico: uma perspectiva crítica . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.			
LÖWY, Michael. Eco-socialismo e planificação democrática. Crítica Marxista , n. 29, 2009.			
NAPOLEONI, Cláudio. Smith, Ricardo e Marx . 4. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1978.			
SEN, Amartia. Desenvolvimento como Liberdade . São Paulo: Companhia das Letras, 2000.			
TREVISOL, Joviles Vitório. A educação ambiental em uma sociedade de risco: tarefas e desafios na construção da sustentabilidade . Joaçaba: Edições Unoesc, 2003.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GEX001	MATEMÁTICA INSTRUMENTAL	04	60
EMENTA			
Noções de lógica. Noções de conjuntos. Relações. Funções. Trigonometria. Matrizes e Sistemas Lineares. Noções de Matemática Financeira. Sistemas de medidas. Geometria Plana e Espacial.			
OBJETIVO			
Utilizar conceitos e procedimentos em situações-problema para analisar dados, elaborar modelos, resolver problemas e interpretar suas soluções; sintetizar, criticar, deduzir, construir hipóteses, estabelecer relações e comparações, detectar contradições, decidir, organizar, expressar-se e argumentar com clareza, coerência e coesão.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
BATSCHELET, E. Introdução à Matemática para Biocientistas . São Paulo: Interciência e EDUSP, 1978.			
IEZZI, G.; MURAKAMI, C. et al. Fundamentos de matemática elementar . 7. ed. São Paulo: Atual, 1999. 11 v.			
LEITHOLD, L. O. Cálculo com Geometria Analítica . São Paulo: Editora HARBRA, 1994. v. 1.			
LIMA, Elon Lages; CARVALHO, P. C. P.; WAGNER, E. et al. A matemática do ensino médio . 5. ed. Rio de Janeiro: SBM, 2001. 3 v.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
BASSANEZI, R. C. Ensino-aprendizagem com modelagem matemática . São Paulo: Contexto, 2004.			
CARVALHO, Paulo César Pinto. Introdução à geometria espacial . Rio de Janeiro: SBM, 1993.			
EVES, H. Introdução à história da matemática . 3. ed. Campinas: Unicamp, 2002.			
HEFEZ, Abramo. Elementos de Aritmética . Textos Universitários. Rio de Janeiro: IMPA, 2005.			
LIMA, Elon Lages. Medida e forma em geometria . Rio de Janeiro: SBM, 2009.			
MILIES, Francisco César Polcino; COELHO, Sônia Pitta. Números: uma introdução à matemática . São Paulo: EDUSP, 2003.			
MOREIRA, Plínio; DAVID, Maria Manuela. A formação matemática do professor, licenciatura e prática docente escolar . Belo Horizonte: Autêntica, 2005.			
NEWTON-SMITH, W. H. Lógica: um curso introdutório . Lisboa: Editora Gradiva, 1998.			
SCHLIEMANN, Ana Lúcia; CARRAHER, David. Na vida dez, na escola zero . 10. ed. São Paulo: Cortez, 1995.			
SÉRATES, J. Raciocínio lógico : lógico matemático, lógico quantitativo, lógico numérico, lógico analítico, lógico crítico. 5. ed. Brasília: Gráfica e Editora Olímpica Ltda, 1997.			
WAGNER, Eduardo. Construções geométricas . Rio de Janeiro: SBM, 2001.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB008	CITOLOGIA E HISTOLOGIA BÁSICA	4	60
EMENTA			
Estrutura e organização funcional da célula eucariante e dos tecidos humanos e animais. Composição química da célula. Membrana. Organelas. Ciclo celular. Núcleo Interfásico. Mitose e Meiose. Transdução de sinal. Classificação histológica dos tecidos. Origem dos tecidos e hemocitopose. Histofisiologia básica dos tecidos. Técnicas citológicas e histológicas.			
OBJETIVO			
Identificar e descrever a ultraestrutura, a composição química e a organização molecular, morfológica e funcional dos diversos compartimentos das células e as características organizacionais e funcionais básicas dos tecidos animais.			
REFERENCIACOMPLEMENTAR			
ALBERTS, B.; BRAY, D.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WATSON, J. D. Biologia Molecular da Célula . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.			
GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Atlas Colorido de Histologia . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.			
HIB, J. Di Fiore. Histologia – Texto e Atlas . 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.			
JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.			
JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica – Texto – Atlas . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
NORMAN, R. I.; LODWICK, D. Biologia Celular . 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			
REFERENCIACOMPLEMENTAR			
BOLSOVER, S. R. et al. Biologia Celular . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.			
CARVALHO, H. F.; COLLARES-BUZATO, C. B. Células – Uma Abordagem Multidisciplinar . Barueri: Manole, 2005.			
COOPER, G. M.; HAUSMAN, R. E. A Célula . 3. ed. Porto alegre: Artmed, 2007.			
DE ROBERTIS, E.; HIB, J. Bases da Biologia Celular e Molecular . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de Histologia em Cores . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			
OVALLE, W. K.; NAHIRNEY, P. C. Netter. Bases da Histologia . 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
PIEZI, R. S.; FORNÉS, M. W. Novo Atlas de Histologia Normal de Di Fiore . 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
ROSS, H. M.; PAWLINA, W. Histologia – Texto e Atlas . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
SOBOTTA, J.; WELSCH, U. (Ed.). Atlas de Histologia Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
YOUNG, B.; LOWE, J. S.; STEVENS, A.; HEATH, J. W. Wheater Histologia Funcional : Texto e Atlas em Cores. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB004	BIOQUÍMICA BÁSICA	4	60
EMENTA			
Composição química da célula. Carboidratos, lipídeos, proteínas, enzimas e ácidos nucleicos. Aspectos gerais do metabolismo. Conceito de anabolismo e catabolismo. Importância das vitaminas. Transdução de energia.			
OBJETIVO			
Identificar e correlacionar estrutura e função dos principais componentes biomoleculares celulares e compreender os processos metabólicos e suas formas de regulação.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
CAMPBELL, M. K. Bioquímica . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.			
CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.			
MARZZOCO, A.; BAYARDO, B. T. Bioquímica básica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
NELSON, D. L.; COX, M. M. L. Princípios de Bioquímica . 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.			
PELLEY, J. W. Bioquímica . 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			
STRYER, L. Bioquímica . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
BAYNES, J. W.; DOMINICZAK, Marke H. Bioquímica Médica . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			
BRACHT, A.; ISHII-IWAMOTO, E. L. Métodos de Laboratório em Bioquímica . Barueri: Manole, 2001.			
COMPRI-NARDY, M. B.; STELLA, M. B.; OLIVEIRA, C. Práticas de Laboratório de Bioquímica e Biofísica . 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
MURRAY, R. K.; GRANNER, D. K.; RODWELL, V. W. Harper. Bioquímica Ilustrada . 27. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.			
PRATT, C. W.; CORNELY, K. Bioquímica Essencial . 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
SACKHEIM, G. I.; LEHMAN, D. D. Química e Bioquímica para Ciências Biomédicas . 8. ed. Barueri: Manole, 2001.			
SMITH, C.; MARKS, A. D.; LIEBERMAN, M. Bioquímica Médica Básica de Marks – Uma Abordagem Clínica . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.			
VOET, D.; VOET, J. G.; PRATT, C. W. Fundamentos de Bioquímica: A Vida em Nível Molecular . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA006	CULTURA, CONSUMO E PADRÕES ALIMENTARES	02	30
EMENTA			
Consumo alimentar no Brasil e no mundo. Aspectos culturais que estabelecem os padrões alimentares da população. Culturas que influenciam a alimentação brasileira. Fatores que interferem nos padrões alimentares da população. Estudo dos diversos padrões de alimentação: macrobiótica, vegetarianismo, antroposofia, naturalismo.			
OBJETIVO			
Proporcionar ao aluno uma visão histórica da evolução da alimentação e a importância na formação dos hábitos e práticas alimentares. Ressaltar a importância dos aspectos socioculturais da alimentação na atuação do nutricionista junto à população. Aproximar os alunos dos padrões alimentares regionais, culturais e religiosos brasileiros mais comuns. Discutir os aspectos nutricionais de diversos padrões alimentares.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil . 3. ed. São Paulo: Global, 2004.			
CONTRERAS, J. (Org.). Alimentación y cultura . Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.			
FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Dir.). Historia da alimentação . 4. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.			
ORNELLAS, L. H. A alimentação através dos tempos . Florianópolis: UFSC, 2000.			
PROUDLOVE, R. K. Os alimentos em debate . São Paulo: Varela, 1996.			
RASTOIN-FAUGERON, F. A alimentação . São Paulo: Ática, 2006. 31 p.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BHAKTIVEDANTA, Swmi Abhay Charan. Gosto superior : guia da alimentação vegetariana. São Paulo: Fundação Bhaktivedanta, 1985.			
BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Cadernos de Debate , v. 6, 1998.			
CARNEIRO, H. Comida e sociedade : uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.			
HOLMES, M. C. Os campeões são vegetarianos... e você? São Paulo: Publicadora brasileira, 1989.			
RECINE, E.; RADAELLI, P. Alimentação e cultura . Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/UnB) e a Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS), 2004.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GEX006	ESTATÍSTICA BÁSICA	04	60
EMENTA			
Noções básicas de Estatística. Séries e gráficos estatísticos. Distribuições de frequências. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Medidas separatrizes. Análise de Assimetria. Noções de amostragem e inferência.			
OBJETIVO			
Utilizar ferramentas da estatística descritiva para interpretar, analisar e sintetizar dados estatísticos com vistas à compreensão de contextos diversos.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
BARBETTA, P. A. Estatística aplicada às Ciências Sociais . 7. ed. Florianópolis: UFSC, 2008.			
BUSSAB, Wilton de Oliveira; MORETTIN, Pedro Alberto. Estatística Básica . 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.			
CRESPO, A. A. Estatística Fácil . 19. ed. São Paulo: Saraiva, 2009.			
FONSECA, Jairo Simon da; MARTINS, Gilberto de Andrade. Curso de Estatística . 6. ed. 12. reimpr. São Paulo: Atlas, 2009.			
PINHEIRO, João Ismael D. et al. Estatística Básica : a arte de trabalhar com dados. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			
TOLEDO, G. L.; OVALLE, I. I. Estatística Básica . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
BORNIA, Antonio Cezar; REIS, Marcelo Menezes; BARBETTA, Pedro Alberto. Estatística para cursos de engenharia e informática . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2008.			
BUSSAB, Bolfarine H.; BUSSAB, Wilton O. Elementos de Amostragem . São Paulo: Blucher, 2005.			
CARVALHO, S. Estatística Básica : teoria e 150 questões. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.			
LAPPONI, Juan Carlos. Estatística usando Excel . 4. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2005.			
MAGALHÃES, Marcos Nascimento; LIMA, Antônio Carlos Pedroso de. Noções de Probabilidade e Estatística . 7. ed. São Paulo: EDUSP, 2010.			
MONTGOMERY, Douglas C.; RUNGER, George C.; HUBELE, Norma F. Estatística aplicada à Engenharia . 2. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004.			
SILVA, E. M. et al. Estatística para os cursos de : Economia, Administração e Ciências Contábeis. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1996.			
SPIEGEL, M. R. Estatística . 3. ed. São Paulo: Makron Books, 1993.			
TRIOLA, Mario F. Introdução à Estatística . 10. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2008.			
VIEIRA, S.; HOFFMANN, R. Elementos de Estatística . 2. ed. São Paulo: Atlas, 1995.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB118	GENÉTICA	2	30
EMENTA			
Conceitos Fundamentais. Genética Mendeliana. Padrões de Herança. Cruzamento. Heredogramas. Base molecular da genética. Genética da Hereditariedade. Tópicos Especiais.			
OBJETIVO			
Compreender as bases genéticas conceituais e moleculares da hereditariedade e as principais anormalidades congênitas relacionadas a mutações genéticas e alterações cromossômicas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA			
ÉTIENNE, J. Bioquímica Genética e Biologia Molecular . 5. ed. São Paulo: Santos Editora, 2003.			
GRIFFITHS, A. J. F. et al. Introdução à Genética . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
KLUG, W. S. ^a et al. Conceitos de Genética . 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.			
PASSARGE, E. Genética – Texto e Atlas . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.			
PIERCE, B. A. Genética - Um Enfoque Conceitual . 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.			
SNUSTAD, D. P.; SIMMONS, M. J. Fundamentos de Genética . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			
BURNS, G. W.; BOTTINO, P. J. Genética . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.			
DKISON, L. R.; BROWN, M. D. Genética . 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
JORDE, L. B. et al. Genética Médica . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.			
KENNETH, L. J. S. Padrões Reconhecíveis Malformações Congênitas . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			
NUSSBAUM, R. L.; MCLNNES, R. R.; WILLARD, H. F. T. Genética Médica . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
PASTERNAK, J. J. Uma Introdução à Genética Molecular Humana - Mecanismos das Doenças Hereditárias . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
READ, A.; DONNAI, D. Genética Clínica: Uma Nova Abordagem . Porto Alegre: Artmed, 2008.			
TURNPENNY, P.; ELLARD, S. E. Genética Médica . 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB005	EMBRIOLOGIA	02	30
EMENTA			
Anatomofisiologia dos órgãos reprodutivos. Gametogênese. Fecundação, fertilização e implantação. Anexos embrionários. Características morfofuncionais dos estágios embrionário e fetal humanos. Teratogênese. Principais anomalias resultantes do desenvolvimento embrionário anormal			
OBJETIVO			
Compreender os principais mecanismos estruturais e funcionais envolvidos nos estágios da reprodução humana, desde a gametogênese até o nascimento.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
DUMM, C. G. Embriologia Humana - Atlas e Texto . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
HIB, J. Embriologia Médica . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia Básica . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia Clínica . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; SHIOTA, K. Atlas Colorido de Embriologia Clínica . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.			
SCHOENWOLF, G. C.; BLEYL, S. B.; BRAUER, P. R.; FRANCIS-WEST, P. H. Larsen Embriologia Humana . 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BARINI, R. Medicina Fetal - Da Embriologia ao Cuidado Neonatal . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.			
BOGART, I. B.; ORT, V. H. Anatomia e Embriologia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
SADLER, T. W. Langman - Embriologia Médica . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.			
WOLPERT, L. et al. Princípios de Biologia do Desenvolvimento . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB017	ANATOMIA	04	60
EMENTA			
Introdução ao estudo da anatomia. Estudo da anatomia por aparelhos e sistemas: esquelético, muscular, circulatório, nervoso, digestório, geniturinário, endócrino, respiratório. Estabelecimento de correlações funcionais entre os diversos sistemas, com ênfase nos sistemas: circulatório, digestório, urinário, nervoso e endócrino.			
OBJETIVO			
Identificar as principais estruturas macroscópicas dos sistemas nervoso, músculo-esquelético e endócrino, descrevendo os aspectos morfológicos e mecanismos funcionais básicos.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
DRAKE, R. L. GRAY'S Atlas de Anatomia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			
HEIDEGGER, W. Atlas de Anatomia Humana . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
MARTINI, F. H.; TIMMONS, M. J.; TALLITSCH, R. B. Coleção MARTINI: Anatomia Humana + Atlas do Corpo Humano . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.			
MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. Anatomia Orientada para a clínica . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
SCHMIDT, G. A. W. et al. Anatomia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
SOBOTTA, J. Atlas de Anatomia Humana . 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ABRAHAMS, P. H. McMinn Atlas Clínico de Anatomia Humana . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
GILROY, A. M.; MACPHERSON, B. R.; ROSS, L. M. Prometheus/Atlas de Anatomia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. Anatomia Orientada para a clínica . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
MOSES, K.; BANKS, J. R. J. C.; NAVA, P. B.; PETERSEN, D. Atlas Fotográfico de Anatomia clínica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.			
SCHÜNKE, M.; SCHULTE, E.; SCHUMACHER, U. Prometheus - Atlas de Anatomia - Anatomia Geral e Aparelho Locomotor . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. v. 1.			
SNELL, R. S. Anatomia Clínica para Estudantes de Medicina . 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2000.			
TORTORA, G. J. Atlas de Anatomia Humana . 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB081	BIOQUÍMICA APLICADA	04	60
EMENTA			
Metabolismo de carboidratos: glicólise, fermentação alcoólica e láctica, ciclo de krebs, fosforilação oxidativa. Metabolismo de lipídeos: beta oxidação, lipólise e lipogênese. Metabolismo de aminoácidos: transaminação, desaminação, descarboxilação, ciclo da uréia. Integração metabólica. Micro e macroelementos.			
OBJETIVO			
Identificar e correlacionar o metabolismo das micro e macromoléculas e compreender a interação dos processos metabólicos.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A.; FERRIER, D. R. Bioquímica Ilustrada . 4. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002.			
DEVLIN, T. M. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas . 4. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2002.			
LEHNINGER, A. L. Princípios de bioquímica . 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.			
MARZOCCO, A.; BAYARDO, B. T. Bioquímica básica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
PELLEY, J. W. Bioquímica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			
SACKHEIM, G. I.; LEHMAN, D. D. Química e Bioquímica para Ciências Biomédicas . 8. ed. São Paulo: Manole, 2001.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BAYNES, Dominiczak. Bioquímica Médica . 2. ed. São Paulo: Elsevier, 2007.			
BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.			
CAMPBELL, M. K. Bioquímica . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.			
COMPRI-NARDY, M. Práticas de Laboratório de Bioquímica e Biofísica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
KOBILITZ, M. G. B. Bioquímica de Alimentos . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
PALERMO, J. R. Bioquímica da Nutrição . São Paulo: Editora Atheneu, 2008.			
PRATT, C. W.; CORNELY, K. Bioquímica Essencial . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB069	FISIOLOGIA HUMANA	04	60
EMENTA			
Transporte de membrana. Bioeletrogênese e potencial de ação. Sinapses e junções neuromusculares. Fisiologia dos sistemas nervosos central e periférico. Sistemas sensorial e motor. Sistema Nervoso Autônomo. Fisiologia do sistema muscular. Fisiologia e biofísica do sistema endócrino.			
OBJETIVO			
Compreender os princípios fisiológicos gerais da homeostase e os mecanismos da fisiologia que regem a bioeletrogênese e os principais sistemas de regulação orgânica e psíquica: a neurofisiologia e a fisiologia dos sistemas músculo-esquelético e endócrino.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CURI, R.; ARAUJO FILHO, J. P. Fisiologia Básica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
KANDEL, E. R.; SCHWARTZ, J. H.; JESSEL, T. M. Princípios da Neurociência . 4. ed. São Paulo: Manole, 2003.			
LENT, R. Cem Bilhões de Neurônios? Conceitos Fundamentais de Neurociências. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2010.			
LUNDY-EKMAN, L. Neurociência: fundamentos para a Reabilitação . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana – Uma Abordagem Integrada . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BEAR, M. F.; CONNORS, B. W.; PARADISO, M. A. Neurociências – Desvendando o Sistema Nervoso . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.			
COHEN, B. J.; WOOD, D. L. O Corpo Humano na Saúde e na Doença . São Paulo: Manole, 2002.			
COSTANZO, L. S. Fisiologia . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.			
DURÁN, J. E. R. Biofísica: Fundamentos e Aplicações . São Paulo: Prentice Hall, 2003.			
FOX, S. I. Fisiologia Humana . 7. ed. São Paulo: Manole, 2007.			
GANONG, W. F. Fisiologia Médica . 22. ed. Porto Alegre: Artmed (Mc Graw Hill), 2006.			
KOEPPEN, B. M.; HANSEN, J. T. Netter Atlas de Fisiologia Humana . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA026	BASES DA TÉCNICA DIETÉTICA E CULINÁRIA	04	60
EMENTA			
Conceitos de Técnica Dietética. Composição química e nutricional dos alimentos. Estudo dos fatores que modificam os alimentos por técnicas de preparo, cocção e conservação dos grupos de alimentos: carnes, leites, ovos, cereais, oleaginosas, leguminosas, hortaliças, frutas, açucares, gorduras, bebidas e condimentos. Equivalência de pesos e medidas. Equipamentos e utensílios utilizados no preparo de alimentos.			
OBJETIVO			
Identificar as modificações ocorridas durante o preparo dos alimentos preservando os aspectos nutricionais e características sensoriais desejados em alimentos de origem animal e vegetal.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
COULTATE, T. P. Alimentos : a química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.			
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.			
MORETTO, E. Introdução à ciência de alimentos . Florianópolis: UFSC, 2002.			
ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética : seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.			
PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos . Rio de Janeiro: Rubio, 2006.			
PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética . São Paulo: Manole, 2003.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BOBBIO, F.; BOBBIO, P. Introdução à química de alimentos . 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.			
CAMARGO, E.; BOTELHO, R. Técnica dietética : seleção e preparo de alimentos – Manual de laboratório. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.			
EVANGELISTA, J. Alimentos : um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000.			
LOPES, R. P. S. Álbum fotográfico de porções de alimentos . São Paulo: Metha, 2008.			
REGGIOLLI, M. R. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2002.			
SANDRINI, V. Ciência e arte dos sabores . São Paulo: Scortecci, 2004.			
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio : guia prático para elaboração. São Paulo: Atheneu, 2002.			
TEICHMANN, I. Tecnologia culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000. (Coleção Hotelaria).			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCS010	DIREITOS E CIDADANIA	04	60
EMENTA			
Origens da concepção de cidadania: Grécia e Roma. O processo moderno de constituição dos direitos civis, políticos e sociais. Alcance e limites da cidadania burguesa. A tensão entre soberania popular e direitos humanos. Políticas de reconhecimento e cidadania. Relação entre Estado, mercado e sociedade civil na configuração dos direitos. Direitos e cidadania no Brasil na Constituição de 1988: a) Direitos políticos; b) Direito à saúde; c) Direito à educação; d) Financiamento dos direitos fundamentais no Brasil. A construção de um conceito de cidadania global.			
OBJETIVO			
Permitir ao estudante uma compreensão adequada acerca dos interesses de classe, das ideologias e das elaborações retórico-discursivas subjacentes à categoria cidadania, de modo possibilitar a mais ampla familiaridade com o instrumental teórico apto a explicar a estrutural ineficácia social dos direitos fundamentais e da igualdade pressuposta no conteúdo jurídico-político da cidadania na modernidade.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
BOBBIO, Norberto. A Era dos Direitos . Rio de Janeiro: Campus, 1992. CARVALHO, José Murilo. Desenvolvimento da cidadania no Brasil . México: Fundo de Cultura Econômica, 1995. HONNETH, Axel. Luta por reconhecimento : a gramática moral dos conflitos sociais. Trad. Luiz Repa. São Paulo: Ed. 34, 2003. MARSHALL, T. H. Cidadania, classe social e status . Rio de Janeiro: Zahar, 1967. MARX, Karl. Crítica da Filosofia do Direito de Hegel . São Paulo: Boitempo, 2005. TORRES, Ricardo Lobo (Org.). Teoria dos Direitos Fundamentais . 2. ed. Rio de Janeiro: Renovar, 2001.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
BRASIL. Constituição da República Brasileira . Brasília, 1988. CAMPOS, Gastão Wagner de Souza et al. (Org.). Tratado de saúde coletiva . São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2006. DAL RI JÚNIO, Arno; OLIVERIA, Odete Maria. Cidadania e nacionalidade : efeitos e perspectivas nacionais, regionais e globais. Ijuí: Unijuí, 2003. FINKELMAN, Jacobo (Org.). Caminhos da Saúde Pública no Brasil . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2002. HABERMAS, Jürgen. A inclusão do outro : estudos de teoria política. São Paulo: Loyola, 2002. IANNI, Octavio. A sociedade global . 13. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008. LOSURDO, Domenico. Democracia e Bonapartismo . Editora UNESP, 2004. REZENDE, A. L. M. de. Saúde, dialética do pensar e do fazer . 2. ed. São Paulo: Cortez, 1989. SAES, Décio Azevedo. Cidadania e capitalismo : uma crítica à concepção liberal de cidadania. Disponível em: < http://www.unicamp.br/cemarx/criticamarxista/16saes.pdf >. SANTOS, Wanderley G. Cidadania e justiça . Rio de Janeiro: Campus, 1977. SARLET, Ingo Wolfgang. A eficácia dos Direitos Fundamentais . 9. ed. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2007.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB033	MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA	04	60
EMENTA			
Introdução à Microbiologia. Características gerais de Bactérias, Fungos e Vírus: Biologia, manifestações clínicas, epidemiologia. Diagnóstico e prevenção de doenças relacionadas aos microorganismos. Conceitos básicos, estrutura e organização do sistema imune. Resposta imune celular e humoral. Imunoglobulinas e Complemento. Processamento e apresentação de抗ígenos. Interações抗ígeno-anticorpo. Respostas imunitárias. Tumores, doenças auto-imunes e imunodeficiências. Hipersensibilidades. Imunoprofilaxia. Imunoensaios.			
OBJETIVO			
Identificar as características morfológicas e compreender os mecanismos funcionais dos principais micro-organismos de importância clínica e os processos de transmissão, patogenia e profilaxia. Descrever as características das estruturas e compreender os mecanismos funcionais do sistema imune, relacionados com a manutenção da homeostase e com os processos patológicos.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. Imunologia Básica . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. ALTERTHUM, F.; TRABULSI, L. R. Microbiologia . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. BROOKS, G. F. et al. Microbiologia Médica . 24. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. DOAN, T.; MELVOLD, R.; WALTENBAUGH, C. Imunologia Médica Essencial . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. HARVEY, R. A.; CHAMPE, P. C.; FISHER, B. D. Microbiologia Ilustrada . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. VOLTARELLI, J. C. Imunologia Clínica Na prática médica . São Paulo: Atheneu, 2008.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. Imunologia Celular e Molecular . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. ACTOR, J. K. Imunologia e Microbiologia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. BURTON, G. L. W.; ENGELKIRK, P. G. Microbiologia para as Ciências da Saúde . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. DOAN, T.; MELVOLD, R.; VISELLI, S.; WALTENBAUGH, C. Imunologia Ilustrada . Porto Alegre: Artmed, 2008. FORTE, W. C. N. Imunologia – Do Básico ao Aplicado . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. LEVINSON, W.; JAWETZ, E. Microbiologia Médica e Imunologia . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; DUNLAP, P. V.; CLARK, D. P. Microbiologia de Brock . 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. MURPHY, K.; TRAVERS, P.; WALPORT, M. Imunobiologia de Janeway . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S.; PFALLER, M. A. Microbiologia Médica . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. ROITT, I. M. Fundamentos de Imunologia . 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia . 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB082	PARASITOLOGIA E SANEAMENTO BÁSICO	03	45
EMENTA			
Biologia, manifestações clínicas, epidemiologia, diagnóstico e prevenção de: Protozoários, Helmintos, Artrópodes e Moluscos de Interesse Clínico. Estudo das influências do ecossistema no processo saúde/doença do homem. Noções básicas de saneamento da água, detritos e resíduos. Doenças de veiculação hídrica e transmitidas por alimentos. Tendências na prestação de serviço de saúde ambiental.			
OBJETIVO			
Identificar as características morfológicas e compreender os mecanismos funcionais dos principais parasitas de importância clínica e os processos de transmissão, patogenia e profilaxia.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
AMATO NETO, V. et al. Parasitologia – Uma Abordagem Clínica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			
BITTENCOURT NETO, J. B.; NEVES, D. P. Atlas Didático de Parasitologia . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.			
COURA, J. R. Dinâmica das Doenças Infecciosas e Parasitárias . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 2 v.			
COURA, J. R. Síntese das Doenças Infecciosas e Parasitárias . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
NEVES, D. P. Parasitologia Dinâmica . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.			
REY, L. Bases da Parasitologia Médica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia Humana e Seus Fundamentos Gerais . São Paulo: Atheneu, 2005.			
CIMERMAN, B.; FRANCO, M. A. Atlas de Parasitologia: Artrópodes, Protozoários e Helmintos . São Paulo: Atheneu, 2006.			
DE CARLI, G. A. Parasitologia Clínica . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.			
MARKELL, E. K.; JOHN, D. T.; KROTOSKI, W. A. Markell & Voge'S - Parasitologia Médica . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.			
MORAES, R. G. et al. Parasitologia e Micologia Humana . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
NEVES, D. P.; DE MELO, A. L.; LINARDI, P. M. Parasitologia Humana . São Paulo: Atheneu, 2005.			
REY, L. Parasitologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB070	FISIOLOGIA METABÓLICA	04	60
EMENTA			
Sistemas: circulatório, respiratório, renal endócrino. Digestão e absorção de macro e micronutrientes. Mecanismo fisiológico da fome e apetite.			
OBJETIVO			
Reconhecer o funcionamento dos sistemas circulatório, respiratório, renal, endócrino e digestivo, com vistas a embasar o entendimento a respeito do aproveitamento dos nutrientes pelo organismo.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CÓRDOVA, A. Fisiologia Dinâmica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. COSTANZO, L. S. Fisiologia . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. CURI, R.; ARAUJO FILHO, J. P. Fisiologia Básica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. Berne & Levy Fisiologia . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. MULRONEY, S. Netter Bases da Fisiologia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana – Uma Abordagem Integrada . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
COHEN, B. J.; WOOD, D. L. O Corpo Humano na Saúde e na Doença . São Paulo: Manole, 2002. COSTANZO, L. S. Fisiologia . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. DURÁN, J. E. R. Biofísica: Fundamentos e Aplicações . São Paulo: Prentice Hall, 2003. FOX, S. I. Fisiologia Humana . 7. ed. São Paulo: Manole, 2007. GANONG, W. F. Fisiologia Médica . 22. ed. Porto Alegre: Artmed (Mc Graw Hill), 2006. KOEPPEN, B. M.; HANSEN, J. T. Netter Atlas de Fisiologia Humana . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. MARIEB, E. N.; HOEHN, K. Anatomia e Fisiologia . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. RHOADES, R. A.; TANNER, G. A. Fisiologia Médica . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. WIDMAIER, E. P. Fisiologia Humana - Os Mecanismos das Funções Corporais . 9. ed. Rio de Janeiro: MEDSI/Guanabara Koogan, 2006.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA027	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	02	30
EMENTA			
Conceitos gerais: saúde, doença e epidemiologia. Objetivos e métodos epidemiológicos. Delineamento em pesquisa epidemiológica. Indicadores diretos e indiretos de saúde. Determinantes das doenças. Vigilância epidemiológica. Medidas gerais de prevenção e proteção à saúde. Epidemiologia das doenças e agravos não transmissíveis. Magnitude dos distúrbios nutricionais em nível mundial e no Brasil, com enfoque nas diferentes abordagens do processo de determinação dos problemas nutricionais.			
OBJETIVO			
Conceituar epidemiologia e seu objeto de estudo e discutir a contribuição do nutricionista nas estratégias de ação para a promoção da saúde e prevenção de doenças.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R.; KJELLSTRON, T. Epidemiologia básica . 2. ed. São Paulo: Santos, 2007.			
KAC, G.; SICHERI, R.; GIGANTE, D. P. (Org.). Epidemiologia nutricional . Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.			
PEREIRA, M. G. Epidemiologia : teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
RAMALHO, A. Fome oculta – Diagnóstico, tratamento e prevenção . Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.			
ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. de. Epidemiologia e saúde . Rio de Janeiro: MEDSI, 1999.			
WILLET, W. Foods and nutrition : Nutritional epidemiology. New York: Oxford University Press, 1990.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
CÓRTES, J. de A. Epidemiologia : conceitos e princípios fundamentais. São Paulo: Varela, 1993.			
COSTA, D. C. Epidemiologia : teoria e objeto. 2. ed. São Paulo: HUCITEC-ABRASCO, 1994.			
JEKEL, J.; ELMORE, J. G.; KATZ, D. L. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva . Porto Alegre: Artmed, 1999.			
JUNGES, J. R. Bioética : perspectivas e desafios. São Leopoldo: UNISINOS, 1999.			
MOSER, A.; SOARES, A. M. M. Bioética : do consenso ao bom senso. Petrópolis: Vozes, 2006. 190 p.			
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Obesidade : prevenindo e controlando a epidemia global: relatório da consultoria da OMS. Trad. Andréa Favano; revisão científica: Sérgio Setsuo Maeda. São Paulo: Roca, 2004.			
PEÑA, M.; BACALLAO, J. Obesidade e pobreza - Um novo desafio à saúde pública . Rio de Janeiro: Roca, 2008.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA028	NUTRIÇÃO HUMANA	04	60
EMENTA			
Introdução à nutrição e dietética. Conceituação de alimentos, nutrientes e grupos alimentares. Bases da dieta equilibrada. Guias alimentares e recomendações nutricionais. Peso teórico/ideal, taxa de metabolismo basal e gasto energético de adultos e idosos. Características nutricionais da fase adulta e idosa. Recomendações nutricionais e planejamento dietético de adultos e idosos. Aspectos clínicos da carência e do excesso alimentar. Fibras dietéticas e água. Biodisponibilidade de nutrientes. Alimentos funcionais.			
OBJETIVO			
Conhecer e analisar os princípios e os elementos essenciais da nutrição humana, descrevendo os processos por meio dos quais o organismo, como um todo, obtém e utiliza as substâncias necessárias dos alimentos para manter sua integridade estrutural e funcional.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BORSOI, M. Â. Nutrição e dietética : noções básicas. 11. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.			
CARDOSO, M. A. Nutrição e metabolismo : nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes . 3. ed. atual. e ampl. São Paulo: Manole, 2009.			
DOLINSKY, M. Recomendações nutricionais e prevenção de doenças . Roca, 2011.			
DUKAN, P. Dicionário de dietética e de nutrição . Petrópolis: Vozes, 2005.			
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause : alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.			
PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos : fundamentos básicos da nutrição. São Paulo: Manole, 2008.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
AUGUSTO, A. L. P. et al. Terapia nutricional . São Paulo: Atheneu, 2002.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006.			
COSTA, N. M. B.; PELUZIO, M. C. G. Nutrição básica e metabolismo . Viçosa: UFV, 2008.			
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 1998.			
INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE. Necessidades humanas de energia : um manual para planejadores e nutricionistas. Ministério do Planejamento. Brasília, 1999.			
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Elementos traço na nutrição e saúde humanas . São Paulo: Roca, 1998.			
PASSMORE, R. (Coord.). Manual das necessidades nutricionais humanas . São Paulo: Atheneu, 2004.			
SILVA, S. M. C. S. da; MURA, J. D'A. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA040	TÉCNICA DIETÉTICA E CULINÁRIA APLICADA	04	60
EMENTA			
Aquisição dos alimentos: empíricos, dirigida, quantidade, fator de correção e índice de cocção. Fichas técnicas. Per capitais e porcionamento. Técnicas de planejamento, composição básica e estruturação de cardápios. Tipos de cardápios: convencional, básico, opcional, cotidianos e formais. Tipos de serviço: americano, <i>a la carte</i> , por quilo e outros. Infusos, bebidas, condimentos e temperos usados em serviços de alimentação. Noções de gastronomia. Noções de análise sensorial de alimentos. Aproveitamento integral dos alimentos.			
OBJETIVO			
Reconhecer métodos de planejamento, composição e estruturação de cardápios, identificando diferentes tipos de serviço.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BARHAM, P. A ciência da culinária . São Paulo: Roca, 2002.			
FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos : temas atuais. São Paulo: Varela, 2004.			
ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética : seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.			
PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética . São Paulo: Manole, 2003.			
PINHEIRO, A. B. V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2007-2008.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
AKUTSU, R. de C. et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista de Nutrição , v. 18, n. 2, 2005. p. 277-279.			
BRASIL. Banco de Alimentos e Colheita Urbana : aproveitamento integral dos alimentos. Rio de Janeiro: SESC/DN, 2003.			
CAMARGO, E.; BOTELHO, R. Técnica dietética : seleção e preparo de alimentos—Manual de laboratório. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.			
LOPES, R. P. S. Álbum fotográfico de porções de alimentos . São Paulo: Metha, 2008.			
TEICHMANN, I. Tecnologia culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			
TEIXEIRA, E.; MEINERT, E. M.; BARBETTA, P. A. Análise sensorial de alimentos . Florianópolis: Ed. da UFSC, 1987.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCH012	FUNDAMENTOS DA CRÍTICA SOCIAL	04	60
EMENTA			
Elementos de antropologia. Noções de epistemologia, ética e estética. Materialismo e Idealismo. As críticas da modernidade. Tópicos de filosofia contemporânea.			
OBJETIVO			
Fomentar, através do contato com os principais marcos teóricos da Filosofia Moderna e Contemporânea, a reflexão sobre os alicerces de toda ciência social.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
ADORNO, Theodor W.; HORKHEIMER, Max. Dialética do esclarecimento: fragmentos filosóficos. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1985.			
FREUD, Sigmund. O mal-estar na civilização. Rio de Janeiro: Imago, 2002.			
MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. A ideologia alemã. São Paulo: Boitempo, 2007.			
NIETZSCHE, Friedrich. O nascimento da tragédia ou helenismo e pessimismo. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.			
VAZ, Henrique C. Lima. Antropologia filosófica I. São Paulo: Loyola, 1991.			
VAZQUEZ, Adolfo Sanchez. Ética. São Paulo: Civilização brasileira, 2005.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
CANCLINI, Nestor García. Culturas híbridas. São Paulo: Editora da USP, 2000.			
FAUSTO, Ruy. Marx: lógica e política, investigações para uma reconstituição do sentido da dialética. São Paulo: Brasiliense, 1983. (Tomo I).			
GRANGER, Giles-Gaston. A ciência e as ciências. São Paulo: ed. Unesp, 1994.			
HOBSBAWM, Eric. Era dos extremos: o breve século XX: 1914-1991. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.			
HORKHEIMER, MAX. Eclipse da razão. São Paulo: Centauro, 2002.			
JAMESON, Frederic. Pós-modernismo: a lógica cultural do capitalismo tardio. 2. ed. São Paulo: Autores Associados, 2007.			
NOBRE, M. (Org.). Curso Livre de Teoria Crítica. 1. ed. Campinas: Papirus, 2008.			
REALE, Giovanni; ANTISERI, Dario. História da filosofia. 7. ed. São Paulo: Paulus, 2002. 3 v.			
SARTRE, Jean - Paul. Marxismo e existencialismo. In: _____. Questão de método. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1972.			
SCHILLER, Friedrich. Sobre a educação estética. São Paulo: Herder, 1963.			
SILVA, Márcio Bolda. Rosto e alteridade: para um critério ético em perspectiva latino-americana. São Paulo: Paulus, 1995.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA015	PATOLOGIA	03	45
EMENTA			
Conceitos gerais em patologia. Processos adaptativos e degenerativos: necroses, pigmentações e calcificações patológicas. Infecções e inflamações agudas e crônicas. Regeneração e reparação tecidual. Os grandes processos mórbidos. Características gerais das neoplasias. Fisiopatologia e semiologia da desnutrição e obesidade. Estudo de exames laboratoriais nos casos de infecção, inflamação, desnutrição e anemias.			
OBJETIVO			
Fornecer ao acadêmico informações sobre a classificação e a etiopatogênese das principais lesões que acompanham diversas enfermidades. Oferecer subsídios aos acadêmicos para a interpretação das inter-relações entre as funções orgânicas e as doenças, como base para a compreensão das alterações funcionais com as quais terão contato na prática profissional.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
ABBAS, A. K. et al. Fundamentos de Robbins & Cotran: Patologia . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.			
AUSIELLO, D.; GOLDMAN, L. Cecil: Tratado de medicina interna . 22. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.			
GOLDMAN, L.; AUSIELLO, D. Cecil Medicina . 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			
MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. Patologia: Processos Gerais . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 1999.			
RUBIN, E.; FARVER, J. L. Patologia . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.			
STEVENS, A.; LOWE, J. Patologia . 2. ed. São Paulo: Manole, 2002.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BRAUN, C. A.; ANDERSON, C. M. Fisiopatologia: Alterações Funcionais na Saúde Humana . Porto Alegre: Artmed, 2009.			
REY, L. Dicionário de termos técnicos de medicina e Saúde . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.			
ROBBINS, S. J. et al. Patologia estrutural e funcional . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.			
ROSENFIELD, R. Fundamentos do Hemograma - Do Laboratório à Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
RUBIN, E. Patologia - Bases clínico-patológicas da Medicina . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
SILBERNAGL, S.; LANG, F. Fisiopatologia – Texto e Atlas . Porto Alegre: Artmed, 2006.			
SPRINGHOUSE CORPORATION. Guia Profissional para Doenças . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
SPRINGHOUSE CORPORATION. Guia Profissional para Fisiopatologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB037	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	04	60
EMENTA			
Controle do desenvolvimento microbiano em alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Microrganismos indicadores e patogênicos de importância em alimentos. Contaminações e alterações em alimentos. Aproveitamento industrial de microrganismos em alimentos. Métodos microbiológicos para análise de alimentos.			
OBJETIVO			
Identificar os principais microrganismos em alimentos. Conhecer as patogenias microbianas veiculadas por alimentos. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de alimentos, de equipamentos e de superfícies que estão em contato com os alimentos. Recomendar ações e métodos que controlem e previnam a contaminação dos alimentos por agentes microbianos deterioradores e patogênicos.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
ANDRADE, É. C. B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. São Paulo: Varela, 2006.			
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2005.			
FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.			
HAJDENWURCEL, J. R. Atlas de microbiologia de alimentos. São Paulo: Fonte, 1998.			
SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos. 3. ed. Viçosa: UFV, 2002.			
SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2. ed. rev. ampl. São Paulo: Varela, 2001.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BURTON, J. Microbiologia para as ciências da saúde. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.			
HARES, L. F. Microbiologia e parasitologia para manipuladores de alimentos: Noções Básicas. Friulli, 2001.			
JAY, J. Microbiologia de alimentos. Rio de Janeiro: Artmed, 2005.			
MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares. São Paulo: Varela, 2006.			
MELO FRANCO, B. D. G.; LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 1996.			
STROHL, W. A. Microbiologia ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2004.			
VIEIRA, R. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado - teoria e prática. São Paulo: Varela, 2004.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA036	EDUCAÇÃO EM SAÚDE E NUTRIÇÃO	04	60
EMENTA			
Fundamentos da Educação. Educação em saúde. Educação nutricional: conceituação, objetivos, histórico. Análise crítica do papel da educação nutricional para a sociedade nos diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Diferentes correntes de interpretação do processo saúde-doença e sua aplicação na educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamento e evolução. Processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Desenvolvimento de materiais educativos.			
OBJETIVO			
Discutir os fatores multidimensionais envolvidos na educação em saúde e nutrição. Estimular no aluno o interesse pela pesquisa científica e levá-lo a compreender o papel do nutricionista como educador em saúde. Estimular a criatividade na elaboração de estratégias para intervenções relativas à educação nutricional com diferentes públicos e em diferentes espaços e contextos. Elaborar programas de educação em saúde para diferentes áreas da nutrição.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
FAGIOLI, D.; NASSER, L. A. Educação nutricional na infância e adolescência: planejamento, avaliação, intervenção e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2006. LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005. MARTINS, C. Nutrição e diversão. Livro de Atividades Pré-Escolar. Curitiba: Nutri Clínica, 2001. MELLO, M. M. S. Educação e nutrição: uma receita de saúde. Porto Alegre: Mediação, 2003. MERGULHÃO, E.; PINHEIRO, S. Brincando de nutrição. São Paulo: Metha, 2004. PEREIRA, I. B.; LIMA, J. C. F. (Coord.). Dicionário da educação profissional em saúde. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, 2006.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ALMEIDA, P. N. Educação lúdica: o prazer de estudar técnicas e jogos pedagógicos. São Paulo: Loyola, 1998. BOOG, M. C. F. Educação nutricional em serviços públicos de saúde. Cadernos de Saúde Pública , Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, 1999. BOOG, M. C. F. O professor e a alimentação escolar. Campinas: Komedi, 2008. LEFEVRE, F.; LEFEVRE, A. M. C. Promoção de Saúde: a negação da negação. Rio de Janeiro: Vieira e Lent, 2004. MATTOS, E. L. Brincando e aprendendo. Blumenau: Vale das Letras Ltda., 2004. MENDES-GONÇALVES, R. B.; NEMES, M. I. B.; SCHRAIBER, L. B. Saúde do adulto: programas e ações na unidade básica. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2000. PIETZSCH, E. L. C.; TONDIN, C. F. Educação nutricional para educadores de crianças de 3 a 6 anos. Monografia (Especialização em Formação para o Magistério Superior). Universidade Comunitária Regional de Chapecó, 2007. STURMER, J. Reeducação alimentar - Qualidade de vida, emagrecimento e manutenção da saúde. Rio de Janeiro: Vozes, 2001. STURMER, J. Reeducação alimentar na família - Da gestação à adolescência. Rio de Janeiro: Vozes, 2001. VERNER, D.; BOWER, B. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde - Manual de métodos, ferramentas e idéias para um trabalho comunitário. São Paulo: Paulina, 1984.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA037	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I	04	60
EMENTA			
Determinantes do estado nutricional da população. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, utilização em diferentes faixas etárias. Estudo dos equipamentos e métodos de avaliação antropométrica. Antropometria da gestante, criança e adolescente. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante, criança e adolescente.			
OBJETIVO			
Capacitar o aluno para a correta utilização das estratégias utilizadas na avaliação do estado nutricional. Desenvolver no aluno habilidades para a adequada avaliação e diagnóstico do estado nutricional de mediante avaliações dietéticas e antropométricas. Oferecer ao aluno subsídios teórico-metodológicos para a integração e inter-relação dos parâmetros de avaliação nutricional referidos à nutrição.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
COSTA, R. F. Composição corporal : teoria e prática da avaliação. São Paulo: Manole, 2001. DUARTE, A. C. Avaliação nutricional : aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007. FISBERG, R. M. et al. Inquéritos alimentares : métodos e bases científicos. Barueri: Manole, 2005. ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. (Org.). Avaliação nutricional : novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009. TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional : teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. VITOLO, M. R. Nutrição da Gestação à Adolescência . São Paulo: Atheneu, 2002.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Incorporação da curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde de 2006 e 2007 no SISVAN . Brasília, 2007. HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. Avaliação da composição corporal aplicada . São Paulo: Manole, 2000. ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional : serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração – HC FMUSP. São Paulo: Atheneu, 2006. MELLO, E. D. O que significa avaliação do estado nutricional. Jornal de Pediatria , Porto Alegre, v. 78, n. 5, 2002. SOUSA, F. G. M.; ARAÚJO, T. L. Avaliação nutricional de crianças de seis a sessenta meses. Revista Brasileira de Enfermagem , Rio de Janeiro, v. 57, n. 5, 2004. SUEIRO, R.; ASSUNÇÃO, R. Álbum fotográfico de porções alimentares . São Paulo: Metha, 2008. VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades . 4. ed. rev. ampl. mod. Florianópolis: UFSC, 2007.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA039	CÁLCULO E ANÁLISE DE CARDÁPIOS	03	45
EMENTA			
Análise do consumo alimentar de indivíduos sadios. Cálculo do valor energético total e das necessidades de nutrientes para adolescentes, adultos e idosos, de acordo com o sexo e ocupação. Planejamento de cardápios. Tabelas de composição química dos alimentos.			
OBJETIVO			
Tornar o aluno apto para planejar, calcular e avaliar dietas adequadas às necessidades biológicas, psicológicas e sociais de um indivíduo sadio bem como de grupos populacionais específicos: adolescentes, adultos e idosos.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
FISBERG, R. M. et al. Inquéritos alimentares : métodos e bases científicos. Barueri-SP: Manole, 2005.			
MONTEIRO, J. P.; VANNUCCHI, H. Consumo alimentar : visualizando porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos . Rio de Janeiro: Rubio, 2006.			
PINHEIRO, A. B. V. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras . 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.			
TEICHMANN, I. M. Cardápios : técnicas e criatividade. 6. ed. rev. Caxias do Sul: EDUCS, 2007.			
WANDELLI, A. M. M. Banco de dados para elaboração de cardápios . Rio de Janeiro: UNIRIO, 2005.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ALTHENBURG, H.; DIAS, K. A. C. Medidas e porções de alimentos . Campinas: Komedi, 2007.			
FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos . 9. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2007.			
GUIMARÃES, A. F.; GALISA, M. S. Cálculos nutricionais . São Paulo: M. Books, 2008.			
LOPES, R. P. S. Álbum fotográfico de porções alimentares . São Paulo: Metha, 2008.			
MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos . Goiânia: AB, 2002.			
NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO – NEPA; UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS (UNICAMP). Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO) . Versão 2. Campinas – SP, 2006.			
PHILLIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos : suporte para decisão nutricional. São Paulo: Coronário, 2002.			
RIQUE, A. B.; PORTELLA, E. Novos conceitos de alimentação saudável e tabela de equivalência . Ribeirão Preto: Tecmed, 2008.			
SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio : Guia prático e elaboração. São Paulo: Atheneu, 2002.			
WANDELLI, A. M. Guia prático para elaboração de cardápios - Tabela de conversão medidas caseiras - peso/volume para avaliação de consumo . Rio de Janeiro: Unirio, 2004.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA035	COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS E BROMATOLOGIA	04	60
EMENTA			
Determinação da composição centesimal de um alimento (minerais, umidade, proteína, fibra alimentar, lipídeos e carboidrato). Estudo da água e suas propriedades nos alimentos. Aditivos alimentares. Rotulagem de alimentos.			
OBJETIVO			
Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos sobre os métodos de identificação dos constituintes dos alimentos e as técnicas laboratoriais para sua quantificação. Planejar amostragens e realizar preparações de amostras laboratoriais. Realizar metodologias de quantificação de água, proteínas, lipídeos, umidade, cinzas e carboidratos em alimentos. Efetuar métodos qualitativos para identificação de aditivos, pigmentos e vitaminas. Realizar rotulagem de alimentos.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à química de alimentos . 3. ed. rev. e atual. São Paulo: Varela, 2003.			
BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Varela, 2005.			
CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . Campinas: Unicamp, 2001.			
FENNEMA. Química de los alimentos . Zaragoza: Acribia, 2000.			
MACEDO, G. A. Bioquímica experimental de alimentos . São Paulo: Varela, 2005.			
SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ANDRADE, E. C. B. Análise de alimentos - Uma visão química da Nutrição . São Paulo: LTC, 1976.			
BRASIL. ANVISA. Métodos físico-químicos para análise de alimentos . 4. ed. Brasília: Instituto Adolfo Lutz, 2005.			
COENDERS, A. Química culinária - Estudio de lo que les sucede a los alimentos antes, durante y después de cocinados. Zaragoza: Acribia, 1996.			
CRUZ, G. A. Desidratação de alimentos . 2. ed. São Paulo: Globo, 1989.			
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos - Princípios e Prática. Porto Alegre: Artmed, 2006.			
MENDHAM, J.; DEMEY, R. C.; OHEWEILER, O. A. Analise química quantitativa – Vogel. São Paulo: LCT, 1980.			
NIELSEN, S. Análisis de los alimentos - manual de laboratório. Zaragoza: Acribia, 2007.			
OSBOURNE, D. R. Análisis de los nutrientes de los alimentos . Zaragoza: Acribia, 2008.			
SILVA JR., J. G. Cromatografia de proteínas - Guia teórico e Prático. Rio de Janeiro: Interciência, 2004.			
SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. Análise de alimentos - Métodos Químicos e Biológicos. Viçosa: UFV, 2006.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCB079	FARMACOLOGIA	03	45
EMENTA			
Conceitos e princípios básicos em farmacologia. Vias de administração, absorção, distribuição, metabolização e eliminação de fármacos no organismo. Mecanismo de ação de fármacos no organismo. Farmacologia do sistema nervoso autônomo. Fármacos que atuam no sistema nervoso central. Fármacos que atuam nos principais sistemas orgânicos relacionados à alimentação e nutrição. Interações fármaco-nutrientes.			
OBJETIVO			
Compreender os diferentes mecanismos de ação dos fármacos sobre os sistemas orgânicos, bem como as possíveis interações químicas e funcionais entre diferentes fármacos e fármacos-nutrientes.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
HARVEY, G. Fundamentos de Farmacologia . Porto Alegre: Artmed, 2002. KATSUNG, J.; SALVADOR, E. Farmacologia clínica . 6. ed. São Paulo: Saraiva, 1998. v. 1, 2 e 3. KATZUNG, B. G.; VOEUX, P. L. (Trad.). Farmacologia básica & clínica . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. MARK, K.; KENT, E. V.; SADEQ, A. Q.; DOWOWER, K. K. Farmacologia . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. MINNEMAN, K. P.; WECKER, L.; LARNER, J.; BRODY, T. M. Brody – Farmacologia Humana . 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M.; FLOWER, R. J. Farmacologia . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. REIS, N. T. Nutrição clínica : Interações fármacos x nutrientes. Rubio, 2004. SILVA, P. Farmacologia . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ABRAMS, A. C. Farmacoterapia Clínica - Princípios para a Prática de Enfermagem . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. ASPERHEIM, M. K. Farmacologia para Enfermagem . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1992. DALE, M. M.; HAYLETT, D. G. Farmacologia Condensada . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. DELUCIA, R.; OLIVEIRA-FILHO, R. M.; PLANETA, C. S.; GALLACI, M.; AVELLAR, M. C. W. Farmacologia Integrada . 3 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. GOLAN, D. E. Princípios de Farmacologia : a Base Fisiopatológica da Farmacoterapia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. GOODMAN, L. S. As bases Farmacológicas da Terapêutica . 11. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2006. HARDMAN, J. G.; LIMBIRD, L. E.; GILMAN, A. G. Goodman & Gilman : As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 10. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2003. HARVEY, G. Fundamentos de Farmacologia . Porto Alegre: Artmed, 2002. KATSUNG, J.; SALVADOR, E. Farmacologia clínica . 6. ed. São Paulo: Saraiva, 1998. v. 1, 2 e 3. KATZUNG, B. G.; VOEUX, P. L. (Trad.). Farmacologia básica & clínica . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA004	FUNDAMENTOS DA SAÚDE PÚBLICA	4	60
EMENTA			
A situação atual de saúde no Brasil. A evolução dos conceitos de saúde e doença, processo saúde e doença, modelos de atenção à saúde através dos tempos. História das Conferências de Promoção à Saúde e da Saúde Pública no Brasil. Processo da Reforma Sanitária e a criação do SUS. Princípios, diretrizes e legislação do SUS. Discussões e reflexões sobre o conceito de saúde pública e saúde coletiva. Fundamentos teóricos e metodológicos para o desenvolvimento das práticas educativas em saúde.			
OBJETIVOS			
Desenvolver um processo educativo-reflexivo com os acadêmicos da área da saúde sobre os fundamentos da saúde pública, na perspectiva de proporcionar elementos que respaldem sua futura atuação enquanto profissionais críticos e reflexivos da realidade em que estarão inseridos, contribuindo para a efetivação do SUS.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
BERTOLLI FILHO, Claudio. História da saúde pública no Brasil . 4. ed. São Paulo: Ática, 2008.			
CAMPOS, G. W. S.; GUERRERO, A. V. P. Manual de práticas de atenção básica . Saúde ampliada e compartilhada. São Paulo: Editora Hucitec, 2008.			
CZERESNIA, Dina; FREITAS, Carlos Machado de. Promoção de saúde: conceitos, reflexões, tendências . Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2003.			
MELO, Enirtes C. P.; CUNHA, Fátima T. S. Fundamentos da Saúde . Rio de Janeiro: SENAC, 1999.			
SCLiar, Moacyr. Do mágico ao social: trajetória da saúde pública . São Paulo: SENAC, 2002.			
VASCONCELOS, Eymard Mourão. Educação popular nos serviços de Saúde . 3. ed. São Paulo: Hucitec, 1997.			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
BRASIL. Lei 8.080 , de 19 de setembro de 1990. Lei Orgânica da Saúde. Brasília, 1990.			
CAMPOS, G. W. S. et al. (Org.). Tratado de saúde coletiva . São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2006.			
. Reforma da Reforma: repensando a saúde . São Paulo: Hucitec, 1992.			
CRUZ, J. F. G. Assistência à Saúde no Brasil: evolução e o Sistema Único de Saúde . Pelotas: Educat, 1998.			
DUNCAN, B. B.; SCHMIDT, M. I.; GIUGLIANE, E. R. J. Medicina ambulatorial: condutas clínicas em atenção primária . 2. ed. São Paulo: ArtMed Editora, 1996.			
FINKELMAN, J. (Org.). Caminhos da Saúde Pública no Brasil . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2002.			
PAIM, J. S.; FILHO, N. A. A Crise da Saúde Pública e a Utopia da Saúde Coletiva . Salvador: Casa da Qualidade Editora, 2000.			
REZENDE, A. L. M. de. Saúde, dialética do pensar e do fazer . 2. ed. São Paulo: Cortez, 1989.			
SAUPE, R. (Org.). Educação em Enfermagem: da realidade construída à possibilidade em construção . Florianópolis: Editora da UFSC, 1998.			
VASCONCELOS, E. M. et al. Educação popular e a atenção a saúde da família . São Paulo: Hucitec, 1999.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCA066	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL	03	45
EMENTA			
Princípios/Fundamentos da Tecnologia de Alimentos, conservação e noções sobre embalagens. Classificação dos alimentos de origem vegetal. Métodos de conservação dos alimentos de origem vegetal que empregam o calor, o frio, a redução da atividade de água, o emprego da fermentação e a adição de substâncias. Tecnologia do processamento de massas e panificados. Tecnologia de bebidas alcoólicas. Extração e refino de óleos vegetais.			
OBJETIVO			
Conhecer e aplicar os métodos de processamento e conservação de alimentos de origem vegetal.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CHITARRA, Maria Isabel Fernandes; CHITARRA, Admilson Bosco. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2. ed. rev. ampl. Lavras: UFLA, 2005.			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1992-2005.			
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.			
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 2008.			
LOVATEL, J. L.; CONSTANZI, A. R.; CAPELLI, E. R. Processamento de frutas e hortaliças. Caxias do Sul: EDUCS, 2004.			
OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2006.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
AGUIRRE, J. M.; GASPARINO FILHO, J. Desidratação de frutas e hortaliças. Campinas: ITAL, 2002.			
AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHMIDELL, W.; LIMA, U. A. Biotecnologia Industrial. São Paulo: Edgar Blucher, 2005. v. 3-4.			
BLOCK, J. M.; BARRERA-ARELLANO, Daniel. Temas Selectos en Aceites y Grasas. São Paulo: Blucher, 2009. v. 1.			
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação. 2. ed. Barueri: Manole, 2009.			
CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: glossário. Lavras: UFLA, 2006. 256 p.			
HUGHES, C. C. Guía de aditivos. Zaragoza: Acribia, 1994.			
MORETTI, Celso Luiz. Manual de processamento mínimo de frutas e hortaliças. Brasília: Embrapa Hortaliças, SEBRAE, 2007. 527 p.			
MORETTO, E. Introdução à ciência de alimentos. Florianópolis: UFSC, 2002.			
NASCIMENTO, E. F.; MOLICA, E. M.; MORAES, J. S. Hortaliças minimamente processadas - Mercado e Produção. Brasilia: EMATER, 2000.			
ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.			
SIMÃO, A. M. Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico. 2. ed. São Paulo: Nobel, 1989.			
SOLLER, M. P.; FADINI, A. L.; HILST, M. A. S.; OKADA, C. E. Frutas: compotas, doces em massa, geléias e frutas cristalizadas para micro e pequena empresa. Campinas: ITAL, 1995.			
TOCCHINI, R. P.; NISIDA, A. L. A. C.; MARTIN, Z. J. Industrialização de polpas, sucos e néctares de frutas. Campinas: ITAL, 1995.			
VENTURINI FILHO, W. G. Tecnologia de bebidas: matéria prima/processamento/BPF-APPCC. São Paulo: Edgar Blucher, 2001.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA038	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II	04	60
EMENTA			
Antropometria do adulto e idoso. Avaliação e diagnóstico nutricional do adulto e idoso e de pacientes hospitalizados. Indicadores gerais clínicos/físicos e bioquímicos de alterações no estado nutricional de indivíduos. Avaliação nutricional em situações especiais. Avaliação subjetiva global.			
OBJETIVO			
Desenvolver no acadêmico habilidades para a adequada avaliação e diagnóstico do estado nutricional de indivíduos adultos e idosos, mediante avaliações dietéticas e antropométricas. Conhecer os indicadores bioquímicos, imunológicos, clínicos e físicos do estado nutricional e estar apto a formular o diagnóstico nutricional. Identificar riscos nutricionais e estabelecer níveis de assistência nutricional.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.			
DUARTE, A. C. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.			
FAGUNDES, S. R.; MACHADO, S. H. Manual de exames laboratoriais na prática o nutricionista. São Paulo: Roca, 2011.			
MIRANDA, D. E. G. A.; CAMARGO, L. R. B.; COSTA, T. M. B.; PEREIRA, R. C. G. Manual da Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.			
NASSIF, M. A. L.; VIEBIG, R. F. Avaliação antropométrica nos ciclos de vida: uma visão prática. São Paulo: Editora Metha, 2008.			
ROSA, G. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A. P. (Org.). Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009.			
VASCONCELOS, F. A. G. Avaliação nutricional de coletividades. 4. ed. rev. ampl. mod. Florianópolis: UFSC, 2007.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
COSTA, M. J. C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.			
FAGUNDES, S. R.; MACHADO, S. H. Manual de exames laboratoriais na prática do nutricionista. São Paulo: Roca, 2011.			
ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração – HCFMUSP. São Paulo: Atheneu, 2006.			
MARTINS, C. Avaliação do estado nutricional e diagnóstico. Curitiba: Nutroclínica, 2008.			
TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA029	NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL	04	60
EMENTA			
Fisiologia da gestação, lactação e do crescimento. Saúde materno-infantil. Recomendações nutricionais e elaboração de dieta para gestante, lactante, recém-nascido pré-termo, a termo, pré-escolar, escolar e adolescente. Aleitamento materno e técnicas de amamentação. Participação ativa no incentivo e manutenção do aleitamento materno. Bancos de leite. Normas para comercialização de leites infantis. Introdução da alimentação complementar e Estratégia Nacional para Alimentação Complementar Saudável. Nutrição do adolescente.			
OBJETIVO			
Conhecer a fisiologia da gestação, da lactação e da digestão do lactente para planejar dietas que atendam às necessidades nutricionais para cada grupo estudado (gestante, crianças e adolescentes). Compreender as causas e consequências dos problemas existentes na população materno-infantil e escolar, a fim de propor um planejamento dietético adequado. Realizar a avaliação e diagnóstico nutricional de gestantes e crianças no primeiro ano de vida. Conhecer o processo de aleitamento natural e artificial, suas vantagens e desvantagens, assim como identificar como deve ser a alimentação do recém-nascido a termo, prematuro, no primeiro ano de vida e como deve ocorrer a introdução da alimentação complementar.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CARVALHO, M. R.; TAMEZ, R. N. Amamentação: bases científicas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.			
EUCLIDES, M. P. Nutrição do Lactente: Base científica para uma alimentação saudável. 3. ed. Viçosa: UFV, 2005.			
LAMONIER, J. A.; WEFFORT, V. R. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2009.			
MONTEIRO, J. P.; CAMELO JÚNIOR, J. S. Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
PALMAS, D.; ESCRIVÃO, M. A. M.; CERAGLIOLO, F. L. Nutrição clínica na infância e adolescência. Curitiba: Florence, 2009.			
VITOLO, M. R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. 1. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2006.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Organização Pan-Americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2002.			
CARRAZZA, F.; MARCONDES, E. Nutrição clínica em pediatria. São Paulo: Sarvier, 1991.			
FISBERG, M. Atualização em obesidade na infância e adolescência. 2. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2005.			
GUIMARÃES, N. Guia de alimentação infantil (com dicas de cuidados para crianças especiais). São Paulo: Ground, 2003.			
JUNQUEIRA, P. Amamentação, hábitos orais e mastigação: orientações, cuidados e dicas. 3. ed. rev. e ampl. Rio de Janeiro: Revinter, 2005.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCA065	LEGISLAÇÃO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS	04	60
EMENTA			
Higiene na obtenção e preparo dos alimentos. Higiene do manipulador. Limpeza e sanitização. Contaminantes dos alimentos. Qualidade da água. Boas práticas de fabricação. Sistema APPCC. Normas e controle sanitário de alimentos. Legislação aplicada na produção e comercialização de alimentos. Papel da ANVISA e do CODEX ALIMENTARIUS no controle de produtos alimentícios.			
OBJETIVO			
Identificar as técnicas de higiene e manipulação adequada de alimentos. Conhecer a legislação de alimentos vigente no Brasil e no mundo e analisar os sistemas de controle de qualidade em alimentos.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas . São Paulo: Ponto Crítico, 2006.			
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades . 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009.			
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos . 3. ed. São Paulo: Varela, 2008.			
GIORDANO, J. C.; GALHARDI, M. G. Análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC . 2. ed. Campinas-SP: SBCTA - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2007.			
MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. Alimentos conforme a lei . São Paulo: Manole, 2002.			
REY, A. M.; SILVESTRE, A. A. Comer sem riscos: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores . Varela, 2009. v. 1 e 2.			
RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.			
SACCOL, A. L. F.; STAGARLIN, L.; HECKTEUHER, L. H. Instrumento de apoio para a implantação das Boas Práticas em empresas alimentícias . Rubio, 2011.			
SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação . 6. ed. atual. São Paulo: Varela, 2007.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Compêndio da legislação metrológica : consolidação das normas para alimentos e bebidas. São Paulo: Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1991.			
BERTIN, B.; MENDES, F. Segurança de alimentos no comércio - atacado e varejo . Senac, 2011.			
FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I . São Paulo: Varela, 2002.			
FREITAS, S. M. L. Alimentos com alegação diet light : definições, legislação e orientações para consumo. São Paulo: Atheneu, 2005.			
HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos . São Paulo: Varela, 1994.			
LEDERER, J. Encyclopédia moderna de higiene alimentar . São Paulo: Manole, 1991.			
ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO. Manual de qualidade, higiene e inocuidade dos alimentos no setor de turismo . São Paulo: Roca, 2003.			
ORTIZ, S. A. Manual de legislação de embalagens para alimentos no Brasil . Campinas:			



