



UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO  
CAMPUS PETROLINA  
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

PETROLINA

JULHO/2013

**REITOR**

Professor Carlos Fernando de Araújo Calado

**VICE-REITOR**

Professor Rivaldo Mendes de Albuquerque

**PRÓ-REITORA DE GRADUAÇÃO**

Professora Izabel Christina Avelar Silva

**DIRETOR**

Professor Moisés Diniz de Almeida

**VICE-DIRETORA**

Professora Marta Solange Albuquerque Guimarães

**COORDENAÇÃO SETORIAL DE GRADUAÇÃO**

Professora Maria Gleide Macedo Souza

**COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Professora Cristhiane Maria Bazílio de Omena

**VICE - COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Professora Marianne Louise Marinho Mendes

**COMISSÃO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO PROJETO  
PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Profa. Dra. Marianne Louise Marinho Mendes – Presidente do NDE

Profa. Dra. Cristhiane Maria Bazílio de Omena Messias – Coordenadora do curso

Prof.Ms. Helker Albuquerque Macedo da Silva

Profa. Dra. Iracema Hermes Pires de Mélo Montenegro

Prof. Dr. Paulo Adriano Schwingel

Prof.Ms.Tician Parente Aragão

## APRESENTAÇÃO

*“Deixe que a alimentação seja o seu remédio e o remédio a sua alimentação”  
(Hipócrates).*

*“O destino das nações depende daquilo e de como as pessoas se alimentam”  
(Brillat-Savarin, 1825).*

Afirmações como estas que remontam há centena de anos já testavam a relação vital entre a alimentação e a saúde. Em um país como o Brasil, onde as desigualdades regionais são expressivas, é importante destacar que a promoção da alimentação saudável requer a formação de profissionais capacitados para inserção em um modelo de atenção à saúde e de cuidado nutricional, atuando na produção de refeições que atendam aos padrões de segurança alimentar e nutricional.

Nos últimos anos, o Brasil vem apresentando constantes taxas de crescimento econômico e populacional. Assim, a ampliação de oportunidade de trabalho no setor saúde, em resposta à demanda por ações diversificadas, aumento de complexidade, direito de cidadania, vem requerendo maior investimento para o crescimento da rede hospitalar e da atenção básica. A oferta de postos de trabalho em particular para o segmento da Nutrição impulsiona as iniciativas de reflexão e proposição de projetos de formação para atender aos reclamos da sociedade na preparação de um potencial humano em qualidade e quantidade na área de saúde, com visão pluralista, com competências e habilidades para intervir sobre a realidade diversificada de modelos assistenciais de saúde.

Desse modo, a informação e o conhecimento surgem como elementos essenciais para o desenvolvimento do pensamento crítico, necessários à compreensão do saber atualizado e sua aplicabilidade no contexto da sociedade com competência científica, política e social para transformar a realidade regional.

Apesar de há tempos já se valorizar a importância da alimentação e nutrição no processo saúde-doença, o surgimento da nutrição como ciência se deu apenas no início do século XX e sendo que hoje é um dos campos que mais tem apresentado evolução quanto ao conhecimento científico.

No Brasil, o primeiro Curso de Nutrição foi criado no então Instituto de Higiene e Saúde Pública da Universidade de São Paulo, durante o governo Getúlio Vargas em 1939, seguido, na década de 1940, pelos cursos do Rio de Janeiro: Universidade Federal

do Estado do Rio de Janeiro-UNIRIO (1943), Universidade Estadual do Rio de Janeiro-UERJ (1944) e Universidade Federal do Rio de Janeiro-UFRJ (1946). Somente uma década depois (anos 50) surgiram cursos de Nutrição na região nordeste, sendo os primeiros na Universidade Federal da Bahia-UFBA (1956) e na Universidade Federal de Pernambuco-UFPE (1957).

No entanto, a formação universitária do nutricionista foi estabelecida apenas em 1962, a partir da aprovação do primeiro Currículo Pleno do Curso de Graduação, dado pelo Parecer nº 265, do Conselho Federal de Educação (CFE). Em 1974, a resolução CFE nº 36 aprovou o segundo currículo mínimo, o qual definia ciclos básico e profissionalizante, com destaque para alimentos e saúde pública, em acréscimo ao conjunto de conteúdos já estabelecidos e relacionados às ciências biológicas e da saúde, bases da formação clássica em nutrição clínica.

Conforme dados do Conselho Federal de Nutrição (CFN), em 1981 existiam 30 cursos de graduação em nutrição no Brasil. Até maio de 2009, somavam-se 383 cursos, sendo 17 na região norte; 30 na região centro-oeste; 55 na região nordeste; 219 na região sudeste e 62 na região sul. (CFN, 2012), observando-se um aumento acentuado no número de cursos. Apesar desse aumento tão rápido do número de cursos de graduação em Nutrição apenas em 17 de setembro 1991, a Lei 8.234 regulamentou a profissão de nutricionista no Brasil e em 2005 a resolução CFN nº 380, estabelece suas áreas de atuação.

O Curso de Graduação em Nutrição da UPE foi implantado em 2010, segundo a Resolução CEPE nº 041/ 2010 (Anexo I), sendo oferecidas em entrada única 50 vagas por ano em turno integral. O referido curso se baseia na Resolução CNE/CES nº5, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, fundamentada no Parecer nº 1.133/2001, de 07 de agosto de 2001 do Conselho Nacional de Educação (C.N.E.), dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição, mas já aponta na direção das novas Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação que foram apresentadas às Universidades e Centros Universitários, bem como para todas as Instituições do Sistema Federal de Ensino, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996), com base em relatórios e orientações da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Em Pernambuco, além do Curso de Nutrição da UPE – *Campus* Petrolina, existem mais 6 cursos: UFPE (Universidade Federal de Pernambuco) – *Campi* Recife e

Vitória de Santo Antão, FMN (Faculdade Maurício de Nassau), FAVIP (Faculdade Vale do Ipojuca), Faculdade São Miguel, Faculdade dos Guararapes e UNIVERSO (Faculdade Salgado de Oliveira).

Suas aulas iniciaram no dia 02 de agosto de 2010, no prédio da Faculdade de Formação de Professores de Petrolina (FFPP), prédio da Saúde, da UPE, sendo oferecidas 50 vagas em uma única entrada e tendo como seu processo seletivo de ingressos de alunos o vestibular da UPE, transferência (sob edital): externo, interno e *ex-officio*. As turmas funcionam coletivamente em atividade teóricas e subdivididas em três grupos de aproximadamente 17 alunos em atividades práticas. Nos estágios, os discentes são divididos em grupos de no máximo cinco alunos por docente supervisor.

Dentro desta proposta, em face da importância da nutrição no contexto da saúde global, as potencialidades da região, como pólo de agronegócios, a expressiva demanda de alunos egressos do ensino médio do município e de regiões circunvizinhas e, sobretudo dos serviços de saúde e de alimentação e nutrição busca-se formar nutricionistas com competências e habilidades que atendam adequadamente às demandas da região.

## SUMÁRIO

	Pág.
<b>RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO CURSO.....</b>	<b>1</b>
<b>I - CONSIDERAÇÕES DE OFERTA DE CURSO PROPOSTO</b>	<b>18</b>
<b>II – PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO PROPOSTO.....</b>	<b>19</b>
2.1 Justificativa.....	20
2.3 Objetivos.....	23
2.4 Perfil do egresso.....	23
2.4 Competências e habilidades.....	24
2.4.1 Competências e habilidades gerais.....	24
2.4.2 Competências e habilidades específicas.....	24
2.5. Organização curricular.....	27
2.5.1 Fundamentos.....	28
2.5.2 Concepção metodológica.....	30
2.5.3 Matriz curricular.....	32
2.5.4 Matriz curricular sequencial.....	37
2.5.5 Estágio curricular.....	41
2.5.6 Atividades complementares.....	41
2.5.7 Avaliação da aprendizagem.....	42
2.5.8 Núcleo docente estruturante.....	43
<b>III – INFRAESTRUTURA DE APOIO AO CURSO.....</b>	<b>43</b>
3.1 Aspectos físicos.....	43
3.2 Biblioteca.....	44
3.3 Laboratórios.....	45
<b>IV – CORPO DOCENTE.....</b>	<b>47</b>
<b>V – EMENTÁRIO.....</b>	<b>48</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>80</b>
<b>APÊNDICES.....</b>	<b>84</b>

**UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO**  
**CAMPUS PETROLINA**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DO CURSO**

**JULHO/2013**



## **1- Condições de oferta do curso**

### **1.1- Denominação**

Curso de Bacharelado em Nutrição;

### **1.2- Realização ( local de execução/endereço).**

INSTITUIÇÃO: Universidade de Pernambuco, Campus Petrolina

ENDEREÇO: Br 203, Km 2, Campus Universitário, Vila Eduardo, Petrolina-PE

CEP: 56.328-903 Fones: (87) 3866-6468/6470

Fax: (87) 3866-6500

COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO: Fone (87) 3866-6470

### **1.3- Carga Horária Total do Curso = CH obrigatórias + eletivas.**

#### **1.3.1. CARGA HORÁRIA DO CURSO EM EXECUÇÃO**

- CARGA HORÁRIA TOTAL: 3.510 h
- CARGA HORÁRIA TOTAL DE ESTÁGIO: 720 h
- CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 2430h
- CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS ELETIVAS: 150 h
- CARGA HORÁRIA TOTAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES: 210h

#### **1.3.2. GARGA HORÁRIA DO CURSO PROPOSTO**

- CARGA HORÁRIA TOTAL: 3.545 h
- CARGA HORÁRIA TOTAL DE ESTÁGIO: 720 h
- CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 2535h
- CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS ELETIVAS: 90 h
- CARGA HORÁRIA TOTAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES

### **1.4- Período de integralização mínima e máxima.**

#### **1.4.1. Período de integralização do curso em execução:**

- Mínimo: 4 anos;
- Máximo: 6 anos

#### **1.4.2. Período de integralização do curso proposto**

- Mínimo: 4,5 anos;

- Máximo: 6,5 anos

**1.5. Modalidade:** Presencial

**1.6- Turnos de funcionamento:** Integral

**1.7- Número de vagas por entradas:** 50 alunos por entrada (sendo uma entrada anual)

**1.8 – Público Alvo:**

O município de Petrolina, está situado na região do Submédio São Francisco, à Oeste do estado de Pernambuco, na margem esquerda do Rio São Francisco, fazendo divisa com o estado da Bahia, a 776 Km de Recife-PE e 515 Km de Salvador-BA. Possui clima árido/semiárido com inclusão total no polígono das secas. Petrolina é privilegiada por compor o pólo Petrolina/Juazeiro situado nesta região, com uma população aproximada de 500.000 habitantes (IBGE, 2010), tendo sua região de influência composta por mais de 1.500.000 habitantes.

O projeto visa atender à demanda local da população para diversas áreas do conhecimento da nutrição. Dentro desta proposta, em face da importância da nutrição no contexto da saúde global, as potencialidades da região, como pólo de agronegócios, a expressiva demanda de alunos egressos do ensino médio do município e de regiões circunvizinhas e, sobretudo dos serviços de saúde e de alimentação e nutrição por nutricionistas formados com competências e habilidades que atendam adequadamente às suas demandas.

**1.9 – Forma de Ingresso do aluno:** Processo seletivo por vestibular da UPE, transferência (sob edital): externo, interno e *ex-officio*

**1.10 – Números de vagas:** 50 vagas anuais

**1.11 – Percentual de alunos formados:** Não houve ainda alunos formados, os discentes farão o primeiro ENADE do curso no ano de 2013.

**1.12 – Percentual de desistência:** 18,5%

**1.13 – Percentual de retenção:** Como não houve ainda turma formada, não podemos saber o percentual de retenção.

**1.14 – Potencialidades**

O curso de graduação em Nutrição da UPE vem inserindo-se na região em um contexto e procura cada vez mais, investir em uma formação profissional. Vem a somar como instrumento de melhoria da qualidade de vida da população, visto que propicia a formação acadêmica integralizante, estabelecendo mudanças de paradigmas, investindo

num processo de ensinar/aprender que direciona o discente a assumir uma visão crítica e reflexiva durante sua formação acadêmica e subsidiando-o a um exercício profissional compatível às demandas sociais e de saúde da população.

Seus professores em sua maioria são jovens, sendo a idade média abaixo de 40 anos e têm boa qualificação, sendo que apenas professores mestres e doutores pertencentes ao quadro efetivo da instituição lecionam disciplinas no referido curso. Hoje, praticamente todos os docentes do colegiado de Nutrição possuem Dedicção Exclusiva e fazem com frequência atividades de pesquisa e/ou extensão.

### **1.15– Fragilidades.**

- Desenvolvimento de três eixos temáticos compostos por disciplinas isoladas (deveria haver intervenção de docentes nutricionistas nas aulas do básico);
- A maioria das aulas práticas do tronco comum se limita ao laboratório, pois há dificuldade de expandir a outros cenários de aprendizagem;
- Inexistência de mecanismos de recuperação da aprendizagem (intervenção e atendimento ao aluno);
- Condições de trabalho docente são precárias, não havendo sala para individual para o docente ou espaço específico onde ele possa preparar aulas e orientar os alunos;
- Quantitativo de computadores insuficientes na Unidade para acesso dos alunos;
- Prazo atual de aprovação de TCC no Comitê de Ética muito curto, pois o mesmo no projeto atual tem apenas seis meses para aprovação e execução do projeto todo;
- Número elevado de professores horistas por semestres do curso, com consequente atraso na elaboração e revisão do projeto pedagógico, pois até dezembro de 2012 só havia duas professoras nutricionistas no quadro e pertencentes a mesma área de atuação. Hoje o curso já conta com quatro nutricionistas efetivos, mas ainda tem-se a necessidade do professor horista.

### **1.16. Projetos atualmente desenvolvidos pelos docentes do colegiado de Nutrição**

Na Tabela 1 observam-se os títulos dos projetos atualmente desenvolvidos pelos docentes do colegiado de Nutrição. Ressalta-se que todos os projetos têm envolvimento de alunos do curso de nutrição, além de também contemplarem alguns alunos dos demais cursos de saúde existentes na Unidade.

**TABELA 1** – Listagem de docentes do colegiado de Nutrição com seus respectivos projetos de desenvolvimento atual.

DOCENTE	TITULAÇÃO	PROJETO DE PESQUISA	PROJETO DE EXTENSÃO
Claudileide de Sá Silva	Mestre	Atividade antimicrobiana de óleos essenciais de vegetais: opções naturais para conservação de alimentos	Educação que produz saúde: refletindo a construção de hábitos saudáveis
Cristhiane Maria Bazílio de Omena	Doutora	Consumo de Energia, Macronutrientes e Micronutrientes de Adolescentes da Escola de Aplicação Professora Vande de Souza Ferreira, Petrolina PE.	-
		Percepção da imagem corporal, comportamento alimentar e estado nutricional de adolescentes do sexo feminino da escola de aplicação Professora Vande de Souza Ferreira, Petrolina-PE.	
Diego Felipe dos Santos Silva	Mestre	Avaliação nutricional de indivíduos frequentadores do programa academia das cidade no município de Petrolina-PE	Condições de vulnerabilidade alimentar em indivíduos de baixa renda aprovados no programa Minha Casa Minha Vida no município de Petrolina - PE
Helker Albuquerque Macedo da Silva	Mestre	-	Saúde e qualidade de vida - promoção do autocuidado
Iracema Hermes Pires de Melo Montenegro	Doutora		
Marianne Louise Marinho Mendes	Doutora	Avaliação da qualidade dietética de usuários do SUS em sala de espera	Promoção da atividade física e alimentação saudável entre usuários da AME Bernardino Campos Coelho, na cidade de

			Petrolina-PE
			Controle de fatores de risco para hipertensão arterial e diabetes mellitus entre usuários da AME Bernardino Campos Coelho na cidade de Petrolina-PE
Paulo Adriano Schwingel	Doutor	Prevalência de erros inatos do metabolismo em recém-nascidos e adultos de um município do sertão baiano	-
		Aptidão física, tendências posturais, imagem corporal e consumo alimentar de bailarinas clássicas e contemporâneas	
		Uso de suplementos dietéticos e de esteróides anabolizantes androgênicos (EAA) entre frequentadores de academias de ginástica da Região Integrada de Desenvolvimento (RIDE) do Pólo Petrolina e Juazeiro	
		Determinação do perfil cineantropométrico e socioeconômico e do nível de aptidão física e saúde em uma amostra de adolescentes escolares do município de Petrolina-PE	
Ticianara Parente Aragão	Mestre	-	Informações Básicas sobre Plantas Medicinais

### 1.17. Atualização ao acervo bibliográfico;

O acervo dos livros necessários ao curso de Nutrição ainda é pequeno e em número que não atende a todos os alunos. Espera-se que em pouco tempo a unidade realize novas compras de livros e haja melhoria significativa no acervo.

### 1.18. Avaliação discente

A avaliação do curso realizada pelo corpo discente foi feita através de questionário considerando as dimensões citadas anteriormente. O questionário foi aplicado com todos os alunos matriculados no curso (67 alunos). O questionário também possibilitou espaço para avaliação qualitativa enfatizando pontos positivos e negativos do curso. Em anexo, pode-se visualizar o questionário aplicado.

A atribuição de conceitos ocorreu conforme TABELA 2 a seguir. Nas Tabelas 3, 4, 5 e 6 expõem-se os resultados da avaliação.

**TABELA 2 - Atribuição de conceitos ao curso de Nutrição por parte dos discentes**

Conceito	Descrição
1	Insuficiente
2	Regular
3	Bom
4	Muito Bom
5	Ótimo

**TABELA 3 – Resultado dos Questionários aplicados aos discentes referente à Gestão e Execução da unidade**

Gestão e Execução	Conceito Médio
Direção da Unidade	2,52
Coordenação de Extensão	3,29
Coordenação de Pós-Graduação e Pesquisa	2,5
Coordenação de Graduação	3,41
Escolaridade /Secretaria acadêmica	3,03
Biblioteca	3,34
Apoio técnico	2,74

**TABELA 4 – Resultado dos Questionários aplicados aos discentes referente ao Corpo docente e Projeto Pedagógico**

Corpo docente e Projeto Pedagógico	Conceito Médio
Atuação da Coordenação do Curso	2,53
Qualidade do Corpo docente EFETIVO	3,74
Qualidade do Corpo docente NÃO EFETIVO	3,81
Dedicação dos docentes NÃO EFETIVOS ao curso	2,53
Dedicação dos docentes EFETIVOS ao curso	2,53
Metodologia de ensino	2,53
Apoio docente à promoção e participação de eventos acadêmicos	3,17
Apoio docente aos projetos de Pesquisa e Extensão	2,53

**TABELA 5** – Resultado dos Questionários aplicados aos discentes referente às Instalações Físicas

<b>Instalações físicas</b>	<b>Conceito Médio</b>
Biblioteca	2,96
Estrutura dos Laboratórios do Ciclo Básico – SAÚDE	2,53
Estrutura dos Laboratórios do Ciclo Profissional – SAÚDE	2,53
Estrutura das Salas de Aula	2,56

**TABELA 6** – Resultado dos Questionários aplicados à auto-avaliação do corpo discentes

<b>Auto-avaliação do Corpo Discente</b>	<b>Conceito Médio</b>
Interesse/Vocação/Orgulho de pertencer à UPE	2,6
Assiduidade/Pontualidade/Participação	2,6
Consideração e respeito com os professores, colegas e relação professor-aluno	2,6

### **1.19. Avaliação docente**

No dia 07 de agosto de 2012, se reuniram no laboratório de Bioquímica, do prédio de Saúde desse *Campus*, os docentes do departamento de nutrição para avaliação do curso. A seguir, tem-se cada dimensão avaliada pelos docentes com suas respectivas pontuações.

#### Dimensão 1: Organização Didático Pedagógica

- Contexto educacional

( 3 ) Quando o PPC contempla, de maneira suficiente, as demandas efetivas de natureza econômica e social.

- Políticas institucionais constantes no PDI, no âmbito do curso

( 3 ) Quando as políticas institucionais de ensino, de extensão e de pesquisa (esta última, quando for o caso) constantes no PDI estão previstas/implantadas, de maneira suficiente, no âmbito do curso.

Observação: Realiza-se pesquisa e extensão no curso, mas não se conhece PDI.

- Objetivos do curso

( 3 ) Quando os objetivos do curso apresentam suficiente coerência, em uma análise sistêmica e global, com os aspectos: perfil profissional do egresso, estrutura curricular e contexto educacional.

- Perfil do egresso

( 5 ) Quando o perfil profissional expressa, de maneira excelente, as competências do egresso.

- Estrutura curricular

( 2 ) Quando a estrutura curricular prevista/implantada contempla, de maneira insuficiente, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: flexibilidade, interdisciplinaridade, compatibilidade da carga horária total (em horas), articulação da teoria com a prática, e nos casos de cursos a distância, mecanismos de familiarização com essa modalidade.

Observação: semestres atuais extremamente lotados de disciplina, impedindo a flexibilidade.

- Conteúdos curriculares

(3) Quando os conteúdos curriculares previstos/implantados possibilitam, de maneira suficiente, o desenvolvimento do perfil profissional do egresso considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: atualização, adequação das cargas horárias (em horas) e adequação da bibliografia.

- Metodologia

(3) Quando as atividades pedagógicas apresentam suficiente coerência com a metodologia prevista/implantada.



- Estágios supervisionados

NSA – ainda não há turmas em estágios

- Atividades complementares

(4) Quando as atividades complementares previstas/implantadas estão muito bem regulamentadas/institucionalizadas considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: carga horária, diversidade de atividades e formas de aproveitamento.

- Trabalho de conclusão de curso

NSA – ainda não há turmas em fase de TCC

- Apoio ao discente

(1) Quando não existe programa de apoio ao discente previsto ou implantado.

- Ações decorrentes dos processos de avaliação do curso

NSA – ainda não houve avaliação ou ENADE

- Tecnologias de informação e comunicações

(2) Quando as tecnologias de informação e comunicação (TICs) previstas/implantadas no processo de ensino-aprendizagem permitem executar, de maneira insuficiente, o projeto pedagógico do curso.

- Procedimentos de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem

(3) Quando os procedimentos de avaliação previstos/implantados utilizados nos processos de ensino-aprendizagem atendem, de maneira suficiente, à concepção do curso definida no seu Projeto Pedagógico do Curso – PPC.

- Número de vagas

(1) Quando o número de vagas previstas/implantadas não corresponde à dimensão do corpo docente e às condições de infraestrutura da IES.

## Dimensão 2: Corpo Docente e Tutorial

- Atuação do Núcleo Docente Estruturante

(4) Quando a atuação do NDE previsto/implantado é muito boa considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: concepção, acompanhamento, consolidação e avaliação do PPC.

- Atuação do coordenador

(5) Quando a atuação do (a) coordenador (a) é excelente considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: gestão do curso, relação com os docentes e discentes e representatividade nos colegiados superiores.

- Experiência do (a) coordenador (a) do curso em cursos à distância  
NSA

- Experiência profissional, de magistério superior e de gestão acadêmica do (a) coordenador (a)

(2) Quando o (a) coordenador (a) possui experiência profissional, de magistério superior e de gestão acadêmica, somadas, maior ou igual a 1 ano e menor que 4 anos sendo, no mínimo, 1 ano de magistério superior.

- Regime de trabalho do coordenador do curso

(5) Quando o regime de trabalho previsto/implantado do (a) coordenador (a) é de tempo parcial ou integral, sendo que a relação entre o número de vagas anuais pretendidas/autorizadas e as horas semanais dedicadas à coordenação é menor ou igual a 10.

- Carga horária de coordenação de curso

(3) Quando o regime de trabalho previsto/implantado do (a) coordenador (a) é de tempo parcial ou integral, sendo que a relação entre o número de vagas anuais pretendidas/autorizadas e as horas semanais dedicadas à coordenação é maior que 15 e menor ou igual a 20.

- Titulação do corpo docente

(5) Quando o percentual dos docentes do curso com titulação obtida em programas de pós-graduação *stricto sensu* é maior ou igual a 75%.

- Titulação do corpo docente do curso – percentual de doutores

(4) Quando o percentual de doutores do curso é maior que 20% e menor ou igual a 35%.

- Regime de trabalho do corpo docente do curso

(5) Quando o percentual do corpo docente previsto/efetivo com regime de trabalho de tempo parcial ou integral é maior ou igual que 80%.

- Experiência profissional do corpo docente

(4) Quando um contingente maior ou igual a 60% e menor que 80% do corpo docente previsto/efetivo possui experiência profissional (excluída as atividades no magistério superior) de, pelo menos, 2 anos para bacharelados/licenciaturas ou 3 anos para cursos superiores de tecnologia.

- Experiência no exercício da docência na educação básica

NSA

- Experiência de magistério superior do corpo docente

(4) Quando um contingente maior ou igual a 60% e menor que 80% do corpo docente previsto/efetivo possui experiência de magistério superior de, pelo menos, 3 anos para bacharelados/licenciaturas ou 2 anos para cursos superiores de tecnologia.

- Relação entre o número de docentes e o número de estudantes

(5) Quando a média entre o número de docentes do curso (equivalentes 40h) e o número de vagas previstas/implantadas é de 1 docente para 130.

- Funcionamento do colegiado de curso ou equivalente

(5) Quando o funcionamento do colegiado previsto/implantado está regulamentado/institucionalizado, de maneira excelente, considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: representatividade dos segmentos, periodicidade das reuniões, registros e encaminhamento das decisões.

- Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

(2) Quando pelo menos 50% dos docentes têm entre 1 a 3 produções nos últimos 3 anos.

### Dimensão 3: Infraestrutura

- Gabinetes de trabalho para professores Tempo Integral – TI

(1) Quando não existem gabinetes de trabalho implantados para os docentes em tempo integral.

- Espaço de trabalho para coordenação do curso e serviços acadêmicos

(2) Quando o espaço destinado às atividades de coordenação é insuficiente considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: dimensão, equipamentos, conservação, gabinete individual para coordenador, número de funcionários e atendimento aos alunos e aos professores.

- Sala de professores

(2) Quando a sala de professores implantada para os docentes do curso é insuficiente considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: disponibilidade de equipamentos de informática em função do número de professores, dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade.

- Salas de aula

(3) Quando as salas de aula implantadas para o curso são suficientes considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: quantidades e número de alunos por turma, disponibilidade de equipamentos, dimensões em função das vagas previstas/autorizadas, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, acessibilidade, conservação e comodidade.

- Acesso dos alunos a equipamentos de informática

(1) Quando não há meios implantados de acesso à informática para o curso.

- Bibliografia básica

(1) Quando o acervo da bibliografia básica não está disponível; ou quando está disponível na proporção média de um exemplar para 20 ou mais vagas anuais pretendidas/autorizadas, de cada uma das unidades curriculares, de todos os cursos que efetivamente utilizam o acervo; ou quando o acervo existente não está informatizado e tombado junto ao patrimônio da IES; ou quando não existe um mínimo de três títulos por unidade curricular.

- Bibliografia complementar

(1) Quando o acervo da bibliografia complementar não está disponível; ou quando o acervo da bibliografia complementar possui menos de dois títulos por unidade curricular.

### 3.8. Periódicos especializados

(1) Quando há assinatura/acesso de periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma impressa ou virtual, menor que 5 títulos distribuídos entre as principais áreas do curso, ou com acervo não atualizado em relação aos últimos 3 anos.

- Laboratórios didáticos especializados: quantidade

(1) Quando os laboratórios didáticos especializados não estão implantados; ou não existem normas de funcionamento, utilização e segurança.

- Laboratórios didáticos especializados: qualidade

(1) Quando os laboratórios didáticos especializados não estão implantados; ou não existem normas de funcionamento, utilização e segurança.

- Laboratórios didáticos especializados: serviços

(1) Quando os laboratórios didáticos especializados não estão implantados; ou não existem normas de funcionamento, utilização e segurança

- Laboratórios de ensino

(2) Quando o curso dispõe de laboratórios específicos e multidisciplinares previstos/ implantados insuficientes para a abordagem dos diferentes aspectos celulares e moleculares das ciências da vida (incluindo anatomia, histologia, bioquímica, farmacologia, fisiologia/biofísica e técnica operatória) considerando, em uma análise sistêmica e global, os aspectos: espaço físico, equipamentos e material de consumo compatíveis com a formação dos estudantes prevista no PPC, levando-se em conta a relação aluno/equipamento ou material.

### Análise Final dos Docentes

Os docentes do curso de Nutrição destacam que são necessários técnicos administrativos, técnicos de laboratório e professores (ciclo básico e profissional).

Os cargos técnicos administrativos pertencentes ao *Campus* Petrolina e atendem ao referido curso. A secretaria da UPE – *Campus* Petrolina presta serviços necessários para o funcionamento do Curso de Nutrição, tais como: atendimentos aos docentes e discentes, informações quanto aos horários de disciplinas e locais das aulas, entrega e recepção de documentos, reprodução de material didático de apoio docente, entre outros. No entanto, não há secretários exclusivo do curso, sendo necessário para a coordenação de nutrição uma secretária e um auxiliar administrativo. Quando implantado, o laboratório de Avaliação Nutricional (Clínica-escola) também precisará de uma secretária.

Os técnicos e assistentes de apoio aos laboratórios auxiliam os docentes e discentes na realização de práticas laboratoriais. Os cargos técnicos de laboratório deverão ser oportunizados pela Universidade. Os laboratórios do ciclo básico e profissional necessitam no mínimo de 06 técnicos específicos para todos os laboratórios. Na TABELA 6, observam-se os laboratórios existentes, em implantação e em aquisição necessários às disciplinas com suas respectivas quantidades de técnicos necessários.

**TABELA 7**– Quantidade de profissionais técnicos e laboratórios necessários para as disciplinas do curso de Nutrição.

<b>Profissionais de nível técnico ou superior</b>	<b>Laboratório</b>	<b>Disciplinas</b>
01 técnico em laboratório (capacitado para laminário)	Parasitologia (Existente) Laboratório de Microbiologia, Imunologia, Patologia e Genética	Microbiologia e Imunologia, Parasitologia Humana, Processos Patológicos Gerais, Genética Humana
	Microscopia (Em aquisição)	Biologia Celular, Histologia e Embriologia
01 técnico em laboratório (capacitado para dissecação)	Anatomia	Anatomia
01 técnico em laboratório	Farmacologia (Em aquisição)	Farmacologia
	Bioquímica (Existente)	Bioquímica básica, Fisiologia Básica, Bioquímica da Nutrição, Fisiologia da Nutrição
01 técnico em Nutrição e Dietética ou Técnico em Alimentos	Técnica Dietética, Higiene dos Alimentos, (existente)	Higiene dos Alimentos, Nutrição Normal e Dietética I, Técnica Dietética, Nutrição Normal e Dietética II
	Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos, Análise Sensorial (Em implantação)	Bioquímica dos Alimentos, Bromatologia I e II, Tecnologia dos Alimentos, Análise Sensorial
	Microbiologia dos Alimentos	Microbiologia Básica e dos Alimentos
01 técnico em Nutrição e Dietética	Avaliação Nutricional e Cardiorespiratória (Em implantação)	Avaliação do Estado Nutricional, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, Nutrição Esportiva, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição Normal I e II.
01 Médico Veterinário	Nutrição Experimental (Em aquisição)	Nutrição Experimental
01 técnico em informática	Informática (Existente)	Todas as disciplinas

### 1.20. Atualização da matriz curricular

Em face das observações verificadas na execução no projeto em vigência, verificou-se necessidade melhorá-lo em alguns aspectos, em especial no que se refere à diminuição de carga horária por semestre. Havia uma média de 400 h/semestre que os alunos deviam cumprir, dificultando a sua participação nas outras atividades



importantes da universidade como a participação atividades de pesquisa, extensão e monitoria, além disso constatou-se baixos índices de rendimento em algumas disciplinas. Desta forma, nessa nova proposta de projeto que se segue, buscou-se diminuir a carga horária semestral média para 360h/semestre. Buscou-se também adequar o perfil de algumas disciplinas às nossas necessidades locais, objetivando-se sempre um melhor rendimento dos alunos e sua melhor formação profissional.

No Apêndice deste projeto, pode-se encontrar tabela de equivalência das disciplinas das duas matrizes curriculares.

**UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO**  
**CAMPUS PETROLINA**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO**

**JULHO/2013**

## **I – CONSIDERAÇÕES DE OFERTA DO CURSO PROPOSTO**

### **1.1 IDENTIFICAÇÃO**

DENOMINAÇÃO DO CURSO: Curso de Graduação em Nutrição;

MODALIDADE: Bacharelado;

TITULAÇÃO CONFERIDA: Bacharel em Nutrição

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 3.515 h;

INÍCIO DE FUNCIONAMENTO: 2010;

TEMPO MÍNIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO: 4 anos e 6 meses;

TEMPO MÁXIMO PARA INTEGRALIZAÇÃO: 6 anos e 6 meses

REGIME ACADÊMICO: Semestral;

TURNO DE OFERTA: Integral;

NÚMERO DE VAGAS OFERECIDAS: 50 vagas anuais

FORMA DE INGRESSO DO DISCENTE: Processo seletivo por vestibular da UPE, transferência (sob edital): externo, interno e *ex-offício*.

### **1.2 ENDEREÇO**

INSTITUIÇÃO: Universidade de Pernambuco, Campus Petrolina

ENDEREÇO: Br 203, Km 2, Campus Universitário, Vila Eduardo, Petrolina-PE

CEP: 56.328-903 Fones: (87) 3866-6468/6470 Fax: (87) 3866-6500

COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO: Fone (87) 3866-6470

## II – PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

### 2.1 JUSTIFICATIVA

O município de Petrolina, está situado na região do Submédio São Francisco, à Oeste do estado de Pernambuco, na margem esquerda do Rio São Francisco, fazendo divisa com o estado da Bahia, a 776 Km de Recife-PE e 515 Km de Salvador-BA. Possui clima árido/semiárido com inclusão total no polígono das secas.

Petrolina é privilegiada por compor o pólo Petrolina/Juazeiro situado nesta região, com uma população aproximada de 500.000 habitantes (IBGE, 2010), tendo sua região de influência composta por mais de 1.500.000 habitantes. Tem experimentado um grande desenvolvimento na produção agrícola irrigada. A transformação da Região iniciou-se nos anos 70 e acelerou-se nos anos 80, devido a ações do Governo Federal com a intensificação da implantação dos perímetros irrigados, o que propiciou um grande aumento da produção agrícola irrigada, contribuindo para um vertiginoso crescimento econômico, voltado para produção de frutas para exportação e para o mercado interno. Graças à fruticultura, o município de Petrolina tem atualmente um dos maiores Produto Interno Bruto (PIB) do estado de Pernambuco (IBGE, 2010).

Em referência à infraestrutura básica do município, o abastecimento de água é feito pela captação do Rio São Francisco, com mais de 95% da população atendida. Cerca de 85% da cidade possui saneamento básico, com 11 lagoas de estabilização do esgoto.

Na área de Educação, 89% da população infantil frequentam a escola. No ensino médio, a rede pública conta com 11.300 alunos e 1.300 na rede privada de ensino. No ensino profissionalizante, existem 02 Institutos Federais de Educação Tecnológica (IFET) com mais de cinco cursos técnicos profissionalizantes que comportam cerca de 2.000 alunos. A referida cidade ainda possui quatro instituições de ensino superior, sendo duas públicas (UPE *Campus* Petrolina e UNIVASF), uma privada e uma autarquia municipal.

O município é também um pólo médico em expansão, contando atualmente com 05 hospitais, dois públicos (Hospital Don Malan e Hospital de Urgência e Trauma) e quatro privados, com mais de 15 clínicas especializadas as quais oferecem diversos

atendimentos, destacando-se cirurgias em geral, hemodiálise, captação e transplante de órgãos. A cidade supracitada conta atualmente com toda a rede de saúde municipalizada, com a implementação da atenção básica à saúde através do Programa de Saúde da Família - PSF, com uma cobertura de 74,5% da população, sendo 41.476 famílias cadastradas, desenvolvendo os principais programas de atenção básica na área da criança, mulher e saúde do adulto, objetivando-se redução significativa em algumas taxas e indicadores de saúde como importante reflexo do desenvolvimento na área de saúde. A mortalidade infantil (menores de 5 anos) em Petrolina no ano de 2010 foi de 105 crianças, conforme DATASUS (2013).