Instituto de Tecnologia de Alimentos, 1980.
Portais de interesse: <www.anvisa.gov.br/legis>.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA030	NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	04	60
EMENTA			
Determinantes econômicos, políticos e sociais do estado nutricional da população. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Principais problemas nutricionais da população brasileira e orientações alimentares em nível coletivo. Políticas e programas públicos na área de alimentação e nutrição vigentes no país. Atuação do nutricionista como profissional de saúde nos diferentes setores de atendimento primário, secundário e terciário.			
OBJETIVO			
Identificar os determinantes econômicos, políticos e sociais do estado nutricional da população e os principais problemas nutricionais existentes. Conhecer a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e outras políticas de alimentação e nutrição existentes no país. Identificar o papel do nutricionista na área da saúde coletiva. Planejar e propor ações em saúde coletiva voltada para a área de alimentação e nutrição.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira : promovendo a alimentação saudável/Ministério da Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) . Brasília, DF: Ministério da Saúde. 2011.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.			
MONTEIRO, C. A. (Org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil . A evolução no País e de suas doenças. São Paulo: HUCITEC, 1995.			
TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. Nutrição em Saúde Pública . Rio de Janeiro: Rubio, 2011.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ANJOS, L. Obesidade e saúde pública . Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2006.			
BERTOLLI FILHO, C. História da saúde pública no Brasil . 4. ed. São Paulo: Ática, 2004.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de combate aos distúrbios por deficiência de iodo no Brasil . Brasília: Ministério da Saúde, 1996.			
CAMPOS, G. V. et al. Tratado de saúde coletiva . São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2006.			
CASTRO, J. Geografia da fome : o dilema brasileiro. 10. ed. Rio de Janeiro: Antares Achiamé, 1980.			
FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Estu-			



- do Nacional da Despesa Familiar:** consumo alimentar de despesas das famílias. Rio de Janeiro: IBGE, 1978.
- GOUVEIA, E. C. Nutrição:** saúde e comunidade. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
- MAJEM, L. S.; BARTRINA, A.; VERDU, M. J. Nutrición y salud publica:** métodos, bases científicas y aplicaciones. Almada: Livromedica, 2006.
- PEÑA, M.; BACALLAO, J. Obesidade e pobreza - Um novo desafio à saúde pública.** Rio de Janeiro: Roca, 2006.
- ROUQUARYOL, M. Z. Epidemiologia e saúde.** 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.
- TONIAL, S. Desnutrição e obesidade - faces contraditórias na miséria e na abundância.** Curitiba: Nutroclínica, 2002.
- VELLOSO, J. P. R.; ALBUQUERQUE, R. C. A nova geografia da fome e da pobreza.** Rio de Janeiro: José Olympio, 2004.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA031	NUTRIÇÃO CLÍNICA I	04	60
EMENTA			
Estudo da fisiopatologia, avaliação e conduta nutricional da: desnutrição, obesidade, transtornos alimentares, doenças do sistema digestório, hepáticas, pancreáticas e endócrinas, alergias alimentares, anemias e doenças reumáticas. Índices prognósticos.			
OBJETIVO			
Conhecer as alterações fisiopatológicas em pacientes ambulatoriais e/ou hospitalizados e integrá-las aos aspectos biológicos, psicológicos e sociais para a tomada de decisões na prática clínico-nutricional.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
AUSINELLO, D.; GOLDMAN, L. Cecil : Tratado de medicina interna. 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			
COUSINS, R. J.; ROSS, A. C.; BENJAMIN, C.; SHIKE, M.; SHILLS, M. E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.			
CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmíssiveis . Barueri, SP: Manole, 2009.			
CUPPARI, L. (Coord.). Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.			
DOUGLAS, C. R. Fisiologia aplicada à nutrição . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada a diagnóstico e tratamento . 6. ed. Barueri: Manole, 2011.			
GUYTON; HALL. Tratado de Fisiologia Médica . 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier/Medicina Nacionais, 2011.			
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.			
VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. Nutrição Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral . 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. 1 e 2.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
CLAUDINO, A. M. Guia de transtornos alimentares e obesidade . Barueri: Manole, 2005.			
COELHO, J. C. V. Aparelho Digestivo – Clínica e cirurgia . 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005. v. 1 e 2.			
CORDAS, T. A.; KACHANI, A. T. Nutrição em psiquiatria . Porto Alegre: Artmed, 2010.			
DE ANGELIS, R. C. Alergias alimentares . Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.			
FERREIRA, H. S. Desnutrição : magnitude, significado social e possibilidade de prevenção. Maceió: Edufal, 2000.			



- MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia.** 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.
- MOREIRA, A. M.; CHIARELLO, P. G. **Atenção nutricional:** abordagem dietoterápica de adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- SOARES, E. G. **Nutrição e Metabolismo:** caminhos da nutrição e terapia nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- SOBOTKA, L. **Bases da Nutrição clínica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
- TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- WAITZBERG, D. L. **Dieta, nutrição e câncer.** São Paulo: Atheneu, 2006.
- WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. (Coord.). **Guia básico de terapia nutricional:** manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA041	DIETOTERAPIA I	02	30
EMENTA			
Conceito e finalidade da dietoterapia. Processo do cuidado nutricional. Conceito, classificação e elaboração de dietas de rotina, analisando suas modificações físicas e químicas. Dieta enteral e parenteral. Dietas específicas e discussão de casos clínicos para as enfermidades estudadas no componente curricular Nutrição Clínica I.			
OBJETIVO			
Capacitar o acadêmico para que promova a recuperação nutricional do paciente, utilizando-se de condutas dietoterápicas prescritas a partir do quadro clínico e da avaliação nutricional do mesmo.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole, 2009.			
CALIXTO-LIMA, L.; ARANHÃO, V.; AUAD, G. R.V.; COELHO, S. C.; GONZALEZ, M. C.; SILVA, R. L. S. Manual de Nutrição parenteral. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.			
CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005.			
COUSINS, R. J.; ROSS, A. C.; BENJAMIN, C.; SHIKE, M.; SHILLS, M. E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.			
ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. São Paulo: Atheneu, 2006.			
LONGO, E. N.; NAVARRO, E. T. Manual dietoterápico. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.			
MAHER, A. K. Dietas – manual simplificado. 10. ed. São Paulo: Revinter, 2011.			
PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. Dietoterapia: Uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. I e II.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
CALIXTO-LIMA, L. Componentes e cálculo da nutrição parenteral: manual de bolso. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.			
CUPPARI, L. (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.			
LEÃO, L. S. C.; GOMES, M. C. R. Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto. Petrópolis: Vozes, 2007.			
MAGNONI, D.; CUKIER, D. Manual prático em terapia nutricional. São Paulo: Sarvier, 2010.			
MAGNONI, D.; CUKIER, D. Perguntas e respostas em nutrição clínica. 2. ed. Roca, 2004.			
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.			
MARTINS, C. et al. Manual de dietas hospitalares. Curitiba: Nutroclínica, 2001.			
WAITZBERG, D. L. Dieta, nutrição e câncer. São Paulo: Atheneu, 2006.			
WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. (Coord.). Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCS109	PLANEJAMENTO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES	04	60
EMENTA			
Introdução à administração de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento físico-funcional e estrutural de UAN: dimensionamento de áreas e equipamentos específicos. Planejamento de refeições para coletividades e em programas governamentais em alimentação e nutrição. Aplicabilidade da Legislação. Controle de qualidade em lactários, banco de leite humano e para nutrição enteral. Normas Regulamentadoras. Segurança no trabalho. Ergonomia.			
OBJETIVO			
Reconhecer as exigências básicas para a construção, instalação e operacionalização dos diversos tipos de serviços de alimentação e nutrição, relacionando-as com a qualidade na produção de refeições. Fornecer ao aluno subsídios para planejar administrativamente e operacionalmente uma UAN, reconhecendo a importância do nutricionista nesse processo. Oportunizar ao acadêmico a vivência do planejamento de refeições.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.			
MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2006.			
GONÇALVES, M. I. E.; REGGIOLLI, M. R. Planejamento de cardápios e receitas para as Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2002.			
SANT'ANA PINHEIRO, H. M. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição . Rubio, 2011.			
TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2006.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeição Coletiva. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades . 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009.			
ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas - Unidades de alimentação e Nutrição. São Paulo: Metha, 2002. v. 2.			
MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação : Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.			
PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições . Florianópolis: UFSC, 2005.			



- RAMOS, A. M. F.** **Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares.** São Paulo: Varela, 2001.
- RIBEIRO, S.** **Gestão e procedimentos para atingir qualidade – Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's.** São Paulo: Varela, 2005.
- SANTOS, S. G. F.** **Treinando manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 2001.
- SCHILLING, M.** **Qualidade em Nutrição:** métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. 3. ed. São Paulo: Varela, 2008.
- VALLE, D. P.; MARQUES, V. S.** **Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2006.
- VAZ, C. S.** **Alimentação de Coletividade:** Uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília: Metha, 2003.
- VIEIRA, S. I.; MICHELS, G.** **Guia de alimentação para a qualidade de vida do trabalhador.** São Paulo: LTr, 2004.



Códigos	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCA067	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL	03	45
EMENTA			
Classificação dos alimentos de origem animal. Métodos de conservação dos alimentos de origem animal que empregam o calor, o frio, a redução da atividade de água, a adição de substâncias e o emprego de fermentações. Controle de qualidade na indústria de alimentos. Introdução à análise Sensorial de Alimentos: histórico, definição e aplicações.			
OBJETIVO			
Conhecer e aplicar os métodos de processamento e de conservação de alimentos de origem animal.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite e derivados . São Paulo: Nobel, 1999.			
CHAVES, J. B. P. Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos . Viçosa: UFV, 1998.			
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1998.			
GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . São Paulo: Nobel, 2008.			
ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos - Alimentos de Origem Animal . Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 2.			
TERRA, N. N. Apontamentos de Tecnologia de Carnes . São Leopoldo: Unisinos, 2005.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
AQUARONE, E.; BORZANI, W.; LIMA, U. A. (Coord.). Alimentos e bebidas produzidos por fermentação . São Paulo: E. Blücher, 1983.			
BEHMER, M. L. A. Tecnologia do leite : leite, queijo, manteiga, caseína, iogurte, sorvetes e instalações: produção, industrialização, análise. 13. ed. São Paulo: Nobel, 1999.			
BARTHOLOMAI, A. Fábricas de alimentos : processos, equipamiento, costos. Zaragoza: Acribia, 2001.			
BENDER, A. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos . São Paulo: Roca, 2004.			
CHAVES, J. B. P. Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de Alimentos e Bebidas . Viçosa: UFV, 1998.			
ELLIS, A. O grande livro do congelamento : técnicas, materiais, equipamentos e receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1973.			
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos : princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.			



- LIDON, F.; SILVESTRE, M. M. **Conservação de alimentos** - princípios e metodologias. Lisboa: Escolar, 2008.
- OETTERER, M.; REGINATO-D'ARCE, M. A. B.; SPOTO, M. H. F. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2006.
- SILVA, P. H. F. da. **Leite UHT**: fatores determinantes para sedimentação e gelificação. Juiz de Fora: Templo, 2004. v. 1.
- SIMÃO, A. M. **Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico**. 2. ed. São Paulo: Nobel, 1989.
- TERRA, N. N.; BRUM, M. A. R. **Carne e seus derivados - Técnicas de Controle de Qualidade**. São Paulo: Nobel, 1988.
- TERRA, N. N.; TERRA, A. B. M.; TERRA, L. M. **Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções**. São Paulo: Varela, 2004.
- TRONCO, V. M. **Manual para Inspeção da Qualidade do Leite**. 4. ed. Santa Maria: UFSM, 2010.
- WALSTRA, P.; GEURTS, T. J.; NOOMEN, A.; JELLEMA, A.; van BOEKEL, M. A. J. S. **Ciencia de la Leche y Tecnología de los Productos Lácteos**. Zaragoza, 2001.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCH088	ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	02	30
EMENTA			
Ética e conduta profissional. Códigos de ética. Código de ética do profissional nutricionista. Regulamentação da profissão de nutricionista. Atribuições do nutricionista nas diversas áreas de atuação. Conselhos Federal e Regional de Nutricionistas. Associação Brasileira de Nutrição.			
OBJETIVO			
Habilitar o acadêmico ao exercício ético da profissão.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Histórico do nutricionista no Brasil: 1939 a 1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991.			
BOSI, M. L. M. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996.			
CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. Código de Ética dos Nutricionistas, n. 334, 2004.			
OLIVEIRA, I. B.; RODRIGUES, G. Da ética em Nutrição ao exercício profissional. São Paulo: Metha, 2004.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ANGERAMI-CAMON, V. A. A ética na saúde. São Paulo: Pioneira, 1997.			
BERNARD, J. A Bioética. 3. ed. São Paulo: Ática, 1998.			
Portais de interesse:			
< www.cfn.org.br >.			
< www.crn8.org.br >.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCA068	SEGURANÇA ALIMENTAR E VIGILÂNCIA NUTRICIONAL	04	60

EMENTA

Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil e no mundo. Soberania alimentar e Direito Humano à Alimentação Adequada. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Avaliação de programas de nutrição em saúde pública. Métodos de avaliação nutricional em nível populacional, para o diagnóstico das necessidades e assistência na área da nutrição. Elaboração de projetos de vigilância e intervenção nutricional.