Diante deste retrato regional, torna-se evidente a necessidade de um curso de formação de profissionais nutricionistas que assistam a demanda populacional, tanto em nível básico como especializado no campo da saúde, bem como também é necessária a crescente formação de profissionais no ramo de produção e processamento de alimentos.

Neste cenário, a Universidade de Pernambuco constitui-se um centro de referência na formação profissional e tem por missão o ensino, a pesquisa e a extensão enquanto ferramentas de disseminação do conhecimento, participando ativamente do desenvolvimento social, cultural e econômico do Estado de Pernambuco. O curso de graduação em Nutrição da UPE insere-se nesse contexto e procura cada vez mais, investir em uma formação profissional. Vem a somar como instrumento de melhoria da qualidade de vida da população, visto que propicia a formação acadêmica integralizante, estabelecendo mudanças de paradigmas, investindo num processo de ensinar/aprender que direciona o discente a assumir uma visão crítica e reflexiva durante sua formação acadêmica e subsidiando-o a um exercício profissional compatível às demandas sociais e de saúde da população.

Este curso foi inicialmente implantado no ano de 2010 com uma matriz curricular distinta da agora apresentada. Esta modificação foi pensada pelo Núcleo Docente Estruturante e aprovada no Colegiado do Curso, visando melhorias no processo de aprendizagem dos discentes e buscando-se cada vez mais qualidade na formação do egresso. No Apêndice I, encontra-se quadro de equivalência das matrizes antiga e atual.

O presente projeto visa atender à demanda local da população para diversas áreas do conhecimento da nutrição. Dentro desta proposta, em face da importância da nutrição no contexto da saúde global, as potencialidades da região, como pólo de agronegócios, a expressiva demanda de alunos egressos do ensino médio do município e

de regiões circunvizinhas e, sobretudo dos serviços de saúde e de alimentação e nutrição por nutricionistas formados com competências e habilidades que atendam adequadamente às suas demandas.

## 2.2 OBJETIVOS

O objetivo principal do curso é formar nutricionistas generalistas, capazes de aplicar a ciência da Alimentação e Nutrição para a melhoria dos níveis de saúde e qualidade de vida da população da região e brasileira.

Dentre os objetivos específicos que norteiam a formação de nutricionistas capazes de promover mudanças para a sociedade, se destacam:

- Formar nutricionistas comprometidos com o bem-estar do indivíduo e da coletividade, guardadas as diferenças étnicas, empenhados na promoção, manutenção e recuperação da saúde.
- Preparar profissionais cidadãos criteriosos e inovadores, capazes de analisar e compreender os padrões socioculturais do meio, de forma a interagir com ele para, na sua área de atuação específica, realizar sua intervenção, transformadora e pautada na ética e no ser humano, objeto de seu estudo.
- Promover uma formação teórica articulada à investigação e à prática, embasada numa perspectiva que contemple, simultaneamente, os conhecimentos específicos, porém referidos ao espaço em que são construídos e solicitados.
- Formar profissionais com capacidade de análise e de síntese, preparados para a solução de problemas e para a construção do conhecimento.
- Promover uma qualificação elevada dos futuros egressos, fundamentada em saberes específicos, que se traduzam e desdobrem em competências e habilidades pertinentes às suas áreas de atuação próprias.

## 2.3 PERFIL DO EGRESSO

O Curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco visa oferecer ao egresso condições de exercer a profissão de forma autônoma, criativa e qualificada, identificando os problemas, avaliando-os e conduzindo-os às possíveis soluções a partir de sólidos saberes técnicos, científicos e humanísticos.

De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 5/CNS-CES, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o Nutricionista, deve ser um profissional com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para

a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Considerando a formação generalista, o egresso do Curso de Graduação em Nutrição desta universidade, deverá estar apto a atuar nas áreas da Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Docência, Indústria de Alimentos, Nutrição em Esportes e Marketing na Área de Alimentação e Nutrição, conforme estabelece a RESOLUÇÃO CFN N° 380/2005, que dispõe sobre a definição das Áreas de Atuação do Nutricionista e suas Atribuições e dá outras providências.

Entende-se a formação profissional como um processo contínuo de construção de competências. O futuro profissional deverá ter, como postulado a educação continuada como processo permanente, tanto na sua formação quanto na sua prática profissional, que garantirá a sua atuação na sociedade, de forma competente e responsável.

## 2.4 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

### 2.4.1 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES GERAIS

✓ Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

✓ Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e



habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

✓ Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve diálogo verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

✓ Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

✓ Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

✓ Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os mesmos devem ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

#### 2.4.2 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS

A formação do nutricionista deve dotar o profissional de conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas que seguem a seguir. Deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

✓ Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

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

- ✓ Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- ✓ Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- ✓ Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- ✓ Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- ✓ Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- ✓ Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- ✓ Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- ✓ Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação, nutrição e de saúde;
- ✓ Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- ✓ Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- ✓ Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- ✓ Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- ✓ Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- ✓ Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- ✓ Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

## 2.5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

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

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

Então, como a organização teórico-metodológica do curso está sustentada nos princípios norteadores, baseados em suas *Diretrizes Curriculares*, estes podem ser assim formulados ou sintetizados:

1. A concepção de competência é nuclear na orientação do curso;
2. Coerência entre a formação oferecida e a prática esperada, pautada em princípios éticos em concordância com a realidade econômica, política, social e cultural;
3. A pesquisa e a extensão são elementos essenciais na formação profissional;
4. A articulação entre as práticas pedagógicas e as atividades docentes é o eixo que orienta e que dá especificidade à área;
5. A concepção de saúde e qualidade de vida que os alunos devem adquirir articulados as práticas nutricionais.

Através disso, foram delineadas as metodologias propostas que visam o rigor, a solidez e a integração dos conhecimentos teóricos e práticos, voltados sempre para a formação do profissional e do cidadão.

A construção de um projeto apoiado em relações democráticas previstas na concepção do curso fica garantida nas metodologias participativas e integradoras, tais como trabalhos em grupos e aulas dialogadas.

As pesquisas e os seminários inseridos na formação profissional almejam capacitá-los a produzir novos conhecimentos, aliando a teoria à prática através da observação e da análise da realidade educacional e das necessidades sociais da saúde.

A concepção do curso contempla o indivíduo na condição pós-moderna, na formação de conhecimentos que o ensina a lidar com o avanço da ciência, da tecnologia de forma integral e a olhar para o novo homem de forma holística.

Essa visão da educação, que tem por objetivo despertar a consciência do ser humano e sua relação com o mundo que o cerca, é contemplada através de metodologias que favoreçam não apenas o saber, mas o saber pensar e o intervir.

Algumas metodologias que serão utilizadas:

- ✓ Aulas expositivas/dialogadas e práticas;
- ✓ Leitura e discussão de artigos científicos e textos;
- ✓ Pesquisas;
- ✓ Estudos e trabalho em grupo;
- ✓ Exercícios de interpretação de artigos e textos;
- ✓ Dinâmicas de grupo;
- ✓ Seminários temáticos;
- ✓ Debates;
- ✓ Elaboração de projeto de pesquisa e extensão;
- ✓ Pesquisa teórica/bibliográfica;
- ✓ Análise da legislação (diretrizes, segurança e biossegurança) ;
- ✓ Visitas técnicas em instituições conveniadas e outras;
- ✓ Estágios curriculares supervisionados.

### 2.5.1 FUNDAMENTOS

Compreender criticamente a educação implica reconhecê-la como uma prática determinada pela sociedade; implica ainda entender que, embora condicionada, a educação pode contribuir para transformar as relações sociais, econômicas e políticas, na medida em que consiga assegurar a todos um ensino de qualidade, comprometido com a formação de cidadãos conscientes de seu papel na sociedade.

A formação do cidadão envolve a incorporação de uma nova *pedagogia*<sup>1</sup>, fundamentada em uma concepção mais crítica das relações existentes entre educação, trabalho e sociedade.

A pedagogia que se inspira nessa concepção busca garantir ao aluno o acesso ao processo de aquisição de conhecimento, compreendido como decorrência das trocas que o estudante estabelece na interação com o meio, cabendo ao professor exercer a mediação desse processo e articular essas trocas. Tendo em vista a assimilação crítica e ativa de conteúdos significativos e atualizados.

Assim, os métodos de ensino fundamentam-se nas atividades e iniciativas dos indivíduos. Os métodos utilizados propiciam o diálogo, respeitam os interesses e os diferentes estágios do desenvolvimento cognitivo dos indivíduos para favorecer a autonomia e a aprendizagem, visando não apenas aprender a fazer, mas, sobretudo, aprender a aprender. O indivíduo tem a oportunidade de construir a sua própria formação intelectual e profissional.

Do ponto de vista institucional, essa filosofia se traduz no compromisso de acompanhar a evolução das potencialidades do aluno, adotando procedimentos que orientem seu processo de aprendizagem e estimulem a conscientização do compromisso com a sua própria formação, não só profissional, mas também como cidadão responsável.

O curso, por meio dos docentes, buscará desenvolver no discente a capacidade de pensar, refletir, aprender a aprender, relacionar o conhecimento com <sup>1</sup>dados da experiência diária, a fazer a ponte entre a teoria e a prática, a fundamentar a crítica e argumentar com base em fatos. Além disso, o curso contribui na formação do cidadão, capaz de fazer frente às transformações pelas quais vêm passando a sociedade e as organizações.

A interdisciplinaridade, desta forma, constituirá um dos principais pilares do curso, integrando conhecimentos, competências e valores. Assim, todo conhecimento procurará manter um diálogo permanente com outras áreas do saber, por meio de questionamento, de confirmação, ou de complementação, de forma que disciplinas diferentes estimulem competências comuns. O que será ensinado no curso deve ir além da descrição, para desenvolver a capacidade de analisar, explicar, prever e intervir.

Na proposta pedagógica do curso a cidadania não é privilégio de uma área específica do currículo. O exercício da cidadania é visto como uma convivência cotidiana, pois as práticas sociais, políticas, culturais e de comunicação são dimensões que fazem parte da vida de todo cidadão. O respeito ao outro e ao público, essencial à

---

<sup>1</sup>*Pedagogia é uma ciência ou disciplina do ensino que começou a se desenvolver no século XIX. A pedagogia estuda diversos temas relacionados à educação, tanto no aspecto teórico quanto no prático.*

cidadania, também deve ser iniciado nas relações de convivência cotidiana, na família, na comunidade, no curso e na empresa.

O tratamento contextualizado dos conteúdos representa um recurso para tirar o aluno da situação de mero espectador passivo. Assim, a metodologia de ensino procura o contexto mais próximo do aluno e mais facilmente explicável para dar significado e utilidade aos conteúdos de aprendizagem como o da vida pessoal, do cotidiano e da convivência. O cotidiano e as relações estabelecidas com o ambiente social e físico deverão atribuir significado ao conteúdo curricular, fazendo a ponte entre o que se faz, vive e se observa no dia-a-dia.

Para viabilização do projeto pedagógico, o curso pauta-se em uma filosofia humanista e busca oferecer uma formação crítica e questionadora. Segue-se uma linha holística, considerando o ser humano indissociável nos seus diversos aspectos e valorizando a análise globalizante dos fenômenos organizacionais e sociais. Valorizam-se, a pluralidade de pensamento, entendendo o conflito de idéias como fecundo e importante para a formação pretendida. As transformações culturais, políticas e sociais influenciam o desenvolvimento das organizações e da sociedade. Assim, o entendimento dessas transformações é fundamental para construir as bases da concepção do curso.

## 2.5.2 CONCEPÇÃO METODOLÓGICA

Metodologicamente, este projeto realizar a formação discente pautando-se nos tópicos a seguir.

- Interdisciplinaridade:

Entende-se que o curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade de Pernambuco – *Campus* Petrolina oferece ao seu aluno ou organização curricular com quatro níveis de aplicação:

1. *Ensino*
2. *Pesquisa*
3. *Extensão*
4. *Exercício profissional*

Compreende-se que tais atividades ampliam os conteúdos das disciplinas que integram o currículo em sentido *estrito*, permitindo de forma mais efetiva, a interdisciplinaridade e multidisciplinaridade necessárias ao nutricionista.

A possibilidade de frequentar cursos, seminários e outros eventos que sejam na área de saúde ou não, viabiliza a comunicação entre as diversas áreas, cuja importância é evidente quando se deseja fazer uma leitura da Nutrição não só no texto global, mas, sobretudo, no contexto social.

A proposta permite, também, ao discente, a participação na formação do seu currículo, atendendo à crescente demanda do conhecimento sem a consequente sobrecarga de creditação e no tempo de conclusão do curso.

- Flexibilização:

A flexibilização horizontal ao incorporar o currículo do aluno com outras atividades proporciona, também, a estimulação das vocações acadêmicas, através dos programas de extensão e monitoria, e abre oportunidade para um fluxo de conhecimento entre o Curso, a Universidade e a Sociedade.

Tendo em vista a importância de preparar um profissional com capacidade crítica e reflexiva, que encontre soluções para um mundo em processo constante de mudanças, as atividades optativas e complementares passam a ter um papel importante na formação crítica, reflexiva e construtiva que se quer oportunizar no curso.

O curso de Nutrição estimulará o desenvolvimento dessas atividades através de entidades da Universidade, mas buscará, para alcance mais efetivo dos objetivos acadêmicos, realizá-las em estreita parceria com outras instituições, de forma que seja possibilitada ao aluno uma contínua inserção nos processos de sua comunidade.

- Articulação entre Teoria e Prática:

A proposta de organização curricular do curso de Nutrição pressupõe a elaboração de um currículo sustentado por matrizes teórico-filosóficas que correspondem a uma perspectiva crítica da Nutrição e fundamentalmente capaz de romper a dicotomia teoria/prática, adotando um modelo didático centralizado no aluno.

Para tanto, busca-se o entendimento do currículo não como simples agregação e listagem de disciplinas, mas como um conjunto articulado de atividades que possibilitem a transmissão do conhecimento através de variados procedimentos metodológica, pedagógica e acadêmica adequada a seus conteúdos.

A inter-relação do ensino teórico e prático será alcançada através da total e permanente integração do conteúdo programático, quando aspectos teóricos serão fornecidos, subsidiando a abordagem prática, quer seja laboratorial, ambulatorial ou coletiva, de forma concomitante e contínua, na quase totalidade das disciplinas que compõem a estrutura curricular. As turmas teóricas, em geral, de 50 alunos, serão divididas em grupos de 15 estudantes para cada turma prática, para que o professor possa acompanhar e avaliar, com segurança, o perfeito domínio da técnica pelo aluno.

- Indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão:

Reconhecendo a necessidade da constância de atualização na formação de um profissional, e um embasamento teórico e prático sólido, será estimulado no curso desde o primeiro semestre em todas as disciplinas o exercício da pesquisa e da extensão. Proporcionando dessa maneira vivências de contexto social e diversas possibilidades para o exercício da produção de conhecimento.

Dessa forma, desenvolvendo nos alunos a autonomia necessária à organização de suas atividades de estudo. Levando-os a reconhecer na prática a constante transformação, desenvolvendo uma atitude crítica e investigativa de forma a contribuir em sua área de atuação através da articulação graduação/pós-graduação, seja através do desenvolvimento de atividades interdisciplinares e multiprofissionais.

### 2.5.3 MATRIZ CURRICULAR

O curso concebido apresenta uma matriz curricular que atende as “Diretrizes Curriculares dos Cursos de Nutrição” elaboradas pela Comissão de Especialistas de Ensino de Nutrição, da Secretaria de Educação Superior – SESu, do Ministério da Educação.

Sendo que, a estrutura curricular está em consonância com as diretrizes da legislação vigente que regulamenta as definições de perfil e de conteúdos (Resolução no 05/2001 de 07/11/2001 do Conselho Federal de Educação. Brasília, 07 de novembro de 2001) buscando-se uma forma hierarquizada na formação do aluno, assim como uma integração constante entre a teoria e a prática.

Os conteúdos curriculares devem abranger tópicos das Ciências Biológicas e da Saúde, Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e



Ciência dos Alimentos. Na Tabela a seguir, pode-se observar a distribuição percentual da matriz curricular deste projeto no que diz respeito a estas subáreas.

**TABELA 8** – Distribuição percentual da matriz curricular conforme áreas temáticas expostas nas diretrizes curriculares para cursos de Nutrição

<b>Subárea</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Percentual</b>
Ciências Biológicas e da Saúde	Morfologia, Fisiologia, Farmacologia, Patologia e Biologia Celular e Molecular, Parasitologia, Embriologia, Genética, Bioquímica, Imunologia, Microbiologia, Psicologia, Bioestatística, Epidemiologia e Saúde Coletiva.	29,08%
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Antropologia, Filosofia, Sociologia, Ética, Metodologia da Pesquisa, Comunicação, Marketing e Economia.	11,95%
Ciências da Alimentação e Nutrição	Nutrição humana e dietética; gestão de unidades da alimentação e nutrição; técnica dietética; patologia de interesse da nutrição; dietoterapia; avaliação nutricional; vigilância nutricional, nutrição experimental; educação alimentar e nutrição em saúde coletiva.	47,02%
Ciências dos Alimentos	Bromatologia; Tecnologia dos alimentos; microbiologia dos alimentos; higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.	11,95%

A distribuição dos conteúdos curriculares permitirá ao futuro profissional incorporar ao seu patrimônio técnico-científico conhecimentos e habilidades que lhe credencie ao exercício da Nutrição, no âmbito da saúde pública e privada. Como um profissional de formação generalista, estando sua prática clínica inserida no modelo de Promoção à Saúde e que valorize sua dimensão humana e seu compromisso social, como um participante efetivo no desenvolvimento nacional.

Nesse contexto, o ensino e as diretrizes curriculares do curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco – *Campus* Petrolina considerará as competências requeridas ao profissional generalista, havendo, entretanto, para sua formação complementar, inúmeras possibilidades de flexibilização curricular, adaptando-as às necessidades socioeconômicas regionais e da própria sociedade, caracterizado no projeto pedagógico deste curso, possibilitando ao futuro profissional competitividade em um mercado de trabalho cada vez mais exigente, integrado e globalizado.

O projeto curricular, contemplando a flexibilidade, garante assim, seu ajuste às mudanças ocorridas no mercado de trabalho da Nutrição. A variedade na oferta dos tipos de atividades para integralização curricular é considerada, de maneira a levar o aluno a desenvolver sua capacidade de lidar com problemas e buscar soluções.

Na estrutura curricular do Curso será contemplada a formação humanística do graduando, onde o relacionamento interpessoal adequado na comunidade acadêmica, que envolve necessariamente, o paciente, o outro aluno, o professor e o funcionário é de valor fundamental.

A visão social ou humanística e ética será trabalhada não apenas nas disciplinas de cunho social, mas também inserida na filosofia da articulação curricular, quando todo o corpo docente estará engajado nessa perspectiva, considerando aspectos biopsicossociais, filosóficos, políticos, econômicos e culturais.

Os conteúdos programáticos estão organizados em 09 (nove) períodos letivos, constituídos de disciplinas obrigatórias e de atividades acadêmicas específicas (estágios curriculares; trabalho de conclusão de curso; disciplinas optativas e atividades complementares).

A carga horária total do curso compreende 3.545 (três mil e quinhentos e quarenta e cinco horas), as quais poderão ser integralizadas das seguintes formas:

- ✓ **Mínimo: 4,5 anos (09 períodos letivos);**
- ✓ **Máxima: 6,5 anos (13 períodos letivos).**

- Disciplinas Obrigatórias:

De acordo com a estrutura curricular, 2.535 h (duas mil e quinhentos e trinta e cinco horas) estão destinadas às disciplinas obrigatórias e correspondem a 71,51% da carga horária total do curso. A organização sequencial das disciplinas segue uma lógica de complexidade crescente do conhecimento, permitindo ao aluno construir paulatinamente o seu saber, culminando com o desenvolvimento de um trabalho técnico e/ou científico, denominado Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), considerada, nesta estrutura curricular, atividade obrigatória.

- Atividades Acadêmicas específicas:

- ✓ Atividade Obrigatória (Trabalho de Conclusão de Curso – TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é atividade obrigatória a ser exercida pelo aluno concluinte da graduação. Constitui-se de uma monografia ou artigo sobre uma pesquisa executada durante o Curso, seja ela de revisão da literatura, documental, experimental, seja de quaisquer dos tipos de pesquisa de campo. Visa proporcionar ao estudante oportunidade para explorar um tópico do curso, numa extensão maior que os trabalhos comuns do mesmo, em nível de graduação, considerado isso, um requisito parcial para a obtenção do grau de bacharelado em Nutrição. É uma atividade de integração do conhecimento construído ao longo do processo de graduação, na qual o discente desenvolverá o trabalho na forma de projeto de pesquisa a ser apresentado no período pré-estabelecido de conclusão do curso.

Como Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) o trabalho desenvolvido obriga a uma “defesa” em face ao julgamento de uma banca. A seguir seguem pré-requisitos com os discentes devem cumprir para cursá-lo.

1. O discente deve estar disposto(a) a submeter-se à orientação do Professor indicado pela Coordenação do Curso ou acordado previamente com o professor orientador, sendo este último pertencente ao quadro efetivo da Universidade de Pernambuco.

2. O aluno deve estar disposto (a) a modificar o Projeto se for indicado pelo Professor Orientador. Em hipótese alguma será permitido plágio ou cópia não identificada de autores conhecidos ou não. Tal fato, não só anulará o trabalho como as disciplinas: Trabalho de Conclusão de Curso I e II. Destaca-se que a disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I prevê a construção do projeto de TCC, sendo que o aluno já será acompanhado pelo seu orientador, finalizando com a qualificação do TCC, enquanto que a disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II terá ao seu final a “defesa” do TCC propriamente dita.

3. Quando incluírem pesquisa envolvendo seres humanos ou animais, será submetido ainda, ao comitê de Ética em Pesquisa.

O TCC deverá ser realizado de forma individual ou em dupla de acordo com a disponibilidade do corpo docente aprovado previamente no colegiado. Deverá ser elaborado, preferencialmente, em área de interesse do aluno e aera de afinidade do professor. O discente terá que estar sob a orientação de um professor do curso de Nutrição ou outro Departamento Acadêmico da Universidade de Pernambuco, desde que haja vinculação com atividades de pesquisa e/ou extensão dessa instituição. A

construção do mesmo deverá respeitar e ter como eixo as linhas de pesquisa desenvolvidas pelo Curso de Nutrição.

1. O Trabalho deve conter no mínimo, 40 (quarenta) folhas digitadas e impressas em uma só face, em papel branco, tamanho A4, poderão ser incluídas na contagem os anexos aprovados pelo(a) Professor(a) orientador(a) ou em formato de artigo científico seguido das regras do artigo. Na conclusão do TCC, deverá ser entregue monografia ou artigo científico segundo as normas técnicas da ABNT, além de apresentação escrita para o orientador e demais membros da banca examinadora. As regras do TCC estão estabelecidas em regulamentação específicas elaboradas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e validada pelo Colegiado do Curso e demais docentes convidados.

2. A defesa do TCC só será realizada sobre prévia autorização por escrito do orientador.

3. O TCC deverá ser submetido a uma banca examinadora formada por três membros, sendo, um deles, o orientador, e os demais dois docentes ou um docente e um técnico de nível superior com no mínimo especialização, podendo ser um deles convidado externo.

4. O aluno deve entregar 3 (três) exemplares do TCC à Coordenação do Curso para serem avaliados por 2 (dois) professores, antes da “defesa” do mesmo.

5. Somente após esta avaliação será permitida a impressão da redação final e entrega das cópias definitivas de acordo com a biblioteca em até 15 dias após a defesa.

✓ Disciplinas eletivas

A oferta das disciplinas eletivas acontecerá nos períodos previstos, conforme Matriz Curricular, sendo estas oferecidas de acordo com a coerência dos conteúdos abordados no semestre. Podem ser oferecidas 17 (dezesete) disciplinas, elencadas na TABELA 2. O aluno terá a flexibilidade de optar por um total de 06 créditos, o equivalente a 90 horas de disciplinas eletivas, representando 2,54% da carga horária total do curso.

Além disso, o discente pode cursar disciplinas optativas ofertadas pelos demais cursos oferecidos pela Universidade de Pernambuco ou qualquer Instituição de Ensino Superior.

## 2.5.4 MATRIZ CURRICULAR SEQUENCIAL

Nas Tabelas a seguir, pode-se observar a matriz curricular sequencial proposta para o curso de graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco, *Campus* Petrolina conforme o período.

**TABELA 9** – Disciplinas do primeiro período do curso de Nutrição da UPE

<b>PRIMEIRO ANO</b>					
<b>PRIMEIRO PERÍODO</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH* TOTAL</b>	<b>CH* TEÓRICA</b>	<b>CH* PRÁTICA</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N001	Anatomia Humana	75 h	45 h	30 h	-
N002	Biofísica	30 h	30 h	0 h	-
N003	Biologia Celular e Molecular	75 h	60 h	15 h	-
N004	Bioquímica Básica	75 h	60 h	15 h	-
N005	Antropologia e Sociologia	60 h	60 h	0 h	-
N006	Introdução à Nutrição	45 h	30 h	15 h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		360 h	285 h	75 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 10** – Disciplinas do segundo período do curso de Nutrição da UPE

<b>PRIMEIRO ANO</b>					
<b>SEGUNDO PERÍODO</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH* TOTAL</b>	<b>CH* TEÓRICA</b>	<b>CH* PRÁTICA</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N007	Bioquímica da Nutrição	60 h	60 h	0 h	Bioquímica Básica
N008	Fisiologia Humana	75 h	60 h	15 h	Anatomia Humana
N009	Histologia e Embriologia	75 h	45 h	30 h	Biologia Celular e Molecular
N010	Filosofia	30 h	30 h	0 h	
N011	Ciências Sociais e Econômicas	45 h	45h	0 h	
N012	Microbiologia	60 h	45 h	15 h	Biologia Celular e Molecular
N013	Eletiva/Optativa	30 h	30 h	0 h	
<b>CH* SEMESTRAL</b>		375 h	315 h	60 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 11** – Disciplinas do terceiro período do curso de Nutrição da UPE

<b>SEGUNDO ANO</b>					
<b>TERCEIRO PERÍODO</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH* TOTAL</b>	<b>CH* TEÓRICA</b>	<b>CH* PRÁTICA</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N014	Bioestatística	45 h	45 h	0 h	
N015	Bioquímica dos Alimentos	60 h	60 h	0 h	Bioquímica da Nutrição
N016	Epidemiologia	60 h	60 h	0 h	

N017	Fisiologia da Nutrição	60 h	60 h	0 h	Fisiologia Humana
N018	Parasitologia	60 h	45 h	15 h	Biologia Celular e Molecular
N019	Introdução à Saúde Coletiva	45 h	30 h	15 h	
<b>CH* SEMESTRAL</b>		330 h	300 h	30 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 12** – Disciplinas do quarto período do curso de Nutrição da UPE

<b>SEGUNDO ANO</b>					
<b>QUARTO PERÍODO</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH* TOTAL</b>	<b>CH* TEÓRICA</b>	<b>CH* PRÁTICA</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N020	Bromatologia I	60 h	45 h	15 h	Bioquímica dos Alimentos
N021	Metodologia da Pesquisa	60 h	60 h	-	
N022	Processos Patológicos Gerais	90 h	90 h	-	
N023	Avaliação do Estado Nutricional	75 h	60 h	15 h	Fisiologia da Nutrição
N024	Psicologia Aplicada à Nutrição	45 h	45 h	0 h	-
N025	Eletiva/Optativa	30 h	30	-	
<b>CH* SEMESTRAL</b>		360 h	330 h	30 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 13** – Disciplinas do quinto período do curso de Nutrição da UPE

<b>TERCEIRO ANO</b>					
<b>QUINTO PERÍODO</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH* TOTAL</b>	<b>CH* TEÓRICA</b>	<b>CH* PRÁTICA</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N026	Bioética	30 h	30 h	-	
N027	Bromatologia II	60 h	45 h	15 h	Bromatologia I
N028	Educação Nutricional	60 h	45 h	15 h	
N029	Farmacologia Básica	45 h	45 h	-	Bioquímica Básica
N030	Higiene e Microbiologia dos Alimentos	75 h	60 h	15 h	Microbiologia
N031	Técnica Dietética	60 h	45 h	15 h	
N032	Eletiva/Optativa	30 h	30 h	0 h	
<b>CH* SEMESTRAL</b>		360 h	300 h	60 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 14** – Disciplinas do sexto período do curso de Nutrição da UPE

<b>TERCEIRO ANO</b>					
<b>SEXTO PERÍODO</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH* TOTAL</b>	<b>CH* TEÓRICA</b>	<b>CH* PRÁTICA</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N033	Administração dos Serviços de Alimentação I	75 h	60 h	15 h	Técnica Dietética
N034	Nutrição Materno Infantil	60 h	45 h	15 h	Avaliação do Estado Nutricional
N035	Nutrição Normal e Dietética I	60 h	45 h	15 h	Avaliação do Estado Nutricional

N036	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	75 h	60 h	15 h	Processos Patológicos Gerais
N037	Tecnologia dos Alimentos	75 h	60 h	15 h	Bromatologia II
<b>CH* SEMESTRAL</b>		345 h	270 h	75 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 15** – Disciplinas do sétimo período do curso de Nutrição da UPE

<b>QUARTO ANO</b>					
<b>SÉTIMO PERÍODO</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH* TOTAL</b>	<b>CH* TEÓRICA</b>	<b>CH* PRÁTICA</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N038	Administração dos Serviços de Alimentação II	60 h	30 h	30 h	Administração dos Serviços de Alimentação I
N039	Fitoterapia	30 h	30 h	0 h	-
N040	Nutrição em Saúde Pública I	75 h	60 h	15 h	Saúde Coletiva I
N041	Nutrição Experimental	45 h	45 h	-	Fisiologia da Nutrição
N042	Nutrição Normal e Dietética II	60 h	45 h	15 h	Nutrição Normal e Dietética I
N043	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	75 h	60 h	15 h	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
N044	Trabalho de conclusão de curso I	30 h	30 h	-	Bioestatística, Metodologia da pesquisa
<b>CH* SEMESTRAL</b>		375 h	300 h	75 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 16** – Disciplinas do oitavo período do curso de Nutrição da UPE

<b>QUARTO ANO</b>					
<b>OITAVO PERÍODO</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH* TOTAL</b>	<b>CH* TEÓRICA</b>	<b>CH* PRÁTICA</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N045	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	240	-	240	Administração dos Serviços de Alimentação II
N046	Nutrição em Saúde Pública II	75	60	15	Nutrição em Saúde Pública I
<b>CH* SEMESTRAL</b>		315 h	60 h	255 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 17** – Disciplinas do nono período do curso de Nutrição da UPE

<b>QUINTO ANO</b>					
<b>NONO PERÍODO</b>					
<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH* TOTAL</b>	<b>CH* TEÓRICA</b>	<b>CH* PRÁTICA</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N047	Estágio Supervisionado em	240	-	240	Nutrição em Saúde

	Saúde Pública				Pública II
N048	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240	-	240	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II
N049	Trabalho de conclusão de curso II	45	45	-	Trabalho de conclusão de curso I
<b>CH* SEMESTRAL</b>		525 h	45 h	480 h	

\* CH = Carga horária

Na Tabela 11, pode-se verificar o elenco das disciplinas eletivas propostas para o referido curso, enquanto na Tabela 12 observa-se a distribuição de carga horária total do curso, de estágios, de disciplinas obrigatórias, eletivas e atividades complementares do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco

**TABELA 18** – Elenco de Disciplinas Eletivas do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco

<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH*</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N050	Bioquímica Clínica	30 h	-
N051	Controle de Qualidade dos Alimentos	30 h	-
N052	Empreendedorismo	30 h	-
N053	Gastronomia	30 h	-
N054	História e Cultura Africana e Afro-Brasileira	30 h	-
N055	Inglês Técnico	30 h	-
N056	Interação medicamentos-nutrientes	30 h	Farmacologia (N029)
N057	Interdisciplinaridade: nutricionista x fonoaudiólogo	30 h	-
N058	Introdução à Análise sensorial	30 h	Bromatologia II (N027)
N059	Libras Básica	30 h	-
N060	Noções de Comunicação Oral	30 h	-
N061	Nutrição e Gerontologia	30 h	Nutrição Normal e Dietética II (N042)
N062	Nutrição e Informática	30 h	-
N063	Nutrição e Marketing	30 h	-
N064	Nutrição Esportiva	30 h	Nutrição Normal e Dietética II (N042)
N065	Tecnologia de Frutos Tropicais	30 h	Tecnologia dos Alimentos (N037)
N066	Vigilância Sanitária dos Alimentos	30h	-

\* CH = Carga horária



**TABELA 19** – Distribuição de carga horária total do curso, de estágios, de disciplinas obrigatórias, eletivas e atividades complementares do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco

<b>DISTRIBUIÇÃO</b>	<b>CH*</b>
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	3.545 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ESTÁGIO	720 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	2.535 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES	200 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS ELETIVAS	90 h

\* CH = Carga horária

### 2.5.5 ESTÁGIO CURRICULAR

A formação do Nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob a supervisão docente, contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. Representam 20,34% da carga horária total do curso, estando de acordo com o artigo 7º da Resolução CNE/ CES nº. 5 de 2001, que estabelece que uma carga horária mínima de 20% da carga horária total do curso seja definida para estágio. Os estágios supervisionados serão realizados a partir do quarto ano do curso e contemplam as três grandes áreas de atuação do nutricionista. As normas de estágio estão estabelecidas em documento específico. No Apêndice II, segue o manual do estágio a ser seguido por este curso.

### 2.5.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Na proposta do curso, serão indicadas ou sugeridas várias atividades complementares àquelas de natureza mais regular. Seu objetivo é dotar o processo de formação, implícito na graduação, de características dinâmicas, resultando numa equilibrada relação teoria/prática.

As atividades complementares são caracterizadas pelo aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou à distância, tais como: disciplinas de áreas correlatas, monitorias, estágios curriculares não obrigatórios, programas de iniciação científica ou

de extensão, estudos complementares e cursos realizados em outras áreas, além de atividades pontuais relacionadas à área (congresso, seminários, encontros temáticos, palestras, etc.).

Essas atividades possibilitam a valorização de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, adquiridas dentro ou fora do ambiente escolar.

Desta forma, essas atividades devem somar 200 horas, o equivalente a 5,70 % da carga horária total do curso. As normas das Atividades Complementares Curriculares (ACC) encontram-se listadas no Apêndice III.

### 2.5.7 AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

O processo de avaliação do ensino e aprendizagem no curso deverá ser constante e sistemático, contando com a participação de docentes e discentes, estando também aberto a participação de outros profissionais que possam contribuir para o aperfeiçoamento do mesmo.

O processo de ensino-aprendizagem deverá contar com os três fundamentos norteadores da educação superior (ensino, pesquisa e extensão) com vistas a garantir o melhor desempenho e desenvolvimento acadêmico dos alunos.

A avaliação do aproveitamento educacional ocorre por componente curricular e por período, conforme programação prevista no Plano de Ensino para a avaliação ao longo do semestre letivo, indicando o peso atribuído a cada momento e como procederá ao cálculo do rendimento final. As avaliações previstas para acompanhar o rendimento dos alunos nos trabalhos acadêmicos são compostas de exercícios escritos, provas práticas e orais, relatórios de estágios, seminários, debates, resenhas críticas, redação e discussão de artigos científicos, confecção de projetos e outros recursos educacionais. A quantidade de avaliações, a forma, as alternativas e as modalidades de trabalhos acadêmicos são fixadas pelo professor no Plano de Ensino, e divulgadas aos alunos no início de cada período.

De acordo com a legislação vigente, será considerado aprovado por média o aluno que atingir nota igual ou superior a 7,0 (sete) pontos e frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) no componente curricular cursado. O discente que não obtiver nota 7,0 (sete) será submetido ao exame final, que é realizada no final do período letivo. Se o mesmo obtiver média final igual ou superior a 5,0 (cinco) será considerado aprovado no componente curricular. Será reprovado sem direito a exame final, todo

aluno que obtiver média inferior a 3,0 (três) pontos ou frequência inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

Visando garantir o desenvolvimento adequado das competências e habilidades dos discentes, a avaliação deve ser procedida considerando aspectos que oportunizem ao docente refletir sua prática. Sendo importante discutir em sala de aula os resultados, as dúvidas que ficaram e/ou agendamento para atendimento aos alunos com menor rendimento.