OBJETIVO

Identificar e analisar as políticas e programas que visam à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, e aplicar o uso e a interpretação dos indicadores antropométricos, de modo a analisar a situação nutricional de diferentes grupos populacionais, relacionando-os com os contextos social, econômico e político em que estão inseridos.

REFERÊNCIA BÁSICA

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira:** promovendo a alimentação saudável/Ministério da Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição/**Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN** na assistência à saúde/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, DF, 2008.

MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional.** Petrópolis: Vozes, 2007. v. 1.

VALENTE, F. L. S. (Org.). **Direito Humano à alimentação:** desafios e conquistas. São Paulo: Cortez, 2002.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

ALTIERI, M. **Agroecologia:** a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 5. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2009.

BELIK, W.; MALUF, R. S. (Org.). **Abastecimento e Segurança Alimentar:** os limites da liberalização. Campinas: IE/UNICAMP, 2000. v. 1.

CASTRO, J. **Geografia da Fome.** 9. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

MALUF, R. S. Mercados Agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. **Ensaios FEE**, v. 25, n. 1, Porto Alegre,



FEE/UFRGS, 2004.

MEIRELLES, L. Soberania Alimentar, Agroecologia e Mercados Locais. **Revista Agri-culturas**, v. 1. n. 0, Rio de Janeiro, AS-PTA, 2004.

ROCHA, M. **Segurança alimentar** - um desafio para acabar com a fome no Brasil. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004.

SILVA, M. M.; CAMPOS, M. M. T. F. S. **Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde** – Fundamentos Práticos para Promoção de Ações. Viçosa: UFV, 2003. v. 1.

SILVA, M. M.; CAMPOS, M. M. T. F. S. **Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde** – Metodologias para desenvolvimento de oficinas de capacitação. Viçosa: UFV, 2003. v. 2.

SILVA, M. M.; CAMPOS, M. M. T. F. S. **Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde** – Miniálbuns Seriados. Viçosa: UFV, 2003. v. 3.

Portais de interesse:

<<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes>>.

<<http://www.who.int/en/>>.

<<http://regional.bvsalud.org/php/index.php>>.

<<http://nutricao.saude.gov.br/>>.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA050	PRÁTICA PROFISSIONAL I	02	30
EMENTA			
Vivência de atividades práticas inerentes ao nutricionista na área social, tendo como base as competências e habilidades dispostas nas Diretrizes Curriculares para o Curso de Graduação em Nutrição.			
OBJETIVO			
Estimular o acadêmico para o desenvolvimento das atribuições técnicas do nutricionista na área de nutrição social. Oportunizar ao aluno a possibilidade de vivenciar ações de vigilância alimentar e nutricional em programas e políticas públicas , envolvendo experiências em temáticas como: Direito Humano à Alimentação Adequada, Segurança Alimentar e Nutricional, Agroecologia e Fitoterapia.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável para crianças menores de 2 anos . Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Secretaria de políticas de Saúde. OPS. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição /Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Orientações básicas para a coleta, o processamento, a análise de dados e a informação em serviços de saúde . Brasília: Ministério da Saúde, 2004. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).			
BRASIL. Práticas integrativas e complementares : plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.			
COSTA, E. A. Nutrição e fitoterapia : tratamento alternativo através das plantas. Vozes, 2011.			
MONTEIRO, C. A. (Org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil . A evolução no País e de suas doenças. São Paulo: HUCITEC, 1995.			
SILVA, M. M. S.; CAMPOS, M. T. F. S. Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde . São Paulo: Metha, 2003. v. 1 e 2.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ALTIERI, M. Agroecologia : a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 5. ed. Porto Alegre: da UFRGS, 2009.			
BELIK, W.; MALUF, R. S. (Org.). Abastecimento e Segurança Alimentar : os limites da liberalização. Campinas: IE/UNICAMP, 2000. v. 1.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Agenda de compromissos para a saúde integral da			



criança e redução da mortalidade infantil. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Saúde da Criança:** acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil. Brasília, 2002. (Série Cadernos de Atenção Básica: n. 11).

CASTRO, J. **Geografia da Fome.** 9. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2008.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). **Lei de Segurança Alimentar e Nutricional.** Brasília: CONSEA, 2006.

MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional.** Petrópolis: Vozes, 2007. v. 1.

Portais de interesse:

<<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes>>.

<<http://www.who.int/en/>>.

<<http://regional.bvsalud.org/php/index.php>>.

<<http://nutricao.saude.gov.br/>>.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA052	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	02	30
EMENTA			
Definição da linha de pesquisa para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. Estruturação do Projeto de Pesquisa.			
OBJETIVO			
Oferecer subsídios para o acadêmico estruturar o projeto de pesquisa, reconhecendo as etapas necessárias ao desenvolvimento do mesmo. Reconhecer objetos e temas de pesquisa, com base nas atividades realizadas nos componentes curriculares Prática Profissional I e Prática Profissional II.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CRESWELL, J. W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.			
DMITRUK, H. B. (Org.). Cadernos metodológicos: diretrizes do trabalho científico. 7. ed. Chapecó: Argos, 2009.			
DYNIEICZ, A. M. Metodologia da pesquisa em saúde para iniciantes. São Caetano do Sul: Difusão, 2007.			
ECO, H. Como se faz uma tese. Perspectiva, 1983.			
FACHIN, O. Fundamentos de metodologia. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.			
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.			
MINAYO, M. C. O Desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. 8. ed. São Paulo: Hucitec, 2004.			
MINAYO, M. C. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 23. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.			
RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 26. ed. Petrópolis: Vozes, 1999.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BAUER, M. W.; GASKELL, G. (Ed.). Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. Petrópolis: Vozes, 2002.			
GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007.			
TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa: construção teórico-epistemológica, discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas. Petrópolis: Vozes, 2003.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA032	NUTRIÇÃO CLÍNICA II	04	60
EMENTA			
Estudo da fisiopatologia e terapêutica nutricional das doenças renais, cardiopulmonares, neurológicas, reumáticas, transplante de medula óssea, câncer, HIV, úlceras de pressão, cirurgias e traumas, queimados, sepse e erros inatos do metabolismo. Terapia nutricional em pediatria.			
OBJETIVO			
Identificar, planejar e aplicar cuidados nutricionais às diferentes enfermidades, selecionando criteriosamente os alimentos para compor a dieta, respeitando as condições fisopatológicas, psicológicas, sócio-econômicas e culturais dos indivíduos. Elaborar e confeccionar dietas específicas para as diferentes enfermidades. Acompanhar a evolução dos cuidados nutricionais e efetuar os registros adequadamente. Propor o suporte nutricional mais adequado a cada enfermidade e condição do paciente. Propor terapia nutricional adequada às diferentes enfermidades em pediatria.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
AUSINELLO, D.; GOLDMAN, L. Cecil : Tratado de medicina interna. 23. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			
COUSINS, R. J.; ROSS, A. C.; BENJAMIN, C.; SHIKE, M.; SHILLS, M. E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.			
CUPPARI, L. (Coord.). Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.			
DAL BOSCO, S. M. Terapia Nutricional em pediatria . São Paulo: Atheneu, 2010.			
DOUGLAS, C. R. Fisiologia aplicada à nutrição . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.			
ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada a diagnóstico e tratamento . 6. ed. Barueri: Manole, 2011.			
GUYTON; HALL. Tratado de Fisiologia Médica . 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier/Medicina Nacionais, 2011.			
KNOBEL, E. Nutrição em terapia intensiva . São Paulo: Atheneu, 2005.			
NOGUEIRA, R. J. N.; LIMA, A. E. S.; PRADO, C. C.; RIBEIRO, A. I. Nutrição em pediatria: oral, enteral e parenteral . São Paulo: Sarvier, 2011.			
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.			
VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. Nutrição Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral . 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. I e II.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ANCONA LOPEZ, F.; SIGULEM, D. M.; TADDEI, J. A. A. C. Fundamentos da terapia nutricional em pediatria . São Paulo: Sarvier, 2002.			



- CUPPARI, L. (Coord.). **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto.** 2. ed. Barueri: Manole, 2005.
- IKEMORI, E. A. A.; MATOS, L. A. **Manual de dietas do hospital do câncer AC Camargo.** São Paulo: Atheneu, 2007.
- KLEINMAN, R. E. **Manual de Nutrição pediátrica.** 6. ed. Lavie, 2011.
- KOPPLE, J. D.; MASSRY, S. G. **Cuidados nutricionais das doenças renais.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia.** 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.
- MARTINS, C. et al. **Manual de dietas hospitalares.** Curitiba: Nutroclínica, 2001.
- MOREIRA, A. M.; CHIARELLO, P. G. **Atenção nutricional: abordagem dietoterápica de adultos.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M.; OLIVEIRA, F. L. C. **Nutrição clínica na infância e adolescência.** Barueri: Manole, 2009.
- SHILLS, M. E. et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.** São Paulo: Manole, 2003.
- SOBOTKA, L. **Bases da Nutrição clínica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
- TELLES-JUNIOR, M. T.; LEITE, H. P. **Terapia Nutricional no paciente pediátrico grave.** São Paulo: Atheneu, 2005.
- WAITZBERG, D. L. **Dieta, nutrição e câncer.** São Paulo: Atheneu, 2006.
- WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. (Coord.). **Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas.** São Paulo: Atheneu, 2005.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA042	DIETOTERAPIA II	02	30
EMENTA			
Dietas específicas, módulos e suplementos alimentares e discussão de casos clínicos para as enfermidades estudadas no componente curricular Nutrição Clínica II.			
OBJETIVO			
Capacitar o acadêmico para que promova a recuperação nutricional do paciente, utilizando-se de condutas dietoterápicas prescritas a partir do quadro clínico e da avaliação nutricional do mesmo.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
AQUINO, R. C.; PHILIPPI, S. T. Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole, 2009.			
CALIXTO-LIMA, L.; ABRAHÃO, V.; AUAD, G. R. V.; COELHO, S. C.; MARIA, G. Componentes e cálculo da nutrição parenteral: manual de bolso. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.			
CARUSO, L.; SILVA, A. L. N. D.; SIMONY, R. F. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2005.			
DA SILVA, A. P.; CORRADI, G. A.; ZAMBERLAN, P. Manual de dietas hospitalares em pediatria: guia de conduta nutricional. São Paulo: Atheneu, 2006.			
ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. São Paulo: Atheneu, 2006.			
LONGO, E. N.; NAVARRO, E. T. Manual dietoterápico. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.			
MAHER, A. K. Dietas – manual simplificado. 10. ed. São Paulo: Revinter, 2011.			
NOGUEIRA, R. J. N.; LIMA, A. E. S.; PRADO, C. C.; RIBEIRO, A. I. Nutrição em pediatria: oral, enteral e parenteral. São Paulo: Sarvier, 2011.			
PEREIRA, A. F.; BENTO, C. T. Dietoterapia: Uma abordagem prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. I e II.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ACIOLLY, E.; SAUNDERS, C.; AQUINO, E. M. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
COUSINS, R. J.; ROSS, A. C.; BENJAMIN, C.; SHIKE, M.; SHILLS, M. E. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.			
FEFERBAUM, F.; FALCÃO, M. C. Pediatria neonatal: nutrição do recém-nascido. São Paulo: Atheneu, 2005.			
MAGNONI, D.; CUKIER, D. Perguntas e respostas em nutrição clínica. 2. ed. São Paulo: Roca, 2004.			
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause - Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.			
MARTINS, C. et al. Manual de dietas hospitalares. Curitiba: Nutroclínica, 2001.			
WAITZBERG, D. L. Dieta, nutrição e câncer. São Paulo: Atheneu, 2006.			
WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. (Coord.). Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.			
WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. (Coord.). Nutrição em Pediatria - da neonatologia à adolescência. São Paulo: Manole, 2009.			
ZAMBERLAN, P.; CARRADI, G. A.; SILVA, A. P. Manual de Dietas Hospitalares em Pediatria. São Paulo: Atheneu, 2006.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCS108	ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	04	60
EMENTA			
Unidades de Alimentação e Nutrição: definição, tipos, estrutura organizacional, funções administrativas. Planejamento e controle de custos. Gestão em Recursos Humanos direcionada para UANs. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Métodos de análise do controle de qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.			
OBJETIVO			
Possibilitar ao acadêmico conhecer e aplicar os instrumentos necessários à administração e organização de uma UAN. Possibilitar ao acadêmico o conhecimento dos métodos de controle de qualidade na produção de refeições.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.			
ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. Gestão de Serviços de Nutrição Hospitalar . Rio de Janeiro: Elsevier Brasil, 2010.			
KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais . São Paulo: Varela, 2003.			
MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. 5. ed. São Paulo: Manole, 2006.			
PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIRROS, M. B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições . Florianópolis: UFSC, 2005.			
REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. Planejamento de cardápios e receitas para as Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2002.			
SILVA JR, E. A. Manual Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação . 6. ed. São Paulo: Varela, 2010.			
TEIXEIRA, S. M. F. G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2006.			
VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade : Uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília: Metha, 2003.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ABIA (Associação Brasileira da Indústria da Alimentação). Legislação Brasileira pertinente ao “Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos”; Legislação Brasileira pertinente ao “Programa de Alimentação do Trabalhador” . (Catálogo).			
ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas - Unidades de alimentação e Nutrição . São			



Paulo: Metha, 2002. v. 2.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 9. ed. São Paulo: ABERC, 2009.

MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.

RAMOS, A. M. F. Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares. São Paulo: Varela, 2001.

RIBEIRO, S. Gestão e procedimentos para atingir qualidade – Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's. São Paulo: Varela, 2005.

SANTOS, S. G. F. Treinando manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 2001.

SCHILLING, M. Qualidade em Nutrição: métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. 3. ed. São Paulo: Varela, 2008.

VALLE, D. P.; MARQUES, V. S. Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006.

VIEIRA, S. I.; MICHELS, G. Guia de alimentação para a qualidade de vida do trabalhador. São Paulo: LTr, 2004.

Portais:

<www.anvisa.gov.br/legis>.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA033	NUTRIÇÃO E ESPORTE	04	60
EMENTA			
Interrelação entre nutrição, saúde, doença e atividade física. Fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação da composição corporal, necessidades nutricionais e recomendações de macronutrientes e micronutrientes de atletas e de praticantes de atividade física. Hidratação. Plano alimentar pré, durante e após exercícios. Suplementos nutricionais.			
OBJETIVO			
Fornecer ao acadêmico as bases teóricas e práticas relacionadas à nutrição e alimentação esportiva. Discutir aspectos relacionados à atividade física e nutrição, ressaltando o papel dos grupos de alimentos e as recomendações nutricionais para os diferentes tipos de atividade física. Reconhecer a importância dos macro e micronutrientes e da água na atividade física. Avaliar os efeitos do uso de suplementos para atletas.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BACURAU, R. F. Nutrição e suplementação esportiva . 6. ed. Guarulhos: Phorte, 2009.			
BIESEK, S. A.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte . 2. ed. São Paulo: Manole, 2010.			
CLARK, N. Guia de nutrição desportiva : alimentação para uma vida ativa. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.			
DAMASO, A. Nutrição e exercício na prevenção de doenças . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.			
GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. CONTROLE DO PESO CORPORAL : Composição Corporal, Atividade Física e Nutrição. Ed. Shape, 2003.			
GUEDES, D. P.; GUEDES, J. E. R. P. Manual prático para avaliação em educação física . Barueri: Manole, 2005.			
LANCHA-JR, A. H.; CAMPOS-FERRAZ, P. L.; ROGERI, P. S. Suplementação nutricional no esporte . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			
LANCHA JR, A. H.; PEREIRA-LANCHÁ, L. O. Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora . 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2012.			
MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do exercício : energia, nutrição e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.			
MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Nutrição para o esporte e o exercício . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.			
TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física . 2. ed. São Paulo: Atheneu: 2012.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
HERNANDEZ, A. J.; NAHAS, R. M. Modificações dietéticas, reposição hídrica, suplementos alimentares e drogas: comprovação de ação ergogênica e potenciais riscos para a saúde. Rev Bras Med Esporte , Niterói, v. 15, n. 3, 2009 .			
HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J. R. Nutrição esportiva : uma visão prática.			



São Paulo: Manole, 2008.

MAGEE, D. J. **Avaliação musculoesquelética**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2005.

NABOHLZ, T. V. P. **Nutrição esportiva: aspectos relacionados à suplementação nutricional**. São Paulo: Sarvier, 2006.

PITANGA, F. J. G. **Epidemiologia da atividade física, exercício físico e saúde**. 2. ed. São Paulo: Phorte, 2004.

POWERS, S. K. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento físico e ao desempenho**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2009.

VOLPE, S. L. **Nutrição para praticantes de atividade física com necessidades dietéticas especiais**. São Paulo: Roca, 2009.

WOLINSKY, I.; HICKSON, J. F. (Ed.). **Nutrição no exercício e no esporte**. Traduzido por Maria Cleusa M. Goes; Paulo Marcos Oliveira. 2. ed. atual. São Paulo: Roca, 2002.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA043	TÓPICOS EM SAÚDE, ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	03	45
EMENTA			
Pesquisas atuais em nutrição clínica, nutrição e saúde coletiva, alimentação coletiva, nutrição e esporte, e outras áreas inter-relacionadas a alimentação, nutrição e saúde tais como: rotulagem de alimentos, alimentos orgânicos, alimentos transgênicos, alimentos para fins especiais.			
OBJETIVO			
Aproximar os acadêmicos de pesquisas atuais referentes à nutrição clínica, nutrição social e alimentação coletiva mediante leituras de textos clássicos e artigos científicos em bases de dados da literatura nacional e internacional da área. Compreender as mensagens e informações da rotulagem nutricional com base na legislação vigente. Aplicar os conceitos relativos aos efeitos dos alimentos ou componentes alimentares “in natura”, modificados, processados e/ou concentrados.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
PUJOL, A. P. Nutrição aplicada à estética . Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.			
Artigos científicos sobre temas atuais a serem abordados no componente curricular, a critério do docente.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ANGELIS, R. Alergias alimentares . Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.			
ANTUNES, A. J. Funcionalidade de proteínas do soro de leite bovino . Barueri: Manole, 2003.			
BEZERRA, A. C. D. Alimentos de rua no Brasil e saúde pública . São Paulo: Annablu-me, 2008.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 38, de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a adoçantes de mesa. Diário Oficial da União , de 15 de janeiro de 1998. Seção 1, p. 26.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC n. 259, 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União , Brasília, DF, 23 set 2002. Seção I.			
CASTRO, A. G. P.; SILVA, S. M. C. Afinal, o que é diet e light? São Paulo: Paulus, 2005.			
LEITE, V. Fitoterapia - bases científicas e tecnológicas . Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.			
SOUTO, D. L.; ROSADO, E. L. Contagem de carboidratos no diabetes melito - Abordagem teórica e prática . Rio de Janeiro: Rubio, 2010.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA051	PRÁTICA PROFISSIONAL II	03	45
EMENTA			
Vivência de atividades práticas inerentes ao nutricionista, tendo como base as competências e habilidades dispostas nas Diretrizes Curriculares para o Curso de Graduação em Nutrição, relacionadas à Nutrição Clínica e à Alimentação Coletiva. Vivência de atividades práticas em áreas emergentes de atuação do nutricionista.			
OBJETIVO			
Estimular o acadêmico para o desenvolvimento das atribuições técnicas do nutricionista em áreas relativas à Nutrição Clínica e Alimentação Coletiva, com ênfase em temas emergentes.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CUPPARI, L. Nutrição nas doenças crônicas não-transmíssiveis . Barueri, SP: Manole, 2009.			
ESCOTT- STUMP, S. Nutrição relacionada a diagnóstico e tratamento . 6. ed. Barueri: Manole, 2011.			
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.			
VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J. S. Nutrição Clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral . 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009. v. I e II.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição & dietoterapia . 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.			
MOREIRA, A. M.; CHIARELLO, P. G. Atenção nutricional: abordagem dietoterápica de adultos . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			
SOARES, E. G. Nutrição e Metabolismo: caminhos da nutrição e terapia nutricional . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
SOBOTKA, L. Bases da Nutrição clínica . 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA053	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	02	30
EMENTA			
Coleta e tabulação dos dados da pesquisa. Revisão bibliográfica.			
OBJETIVO			
Oferecer subsídios para o aluno realizar a coleta e tabulação dos dados, reconhecendo os elementos do campo de pesquisa e selecionando técnicas adequadas de abordagens. Correlacionar a experiência de campo com percursos teórico-metodológicos.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BARDIN, L. Análise de conteúdo . Lisboa: Ed. 70, 2004.			
CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION. Epi Info 7 . 2011.			
CRESWELL, J. W. Projeto de pesquisa : métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.			
DMITRUK, H. B. (Org.). Cadernos metodológicos : diretrizes do trabalho científico. 7. ed. Chapecó: Argos, 2009.			
DYNIEICZ, A. M. Metodologia da pesquisa em saúde para iniciantes . São Caetano do Sul: Difusão, 2007.			
FACHIN, O. Fundamentos de metodologia . 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.			
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.			
GUIZZO, B. S. et al. O software QSR NVivo 2.0 na análise qualitativa de dados: ferramenta para a pesquisa em ciências humanas e da saúde. Revista Gaúcha de Enfermagem , v. 24, p. 53-60, 2003.			
HULLEY, S. B et al. Delineando a pesquisa clínica : uma abordagem epidemiológica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.			
LAURITSEN, J. M.; BRUUS, M.; MYATT, M. A. An extended tool for validated data entry and documentation of data . Odense Denmark: The EpiData Association, 2002. (v. 2.1). Portuguese version by João Paulo Amaral Haddad (Brazil dialect).			
RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica . 26. ed. Petrópolis: Vozes, 1999.			
WHO Anthro (version 3.2.2), January, 2011. Disponível em: < http://www.who.int/childgrowth/software/en/ >.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BAUER, M. W.; GASKELL, G. (Ed.). Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som : um manual prático. Petrópolis: Vozes, 2002.			
GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007.			
MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento : pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec, 2004.			
MINAYO, Maria Cecília de Souza. Pesquisa social : teoria, método e criatividade. 23. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004.			
THOMPSON, P. A voz do passado : história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.			
TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa : construção teórico-epistemológica, discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas. Petrópolis: Vozes, 2003.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA055	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL	16	240
EMENTA			
Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento de ações, políticas e programas de alimentação e nutrição. Identificação das atribuições do nutricionista em saúde coletiva e sua atuação em equipes multidisciplinares. Avaliação e monitoramento nutricional de coletividades saudáveis e grupos de risco. Atendimento e educação alimentar e nutricional a grupos específicos. Atuação na Atenção Primária à Saúde.			
OBJETIVO			
Capacitar o acadêmico para a prática profissional em Nutrição Social, oportunizando atividades de monitoramento e desenvolvimento de ações em políticas públicas na área de Alimentação e Nutrição. Colaborar no planejamento das ações de educação nutricional e alimentar na saúde coletiva. Planejar, organizar e supervisionar projetos de avaliação nutricional de coletividades. Conhecer e contribuir com os programas de vigilância nutricional e de combate às carências nutricionais. Integrar-se e capacitar equipes multidisciplinares destinadas a planejar, executar e/ou monitorar políticas, programas, cursos, pesquisas ou eventos de promoção à nutrição social.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BOOG, M. C. F. O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas: Komed, 2008.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável/Ministério da Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2012.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde/Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, DF, 2008.			
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: acompanhamento do crescimento e desenvolvimento infantil/Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 100 p. (Série Cadernos de Atenção Básica; n. 11); (Série A. Normas e Manuais).			
DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO. Nutrição e metabolismo: mudanças de hábitos alimentares. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan, 2011.			
TAKAGI, M.; SILVA, J. G.; BELIK, W. Combate a fome e à pobreza rural. São Paulo: Instituto cidadania, 2002.			



MALUF, R. S. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007.

TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. H. A. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

BELIK, W.; MALUF, R. S. (Org.). **Abastecimento e Segurança Alimentar: os limites da liberalização**. Campinas: IE/UNICAMP, 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Cadernos de Atenção Básica - Diabetes Mellitus**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 64 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 16) (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Hipertensão arterial sistêmica para o Sistema Único de Saúde**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 58 p. (Cadernos de Atenção Básica; 16) (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

CZERESNIA, D.; FREITAS, C. M. de. **Promoção da saúde: conceitos, reflexões, tendências**. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

GOUVEIA, E. L. da C. **Nutrição, saúde e comunidade**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

MENDES-GONÇALVES, R. B.; NEMES, M. I. B.; SCHRAIBER, L. B. **Saúde do adulto: programas e ações na unidade básica**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2000.

ROUQUAYROL, M. Z.; FILHO, N. A. **Epidemiologia e Saúde**. 5. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

Portais de interesse:

<<http://www4.planalto.gov.br/consea/publicacoes>>.

<<http://www.who.int/en/>>.

<<http://regional.bvsalud.org/php/index.php>>.

<<http://nutricao.saude.gov.br/>>.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA056	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	16	240
EMENTA			
Reconhecimento do local de estágio. Funcionamento da unidade produtora de refeições. Produção de refeições para coletividades, métodos de controle de qualidade e custos. Recursos humanos.			
OBJETIVO			
Identificar e avaliar a Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, funções, características de instalações, equipamentos e recursos humanos. Identificar as funções e responsabilidades do nutricionista em relação ao planejamento, organização e gerência da UAN. Identificar o papel do nutricionista como profissional da saúde atuando em coletividades sadias e desempenhando atividades técnicas e administrativas. Identificar e analisar as normas de higiene, segurança microbiológica (APPCC), manutenção e segurança no trabalho. Reconhecer e analisar os sistemas de abastecimento, armazenamento, produção e distribuição de refeições. Elaborar Manual de Normas e Regimentos e Manual de Boas Práticas da Unidade. Elaborar e analisar cardápios para coletividades sadias com base na qualidade, aceitação e custos dos mesmos.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição – Um modo de fazer . São Paulo: Metha, 2009.			
ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. Gestão de Serviços de Nutrição Hospitalar . Rio de Janeiro: Elsevier Brasil, 2010.			
KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais . São Paulo: Varela, 2003.			
MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração . 5. ed. São Paulo: Manole, 2006.			
PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIRROS, M. B.; HERING, B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições . Florianópolis: UFSC, 2005.			
REGGIOLLI, M. R. Planejamento de cardápios e receitas para as Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2002.			
SILVA JR, E. A. Manual Higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação . 6. ed. São Paulo: Varela, 2005.			
TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. G. de; REGO, J. C. do; BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2006.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas - Unidades de alimentação e Nutrição . São Paulo: Metha, 2002. v. 2.			



- MANZALLI, P. V. **Manual para Serviços de Alimentação:** Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. 2. ed. São Paulo: Metha, 2010.
- PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Florianópolis: UFSC, 2005.
- RAMOS, A. M. F. **Manual para funcionários na área de alimentação e treinamento para copeiras hospitalares.** São Paulo: Varela, 2001.
- RIBEIRO, S. **Gestão e procedimentos para atingir qualidade – Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's.** São Paulo: Varela, 2005.
- SANTOS, S. G. F. dos. **Treinando manipuladores de alimentos.** São Paulo: Varela, 2001.
- SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição:** métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades. 3. ed. São Paulo: Varela, 2008.
- VALLE, D. P.; MARQUES, V. S. **Biossegurança em unidade de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2006.
- VIEIRA, S. I.; MICHELS, G. **Guia de alimentação para a qualidade de vida do trabalhador.** São Paulo: LTr, 2004.
- Catálogo da ABIA (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DA ALIMENTAÇÃO).
- Legislação Brasileira pertinente ao “Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos”.
- Legislação Brasileira pertinente ao “Programa de Alimentação do Trabalhador”.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA058	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	16	240

EMENTA

Caracterização do local do estágio. Acompanhamento, avaliação e evolução nutricional de indivíduos enfermos em hospitais e ambulatórios de nutrição. Elaboração e prescrição de dietas específicas (oral e enteral). Avaliação e evolução de dietas para pacientes ambulatoriais e hospitalizados. Orientação ao paciente e/ou responsáveis na alta hospitalar e ambulatorial. Discussão e realização dos estudos clínicos e participação de equipe multidisciplinar. Educação nutricional nas diferentes faixas etárias, individualmente ou em grupos.

OBJETIVO

Fornecer atenção dietética com finalidades terapêuticas para pacientes ambulatoriais e hospitalizados, analisando e desenvolvendo dietas, com a finalidade de promover a qualidade de vida. Realizar diagnóstico nutricional dos indivíduos a partir de avaliações antropométricas, clínicas, laboratoriais e dietéticas. Oferecer orientações nutricionais individualmente ou em coletividade. Avaliar a adesão dos individuos às dietas propostas, analisando os fatores cognitivos, psicológicos, socioeconômicos e ambientais intervenientes. Identificar o momento da prescrição do suporte nutricional (oral e enteral) necessário e adequado à recuperação do estado nutricional do paciente, visando ao melhor prognóstico clínico e à promoção da sua qualidade de vida.

REFERÊNCIA BÁSICA

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

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

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

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

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

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

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

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

COSTA, M. J. C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista.** São Paulo: Atheneu, 2008.

IKEMORI, E. H. A. **Manual de dietas do hospital do câncer A. C. Camargo.** São Paulo: Atheneu, 2007.



- ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional:** serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração - HCFMUSP. São Paulo: Atheneu, 2006.
- KOPPLE, J. D.; MASSRY, S. G. **Cuidados nutricionais das doenças renais.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
- MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause alimentos, nutrição & dietoterapia.** 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.
- MOREIRA, A. M.; CHIARELLO, P. G. **Atenção nutricional:** abordagem dietoterápica de adultos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
- SILVA, A. P. A. da. **Manual de dietas hospitalares em pediatria:** guia de conduta nutricional. São Paulo: Atheneu, 2006.
- SOARES, E. G. **Nutrição e Metabolismo:** caminhos da nutrição e terapia nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
- SOBOTKA, L. **Bases da Nutrição clínica.** 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
- TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- TELLES JUNIOR, M.; LEITE, P. H. **Terapia Nutricional no Paciente Pediátrico Grave.** São Paulo: Atheneu, 2005.
- WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. (Coord.). **Nutrição em Pediatria - da neonatologia à adolescência.** São Paulo: Manole, 2009.
- ZAMBERLAN, P.; CARRADI, G. A.; SILVA, A. P. **Manual de Dietas Hospitalares em Pediatria.** São Paulo: Atheneu, 2006.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA054	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO III	02	30
EMENTA			
Análise dos dados e estruturação do Trabalho de Conclusão de Curso. Apresentação e defesa do trabalho de conclusão de curso.			
OBJETIVO			
Oportunizar ao acadêmico a ocasião formal para a expressão do grau de habilitação adquirido, competência para o aprofundamento temático, correlacionando teoria e prática. Ampliar o manejo verbal e escrito da linguagem científica, socializando conhecimentos e experiências relativas à pesquisa e estimulando a produção acadêmica.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CRESWELL, J. W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.			
DMITRUK, H. B. (Org.). Cadernos metodológicos: diretrizes do trabalho científico. 7. ed. Chapecó: Argos, 2009.			
DYNIEICZ, A. M. Metodologia da pesquisa em saúde para iniciantes. São Caetano do Sul: Difusão, 2007.			
FACHIN, O. Fundamentos de metodologia. 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.			
GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.			
MINAYO, Maria Cecília de Souza. Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 23. ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2004.			
RUDIO, F. V. Introdução ao projeto de pesquisa científica. 26. ed. Petrópolis: Vozes, 1999.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
BAUER, M. W.; GASKELL, G. (Ed.). Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático. Petrópolis: Vozes, 2002.			
GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007.			
TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa: construção teórico-epistemológica, discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas. Petrópolis: Vozes, 2003.			