#### 2.5.8 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do Curso de Graduação em Nutrição constitui-se de um grupo de docentes do Colegiado com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso. Baseado na Resolução CONAES N°. 01 de 17 de junho de 2010 foi criado o NDE, conforme Ordem de Serviço nº 07/2012 (Anexo II); o regulamento com atribuições e funcionamento, foi aprovado em reunião do Colegiado e de Conselho de Gestão Administrativa (CGA) da Unidade para integrar a estrutura de gestão acadêmica.

### III – INFRAESTRUTURA DE APOIO AO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição – UPE está baseado em princípios de interdisciplinaridade e flexibilidade acadêmica, atuando com vistas ao funcionamento com qualidade de ensino, pesquisa e extensão. Para isso, é necessária estrutura física e funcional das instalações, aquisições de equipamentos gerais e específicos, além da necessidade de recursos humanos devidamente qualificados e quantitativamente adequados.

#### 3.1 ASPECTOS FÍSICOS

A infraestrutura da Universidade de Pernambuco *Campus* Petrolina atende as especificações de um ambiente de ensino superior, porém necessita de adaptações. As instalações físicas primordiais ao curso são salas de aula, laboratórios (ciclo básico e profissional), biblioteca, laboratório de informática e sala de convivência.

### Salas de aula

No *Campus* Petrolina da UPE, existe um prédio para os cursos de saúde com salas de aula teórica, das quais 04 salas são destinadas aos alunos de Nutrição. As referidas salas foram projetadas para receber 65 alunos, de acordo com as recomendações do Ministério da Educação e do Desporto. Com o ingresso anual de 50 alunos, o número de salas de aula satisfaz o curso de Nutrição, visto que, possuirá 04 turmas de no máximo 50 alunos.

### Sala para docentes

Existe uma sala para os docentes comum aos cursos da área de saúde. A referida sala é refrigerada, possui uma mesa para reuniões, bebedouro e banheiros.

### Sala da coordenação do curso

A sala para a coordenação do curso é comum às coordenações dos cursos de saúde. A sala é refrigerada e possui uma mesa e um arquivo para o curso de Nutrição.

### Anfiteatro

A Instituição dispõe de um auditório (capacidade para 800 pessoas) onde são realizadas atividades acadêmicas, científicas e culturais, além de programas de acompanhamento e incentivo ao corpo discente e órgãos que prestam orientação acadêmica.

## 3.2 BIBLIOTECA

A biblioteca da UPE *Campus* Petrolina que se localiza no prédio central da unidade é totalmente climatizada, e apresenta espaço físico de aproximadamente 350 m<sup>2</sup>. A biblioteca conta com 10 computadores conectados tanto a internet quanto a intranet, sendo 2 exclusivos para consulta do acervo e 1 para o acesso ao portal de periódicos da CAPES.

A biblioteca da UPE *Campus* Petrolina participa como centro cooperante da Rede BIREME, colaborando assim com o fortalecimento da BVS Saúde Pública Brasil, e oferece serviços de comutação bibliográfica *online* nacional e estrangeira, através do Sistema de Comutação de Cópias (SCAD) da BIREME.

Consoante ao movimento de acesso aberto à informação científica desenvolve estratégias de gestão da informação e do conhecimento, através da utilização de ferramentas de tecnologia da informação e comunicação, que tem como finalidade principal promover e disseminar o acesso ao conhecimento técnico-científico produzido

na Universidade de Pernambuco. Neste sentido, oferece acesso ao portal de periódicos da CAPES via proxy a comunidade acadêmica da UPE *Campus* Petrolina.

O acervo total é composto de 6.770 títulos e aproximadamente 14 mil exemplares, sendo que o especializado na área das Ciências da Saúde conta com aproximadamente 2.300 títulos e cerca de 15.000 exemplares, distribuídos entre livros, teses, dissertações, periódicos, folhetos, separatas e outros, disponíveis para consulta e/ou empréstimo, através do sistema de catalogação da UPE. O atual acervo encontra-se em atualização, uma vez que 42 novos títulos dos cursos de fisioterapia, enfermagem e nutrição foram adquiridos, e novos exemplares dos títulos antigos foram entregues pela reitoria a unidade no mês de março de 2013.

### 3.3 LABORATÓRIOS

Nos laboratórios do ciclo básico são desenvolvidas aulas práticas, projetos de pesquisa e extensão. Os laboratórios localizam-se no prédio próximo às salas de aula. Os laboratórios do ciclo básico atendem a todos os cursos da área de saúde (Biologia, Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição). Existem, no ciclo básico, laboratório de Anatomia, Bioquímica e Parasitologia.

O Laboratório de Bioquímica conta com área total de 48,72 m<sup>2</sup>, com capacidade para 20 alunos, com bancadas, equipamentos e materiais diversos que dão suporte às aulas práticas. O Laboratório de Parasitologia com cerca de 48,30 m<sup>2</sup> dispõe de 08 microscópios. O Laboratório de Anatomia com cerca de 48,30 m<sup>2</sup>, contém estrutura e bancadas apropriadas para recebimentos de peças e cortes anatômicos. Além das atividades didáticas práticas, o referido laboratório está disponível, em seus horários livres, para estudos extraclasse, a fim de assegurar um ensino mais efetivo e eficiente nessa área do conhecimento. Os equipamentos necessários aos laboratórios referentes ao Ciclo Básico dos Cursos de Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição estão discriminados na estrutura comum aos cursos (APÊNDICE II). Há um laboratório de informática comum a todos os curso do Campus com 20 computadores, sendo necessário seu prévio agendamento para utilização em aulas. Os laboratórios existentes são insuficientes para o curso, o qual necessita também de laboratório de Microscopia.

Os laboratórios específicos para o curso que estão em fase de implantação são: Análise e Tecnologia dos Alimentos/Bromatologia (46,13 m<sup>2</sup>), Técnica Dietética e Higiene e Microbiologia dos Alimentos (49,00 m<sup>2</sup>), Avaliação Nutricional (49,74 m<sup>2</sup>).

A coordenação do curso junto ao Núcleo Docente Estruturante buscar a aquisição do laboratório de Nutrição Experimental. O espaço para o laboratório de Avaliação Nutricional também será utilizado para atendimento clínico-nutricional à comunidade. Os laboratórios utilizados pelas as disciplinas do curso de Nutrição e a estágio em que se encontram podem ser observados na TABELA 13. Os recursos materiais necessários ao funcionamento dos laboratórios específicos do curso estão relatados no Apêndice IV.

**TABELA 18** – Laboratórios utilizados pelas disciplinas de Nutrição e estágio em que se encontram

<b>Laboratório</b>	<b>Situação</b>	<b>Disciplinas</b>
Parasitologia Laboratório de Microbiologia, Patologia e Genética	Existente	Microbiologia, Parasitologia Humana, Processos Patológicos Gerais, Genética Humana
Microscopia	Em aquisição	Biologia Celular, Histologia e Embriologia
Farmacologia	Em aquisição	Farmacologia
Bioquímica	Existente	Bioquímica básica, Fisiologia Básica, Bioquímica da Nutrição, Fisiologia da Nutrição
Técnica Dietética, Higiene dos Alimentos	Existente	Higiene dos Alimentos, Nutrição Normal e Dietética I, Técnica Dietética, Nutrição Normal e Dietética II
Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos, Análise Sensorial	Existente	Bioquímica dos Alimentos, Bromatologia I e II, Tecnologia dos Alimentos, Análise Sensorial
Microbiologia dos Alimentos	Em implantação	Microbiologia Básica e dos Alimentos
Avaliação Nutricional	Em implantação	Avaliação do Estado Nutricional, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, Nutrição Esportiva, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição Normal I e II.
Nutrição Experimental	Em aquisição	Nutrição Experimental
Informática	Existente	Todas as disciplinas

#### IV – CORPO DOCENTE

Quanto aos professores, o Colegiado de Nutrição da UPE-Campus Petrolina possui 08 docentes efetivos, sendo 04 professores do ciclo básico e 04 do ciclo profissional.

O quantitativo de professores para o curso de graduação em nutrição foi estimado, inicialmente, em 10 professores para o ciclo profissional. Visto que, a relação média de professores/aluno em atividades práticas em unidades de Saúde é de um docente para seis alunos. Entretanto, sabe-se que o número de docentes apresentado não corresponde a real necessidade do curso. O colegiado do curso conta 04 professores doutores e 04 mestres. Na Tabela 14, expõem-se os nomes professores do colegiado de Nutrição e demais colegiados que ministram disciplinas no curso de graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco, *Campus* Petrolina. No total, lecionam no curso de Nutrição, 18 professores. No Anexo III, pode-se verificar a comprovação de maior titulação dos referidos docentes.

**TABELA 19** – Professores que lecionam disciplinas no curso de graduação em Nutrição da UPE Campus Petrolina

Docente	Colegiado	Área de Formação	Titulação	Área de Atuação	Regime de trabalho
Adauto Almeida Neto	Fisioterapia	Biologia	Mestrado	Patologia/Imunologia	40 h
Carlos Eduardo Romeiro Pinho	História	Direto e História	Mestrado	Antropologia/Filosofia/Ciências Sociais	40 h
Claudileide de Sá Silva	Nutrição	Nutrição	Mestrado	Administração em Unidades de Alimentação/Técnica Dietética	40 h, DE
Cristhiane Maria Bazílio de Omena	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	40 h, DE
Diego Felipe dos Santos Silva	Nutrição	Nutrição	Mestrado	Saúde Coletiva/Educação Nutricional/Materno-Infantil	40 h, DE
Fábio Sérgio Barbosa da Silva	Enfermagem	Biologia	Doutorado	Microbiologia	40 h, DE
Flávia Bezerra de Souza Melo	Enfermagem	Biologia	Doutorado	Biofísica/Fisiologia	40 h, DE
Helker Albuquerque Macedo da Silva	Nutrição	Biologia	Mestrado	Biologia Celular e Molecular/Genética	40 h, DE
Iracema Hermes Pires de Melo Montenegro	Nutrição	Fonoaudiologia	Doutorado	Morfologia/Nutrição Experimental	40 h, DE
Maria Antonieta Albuquerque de Souza	Enfermagem	Ciências Sociais	Doutorado	Sociologia	40 h, DE
Marianne Louise Marinho Mendes	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Ciência e Tecnologia dos Alimentos	40 h, DE
Maryluce Albuquerque da Silva Campos	Enfermagem	Biologia	Doutorado	Histologia/Embriologia	40 h, DE
Paulo Adriano Schwingel	Nutrição	Educação Física	Doutorado	Metodologia/Bioestatística/Fisiologia	40 h, DE

Paulo Emílio Macedo Pinto	Enfermagem	Psicologia	Mestrado	Psicologia	40 h
Regina Lúcia Félix de Aguiar Lima	Fisioterapia	Biologia	Doutorado	Bioquímica	40 h, DE
Ricardo Kenji Shiosaki	Fisioterapia	Biologia	Doutorado	Parasitologia	40 h, DE
Rogério Fabiano Gonçalves	Fisioterapia	Fisioterapia	Mestrado	Epidemiologia	40 h, DE
Ticiano Parente Aragão	Nutrição	Farmácia	Mestrado	Bioquímica/Farmacologia/Fitoterapia	40 h

#### 4.1. Currículo dos docentes resumido

##### **ADAUTO ALMEIDA NETO**

Graduação em Biologia pela Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP

Mestrado em Patologia pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE

Disciplina que ministra: Processos Patológicos Gerais

##### **CARLOS EDUARDO ROMEIRO PINHO**

Graduação em História pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE e em Direito pela Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP. Mestrado em História pela Universidade Federal de Pernambuco-UFPE.

Disciplinas que ministra: Antropologia e Sociologia, Ciências Sociais e Econômicas

##### **CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA**

Graduação em Nutrição pela Federal de Pernambuco – UFPE. Mestrado em Nutrição pela Federal de Pernambuco – UFPE.

Disciplinas que ministra: Administração dos Serviços de Alimentação I, Administração dos Serviços de Alimentação II, Técnica Dietética, Vigilância Sanitária dos Alimentos, Estágios curriculares

##### **CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA**

Graduação em Nutrição pela Federal de Alagoas – UFAL. Mestrado em Química e Biotecnologia pela Universidade Federal de Alagoas – UFAL. Doutorado em Química e Biotecnologia pela Universidade Federal de Alagoas – UFAL.

Disciplinas que ministra: Bioquímica da Nutrição, Bromatologia I, Controle de Qualidade dos Alimentos, Tecnologia dos Frutos Tropicais

##### **DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA**

Graduação em Nutrição pela Federal de Pernambuco – UFPE. Mestrado em Nutrição pela Federal de Pernambuco – UFPE.

Disciplinas que ministra: Saúde Coletiva, Educação Nutricional, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição em Saúde Pública I, Nutrição em Saúde Pública II

##### **FÁBIO SÉRGIO BARBOSA DA SILVA**

Graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE Mestrado em

Biologia de Fungos pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE Doutorado em Biologia de

Fungos pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE Pós-Doutorado – UFPE

Disciplinas que ministra: Microbiologia

##### **FLÁVIA BEZERRA DE SOUZA MELO**

Graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE Mestrado em Biofísica pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE

Doutorado em Biologia Celular e Molecular pelo Instituto Oswaldo Cruz



Disciplinas que ministra: Fisiologia, Biofísica

### **HELKER ALBUQUERQUE MACEDO DA SILVA**

Graduação em Bacharelado em Ciências Biológicas- UPE

Mestrado em Biologia Celular e Molecular Aplicada Universidade de Pernambuco- UPE Doutorado em andamento em Genética Universidade Federal de Pernambuco- UFPE

Disciplinas que ministra: Biologia Celular e Molecular.

### **IRACEMA HERMES PIRES DE MELO MONTENEGRO**

Graduação em Fonoaudiologia pela Universidade Federal de Pernambuco-UFPE. Especialização em Audiologia Clínica pela Faculdade Integrada do Recife – FIR. Mestrado em Patologia-Morfologia Aplicada pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE. Doutorado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

Disciplinas que ministra: Anatomia Humana

### **MARIA ANTONIETA ALBUQUERQUE DE SOUZA**

Graduação em Ciências Sociais pela Universidade Federal do Ceará – UFC Especialização em Planejamento Econômico e Social

Especialização em Planejamento Urbano e Local pela UFPE Mestrado em Sociologia pela Universidade da Brasília – UNB

Doutorado em Sociologia pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE

Disciplinas que ministra: Antropologia e Sociologia

### **MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES**

Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB. Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB. Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal da Paraíba – UFPB.

Disciplinas que ministra: Bioquímica dos Alimentos, Bromatologia II, Tecnologia dos Alimentos, Introdução à Análise Sensorial dos Alimentos

### **MARYLUCE ALBUQUERQUE DA SILVA CAMPOS**

Graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE Mestrado em Biologia de Fungos pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE Doutorado em Biologia de Fungos pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE

Disciplinas que ministra: Histologia e Embriologia.

### **PAULO ADRIANO SCHWINGEL**

Graduação em Educação Física pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul- UFRGS. Mestrado em Medicina e Saúde pela Universidade Federal da Bahia-UFBA

Doutorado em Medicina e Saúde pela Universidade Federal da Bahia- UFBA

Disciplinas que ministra: Bioestatística, Metodologia da Pesquisa

### **PAULO EMÍLIO MACEDO PINTO**

Graduação em Psicologia pela Universidade de Fortaleza – UNIFOR

Especialização em Abordagem Sistêmica da Família pela Universidade de Fortaleza – UNIFOR.

Especialização em Coordenação Pedagógica e Supervisão Escolar pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE

Especialização em Representação Teatral pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE. Mestrado em Psicologia Clínica pela Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP

Disciplinas que ministra: Psicologia aplicada à Nutrição

**REGINA LÚCIA FÉLIX DE AGUIAR LIMA**

Graduação em Ciências Biológicas pela Universidade Federal do Piauí – UFPI Mestrado em Biologia de Fungos pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

Doutorado em Tecnologias Energéticas Nucleares pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE

Disciplina que ministra: Bioquímica

**RICARDO KENJI SHIOSAKI**

Graduação em Ciências Biológicas pela Faculdade Frassinetti do Recife – FAFIRE Mestrado em Biologia de Fungos pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

Doutorado em Ciências Biológicas pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE Pós-Doutorado pela Universidade Católica de Pernambuco – UNICAP

Disciplinas que ministra: Parasitologia

**ROGÉRIO FABIANO GONÇALVES**

Graduação em Fisioterapia pela Universidade Federal de Pernambuco - UFPE. Mestrado em Saúde Coletiva pela Universidade Federal de Pernambuco – UFPE.

Disciplina que ministra: Epidemiologia.

**TICIANA PARENTE ARAGÃO**

Graduação em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal do Piauí- UFPI

Mestrado em Ciências Farmacêuticas pela Universidade Federal de Pernambuco- UFPE

Disciplinas que ministra: Farmacologia, Bioquímica e Fitoterapia

## 1º PERÍODO

Disciplina: <b>ANATOMIA HUMANA</b>		
Carga horária total: 75h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 30h
Ementa:		Referências:
<p>Estudo da metodologia do estudo anatômico, englobando a nomenclatura anatômica básica. Estudo morfológico das principais estruturas anatômicas relacionadas à osteologia, artrologia, miologia, sistemas cardiovascular, respiratório, digestório, endócrino, genitourinário (masculino e feminino) e nervoso (central e periférico), abordando a morfologia, conceito, função, localização e relações entre estruturas dos referidos sistemas.</p>		<p>D' ÂNGELO, J.G.; FATTINI, C. A. <b>Anatomia humana sistêmica e segmentar</b>. Rio de Janeiro: Atheneu, 3ª ed. 2007.</p> <p>DARKER, R.L.; VOGL, W.; MITCHELL, A.W.M. <b>Gray's Anatomia para estudantes</b>. São Paulo: Elsevier, 2ª ed. 2004.</p> <p>GRAY, F. R. S. H.; GOSS, A. B. <b>Anatomia</b>. Guanabara Koogan, 29ª Ed., 1988.</p> <p>MACHADO, A. B. M. <b>Neuroanatomia Funcional</b>. São Paulo: Atheneu: 1999.</p> <p>MICHAEL SCHÜNKE, M; SCHULTE, E; SCHUMACHER, U. <b>Coleção Prometheus - Atlas de Anatomia</b> - 3 Volumes Rio de Janeiro,: Guanabara Koogan; 2007</p> <p>MOORE, K. L; DALLEY, A.F. <b>Anatomia orientada para a clínica</b>. Guanabara Koogan, 5ª. Ed, 2007.</p> <p>NETTER, F. H. - <b>Atlas de Anatomia Humana</b>, Artes Médicas, Porto Alegre, 3ª ed. 2001.</p> <p>SOBOTTA, J. <b>Atlas de anatomia humana</b>. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, Vol. 1 e 2, 2006.</p>

Disciplina: <b>BIOFÍSICA</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
Ementa:		Referências:
<p>Conhecimento básico acerca dos fenômenos biológicos através das leis e princípios da física, bem como, estudo das membranas, funcionamento dos sistemas e fundamentos de radiobiologia. Abordagem física de temas relacionados à prática cotidiana do profissional de nutrição.</p>		<p>BERNE, Robert M. &amp; LEVY, Matthew N. <b>Fisiologia</b>. Editora Guanabara, Rio de Janeiro, 1990.</p> <p>CAMPBELL, June M. &amp; CAMPBELL, Joe B. <b>Matemática de Laboratório</b>. Editora Roca Ltda, São Paulo, 1986.</p> <p>DÚRAN, José Enrique Rodas. <b>Biofísica - Fundamentos e Aplicações</b>. Editora Prentice Hall, São Paulo, 2003.</p> <p>GARCIA, Eduardo A. C. <b>Biofísica</b>. Editora Savier, São Paulo, 1998.</p> <p>OKUNO, Emico; Caldas, Iberê L. &amp; Chow, Cecil. <b>Física para Ciências Biológicas e Biomédicas</b>. Editora Harbra, São Paulo, 1986.</p> <p>TAUHATA, L.; SALATI, I. P. A. PRINZIO, R.; PRINZIO, A. <b>Radioproteção e Dosimetria – Fundamentos</b>, CNEN. 2003.</p>

Disciplina: <b>BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR</b>		
Carga horária total: 75h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
Estrutura geral da célula e dos seus componentes. Função, localização e morfologia dos diferentes tipos de células e de seus elementos integrantes. Processos de diferenciação celular e das modificações ocorridas nas diferentes fases do ciclo celular. Estrutura geral da célula e dos seus componentes. Função, localização e morfologia dos diferentes tipos de células e de seus elementos integrantes. Processos de diferenciação celular e das modificações ocorridas nas diferentes fases do ciclo celular. Estudo teórico prático dos princípios básicos de genética humana. A molécula de DNA e sua importância nos avanços da Biologia molecular. Estudo das doenças genéticas mais frequentes (gênicas e cromossômicas).	ALBERTS, Bruce, et al. <b>Fundamentos da Biologia Celular</b> – uma introdução à biologia molecular da célula. Porto Alegre: Artmed, 2004. DE ROBERTIS, Eduardo e HIB, José. <b>Bases da Biologia Celular e Molecular</b> . 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. GARTNER, Leslie P. <b>Tratado de histologia em cores</b> . Colaboração de James L Hiatt. Traduzido por Ithamar Vugman. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. JORDE, L. B., CAREY, J. C., BANSHAD, M. J., WAIT, R. L. - <b>Genética Médica</b> . 2º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. JUNQUEIRA, Luiz C; CARNEIRO, José. <b>Histologia básica</b> . 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. MORISCOT, A. S.; CARNEIRO, J.; ABRAHAMSOHN, P. A. <b>Histologia para fisioterapia e outras áreas de reabilitação</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. PATRÍCIA HOFFE. <b>Genética Médica Molecular</b> . 1º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. SNUSTTAD, Simnos. <b>Fundamentos de Genética</b> . 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.	

Disciplina: <b>BIOQUÍMICA BÁSICA</b>		
Carga horária total: 75h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
Fundamentação química, física e molecular da bioquímica. Estudo da química da água, do conceito de pH e do equilíbrio ácido básico do sangue. Estudo da química e do metabolismo das proteínas, carboidratos e lipídios. Estudo das patologias causadas por distúrbios químicos e metabólicos. Estabelecimento das relações metabólicas entre as biomoléculas.	CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. <b>Bioquímica ilustrada</b> . 5 ed., Porto Alegre: Artmed, 2012. LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. <b>Princípios de bioquímica</b> . 5 ed. São Paulo: Artmed, 2010. MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. <b>Bioquímica básica</b> . 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. PRATT, C. W.; CORNELLY, K. <b>Bioquímica essencial</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 750 p. VOET, D.; VOET J. G.; PRATT C. W. <b>Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular</b> . 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.	

Disciplina: <b>ANTROPOLOGIA E SOCIOLOGIA</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 0h
Ementa:	Referências:	
Cultura. Alteridade e Relativismo Cultural. Etnocentrismo. Antropologia da Saúde. Corpo. Saúde-Doença. Antropologia da alimentação. Conceitos sociológicos centrais. Conceitos da Sociologia da Saúde. Diversidade e desigualdades sociais. O desenvolvimento da medicina social. Medicalização das relações sociais.	<p>CSORDAS, Thomas. <b>Corpo/ Significado/ Cura</b>. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008.</p> <p>GARNELO, Luiza &amp; LANGDON, Jean. <b>A antropologia e a reformulação das práticas sanitárias na atenção básica à saúde</b>. In: <i>Críticas e Atuantes: Ciências Sociais e Humanas em Saúde na América Latina</i>. MINAYO, Maria Cecília de Souza &amp; COIMBRA JR., Carlos E. A. (orgs.) Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. Pag. 133-156.</p> <p>LAPLANTINE, François. <b>Aprender Antropologia</b>. São Paulo: Brasiliense. 2005. 205p.</p> <p>LARAIA, Roque de Barros. <b>Cultura: um conceito antropológico</b>. 15 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. 2002.</p> <p>ROCHA, Everardo. <b>O que é etnocentrismo</b>. São Paulo: Brasiliense. 2004. (Coleção Primeiros Passos, 124).</p> <p>RODRIGUES, José Carlos. <b>Tabu do Corpo</b>. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2006. (Antropologia e Saúde).</p> <p>BRYM, Robert [et. al.]. <b>Sociologia</b>. Uma bússola para um novo mundo. São Paulo: Thomson Learning, 2006.</p> <p>FOUCAULT, Michael. <b>Microfísica do poder</b>. Rio de Janeiro: Graal, 2007.</p> <p>VILA NOVA, Sebastião. 5 ed. <b>Introdução à Sociologia</b>. São Paulo: Atlas, 2000.</p>	

Disciplina: <b>INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO</b>		
Carga horária total: 45h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
Proporcionar conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição caracterizando o profissional nutricionista e suas áreas de atuação visando oportunizar ao aluno o contato com as atividades profissionais, com as entidades de classe e com os profissionais e disciplinas do Curso de Graduação em Nutrição. Princípios de ética profissional.	<p>Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N° 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.</p> <p>DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. <b>Ciências Nutricionais</b>. 2 ed. São Paulo: Savier, 2008.</p> <p>GALISA, M. S., ESPERANÇA, L. M. B., SÁ, N. G. <b>Nutrição: Conceitos e Aplicações</b>. São Paulo: M Books, 2008.</p> <p>GIBNEY, M. J, VORSTER, H., KOK, F. J. <b>Introdução à nutrição humana</b>. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2010.</p> <p>MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. <b>Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b>. São Paulo: Roca, 2004.</p>	

	OLIVEIRA, I.B.P.; MEDEIROS, G.R. <b>Da ética em nutrição ao exercício profissional</b> . São Paulo: Metha, 2004. PASSOS, E. <b>Ética nas organizações</b> . São Paulo: Atlas, 2006.
--	--

## 2º PERÍODO

Disciplina: <b>BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 0h
Ementa:		Referências:
Aborda a fisiologia do trato gastrointestinal relacionando os metabolismos: proteínas, carboidratos e gorduras. Desse modo englobando o metabolismo e a necessidade calórica do organismo com tópicos especiais em dietética.		ANGELIS, R. C.; TIRAPEGUI, J. <b>Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais</b> . São Paulo: Atheneu, 2007, 596p. CARDOSO, M. A. <b>Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006, 374p. DEVLIN, T. M. <b>Manual de bioquímica com correlações clínicas</b> . 7ª Edição, São Paulo: Blucher, 2011, 1252p. DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. <b>Ciências nutricionais</b> . São Paulo: Sarvier, 2007, 403p. GIBNEY, M. J. <b>Nutrição &amp; Metabolismo</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006, 376p. GIBNEY, M. J.; LANHAM-NEW, S. A.; CASSIDY, A. & VORSTER, H. H. <b>Introdução à Nutrição Humana</b> . 2ª Edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010, 304p. PAMERLA, J. R. <b>Bioquímica da nutrição</b> . São Paulo: Atheneu, 2008, 172p.

Disciplina: <b>FISIOLOGIA HUMANA</b>		
Carga horária total: 75h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 15h
Ementa:		Referências:
Proporcionar conhecimentos básicos relativos aos principais aspectos gerais do funcionamento normal do organismo humano, bem como a organização morfofuncional e à fisiologia normal dos distintos sistemas orgânicos.		<b>Referência:</b> AIRES, M. M. <b>Fisiologia</b> . 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. CARROL, R. G. <b>Fisiologia</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. CURI, R.; PROCOPIO, J.; FERNANDES, L. C. <b>Praticando fisiologia</b> . São Paulo: Manole, 2005. BERNE, R. M.; LEVY, M. N. <b>Fisiologia</b> . 5 ed. São Paulo: Elsevier, 2004. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. <b>Tratado de fisiologia médica</b> . 11 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. FOX, S. I. F. <b>Fisiologia humana</b> . 7 ed. São Paulo: Manole, 2007.

	<p>SILVERTHORN, D. U. <b>Fisiologia humana</b>: uma abordagem integrada, 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>WIDMAIER, E. P.; RAFF, H.; STRANG, K. T. <b>Fisiologia humana</b>: os mecanismos das funções corporais. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.</p>
--	---

Disciplina: <b>HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA</b>		
Carga horária total: 75h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 30h
Ementa:	Referências:	
<p>Estudo das principais ocorrências do desenvolvimento humano intra-uterino. Estudo da estrutura e inter-relação dos constituintes teciduais (células e material extracelular) do organismo humano.</p>	<p>DUMM, C.G. <b>Embriologia humana – Atlas e texto</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>GARTNER, L.P.; HIATT, J.L. <b>Atlas colorido de histologia</b>. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>GARTNER, L.P.; HIATT, J.L. <b>Tratado de histologia em cores</b>. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p> <p>JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. <b>Histologia básica</b>. 11ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>KUHNEL, W. <b>Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica</b>: Texto e Atlas. 11ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N. <b>Embriologia clínica</b>. 8ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N.; SHIOTA, K. <b>Atlas colorido de embriologia clínica</b>. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2002.</p> <p>SADLER, T.W. <b>Langman – Embriologia médica</b>. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p>	

Disciplina: <b>FILOSOFIA</b>		
Carga horária total: 30 h	CH Teórica: 30 h	CH Prática: 0 h
Ementa:	Referências:	
<p>O que é filosofia. O sentido do filosofar. Atitude filosófica. O surgimento da Filosofia Grega. O período Socrático. Características da modernidade. Racionalismo. Iluminismo. Empirismo. Filosofia Contemporânea: Materialismo Dialético e Hermenêutica. Ética e Moral. Filosofia e questões do mundo de hoje: Inteligência emocional, Inteligência artificial, Engenharia genética, Clonagem.</p>	<p>CANGUILHEM, Georges. <b>Escritos sobre a medicina</b>. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2005. (coleção Fundamentos do Saber).</p> <p>CASSIRER, Ernest. <b>Ensaio sobre o homem</b>. São Paulo: Martins Fontes, 2005.</p> <p>GADAMER, Hans-Georg. <b>O Caráter oculto da saúde</b>. Petrópolis, R.J.: Vozes, 2006.</p> <p>HRYNIEWICZ, Severo. <b>Para filosofar</b>. Rio de Janeiro: Lumen Júris, 2006. (Edição revista e ampliada).</p> <p>RAMOS, Silvana de Souza. <b>Corpo e Mente</b>. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 2010. (Filosofias: o prazer do pensar / dirigida por</p>	

	<p>Marilena Chaui e Juvenal Savian Filho).          REALE, Giovanni. <b>Corpo, alma e saúde</b>. O conceito de homem de Homero a Platão. São Paulo: Palulus, 2002.          ZILLES, Urbano. <b>Teoria do Conhecimento e Teoria da Ciência</b>. São Paulo: Paulus, 2005. (Coleção Filosofia).</p>
--	--

Disciplina: <b>CIÊNCIAS SOCIAIS E ECONÔMICAS</b>		
Carga horária total: 45 h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 0 h
Ementa:	Referências:	
<p>Estudo dos processos sociais: socialização e individualização. Processos comunicativos: sociedade e comunicação/Comunicação e cultura. Estruturas sociais: instituições, poder, normas e controle social. Linguagem e poder. Introdução aos conceitos da economia. Variáveis macroeconômicas. Aspectos da economia brasileira. Subsistemas na área de alimentação e nutrição: produção de alimentos, processamento, distribuição e consumo. Conceituação de desenvolvimento e sustentabilidade econômica.</p>	<p>Dias, Fernando Nogueira (2001), <b>Sistemas de Comunicação, de Cultura e de Conhecimento, Um Olhar Sociológico</b>, Lisboa, Instituto Piaget.          DOM, Pedro. <b>Introdução à sociologia</b>:complexidade, interdisciplinaridade e desigualdade social. 1 ed.-3 reimpre.-São Paulo: Atlas, 2009.          Durkheim, Emille (1987), <b>As Regras do Método Sociológico</b>, Lisboa, Editorial Presença.          LON L. Fuller. <b>caso dos exploradores de cavernas</b>. Tradução do original inglês e introdução por Plauto Faraco de Azevedo. Porto Alegre, Fabris, 1976.          MORAES, Emanuel de. <b>A Origem e as transformações do Estado</b>. Rio de Janeiro: Imago Ed., 1996.</p>	

Disciplina: <b>MICROBIOLOGIA</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
<p>Estudo dos principais microrganismos. Morfologia, fisiologia e patogênese de bactérias, fungos e vírus causadores de patologias humanas. Procedimentos laboratoriais básicos em Microbiologia.</p>	<p>HARVEY, R.A.; CHAMPE, P.C.; FISHER, B.D. <b>Microbiologia Ilustrada</b>. Porto Alegre: Artmed, 2008.          JAWETZ, E.; LELNICK, J.L.; ADELBERG, E. A. <b>Microbiologia Médica</b>. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.          MURRAY, P. R. <b>Microbiologia Médica</b>. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.          TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. <b>Microbiologia</b>. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.          TRABULSI, L. R. <b>Microbiologia</b>. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.</p>	

### 3º PERÍODO

Disciplina: <b>BIOESTATÍSTICA</b>		
Carga horária total: 45 h	CH Teórica: 45 h	CH Prática: 0h
Ementa:	Referências:	



<p>Compreensão da importância e da aplicabilidade da ciência da variação no campo das Ciências da Saúde. Estudo dos conceitos e métodos estatísticos descritivos e inferenciais aplicados no escopo do planejamento à interpretação de dados em investigações na área das Ciências da Saúde. Aplicação de técnicas estatísticas para auxiliar na tomada de decisão em saúde e no entendimento da literatura científica quantitativa.</p>	<p>ARANGO, H. G. <b>Bioestatística</b>: teórica e computacional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.  CRESPO, A. A. <b>Estatística fácil</b>. São Paulo: Saraiva, 2002.  DORIA FILHO, U. <b>Introdução à bioestatística</b>: para simples mortais. Rio de Janeiro: Elsevier, 1999.  FONSECA, J. S.; MARTINS, G. A. <b>Curso de estatística</b>. São Paulo: Atlas, 1996.  LEVIN, J. <b>Estatística aplicada a ciências humanas</b>. 2 ed. São Paulo, HARBRA, 2000.  PAGANO, M.; GAUVREAU, K. <b>Princípios de bioestatística</b>. São Paulo: Thomson, 2004.  PEREIRA, W.; TANAKA, O. K. <b>Estatística</b>: conceitos básicos. São Paulo: McGraw-Hill, 1990.  VIEIRA, S. <b>Introdução à bioestatística</b>. 4 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.  VIEIRA, S. <b>Bioestatística</b>: tópicos avançados. 2 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004</p>
--	--

<b>Disciplina: BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 0h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
<p>A disciplina estuda os bioquimicamente os constituintes dos alimentos, suas reações, alterações químicas, físicas, fisiológicas, interações e sua interferência na conservação de alimentos</p>	<p>BOBBIO, F. O., BOBBIO, P. A. <b>Introdução à Química dos Alimentos</b>. 3 ed. São Paulo: Varela, 2003.  DAMODARAN, S., PARKIN, K. L., FENNEMA, O. R. <b>Química de Alimentos de Fennema</b>. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.  KOBBLITZ, M. G. B. <b>Bioquímica dos Alimentos: Teorias e Aplicações</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.  RIBEIRO, E. A., SERAVALLI, E. A. G. <b>Química de Alimentos</b>. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2007.  SALINA, R. D. <b>Alimentos e Nutrição</b>: Introdução à Bromatologia. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278p.</p>	

<b>Disciplina: EPIDEMIOLOGIA</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 0h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
<p>A disciplina se propõe a qualificar o Aluno do Curso de Nutrição para o uso coerente dos conhecimentos e métodos da Epidemiologia Moderna como instrumento de diagnóstico, planejamento e intervenção em Saúde na sua Área de Atuação. Nessa perspectiva, envolve a discussão e a problematização de temas relacionados ao conhecimento dos determinantes</p>	<p>ALMEIDA-FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. <b>Epidemiologia &amp; Saúde</b>. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 728p.  EKEL, James F; KATZ, Joann G. Elmore. <b>Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva</b>. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432 p.  FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W.</p>	

<p>sociais da saúde, da relação de causalidade no processo saúde-doença; a promoção e a prevenção de saúde, o processo epidêmico, a acurácia e a precisão de testes diagnósticos, a utilização e o significado dos principais indicadores de saúde, com ênfase na situação de saúde no Brasil, nas doenças mais prevalentes e no estado nutricional da população; os métodos empregados para a investigação epidemiológica, a disseminação dos dados nos sistemas de informação em saúde e os tipos de estudos da epidemiologia descritiva e analítica.</p>	<p><b>Epidemiologia Clínica:</b> Elementos Essenciais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 288 p.  KAC, Gilberto; SICHIERI, Rosely; GIGANTE, Denise Pietrucci. (Org.). <b>Epidemiologia Nutricional.</b> Rio de Janeiro: Fiocruz / Atheneu, 2007. 580 p.  LEFEVRE, Fernando; LEFEVRE, Ana Maria Cavalcanti. <b>Promoção de Saúde:</b> a negação da negação. Rio de Janeiro: Vieira &amp; Lent, 2004. 166 p.  MEDRONHO, R. A. <b>Epidemiologia.</b> 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.</p>
---	--