8.6.1 Componentes curriculares optativos

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GEN237	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS	03	45
EMENTA			
Requisitos necessários para elaboração de projetos de novos produtos alimentícios. Tendências de mercado global e regional, avaliação e lançamento de novos produtos. Formulação e produção de novos produtos. Avaliação e monitoramento da qualidade na indústria de alimentos.			
OBJETIVO			
Elaborar e aplicar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios com base na tendência de mercado, priorizando a oferta e a demanda local.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
CONDE, A.; CONDE, S. R. Nutricionista, o seu próprio empreendedor . São Paulo: Metha, 2007. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B. da; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações . ed. rev. e ampl. São Paulo: Nobel, 2008. GRUENWALD, G. Como desenvolver e lançar um produto novo no mercado . São Paulo: Makron Books, 1993. MINIM, V. P. R. Análise Sensorial Estudos com Consumidores . 2. ed. Viçosa: UFV, 2010. ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos - Componentes dos Alimentos e Processos . Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1 e 2.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
CAUVAIN, S. P.; YOUNG, L. S. Tecnologia da panificação . 2. ed. Barueri: Manole, 2009. FELLOWS, P. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. LOVATEL, J. L.; CONSTANZI, A. R.; CAPELLI, E. R. Processamento de frutas e hortaliças . Caxias do Sul: EDUCS, 2004. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais . Viçosa: UFV, 2003. v. 2. SILVA, C. A. B.; FERNANDES, A. R. Projetos de Empreendimentos Agroindustriais . Viçosa: UFV, 2005. v. 1. Obs.: Artigos científicos recentes, nacionais e internacionais, na área.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCA203	ANÁLISE SENSORIAL	03	45
EMENTA			
Aspectos teóricos e práticos da análise sensorial. Os sentidos e a percepção sensorial. Tipos de equipes sensoriais. Métodos aplicados na seleção e treinamento de provadores. Planejamento e condução de avaliações sensoriais pelos métodos discriminativos, descriptivos e afetivos mais aplicados ao desenvolvimento de novos produtos. Coleta e análise estatística dos dados.			
OBJETIVO			
Identificar as características sensoriais que estão envolvidas na seleção de alimentos. Reconhecer e utilizar diferentes métodos de análise sensorial.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BRILLAT-SAVARIN, J. A. A fisiologia do gosto . São Paulo: Companhia das Letras, 2010.			
CHAVES, J. B. P. Práticas de Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos . Viçosa: UFV, 1998.			
DUTCOSRY, S. P. Análise sensorial de alimentos . 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011.			
FARIA, E. Técnicas de Análise Sensorial . Campinas: ITAL/LAFISE, 2002.			
MORAES, M. A. C. Métodos para Avaliação Sensorial dos Alimentos . Campinas: UNICAMP, 1988.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ALMEIDA, T. C. A. et al. Avanços em Análise Sensorial . São Paulo: Varela, 1999.			
CHAVES, J. B. P. Métodos de Diferença em Avaliação Sensorial de Alimentos e Bebidas . Viçosa: UFV, 1998.			
CHAVES, J. B. P.; SPROESSER, R. L. Práticas de laboratório de análise sensorial de alimentos e bebidas . Viçosa, MG: UFV, 1996.			
FERREIRA, V. L. et al. Análise sensorial – Testes Descriminativos e Afetivos Manual – Série de Qualidade . SBCTA, 2000.			
HARRY, T. L.; HEYMANN, H. Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices . Gaithersburg: A. Chapman & Hall Food Science Book, 1999.			
MEILGAARD, M.; CIVILLE, G. V.; CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques . 3. ed. Boca Raton: CRC Press, 1999.			
MONTEIRO, C. L. B. Técnicas de Avaliação Sensorial . 2. ed. Curitiba: CEPPA UFPR, 1984 .			
MORALES, A. La Evaluación Sensorial de los Alimentos - en la Teoría y la Práctica . Zaragoza: Editorial Acribia, 1994.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA136	GASTRONOMIA	03	45
EMENTA			
História e interfaces da Gastronomia. Principais tipos de serviços, funcionamento da cozinha, brigada. Harmonização de alimentos e bebidas. Planejamento de eventos gastronômicos. Etiqueta à mesa. Gastronomia hospitalar. Hotelaria.			
OBJETIVO			
Conhecer a história, interfaces, tipos de serviço e funcionamento da cozinha com foco na gastronomia. Aplicar os conhecimentos adquiridos nesse e em componentes curriculares já ministrados para a organização de eventos. Utilizar os princípios da gastronomia visando à melhor aceitação da prescrição dietoterápica.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BRILLAT-SAVARIN, J. A. A fisiologia do gosto . São Paulo: Companhia das Letras, 2010.			
CASTELLI, G. Administração Hoteleira . 4. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 1992.			
CURVO, J. Alquimia dos sabores - a culinária funcional . Rio de Janeiro: Rocco, 2006.			
DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas . Caxias do Sul: EDUCS, 2007.			
LEAL, M. L. A história da Gastronomia . São Paulo: SENAC, 2008.			
MONTANARI, M.; FLANDRIN, M. O mundo na cozinha - história, identidade, trocas . São Paulo: Estação Liberdade, 2009.			
SLOAN, D. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor . São Paulo: Manole, 2005.			
TEICHMAN, I. Tecnologia Culinária . 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ARAUJO, V. M. C. Gastronomia: cortes e recortes . São Paulo: SENAC, 2006.			
HUE, S. M. Delícias do descobrimento - A gastronomia brasileira no século XVI . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2008.			
NOVAKOSKI, D. Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos . São Paulo: SENAC, 2005.			
RIBEIRO, C. M. A. Aspectos culturais da cozinha contemporânea . São Paulo: Mettha, 2006.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCH240	PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	03	45
EMENTA			
Introdução ao processo de constituição do sujeito e aspectos psicológicos da nutrição ao longo do desenvolvimento humano. Sofrimento psíquico, relações familiares e alimentação na depressão e na ansiedade, e nos transtornos alimentares: anorexia nervosa, bulimia nervosa, vigorexia, drunkorexia, ortorexia, obesidade, compulsão alimentar. Estabelecimento do vínculo entre paciente-terapeuta-rede social, estratégias de acolhimento, dinâmica grupal e dimensão emocional da mudança do comportamento alimentar.			
OBJETIVO			
Identificar os aspectos psicológicos relacionados à alimentação e nutrição humanas, reconhecendo o papel da psicologia no tratamento de problemas alimentares e nutricionais. Conhecer técnicas de desenvolvimento interpessoal e da relação entre paciente e terapeuta.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
ABREU, C. N. de; CANGELLI FILHO, R. Abordagem cognitivo-construtivista de psicoterapia no tratamento da anorexia nervosa e bulimia nervosa. Revista Brasileira de Terapias Cognitivas , v. 1, n. 1, p. 45-57, 2005. ALVARENGA, M.; LARINTO, M. A. Terapia nutricional na anorexia e bulimia nervosas. Revista Brasileira de Psiquiatria , v. 24, p. 39-43, 2002. ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F. B.; PHILIPPI, S. T. Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento . Barueri: Manole, 2010. BECK, J. Terapia cognitiva : teoria e prática. Porto Alegre: Artmed, 1997. BERNARDI, F.; CICHELERO, C.; VITOLO, M. R. Comportamento de restrição alimentar e obesidade. Revista de Nutrição , v. 18, n. 1, p. 85-93, 2005. CORDAS, T. A.; KACHANI, A. T. Nutrição em psiquiatria . Porto Alegre: Artmed, 2010. KNAPP, P. Terapia cognitivo - comportamental na prática psiquiátrica . Porto Alegre: Artmed, 2004. STERNBERG, R. G. Psicologia cognitiva . Porto Alegre: Artmed, 2000.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
DUCHESNE, M.; ALMEIDA, P. E. de M. Terapia cognitivo-comportamental dos transtornos alimentares. Revista Brasileira de Psiquiatria , v. 24, p. 49-53, 2002. LATERZA, A. R. et al. Tratamento nutricional dos transtornos alimentares. Revista de Psiquiatria Clínica , v. 31, n. 4, p. 173-176, 2004. NUNES, M. A. et al. Influência da percepção de peso e do índice de massa corporal nos comportamentos alimentares anormais. Revista Brasileira de Psiquiatria , v. 23, n. 1, p. 21-27, 2001. SOUZA, J. M. B. de et al. Obesidade e tratamento: desafio comportamental e social. Revista Brasileira de Terapias Cognitivas , v. 1, n. 1, p. 59-67, 2005.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCA204	ALIMENTOS FUNCIONAIS	02	30
EMENTA			
Alimentos funcionais/nutraceuticos: definição, histórico, legislação e segurança de uso. Evidências epidemiológicas da prevenção de doenças com o uso de alimentos funcionais. Principais substâncias bioativas e seu mecanismo de ação no organismo.			
OBJETIVO			
Reconhecer a importância dos alimentos funcionais na prevenção de doenças e promoção da saúde. Identificar diversos tipos de alimentos com propriedades funcionais e nutraceuticas, bem como sua aplicação.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. DUARTE, M. F. N. A importância dos alimentos funcionais para a saúde – dicas do consultório para o dia a dia. São Paulo: Metha, 2011. DOLINSKY, M. Nutrição funcional. São Paulo: Roca, 2009. FERREIRA, C. L. L. Prebióticos e probióticos – atualização e prospecção. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. NAVES, A. Nutrição clínica funcional - obesidade. São Paulo: VP Editora, 2007. PASCHOAL, V.; NAVES, A.; FONSECA, A. B. Nutrição clínica funcional: dos princípios à prática clínica. São Paulo: VP Editora, 2007. RAMALHO, A. Alimentos e sua ação terapêutica. São Paulo: Atheneu, 2008.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. Alimentos funcionais: Benefícios à saúde. 1. ed. Viçosa: Editora UFV, 2008. CURVO, J. Alquimia dos sabores - a culinária funcional. Rio de Janeiro: Rocco, 2006. DE ANGELIS, Rebeca Carlota. Importância de alimentos vegetais na proteção da saúde: Fisiologia da nutrição protetora e preventiva da enfermidades degenerativas. São Paulo: editora Atheneu 2001. ESKIN, N. A.M.; TAMIR, S. Dictionary of Nutraceuticals and Functional Foods. Boca Ratton: CRC Press, 2006. FAVIERE, M. I. G. Nutrição na visão prática ortomolecular. São Paulo: Icone, 2009. MAZZA, G.; KNEE, M. Alimentos funcionales - aspectos bioquímicos y de procesado. Zaragoza: Acribia, 2008. PIMENTEL, C. V. de M. B.; FRANCKI, V. M.; GOLLÜCKE, A. P. B. Alimentos funcionais – introdução as principais substâncias bioativas em alimentos. São Paulo: Varela, 2005. SAAD, S. M. I.; CRUZ, A. G.; FARIA, J. A. F. Probióticos e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Varela, 2011. SALGADO, J. Alimentos Inteligentes. São Paulo: Prestígio, 2005.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA138	PERSONAL DIET	02	30
EMENTA			
Características do atendimento do <i>personal diet</i> . Atuação do profissional no atendimento domiciliar de clientes, nas diferentes fases do curso de vida. Tipos de recursos utilizados no atendimento em <i>personal diet</i> .			
OBJETIVO			
Proporcionar ao aluno base teórica e prática para a realização de atendimento nutricional domiciliar personalizado, ou corporativo.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BITTENCOURT, P.; RIBEIRO, P. A. Comer bem! Como? Manual de orientações nutricionais desde a compra até o preparo dos alimentos. São Paulo: Metha, 2008.			
CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.			
CONDE, A.; CONDE, S. R. Nutricionista, o seu próprio empreendedor. São Paulo: Metha, 2007.			
DUARTE, A. C. G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.			
GARCIA, E. M. Atendimento sistematizado em nutrição. São Paulo: Atheneu, 2002.			
PUJOL, A. P. Nutrição aplicada à estética. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.			
RIBEIRO, C. A.; ABRAHÃO, M. S. Home care - cuidados domiciliares - Protocolos para a prática clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			
ROSSI, R.; MOYÁ, M. Personal diet - as melhores receitas light. São Paulo: Metha, 2004.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
DAL BOSCO, S. M. Nutrição da mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença. São Paulo: Metha, 2010.			
MIRANDA, D. E. G. A.; CAMARGO, L. R. B.; COSTA, T. M. B.; PEREIRA, R. C. G. Manual da Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.			
SCHENEIDER, A. Nutrição estética. Atheneu, 2009.			
VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rubio, 2008.			
Obs.: Artigos científicos recentes, nacionais e internacionais na área.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA139	FITOTERAPIA APLICADA À NUTRIÇÃO	03	45
EMENTA			
Introdução à fitoterapia. Aspectos botânicos e etnobotânicos da fitoterapia. Princípios ativos vegetais. Formas de apresentação, vias de administração, e uso terapêutico dos fitoterápicos. Interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos. Ação das plantas nos diferentes sistemas. Legislação relativa ao uso de fitoterápicos por nutricionistas.			
OBJETIVO			
Reconhecer a possibilidade da prescrição de fitoterápicos pelo nutricionista, com base na legislação vigente, e conhecer a aplicabilidade da fitoterapia nas diferentes situações clínicas.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
BERNARDINO, M. J.; SOUZA, V. M. Farmacologia do suplemento: desvendando a prescrição de suplementos e fitoterápicos na prática da nutrição. Pharmabooks, 2010.			
BRASIL. Práticas integrativas e complementares: plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.			
FINTELmann, V. Manual de Fitoterapia. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koo-gan, 2010.			
LEITE, J. P. V. Fitoterapia – bases científicas tecnológicas. São Paulo: Atheneu, 2008.			
MARQUES, N. Nutrição clínica funcional: fitoterapia. VP editora, 2011.			
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. As ervas curam. São Paulo: Roca, 2007.			
REFERÊNCIA COMPLEMENTAR			
ARENA, E. P. Guia prático de fitoterapia em nutrição. Humana Alimentar, 2008.			
COSTA, Eronita de Aquino. Nutrição e Fitoterapia: Tratamento Alternativo Através das Plantas. Vozes, 2011			
ELDIN, S.; DUNFORD, A. Fitoterapia na atenção primária à saúde. São Paulo: Manole, 2001.			
FERRO, D. Fitoterapia - conceitos clínicos. São Paulo: Atheneu, 2003.			
SHULS, V.; HÄNSEL, R.; TYLER, V. E. Fitoterapia racional: um guia de fitoterapia para as ciências da saúde. São Paulo: Manole, 2002.			
Obs.: Artigos científicos recentes, nacionais e internacionais na área.			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCH241	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	2	30
EMENTA			
Introdução à antropologia. História da Alimentação. Estudo de teorias e abordagens pertinentes aos fenômenos sócio-culturais relacionados à alimentação. Alimentação e cultura no contexto globalizado.			
OBJETIVO			
Fornecer subsídios ao acadêmico para compreender as relações existentes entre as várias expressões culturais e a alimentação de grupos. Identificar a relação da comida com sistemas simbólicos e dinâmicas sociais. Conhecer como o alimento participa na construção social do corpo.			
REFERÊNCIA BÁSICA			
Boletim Intelectuais da Terra: Terra Madre e muito mais em nossa pauta. 3. ed. Setembro de 2006.			
BOURDIEU, P. A distinção: crítica social do julgamento. Porto Alegre: Zouk, 2007.			
CANESQUI, A. M.; DIEZ GARCIA, R. W. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.			
CARNEIRO, H. Comida e sociedade: uma história da alimentação. São Paulo: Campus, 2003.			
CASCUDO, L. da C. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.			
CONTRERAS, H. J.; GRACIA, A. M. Alimentacion y cultura: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2004.			
DOUGLAS, M. Pureza e Perigo. São Paulo: Perspectiva, 1976.			
DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: EduUFRJ, 2004.			
FISCHLER, C. El (h)onívoro: El gusto, La cocina y El cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.			
FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.			
FREITAS, M. C. Agonia da fome. Salvador: EdUFBA, 2003.			
GEERTZ, C. A interpretação das culturas. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.			
LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Y. Introdução ao estruturalismo. Lisboa: Moraes, 1979.			
LIMA, E. S. Mal de fome e não de raça: gênese, constituição e ação política da educa-			



ção alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000.

LODY, R. **Brasil bom de boca** - Temas de antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC, 2007.

MINAYO, M. C. S. O conceito de representações sociais dentro da sociologia clássica. In: GUARESCHI, P. A.; JOVCHELOVITCH, S. **Textos em representações sociais**. Petrópolis: Vozes, 1995.

POLLAN, M. **Em defesa da comida:** um manifesto. Rio de Janeiro: Intrinseca, 2008.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação** - Os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2005.

TONIAL, S. **Desnutrição e obesidade** - faces contraditórias na miséria e na abundância. Londrina: Midiograf, 2003.

REFERÊNCIA COMPLEMENTAR

Obs.: Artigos científicos recentes, nacionais e internacionais na área.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GLA105	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (Libras)	03	45
EMENTA			
1. Visão contemporânea da inclusão e da educação especial na área da surdez. 2. Cultura e identidade da pessoa surda. 3. Tecnologias voltadas para a surdez. 4. História da linguagem de movimentos e gestos. 4. Breve introdução aos aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez. 5. Características básicas da fonologia de Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manais. 6. O alfabeto: expressões manuais e não manuais. 7. Diálogo e conversação. 8. Expressões para saúde e alimentos/frutas/bebidas.			
OBJETIVO			
Conhecer a Língua Brasileira de Sinais (Libras), compreendendo-a como sistema de representação essencial para o desenvolvimento do pensamento da pessoa surda.			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
<p>BRASIL. Língua Brasileira de Sinais. Brasília: SEESP/MEC, 1998.</p> <p>BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma gramática de línguas de sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995.</p> <p>COUTINHO, Denise. LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças. João Pessoa: Arpoador, 2000.</p> <p>FELIPE, Tanya; MONTEIRO, Myrna. LIBRAS em Contexto: Curso Básico: Livro do Professor. 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005.</p> <p>QUADROS, Ronice Muller de. Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>SACKS, Oliver W. Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.</p>			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			
<p>MOURA, M. C.; LODI, A. C. B.; PEREIRA, M. C. da C. (Org.). Língua de Sinais e Educação do Surdo. São Paulo: TEC ART, 1993. (Série neuropsicológica, v. 3).</p> <p>BRASIL. Decreto 5.626/05. Regulamenta a Lei nº10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005.</p> <p>CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe – LIBRAS. São Paulo: EDUSP/Imprensa Oficial, 2001.</p> <p>MOURA, Maria Cecília de. O surdo: caminhos para uma nova identidade. Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 2000.</p> <p>PIMENTA, Nelson; QUADROS, Ronice Muller de. Curso de LIBRAS 1. 1. ed. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2006.</p> <p>QUADROS, Ronice Muller. Educação de surdos. A Aquisição da Linguagem. Porto Alegre: Editora Artmed, 1997</p> <p>SACKS, Oliver. Vendo Vozes – Uma viagem ao mundo dos surdos. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.</p> <p>SKLIAR, Carlos (Org.). A surdez: Um olhar sobre a diferença. Porto Alegre: Mediação,</p>			



1998.



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA272	SEMINÁRIOS TEMÁTICOS EM NUTRIÇÃO I	2	30
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA273	SEMINÁRIOS TEMÁTICOS EM SAÚDE	2	30
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA274	TEMAS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I	2	30
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCH1082	TEMAS ESPECIAIS EM EDUCAÇÃO I	2	30
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GCH1083	TEMAS ESPECIAIS EM CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS	2	30
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA275	SEMINÁRIOS TEMÁTICOS EM NUTRIÇÃO II	3	45
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA276	TEMAS ESPECIAIS EM SAÚDE	3	45
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA277	SEMINÁRIOS TEMÁTICOS EM NUTRIÇÃO III	3	45
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA278	TEMAS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II	3	45
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			



Código	COMPONENTE CURRICULAR	Créditos	Horas
GSA279	TEMAS ESPECIAIS EM EDUCAÇÃO II	3	45
EMENTA			
Ementa a ser definida no semestre da oferta.			
OBJETIVO			
REFERÊNCIAS BÁSICAS			
REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES			

Componentes inseridos conforme RESOLUÇÃO N° 10/CCNRE/UFFS/2025:

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GLA107	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	60
EMENTA		
Visão contemporânea da inclusão e da educação especial na área da surdez. 2. Cultura e identidade da pessoa surda. 3. Tecnologias voltadas para a surdez. 4. História da linguagem de movimentos e gestos. 4. Breve introdução aos aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez. 5. Características básicas da fonologia de Libras: configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manauais. 5. O alfabeto: expressões manuais e não manuais. 6. Sistematização e operacionalização do léxico. 7. Morfologia, sintaxe, semântica e pragmática da Libras; 8. Diálogo e conversação. 9. Didática para o ensino de Libras.		
OBJETIVO		
O componente curricular de Língua Brasileira de Sinais-Libras, tem papel de grande relevância na formação dos acadêmicos de Ciências Biológicas, uma vez que propicia reflexões que perpassam a inclusão das pessoas com Surdez nos diferentes contextos e suas diferenças linguísticas. Assim, os objetivos são conhecer as singularidades linguísticas e culturais da comunidade surda, construir noções básicas sobre a Libras, reconhecer as legislações referentes a Libras e a inclusão dos Surdos, visando proporcionar subsídios básicos para a comunicação por dessa língua.		
REFERÊNCIAS BÁSICAS		
BRASIL. Língua Brasileira de Sinais. Brasília: SEESP/MEC, 1998. BRITO, Lucinda Ferreira. Por uma gramática de línguas de sinais. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1995. COUTINHO, Denise. LIBRAS e Língua Portuguesa: Semelhanças e diferenças. João Pessoa: Arpoador, 2000. FELIPE, Tanya; MONTEIRO, Myrna. LIBRAS em Contexto: Curso Básico: Livro do Professor. 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS Editora Gráfica, 2005.		



QUADROS, Ronice Muller de. **Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos.** Porto Alegre: Artmed, 2004.

SACKS, Oliver W. **Vendo Vozes: uma viagem ao mundo dos surdos.** São Paulo: Companhia das Letras, 1998.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

BRASIL. **Decreto 5.626/05.** Regulamenta a Lei n. 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei n. 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Brasília, 2005.

CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. **Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe – LIBRAS.** São Paulo: EDUSP / Imprensa Oficial, 2001.

LABORIT, Emmauelle. **O Vôo da Gaivota.** Paris: Editora Best Seller, 1994.

LODI, Ana Cláudia Balieiro et al. **Letramento e Minorias.** Porto Alegre: Mediação, 2002.

MOURA, Maria Cecília de. **O surdo: caminhos para uma nova identidade.** Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 2000.

_____. **Língua de Sinais e Educação do Surdo.** Série neuropsicológica. São Paulo: TEC ART, 1993. v. 3.

PIMENTA, Nelson; QUADROS, Ronice Muller de. **Curso de LIBRAS 1.** 1. ed. Rio de Janeiro: LSB Vídeo, 2006.

QUADROS, Ronice Muller. **Educação de surdos. A Aquisição da Linguagem.** Porto Alegre: Editora Artmed, 1997

Código	COMPONENTE CURRICULAR	Horas
GCB214	SAÚDE E EDUCAÇÃO SEXUAL	45

EMENTA

Perspectivas contemporâneas para a educação sexual. Saúde e Corpo: Sexualidade e Relações de Gênero. Orientação sexual e processos identitários. Movimentos sociais no campo da sexualidade. Reflexão sobre os direitos sexuais e reprodutivos e promoção de saúde no contexto escolar.

OBJETIVO

Conhecer as relações históricas acerca das contribuições sociais entre corpo, sexualidade e gênero, sua apropriação pela Ciência e inserção no contexto escolar.

REFERÊNCIAS BÁSICAS

ARILHA, M.; CITELI, T. (Org.). **Políticas, mercado, ética: demandas e desafios no campo da saúde reprodutiva.** São Paulo: Comissão de Cidadania e Reprodução, 1998. p.11-23.

BUTLER, J. **Problemas de gênero:** feminismo e subversão da identidade. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

LOURO, G. L.; NECKEL, J. F.; GOELLNER, S. V. (Org.). **Corpo, gênero e sexualidade:** um debate contemporâneo na educação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

FOUCAULT, M. **História da sexualidade I:** o cuidado de si. Rio de Janeiro: Graal, 1988.

REFERÊNCIAS COMPLEMENTARES

CABRAL, J. T. **A sexualidade no mundo ocidental.** Campinas: Papirus, 1995.

FIGUEIRÓ, M. N. D. **Formação de Educadores Sexuais:** adiar não é mais possível. Campinas: Mercado das Letras, 2006.

FOUCAULT, M. **História da sexualidade I:** a vontade de saber. 10. ed. Rio de Janeiro:



ro: Graal, 1988.

_____. **História da sexualidade II:** o uso dos prazeres. Rio de Janeiro: Graal, 1988.
LOURO, G. L. **O Corpo Educado:** Pedagogias da Sexualidade. Trad. Tomaz Tadeu da Silva. 2. ed. Belo horizonte: Autentica, 2000.

MELO, S. M. M. **Corpos no espelho:** a percepção de corporeidade em professoras. Campinas: Mercado de Letras, 2004.

NUNES, César A. **Desvendando a sexualidade.** 5. ed. Campinas: Papirus, 2003.



9 PROCESSO PEDAGÓGICO E DE GESTÃO DO CURSO E PROCESSO DE AVALIAÇÃO DO ENSINO - APRENDIZAGEM

O planejamento docente deve ser entendido como o instrumento de mediação da prática pedagógica que orienta a relação entre professor e acadêmico. Por meio desse ato pedagógico que tem como objetivo o conhecimento que se estabelece na interação dos agentes, são desenvolvidos habilidades, competências, valores, modos de comportamento social e profissional; ou seja, o planejamento é condição *sine qua non* do ato pedagógico comprometido com a mudança social e o conhecimento. Na UFFS o plano de ensino deve ser percebido como norte de um processo de humanização que propõe a emancipação social e por ter esse caráter processual, deve ser aberto a constantes revisões, avaliações e reformulações.

O principal mote de referência para a formulação dos planos de ensino é o projeto político pedagógico do curso, no qual constam as orientações filosóficas e políticas que conferem organicidade e embasam a matriz curricular. Desse modo é essencial ter como fonte os debates e deliberações do conjunto da instituição que estão manifestos no PP do curso. No intuito de formar um perfil determinado de profissional e pessoal é necessário atentar-se a diversos fatores, entre eles: o sentido ou finalidade da ação educativa, o motivo desse empreendimento, o contexto institucional expresso no plano político da universidade e do curso, a razão de ser da disciplina em meio a matriz curricular e ao processo de formação, a melhor estratégia de ação tendo em vista o perfil dos discentes.

A elaboração dos planos de ensino perpassa algumas etapas essenciais, como:

- Conhecer a realidade na qual irá atuar: o planejamento depende da apreciação dos aspectos subjetivos e objetivos da realidade em questão. É necessário ter em conta aspectos factuais da comunidade, da instituição e do conjunto da turma de educandos. Por outro lado, como sujeitos do processo, os alunos e professores devem ser lidos a partir das relações sociais que os constituem e originam suas visões de mundo, crenças, representações e significações acerca das experiências vividas. Desse modo o ponto de partida se constituirá dos sujeitos reais e não de uma projeção ideal dos mesmos. Outra iniciativa necessária é o diagnóstico das habilidades dos educandos (de estudo, de pesquisa, de leitura e escrita, de cálculo, etc) e a coleta de saberes pré-constituídos sobre os assuntos



em questão. A escolha das mais adequadas estratégias de ensino e de aprendizagem será facilitada por esse mapa geral da realidade.

- Definir objetivos: essa definição da ação pedagógica tem de ser clara para alunos, professores e toda a instituição. Onde se deseja chegar com a disciplina? A definição dos objetivos abordará aspectos importantes do aprendizado: o desempenho esperado do aluno, seu domínio quanto a habilidades, competências, valores e hábitos, assim como a razão de ser dos conteúdos e conceitos mais importantes da ementa.
- Definir conteúdos: os critérios necessários a essa tarefa compreendem a articulação entre objetivos e conteúdos, sua validade e utilidade, a adequação ao tempo, as potencialidades dos educandos, bem como a possibilidade de flexibilizá-los de acordo com revisões do projeto pedagógico.
- Definir métodos de ensino: determinar os meios ou a trajetória para atingir os objetivos-conteúdos elencados é outro passo necessário do projeto. Denominando o item como “procedimentos didáticos”, ele é de fundamental importância para as ações de professores e alunos no intuito de promover o processo de ensino.
- Avaliar o processo de ensino e de aprendizagem: como parte essencial do processo de ensino e de aprendizagem, faz-se necessário determinar: o princípio que será usado no processo de avaliação ao longo da disciplina, os critérios que embasarão essa avaliação, bem como os instrumentos avaliativos que serão usados.
- Referências: por meio desse componente o aluno poderá aprofundar-se em tópicos que são de seu interesse. Muito além da óbvia referência ao material explorado; apontar caminhos de estudo e possivelmente traçar roteiros de pesquisa dos temas em questão são finalidades desse elemento do projeto.

Em consonância com os princípios estabelecidos para o desenvolvimento do ensino , a UFFS propõe uma perspectiva de avaliação do processo ensino-aprendizagem em dinâmica processual. Essa dinâmica implica em dar ênfase, prioritariamente, a duas funções da avaliação: a diagnóstica e a formativa.

As funções diagnóstica e formativa consubstanciam a dimensão processual da avaliação e apontam, de modo geral, para duas características principais: preponderância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e utilização de instrumentos avaliativos



diversificados. De acordo com essas características ganha evidência a avaliação do processo ensino-aprendizagem realizada de forma contínua e sistemática, considerando os objetivos de diagnosticar e registrar o progresso do estudante e suas dificuldades; orientar o estudante em relação aos esforços necessários para superar as dificuldades e; orientar o professor quanto ao (re)planejamento dos conteúdos e das atividades de ensino.

A avaliação da aprendizagem dos estudantes, matriculados nos cursos de graduação presenciais da UFFS, será realizada por componente curricular, levando-se em consideração a assiduidade e aproveitamento nos estudos.

A frequência às atividades desenvolvidas em cada componente curricular deverá ser de, no mínimo, 75% (setenta e cinco), cabendo ao professor o registro da mesma, excetuando-se os casos amparados em lei.

O aproveitamento nos estudos será verificado, em cada componente curricular, pelo desempenho do estudante diante dos objetivos propostos no plano de ensino e pela utilização de mais de um instrumento de avaliação durante o semestre letivo.

A verificação do alcance dos objetivos previstos para cada componente curricular será realizada por meio da aplicação de diferentes instrumentos de avaliação previstos no plano de ensino, gerando o registro de 2 (duas) notas parciais. O primeiro registro (NP1) deverá ser feito com o transcorrer de até 50% do semestre letivo e o segundo registro (NP2) até o final do semestre letivo.

A aprovação do estudante no componente curricular estará vinculada à frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco) e ao alcance da nota final, obtida a partir das duas notas parciais registradas (NP1 e NP2), igual ou superior a 6,0 (seis vírgula zero) pontos.

A instância de gestão administrativa e acadêmica do curso de Nutrição da UFFS é a coordenação de curso. A coordenação será escolhida e substituída de acordo com as regras do regimento universitário (salvo no atual momento prévio a estatuto), no qual serão observados princípios democráticos para a escolha da coordenação. Compete a coordenação de curso, entre outras atribuições:

I – convocar e presidir as reuniões, com direito a voto, inclusive o de qualidade;

II - representar o Colegiado junto aos órgãos da Universidade;

III - executar as deliberações do Colegiado;



IV - designar relator ou comissão para estudo de matéria a ser decidida pelo Colegiado;

V - decidir, ad referendum, em caso de urgência, sobre matéria de competência do Colegiado;

VI - exercer outras atribuições previstas em lei, no Regulamento de Cursos de Graduação da UFFS e nas demais normas da instituição.

Quanto ao Colegiado do curso de Nutrição, compete:

I - estabelecer a proposta pedagógica do curso e o perfil profissional do egesso;

II – elaborar o seu regimento interno, observadas as normas institucionais, para posterior aprovação pela Câmara de Graduação do Conselho Universitário;

III – elaborar, analisar e avaliar o currículo do curso e suas alterações;

IV – analisar, aprovar e avaliar os planos de ensino dos cursos, propondo alterações, quando necessárias;

Com a finalidade de ser um órgão consultivo para apoio ao processo pedagógico será escolhido entre o colegiado do curso um Núcleo Docente Estruturante (NDE), presidido pela coordenação e formado por 30% dos docentes efetivos do curso, sendo composto necessariamente por mestres e doutores⁵. A representação do Núcleo Docente Estruturante deve contemplar docentes dos três domínios que compõem a matriz curricular: Domínio Comum, Domínio Conexo e Domínio Específico. Suas atribuições são de um órgão consultivo e entre suas responsabilidades se destacam:

- Discutir e analisar os planos docentes e planos de disciplina,
- Conduzir os trabalhos de reformulação, revisão e avaliação do projeto político pedagógico do curso.
- Conduzir os trabalhos de reestruturação curricular sempre que necessário.
- Supervisionar e acompanhar as formas de avaliação do curso definidas pelo colegiado.
- Regulamentar as atividades acadêmicas promovidas pelo curso.

⁵ O NDE do curso é um grupo de professores altamente capacitados e periodicamente mobilizados para a construção, avaliação e revisão dos processos pedagógicos. Os NDEs foram regulamentados, para cursos de Medicina e Direito, à partir da Portaria nº 147/2007, e a partir dessa publicação passaram a fazer parte dos processos de avaliação do INEP e de autorização de cursos de graduação em Direito e em Medicina.



- Promover a integração entre docentes e discentes do curso.
- Avaliar pedidos de recursos relativos a avaliações e notas.

As funções deliberativas nas esferas administrativas e didático-científicas são competência do colegiado do curso de Nutrição da UFFS. A sua composição será regulamentada pelo regimento universitário (exceto no atual momento prévio a estatuto) no qual serão observados princípios democráticos para sua composição.

É competência do colegiado:

- Definir o projeto pedagógico do curso.
- Decidir, em grau de recurso, sobre aceitação de matrículas de alunos transferidos ou portadores de diplomas de graduação, aproveitamento, aceleração ou recuperação de estudos, adaptação e dispensa de disciplinas, obedecidas as normas e procedimentos internos.
- Deliberar sobre os projetos de pesquisa e extensão de sua área.
- Promover e coordenar seminários, grupos de estudos e outros programas para o aperfeiçoamento de seu quadro docente, assim como, indicar, à Reitoria, professores para participar de cursos de pós-graduação.

As reuniões de colegiado do curso de Nutrição serão realizadas mensalmente ou de acordo com a necessidade de deliberação de assuntos em caráter de urgência, em datas previamente estabelecidas. As reuniões acontecerão com a presença de 50% (cinquenta por cento) mais um, dos professores lotados no colegiado. Nestas reuniões, haverá sempre a participação de representantes discentes do curso, os quais participarão na discussão dos assuntos da pauta, fazendo sugestões e propondo alterações juntamente com os demais membros do colegiado.



10 AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO

A avaliação da qualidade do Curso de graduação em Nutrição da UFFS e do desempenho dos estudantes dar-se-á, prioritariamente, pela Avaliação Institucional. Esta avaliação na Universidade Federal da Fronteira Sul será desenvolvida por dois processos, a saber:

- a) Avaliação interna: também denominada de auto-avaliação será coordenada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), criada e constituída institucionalmente a partir do que estabelece a Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004. Orientada pelas diretrizes e pelo roteiro de auto-avaliação institucional propostos pela Comissão Nacional de Educação Superior (Coneas) bem como por instrumentos próprios que contemplem as especificidades da Universidade, essa comissão acompanhará a qualidade das atividades desenvolvidas no curso de graduação em Nutrição e o desempenho dos estudantes.
- b) Avaliação externa: realizada por comissões de especialistas designados pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), tem como referência os padrões de qualidade para a Educação Superior expressos nos instrumentos de avaliação oficiais do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes), entre eles o ENADE – Exame Nacional de Desempenho de Estudantes, que tem como objetivo aferir o desempenho dos alunos dos cursos de graduação em relação aos conteúdos programáticos, suas habilidades e competências, elencados no Projeto Político Pedagógico do Curso. Para essa etapa, o curso disponibilizará os relatórios com os resultados das auto-avaliações, sistematicamente aplicadas a todos os segmentos (discentes, docentes e técnico-administrativos) envolvidos nas atividades semestrais.



11 ARTICULAÇÃO ENSINO, PESQUISA EXTENSÃO

Historicamente, as demandas da Mesorregião Grande Fronteira do Mercosul foram ignoradas pelo poder público, tanto estadual como federal, o que comprometeu o desenvolvimento econômico, social, científico e tecnológico da região. Um dos problemas da falta de investimentos públicos era a falta de acesso da grande maioria da população à universidade e a fuga dos profissionais graduados da região. A Universidade Federal da Fronteira Sul nasceu da mobilização da população, organizada em diversos movimentos sociais, para reivindicar a criação de uma universidade pública e popular que se constitui, assim, como uma ação fundamental para liquidar essa dívida histórica do poder público com as cidades e estados que compõem a região. Preocupada com a promoção do desenvolvimento sustentável e solidário e a superação das desigualdades sociais, a UFFS investe na criação de condições que garantam aos jovens o acesso a uma sólida formação teórico-prática direcionada para a construção de conhecimentos e de estratégias de aplicação dos mesmos na solução dos problemas regionais.

A UFFS pretende ser um elo entre universidade e comunidade externa na indicação das prioridades e na definição das políticas que nortearão a realização das atividades nessas três áreas, contribuindo para que a Universidade se mantenha fiel a seus princípios e cumpra sua missão de desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão buscando a interação e a integração das cidades e estados que compõem a grande fronteira do Mercosul e seu entorno e de promover o desenvolvimento regional integrado - condição essencial para a garantia da permanência dos cidadãos graduados na região da fronteira Sul e a reversão do processo de litoralização hoje em curso.

O Curso de Nutrição da UFFS, por meio de atividades de ensino, pesquisa e extensão pretende fortalecer o processo de ensino-aprendizagem, visando a formação para o exercício da profissão, que implica em formação pessoal, crítica, científica e técnica dos discentes. Isto será possível, considerando-se a diversidade das relações interpessoais vivenciadas nas práticas da extensão; a oportunidade de identificar as contradições presentes na evolução do conhecimento, pois este é produto da atividade humana e, portanto, histórico; o enfrentamento da dicotomia teoria/prática, quando docentes e discentes têm de dar respostas a situações reais e não ideais; e o envolvimento em discussões teóricas e metodológicas, que lidam com o binômio intervenção/investigação no âmbito científico, social e político.



Isso implica em assegurar na extensão, a dimensão da investigação independentemente do tempo necessário para ser trabalhada, muito embora a prioridade imediata seja a da intervenção. Também é importante que a pesquisa e a extensão materializem parcerias com segmentos da sociedade que buscam subsídios na universidade para melhorar a qualidade de vida, aperfeiçoar e exercitar a democracia plena, isto é, que a universidade contribua para tornar concreta a necessidade da humanização dos integrantes da comunidade acadêmica e social.

O Curso de Nutrição pretende disponibilizar aos seus alunos de graduação um programa de orientação acadêmica que estimule o contato dos mesmos com vários projetos de extensão, ensino e pesquisa, por meio de incentivo à iniciação científica, monitorias e estágios não obrigatórios.

Os programas de iniciação científica e projetos de pesquisa e extensão, são oferecidos a todos os alunos interessados de qualquer série do curso, bem como é incentivada a participação em congressos e simpósios que propiciem aumentar os conhecimentos e a capacitação profissional. A instituição oferece anualmente dois relevantes eventos acadêmicos: a Conferência de Ensino, Pesquisa e Extensão – COEPE e a Jornada de Nutrição, além de cursos de atualização, visitas técnicas, oficinas, mostra de trabalhos e palestras em áreas de interesse do curso.

Estágios curriculares não obrigatórios desde que vinculados a projetos de extensão, são oferecidos para que o acadêmico possa fazer uma interface entre a teoria e a prática profissional.

O egresso poderá dar continuidade nos seus estudos por meio dos cursos de pós-graduação *latu sensu* e *stricto sensu*, que serão em breve oferecidos pela instituição. Tais cursos serão oferecidos conforme interesse e necessidades da região.



12 PERFIL DOCENTE (Competências, habilidades, comprometimento, entre outros) E PROCESSO DE QUALIFICAÇÃO

O perfil docente do curso de Nutrição deve considerar algumas competências e habilidades que devem permear toda a graduação, em todos os conteúdos didáticos que compõe a grade curricular do curso. O docente deve ter habilidade para garantir a capacitação dos alunos com autonomia e discernimento, a fim de assegurar integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades, tendo como base o princípio do aprender a aprender que engloba aprender a ser, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a conhecer. O corpo docente deverá ainda estar comprometido para desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão, de forma indissociada, para que o aluno desenvolva tais princípios.

Na UFFS, os docentes são efetivados por meio de concurso público, com base nas normas gerais que o regem. O corpo docente do curso de Nutrição deve possuir a titulação mínima de mestre, sendo oferecidas condições de continuidade na sua qualificação, após seu ingresso e cumprimento do estágio probatório na instituição. O programa de capacitação docente segue as normas propostas nos regimentos da UFFS.