Disciplina: <b>FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 60h	CH Prática: 0h
Ementa:		Referências:
<p>Estudo do sistema digestório e órgãos anexos, digestão e absorção dos nutrientes, utilização dos nutrientes e controle endócrino e neural. Papel metabólico do sistema renal. Características do estado de jejum, absorção e pós-absorção e metabolismo energético com ênfase aos aspectos fundamentais para a ciência da nutrição.</p>		<p>De ANGELIS, C.; TIRAPEGUI, J. <b>Fisiologia da nutrição:</b> aspectos básicos, aplicados e funcionais. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.  CUPPARI, L. <b>Nutrição clínica no adulto.</b> Guia de medicina ambulatorial e hospitalar. 3 ed. Barueri: Manole, 2009.  CUPPARI, L. <b>Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis.</b> Barueri: Manole, 2009.  DOUGLAS, C. R. <b>Fisiologia aplicada à nutrição.</b> 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.  GUYTON, A. C. <b>Tratado de fisiologia médica.</b> 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.  McARDLE, W.; KATCH, V. L.; KATCH, F. J. <b>Fisiologia do exercício, energia, nutrição e desempenho humano.</b> 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.  SHILS, M.E.; EDWARD, M. <b>Nutrição moderna na saúde e na doença.</b> 10 ed. Barueri: Manole, 2009.  SOBOTKA, L. <b>Bases da nutrição clínica.</b> 3 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.</p>

Disciplina: <b>PARASITOLOGIA</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
Ementa:		Referências:
<p>Identificação, morfologia, biologia dos agentes agressores, mecanismos reacionais desenvolvidos pelos hospedeiros bem como meios de prevenção das doenças parasitárias.</p>		<p>Murray, P.R.; Rosenthal, K.S; Pfaller, M.A. <b>Microbiologia médica.</b> Rio de Janeiro: Elsevier. 2006  Neves, D.P. &amp; Bittencourt Neto, J.B. <b>Atlas didático de Parasitologia.</b> São Paulo: Atheneu, 2006.</p>

	Neves, D.P. <b>Parasitologia humana</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005 Rey, L. <b>Bases da Parasitologia Médica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010
--	---

Disciplina: <b>INTRODUÇÃO À SAÚDE COLETIVA</b>		
Carga horária total: 45 h	CH Teórica: 30 h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
Políticas de saúde no Brasil e movimentos sociais. Diagnóstico de saúde da comunidade com base nos condicionantes e determinantes do processo saúde-enfermidade. Sistema de informação da Atenção Básica. Estratégias de promoção e prevenção em saúde.	BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, Portaria 2488/2011. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2006c. 60p. (Série B. Textos Básicos de Saúde). ROUQUAYROL, MZ; ALMEIDA-FILHO, N. <b>Epidemiologia &amp; Saúde</b> . 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2006. CAMPOS, GWS; MINAYO, MCS; AKERMAN, M; DRUMOND JUNIOR, M; CARVALHO, YM (orgs) <b>Tratado de Saúde Coletiva</b> . São Paulo-Rio de Janeiro: Hucitec-Fiocruz, 2006. ALMEIDA-FILHO, N.; ROUQUAYROL, MZ. <b>Introdução à epidemiologia</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 282 p	

#### 4º PERÍODO

Disciplina: <b>BROMATOLOGIA I</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
A disciplina introduz o aluno à ciência de Alimentos, estudando o conceito e histórico da Bromatologia e a importância desta ciência no contexto nutricional. Aborda adulteração em alimentos e o estudo bromatológico dos Alimentos Glicídicos – açucarados, feculentos, farináceosmistos e frutos, especiais e condimentos, com respectivos padrões de identidade e qualidade.	ANDRADE, E. C. B. <b>Análise de alimentos: uma visão química da nutrição</b> . Varela: São Paulo, 2006. CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b> . Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 1999. DAMODARAN, S; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. <b>Química de Alimentos de Fennema</b> . 4 Edição, Artmed: Porto Alegre, 2010. GONÇALVES, E.C.B.A. <b>Análise de alimentos: uma visão química da nutrição</b> . 2 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2006. KOBLOITZ, M.G. <b>Matérias-primas alimentícias: Composição e controle de qualidade</b> . 1 ed. Guanabara Koogan, 2011. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F. <b>Fundamentos de Ciência e</b>	

	<p><b>Tecnologia de Alimentos.</b> São Paulo: Manole, 2006.</p> <p>SALINAS, R.D. <b>Alimentos e Nutrição. Introdução à Bromatologia.</b> 3 ed. Porto Alegre: Artmed., 2002.</p> <p>SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. <b>Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos.</b> 3º edição, Viçosa:UFV, 2002.</p>
--	--

Disciplina: **METODOLOGIA DA PESQUISA**

Carga horária total: 60h | CH Teórica: 60 h | CH Prática: 0 h

<p><b>Ementa:</b></p> <p>Estudo de documentos para construção, sistematização e transmissão do conhecimento. Iniciação à avaliação da qualidade da informação na área de ciências da saúde e às atividades de iniciação científica. Fundamentos da abordagem e a cientificidade na pesquisa qualitativa e quantitativa. Desenhos de estudo em projetos de pesquisa com metodologias qualitativa e quantitativa. Delineamento de estudos experimentais Ética na pesquisa científica. Pesquisa em bibliotecas virtuais. Regras para elaboração de trabalhos acadêmicos.</p>	<p><b>Referências:</b></p> <p>GALLEGO, Maria Eugênia Delgado; SANTOS, Maria José Fernández de Sanmamed; PEREZ, Amparo Susana Mogollón; DA SILVA, Maria Rejane Ferreira; NAVARRETE, Maria Luisa Vásquez. (Orgs.). <b>Introdução às técnicas qualitativas de investigação em saúde.</b> Recife: IMIP, 2009.</p> <p>GAUTHIER, Jacques Henri Maurice; CABRAL, Ivone Evangelista; SANTOS, Iraci; LORENZO, Ingrid Vargas; BOOTH, Wayne; COLOMB, Gregory; WILLIAMS, Joseph. <b>A arte da pesquisa.</b> 2ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.</p> <p>HÜBNER, Maria Martha. Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado. São Paulo: Pioneira/Mackenzie, 1998.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Técnicas de pesquisa.</b> 7ed. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>MEDEIROS, João B. <b>Redação científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas.</b> 5ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>POPE, Catherine; MAYS, Nicholas. <b>Pesquisa qualitativa na atenção à saúde.</b> 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.</p> <p>RÚDIO, Franz V. <b>Introdução ao projeto de pesquisa científica.</b> 32ed. Petrópolis: Vozes, 2004. SEVERINO, Antônio J. <b>Metodologia do trabalho científico.</b> 21ed. São Paulo: Cortez, 2000.</p> <p>VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. <b>Metodologia científica para a área de saúde.</b> Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.</p>
---	---

Disciplina: **PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO**

Carga horária total: 45h | CH Teórica: 45h | CH Prática: 0h

<p><b>Ementa:</b></p> <p>Estudo dos Conceitos em psicologia, abordando seus objetos de estudo. A aprendizagem, o</p>	<p><b>Referências:</b></p> <p>BIAGGIO, A. M. <b>Psicologia do desenvolvimento.</b> 16 ed. Petrópolis: Vozes, 2002.</p>
--	--

reforço, o condicionamento operante. O condicionamento clássico ou pavloviano. Distúrbios nutricionais. Relação profissional de saúde x paciente.	343p. BRAGHIROLI, E. M., RIZZON, L. A., NICOLETTO, U. <b>Psicologia Geral</b> . 28 ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 235p. BUCKROYD, J. <b>Anorexia e Bulimia</b> . Rio de Janeiro: Ágora Editora, 2000. CLAUDINO, A.M. (Coord.), ZANELLA, M.T (Coord.). <b>Guia de transtornos alimentares e obesidade</b> . São Paulo: Castor, 2007. KOHLE, W. <b>Psicologia da Gestalt</b> . 2 ed. Belo Horizonte: Ed Itatiaia, 1980. 207p. MYERS, D.G. <b>Psicologia</b> . 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012. 667p.
---	---

<b>Disciplina: PROCESSOS PATOLÓGICOS GERAIS</b>		
Carga horária total: 90 h	CH Teórica: 90 h	CH Prática: 0 h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Estudo da etiopatogenia e de todos os aspectos associados aos processos patológicos e imunopatológicos. Estudo das alterações bioquímicas, anatômicas e fisiológicas resultantes da interação entre hospedeiro e os agentes agressores. Estudo da patogenia e das morfofopatologias, tanto sob o ponto de vista microscópico, quanto macroscópico. Análise de tópicos das patologias especiais, a fim de correlacionar os aspectos patológicos gerais com a fisiopatologia. Estudo da imunologia e das doenças autoimunes, bem como a morfofisiologia do sistema imunológico.	ABBAS, A. K., LICHTMAN, A. H., PROBER, J. S. <b>Imunologia Celular e Molecular</b> . 5ª Ed. Elsevier, 2005; ABBAS, A., LICHTMAN, ANDREW H. <b>IMUNOLOGIA BÁSICA: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico</b> 2ª Ed. Elsevier ;, 2007; BRASILEIRO FILHO, G. B. <b>Patologia</b> , 2006, 7ª edição; FERREIRA, C. G.; ROCHA, J. C. <b>Oncologia Molecular</b> . São Paulo, Editora Atheneu, 2004; MONTENEGRO, M.R., FRANCO, M. <b>Patologia: Bases Gerais</b> , 4a.ed., Ed. Atheneu, São Paulo, Brasil, 1999; ROITT, I.; RABSON, A <b>Imunologia Básica</b> . Ed. Guanabara Koogan - (2003); ROITT, I. M., PETER J. D. <b>Fundamentos de Imunologia</b> . 10ª Ed. Ed. Guanabara Koogan e Ed. Panamericana, 2004. ROBBINS E COTRAN - <b>PATOLOGIA – Bases Patológicas das Doenças</b> . Rio de Janeiro; Elsevier, 2006, 7ª edição;	

<b>Disciplina: AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL</b>		
Carga horária total: 750 h	CH Teórica: 45 h	CH Prática: 30 h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Metodologia da assistência e procedimentos ao usuário do cuidado nutricional. Abordagem ao paciente no leito e no consultório/ambulatório. Tipos e métodos de avaliação nutricional. Avaliação da composição corporal. Avaliação clínica e bioquímica. Articulação dos conhecimentos teórico-práticos sobre os métodos diretos e indiretos de avaliação do	CUPPARI, L. <b>Nutrição clínica no adulto</b> . 2a ed. Barueri: Manole, 2005. DUARTE ACG. <b>Avaliação nutricional- aspectos clínicos e laboratoriais</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. DUARTE CD, CASTELLANI FR. <b>Semiologia nutricional</b> . Rio de Janeiro: Axcel Books do Brasil, 2002.	

<p>estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais (gestante, criança, adolescente, adulto, idoso), sadios e enfermos. Inquéritos nutricionais.</p>	<p>MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância alimentar e nutricional - SISVAN. Orientações básicas para coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília, 2004, 120 p.</p> <p>ROSA G; PEREIRA AF; BENTO CT; ROSADO EL; LOPES MSMS; Peres WAF. <b>Avaliação nutricional do paciente hospitalizado</b>. Uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2008. 214 p.</p> <p>TIRAPEGUE J, RIBEIRO SML. <b>Avaliação nutricional – teoria e prática</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>DUARTE, ACG. <b>Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais</b>. São Paulo: Atheneu, 2007</p> <p>VITOLLO, MR. <b>Nutrição: da gestação à adolescência</b>. Rio de Janeiro: Reichmann &amp; Affonso Editores, 2003. .</p>
---	---

#### 5º PERÍODO

Disciplina: <b>BIOÉTICA</b>		
Carga horária total: 30 h	CH Teórica: 30 h	CH Prática: 0 h
Ementa:	Referências:	
<p>Conceitos, fundamentações e definições utilizados no estudo da ética. Conceitos básicos em Bioética. Relação da bioética e vida contemporânea. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais.</p>	<p>BITTAR, E.C.B. <b>Ética, educação, cidadania e direitos humanos</b>. Barueri: Manole, 2004.</p> <p>CLOTET, J.; GOLDIM, J. R.; FRANCISCONI, C. S. <b>Consentimento informado e a sua prática na assistência e pesquisa no Brasil</b>. Porto Alegre: PUCRS, 2000.</p> <p>GOUYON, P-H. <b>A bioética é de má fé?</b> São Paulo: Loyola, 2002.</p> <p>LIVEIRA, F. <b>Bioética: uma face da cidadania</b>. 2 ed. Polêmica, 2004. 200p.</p> <p>PESSINI, L, PESSINI, L. <b>Problemas atuais de bioética</b>. 8 ed. São Paulo: Loyola, 2007. 584p.</p>	

Disciplina: <b>BROMATOLOGIA II</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
<p>Estudo bromatológico dos Alimentos Proteicos – leite e derivados, carnes, pescado e ovos. Alimentos Lipídicos –, óleos e gorduras de origem animal e vegetal e lipídeos sintetizados artificialmente. Café, cacau, chás. Bebidas alcoólicas, com respectivos padrões de identidade e qualidade.</p>	<p>ANDRADE, E. C. B. <b>Análise de alimentos: uma visão química da nutrição</b>. Varela: São Paulo, 2006.</p> <p>CECCHI, H. M. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. Campinas, São Paulo: Editora da Unicamp, 1999.</p> <p>DAMODARAN, S; PARKIN, K. L.; Fennema, O. R. <b>Química de Alimentos de Fennema</b>. 4 Edição, Artmed: Porto Alegre, 2010.</p> <p>GONÇALVES. E.C.B.A. <b>Análise de alimentos: uma visão química da nutrição</b>. 2 ed. São Paulo:</p>	

	<p>Livraria Varela, 2006.</p> <p>KOBLITZ, M.G. <b>Matérias-primas alimentícias: Composição e controle de qualidade.</b> 1 ed. Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.</b> São Paulo: Manole, 2006.</p> <p>SALINAS, R.D. <b>Alimentos e Nutrição. Introdução à Bromatologia.</b> 3 ed. Porto Alegre: Artmed., 2002.</p> <p>SILVA, D. J.; QUEIROZ, A. C. <b>Análise de alimentos: métodos químicos e biológicos.</b> 3º edição, Viçosa:UFV, 2002.</p>
--	--

<b>Disciplina: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
<p>A ação pedagógica: concepções e tendências. Educação e processo educativo.. Teoria e abordagens pedagógicas e suas aplicações educação em saúde e educação nutricional. Alimentação e Cultura. Comunicação e nutrição Determinantes do comportamento alimentar. Aspectos envolvidos na mudança alimentar. Sentido da nutrição através das análises de mensagens da mídia. Os diferentes instrumentos e recursos da ação informativa e educativa. Planejamento, execução e avaliação de programas de educação em saúde e nutricional.</p>	<p>BOOG, MCF. <b>Educação em Nutrição: integrando experiências.</b> Campinas. Komedi, 2013.</p> <p>BORDENAVE, J.D; PEREIRA, A. M. Estratégias de ensino-Aprendizagem. 28ed. Rj. VOZES. 2007</p> <p>DIAS, Marly. <b>Técnicas, Procedimentos e Recursos de Ensino.</b> Alfenas: UNIFENAS, 2007.</p> <p>DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (orgs). <b>Mudanças alimentares e educação nutricional.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>FREIRE, P. <b>Pedagogia da autonomia. Saberes necessários à prática educativa.</b> 36ª ed Rio de Janeiro, Paz e terra, 2006.</p> <p>LINDEN, S. <b>Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino.</b> São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>MOTTA, DG; BOOG, MCF. <b>Educação nutricional.</b> São Paulo: IBRASA, 1988.</p>	

<b>Disciplina: FARMACOLOGIA</b>		
Carga horária total: 45h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 0h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
<p>Estudo dos fundamentos farmacocinéticos e farmacodinâmicos da farmacologia. Estudo de fármacos que agem em locais sinápticos e neuroefetoresjuncionais. Estudo do perfil farmacocinético e farmacodinâmico dos principais grupos farmacológicos que atuam sobre sistemas fisiológicos do organismo humano. Estudo da farmacologia da dor e da inflamação.</p>	<p>LIPPINCOTT, WILLIAMS &amp; WILKINS. <b>Farmacologia para enfermagem.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. (Incrivelmente fácil).</p> <p>GILMAN, A. G.; et al. <b>As bases farmacológicas da terapêutica.</b> 12 ed. Porto Alegre: McGraw Hill, 2012.</p> <p>KATZUNG, B. G. <b>Farmacologia básica e clínica.</b> 10 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2010.</p> <p>RANG, H. P.; RITTER, J. M.; DALE, M. M. <b>Farmacologia.</b> 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.</p> <p>SILVA, P. <b>Farmacologia.</b> 8. ed. Rio de Janeiro:</p>	

	Guanabara Koogan, 2010.
--	-------------------------

Disciplina: <b>HIGIENE E MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS</b>		
Carga horária total: 75h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Aborda noções básicas de microbiologia de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos contaminados. Microrganismos indicadores de condições higiênico-sanitárias dos alimentos. Higiene e conservação dos alimentos. Contaminação e/ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, preparo, consumo e conservação. Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos. O controle higiênico-sanitário dos alimentos é discutido sob as premissas apresentadas na legislação dos alimentos. Infecções, intoxicações e toxinfecções.	GAVA, A. J. <b>Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações</b> . São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; CLARK, D.P. <b>Microbiologia de Brock</b> . 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxii, 1128 p. MORETTO, E., et al. <b>Introdução à ciência de alimentos</b> . 2. ed., amp. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. 237 p. SANTOS JUNIOR, C.J. <b>Manual de segurança alimentar: boas práticas para serviços de alimentação</b> . São Paulo: Rubio, 2008. 214 p. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C. A.; SILVEIRA, N. F.A.; TANIWAKI, M.H. <b>Manual de métodos de análise microbiológica da água</b> . 4. ed. São Paulo, SP: Varela, 2010. 621 p.	