13 QUADRO DE PESSOAL DOCENTE

Quadro de Pessoal Docente referente aos primeiros semestres letivos do curso de Nutrição:

COMPONENTE CURRICULAR	Professor	Tit.	Carga Horária	Súmula do Currículo Vitae/Área de Concurso na UFFS
			IES	
1ª FASE				
Leitura e produção textual I	Luciana Iost Vinnhas ou Nivea Rohling da Silva	Mestre	40 DE	Graduação: Letras/UCPel/2005 Especialização: Mestrado: Letras /UCPel/2009 - Docentes da área de Língua Portuguesa e Linguística
Iniciação à prática científica	- Aparecido Francisco Bertochi dos Santos - Ângela Della Flora, Emerson Martins ou Amélia Dreyer Machado	Mestre	40 DE	Graduação: Ciências sociais/ UNESP/2000 Especialização: Mestrado: Ciências sociais/ UNESP/2005 - Docentes do Domínio Comum (área de Sociologia e Ciência Política) ou do Domínio Específico
Introdução ao pensamento social	Marcos Antonio Beal, Ângela Della Flora	Mestre	40 DE	Graduação: Filosofia Especialização: Docência do ensino superior/VIZIVALI/2009 Mestrado: Sociologia/UFPR/2006 - Docentes do Domínio Comum, da área de Sociologia e Ciência Política
Citologia e histologia	Vitor Hugo Enumbo de Souza e/ou Luciana Borowski Pietricoski	Mestre	40 DE	Graduação: Ciências biológicas/ UEM/2002 Especialização: Mestrado: Biotecnologia/UFSC/2006 - Docentes da área de Biologia Geral



Introdução ao estudo da nutrição	Rozane A. Toso Bleil, componente curricular a ser ministrado pelo Coordenador de Curso vigente	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/CESULON/1990 Especialização: Nutrição clínica/UNOPAR/1999 Mestrado: Ciências/USP-ESALQ/2004 Doutorado: Alimentos e nutrição/UNICAMP/2009 - Docentes do Domínio Específico, de quaisquer áreas
2ª FASE				
Leitura e produção textual II	Luciana Lost Vinnhas ou Nivea Rohling da Silva	Mestre	40 DE	Graduação: Letras/UCPel/2005 Especialização: Mestrado: Letras /UCPel/2009 - Docentes da área de Língua Portuguesa e Linguística
Introdução à informática	Lucimar Maria Fossatti ou Marcelo Zanetti	Doutor	40 DE	Graduação: Tecnologia em Processamento de dados Especialização: Mestrado: Ciências Doutorado: Engenharia - Docentes da área de Informática Básica e Estatística Básica
Genética	Vitor Hugo Enumbo de Souza	Mestre	40DE	Graduação: Ciências biológicas/ UEM/2002 Especialização: Mestrado: Biotecnologia/UFSC/2006
Embriologia	Vitor Hugo Enumbo de Souza ou Izabel Aparecida Soares	Mestre	40DE	Graduação: Ciências biológicas/ UEM/2002 Especialização: Mestrado: Biotecnologia UFSC/2006 - Docentes da área de Morfofuncionais ou Biologia Geral
Matemática instrumental	Marcos Leandro Ohse ou Carlos Alberto Cecatto	Mestre	40 DE	Graduação: Matemática Especialização: Mestrado: matemática - Docentes da área de Matemática



História da fronteira Sul	Antonio Marcos Myskiw	Doutor	40 DE	Graduação: Historia/UNIOESTE/2000 Especialização: Mestrado: Historia social/UFF/2002 Doutorado: História social/UFF/2009
Bioquímica básica	Dalila Moter Benvegnú	Mestre	40 DE	Graduação: Farmácia/UFSCM/2008 Mestrado: Farmacologia/UFSCM/2010
Cultura, consumo e padrões alimentares	Rozane Márcia Trichês	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/UNIJUI/1998 Mestrado: Epidemiologia/UFRGS/2004 Doutorado: Desenvolvimento Rural/UFRGS/2010
3ª FASE				
Meio ambiente, economia e sociedade	Emerson Martins ou Marcos Antônio Beal	Mestre	40 DE	Graduação: Sociologia Especialização: Mestrado: Sociologia - Docentes da área de Sociologia e Ciência Política
Anatomia	Susana Regina de Mello Schlemper	Doutor	40 DE	Graduação: Medicina Veterinária/UDESC/1983 e Ciências Biológicas/UNIPLAC/2008 Mestrado: Medicina Veterinária – Patologia Animal/UFRRJ/1990 Doutorado: Interdisciplinar/UFSC/2002
Bioquímica aplicada	Dalila Moter Benvegnú	Mestre	40 DE	Graduação: Farmácia/UFSCM/2008 Mestrado: Farmacologia/UFSCM/2010
Fisiologia humana	Susana Regina de Mello Schlemper ou Denise Maria Mello de Sousa	Doutor	40 DE	Graduação: Medicina Veterinária/UDESC/1983 e Ciências Biológicas/UNIPLAC/2008 Mestrado: Medicina Veterinária – Patologia Animal/UFRRJ/1990 Doutorado:



				Interdisciplinar/UFSC/2002 - Docente da área de Morfofisiopatologia: anatomia, morfologia e patologia
Nutrição humana	Eloá Angélica Koehlein	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/CESUMAR/2007 Especialização: Nutrição e metabolismo na prática clínica/UEL/2008 Mestrado: Ciências da Saúde/UEM/2011
Bases da técnica dietética e culinária	Cassiani Gotâma Tasca Pedroso	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/UNIVALI/2003 Especialização: Docência para o Ensino Superior/UNISUL/2009 Mestrado: Nutrição/UFSC/2006
4ª FASE				
Educação em saúde e nutrição	Amélia Dreyer Machado	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/UFBA/1990 Especialização: Gestão Integrada de Processos e Serviços/UFSC/1998 Mestrado: Engenharia de Produção/UFSC/2004
Microbiologia e imunologia	Alexandre Carvalho de Moura	Mestre	40 DE	Graduação: Ciências Biológicas/USU/1997 Especialização: Análises Clínicas e Toxicológicas/FAG/2009 Mestrado: Microbiologia/UEL/2000
Fisiologia metabólica	Susana Regina de Mello Schlemper ou Denise Maria Mello de Sousa	Doutor	40 DE	Graduação: Medicina Veterinária/UDESC/1983 e Ciências Biológicas/UNIPLAC/2008 Mestrado: Medicina Veterinária – Patologia Animal/UFRRJ/1990 Doutorado: Interdisciplinar/UFSC/2002 - Docente da área de Morfofisiopatologia: anatomia, morfologia e patologia



Epidemiologia nutricional	Camila Elizandra Rossi	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/UFSC/2004 Mestrado: Nutrição/UFSC/2009
Estatística Básica	Lucimar Maria Fossati de Carvalho ou Marcelo Zanetti	Doutor/Mestre	40 DE	Docentes da área de Informática Básica e Estatística Básica
Técnica dietética e culinária aplicada	Cassiani Gotâma Tasca Pedroso	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/UNIVALI/2003 Especialização: Docência para o Ensino Superior/UNISUL/2009 Mestrado: Nutrição/UFSC/2006
Avaliação nutricional I	Rozane Aparecida Toso Bleil	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/CESULON/1990 Especialização: Nutrição clínica/UNOPAR/1999 Mestrado: Ciências/USP-ESALQ/2004 Doutorado: Alimentos e nutrição/UNICAMP/2009
5ª FASE				
Fundamentos da saúde pública	Rozane Márcia Trichês	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/UNIJUI/1998 Mestrado: Epidemiologia/UFRGS/2004 Doutorado: Desenvolvimento Rural/UFRGS/2010
Patologia	Susana Regina de Mello Schelempf	Doutor	40 DE	Graduação: Medicina Veterinária/UDESC/1983 e Ciências Biológicas/UNIPLAC/2008 Mestrado: Medicina Veterinária – Patologia Animal/UFRRJ/1990 Doutorado: Interdisciplinar/UFSC/2002
Microbiologia de alimentos	Alexandre Carvalho de Moura	Mestre	40 DE	Graduação: Ciências Biológicas/USU/1997 Especialização: Análises Clínicas e Toxicológicas/FAG/2009



				Mestrado: Microbiologia/ UEL/2000
Parasitologia e saneamento bási- co	Dalila Moter Benvegnú	Mestre	40 DE	Graduação: Farmácia/ UFSM/2008 Mestrado: Farmacologia/ UFSM/2010
Avaliação nutri- cional II	Eloá Angélica Koehlein ou ou- tro docente na área de Nutrição Clínica	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/CESU- MAR/2007 Especialização: Nutrição e metabolismo na prática clíni- ca/UEL/2008 Mestrado: Ciências da Saú- de/UEM/2011
Cálculo e análise de cardápios	Eloá Angélica Koehlein ou ou- tro docente na área de Nutrição Clínica	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/CESU- MAR/2007 Especialização: Nutrição e metabolismo na prática clíni- ca/UEL/2008 Mestrado: Ciências da Saú- de/UEM/2011
Composição de alimentos e bro- matologia	Jucieli Weber	Mestre	40 DE	Graduação: Farmácia – Tec- nologia de Alimentos/ UFSM/2004 Especialização: Saúde Públ- ica/2005 Mestrado: Ciência e Tecno- logia de Alimentos/UFSM/2007
6ª FASE				
Farmacologia	Dalila Moter Benvegnú	Mestre	40 DE	Graduação: Farmácia/ UFSM/2008 Mestrado: Farmacologia/ UFSM/2010
Direitos e cida- dania	Docentes da área de Sociologia	Mestre	40 DE	Docentes da área de Sociolo- gia e Ciência Política
Tecnologia de ali- mentos de origem vegetal	Jucieli Weber	Mestre	40 DE	Graduação: Farmácia – Tec- nologia de Alimentos/ UFSM/2004 Especialização: Saúde Públ- ica/2005 Mestrado: Ciência e Tecno- logia de Alimentos/UFSM/2007
Nutrição ma- terno-infantil	Rozane Apareci- da Toso Bleil	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/ CESULON/1990



				<p>Especialização: Nutrição clínica/UNOPAR/1999 Mestrado: Ciências/USP-ESALQ/2004 Doutorado: Alimentos e nutrição/UNICAMP/2009</p>
Legislação e vigilância sanitária de alimentos	Amélia Dreyer Machado e Cassiani Gotâma Tasca Pedroso	Mestre	40 DE	Docentes da área de Gestão em UAN
Nutrição e saúde coletiva	Rozane Márcia Trichês	Doutor	40 DE	<p>Graduação: Nutrição/UNIJUI/1998 Mestrado: Epidemiologia/UFRGS/2004 Doutorado: Desenvolvimento Rural/UFRGS/2010</p>
7ª FASE				
Nutrição clínica I	Eloá Angélica Koehlein ou outro docente na área de Nutrição Clínica	Mestre	40 DE	<p>Graduação: Nutrição/CESUMAR/2007 Especialização: Nutrição e metabolismo na prática clínica/UEL/2008 Mestrado: Ciências da Saúde/UEM/2011</p>
Dietoterapia I	Eloá Angélica Koehlein ou outro docente na área de Nutrição Clínica	Mestre	40 DE	<p>Graduação: Nutrição/CESUMAR/2007 Especialização: Nutrição e metabolismo na prática clínica/UEL/2008 Mestrado: Ciências da Saúde/UEM/2011</p>
Planejamento em unidades de alimentação para coletividades	Cassiani Gotâma Tasca Pedroso ou outro docente da área de Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)	Mestre	40 DE	<p>Graduação: Nutrição/UNIVALI/2003 Especialização: Docência para o Ensino Superior/UNISUL/2009 Mestrado: Nutrição/UFSC/2006</p>
Tecnologia de alimentos de origem animal	Jucieli Weber	Mestre	40 DE	<p>Graduação: Farmácia – Tecnologia de Alimentos/UFSM/2004 Especialização: Saúde Pública/2005 Mestrado: Ciência e Tecnolo-</p>



				gia de Alimentos/UFSM/2007
Ética e orientação profissional	Rozane Aparecida Toso Bleil	Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/CESULON/1990 Especialização: Nutrição clínica/UNOPAR/1999 Mestrado: Ciências/USP-ESALQ/2004 Doutorado: Alimentos e nutrição/UNICAMP/2009
Segurança alimentar e vigilância nutricional	Amélia Dreyer Machado	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/UFBA/1990 Especialização: Gestão Integrada de Processos e Serviços/UFSC/1998 Mestrado: Engenharia de Produção/UFSC/2004
Fundamentos da crítica social	Docente da área de Sociologia e Ciência Política	Mestre	40 DE	Docentes da área de Sociologia e Ciência Política
Prática profissional I	Camila Elizandra Rossi ou Docentes da área de Nutrição em Saúde Coletiva	Mestre/Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição/UFSC/2004 Mestrado: Nutrição/UFSC/2009
8ª FASE				
Nutrição clínica II	Docente da área de Nutrição Clínica	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas
Dietoterapia II	Docente da área de Nutrição Clínica	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas
Administração em unidades de alimentação e nutrição	Docentes da áreas de Gestão de UAN	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Ciência de alimentos; Ciência da Nutrição; Tecnologia de alimentos; Alimentos e Nutrição; ou áreas afins



Nutrição e esporte	Docentes da áreas de Nutrição Clínica	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas
Tópicos em saúde, alimentação e nutrição	Docentes da área de Nutrição em Saúde Coletiva	Mestre/ Doutor	40 DE	Graduação: Nutrição Mestrado e/doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas; Ciência de alimentos; Ciência da Nutrição; Tecnologia de alimentos; Alimentos e Nutrição; Epidemiologia; Saúde Pública; Saúde Coletiva; ou áreas afins
Prática profissional II	Docentes da áreas de Gestão de UAN e Nutrição Clínica	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas; Ciência de alimentos; Ciência da Nutrição; Tecnologia de alimentos; Alimentos e Nutrição; ou áreas afins
Trabalho de conclusão de curso I	Cassiani Gotáma Tasca Pedroso	Mestre	40 DE	Graduação: Nutrição/UNIVALI/2003 Especialização: Docência para o Ensino Superior/UNISUL/2009 Mestrado: Nutrição/UFSC/2006
9ª FASE				
Estágio curricular supervisionado em nutrição social	Quatro docentes da área de Nutrição em Saúde Coletiva	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas; Ciência de alimentos; Ciência da Nutrição; Tecnologia de alimentos; Alimentos e Nutrição; Epidemiologia; Saúde Pública; Saúde Coletiva; ou áreas afins



Estágio curricular supervisionado em alimentação coletiva	Quatro docentes da área de Gestão de UAN	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Ciência de alimentos; Ciência da Nutrição; Tecnologia de alimentos; Alimentos e Nutrição; ou áreas afins
Trabalho de conclusão de curso II	Docentes de quaisquer áreas do domínio específico	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas; Ciência de alimentos; Ciência da Nutrição; Tecnologia de alimentos; Alimentos e Nutrição; Epidemiologia; Saúde Pública; Saúde Coletiva; ou áreas afins
10ª FASE				
Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica	Docentes da área de Nutrição Clínica	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas
Trabalho de conclusão de curso III	Docentes de quaisquer áreas do domínio específico	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas; Ciência de alimentos; Ciência da Nutrição; Tecnologia de alimentos; Alimentos e Nutrição; Epidemiologia; Saúde Pública; Saúde Coletiva; ou áreas afins
Optativas				
Alimentos funcionais	Docente da área de Nutrição Clínica	A definir	A definir	Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas
Análise sensorial	Jucieli Weber	Mestre	40 DE	Graduação: Farmácia – Tecnologia de Alimentos/



					UFSM/2004 Especialização: Saúde Pública/2005 Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFSM/2007
Antropologia da alimentação	Rozane Márcia Trichês	Doutor	40 DE		Graduação: Nutrição/UNIJUI/1998 Mestrado: Epidemiologia/UFRGS/2004 Doutorado: Desenvolvimento Rural/UFRGS/2010
Desenvolvimento de novos produtos	Jucieli Weber	Mestre	40 DE		Graduação: Farmácia – Tecnologia de Alimentos/UFSM/2004 Especialização: Saúde Pública/2005 Mestrado: Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFSM/2007
Fitoterapia aplicada à nutrição	Docente da área de Nutrição clínica	A definir	A definir		Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas
Gastronomia	Cassiani Gotâma Tasca Pedroso	Mestre	40 DE		Graduação: Nutrição/UNIVALI/2003 Especialização: Docência para o Ensino Superior/UNISUL/2009 Mestrado: Nutrição/UFSC/2006
Libras	Vanderleia Maria Castoldi	Graduação em Libras	-		Graduação: Pedagogia/2006 e Letras-LIBRAS/UFSC/2011
Personal diet	Docente da área de Nutrição clínica	A definir	A definir		Graduação: Nutrição Mestrado e/ou doutorado: Nutrição; Nutrição e Metabolismo; Nutrição Humana; Ciências da Saúde ou Ciências Médicas
Psicologia aplicada à nutrição	Renata Orlandi	Doutor	40 DE		Graduação: Psicologia/UFSC/2004 Mestrado: Psicologia/



				UFSC/2006 Doutorado: Psicologia/ UFSC/2011
--	--	--	--	---



14 INFRA-ESTRUTURA NECESSÁRIA AO CURSO

14.1 Biblioteca

14.1.1 Apresentação

A Diretoria de Gestão da Informação da Universidade Federal da Fronteira Sul foi recentemente instituída, integrando as Divisões de Bibliotecas e Arquivos. A integração dessas duas áreas, que atuam com informação, portanto estratégicas para a instituição. Tanto a informação disponibilizada pelas bibliotecas como a informação gerada no âmbito da UFFS, quer seja acadêmica, científica e cultural, ou administrativa, juntas poderão agregar valor na oferta de serviços de informação na instituição.

Sua finalidade é promover o acesso, a recuperação e a transferência da informação, o armazenamento e preservação, de forma atualizada, ágil e qualificada a toda a comunidade universitária. Pretende por meio de seus acervos, arquivos, serviços e instalações incentivar o uso e a geração da informação, contribuindo para a excelência da gestão, do ensino, pesquisa e extensão, em todas as áreas do conhecimento, com a utilização eficaz dos recursos públicos.

Pretende se consolidar em um sistema inovador, que atinja seus objetivos com o uso de modernas tecnologias de informação e comunicação, visando à integração das cinco bibliotecas e da área arquivística da instituição em tempo real. Visa, sobretudo manter o compromisso com a democratização do acesso à informação de forma equitativa, respeitando a ética, os valores humanos, a sustentabilidade e a inclusão social.

14.1.2 Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional da Diretoria de Gestão da Informação, conforme organograma abaixo, compreende um Departamento de Planejamento e Apoio a Projetos e três setores, ou seja, o Setor de Serviços Administrativos, Setor de Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Setor de Formação de Acervo e Tratamento da Informação. Esta estrutura atende e oferece suporte para o desenvolvimento das atividades das duas divisões:

Divisão de Bibliotecas,

Divisão de Arquivos.



Nos próximos itens estão descritas detalhadamente as atividades de cada um dos setores.

14.1.3 Departamento de Planejamento e Apoio a Projetos

A este departamento compete apoiar o planejamento anual das Bibliotecas e Arquivos; consolidar os dados e elaborar os relatórios de atividades mensais e anuais das Bibliotecas e Arquivos, oferecendo mediante os sistemas adotados os indicadores necessários para a avaliação e monitoramento dos serviços com o objetivo de proporcionar os subsídios necessários para implantar melhorias contínuas e inovação nas Bibliotecas e Arquivos. Subsidiar a Diretoria de Gestão da Informação no encaminhamento de projetos a serem apresentados no âmbito interno da UFFS e aos órgãos de fomento em nível regional, nacional e internacional

14.1.4 Setor de Serviços Administrativos

Este setor fica encarregado de planejar, organizar, supervisionar e controlar os serviços de expediente, de patrimônio e gerais; controlar os créditos orçamentários e adicionais; elaborar o plano de distribuição dos recursos financeiros para aquisição dos acervos, segundo os critérios fixados pela política de desenvolvimento de coleções; proceder à prestação de contas à Diretoria da Gestão da Informação, bem como, preparar os processos licitatórios, para compra de material bibliográfico, permanente e de consumo, acompanhando as licitações e fiscalizando o processo. Fica também responsável por controlar os pedidos e a distribuição do material de expediente e de consumo; fazer a gestão e os relatórios dos recursos provenientes de projetos de órgãos de fomento, internos e externos, fica também a cargo deste setor a gestão patrimonial dos bens das Bibliotecas e Arquivos.

14.1.5 Setor de Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento de Produtos

Este é um setor estratégico no âmbito da Diretoria e tem como compromisso: planejar as ações necessárias ao desenvolvimento tecnológico das Bibliotecas e Arquivos; definir as políticas de automação e uso de softwares; dar suporte aos Sistemas de Gestão das Bibliotecas e Gerenciamento de Documentos dos Arquivos; identificar e



anticipar a solução de problemas técnicos e tecnológicos das Bibliotecas e Arquivos, fazer a gestão do Repositório Institucional e Portal de Periódicos Eletrônicos; monitorar a evolução das tecnologias da área a fim de promover a atualização tecnológica permanente dos serviços das Bibliotecas e Arquivos; oferecer mediante os sistemas adotados os indicadores necessários para a avaliação e monitoramento dos serviços com o objetivo de proporcionar os subsídios necessários para implantar melhorias contínuas e inovação nas Bibliotecas e Arquivos; fazer a gestão do Portal de Periódicos e Repositório Institucional junto à Pró-Reitoria de Pós-Graduação; com suporte da responsável pela Diretoria de Gestão da Informação da Pró-Reitoria de Administração e Infraestrutura, em consonância com as diretrizes institucionais estabelecidas; promover a indexação da produção acadêmica e científica da UFFS em bases de dados nacionais e internacionais; bem como em buscadores na web e criar mecanismos de divulgação dos produtos e serviços de informação baseados em tecnologias e redes sociais, em consonância com as diretrizes da Agência de Comunicação da UFFS; Elaborar estudos bibliométricos e webmétricos da produção acadêmica e científica da UFFS como *Fator de impacto*, *Índice H* e *Qualis/CAPES*, utilizando softwares e sistemas que geram estes produtos; promover com as áreas de atendimento das bibliotecas e arquivos, amplo programa de capacitação de usuários no uso dos recursos informacionais disponíveis e nas novas tecnologias da informação fazendo uso das plataformas de EaD e videoconferência e definir as políticas de preservação digital dos documentos da UFFS em sintonia com as políticas institucionais vigentes.

14.1.6 Setor de Formação de Acervo e Tratamento da Informação

O Setor de Formação de Acervo e Tratamento da Informação tem por finalidade gerenciar o acervo documental das Bibliotecas; realizar o processamento técnico do material adquirido; planejar, organizar, coordenar, dirigir e controlar os serviços de seleção, catalogação, classificação e indexação do material informacional, registrar, verificar, catalogar, classificar e indexar adotando os padrões internacionais definidos, sempre em consonância com diretrizes estabelecidas pelas Bibliotecas e Arquivos; supervisionar a Política de Desenvolvimento de Coleções das Bibliotecas e as políticas para os Arquivos; orientar as decisões quanto a critérios para aquisição, seleção e descarte de materiais e documentos em todos os seus suportes; cumprir a Política de



Desenvolvimento de Coleções das Bibliotecas e as políticas para os Arquivos; cumprir a política de automação, em consonância com diretrizes estabelecidas pelo Setor de Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento de Produtos.

14.2 DIVISÃO DE ARQUIVOS

A missão da Divisão de Arquivos é desenvolver e coordenar a política e a gestão arquivística na UFFS, visando a eficiência administrativa, a agilização dos fluxos informacionais e a preservação da memória institucional.

A Divisão de Arquivo se consolidará como órgão estratégico na coordenação de um Sistema de Arquivos da instituição, promovendo ações integradas de gestão documental que assegurem o acesso à informação gerencial, acadêmica, pesquisa e preservação da memória da Universidade, com a finalidade de administrar a produção arquivística desde a geração ou recepção dos documentos, até o seu destino final, com ênfase na preservação, compartilhamento e disseminação das informações geradas pelas relações internas e externas da UFFS.

O arquivo da UFFS seguirá o controle técnico, a legislação arquivística nacional e as instruções normativas da área de gestão documental, visando estar em consonância com a legislação e diretrizes nacionais específicas e regulamentações internas. Têm por finalidade normatizar os procedimentos relativos à administração do patrimônio documental e garantir a sua preservação; propor, adequar e elaborar os instrumentos de gestão documental; estabelecer critérios de avaliação da documentação produzida e acumulada pela UFFS; proceder a avaliação e aplicação da Tabela de Temporalidade e destinação de documentos; elaborar estudos e diagnósticos junto aos diversos setores acadêmicos e administrativos, necessários à gestão documental; pesquisar, colher e sistematizar dados e informações pertinentes e necessárias à gestão documental; discutir, analisar e fundamentar propostas temáticas para o desenvolvimento da gestão documental, visando fornecer informações e/ou documentos de caráter probatório ou informativos, necessários às atividades da instituição, preservar e difundir a memória institucional.

A aquisição de um software de gestão eletrônica para os documentos da UFFS permitirá o desenvolvimento customizado e viabilizará as condições para a efetiva gestão documental da Universidade. Dará à Divisão de Arquivos a condições de construir o ambiente ideal para realizar a efetiva gestão documental na universidade.



14.3 DIVISÃO DE BIBLIOTECAS

O Sistema Integrado de Bibliotecas da Universidade Federal da Fronteira Sul – SIBI/UFFS é composto pela biblioteca do Campus Chapecó em Santa Catarina, Campus Laranjeiras do Sul e Campus Realeza no Paraná, Campus Cerro Largo e Campus Erechim no Rio Grande do Sul totalizando cinco bibliotecas integrantes do sistema.

As Bibliotecas da UFFS têm o compromisso de oferecer o acesso à informação a toda à comunidade universitária para subsidiar as atividades de ensino, pesquisa, extensão e estão integradas atuando de forma sistêmica. Cada uma das cinco unidades tem em seu quadro um bibliotecário gestor, com a responsabilidade de garantir que todos os serviços de atendimento à comunidade em cada um dos campi sejam oferecidos de forma consonante com a “Carta de Serviços aos Usuários”, assumindo o compromisso da qualidade na prestação de todos os seus serviços.

14.4 QUADRO DE PESSOAL

O Departamento de Planejamento e Apoio a Projetos possui hoje um Administrador, no Setor de Tecnologia Inovação e Desenvolvimento de Produtos atuam duas bibliotecárias, no Setor de Formação de Acervo e Tratamento da Informação uma bibliotecária e um assistente e no Setor de Serviços Administrativos um administrador.

Atualmente a Divisão de Arquivos conta com três arquivistas lotados no Campus Chapecó. O quadro de pessoal atual das Bibliotecas da UFFS está descrito a seguir:

Campus Chapecó:

A equipe da biblioteca Chapecó conta com cinco assistentes em administração e uma bibliotecária, os quais atendem as duas unidades.

Campus Laranjeiras do Sul:

A biblioteca no Campus de Laranjeiras conta apenas com um bibliotecário e um assistente em administração.

Campus Realeza:



A equipe da Biblioteca Campus Realeza é formada por um bibliotecário e dois assistentes em administração.

Campus Cerro Largo:

Três assistentes em administração e um bibliotecário compõe a equipe na Biblioteca Campus Cerro Largo.

Campus Erechim:

Em Erechim a equipe é formada atualmente por um bibliotecário e três assistentes em administração. Serão necessários mais dois bibliotecários e oito assistentes.

14.5 ESPAÇO FÍSICO

Campus Chapecó:

A biblioteca de Chapecó/Seminário está instalada em um espaço físico de 28.88 m² destinados à área administrativa e atendimento, 29.33 m² para o acervo, 29.33 m² para a sala de estudo em grupo com 12 mesas e 42 cadeiras para os usuários, uma sala de meios com 25 computadores, e área de guarda-volumes.

A biblioteca de Chapecó/Centro está instalada em um espaço físico de 18,6 m² destinados à área administrativa e atendimento, 53,4 m² para o acervo, 56.12 m² para salas de estudo em grupo com 6 mesas e 27 cadeiras para os usuários e ainda área de 10 m² para guarda-volumes.

Campus Laranjeiras do Sul:

No campus de Laranjeiras do Sul a biblioteca ocupa um espaço de 70 m². Possui uma sala de estudos em grupo com 32 m², 9 mesas e 23 cadeiras; laboratório de informática de 5,8 m², com três computadores; acervo e área para funcionários de 29,20 m².

Campus Realeza:

Já a biblioteca do campus de Realeza conta com espaço físico de 200 m². A sala de estudo em grupo, o acervo, a sala dos funcionários e o espaço de atendimento



encontram-se no mesmo ambiente. Neste espaço há duas mesas grandes e 18 cadeiras para os usuários.

Campus Cerro Largo:

No campus de Cerro Largo a biblioteca possui sala de estudos em grupo com 8 mesas e 18 cadeiras, o espaço é de 44,15 m², sala dos funcionários 17,31 m².

Campus Erechim:

A Biblioteca do Campus de Erechim, conta com área de 115 m². A sala de estudos dedicada aos usuários, o acervo e a sala dos funcionários estão localizados no mesmo ambiente. Para os alunos estão disponíveis 8 mesas e 38 cadeiras. Conta ainda com 9 computadores.

14.6 POLÍTICA DE EXPANÇÃO DO ACERVO

O acervo das Bibliotecas do SiBi/UFFS, nesta fase de consolidação dos seus cursos vem adquirindo semestralmente a bibliografia básica e complementar dos cursos de graduação e dos Programas de Pós-graduação em implantação, em número de exemplares baseados no número de alunos que cursam cada uma das disciplinas. E, com base na política de desenvolvimento de coleções a ser adotada (em fase de aprovação no CONSUNI), estará junto ao comitê assessor (a ser criado) definindo todas as questões referentes à expansão do acervo.

Ao mesmo tempo vem ocorrendo a aquisição de livros eletrônicos e outras bases de dados para atender as demandas dos cursos existentes.

Além disso foram adquiridos e-books:

- Editora Springer: 3700 títulos (livros estrangeiros)
- Editora Zahar: títulos de história, geografia, filosofia, psicologia, ciências sociais (em português)
- Editora Atheneu: 34 títulos na área de enfermagem (em português)
- Biblioteca Virtual Universitária 1718 títulos das editoras Artmed, Atica, Casa do Psicólogo, Contexto, IBPEX, Manole, Papirus, Pearson e Scipione, contemplando diferentes áreas do conhecimento. (em português)

14.7 SERVIÇOS PRESTADOS



A Divisão de Bibliotecas da UFFS oferece alguns serviços e está disponibilizando novos para atender as necessidades de seus usuários.

14.7.1 Serviços ativos

Consulta ao acervo: Catálogo no qual pode-se realizar pesquisas no acervo da biblioteca.

Empréstimo, reserva, renovação, e devolução: Acesso livre ao acervo no qual realiza-se as seguintes operações: empréstimo, reserva, renovação e devolução.

Empréstimo entre bibliotecas: Solicitação de livros das bibliotecas de outros campi para empréstimo.

Empréstimos de notebooks: as bibliotecas contam com equipamentos disponíveis para empréstimo domiciliar.

Divulgação de novas aquisições e serviços: É listada mensalmente as obras adquiridas pela UFFS na página da Biblioteca.

Tele-atendimento: Atendimento ao aluno por telefone na realização de pesquisa, reserva e renovação.

Salas de estudos: Salas de estudos em grupo dedicadas aos usuários.

Acesso internet wireless: Acesso livre à rede de internet sem fio.

Acesso internet laboratório: Disponibiliza computadores para trabalhos acadêmicos e acesso à internet.

Serviço de referência online: A Referência compreende o atendimento personalizado aos usuários, prestando-lhes informações sobre questões bibliográficas, instrucionais ou de pesquisa, o atendimento é prestado através do software Skype e do chat, que se encontra na página da Biblioteca.

Gestão portal periódicos: Suporte às comissões editoriais dos periódicos científicos online a serem editados pela UFFS. O Portal de Periódicos da UFFS será gerenciado pelo Sistema Eletrônico de Editoração de Revistas – SEER, baseado no software desenvolvido pelo Public Knowledge Project (Open Journal Systems) da Universidade British Columbia, desenvolvido para a construção e gestão de uma publicação periódica eletrônica.



Gestão do repositório institucional: O repositório institucional reunirá os documentos digitais gerados no âmbito da UFFS e outros documentos que, por sua área de abrangência e/ou caráter histórico, sejam de interesse da instituição visando centralizar sua preservação e difusão. O repositório utilizará o Dspace, software livre desenvolvido pelo MIT e HP. Compatível com o protocolo OAI (Arquivos abertos), permitir fácil recuperação dos metadados, através dos serviços de busca na internet.

Visita Guiada: Visitas agendadas previamente por professores, diretórios acadêmicos ou mesmo por grupos de alunos, que propiciam o conhecimento da estrutura das Bibliotecas e dos serviços oferecidos.

Obs.: os serviços que dependem do acesso a internet e a intranet estão comprometidos devido à velocidade de acesso muito baixa, tanto para que o servidor processe o material, desenvolva suas atividades, quanto para que o aluno acesse os serviços da biblioteca e da internet.

14.7.2 Serviços já planejados que serão oferecidos futuramente

Comutação bibliográfica: Através do Programa de Comutação Bibliográfica (COMUT), são obtidas cópias de artigos de periódicos, teses, anais de congressos e partes de documentos, localizados em bibliotecas do país ou no exterior que fazem parte do programa, mediante pagamento de taxa.

Capacitação no uso dos recursos de informação: Treinamento dos usuários na utilização das fontes de informação disponíveis, adotando a oferta de programas presenciais nas bibliotecas e à distância, fazendo uso da plataforma Moodle e do sistema de videoconferência.

Orientação normalização de trabalhos: Orientação para a normalização de trabalhos acadêmicos através das normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), de forma presencial e mediante uso de tutoriais disponíveis na página da Biblioteca e plataforma Moodle.

Catalogação na Fonte: A catalogação na fonte gera uma ficha catalográfica, a qual é impressa no verso da página de rosto de um livro, tese, dissertação ou monografia pertencente à produção da UFFS. A ficha é feita quando a obra está em fase de impressão e é obrigatória para efeito de depósito legal e recomendada pela ABNT.



Serviço de Alerta: Através do Sistema de Gerenciamento de Bibliotecas é enviado aos usuários avisos de: retirada de livro, data de devolução, reserva disponível e informações relevantes sobre a biblioteca.

Serviço de Disseminação Seletiva da Informação: Através de cadastro no Sistema de Gerenciamento de Bibliotecas, o usuário poderá escolher as áreas do conhecimento que deseja receber informações.

Assessoria Editorial: Este serviço será oferecido pela Diretoria de Gestão da Informação visando à colaboração com a área da graduação, pós-graduação, pesquisa e extensão na definição e implantação das políticas institucionais para a publicação de anais de eventos, boletins, periódicos e livros, seja no suporte impresso ou digital, visando também a sua inserção no repositório institucional, contribuindo para a visibilidade da produção acadêmica, científica e cultural da UFFS.

14.8 ACERVO

14.8.1 Descrição das formas de acesso ao acervo

Todas as bibliotecas que compõem o SiBi/UFFS adotam a forma de livre acesso às estantes. O acervo é aberto à pesquisa para a comunidade interna e externa, mas o empréstimo domiciliar é permitido somente a alunos, professores e técnicos-administrativos da UFFS, mediante a identificação no sistema pelo número de matrícula (alunos) ou Siape (Sistema Integrado de Administração de Recursos Humanos) (professores e técnicos-administrativos). O empréstimo é efetuado conforme segue:

Categoría de Usuário	Quantidade de exemplares / Tempo de Empréstimo (dias corridos)				
	Chapéco	L. do Sul	Realeza	C. Largo	Erechim
Docente	10/ 30	10/ 30	10/ 30	10/ 30	10/ 30
Graduação	5/ 10	5/ 10	5/ 7	5/ 10	5/ 10
Pós- graduação	10/ 30	10/ 30	10/ 30	10/ 30	7/ 15



Técnicos	7/ 15	7/ 15	7/ 15	5/ 30	5/ 15
Administrativos					
Terceirizados	5/ 10	5/ 7	5/ 7	--	2/ 7

14.8.2 Bases de dados

A DGI também disponibiliza à sua comunidade acadêmica o acesso a base de dados e e-books, através da liberação de ip (Internet Protocol), possibilitando, por enquanto, o acesso somente nas dependências da UFFS. Abaixo seguem as fontes de informação adquiridas:

E-books Atheneu (Biomédica)

E-books Zahar (História, Filosofia, Ciências Sociais e Psicanálise)

E-books Springer (Computação; Engenharia; Biomédicas; Medicina; Matemática e Estatística; Negócios e Economia; Ciências Humanas e Sociais; Ciências da Terra e Meio ambiente; Física e Astronomia; Química de materiais; Comportamento; Arquitetura e Design.)

Atlas Primal Pictures (Base de dados de imagens tridimensionais de toda a Anatomia Humana)

Portal Periódicos Capes (o acesso esta sendo liberado gradativamente pela Capes)



14.9 Laboratórios previstos

Laboratório de anatomia humana	
Objetivo: o acadêmico deverá por meio das aulas práticas de anatomia conhecer e compreender o funcionamento dos aparelhos e sistemas esquelético, muscular, circulatório, nervoso, digestório, geniturinário, endócrino e respiratório, estabelecendo correlações funcionais entre os diversos sistemas e também com outras disciplinas das ciências biológicas. Este laboratório atenderá os cursos de Enfermagem, Nutrição e Ciências.	
Professor Responsável: Disciplina de anatomia, patologia e morfofisiologia	
Técnico responsável: Biologia	
Acadêmicos por turma: 20	
Área: 60m ² . Deverá contar com 01 sala para professor; 01 sala para o técnico; 01 almoxarifado setorial e 01 sala com capacidade para 20 acadêmicos em aula prática/professor.	Localização: área específica destinada ao laboratório.
Quantidade	Descrição
2	Ar condicionado
8	Luminárias espelhadas, com 2 lâmpadas fluorescentes em cada.
2	Janelas (todas permitem a entrada de ar exterior).
4	Mesas fixas em aço inox (2,30x0,80x0,95m)
20	Banquetas de madeira
1	Quadro branco
1	Extintor de incêndio (tipo pó químico)
4	Suporte para Atlas em aço inox
1	Lava olhos
1	Esqueletos humanos montados
4	Esterno
4	Escápula
4	Clavícula
4	Úmero
4	Ulna



4	Rádio
4	Costelas
2 de cada	Vértebras
4	Ilíaco
4	Sacro
4	Patela
4	Tíbia
4	Fíbula
4	Tálus
4	Calcâneo
4	Navicular
4	Cubóide
4	Cuneiforme
4	Escafóide
4	Semilunar
4	Piramidal
4	Pisiforme
4	Trapézio
4	Trapezóide
4	Capitato
4	Hamato
4	Pés Completos
4	Falanges do Pé e da Mão
4	Sistema reprodutor feminino – peça anatomica
4	Sistema reprodutor masculino – peça anatomica
4	Sistema circulatório – peça anatomica
4	Sistema excretor – peça anatomica
4	Sistema digestório – peça anatomica
4	Sistema respiratório – peça anatomica
20	Lupa pequena
10	Bandejas grandes e pequenas



2	Cronometros
4	Atlas de Anatomia Humana
1	Mapa anatômico do corpo humano
1	Mapa anatômico do esqueleto humano
1	Mapa anatômico dos músculos humanos
1	Mapa anatômico do sistema esquelético humano

Quadro 01: Laboratório de anatomia humana

Laboratório de bioquímica, química, biofísica	
Objetivo: O laboratório de Bioquímica, Química e Biofísica será utilizado pelos cursos de Nutrição, Ciências e Medicina Veterinária para atividades práticas relacionadas as disciplinas de Bioquímica básica, Bioquímica aplicada, Química e Biofísica	
Professor Responsável: Disciplina Bioquímica	
Técnico responsável:	Biologia
Alunos por turma:	20
Área: 60m2. Deverá contar com 01 sala para professor; 01 sala para o técnico; 01 almoxarifado setorial e 01 sala com capacidade para 20 alunos em aula prática/professor	Localização: área específica destinada ao laboratório.
Quantidade Descrição	
1	Acetato de Amônio PA/ACS (Cristal) - 0250 gr
5	Ácido Aminoacético 99% PA - 100 gr (Glicina)
1	Ácido Aspártico-L PA - 0100 gr
1	Ácido Bórico PA/ACS - 0500 gr
1	Ácido Clorídrico 37% PA/ACS - 1000 ml (1190g)
1	Ácido nítrico concentrado (1000 ml)
1	Ácido oxálico (200 g) 2h2o pa/acs - 0500 gr (Cristal) -
1	Acrilamida p/ Eletroforese - 100 gr -
1	Álcool etílico absoluto 99% PA - 1000 ml -



2	Aparelho para água mille -q
1	Azul de Bromofenol Indicador (em pó) - 25 gr
50	Balão Volumétrico - 0100 ml c/ Rolha de PE - [Satelit]
50	Balão Volumétrico - 0500 ml c/ Rolha de PE - [Satelit]
40	Bico de bunsen c/ registro polido - [m.leonardo]
2	Bidestilador
1	Bis acrilamida p.a - 100 gr
01	Bomba de vácuo
02	Centrifuga para tamanho ajustavel de tubo
01	Centrifuga refrigerada
1	Cloreto de sodio p.a/acs - 500 gr -
1	Colesterol enzimatico liquido 2 x 100 ml
2	Cubas de eletrofore
2	Destilador
1	Dodecilsulfato de sodio p.a - 500 gr.
1	E.D.T.A. - sal dissodico 2h2o p.a - 500 gr
2	Espectrofotometro digital
1	Estufa de esterilização - 80 l
2	Estufa de secagem - cap. Minima 150 l
1	Eter etílico comercial solução 50% [1000 ml]
1	Ficoll type 400 - 100 gr
2	Filtro industrial para água de rede
2	Fonte de eletroforese
100	Frasco reagente ambar - 500 ml - b.estreita - [frascolex]
100	Frasco reagente transparente - 100 ml - b.estrei - [frascolex]
100	Frasco reagente transparente - 500 ml - b.estrei - [frascolex]
40	Funil de separacao de vidro tipo pera - 500 ml - [j.s.]
1	Glicose enzimatica - liquida * pronta * 2x250 M -
1	Hidroxido de sodio microperolas p.a - 500 gr - [cromoline]
04	Indicadores de ph
1	Iodeto de potassio p.a - 100 gr -



1	Iodo ressublimado pa - 0100 gr -
1	Isoleucina-l p.a - 25 gr
1	Kit de dosagem de colesterol
1	Kit de dosagem de albumina
1	Kit de dosagem de amilase
1	Kit de dosagem de creatinina
1	Kit de dosagem de Fosfatase alcalina
01	Kit de dosagem de transaminase (TGO)
01	Kit de dosagem de transaminase (TGP)
1	Lavador de pipetas
1	Leitor de Elisa conjugado com espectrofotômetro
1	Lugol forte solucao c/ 500 ml -
1	Membrana de diálise (rolo)
4	Micropipeta Vol. Fixo - 0005 ul (s/ Ejector) -
4	Micropipeta Vol. Fixo - 0010 ul (s/ Ejector) -
4	Micropipeta Vol. Fixo - 0050 ul (s/ Ejector) -
4	Micropipeta Vol. Fixo - 0100 ul (s/ Ejector)
4	Micropipeta Vol. Fixo - 0200 ul (s/ Ejector)
4	Micropipeta Vol. Fixo - 1000 ul (s/ Ejector)
1	Micropipeta Vol. Var. - 0,5 a 10,0 ul -
1	Micropipeta Vol. Var. - 0,5 a 10,0 ul (c/ Ejector)]
1	Micropipeta Vol. Var. - 0020 a 0200 ul - [
1	Micropipeta Vol. Var. - 0020 a 0200 ul (c/ Ejector) -
1	Micropipeta Vol. Var. - 0100 a 1000 ul -
1	Molibdato de amônio 4h2o p.a - 250 gr -
1	Oxalato de amônio crist. H2o p.a - 500 gr
1	Pacote de ponteiras de 1000 microlitos (com 1000 unidades)
1	Pacote de ponteiras de 200 microlitos (com 1000 unidades)
150	Pera pipetadora em pvc c/ 3 vias -
1	Phmetro portatil digital faixa de leitura de 0 a 14 ph e 0 a 100 C de temperatura com compensação automatica de temperatura e calibração automatica



40	Pinca p/tubos de ensaio em madeira - [metalic]
40	Pipeta Volumétrica - 05 ml - [Satelit]
40	Pipeta Volumétrica - 10 ml - [J.S.]
1	Prolina (l) p.a - 25 gr.
60	Proveta de Plástico (Polipropileno) - 100 ml - [J.Prolab]
60	Proveta de Plástico (Polipropileno) - 1000 ml - [J.Prolab]
60	Proveta de Plástico (Polipropileno) - 25 ml - [J.Prolab]
1	Sulfato de amonio p.a/acs - 1000 gr -
1	Sulfato de cobre (ico) 5h2o p.a/acs - 1000 gr -
40	Tela de Arame com Centro de Amianto - 14 x 14 cm - [Metalic]
1	Termociclador
40	Tripé de Ferro - 12 x 20 cm (Médio) - [Mopape]
1	Triptofano (l) p.a - 25 gr -
1	Trizma base reagent grade - 500 gr
150	Tubo de Ensaio - 13 x 100 mm - [Laborglás]
150	Tubo de Ensaio - 15 x 125 mm - [Laborglás]
150	Tubo de Ensaio - 16 x 150 mm - [Laborglás]
1	Uréia colorimétrica
1	Valina (L) PA - 025 gr -
1	Vidrarias
1	Xylene cyanole ff - 10 gr Sigma

Quadro 02: Laboratório de bioquímica, química e biofísica

Laboratório de microscopia e patologia	
Objetivo: O laboratório de microscopia será usado para as aulas práticas de Citologia, Histologia, Embriologia, Genética e Patologia dos cursos de Nutrição, Ciências e Medicina veterinária. Este laboratório deverá apresentar laminário completo de histologia e embriologia e um acervo de eletromicrografias.	
Professor Responsável: Disciplina de citologia, histologia, embriologia	
Técnico responsável: Biologia	
Alunos por turma: 20	
Área: 60m2. Deverá ter 01 sala para	Localização: área específica destinada ao labo-



professor; 01 almoxarifado setorial e 01 sala para a realização das aulas práticas com capacidade para 20 alu- nos em aula prática/professor	ratório.
Quantida- de	Descrição
01 un	Deionizador
01 un.	Aparelho de eletroforese incluindo cuba horizontal e fonte
01 un.	Aparelho de eletroforese incluindo cuba vertical e fonte
01 un.	Autoclave vertical 50 L
01 un.	Balança analítica
01 un.	Banho-maria
01 un.	Câmera digital
01 un.	Câmara de fluxo laminar
01 un.	Centrifuga digital CELM até 3200 rpm e timer até 60 min.
01 un.	Chapa aquecedora
01 un.	Copo homogeneizador (com motor e 6 copos)
01 un.	Destilador
01 un.	Estufa de esterilização e secagem TECNAL até 200°C
01 un.	Incubadora de bancada c/ agitação orbital cont. de RPM, Temp. e Timer digital Mod. TE – 420
01 un.	Lavador automático de pipetas
01 un.	Microscópio biológico trinocular
01 un.	pH-metro digital
01 un.	Refrigerador 360L
01 un.	Televisor colorido 42”
01 un.	Armário de fundo com 10 portas e 10 gavetas
01 un.	Vortex
01 un.	Armário de aço
01 un.	Pipetador eletrônico
01 un.	Botijão criogênico de nitrogênio 50 L
01 un.	Tubo criogênico 2mL
02 un.	Barriletes de água



02 un.	Capelas de exaustão de gases
02 un.	Contador de células
04 un.	Lixeira com pedal
05 un.	Banquetas de madeira
25 un.	Bastão de Vidro
10 un.	Bandeja de plástico
20 un.	Becker 1000 ml
20 un.	Becker 100 ml
20 un.	Becker 50 ml
20 un.	Becker 10 ml
20 un.	Funil de vidro pequeno
20 un.	Proveta
10 un.	Suporte para tubo de ensaio
100 un.	Eppendorf 2mL
20 un.	Microscópio óptico binocular
20 un.	Pipeta
20 un.	Frascos para cultura (25cm ²)
40 un.	Placa de Petri
25 un.	Cadeiras
10 un.	Bancada de madeira
01 un.	Quadro branco
02 un.	Saboneteiras
2000 mL	Ácido clorídrico
500 g	Agarose Eletroforese Padrão
500 g	Agarose LM Baixo ponto de fusão
02 un.	Agitador magnético com aquecimento mínimo
2000 mL	Álcool etílico
2000 mL	Álcool metílico
02 un.	Anticorpo Anti-A
02 un.	Anticorpo Anti-B
02 un.	Anticorpo Anti-C



02 un.	Anticorpo Anti-H
15 un.	Azul de Metileno
1000g	Cloreto de Potássio
1000 g	Cloreto de Sódio
15 un.	DMSO – Dimetil-sufóxido
1000g	EDTA
20 un.	Erlenmeyer 1000 mL
20 un.	Erlenmeyer 100 mL
20 un.	Erlenmeyer 50 mL
20 un.	Erlenmeyer 10 mL
1000g.	Fosfato de Sódio dibásico
1000g.	Fosfato de Sódio monobásico
1000g.	Heparina sódica
1000g.	Hidróxido de Sódio
1000 un.	Lâmina ponta fosca
1000 un.	Lamínulas 24mm X 24mm
01 un.	Micro-ondas
05 un.	Termômetro
500g	Nitrito de Sódio
30 un.	Pipeta 10 mL
30 un.	Pipeta 5 mL
30 un.	Pipeta 1mL
30 un.	Pipetador/ pera
05 un.	Pipeta digital 100 - 1000µL
05 un.	Pipeta digital 10 - 100 µL
05 un.	Pipeta digital 2 - 10 µL
1000 un.	Ponteiras em “rack” para pipetas 1000 µL
1000 un.	Ponteiras em “rack” para pipetas 2 -100 µL
20 un.	Proveta 1000 mL
20 un.	Proveta 100 mL
20 un.	Proveta 10 mL



400 g	Sarcosinato de Sódio
2000 mL	Triton X-100
100 un.	Tubo de ensaio 16 – 20 mm
100 un.	Tubo de ensaio 13 – 16 mm
100 un.	Tubo de ensaio 10 – 13 mm
02 un.	Ar-condicionado
01 un.	Bancada de mármore com 2 cubas
01 un.	Mural
02 un.	Suporte para papel toalha
40 un.	Óleo de imersão
1000 un.	Lancetas
10 un.	Pacote de algodão
40 un.	Pacotes com espátulas de madeira tipo baixa-lingua
20 un.	Pacotes com gaze
10 un.	Caixas de luvas de procedimento
30 un.	Óculos para proteção
30 un.	Pregadores para lâminas
40 un.	Frascos comuns âmbar
40 un.	Frascos conta-gotas âmbar
2000 mL	Éter etílico
20 un.	Vidro de relógio
02 un.	Cronômetro
20 un.	Estilete
20 un.	Pinças de dissecação
02 un.	Rolo de filme PVC 15 m
30 un.	Tesoura cirúrgica 14 cm reta
20 un.	Cadinho de porcelana
04 un.	Escova para lavar tubos
02 un.	Estojo de fitas para medir pH
02 un.	Extintor
05 un.	Pistilo de vidro



1000 mL	Fucsina
500 mL	Lugol
1000 mL	Orceína Acética
1000 mL	Verde Janus
500 g	Carvão ativo
05 un.	Rolo de papel alumínio
10 un.	Pissete
10 un.	Bico de Busseun
10 un.	Tela de amianto
05 un.	Cubetas
05 caixas	Lâminas permanentes de milho (<i>Zea mays</i>) para observação da meiose
05 caixas	Lâminas permanentes de cromossomos metafásicos de rato
05 caixas	Lâminas permanentes de cromossomos metafásicos de rato
1000 mL	Feniltiocarbamida (PTC)
1000 g	Metabissulfato de sódio
1000 mL	Soro Bovino Fetal
100g	Leishmann
50 mL	Azul de Trypan
05 un.	Balde de gelo
10 un.	Facas
01 un.	Mesa do professor

Quadro 03: Laboratório de microscopia e patologia

Laboratório de fisiologia e farmacologia	
Objetivo: o laboratório de Fisiologia e Farmacologia será usado pelos cursos de Nutrição, Ciências e Medicina Veterinária para as disciplinas de Fisiologia e Farmacologia.	
Professor Responsável: Disciplina de Anatomia e morfofisiologia	
Técnico responsável: Biologia	
Alunos por turma: 20	
Área: 60m ² . Deverá ter 01 sala para professor; 01 sala para o técnico e 01 sala para a realização das	Localização: área específica destinada ao lab.



aulas práticas, com capacidade de 20 alunos por aula prática/professor. Em cada sala deverá ter 4 bancadas em formica/granito/inox e todas as bancadas devem possuir cubas em inox, pontos de água, gás e energia. Estas salas devem possuir ainda capelas de exaustão e extintores de incêndio.	
Quantida-de	Descrição
02	Bancada para aprox. 30 alunos na sala de 50m ²
01	Mesa para professor
01	Cadeira para professor
40	Bancos com acentos acolchoados
02	Armários para armazenar materiais e vidrarias
02	Balcão com 2 cubas de aço inox e portas para armazenar equipamentos
04	Torneiras de inox
Equipamentos	
01	Agitador magnético com aquecimento e capacidade de até 4L.
01	Agitador Vortex
01	Atlas das coordenadas para estereotáxico de rato (<i>The Rat Brain in Stereotaxic Coordinates</i>)
01	Atlas das coordenadas para estereotáxico de mouse (<i>The Mouse Brain in Stereotaxic Coordinates</i>)
01	Equipamento para aferição imediata de níveis sanguíneos de glicose, colesterol e triglicerídeos
01	Equipamento para aferição de glicemia
01 unidade	Autoclave
01	Balança analítica
01	Balança eletrônica de precisão
01	Balança semi-analítica
01	Banho-Maria de bocas microprocessado
01	Banho-Maria
02	Barrilete



01 par	Barras auriculares para ratos
01 par	Barras auriculares para camundongos
80	Bebedouro de plástico para gaiolas de rato e camundongo
01	Bomba de infusão para administração de drogas e outras substâncias
01	Caixa de esquiva ativa para ratos
01	Câmara de gás CO ₂ /O ₂ para sacrifícios e anestesia de roedores
02	Câmara de Neubauer
03	Câmera de Monitoramento Computadorizada
01	Campo Aberto (Open-field) para ratos em acrílico
01	Campo aberto (Open-field) para ratos em madeira
01	Campo aberto (Open-field) para camundongos em acrílico
01	Capela de exaustão de gases
01	Centrífuga de bancada para tubos de ensaio
01	Centrífuga de Bancada
01	Centrífuga para Microtubos
01	Chuveiro e lava-olhos automático com plataformas Independentes
08	Condicionador de ar (quente e frio) para cada sala
10 unidades	Cronômetro
01	Data-show
01	Destilador de Água
	Deionizador de Água
01	Equipamento para privação do sono dessincronizado
10	Esfigmomanômetro aneróide com estetoscópio
04	Estante gaoleiro para acondicionar gaiolas de roedores
01	Esteira motorizada para camundongos
01	Esteira motorizada para ratos
01	Estereotáxico para ratos
01	Estereotáxico para camundongos
01	Estimulador/lesionador eletrônico
01	Estufa de esterilização e secagem, com termostato



02	Exaustor para a sala de manutenção dos animais
01	Freezer vertical
50	Gaiolas para camundongos
50	Gaiolas para camundongos
30	Gaiolas para ratos
30	Gaiolas para ratos
01	Geladeira duplex de aço inox
01	Labirinto aquático de Morris para camundongos
01	Labirinto Aquático de Morris para rato
01	Labirinto em cruz elevado para camundongo
01	Labirinto em cruz elevado para rato com sensores de monitoramento via software.
01	Labirinto em cruz elevado para rato, sem sensor.
01 un	Lancetador para coleta de sangue periférico
100 un	Lancetas para coleta de sangue periférico
06	Martelo neurológico
06	Medidor de fluxo respiratório
05	Microscópio Estereomicroscópio
10	Microscópio óptico binocular
01	Monitor de atividades do nado forçado para ratos
01	Rota Rod para camundongos
01	Rota Rod para ratos
01	Tela de projeção
03	Termo-higrômetro
Vidrarias e outros materiais de uso geral no laboratório	
02 rolos	Algodão
01 unidade de cada capacidade.	Balão volumétrico
01 unidade de cada capacidade.	Balão volumétrico de boca larga
06	Bandejas
02	Bandejas



10 unidades	Beker
10 unidades	Beker
10 unidades	Becker
10 unidades	Beker
10 unidades	Beker
05 Embalagens	Cotonetes
10 unidades de cada capacidade	Erlenmeyer – boca larga
02 kits	Escova para lavar tubos
10 unidades	Estante para tubos de ensaio
02	Filme plástico
05 rolos	Fita adesiva
10 pacotes	Flanelas
30	Frasco para reagentes e drogas
30	Frasco para reagentes e drogas
30 unidades de cada capacidade	Frasco para reagentes e drogas âmbar
30 unidades de cada capacidade	Frasco para reagentes e drogas claro
10 unidades	Frascos conta-gotas com pipeta vidro âmbar
10 unidades	Frascos conta-gotas com pipeta vidro claro
10 unidades	Frascos conta-gotas com pipeta vidro claro
10 unidades	Frascos conta-gotas com pipeta vidro claro
10 unidades	Frascos lavadores para água
10 unidades	Frascos lavadores para álcool
02 rolos	Gase
10 caixas	Lenços descartáveis
10 caixas com 100 unidades de cada tamanho	Luvas cirúrgicas
10 caixas	Máscara cirúrgica
01 unidade de cada capacidade.	Micropipetador automático de 12 canais
01 unidade de cada ca-	Micropipetador automático de um canal



pacidade.	
02 tolos	Papel alumínio
02 rolos	Papel pardo
5 unidades de cada capacidade	Peras de sucção
10 unidades de cada capacidade	Pipeta Pasteur (plástico)
01 embalagem com 6 unidades de cada capacidade.	Pipeta volumétrica – 1 marca, esgotamento total.
01 embalagem com 6 unidades de cada capacidade.	Pipeta volumétrica – 2 marcas, esgotamento parcial
01 embalagem com aproximadamente 6 unidades de cada capacidade.	Pipetas graduadas
10 conjuntos	Placas de Petri completas
1000 unidades em embalagem tipo box	Ponteiras para micropipeta
1000 unidades em embalagem tipo box	Ponteiras para micropipeta
1000 unidades em embalagem tipo box	Ponteiras para micropipeta
20 unidades	Provetas de vidro graduadas com bico e base hexagonal
20 unidades	Provetas de vidro graduadas com bico e base hexagonal
20 unidades	Provetas de vidro graduadas com bico e base hexagonal
10 unidades	Provetas de vidro graduadas com bico e base hexagonal
06 unidades	Suporte de mesa para micropipetador
02 unidades	Suporte para pipeta de vidro
	Tiras de teste para sistema de determinação de glicemia
50 unidades de cada capacidade	Tubos de ensaio
Material de Dissecção e cirúrgico	
10 kits	kit de cirurgia
Materiais descartáveis	



200 unidades	Seringas estéreis descartáveis
200 unidades	Seringas estéreis descartáveis
200 unidades	Seringas estéreis descartáveis
30 pacotes	Flanelas
10 caixas	Lenços descartáveis
05 Embalagens	Cotonetes
02 rolos	Algodão
10 caixas com 100 unidades de cada tamanho	Luvas cirúrgicas
02 rolos	Gase
10 caixas	Máscara cirúrgica
02 rolos	Papel pardo
02	Filme plástico
02 tolos	Papel alumínio
05 rolos	Fita adesiva
Quantidade	Reagentes e outros produtos
01 frasco	NaCl
02L	Éter etílico
20L	Álcool etílico

Quadro 04: Laboratório de fisiologia e farmacologia

Laboratório de microbiologia e imunologia	
Objetivo: este laboratório atenderá os cursos de Nutrição, Ciências e Medicina Veterinária.	
Professor Responsável: Disciplina de microbiologia	
Técnico responsável:	Biologia
Alunos por turma:	20
Área: 60m2. Deverá contar com 01 sala para professor; 01 sala para o técnico; 01 almoxarifado setorial e 01 sala com capacidade para 20 alunos em aula prática/professor. Deverá ter ainda tanques próprios para acondicionamento das peças. Sistema de esco-	Localização: área específica destinada ao lab.



amento de água próprio.	
Quantida-de	Descrição
01 un	agitador magnético com aquecimento
01 un	deionizador de água
01 un	Barrilete
01 un	destilador de água
03 un	balança eletrônica semi-analítica
02 un	medidor de pH
01 un	conjunto lavador de pipetas
01 un	contador eletrônico de colônias
03 un	estufa bacteriológica
01 un	autoclave para esterilização e secagem
01 un	banho-maria
01 un	capela de fluxo laminar
01 un	incubadora B.O.D microprocessada
01 un	agitador de tubos
01 un	homogeneizador de amostras
15 un	microscópios ópticos binoculares
01 un	refrigerador
01 un	forno microondas
02 um	Ar Condicionado
05 um	Imãs para agitadores magnéticos
01 un	balança eletrônica analítica
02 um	Armários de Ferro com chave (para guardar microscópios)
02 um	Armários com gavetas
20 um	Microscópios ópticos binoculares
01 um	Microscópio óptico trinocular
01 un	Televisor colorido 20”
02 um	Bancada de mármore
02 um	Bancada de mármore com duas pias



10 um	Bancadas (para ensino)
21 um	Cadeiras estofadas e com encosto
01 um	Centrífuga
01 um	Estufa de cultura
01 um	Estufa de secagem e esterilização
01 um	Estufa de secagem
01 um	Jarra de anerobiose
03 um	Lixeiras com pedal
01 um	Mesa para professor
01 um	Quadro branco
01 um	Projetor multimídia
01 um	Tela branca para projeção
01 um	Suporte para papel tolha
05 um	Papel toalha
01 um	Suporte para Sabonete líquido
01 um	Suporte para Álcool gel
01 um	Agar Base Sangue
01 um	Brain-Heart Infusion Broth
01 um	Brilliant Green Bile Broth 2%
01 um	Extrato de Levedura
02 um	Lactose Broth
05 um	Mac Conkey Agar
05 um	Mueller Hinton Agar
05 um	Sabourand Dextrose Agar (DAS)
01 um	Select Agar
01 um	Triple Sugar Iron Agar
01 um	Tryptic Soy Broth (TSB)
01 um	Xylose-Lisine Deoxycholate Agar
03 um	Acetona PA
01 um	Ácido Tântico Puríssimo
04 um	Água Oxigenada



05 um	Álcool Acetona
01 um	Álcool Etílico Absoluto
01 um	Cloreto de Sódio
01 um	Conjunto de Coloração de Gram 500 mL
01 um	Conjunto de Coloração de Ziehl-Neelsen 500 mL
01 um	Fucsina Fenicada (Gram)
01 um	Glicerina PA
01 um	Nitrato de Prata
05 um	Óleo de imersão
01 um	Peróxido de Hidrogênio
01 um	Safranina T
01 um	Talco
01 um	Verde de Bromocresol PA
02 um	Verde de Malaquita PA
01 um	Vermelho de Fenol PA
01 um	Violeta de Cristal PA
01 um	Violeta de Genciana (Gram)
01 um	Xileno (Xitol)
25 um	Alças de Níquel-Cromo
07 pacotes	Algodão
03 um	Bacias Plásticas
05 um	Bandejas Plásticas
17 um	Bicos de Bunsen
15 um	Burrifadores
02 um	Cemitérios para descontaminação
04 um	Cestos para esterelização
10 um	Espátulas
01 um	Estante para Bureta
20	Estante para Tubo de Ensaio (plástico) médias
24	Estante para Tubo de Ensaio (plástico) pequenas
02 pacotes	Gaze (pacote)



100	Lancetas
10 caixas	Luvas de procedimento (caixas)
03 caixas	Máscaras descartáveis (caixas)
10	Óculos para proteção
12	Pêras plásticas
1000 un	Ponteiras para Pipetas
16 um	Porta pipetas
30 um	Pregadores para Lâminas
100 un	Seringas
24 um	Suportes para Alças de Níquel-Cromo
30 pacotes	Swabs
03 caixas	Toucas
30 um	Alças de Drigalski
30 um	Bastões de vidro
30 um	Becker- 50 mL
30 um	Becker- 100 mL
15 um	Becker- 200 mL
30 um	Becker- 250 mL
10 um	Becker- 500 mL
10 um	Becker- 1000 mL
05 um	Bureta 50 mL
10 um	Erlenmeyer 100 mL
05 um	Erlenmeyer 250 mL
15 um	Erlenmeyer 500 mL
03 um	Erlenmeyer 1 L
03 um	Erlenmeyer 2 L
60 um	Frascos comuns âmbar
05 um	Funis Grandes
05 um	Funis Médios
05 um	Funis Pequenos
05 um	Kitassato



500 un	Lâminas para Microscopia
500 un	Lamínulas para Microscopia
10 um	Pipetas graduadas – 0,2 mL
10 um	Pipetas graduadas – 1 mL
10 um	Pipetas graduadas – 10 mL
10 um	Pipetas graduadas – 2 mL
10 um	Pipetas graduadas – 25 mL
10 um	Pipetas graduadas – 5 mL
10 um	Pipetas pasteur
05 um	Borrachas para pipetas
100	Placas de Petri - Grandes
100	Placas de Petri - Médias
100	Placas de Petri - Pequenas
05	Provetas 100 mL
05	Provetas 500 mL
02	Provetas 1 L
100	Tubos de ensaio - Grandes
100	Tubos de ensaio - Médios
100	Tubos de ensaio - Pequenos
50	Tubos de ensaio com Grandes - Pequenos
50	Tubos de ensaio com tampa - Pequenos

Quadro 05: Laboratório de microbiologia e imunologia

Laboratório de parasitologia	
Objetivo: este laboratório atenderá os cursos de Nutrição, Ciências e Medicina Veterinária.	
Professor Responsável: Disciplina de parasitologia	
Técnico responsável:	Biologia
Alunos por turma:	20
Área: 60m2. Deverá contar com 01 sala para professor; 01 sala para o técnico; 01 almojarifado setorial e 01 sala com capacidade para 20 alunos em aula prática/	Localização: área específica destinada ao lab.



professor. Deverá ter ainda tanques próprios para acondicionamento das peças. Sistema de escoamento de água próprio.	
Quantida-de	Descrição
01 un	agitador magnético com aquecimento
01 un	deionizador de água
01 un	Barrilete
01 un	destilador de água
03 un	balança eletrônica semi-analítica
02 un	medidor de pH
01 un	conjunto lavador de pipetas
01 un	contador eletrônico de colônias
03 un	estufa bacteriológica
01 un	autoclave para esterilização e secagem
01 un	banho-maria
01 un	capela de fluxo laminar
01 un	incubadora B.O.D microprocessada
01 un	agitador de tubos
01 un	homogeneizador de amostras
15 un	microscópios ópticos binoculares
01 un	refrigerador
01 un	forno microondas
02 um	Ar Condicionado
05 um	Imãs para agitadores magnéticos
01 un	balança eletrônica analítica
02 um	Armários de Ferro com chave (para guardar microscópios)
02 um	Armários com gavetas
20 um	Microscópios ópticos binoculares
01 um	Microscópio óptico trinocular
01 un	Televisor colorido 20"



02 um	Bancada de mármore
02 um	Bancada de mármore com duas pias
10 um	Bancadas (para ensino)
21 um	Cadeiras estofadas e com encosto
01 um	Centrífuga
01 um	Estufa de cultura
01 um	Estufa de secagem e esterilização
01 um	Estufa de secagem
01 um	Jarra de anerobiose
03 um	Lixeiras com pedal
01 um	Mesa para professor
01 um	Quadro branco
01 um	Projetor multimídia
01 um	Tela branca para projeção
01 um	Suporte para papel tolha
05 um	Papel toalha
01 um	Suporte para Sabonete líquido
01 um	Suporte para Álcool gel
01 um	Agar Base Sangue
01 um	Brain-Heart Infusion Broth
01 um	Brilliant Green Bile Broth 2%
01 um	Extrato de Levedura
02 um	Lactose Broth
05 um	Mac Conkey Agar
05 um	Mueller Hinton Agar
05 um	Sabourand Dextrose Agar (DAS)
01 um	Select Agar
01 um	Triple Sugar Iron Agar
01 um	Tryptic Soy Broth (TSB)
01 um	Xylose-Lisine Deoxycholate Agar
03 um	Acetona PA



01 um	Ácido Tânico Puríssimo
04 um	Água Oxigenada
05 um	Álcool Acetona
01 um	Álcool Etílico Absoluto
01 um	Cloreto de Sódio
01 um	Conjunto de Coloração de Gram 500 mL
01 um	Conjunto de Coloração de Ziehl-Neelsen 500 mL
01 um	Fucsina Fenicada (Gram)
01 um	Glicerina PA
01 um	Nitrato de Prata
05 um	Óleo de imersão
01 um	Peróxido de Hidrogênio
01 um	Safranina T
01 um	Talco
01 um	Verde de Bromocresol PA
02 um	Verde de Malaquita PA
01 um	Vermelho de Fenol PA
01 um	Violeta de Cristal PA
01 um	Violeta de Genciana (Gram)
01 um	Xileno (Xilol)
25 um	Alças de Níquel-Cromo
07 pacotes	Algodão
03 um	Bacias Plásticas
05 um	Bandejas Plásticas
17 um	Bicos de Bunsen
15 um	Burrifadores
02 um	Cemitérios para descontaminação
04 um	Cestos para esterelização
10 um	Espátulas
01 um	Estante para Bureta
20	Estante para Tubo de Ensaio (plástico) médias



24	Estante para Tubo de Ensaio (plástico) pequenas
02 pacotes	Gaze (pacote)
100	Lancetas
10 caixas	Luvas de procedimento (caixas)
03 caixas	Máscaras descartáveis (caixas)
10	Óculos para proteção
12	Pêras plásticas
1000 un	Ponteiras para Pipetas
16 um	Porta pipetas
30 um	Pregadores para Lâminas
100 un	Seringas
24 um	Suportes para Alças de Níquel-Cromo
30 pacotes	Swabs
03 caixas	Toucas
30 um	Alças de Drigalski
30 um	Bastões de vidro
30 um	Becker- 50 mL
30 um	Becker- 100 mL
15 um	Becker- 200 mL
30 um	Becker- 250 mL
10 um	Becker- 500 mL
10 um	Becker- 1000 mL
05 um	Bureta 50 mL
10 um	Erlenmeyer 100 mL
05 um	Erlenmeyer 250 mL
15 um	Erlenmeyer 500 mL
03 um	Erlenmeyer 1 L
03 um	Erlenmeyer 2 L
60 um	Frascos comuns âmbar
05 um	Funis Grandes
05 um	Funis Médios



05 um	Funis Pequenos
05 um	Kitassato
500 un	Lâminas para Microscopia
500 un	Lamínulas para Microscopia
10 um	Pipetas graduadas – 0,2 mL
10 um	Pipetas graduadas – 1 mL
10 um	Pipetas graduadas – 10 mL
10 um	Pipetas graduadas – 2 mL
10 um	Pipetas graduadas – 25 mL
10 um	Pipetas graduadas – 5 mL
10 um	Pipetas pasteur
05 um	Borrachas para pipetas
100	Placas de Petri - Grandes
100	Placas de Petri - Médias
100	Placas de Petri - Pequenas
05	Provetas 100 mL
05	Provetas 500 mL
02	Provetas 1 L
100	Tubos de ensaio - Grandes
100	Tubos de ensaio - Médios
100	Tubos de ensaio - Pequenos
50	Tubos de ensaio com Grandes - Pequenos
50	Tubos de ensaio com tampa - Pequenos

Quadro 06: Laboratório de parasitologia

Laboratório de bromatologia	
Objetivo: O laboratório de bromatologia será utilizado pelos cursos de Nutrição, Ciências e Medicina Veterinária para atividades práticas relacionadas as disciplinas de bromatologia.	
Professor Responsável: Disciplina Bioquímica	
Técnico responsável:	Biologia
Alunos por turma:	20



Área: 60m2. Deverá contar com 01 sala para professor; 01 sala para o técnico; 01 almoxarifado setorial e 01 sala com capacidade para 20 alunos em aula prática/professor	Localização: área específica destinada ao laboratório.
Quantidade	Descrição
1	Acetato de Amônio PA/ACS (Cristal) - 0250 gr
5	Ácido Aminoacético 99% PA - 100 gr (Glicina)
1	Ácido Aspártico-L PA - 0100 gr
1	Ácido Bórico PA/ACS - 0500 gr
1	Ácido Clorídrico 37% PA/ACS - 1000 ml (1190g)
1	Ácido nítrico concentrado (1000 ml)
1	Ácido oxálico (200 g) 2h2o pa/acs - 0500 gr (Cristal) -
1	Acrilamida p/ Eletroforese - 100 gr -
1	Álcool etílico absoluto 99% PA - 1000 ml -
2	Aparelho para água mille -q
1	Azul de Bromofenol Indicador (em pó) - 25 gr
50	Balão Volumétrico - 0100 ml c/ Rolha de PE - [Satelit]
50	Balão Volumétrico - 0500 ml c/ Rolha de PE - [Satelit]
40	Bico de bunsen c/ registro polido - [m.leonardo]
2	Bidestilador
1	Bis acrilamida p.a - 100 gr
01	Bomba de vácuo
02	Centrifuga para tamanho ajustável de tubo
01	Centrifuga refrigerada
1	Cloreto de sodio p.a/acs - 500 gr -
1	Colesterol enzimático líquido 2 x 100 ml
2	Cubas de eletroforese
2	Destilador
1	Dodecilsulfato de sodio p.a - 500 gr.



1	E.D.T.A. - sal dissodico 2h2o p.a - 500 gr
2	Espectrofotometro digital
1	Estufa de esterilização - 80 l
2	Estufa de secagem - cap. Minima 150 l
1	Eter etílico comercial solução 50% [1000 ml]
1	Ficoll type 400 - 100 gr
2	Filtro industrial para água de rede
2	Fonte de eletroforese
100	Frasco reagente ambar - 500 ml - b.estreita - [frascolex]
100	Frasco reagente transparente - 100 ml - b.estrei - [frascolex]
100	Frasco reagente transparente - 500 ml - b.estrei - [frascolex]
40	Funil de separacao de vidro tipo pera - 500 ml - [j.s.]
1	Glicose enzimatica - liquida * pronta * 2x250 M -
1	Hidroxido de sodio microperolas p.a - 500 gr - [cromoline]
04	Indicadores de ph
1	Iodeto de potassio p.a - 100 gr -
1	Iodo ressublimado pa - 0100 gr -
1	Isoleucina-l p.a - 25 gr
1	Kit de dosagem de colesterol
1	Kit de dosagem de albumina
1	Kit de dosagem de amilase
1	Kit de dosagem de creatinina
1	Kit de dosagem de Fosfatase alcalina
01	Kit de dosagem de transaminase (TGO)
01	Kit de dosagem de transaminase (TGP)
1	Lavador de pipetas
1	Leitor de Elisa conjugado com espectrofotômetro
1	Lugol forte solucao c/ 500 ml -
1	Membrana de diálise (rolo)
4	Micropipeta Vol. Fixo - 0005 ul (s/ Ejetor) -
4	Micropipeta Vol. Fixo - 0010 ul (s/ Ejetor) -



4	Micropipeta Vol. Fixo - 0050 ul (s/ Ejetor) -
4	Micropipeta Vol. Fixo - 0100 ul (s/ Ejetor)
4	Micropipeta Vol. Fixo - 0200 ul (s/ Ejetor)
4	Micropipeta Vol. Fixo - 1000 ul (s/ Ejetor)
1	Micropipeta Vol. Var. - 0,5 a 10,0 ul -
1	Micropipeta Vol. Var. - 0,5 a 10,0 ul (c/ Ejetor)]
1	Micropipeta Vol. Var. - 0020 a 0200 ul - [
1	Micropipeta Vol. Var. - 0020 a 0200 ul (c/ Ejetor) -
1	Micropipeta Vol. Var. - 0100 a 1000 ul -
1	Molibdato de amônio 4h2o p.a - 250 gr -
1	Oxalato de amônio crist. H2o p.a - 500 gr
1	Pacote de ponteiras de 1000 microlitos (com 1000 unidades)
1	Pacote de ponteiras de 200 microlitos (com 1000 unidades)
150	Pera pipetadora em pvc c/ 3 vias -
1	Phmetro portatil digital faixa de leitura de 0 a 14 ph e 0 a 100 C de temperatura com compensação automatica de temperatura e calibração automatica
40	Pinca p/tubos de ensaio em madeira - [metallic]
40	Pipeta Volumétrica - 05 ml - [Satelit]
40	Pipeta Volumétrica - 10 ml - [J.S.]
1	Prolina (l) p.a - 25 gr.
60	Proveta de Plástico (Polipropileno) - 100 ml - [J.Prolab]
60	Proveta de Plástico (Polipropileno) - 1000 ml - [J.Prolab]
60	Proveta de Plástico (Polipropileno) - 25 ml - [J.Prolab]
1	Sulfato de amonio p.a/acs - 1000 gr -
1	Sulfato de cobre (ico) 5h2o p.a/acs - 1000 gr -
40	Tela de Arame com Centro de Amianto - 14 x 14 cm - [Metalic]
1	Termociclador
40	Tripé de Ferro - 12 x 20 cm (Médio) - [Mopape]
1	Triptofano (l) p.a - 25 gr -
1	Trizma base reagent grade - 500 gr
150	Tubo de Ensaio - 13 x 100 mm - [Laborglás]



150	Tubo de Ensaio - 15 x 125 mm - [Laborglás]
150	Tubo de Ensaio - 16 x 150 mm - [Laborglás]
1	Uréia colorimétrica
1	Valina (L) PA - 025 gr -
1	Vídrarias
1	Xylene cyanole ff - 10 gr Sigma

Quadro 07: Laboratório de bromatologia

Laboratório de nutrição e dietética, tecnologia de alimentos e análise sensorial	
Objetivo: este laboratório atenderá as aulas práticas das disciplinas de Bases da técnica dietética, Técnica dietética aplicada, Cálculo e análise de cardápios, Tecnologia de alimentos, Dietoterapia e algumas disciplinas optativas. Permitirá também o desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Curso – TCC, atividades de pesquisa e extensão e cursos destinados a comunidade interna e externa da UFFS.	
Professor Responsável: Disciplina de Bases da técnica e dietética	
Técnico responsável: Biologia	
Alunos por turma: 20	
Área: 150m ² . Este laboratório deve ser dividido em três áreas: 01 para tecnologia de alimentos (40m ²); 01 area para o laboratório de nutrição (90m ²); e 01 para o laboratório de analise sensorial (20m ²) com 04 cabines. O laboratório de nutrição deverá possuir uma área com capacidade para 04 boxes, cada um com bancada em inox, cuba em inox, armários e gavetas em inox, fogão 4 bocas e pontos de água, gás, energia e exaustores. Deve possuir ainda 01 despensa seca, 01 despensa fria, 01 sala de paramentação e 01 refeitório com capacidade para 20 lugares.	Localização: área específica preferencialmente longe de salas de aula e do laboratório de anatomia.
Laboratorio de nutrição e dietética – 90m²	
Quantida-de	Descrição
01 un	Balança eletrônica cap. 15 kg
01 un	Balança digital modelo smart de precisão cap.3 Kg



01 un	Balança digital modelo milimétrica
05 un	Batedeira elétrica
02 un	Cafeteira elétrica
03 un	Cesto oval p/ pão inox
03 un	Espremedor de fruta elétrico semi industrial
03 un	Espremedor de frutas manual plástico
05 un	Fogão 4 bocas com acendimento automático e forno auto limpante
01 un	Banho-maria semi industrial
01 un	Freezer vertical cap. 360
05 un	Jogos taças sorvete vidro
05 un	Liquidificadores domésticos
05 un	Microondas 38 L
02 un	Multiprocessador de alimentos
02 un	Refrigerador 380l
02 un	Sanduicheira elétrica
05 un	Termômetro de alimentos com proteção plástica, faixa -10 a +110°C
05 un	Termômetro digital tipo espeto a prova d'água faixa de -50 a +300°C
05 un	Termômetro químico, faixa de -50 a +150°C
30	Pratos rasos vidro transparente temperado
30	Pratos fundos vidro transparente temperado
30	Pratos de bolo vidro transparente temperado
30	Pires vidro transparente temperado
30	Xícaras chá vidro transparente temperado
30	Xícaras café vidro transparente temperado
30	Xícaras cafezinho vidro transparente temperado
50	Copos vidro transparente cap. 180ml
50	Copos vidro transparente cap. 240ml
50	Copos vidro transparente cap. 300ml
30	Garfos de mesa inox
30	Garfos para bolo inox
30	Facas com ponta inox



30	Facas sem ponta inox
30	Colheres de sopa inox
30	Colheres de sobremesa inox
30	Colheres de chá inox
30	Colheres de café inox
30	Potes de sobremesa vidro
05	Facas de pão inox
05	Facas carne inox
05	Facas para legumes inox
05	Escumadeiras inox
05	Colheres de servir inox
05	Conchas pequenas inox
05	Conchas medias inox
05	Conchas grandes inox
05	Jogos de potes plásticos
05	Peneiras pequenas plástico
05	Peneiras medias plástico
05	Abridores de lata metal
05	Abridores de garrafa metal
05	Tabuas de carne – polipropileno/vidro
05	Escorredores de macarrão inox
05	Travessas marinex – redonda
05	Travessas marinex – retangular
05	Travessas marinex – oval
05	Tigelas pequenas – inox
05	Tigelas medias – inox
05	Tigelas grandes – inox
05	Formas retangulares alumínio - media
05	Formas retangulares alumínio – grandes
05	Formas redondas teflon – media
05	Frigideiras teflon



05	Panelas alumínio ou inox - pequena
05	Panelas alumínio ou inox – media
05	Panelas alumínio ou inox – grande
05	Panelas de pressão teflon – 5L
05	Chaleiras inox
05	Leiteiras aluminio inox cap. 1L
05	Bules alumínio ou inox 1L
02	Lixeiras com pedal – lixo orgânico e reciclável – grandes
Laboratorio de tecnologia de alimentos – 40m²	
01	Sorveteira elétrica
01	Tacho a vapor em aço inox para produção de doces, capacidade 30l;
01	Mini-queijaria em aço inox composta de tanque para 100 litros de leite, liras verticais e horizontais, prensa, tanque para filagem de queijo mussarela, tanque de salga.
01	Despolpadeira de frutas em aço inox
01	Desidratador/secador de frutas
01	Maquina extratora de sucos cítricos
01	Grampeadora pneumática
01	Balança analógica capacidade para 20 Kg
01	Balança digital capacidade 3 Kg
01	Balança Eletrônica Analítica e de Precisão Adventure (310 x 0,001g)
01	Câmara frigorífica tipo geladeira para 600 kg
01	Iogurteira elétrica
01	Liquidificador industrial inox
01	Embutideira de lingüiça
01	Máquina para hambúrguer
01	Máquina eletrica para moer carne
01	Máquina seladora elétrica
01	Defumador caseiro
01	Fritadeira industrial
01	Refratômetro para alimentos
01	Panela pressão industrial



--	--

Laboratório de análise sensorial

Objetivo: Este laboratório tem por finalidade fazer análise das características sensoriais de amostras de alimentos com objetivo de identificar alterações microbiológicas, químicas ou físicas em alimentos, que possam interferir na aceitação de produtos pelo consumidor. Também será utilizado para testes de aceitação e desenvolvimento de novos produtos. O laboratório atenderá o curso de Nutrição, nas disciplinas de Tecnologia de alimentos, Técnica dietética, Educação em saúde e nutrição e também o curso de Medicina veterinária na disciplina de Tecnologia de produtos de origem animal e para os projetos de pesquisa e extensão desenvolvidos com a comunidade.

Professor Responsável: Disciplina Tecnologia de alimentos

Técnico responsável: Biologia	
Alunos por turma: 20	
Área: 20m ² . O laboratório de análise sensorial deve ter um espaço para 04 cabines de ensaio, área de preparo de amostras, área de análises e 01 sala de reuniões.	Localização: área específica em anexo ao laboratório de Nutrição. Local deve ser longe de ruídos e de odores.
Quantidade	Descrição
05	Cabines isoladas
05	Lâmpadas brancas/cabine
05	Lâmpadas coloridas/cabine
05	Lâmpadas sinalizadoras/cabine e externa à cabine
05	Escotilhas
05	Cadeiras de escritório
05	Bandejas plásticas 20x30cm

Quadro 08: Laboratório de nutrição e dietética, tecnologia de alimentos e análise sensorial

Laboratório de avaliação nutricional

Objetivo: Este laboratório será utilizado para as aulas práticas das disciplinas de Avaliação Nutricional, Nutrição nos ciclos de vida e Nutrição clínica, Estágio supervisionado



do em Nutrição Clínica e em Nutrição social e para treinamento de pessoal para atuação em projetos de pesquisa e extensão com a comunidade. Poderá ainda ser utilizado como sala de avaliação nutricional da população atendida na Clinica-escola de Nutrição.

Professor Responsável: Disciplina Estágio supervisionado em Nutrição clínica

Técnico responsável: Biologia		
Alunos por turma: 20		
Área: 40m ² . Deverá ser dividido em 03 salas, sendo 01 para aula e 01 para avaliação prática, e 01 para avaliação da comunidade atendida na Clinica Escola. Neste local constarão os equipamentos necessários as avaliações. Deverá ter ainda lavatório de mãos.	Localização: área específica destinada ao laboratório. Localizado próximo a Clinica-escola de Nutrição.	
Quanti-dade	Equipamento	Descrição
02	Adipômetro científico	Aparelho utilizado para medir as dobras cutâneas, modelo científico. Deve obter, em milímetros, a espessura do tecido adiposo subcutâneo. Deve conter dois relógios (um que marca as dezenas – de 10 mm em 10 mm – e outro que marca as unidades – 0 a 9 mm). Pinças metálicas, com pontas revestidas, montagem em base de alumínio. Sensibilidade de 0,1 mm, amplitude de leitura de 88 mm e pressão de 10g/mm ² . Com maleta protetora para transporte de tamanho (LxAxP): 31,00 x 21,00 x 7,00 cm.
10	Adipômetro clínico	Aparelho utilizado para medir as dobras cutâneas, modelo clínico. Deve obter, em milímetros, a espessura do tecido adiposo subcutâneo. Amplitude de leitura em escala única, até 60 mm. Pressão constante de 10g/mm ² e sensibilidade de 1 mm. Pinças em material plástico. Com maleta protetora para transporte.
02	Adipômetro digital	Aparelho utilizado para medir as dobras cutâneas, modelo com leitura digital em visor de cristal líquido, com capacidade de leitura de 0,2 a 60mm e sensibilidade de 0,1 a 0,2mm. Bateria de longa duração.
2	Antropômetro infantil	Aparelho utilizado para medir o comprimento de bebês e crianças até 2 anos de idade. Capacidade de até 105 cm, escala em milímetros, em fórmula



		ca, de cor predominantemente branca.
01	Antropômetro	Aparelho utilizado para medir a estatura, em metros e centímetros, de pessoas acima de 2 anos de idade. Capacidade de até 2 metros de altura e precisão de 0,1 mm.
01	Bioimpedância tetrapolar elétrica	Equipamento para mensurar a composição corporal (água total, massa de gordura corporal, massa livre de gordura e massa muscular), contendo fiação para fixar quatro eletrodos (no tronco ou membros superiores, e nos membros inferiores).
01	Bioimpedância bipolar elétrica	Aparelho para mensurar a composição corporal (água total, massa de gordura corporal, massa livre de gordura e massa muscular).
01	Aparelho de pressão aneróide com estetoscópio de 2 cabeças	Aparelho para mensurar a pressão arterial (sístole e diástole) em mmHg, com pera e braçadeira em nylon com fecho de metal. Deve vir acompanhado de estetoscópio cardiológico de duas cabeças.
0	Balança digital para pesar pessoas	Aparelho para medir o peso corporal, em quilogramas e gramas, com capacidade de 200 kg e sensibilidade entre 50 e 100 g. Com display digital, em cristal líquido. Deve ser portátil, com alça acoplada. Caixa fabricada em alumínio e plataforma de pesagem antiderrapante. Com fonte de alimentação e bateria de 9 Volts. alumínio, piso antiderrapante e alça para transporte.
02	Balança digital com régua antropométrica	Aparelho para medir o peso corporal, em quilogramas e gramas, com capacidade de 200 kg e sensibilidade de 50 g. Deve conter display digital em cristal líquido, disposto a cerca de 80 cm do chão para proporcionar visibilidade e boa leitura para a pessoa que está se pesando. Deve conter régua antropométrica acoplada para medir a estatura em metros e centímetros. A plataforma de pesagem deve ser embrorrachada e antiderrapante
02	Balança mecânica com régua antropométrica	Aparelho para medir o peso corporal, em quilogramas e gramas, de maneira mecânica, com capacidade para 150 kg e divisão de 100 em 100 g. Deve ter régua antropométrica em metal, acoplada, para a mensuração da estatura em metros e centímetros. Deve ter estrutura e base em ferro fundido. Deve conter plataforma de pesagem



		medindo 36 x 27 cm e tapete de borracha antiderrapante. A régua antropométrica deverá ser de alumínio anodizado, estar inserida em tubo de aço e medir estaturas entre 97 cm e 192 cm, com divisões de 0,5 cm.
02	Balança digital pediátrica	Aparelho para medir o peso corporal de bebês e crianças de até 15 Kg, com sensibilidade de 5 g. Deve conter display digital e concha anatômica para sustentar a criança em posição deitada.
01	Balança mecânica pediátrica	Aparelho para medir o peso corporal de bebês e crianças de até 16 kg, de maneira mecânica (com régua e cursor em metal). Divisão de 10 em 10 g, com pés em borracha sintética e concha anatômica para sustentar a criança em posição deitada.
01	Bloco calibrado para plicômetro	Peça cilíndrica, em metal, utilizada para verificar se o plicômetro está calibrado.
2	Boneca/manequim para modelo bebê	- Boneco em material plástico, firme, com membros articuláveis. Tamanho de 50 cm, peso de 2 kg e imitando a aparência natural de um bebê.
2	Boneca/manequim para modelo criança	- Boneco em material plástico, firme, com membros articuláveis. Tamanho de uma criança de 5 anos, com cabeça, braços e pernas móveis (articulações dos cotovelos e joelhos flexíveis). Deve vir com roupas e maleta para transporte.
01	Maca com porta papel descartável	
02 cx	Eletrodos para bioimpedância	Placas para condução de energia elétrica, utilizadas em aparelhos de bioimpedância elétrica. Modelo que possa ser utilizado em qualquer equipamento.
04	Escada hospitalar com 02 degraus	Revestida com emborrachado antiderrapante.
02	Estadiômetro marca Altura Exata precisão de 1mm.	Aparelho para medir a estatura em metros e centímetros, desmontável, com plataforma de base em metal para que a pessoa a ser medida fique posicionada de modo ortostático.
02	Estetoscópio cardiológico	Aparelho para realizar a ausculta cardíaca e o pulsar arterial.
20	Fita de medida antropométrica em fibra de vidro	Fita métrica utilizada para medir circunferências corporais, em centímetros e milímetros. Pode ter marcação também em polegadas, no verso. De-



		verá ser confeccionada em fibra de vidro, inelástica, com trava, sistema de peso e mola interna. Deverá ter comprimento de pelo menos 150 cm.
02	Paquímetro com 15 cm	Aparelho para medir segmentos corporais como extremidades ósseas, com hastes fixas e régua de 15cm de comprimento, com marcação dos centímetros e de 1 em 1 milímetro. Fabricado em alumínio anodizado.
02	Paquímetro para medir altura do joelho	
02	Antropômetro simultâneo de envergadura e altura do joelho	
05	Esquadros de madeira – 30x30x6cm	
02	Biombos	
02	Computador	
01	Impressora	
01	Software Avanutri	
01	Software Diet win	
20	Cadeiras acadêmicas	
03	Mesas	
03	Poltrona tipo secretaria	
06	Lápis hipoalergênico, utilizado para fazer marcações na pele. Cor preta.	
01	Estadiômetro de parede	

Quadro 09: Laboratório de avaliação nutricional

Laboratório de educação nutricional	
Objetivo: O laboratório de Educação Nutricional deverá atender as disciplinas de Educação em Saúde e Nutrição e de estágio em Nutrição social e Nutrição clínica do Curso de Nutrição, sendo composto principalmente por trabalhos criados por acadêmicos e docentes durante o curso	
Professor Responsável: Disciplina de Educação Nutricional	
Técnico responsável: Biologia	
Alunos por turma: 20	
Área: 60 m2	Localização: área específica destinada ao lab.
Quantida-de	Descrição



30	Cadeiras acadêmicas
01	Mesa escritório 120x0,60
01	Poltrona secretaria com apoio
01	Pirâmide alimentar de acrílico – Nutroclinica
01	Pirâmide alimentar de tecido com alimentos
02	Jogo de alimentos educativos - Nutroclinica
02	Jogos de livros educativos – nutroclinica
02	Jogos de CD educativos – nutroclinica
01	Maquina fotográfica digital
01	KIT - Pirâmide alimentar (base metálica grande) + bolsa para o transporte + imã pirâmide alimentar da infância + 26 alimentos em biscuit
01	KIT - Pirâmide alimentar (base metálica com 2 faces) + bolsa para transporte + imã da pirâmide alimentar peso saudável com 26 alimentos + imã da pirâmide dos alimentos brasileira com 28 alimentos
01	Régua para orientação nutricional de crianças de 0 a 24 meses
01	Teatro para fantoches
01	DVD Viagens com tia clara - aprendendo nutrição
01	DVD Atividades recreativas
01	DVD BPF - boas práticas de fabricação- GMP - DVD de treinamentos
01	DVD Reeducação alimentar e qualidade de vida (DVD) duração 60 minutos + livro
01	Nutriamigos - CD-ROM - Uma turma divertida que ensina às crianças o valor dos alimentos
01	Nutrisaber 01 –CD ROM educativo- avaliação nutricional do adulto na prática clínica
01	Olho vivo na qualidade, material de apoio para treinamentos em CD ROM - módulo I - Noções Básicas de Microbiologia e Parasitologia para Manipuladores de Alimentos
01	Olho vivo na qualidade, material de apoio para treinamentos em CD-ROM - módulo II - Higiene Pessoal - Hábitos Higiênicos e Integridade Física
01	Sistema digestório educativo

Quadro 10: Laboratório de educação nutricional



Clinica escola de nutrição	
Objetivo: a clinica escola tem por objetivo a formação e o aprimoramento técnico do aluno, com vistas a capacitá-lo sobre a atuação junto a comunidade, na promoção e manutenção da saúde e na prevenção de doenças associadas a alimentação. A clinica escola visa ainda atender a população menos favorecida por meio de prestação de serviços nas áreas de avaliação nutricional, educação nutricional, reeducação alimentar e acompanhamento ambulatorial de indivíduos e grupos específicos da população.	
Professor Responsável: Supervisor de estágio em Nutrição clinica	
Técnico responsável: 01 auxiliar admin.	
Alunos por turma: 6/periódico (M e T)	
Área: 90m ² (sendo 01 área de recepção ao paciente; 01 sala de coordenação da Clinica; 01 sala de estudos; 01 sala de avaliação nutricional com lavatório; 04 consultórios individualizados (2x3m cada) com lavatório; banheiros masc. e fem.)	Localização: área específica destinada a clinica escola, com acesso para a comunidade externa. Este local pode ser próximo ao laboratório de Avaliação nutricional, para que se possa utilizar o mesmo ambiente e os equipamentos necessários.
Quantidade	Descrição
07	Mesas de escritório
09	Cadeiras giratórias com encosto e apoio
14	Cadeiras escritório
02	Jogos cadeiras sala recepção com 06 unidades cada
01	Balcão de recepção
02	Computadores
01	Impressora
01	Software Diet Win
01	Software Avanutri
10	Armários escritório 2 portas
01	Maca com porta papel descartável
01	Escada hospitalar com dois degraus
01	Bebedouro
06	KIT – utensílios educativos (01 de cada): copo pequeno, médio e grande; colher café, chá, sobremesa, sopa;



	faca de mesa sem ponta, faca de sobremesa, faca de mesa de serra garfo sobremesa, garfo de mesa xícara chá, xícara café, xícara cafezinho; pires, prato de sobremesa, prato raso, prato fundo; escumadeira pequena, media e grande; concha pequena, media e grande pegador de macarrão
07	Calculadora eletrônica

Quadro 11: Clínica escola de nutrição

14.10 Previsão de implantação

A implantação dos laboratórios para o curso de Nutrição responde à organização dos componentes curriculares e o seu oferecimento na matriz.

Cronograma de implantação dos laboratórios do curso de nutrição

LABORATORIO	ANO DE IMPLANTAÇÃO
Laboratório de anatomia humana	2011
Laboratório de bioquímica, química e biofísica	2011
Laboratório de microscopia e imunologia	2011
Laboratório de fisiologia e farmacologia	2011
Laboratório de parasitologia	2011
Laboratorio de bromatologia	2012
Laboratório de nutrição e dietética, tecnologia de alimentos e análise sensorial	2011
Laboratório de avaliação nutricional	2012
Laboratório de educação nutricional	2012
Clinica escola de nutrição	2013

Quadro 12: Cronograma de implantação dos laboratórios do curso de nutrição



15 ANEXOS

ANEXO I

REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - BACHARELADO

Apresentação

Este regulamento tem por objetivo fornecer ao acadêmico (a) do Curso de Nutrição da UFFS, informações sobre os Estágios Curriculares do Curso.

Coordenação do Curso de Nutrição

Prof^a Dra. Rozane Aparecida Toso Bleil

Coordenação de Estágios Curriculares e extra-curriculares

Prof^a. Me. Camila Elizandra Rossi

Equipe de elaboração do regulamento:

Prof^a Me. Camila Elizandra Rossi

Prof^a Me. Érika Marafon Rodrigues Ciacchi

Prof^a Dra. Rozane Aparecida Toso Bleil

Aprovado na reunião de Colegiado do Curso de Nutrição, registrado na ata de nº 05/2010-1

ANEXO I - REGULAMENTO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO



CAPÍTULO I CONCEPÇÃO DE ESTÁGIO

Art. 1º O estágio é o momento integrador do currículo de graduação em que o acadêmico coloca em prática os aspectos que fundamentam a vida profissional. No entanto, não se resume a “um fazer específico”, e sim num momento de reflexão que deve enriquecer a teoria que lhe dá suporte Além disso, o aluno deverá vivenciar no estágio “a realidade profissional”, que muitas vezes não é abordada na teoria discutida em sala de aula.

Parágrafo único: A denominação Estágio Curricular constante neste regulamento corresponde ao Estágio Obrigatório do Regulamento de Graduação da UFFS, em conformidade com a Lei 11.788/2008.

CAPÍTULO II OBJETIVO DO ESTÁGIO

Art. 2º O Estágio Curricular do Curso de Nutrição tem como objetivo geral instrumentalizar o aluno para o exercício crítico de suas futuras atribuições e para a incorporação cotidiana de novas metodologias de atuação profissional.

CAPÍTULO III DA ORGANIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS E DOS REQUISITOS PARA SUA REALIZAÇÃO

Art. 3º O curso de Nutrição da UFFS, de acordo com as DCN’s, estabelece um mínimo de 20% da carga horária total do curso na forma de estágio curricular obrigatório, sob orientação/acompanhamento de docente.

I - 02 (duas) disciplinas de Prática Profissional (A e B, com carga horária de 30h e 45h respectivamente), com o objetivo de promover a experiência do acadêmico em atividades práticas inerentes ao nutricionista, desenvolvidas na 7a. e 8a. fase, não contempladas nos estágios obrigatórios.



II - 03 (três) disciplinas de estágios curriculares supervisionados, Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição Social, desenvolvidas na 9a. e 10a. fase,, cada uma das quais com 240 horas.

Art. 4º Para realizar os estágios curriculares previstos, o acadêmico deverá estar devidamente matriculado na disciplina de estágio e ter cursado com aprovação todas as disciplinas previstas até a 8ª fase, com exceção do TCC.

Art. 5º O plano de atividades de estágio deverá ser elaborado conjuntamente pelo estagiário, pelo professor orientador da UFFS e pelo supervisor da unidade concedente de estágio.

Art. 6º O horário de estágio curricular obrigatório será no turno de aula (manhã ou tarde), de acordo com as especificidades de cada local de estágio.

Parágrafo único: Os estágios serão realizados diariamente com carga horária máxima de 6 horas, podendo ser alterada para atender eventuais situações (alteração de calendário acadêmico, necessidades específicas da área de estágio ou para cumprimento do cronograma e carga horária prevista, incluindo os sábados como dia letivo normal).

Art. 7º Os estagiários serão divididos em grupos que se substituirão em sistema de rodízio nas diferentes áreas de estágio, sendo o número por grupo e o tempo de permanência em cada local estipulado em cronograma organizado pela Coordenação de Estágio, respeitando as especificidades e disponibilidade de vagas de cada campo de estágio.

Art. 8º Os horários de estágio serão organizados de acordo com a disponibilidade dos campos concedentes de estágio e distribuídos por sorteio dos grupos e dos campos de estágio, devendo cumprir integralmente a carga horária estabelecida, a ser reposta ao



final do módulo no caso de faltas, cuja justificativa mediante atestado médico deverá ser protocolada para análise da coordenação de estágio.

CAPÍTULO IV **DAS ATIVIDADES E DOS OBJETIVOS DOS ESTÁGIOS** **POR ÁREA**

Art. 9º Em cada um dos estágios previstos deverão ser desenvolvidas atividades previstas no componente disciplinar com seus respectivos objetivos previstos no projeto pedagógico do curso, em conformidade com o Plano de Ensino da disciplina e com a organização das atividades pelo professor orientador.

CAPÍTULO IV **DOS CAMPOS DE ESTÁGIO**

Art. 10 Os estágios curriculares do Curso de Nutrição, serão desenvolvidos em instituições devidamente conveniados com a Universidade Federal da Fronteira Sul para este fim, em conformidade com o que segue:

I - Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva: desenvolvido em unidades produtoras de refeições, industriais, comerciais ou filantrópicas, com carga horária de 240 horas.

II - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica: desenvolvido em hospitais (área hospitalar) e na Clínica-Escola de Nutrição da UFFS (área ambulatorial), com carga horária de 240 horas.

III - Estágio Supervisionado em Nutrição Social: desenvolvido em escolas de ensino fundamental e ensino médio, centros de educação infantil e em unidades básicas de saúde, unidades de saúde da família e/ou instituições filantrópicas, com carga horária de 240 horas.

IV - Prática profissional I e Prática profissional II: desenvolvidos na 7^a e 8^a fases, respectivamente, nas áreas social, com carga horária de 30 horas e nas áreas Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e/ou em áreas emergentes de atuação do profissional, com carga horária de 45 horas.



Art. 11 Os campos de estágio deverão obrigatoriamente ter um profissional nutricionista, denominado supervisor do estágio, e na sua ausência, especialmente nos casos de instituições filantrópicas, caberá à UFFS disponibilizar um servidor para realizar a atividade de supervisão, nos termos do Art 4º da Resolução 04/2018 – CONSUNI/CGAE. Exceção se aplica ao estágio em Nutrição Clínica Hospitalar, no qual apesar de haver profissional nutricionista na unidade concedente (UCE), exige-se da UFFS a supervisão ou o acompanhamento de seus alunos em tempo integral, por parte de um servidor nutricionista.

CAPÍTULO V
DA DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA
DOS ESTÁGIOS

Art. 12 A distribuição da carga horária dos estágios deverá obedecer ao seguinte quadro:

		Carga horária (em horas)		
Área de estágio	Total	I - aulas teórico/práticas presenciais	II – elaboração do plano de estágio e do relatório de avaliação	III – atividades de estágio desenvolvida pelo estudante
Estágio Supervisionado em Nutrição clínica Módulos: 1. Hospital 2. Ambulatório/Clínica	Curricular 240 h	30h (sendo 15h em nutrição clínica ambulatorial e 15h em nutrição clínica hospitalar)	-	210h Sendo 105h em nutrição clínica ambulatorial e 105h em nutrição clínica hospitalar. a) Em Nutrição Clínica Ambulatorial: Atendimento e diagnóstico nutricional, cálculos dietéticos, prescrição dietética, elaboração de plano alimentar individual, acompanhamento e orientação nutricional. Elaboração de estudos de casos, com apresentação oral. b) Em Nutrição Clínica Hospitalar: triagens e avaliações e acompanhamento nutricional, discussão das condutas nutricionais a serem adotadas. Discussão dos casos clínicos em grupo nos leitos.
Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva Unidades de Alimentação e Nutrição (produtoras de refeições)	Curricular 240 h	15h	45h	180h Identificação, avaliação e acompanhamento diário da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, em especial em relação às características de instalações, equipamentos, recursos humanos, produção, planejamento e elaboração de cardápios e controle de qualidade. Identificação das funções e responsabilidades do nutricionista em relação ao planejamento, organização e gerência da UAN. Aplicação de projetos práticos que auxiliem a unidade cedente de estágio.
Estágio Supervisionado em Nutrição Social • Secretarias municipais de Saúde, Educação e/ou Assistência Social • Instituições Filan-	Curricular 240 h	15h	45h	180h Planejamento e execução de ações de educação alimentar e nutricional e de avaliação nutricional; identificação de programas de vigilância nutricional e de combate a carências nutricionais; integração com equipes multiprofissionais destinadas a planejar, executar e/ou monitorar ações nas áreas de saúde, educação e segurança alimentar e nutricional, tais como: Atenção Primária no Sistema Único de Saúde, Programa Saúde na

trópicas • Organizações não-governamentais				Escola, Programa de Alimentação Escolar e, quando implantados, programas e ações vinculados ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.
---	--	--	--	---



CAPÍTULO VI DO COORDENADOR DE ESTÁGIO

Art. 13 O Curso de Nutrição terá um coordenador geral de estágio curricular obrigatório, que será um docente nutricionista, escolhido entre os seus pares, que participará das reuniões do Núcleo de Estágio e será responsável por selecionar os campos de estágios obrigatórios e não obrigatórios do curso.

Art. 14 São atribuições do Coordenador de Estágio:

- I. Contatar os responsáveis pelos possíveis locais de estágio, para efetivação de parcerias com o curso;
- II. Desenvolver, juntamente com os supervisores, os programas de estágio;
- III. Disponibilizar o manual do estagiário para o responsável local (preceptor), indicando as atribuições deste, do supervisor, do coordenador e dos acadêmicos, em caso de supervisão indireta ou semi-direta;
- IV. Disponibilizar o programa de estágio a ser desenvolvido para o preceptor local, em caso de supervisão indireta ou semi-direta;
- V. Agendar reuniões regulares com os supervisores de estágio;
- VI. Acompanhar o trabalho dos supervisores de estágio e propor alternativas para solucionar eventuais dificuldades;
- VII. Contatar os locais de estágio sempre que necessário;
- VIII. Informar a direção do curso sobre o andamento dos estágios;
- IX. Atuar sempre em consonância com os valores éticos preconizados pela UFFS;
- X. Observar as normas do presente manual, submetendo-se a elas enquanto perdurar o estágio.
- XI. Desenvolver outras atribuições previstas no Regulamento de Estágio da UFFS.

CAPÍTULO VII PROFESSORES ORIENTADORES DO COMPONENTE CURRICULAR



Art. 15 Em cada área específica de estágio haverá um professor orientador que será responsável pela orientação/acompanhamento dos grupos de acadêmicos, que terá as seguintes atribuições:

- I. Disponibilizar ao Coordenador do Curso e ao Coordenador de Estágio o Programa de Estágio, contendo horário de orientação de acadêmicos, de reuniões periódicas com a equipe e outras atividades pertinentes;
- II. Programar e avaliar as atividades que serão desenvolvidas durante o estágio (Programa de Estágio);
- III. Comparecer com assiduidade e pontualidade nos locais determinados no Programa de Estágio. Em caso de atrasos, estes devem ser repostos, em datas propostas ao Coordenador de Estágio, para que este adote os procedimentos administrativos necessários. O remanejamento de horários de supervisão deve ser comunicado ao Coordenador de Estágio e à Direção do Curso, com antecedência, para a devida autorização;
- IV. Orientar os acadêmicos quanto ao desenvolvimento do estágio, com entrega e esclarecimento do Programa de Estágio no primeiro dia de estágio;
- V. Discutir princípios, valores e conhecimentos teóricos com os acadêmicos;
- VI. Orientar a elaboração de relatórios, projetos, trabalhos e registros de dados;
- VII. Coordenar as reuniões tutoriais e de apresentação de trabalhos, projetos e relatórios;
- VIII. Avaliar e dar retorno frequente ao acadêmico sobre o seu desempenho e crescimento profissional;
- IX. Fornecer as notas de estágio aos acadêmicos a cada semestre, após o acadêmico ter cursado o módulo totalmente;
- X. Efetuar o registro das notas dos alunos e a frequência em diário de classe, de acordo com as datas determinadas pelo calendário acadêmico;
- XI. Encaminhar o diário de classe no prazo previsto pelo calendário acadêmico;
- XII. Atuar sempre em consonância com os valores éticos e morais preconizados pela UFFS;
- XIII. Orientar os alunos quanto à observância da ética profissional;
- XIV. Realizar visita ao local de estágio, em caso de supervisão indireta ou semi-direta;
- XV. Participar regularmente das reuniões com o coordenador de estágio;



XVI. Promover atividades devidamente autorizadas pelos órgãos competentes, relacionadas aos interesses do estágio e da vida acadêmica;

XVII. Observar as normas do presente manual, submetendo-se a elas enquanto perdurar o estágio.

Art. 16 O acompanhamento do estagiário pelo professor orientador será realizado junto ao local de desenvolvimento do estágio por meio de visitas regulares nas unidades concedentes, em conformidade com as especificidades de cada área e com previsão de datas e horários. Pela dinâmica dos estágios e pela disponibilidade das unidades concedentes, os estágios do curso de nutrição serão divididos em 4 ciclos durante o ano. Cada semestre é dividido em 2 ciclos e cada ciclo é dividido em 2 turmas para o estágio em Nutrição clínica e 1 turma para os demais estágios. A organização do estágio e atribuição de carga horária docente para acompanhamento dos estudantes será realizada de acordo com o seguinte quadro:

Estágios	Módulos (quando for o caso)	Local	Organização do estágio	Atribuição de créditos ao docente para acompanhamento dos estudantes**
Estágio em Nutrição clínica Carga horária total do estudante: 240 horas	Ambulatorial Carga horária do estudante: 120 horas	Clínica-escola de Nutrição	Turma A – até 8 alunos Grupo 1 (1 a 2 alunos) Turma B – até 8 alunos Grupo 1 (1 a 2 alunos) Turma A – até 8 alunos Grupo 2 (1 a 2 alunos) Turma B – até 8 alunos Grupo 2 (1 a 2 alunos) Turma A – até 8 alunos Grupo 3 (1 a 2 alunos) Turma B – até 8 alunos Grupo 3 (1 a 2 alunos) Turma A – até 8 alunos Grupo 4 (1 a 2 alunos) (Cada grupo terá duração de 4 semanas) Turma B – até 8 alunos Grupo 4 (1 a 2 alunos) (Cada grupo terá duração de 4 semanas)	1 crédito por aluno 1 crédito por aluno



	Hospitalar Carga horária do estudante: 120 horas	Hospitais de alta complexidade, preferencialmente universitários	Turma A – até 8 alunos Grupo 1 (1 a 4 alunos) Grupo 2 (1 a 4 alunos) (Cada grupo terá duração de 4 semanas)	1 crédito por aluno 1 crédito por aluno 1 crédito por aluno 1 crédito por aluno
--	---	--	--	--

Estágio em Alimentação coletiva Carga horária total do estudante: 240 horas		Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)	Turma A – até 8 alunos (duração 8 semanas) Grupos de 1 a 3 alunos por UAN ou turno na UAN* UAN 1 UAN 2 UAN 3 UAN 4 Turma B – até 8 alunos (duração 8 semanas) Grupos de 1 a 3 alunos por UAN ou turno na UAN* UAN 1 UAN2 UAN 3 UAN 4	2 créditos por grupo
Estágio em Nutrição Social Carga horária total do estudante: 240 horas		Prefeituras dos municípios da região (Secretaria de saúde, educação e assistência social)	Turma A – até 8 alunos (duração 8 semanas) Grupos de 1 a 2 alunos por município* Município 1 Município 2 Município 3 Município 4 Turma B – até 8 alunos (duração 8 semanas) Grupos de 1 a 2 alunos por município* Município 1 Município 2 Município 3 Município 4	2 créditos por grupo



* A depender do número de alunos matriculados e/ou disponibilidade da Unidade Concedente.

** O registro da carga horária de acompanhamento dos estudantes realizada pelo docente será atestada pela Coordenação do curso.

Alterado conforme Ato Deliberativo 3/CCN-REUFFS/2018

Tabela alterada 15/06/2021 conforme Resolução Nº 1/2021 - CCN - RE (10.40.07.15) /
Protocolo: 23205.011857/2021-97



CAPITULO VIII DO SUPERVISOR JUNTO AO CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 17 O supervisor de estágio junto a unidade concedente de estágio deverá ter formação na área de nutrição e desempenhará as seguintes atribuições:

- I. Receber o coordenador e/ou supervisor de estágio para efetivação do contrato;
 - II. Receber os acadêmicos em data previamente marcada para o início formal do estágio;
 - III. Apresentar o espaço físico, pertinente ao estágio, aos acadêmicos;
 - IV. Indicar o espaço físico a ser utilizado pelos acadêmicos para o desenvolvimento de suas atividades;
 - V. Controlar a frequência (assiduidade e pontualidade) dos acadêmicos nos dias de atividades no local de estágio;
 - VI. Receber o supervisor para acompanhamento do estágio e avaliação das atividades desenvolvidas;
 - VII. Acompanhar regularmente o desenvolvimento das atividades previstas no programa de estágio, empenhando-se na viabilização das atividades;
 - VIII. Assessorar o acadêmico no desenvolvimento do programa de estágio;
 - IX. Comunicar o supervisor sobre qualquer irregularidade ou alteração no desenvolvimento das atividades do estágio e propor os ajustes necessários;
- Participar do término das atividades no local de estágio;

CAPÍTULO IX DOS ESTAGIÁRIOS

Art. 18 Compete ao estagiário cumprir as atribuições previstas no Art. 46 da Res. Nº7/CONSUNI/CGRAD/2015 e no Código de Ética do Nutricionista vigente, bem como:

- I. Cumprir as orientações do supervisor do estágio referente às atividades previstas no programa de estágio;



II. Considerar as orientações e decisões do supervisor do local e cumprir horários, normas e regulamentos da instituição concedente;

III. Cumprir o termo de compromisso de estágio curricular – conforme a lei N° 11.788, de 29/09/2008;

IV. Realizar e concluir o plano de estágio proposto pelo orientador e supervisor de estágio;

V - Respeitar e cumprir as normas e rotinas dos locais de estágio, de modo a desenvolver as atividades de forma:

- acadêmica, objetivando repassar informações baseadas em evidências científicas;
- profissional, pautando-se na transparência, dignidade e decoro com as pessoas que serão atingidas pelas suas condutas;
- ética, guardando o devido sigilo e confidencialidade quanto às suas condutas, assim como pelas condutas adotadas pela UCE, pelo supervisor e pelo orientador de estágio.

VI - Portar uniforme e crachá, para a devida identificação do estagiário na UCE, respeitando-se também as normas de comportamento exigidas no local, as quais serão explicitadas no Manual Geral de Estágios do Curso de Nutrição da UFFS e nos documentos da UCE.

É vedado ao estagiário, por caracterizar infrações éticas:

- a) realizar plágio de textos de pesquisadores e de relatórios já protocolados no Setor de Estágios;
- b) assinar documentos oficiais e/ou de orientações de forma inidônea, com objetivo de adulterá-los;
- c) agir de forma a contrariar as condutas previstas no Código de Ética do Nutricionista e nas normativas vigentes da UCE;

O não cumprimento destas atribuições, a qualquer tempo, implica em interrupção imediata do estágio, independentemente das notas obtidas e, consequentemente, em reprovação da(o) estagiária(o) no CCR de estágio que está sendo cursado.

* Alterações realizadas mediante o Ato Deliberativo N° 3 2018 – CCN/RE.

** Alterações realizadas mediante o Ato Deliberativo N° 1 2019 – CCN/RE.



ANEXO II

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - BACHARELADO

Apresentação

Este regulamento tem por objetivo fornecer ao acadêmico(a) do Curso de Nutrição da UFFS, informações sobre os Trabalhos de Conclusão de Curso – TCC.

Coordenação do Curso de Nutrição

Profª Dra. Rozane Aparecida Toso Bleil

Coordenação de TCC

A definir

Equipe de elaboração do regulamento:

Prof. Nut. Me. Camila Elizandra Rossi

Prof. Nut. Me. Érika Marafon Rodrigues Ciacchi

Prof. Nut. Dra. Rozane Aparecida Toso Bleil

Aprovado na reunião de Colegiado do Curso de Nutrição, registrado na ata de nº 05/2010-1

TÍTULO I TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 1º. O presente regulamento determina as normas referentes à elaboração e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), que é condição obrigatória para a obtenção do grau de bacharelado do curso de Graduação em Nutrição da UFFS - Campus Realeza/PR. Além disso, este regulamento estabelece as atribuições do colegiado do curso, dos acadêmicos orientandos e dos professores orientadores, e



apresenta orientações sobre os procedimentos para a avaliação do TCC, com o propósito de instrumentalizar todos os envolvidos (professores e acadêmicos), para a melhor consecução do TCC.

CAPÍTULO I CONCEPÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 2º. O TCC pode ser compreendido como o projeto de pesquisa, de natureza bibliográfica e/ou exploratória, a ser elaborado, executado e desenvolvido na forma de monografia [ou artigo científico](#). O TCC deverá ser escrito individualmente e defendido publicamente por cada um dos acadêmicos do curso de Graduação em Nutrição da UFFS, sob orientação de um professor do curso de Nutrição da UFFS. A escolha do tema dependerá das linhas de pesquisa, da disponibilidade de vaga junto ao professor orientador, e estará vinculado aos projetos que estiverem sendo desenvolvidos pelos grupos de pesquisa da UFFS.

Art. 3º. Os critérios gerais para a elaboração do projeto de TCC e da versão final de TCC, [no formato de monografia](#), estarão baseados na Norma Brasileira nº. 14.724, de 30 de janeiro de 2006, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), ou na norma que a suceder, pelo motivo de estabelecerem os princípios de forma exigidos para trabalhos acadêmicos. [A versão final de TCC na forma de artigo, deverá ser apresentada segundo a política editorial da revista em que se pretende publicá-lo.](#)

CAPÍTULO II OBJETIVOS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 4º. A elaboração e a apresentação do TCC visam: 1) despertar nos acadêmicos o interesse pela investigação científica, especialmente em relação ao estudo de problemas regionais em Alimentação e Nutrição, buscando apontar possíveis propostas de soluções; 2) integrar universidade e sociedade; 3) aprofundar a produção acadêmica e a capacidade de expressão oral e escrita; 4) consolidar a formação acadêmica por meio da realização de trabalhos técnico-científicos que aprofundem os subsídios do acadêmico para as futuras experiências profissionais.

Art. 5º. A matriz curricular do curso de Graduação em Nutrição da UFFS prevê a oferta de três disciplinas de TCC, quais sejam: Trabalho de Conclusão de Curso I, Trabalho de



Conclusão de Curso II e Trabalho de Conclusão de Curso III, a serem ministradas nos, 8º, 9º e 10º períodos do curso, respectivamente.

Art. 6º. As disciplinas de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I, II e III têm por objetivo oferecer ao acadêmico condições para desenvolver um projeto teórico e/ou prático de investigação, na área de nutrição. A disciplina TCC I, inicialmente, visa oferecer ao acadêmico os subsídios necessários para a escolha do tema e a estruturação do projeto de pesquisa, e deve fazer com que o acadêmico compreenda quais são as etapas a seguir para a elaboração do projeto. A disciplina de TCC II, por sua vez, visa oferecer subsídios para que o acadêmico reconheça os elementos de pesquisa, selecione técnicas adequadas de abordagens e, com isso, realize a coleta e a tabulação dos dados. E, por fim, a disciplina TCC III visa oportunizar ao acadêmico a ocasião formal para que adquira seu grau de habilitação, além de estimular a produção acadêmica e a socialização de conhecimentos e experiências relativos à pesquisa.

CAPÍTULO III **REQUISITOS PARA ELABORAÇÃO DO TCC**

Art. 7º. As etapas para o planejamento, execução e elaboração do TCC estarão fundamentadas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, aprovadas pela Resolução nº 5 de 7 de novembro de 2001 do Conselho Nacional de Educação.

Art. 8º. O professor orientador deverá pertencer ao quadro regular do curso de Nutrição da UFFS, e ter no mínimo titulação de mestre. Os orientadores serão escolhidos de acordo com suas áreas de competência e do campo temático das linhas de pesquisa desenvolvidas na instituição. O professor orientador não poderá orientar mais do que 04 (quatro) acadêmicos durante as duas últimas fases do curso, na instituição.

Art. 9º. O TCC deverá ser elaborado e apresentado a uma banca examinadora no final da 10ª fase, de acordo com as normas metodológicas definidas pelo colegiado do curso de Nutrição. Ele deverá ser desenvolvido dentro das áreas temáticas da Nutrição, atendendo a linhas de pesquisa definidas pelo colegiado do curso. Os acadêmicos poderão sugerir novas ideias para serem desenvolvidas como trabalho de TCC, as quais serão previamente analisadas pelo colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 10. A responsabilidade de coordenar as defesas públicas dos TCC's será do professor do CCR TCC III.



TÍTULO II ATRIBUIÇÕES, DEVERES E COMPETÊNCIAS

CAPÍTULO I DO COLEGIADO DO CURSO

Art. 11. São atribuições, deveres e competências do colegiado do curso:

- I. Aprovar os orientadores para acompanharem o percurso da atividade de TCC;
- II. Aprovar os co-orientadores para assistência no processo da atividade de TCC, junto ao orientador e seus respectivos acadêmicos, se necessário;
- III. Sugerir um novo orientador caso haja necessidade de troca;
- IV. Nomear os Co-Orientadores para assistência no processo da atividade de TCC, junto ao Orientador e seus respectivos acadêmicos, se necessário;
- V. Incentivar e orientar os acadêmicos na seleção dos temas, priorizando pesquisas de relevância para a Nutrição e Alimentação;
- VI. Apresentar as vagas para orientação de TCC. Se o número de acadêmicos interessados em uma determinada área de conhecimento (vaga) for maior que a sua capacidade de orientação, as vagas serão destinadas a critério do Orientador. Havendo o preenchimento total das vagas em determinada linha de pesquisa, caberá ao acadêmico a escolha de outra linha de pesquisa.

CAPÍTULO II DOS PROFESSORES DO COMPONENTE CURRICULAR

Art. 12. Os professores das disciplinas de TCC I e II serão responsáveis por:

- I. Ministrar o conteúdo programático previsto nos planos de ensino das respectivas disciplinas;
- II. Apresentar aos acadêmicos matriculados na 8ª Fase, as linhas de pesquisa oferecidas pelo corpo docente;
- III. Divulgar a listagem dos orientadores e suas respectivas áreas de conhecimento e vagas;
- IV. Incentivar e orientar os acadêmicos na seleção dos temas, priorizando pesquisas de relevância para a Nutrição e Alimentação;



V. Apresentar as vagas para orientação de TCC. Se o número de acadêmicos interessados em uma determinada área de conhecimento (vaga) for maior que a sua capacidade de orientação, as vagas serão destinadas a critério do Orientador. Havendo o preenchimento total das vagas em determinada linha de pesquisa, caberá ao acadêmico a escolha de outra linha de pesquisa.

Art. 13. Os Professores Orientadores de TCC terão as seguintes atribuições:

- I. Orientar os acadêmicos para o planejamento, execução e apresentação do TCC, de acordo com o número de horas/atividades estabelecidas para cada orientando;
- II. Solicitar relatórios parciais de atividades;
- III. Auxiliar o orientando no preenchimento dos documentos referentes ao Comitê de Ética da Instituição, quando necessário;
- IV. Avaliar o projeto de TCC e o relatório final de pesquisa, observando as normas metodológicas, coerência linguística e o desenvolvimento dos objetivos propostos;
- V. Vетar a defesa do TCC sempre que verifique falta de condições para defesa por parte do acadêmico, com referência à fundamentação teórica, estruturação metodológica e de domínio do tema escolhido;
- VI. Agendar os encontros com seus respectivos orientandos, segundo a grade horária estabelecida para cada um dos acadêmicos, e registrar a frequência das orientações na Ficha de Frequência Individual de Orientação, juntamente com seus orientandos, para entregá-la à coordenação de Curso;
- VII. Presidir os trabalhos da banca examinadora;
- VIII. Informar ao coordenador do curso, por escrito, qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento, pelos orientandos, das condições estabelecidas neste regulamento e demais disposições relativas ao TCC, no âmbito da Universidade.

CAPÍTULO III DO ACADÊMICO ORIENTANDO



Art. 14. Visando ao adequado aproveitamento das disciplinas de TCC, e da elaboração do projeto de pesquisa, são atribuições do acadêmico orientando:

- I. Matricular-se nas disciplinas de TCC I, II e III, obedecendo aos pré-requisitos determinados pelo curso;
- II. Entregar à Coordenação, quando solicitado, uma proposta de pesquisa indicando o tema que deseja pesquisar e a linha de pesquisa;
- III. Cumprir a frequência obrigatória de, no mínimo, 75% de presença nos encontros agendados com o professor orientador. Destaca-se que o não cumprimento desta frequência obrigatória implicará em reprovação automática;
- IV. Realizar as atividades inerentes ao processo de elaboração do TCC que o orientador propuser;
- V. Apresentar, sempre que solicitados, relatórios parciais das atividades de pesquisa para o professor orientador;
- VI. Elaborar seu projeto de TCC de acordo com as normas metodológicas e diretrizes gerais estabelecidas por este regulamento;
- VII. Submeter seu projeto de TCC à aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa, quando necessário;
- VIII. Submeter seu TCC à aprovação final do professor da disciplina e/ou professor orientador, antes de sua submissão à banca examinadora;
- IX. Cumprir as determinações gerais deste regulamento e aquelas estabelecidas pelo Curso;
- X. Informar, por escrito, ao Coordenador do Curso, qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento de condições estabelecidas neste regulamento;
- XI. Realizar a defesa de seu TCC, de acordo com as disposições estabelecidas;
- XII. Entregar a versão final do TCC no prazo estabelecido pela Coordenação do Curso.

CAPÍTULO IV

CRITÉRIOS DE PREPARAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO TCC

A seguir está apresentado o fluxograma geral de preparação do TCC:

Atividade	Período de realização
-----------	-----------------------



Divulgação, pelo colegiado do curso, dos orientadores que estiverem disponíveis	8ª fase
Escolha da linha de pesquisa	8ª fase
Desenvolvimento do pré-projeto do TCC	8ª fase
Apresentação do pré-projeto para qualificação	8ª fase
Coleta e tabulação dos dados, e revisão bibliográfica	9ª fase
Análise dos dados e elaboração da versão final do TCC	10ª fase
Apresentação à banca examinadora	Final da 10ª fase

Art. 15. O TCC deverá ser elaborado a partir de um problema relevante de pesquisa, o qual permita o desenvolvimento de um tema específico da Nutrição e Alimentação, de forma organizada e completa. O pré-projeto de TCC deverá conter os seguintes itens: a) Introdução (delimitação do problema de pesquisa), b) Referencial bibliográfico, c) Objetivos (gerais e específicos), d) Método, e) Cronograma, e f) Referências Bibliográficas.

Art. 16. A versão final de TCC [no formato de monografia](#), deverá apresentar os mesmos itens listados para o pré-projeto, com exceção do cronograma, e deverá incluir: a) resumo (em português e inglês), b) resultados, c) discussão, e d) conclusão. [Na forma de artigo, a versão final deve ser apresentada segundo a política editorial da revista em que se pretende submeter o artigo para publicação.](#)

Art. 17. Os trabalhos deverão ser entregues pelos acadêmicos aos membros da banca examinadora, em três vias encadernadas em espiral (uma via para cada membro da banca), no mínimo [15](#) dias antes da data de defesa. A não entrega em tempo hábil, implicará no automático adiamento da defesa para o período letivo seguinte, não cabendo recurso desta decisão.

Art. 18. Quanto ao trabalho escrito, deverão ser refletidos e levados em conta pelo acadêmico os seguintes critérios: relevância e importância do tema e adequada delimitação do problema de pesquisa; fundamentação teórica; identificação das fontes utilizadas e citadas; coerência entre argumentos, objetivos, métodos empregados e resultados apresentados; adequação e correta utilização da metodologia da pesquisa;



revisão bibliográfica completa; assunto apresentado de forma lógica, ordenada, dividida em tópicos; linguagem apropriada, correção e clareza da redação; apresentação formal de acordo com as regras da ABNT.

Art. 19. Quanto à apresentação oral, o acadêmico deverá atentar para: domínio do assunto; organização da apresentação de forma lógica, ordenada e dividida em tópicos; comunicação do conteúdo de forma clara, segura e objetiva; qualidade e adequação dos recursos tecnológicos utilizados; cumprimento do tempo determinado para a apresentação.

Art. 20. Em relação à sustentação perante a banca, o acadêmico deverá demonstrar: conhecimento geral sobre o assunto; capacidade de interpretar as perguntas e responder corretamente com segurança; e adequada expressão verbal.

Art. 21. Após a defesa do TCC, o acadêmico terá um prazo de **07** dias para efetuar as modificações sugeridas pela Banca Examinadora. Após a realização das alterações e nova revisão feita pelo professor orientador, o TCC deverá ser **salvo em CD ou DVD e entregue ao professor de TCC III**.

TÍTULO III OUTROS

CAPÍTULO I DA DEFESA E DA BANCA EXAMINADORA

Art. 22. As datas das defesas serão marcadas para o mês de novembro, pela coordenação do curso. O cronograma das defesas, juntamente com a composição das bancas, será publicado pelo curso no prazo mínimo de até 10 (dez) dias antes do início da primeira defesa.

Art. 23. A sessão de defesa do TCC terá início com uma exposição oral do acadêmico de, no mínimo, 15 (quinze) minutos, e no máximo 20 (vinte) minutos. O acadêmico poderá, na apresentação, utilizar-se de recurso áudio-visual disponível, ou qualquer outro, desde que ouvida previamente a coordenação do curso. Cada examinador terá, no máximo, 15 (quinze) minutos para arguição e considerações pertinentes, ficando 10 (dez) minutos para o acadêmico fazer a réplica aos questionamentos e apresentar os devidos esclarecimentos.

Art. 24. A banca examinadora será composta pelo orientador, que será sempre o presidente da banca, e mais dois examinadores, sendo que os mesmos deverão ter a



titulação mínima de especialista. Quanto aos examinadores, um deverá ser obrigatoriamente professor da UFFS e outro, docente ou não, ter reconhecido saber na área de que trata o TCC.

Art. 25. O presidente da banca poderá se manifestar para efeito de esclarecimentos sobre o TCC, quando solicitado pelos examinadores.

CAPÍTULO II DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Art. 26. Para a avaliação do TCC do curso de Nutrição será considerado o desempenho do acadêmico no trabalho escrito, na apresentação e na sustentação perante a banca examinadora.

Art. 27. Os orientadores atribuirão aos seus orientados 4 (quatro) notas entre 0 (zero) e 10 (dez) para os seguintes requisitos: Relevância do tema; Organização e desenvolvimento da pesquisa de campo e do trabalho; Apresentação oral; Autonomia, responsabilidade e compromisso. Cada um destes requisitos será avaliado mediante os seguintes critérios:

- a) Relevância do tema: avaliar se o tema escolhido é de relevância para as esferas acadêmica e social, no âmbito da Alimentação e Nutrição;
- b) Organização e desenvolvimento da pesquisa de campo e do trabalho: avaliar se o acadêmico envolveu-se com a coleta de informações e com a elaboração do texto, participou ativamente das discussões técnicas, pesquisou e elaborou o referencial teórico, e teve adequado desempenho técnico e iniciativa para a elaboração completa do TCC;
- c) Apresentação oral: avaliar se houve domínio do tema apresentado e do tempo utilizado para a apresentação do trabalho para a Banca Examinadora.
- d) Autonomia, responsabilidade e compromisso: avaliar a presença diária, o cumprimento do horário e das atividades previstas, a postura ética, o compromisso com o TCC (acadêmico/técnico e social com os pesquisados e professores) e capacidade de trabalho em equipe (interação com a equipe de TCC e professores).

Art. 28. Os demais membros da banca examinadora avaliarão o trabalho escrito (vide critérios no item 16) e a apresentação oral (vide item 23.1 c), atribuindo notas entre 0 (zero) e 10 (dez) para estes 2 (dois) requisitos.



Art. 29. A nota final para o trabalho do acadêmico será calculada por meio da média aritmética das notas atribuídas pelos membros da banca e daquelas atribuídas pelo Orientador. Os acadêmicos terão a sua nota lançada por ata em documento arquivado na Coordenação.

Art. 30. Será considerado aprovado o acadêmico que obtiver, no mínimo, a nota 6 (seis). Do contrário, será considerado reprovado o acadêmico que obtiver nota inferior a 6 (seis) ou que não entregar o TCC ou, ainda, que não comparecer para a sua apresentação sem justificativas, ou quando for constatada a existência de plágio no trabalho.

Art. 31. Ficará a critério da banca examinadora a possibilidade de os TCC's com nota igual ou superior a 8 (oito) serem disponibilizados na Biblioteca da Faculdade, passando estes a integrar o acervo de consultas.

Art. 32. Depois da defesa, o acadêmico terá o prazo de 07 dias para fazer as alterações sugeridas pela Banca Examinadora. Qualquer sugestão que não tenha sido atendida no trabalho deverá ser justificada em folha separada do mesmo.

Art. 33. A versão final do TCC com as alterações realizadas deve ser aprovada pelo orientador e assinada pelo acadêmico **e membros da banca para posteriormente ser digitalizada em arquivo PDF e entregue, 1 cópia, em CD ou DVD, devidamente embalados e identificadas com o título do trabalho, autor, orientador e ano da defesa, para o professor de TCC III.**

CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 34. Ficará a critério do orientador a decisão de cumprir a carga horária de encontros mensais de maneira individual ou em grupo.

Art. 35. O TCC somente poderá ser acompanhado e corrigido pelo Orientador e/ou Co-Orientador responsáveis.

Art. 36. O professor orientador poderá desistir da orientação no prazo máximo de dois meses a partir do início do período letivo, mediante apresentação de justificativa documentada ao Colegiado do curso e autorização do coordenador do curso.

Art. 37. Do mesmo modo, poderá o orientando solicitar a substituição do professor orientador, mediante a apresentação de justificativa documentada ao Colegiado, cabendo ao professor da disciplina providenciar novo orientador no prazo máximo de cinco dias, contados da data do aceite do coordenador do curso, após aprovação do colegiado. Caso



isso não ocorra, o acadêmico será considerado reprovado, não cabendo recurso desta decisão, devendo o mesmo matricular-se na mesma disciplina no período letivo seguinte.

Art. 38. Os casos não explicitados neste regulamento serão resolvidos pelo colegiado do curso.

Chapecó, novembro de 2010.

***Alteração Realizada referente ao TCC conforme Ato Deliberativo N° 001/CCN/
REALEZA/UFFS/2015**



ANEXO III

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – BACHARELADO

Apresentação

Este regulamento tem por objetivo fornecer ao acadêmico(a) do Curso de Nutrição da UFFS, informações sobre as Atividades Curriculares Complementares – ACC.

Coordenação do Curso de Nutrição

Profª Dra. Rozane Aparecida Toso Bleil

Coordenação de ACC

A definir

Equipe de elaboração do regulamento:

Prof. Nut. Me. Camila Elizandra Rossi

Prof. Nut. Me. Érika Marafon Rodrigues Ciacchi

Prof. Nut. Dra. Rozane Aparecida Toso Bleil

Aprovado na reunião de Colegiado do Curso de Nutrição, registrado na ata de nº 05/2010-1.

Reformulado e aprovado na Reunião do Colegiado do Curso de Nutrição, registrado na Ata 005/2011-2.



TÍTULO I

ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES

Art. 1º O presente regulamento integra o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, na condição de anexo, e tem por finalidade definir as normas e critérios para a seleção e aproveitamento das atividades discentes que compõem as Atividades Curriculares Complementares (ACC's) oferecidas pelo Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, conforme regulamentado na legislação em vigor (LDB da Educação No. 9394/1996 e pareceres CES/CNE No. 67/2003 e 583/2001, do Conselho Nacional de Educação)

CAPÍTULO I

DA CONCEPÇÃO DE ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES

Art. 2º As ACC's são atividades realizadas pelo acadêmico além da sala de aula, e são consideradas como componentes curriculares enriquecedores. As ACC's devem abranger a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, interdisciplinares, de permanente contextualização e atualização, e devem possibilitar ao estudante vivências acadêmicas compatíveis com os campos de atuação profissional, estabelecidas ao longo do curso, integrando-as às diversas peculiaridades regionais e culturais.

Art. 3º As ACC's constituem mecanismo de aproveitamento dos conhecimentos adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais ou à distância, realizadas na Universidade ou em outros espaços formativos, sendo consideradas obrigatórias para a integralização do currículo. As ACC's são obrigatórias para a inserção do estudante na vida acadêmica, com as cargas horárias inseridas na estrutura curricular do respectivo curso.

Art. 4º Enquanto requisito obrigatório, as ACC's respondem ao princípio da flexibilidade, pelo qual o estudante tem a oportunidade de decidir sobre parte do currículo, sendo ordenadas por duas legislações específicas: pela determinação constante na Lei de Diretrizes e Bases da Educação nacional 9.394/1996, a qual



estabelece em seu artigo 3º a “valorização da experiência extra-classe” e, também, pelo que estabelecem as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 5º As ACC’s constituem ações que visam a complementação do processo ensino-aprendizagem, sendo desenvolvidas ao longo do curso de Nutrição, com carga horária de 240 horas (16 créditos), distribuídas ao longo da matriz curricular. As atividades complementares correspondem na matriz curricular, a 6% da carga horária total.

CAPÍTULO II

DOS OBJETIVOS DAS ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES

Art. 6º De acordo com a Resolução CES/CNE No. 7/2004, as atividades complementares permitem “o aproveitamento, por avaliação, de atividades, habilidades, conhecimentos e competências do aluno”. Assim, o objetivo geral das atividades curriculares complementares, de acordo com as normas determinadas pelo Conselho Nacional de Educação, é propiciar ao estudante a aquisição de experiências diversificadas e inerentes ao seu futuro profissional, buscando aproxima-lo da realidade do mercado de trabalho.

Art. 7º Dentre os objetivos específicos, as ACC’s têm como finalidade:

- oferecer ao aluno conhecimentos extracurriculares;
- desenvolver a autonomia do aluno na busca de produção e apresentação de trabalhos acadêmicos, bem como da sua liberdade intelectual no processo histórico de sua formação pessoal e profissional ;
- envolver o aluno no âmbito cultural para a complementação de sua formação social;
- estimular o aluno ao desenvolvimento do pensamento crítico permanente na relação com as esferas científicas, culturais e sociais;
- estabelecer relações de reciprocidade com a comunidade local, favorecendo vínculos entre grupos e convivência com contextos sociais diversos;
- promover a transdisciplinaridade no currículo, desde as disciplinas iniciais do domínio comum ao domínio específico;



-
- integrar teoria e prática por meio de vivências nos campos de atuação;

CAPÍTULO III

DOS REQUISITOS PARA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES CURRICULARES

COMPLEMENTARES

Art. 8º Para registro e convalidação das ACC's os alunos deverão estar regularmente matriculados no Curso de Nutrição da UFFS.

Art. 9º Os acadêmicos deverão realizar, no mínimo, 240 horas de ACC's, sendo exigida carga horária mínima de 30 horas em cada uma das seguintes modalidades:

- a) Relacionadas à Pesquisa
- a) Relacionadas ao Ensino
- a) Relacionadas à Extensão e Cultura

Parágrafo único: A carga horária a ser completada (150 h) poderá ser distribuída aleatoriamente entre as três modalidades.

Art. 10 A carga horária das atividades complementares deverá, preferencialmente, ser distribuída ao longo do curso, envolver o ensino, a pesquisa e a extensão e não poderá ser preenchida com um só tipo de atividade. Assim, no decorrer de cada ano o acadêmico deverá realizar pelo menos 60 horas de ACC's, sem a exigência de que sejam computadas nas três modalidades (ensino, pesquisa e extensão) no mesmo ano. As atividades deverão ser iniciadas na 1a fase do curso e encerradas na 8a fase, cumprindo-se, assim, a carga horária total de ACC's.

Art. 11 É de exclusiva responsabilidade do estudante:

- A inscrição nas atividades programadas e delas participar ativamente.
- A apresentação da documentação comprobatória de sua participação nas atividades complementares para ser protocolada junto à Secretaria Acadêmica, nos prazos previstos no Calendário Acadêmico.



- O preenchimento da carga horária mínima de atividades complementares no *Formulário de Atividades Complementares Curriculares*, através de atividades de sua escolha, respeitadas as disposições deste regulamento.
- A adequada comprovação das atividades realizadas através de documentação idônea, que será arquivada, em pasta individual na Secretaria do Colegiado de Curso.
- A atualização quanto às indicações feitas pelos responsáveis pelas atividades de extensão, pesquisa e ensino de seu curso.
- Acompanhar, a cada semestre, o total de horas de Atividades Complementares já cumpridas, confrontando-o com a carga horária mínima obrigatória para cada atividade determinada no projeto pedagógico de seu curso.

Art. 12 O aproveitamento de carga horária referente às Atividades Curriculares Complementares será aferido mediante comprovação de participação e aprovação, conforme o caso, após análise da Coordenação.

Art. 13 Os comprovantes das atividades deverão ser entregues na Secretaria Acadêmica, mediante recibo emitido pela mesma acusando recebimento dos documentos ou certificados que deverão ser minuciosamente detalhados.

Art. 14. O aproveitamento das atividades complementares estará sujeito a análise e aprovação da Coordenação.

Art. 15 O certificado de comprovação de participação em eventos deverá ser expedido em papel timbrado da Instituição ou órgão promotor, com assinatura do responsável e respectiva carga horária do evento.

Art. 16 A realização das atividades complementares é de responsabilidade do acadêmico.

Art. 17 No Certificado das Atividades Complementares deverá conter o registro de carga horária. A carga-horária atribuída a cada um dos grupos de atividades complementares obedecerá aos parâmetros discriminados posteriormente.



Art. 18 Os estudantes que ingressarem nos cursos constantes do “caput” deste artigo por meio de transferência ou aproveitamento de estudos ficam sujeitos ao cumprimento da carga horária de atividades complementares, podendo solicitar à coordenação o cômputo da carga horária atribuída pela instituição de origem, observadas as seguintes condições:

- as atividades complementares realizadas na instituição/curso de origem devem ser compatíveis com as estabelecidas neste regulamento;
- a carga horária atribuída pela instituição de origem não poderá ser superior a conferida por este regulamento.

Art. 19 Os casos omissos serão analisados e resolvidos pela Coordenação de Atividades Complementares, junto ao colegiado do curso.

Art. 20 Caberá ao coordenador das ACC's, do componente curricular:

- Fornecer as orientações necessárias para a realização das Atividades Complementares;
- Acompanhar o cumprimento deste Regulamento e a efetiva integralização da carga horária;
- Verificar a idoneidade da documentação fornecida pelo acadêmico;
- Validar os documentos comprobatórios apresentados pelo acadêmico, informando a este o total da carga horária integralizada a cada ano;

Art. 21 Os comprovantes apresentados pelos alunos permanecerão arquivados na Secretaria Acadêmica da UFFS. Cabe a coordenação do Curso de Nutrição promover e divulgar a oferta de Atividades Complementares internas, como incentivo ao cumprimento da carga horária mínima obrigatória estabelecida no projeto pedagógico.

Art. 22 A supervisão das atividades complementares internas ficará a cargo de um professor do curso indicado pelo colegiado.

TÍTULO II

DAS MODALIDADES DE ATIVIDADES CURRICULARES

COMPLEMENTARES



CAPITULO I

DA CONVALIDAÇÃO DA CARGA HORÁRIA DAS ACC's

No quadro abaixo, seguem as atividades estruturantes das ACCs:

Atividade	Carga Horária	Comprovação
PESQUISA – mínimo de 30 horas (2 créditos)		
Pesquisa de Iniciação Científica sob tutoria de docentes.	60 horas (4 créditos)	Relatório do trabalho realizado, com descrição e objetivos da atividade realizada, período e local de realização, contendo as horas.
Participação em Pesquisa como voluntário	30 horas (2 créditos)	Relatório do trabalho realizado, com descrição e objetivo da atividade, período e local da realização, contendo as horas.
Publicação de resenhas e resumos em periódicos ou Anais de eventos.	30 horas (2 créditos).	Certificado ou cópia da publicação.
Participação como membro de comissão organizadora em eventos científicos (jornadas, seminários, fórum, encontro, congresso, etc).	15 horas (1 crédito). No máximo dois eventos.	Certificado contendo o nome do aluno, do evento e o número de horas.
Publicação de Artigo Científico completo em periódico indexado.	Cada publicação 30 horas (2 créditos) - periódico de circulação regional, 45 horas (3 créditos) - periódico de circulação nacional, 60 horas (4 créditos) - periódico de circulação internacional. Máximo de 90 horas (6 créditos)	Apresentação da carta de aceite ou cópia do artigo publicado.
Publicação de texto de divulgação científica em periódicos de divulgação popular (jornais, revistas)	Cada publicação 15 horas (1 crédito). Máximo de 30 horas (2 créditos)	Cópia do artigo publicado.
Autoria ou co-autoria de capítulo de livro	Cada capítulo 30 horas (2 créditos). Máximo de 60 horas (2 créditos)	Cópia da ficha catalográfica e da página inicial do capítulo, no. de páginas do capítulo.



Apresentação de trabalho oral em eventos científicos: conferências, palestras, congressos e seminários assistidos	Cada apresentação 15 horas (1 crédito). Máximo de 45 horas (3 créditos)	Certificado de apresentação do trabalho.
Participação em eventos de abrangência Nacional e/ou internacional	Cada participação 15 horas (1 crédito) máximo de 4 eventos	Certificado de participação na qualidade de ouvinte ou participante, contendo a carga horária.
ENSINO – mínimo de 30 horas		
Disciplinas da área de Nutrição e afins, realizadas em outros cursos como optativas (no período de matrícula do curso).	Cada disciplina 15 horas (1 crédito). Máximo de 30 horas (2 créditos)	Plano de ensino da disciplina com a aprovação.
Disciplina da área de nutrição e afins, realizada no Curso de Nutrição como optativa, contanto que tenham sido cumpridas as três optativas obrigatórias do Curso.	Cada disciplina 15 horas (1 crédito). Máximo de 15 horas (1 crédito).	Plano de ensino da disciplina com a aprovação.
Cursos de língua estrangeira realizada durante a graduação (no período de matrícula do curso).	Cada semestre cursado 15 horas (1 crédito). Máximo de 30 horas (2 créditos)	Certificado emitido pela instituição de ensino.
Exercício de monitoria no Curso de Nutrição.	Cada monitoria 45 horas (3 créditos). Máximo de 90 horas (6 créditos)	Certificado do coordenador do Curso.
Realização de estágios não - obrigatórios na área de conhecimento.	Cada estágio 15 horas (1 crédito). Máximo de 30 horas (2 créditos)	Certificado ou declaração da instituição preceptora com assinatura de um nutricionista contendo o local, as horas e as funções desempenhadas pelo acadêmico.
Atividades de Extensão do Ensino (Exemplos: Minicursos realizados em Jornadas Acadêmicas, Congressos; Atividades	Mini cursos: mínimo de 4 horas, sendo que será validado 50% da carga horária declarada. A cada 30 horas de	Certificado emitido pela Instituição de Ensino. Certificado ou declaração da Instituição preceptora com assinatura de um nutricionista contendo o local, as horas e o



de Acompanhamento ao Profissional Nutricionista em suas diversas áreas)	acompanhamento ao Nutricionista, contará 1 crédito.	acompanhamento desempenhado pelo acadêmico.
EXTENSÃO – Mínimo de 30 horas		
Participação como ouvinte em cursos, mini-cursos e similares (áreas de educação e saúde).	A cada 3 eventos 15 horas (1 crédito) Máximo de 30 horas (2 créditos).	Certificado contendo o número de horas e/ou o programa completo com horários.
Participação na elaboração de atividades de ação comunitária (voluntariado). Área de educação e saúde.	Cada atividade 15 horas (1 crédito) Máximo de 30 horas (2 créditos).	Certificado contendo as horas e/ou o programa completo com horários de participação) com o Relatório de Atividades.
Participação em comissões e conselhos de curso e/ou instituições (Diretório Acadêmico, Representante discente).	Cada atividade 15 horas (1 crédito). Máximo de 30 horas (2 créditos).	Certificado de participação.
Organização ou representação estudantil em eventos esportivos e/ou culturais.	Cada evento 15 horas (1 crédito). Máximo de 30 horas (2 créditos)	Certificado.
Participação em projetos de extensão universitária.	De 30 a 60 horas	Relatório do trabalho, com descrição e objetivo da atividade realizada, período e local de realização, contendo as horas.

TÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 23 Casos que não se enquadrem nesse regulamento serão resolvidos junto à coordenação e colegiado do Curso de Nutrição da UFFS.

Alterado conforme Ato Deliberativo 1/CCN-RE/UFFS/2018



Art. 24 Serão indeferidos os requerimentos de validação de Atividades Curriculares Complementares dos acadêmicos que já integralizaram 240 (duzentos e quarenta) horas mínimas estabelecidas no Art. 5º, do Anexo III, do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição – Bacharelado.*

*Redação inserida conforme RESOLUÇÃO N° 2 / 2021 - CCN - RE

Art. 24 Esse regulamento entra em vigor na data de sua aprovação pelo CONSUNI.

Chapecó, novembro de 2010.



REGULAMENTO DE EQUIVALÊNCIA DE COMPONENTE CURRICULAR

Art. 1º Conferir equivalência aos componentes curriculares da estrutura Curricular 2024, relacionados no Quadro 1, ao acadêmico regularmente matriculado na estrutura Curricular 2010.

Quadro 1 - Equivalência inversa dos componentes curriculares

CCR Estrutura 2024			CCR Estrutura 2010		
Código	Componente Curricular	Créditos	Código	Componente Curricular	Créditos
GCB0589	Anatomia humana	60	GCB017	Anatomia	60
GCB0590	Embriologia	30	GCB005	Embriologia	30
GSA0310	Introdução ao estudo da nutrição e ética	60	GSA005	Introdução ao estudo da nutrição	60
			GCH088	Ética e orientação profissional	30
GLA0703	Produção textual acadêmica	60	GLA004	Leitura e produção textual II	60
GEX1077	Estatística básica	60	GEX006	Estatística básica	60
GCB0591	Parasitologia	30	GCB082	Parasitologia e saneamento básico	45
GCB0592	Fisiologia Humana	90	GCB069	Fisiologia humana	60
			GCB070	Fisiologia metabólica	60
GCB0593	Bioquímica básica	60	GCB004	Bioquímica Básica	60
GCB0594	Microbiologia geral e imunologia	75	GCB033	Microbiologia geral e imunologia	60
GCH1762	Introdução ao pensamento social	60	GCH011	Introdução ao pensamento social	60
			GSA043	Tópicos Especiais em Saúde, Alimentação e Nutrição	45
GSA0313	Nutrição Humana e Dietética	75	GSA028	Nutrição humana	60
GCH1761	Iniciação à prática científica	60	GCH008	Iniciação à prática científica	60
GSA0315	Bioquímica aplicada à nutrição	60	GCB081	Bioquímica aplicada	60
GSA0321	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	75	GCA065	Legislação e vigilância sanitária de alimentos	60
GCB0597	Patologia Humana	45	GSA015	Patologia	45
GCB0596	Microbiologia de alimentos	45	GCB037	Microbiologia de alimentos	60
GCH1777	Socioantropologia da alimentação	30	GSA006	Cultura, consumo e padrões alimentares	30



CCR Estrutura 2024			CCR Estrutura 2010		
Código	Componente Curricular	Créditos	Código	Componente Curricular	Créditos
GSA0316	Técnica dietética e culinária I	75	GSA026	Bases da técnica dietética e culinária	60
GSA0327	Bromatologia	60	GSA035	Composição de alimentos e bromatologia	60
GSA0328	Técnica dietética e culinária II	75	GSA040	Técnica dietética e culinária aplicada	60
GCH1763	História da fronteira Sul	60	GCH029	História da fronteira Sul	60
GSA0359	Trabalho de conclusão de curso	60	GSA052	Trabalho de conclusão de curso I	30
			GSA053	Trabalho de conclusão de curso II	30
GSA0317	Epidemiologia nutricional	45	GSA027	Epidemiologia nutricional	30
GSA0325	Educação alimentar e nutricional	90	GSA036	Educação em saúde e nutrição	60
GSA0326	Gestão em Unidades de alimentação e nutrição I	60	GCS109	Planejamento em unidades de alimentação para coletividades	60
GSA0319	Fisiopatologia e dietoterapia I	90	GSA031	Nutrição clínica I	60
			GSA041	Dietoterapia I	30
GCA0676	Tecnologia de alimentos	90	GCA066	Tecnologia de alimentos de origem vegetal	45
			GCA067	Tecnologia de alimentos de origem animal	45
GCS0698	Meio ambiente, economia e sociedade	60	GCS011	Meio ambiente, economia e sociedade	60
GSA0329	Gestão em Unidades de alimentação e nutrição II	60	GCS108	Administração em unidades de alimentação e nutrição	60
GSA0330	Fisiopatologia e dietoterapia II	90	GSA032	Nutrição clínica II	60
			GSA042	Dietoterapia II	30
GCS0699	Direitos e cidadania	60	GCS010	Direitos e cidadania	60
GCB0595	Farmacologia aplicada à nutrição	45	GCB079	Farmacologia	45
GSA0331	Segurança alimentar e nutricional	90	GCA068	Segurança alimentar e vigilância nutricional	60
GSA0320	Nutrição aplicada ao exercício físico e esportes	60	GSA033	Nutrição e esporte	60
GSA0361	Defesa de trabalho de conclusão de Curso	15	GSA053	Trabalho de conclusão de curso	30
GSA0355	Estágio Curricular Supervisionado em	270	GSA056	Estágio curricular supervisionado em alimentação	240



CCR Estrutura 2024			CCR Estrutura 2010		
Código	Componente Curricular	Créditos	Código	Componente Curricular	Créditos
	Alimentação Coletiva			coletiva	
			GSA051	Prática profissional II	45
GSA0353	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social	270	GSA055	Estágio curricular supervisionado em nutrição social	240
			GSA050	Prática profissional I	30
GSA0354	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial	135	GSA058	Estágio curricular supervisionado em nutrição clínica	240
GSA0352	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar	135			
			GSA051	Prática profissional II	45
GSA0333	Alimentos funcionais	30	GCA204	Alimentos funcionais	30
GCA0677	Análise sensorial	45	GCA203	Análise sensorial	45
GEX1101	Informática aplicada à nutrição	45	GEX002	Introdução à informática	60
GSA0318	Nutrição em saúde coletiva	60	GSA030	Nutrição e saúde coletiva	60

Art. 1-A. Conferir equivalência aos componentes curriculares PPC 2010 presentes, na tabela abaixo, com outros componentes cursados com aprovação pelos estudantes do curso de Nutrição - Bacharelado, *Campus Realeza*.

Código	Componente Curricular	Horas	Expressão Equivalente	Componente Curricular	Horas
GCB017	Anatomia	60	(GCB468)	Anatomia	60
GEX002	Introdução a informática	60	(GEX208)	Informática básica	60
GCB033	Microbiologia e imunologia	60	(GCB472) E	Microbiologia	60
			(GCB466)	Imunologia	30
GLA004	Leitura e produção textual II	60	(GLA104)	Produção textual acadêmica	60
GEX006	Estatística básica	60	(GEX210)	Estatística básica	60
GCH029	História da fronteira sul	60	(GCH292)	História da fronteira sul	60
GCS011	Meio ambiente, economia e sociedade	60	(CS238)	Meio ambiente economia e sociedade	60
GCS010	Direito e cidadania	60	(GCS239)	Direito e cidadania	60



Código	Componente Curricular	Horas	Expressão Equivalente	Componente Curricular	Horas
GCH011	Introdução ao pensamento social	60	(GCH291)	Introdução ao pensamento social	60
GCH008	Iniciação a prática científica	60	(GCH290)	Iniciação a prática científica	60

* Artigo inserido pela RESOLUÇÃO Nº 9 / 2025 - CCN - RE

Art. 2º Os componentes curriculares: Nutrição nos estágios de vida I – 90 horas (GSA0322), Nutrição nos estágios de vida II – 90 horas (GSA0324) e Avaliação Nutricional – 60 horas (GSA0314) da estrutura 2024 serão validados em bloco para os seguintes CCRs: Cálculo e análise de cardápios – 45 horas (GSA039), Nutrição materno-infantil – 60 horas (GSA029); Avaliação nutricional I – 60 horas (GSA037) e Avaliação nutricional II – 60 horas (GSA038) da estrutura 2010.

Parágrafo único. Será utilizada a média ponderada dos três componentes da estrutura 2024 para fins de registro da nota dos componentes da estrutura 2010.

Art. 3º Os componentes curriculares da estrutura 2024 do curso de Nutrição - Bacharelado e componentes curriculares das demais estruturas curriculares dos cursos do *campus* Realeza, possuem equivalência com os componentes curriculares da estrutura 2010 (em extinção) do Curso de Nutrição - Bacharelado conforme tabela abaixo:

Quadro 2 - Equivalência dos componentes curriculares da estrutura curricular 2024 com os demais cursos de graduação do *campus* Realeza.

CCRs Estrutura 2024			CCRs Estrutura 2010 ou de outros cursos		
Código	Componente Curricular	Horas	Código	Componente Curricular	Horas
GCB008	Citologia e histologia básica (Componente Curricular Regular do domínio conexo Nutrição e Medicina Veterinária)	60	GCB457 GCB458	Biologia Celular (Ciências Biológicas) + Embriologia e Histologia (Ciências Biológicas)	60 + 60



GCB038	Genética (Componente Curricular Regular do domínio conexo Nutrição e Medicina Veterinária)	30	GCB118 GCB478	Genética (Nutrição) <i>ou</i> Genética Básica (Ciências Biológicas)	30 45
GCB0593	Bioquímica básica	60	GCB464 GCB026	Bioquímica (Ciências Biológicas) <i>ou</i> Bioquímica veterinária (Med. Veterinária)	60 75
GCB0589	Anatomia humana	60	GCB468	Anatomia Humana (Ciências Biológicas)	60
GSA0312	Fundamentos da saúde pública	60	GSA004	Fundamentos da saúde pública (Nutrição, Administração Pública, Med. Veterinária)	60 60
GCB0594	Microbiologia geral e imunologia	75	GCB466	Imunologia (Ciências Biológicas)	60
			GCB472	Microbiologia (Ciências Biológicas)	60

OBS: Os CCRs GCB038 – Genética e GCB008 – Citologia e histologia básica são componentes curriculares regulares do domínio conexo Nutrição e Medicina Veterinária.

Art. 4º Para fins de registro, os componentes curriculares equivalentes passarão a constar nos históricos escolares dos estudantes do curso de Nutrição - Bacharelado com a situação *CVE – Componente validado por equivalência*.

Art. 5º Os componentes curriculares da estrutura 2024 listados no quadro abaixo, não possuem componente equivalente na estrutura 2010 e poderão ser validados como Atividade Curricular Complementar (ACC) ou como Optativas de ementa aberta:

Quadro 3 - Componentes curriculares da estrutura curricular 2024 sem equivalência com a estrutura curricular 2010.



Estrutura 2024		
Código	Componente Curricular	Horas
GCH1776	Extensão universitária e seus fundamentos	30
GSA0311	Vivências no sistema único de saúde	30
GSA0323	Processos do cuidado em nutrição clínica	30
GSA0360	Elaboração de TCC	30
GSA0332	Rotulagem de Alimentos	45
GSA0334	Intervenções nutricionais na atenção primária à saúde e na rede socioassistencial	30
GSA0335	Bases para o cuidado nutricional hospitalar	30
GSA0336	Elaboração de artigos científicos	45
GCA0678	Introdução à toxicologia dos alimentos	30
GSA0337	Estruturação de Consultoria (Assessoria) e fiscalização em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs)	30
GSA0338	Desenvolvimento Sustentável e sua relação com a Alimentação e Nutrição	30
GCS0700	Pesquisa de marketing aplicada	30
GSA0339	Nutrição comportamental com ênfase na área clínica ambulatorial	30
GSA0340	Sustentabilidade em produção de refeições coletivas	45

Art. 6º Os CCRs optativos de ementa aberta da matriz 2024 de tópicos especiais e seminários temáticos poderão ser validados como optativas da matriz 2010.

Art. 7º Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado de curso, cabendo recurso ao Conselho de *Campus* onde o curso é ofertado.