Disciplina: <b>TÉCNICA DIETÉTICA</b>		
Carga horária total: 75h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Descrição e aplicação dos procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas e nutricionais ocorridas nos processos culinários. Fornecimento de meios para a compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração dos cardápios.	CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R.B. <b>Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos</b> . São Paulo, SP: Atheneu, 2010. FRANCO, G. <b>Tabela de composição química dos alimentos</b> . 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307 p. ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos</b> . 8ª Ed.Rev.Ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. PHILIPPI, S.T. <b>Nutrição e técnica dietética</b> . 2. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2006. xx, 402 p. SALINAS, R.D. <b>Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia</b> . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p.	

## 6º PERÍODO

Disciplina: <b>ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I</b>		
Carga horária total: 75h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Introdução aos conhecimentos básicos de administração de UANs. Determinação do planejamento físico, quantitativa e qualitativa de equipamentos, e funcional de UANs. Quantificação e Administração de recursos humanos e sua aplicação em Unidades de	FAISSAL, R. <b>Atração e seleção de pessoas</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2009. 154 p. MEZOMO, I. B. <b>Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração</b> . 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002. SANTOS JUNIOR, C.J. <b>Manual de segurança</b>	



Alimentação e Nutrição (UANs). Explicitação da organização administrativa, modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas de UANs. Montagem e definição cardápios, sistematização de compras, controle de estoque, produção, distribuição, e controle higiênico-sanitário de UANs. Apresentação dos principais programas de alimentação.	<b>alimentar:</b> boas práticas para serviços de alimentação. São Paulo: Rubio, 2008. 214 p. SOUZA, V.L.; SOUZA, I.B. <b>Gestão de desempenho</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2009. 141 p. TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). <b>Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição</b> . São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.
---	---

Disciplina: <b>NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL</b>		
Carga horária total: 60 h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
Nutrição na gestação, lactação, primeiro ano de vida, infância e adolescência normal e com enfermidades mais frequentes com interesse em Nutrição. A Nutrição e os processos de crescimento e desenvolvimento. Problemas atuais na Nutrição infantil. Nutrição do recém-nascido de alto risco. Profilaxia das enfermidades mais frequentes em pediatria e interesse em Nutrição. Aleitamento materno e sua fisiologia. Aleitamento artificial. Planejamento dietético para o grupo materno-infantil. Nutrição do recém-nascido de alto risco	<p>ACCIOLY, E. et. Al. <b>Nutrição em obstetrícia e pediatria</b>. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.</p> <p>MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon. <b>Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência</b>. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007. 602p. ((Nutrição e metabolismo)) ISBN 852771251-2(broch.).</p> <p>LACERDA, Elisa Maria de Aquino (Coord.). <b>Práticas de nutrição pediátrica</b>. São Paulo: Atheneu, 2006. 208 p. ISBN 8573795395 (broch.).</p> <p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição &amp; dietoterapia</b>. 1.ed. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>VITOLLO, M. R. <b>Nutrição da gestação ao envelhecimento</b>. Rio de Janeiro: Rubio, 2009. SOUZA, FIS et al. <b>Nutrição parenteral no recém-nascido pré-termo: proposta de protocolo prático</b>. Rev. Paul. Pediatr. 26(3):278-89, 2008.</p>	

Disciplina: <b>NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA I</b>		
Carga horária total: 60 h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
Caracterização e análise dos requerimentos e recomendações nutricionais, na alimentação de indivíduos e coletividades sadias, ajustando às condições biológicas, psicológicas, sociais e econômicas.	<p>SILVA, S. M.C.S.; MURA, J. D.P. <b>Tratado de alimentação, nutrição &amp; dietoterapia</b>. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010. xviii, 1256 p.</p> <p>MOREIRA, E.A.M.; CHIARELLO, P.G. <b>Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xxix, 330 p.</p> <p>PHILIPPI, S.T. <b>Tabela de composição de</b></p>	

	<p><b>alimentos:</b> suporte para decisão nutricional . 3. ed. ampl. e rev. Barueri, SP: Manole, 2012. x, 161 p.</p> <p>VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S.. <b>Nutrição clínica.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445 p.</p> <p>VITOLO, M.R. <b>Nutrição:</b> da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. xxvi, 628 p.</p>
--	--

Disciplina: <b>PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I</b>		
Carga horária total: 75 h	CH Teórica: 60 h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
<p>Fundamentos da patologia clínica-nutricional. Nutrição e infecção; interpretação de exames laboratoriais. Introdução a Dietoterapia: conceitos básicos; princípios da dietoterapia; tipos e características gerais das dietas; Etiopatogenia das carências nutricionais específicas e terapia nutricional: micronutrientes; desnutrição energético-protéica. Manifestações clínico-patológicas e terapia nutricional do sistema digestório: orofaringe, esôfago, estômago, intestino delgado e grosso; glândulas anexas. Manifestações clínico-patológicas e implicações nutricionais das síndromes especiais e a conduta dietoterápica: câncer; queimadura, SIDA, SEPSIS, pré-eclampsia e eclampsia; erros inatos do metabolismo; alergias alimentares.</p>	<p>SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. <b>Tratado de alimentação, nutrição &amp; dietoterapia.</b> 1.ed. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>CUPPARI, L. <b>Nutrição: nutrição clínica no adulto</b> – Guia de medicina ambulatorial e hospitalar UNIFESP (Escola Paulista de Medicina).São Paulo: Manole, 2005</p> <p>DOUGLAS. <b>Fisiologia aplicada à nutrição.</b> São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>BUCHMAN, A. L. <b>Manual de suporte nutricional.</b> 1ª edição. São Paulo: Manole, 1998.</p> <p>MOREIRA, E.A.M.; CHIARELLO, P.G. <b>Nutrição e Metabolismo Atenção Nutricional.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>RIBEIRO, C.A.; ABRAHÃO, M.S. <b>Home care - cuidados domiciliares – Protocolos para a prática clínica.</b> São Paulo: Editora Metha, 2007.</p> <p>SHILS, Maurice E. <i>et al.</i> <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença.</b> São Paulo: Manole, 2009.</p>	

Disciplina: <b>TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS</b>		
Carga horária total: 75 h	CH Teórica: 60 h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
<p>Estudo das matérias-primas e seus processos de transformação na indústria de alimentos, incluindo seus diversos métodos de conservação de alimentos, tecnologia de fermentação. Utilização de aditivos alimentares e embalagens.</p>	<p>DAMODARAN, S; PARKIN, K. L.; Fennema, O. R. <b>Química de Alimentos de Fennema.</b> 4 Edição, Artmed: Porto Alegre, 2010.</p> <p>EVANGELISTA, J. <b>Alimentos: Um estudo abrangente.</b> São Paulo: Editora Atheneu, 2005.</p> <p>EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos.</b> 2 ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.</p> <p>FELLOWS, P. J. <b>Tecnologia do Processamento de Alimentos.</b> 2 ed. Porto Alegre: Editora Artmed, 2006.</p> <p>GAVA, A. J. <b>Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações.</b> São Paulo: Editora Nobel,</p>	

	<p>2008.</p> <p>KOBLITZ, M.G. <b>Matérias-primas alimentícias: Composição e controle de qualidade</b>. 1 ed. Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F. <b>Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos</b>. São Paulo: Manole, 2006.</p>
--	--

## 7º PERÍODO

Disciplina: <b>ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO II</b>		
Carga horária total: 60h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 30h
Ementa:	Referências:	
<p>Evidenciação da interação do profissional nutricionista com a prática administrativa e a ciência da Nutrição. Caracterização da administração financeira de Unidade de Alimentação e Nutrição (UANs). Demonstração da avaliação da produtividade, dos processos, do desperdício e dos resultados em UANs. Definição do indicador de satisfação do cliente, marketing e empreendedorismo em UANs. Aplicação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) nas diversas etapas de preparação de alimentos. Apresentação e caracterização dos serviços de alimentação especiais.</p>	<p>GIOIA, R.M. <b>Marketing aplicado: o planejamento de marketing</b>. São Paulo: Saraiva, 2006. 147 p.</p> <p>MEZOMO, I. B. <b>Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração</b>. 5ª ed. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>SANTOS JUNIOR, C.J. <b>Manual de segurança alimentar: boas práticas para serviços de alimentação</b>. São Paulo: Rubio, 2008. 214 p.</p> <p>SOUZA, V.L.; SOUZA, I.B. <b>Gestão de desempenho</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2009. 141 p.</p> <p>TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes (Et al). <b>Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição</b>. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.</p>	

Disciplina: <b>NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I</b>		
Carga horária total: 75 h	CH Teórica: 60 h	CH Prática: 15h
Ementa:	Referências:	
<p>A transição alimentar e nutricional e a epidemiologia dos principais agravos nutricionais no Brasil. Políticas e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Sistema de vigilância alimentar e nutricional. Segurança alimentar e nutricional. Nutrição na atenção primária.</p>	<p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 70p. 4ª Ed.(Série E. Legislação de Saúde) (Série Pactos pela Saúde 2006; v. 4).</p> <p>BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Sistema Único de Saúde / Conselho Nacional de Secretários de Saúde. – Brasília : CONASS, 2011. 291 p. (Coleção Para Entender a Gestão do SUS 2011, 1)</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 60p. (Série B.</p>	

	<p>Textos Básicos de Saúde/ Série Pactos pela Saúde 2006, v. 7).</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde, 2012. 84 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde).</p> <p>TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G.L.; TOLO, M.H.A. <b>Nutrição Em Saúde Pública</b>, Editora Rubio. Ed. 1. São Paulo, 2010.</p> <p>ANDRADE, S.M. et al. <b>Bases da Saúde Coletiva</b>. Ed. UEL, 2001, 267p</p>
--	---

Disciplina: <b>NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL</b>		
Carga horária total: 45 h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 0 h
Ementa:	Referências:	
<p>Apresentação de conceitos básicos em Nutrição Experimental, aspectos éticos na pesquisa experimental, técnicas de preparo e ingestão de dietas experimentais. Avaliação do estado nutricional dos animais de laboratório.</p>	<p>ANDRADE, A; PINTO, S C; OLIVEIRA, R S. <b>Animais de laboratório: Criação e Experimentação</b>. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2002.</p> <p>COZZOLINO, S. M. F. <b>Biodisponibilidade de nutrientes</b>. 3. ed.,. Barueri, SP: Manole, 2009. 1172 p.</p> <p>FRANCO, G. <b>Tabela de composição química de alimentos</b>. São Paulo: Atheneu, 1999.</p> <p>KRAUSE, M.V; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b>. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.</p> <p>MAHAN, L K; ALIN, M T. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b>. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.</p> <p>VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S.. <b>Nutrição clínica</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445 p.</p>	

Disciplina: <b>NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA II</b>		
Carga horária total: 60 h	CH Teórica: 45h	CH Prática: 15 h
Ementa:	Referências:	
<p>Caracterização da nutrição normal nas diversas fases e momentos biológicos da vida: criança, adolescente, adulto, atleta, idoso, trabalhador, gestante e nutriz.</p>	<p>ESCOTT-STUMP, S. <b>Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento</b>. 6ª edição, Barueri, SP: Manole, 2011. xxvii, 1011 p.</p> <p>HIRSCHBRUCH, M. D.; CARVALHO, J.R. <b>Nutrição esportiva: uma visão prática</b>. 2. ed., rev. e ampl. Barueri: Manole, 2008. xiv, 430 p.</p> <p>KRAUSE, M.V; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. <b>Alimentos, nutrição e dietoterapia</b>. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242 p.</p> <p>SILVA, S. M.C.S.; MURA, J. D.P. <b>Tratado de alimentação, nutrição &amp; dietoterapia</b>. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010. xlvi, 1256 p.</p>	

	VITOLLO, M.R. <b>Nutrição da gestação ao envelhecimento</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
--	--

Disciplina: <b>PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II</b>		
Carga horária total: 75 h	CH Teórica: 60 h	CH Prática: 15 h
Ementa:	Referências:	
<p>Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica da síndrome metabólica</p> <p>Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades cardiovasculares – Aterosclerose; cardiopatias isquêmicas, congestivas e inflamatórias. Manifestações Clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades Osteo-Articulares: Osteoporose; gota; artrite e artroses. Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades bronco-pulmonares – DPOC. Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápicas nas enfermidades renais – glomerulonefrite, síndrome nefrótica e síndrome nefrítica, Insuficiência Renal Aguda e Crônica; Litíase renal; Diálise Peritoneal, Hemodiálise, Transplante.</p>	<p>CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição clínica no adulto</b> - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>DOUGLAS. <b>Fisiologia aplicada à nutrição</b>. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. <b>CECIL: tratado de medicina interna</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>MAHAN, L. K. / ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Alimentação, nutrição e dietoterapia – Krause</b>. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. <b>Tratado de alimentação, nutrição &amp; dietoterapia</b>. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>WAITZBERG, D. L. <b>Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica</b>. 3. ed., v.1, v.2. São Paulo: Atheneu, 2001</p>	

Disciplina: <b>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I</b>		
Carga horária total: 30 h	CH Teórica: 30 h	CH Prática: 0 h
Ementa:	Referências:	
<p>Elaboração e apresentação de projeto dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) segundo as normas da UPE (Monografias) ou revista científica (Artigo), sob supervisão do docente.</p>	<p>GALLEGO, Maria Eugênia Delgado; SANTOS, Maria José Fernández de Sanmamed; PEREZ, Amparo Susana Mogollón; DA SILVA, Maria Rejane Ferreira; NAVARRETE, Maria Luisa Vásquez. (Orgs.). <b>Introdução às técnicas qualitativas de investigação em saúde</b>. Recife: IMIP, 2009.</p> <p>GAUTHIER, Jacques Henri Maurice; CABRAL, Ivone Evangelista; SANTOS, Iraci; LORENZO, Ingrid Vargas; BOOTH, Wayne; COLOMB, Gregory; WILLIAMS, Joseph. <b>A arte da pesquisa</b>. 2ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.</p> <p>HÜBNER, Maria Martha. Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado. São Paulo: Pioneira/Mackenzie, 1998.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Técnicas de pesquisa</b>. 7ed. São Paulo: Atlas, 2008.</p> <p>MEDEIROS, João B. <b>Redação científica: a prática de fichamentos, resumos e resenhas</b>. 5ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p>	

	POPE, Catherine; MAYS, Nicholas. <b>Pesquisa qualitativa na atenção à saúde</b> . 3ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. RÚDIO, Franz V. <b>Introdução ao projeto de pesquisa científica</b> . 32ed. Petrópolis: Vozes, 2004. SEVERINO, Antônio J. <b>Metodologia do trabalho científico</b> . 21ed. São Paulo: Cortez, 2000. VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. <b>Metodologia científica para a área de saúde</b> . Rio de Janeiro: Elsevier, 2002..
--	---

### 8º PERÍODO

Disciplina: <b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>		
Carga horária total: 240 h	CH Teórica: 0 h	CH Prática: 240 h
Ementa:		Referências:
Orientação supervisionada da prática profissional, envolvendo aspectos de investigação, planejamento e execução, dentro da área de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Acompanhamento e orientação do aluno-estagiário quanto à escolha e elaboração do projeto de estágio, com segmentação e acompanhamento da execução das etapas. Interação com a instituição escolhida, complementação teórica e técnica necessárias, avaliação do cumprimento do estágio, correção de eventuais desvios, elaboração do relatório de estágio.		MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; CLARK, D.P. <b>Microbiologia de Brock</b> . 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxii, 1128 p. MEZOMO, I. B. <b>Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração</b> . 5ª ed. Manole, 2002. SANTOS JUNIOR, C.J. <b>Manual de segurança alimentar: boas práticas para serviços de alimentação</b> . São Paulo: Rubio, 2008. 214 p. SOUZA, V.L.; SOUZA, I.B. <b>Gestão de desempenho</b> . 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 2009. 141 p. TEIXEIRA, S., et. al. <b>Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição</b> . Editora Atheneu, 2007.

Disciplina: <b>FITOTERAPIA</b>		
Carga horária total: 30 h	CH Teórica: 30 h	CH Prática: 0 h
Ementa:		Referências:
A origem do uso medicinal das plantas. Análise dos efeitos das mudanças culturais, científicas e tecnológicas sobre o uso das plantas medicinais. Estudo das bases químicas, farmacológicas, botânicas e agrônômicas da fitoterapia. Legislação e políticas públicas em fitoterapia. Estudo das indicações clínicas e dos efeitos colaterais de plantas medicinais tradicionais e da flora regional.		BRASIL. <b>A fitoterapia no SUS e o programa de pesquisa de plantas medicinais da Central de Medicamentos</b> . Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 148 p. (Disponível online) CORRÊA, A. D.; BATISTA, R. S.; QUINTAS, L. E. M. <b>Plantas medicinais do cultivo à terapêutica</b> . Rio de Janeiro: Vozes, 1998. FERRO, D. <b>Fitoterapia: conceitos clínicos</b> . Rio de Janeiro: Atheneu. 2010. FINTELMANN, V.; WEISS, R. F. <b>Manual de fitoterapia</b> . 11 ed. Rio de Janeiro: Guanabara

	<p>Koogan. 2010.</p> <p>REIS, N. T. <b>Nutrição clínica</b>: interações. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.</p> <p>SAAD, G. A. et al. <b>Fitoterapia contemporânea</b>: tradição e ciência na prática clínica. Rio de Janeiro: Elsevier. 2009.</p> <p>SIMÕES C. M. O. et al. <b>Farmacognosia</b>: da planta ao medicamento. 6 ed. Porto Alegre: UFRGS Ed., Florianópolis: Ed. UFSC, 2010.</p>
--	--

Disciplina: <b>NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA II</b>		
Carga horária total: 75 h	CH Teórica: 60 h	CH Prática: 15 h
Ementa:	Referências:	
<p>Programas de saúde pública: objetivos, atividades básicas. Responsabilidades do nutricionista e demais membros da equipe de saúde. Situação epidemiológica dos agravos nutricionais. Vigilância epidemiológica e planejamento como instrumento de intervenção nutricional em programas de nutrição em saúde pública.</p>	<p>DUARTE, E. C. et al. <b>Epidemiologia das Desigualdades em Saúde no Brasil</b>: estudo exploratório. Brasília: Organização Panamericana de Saúde, 2002.</p> <p>KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP, organizadores. <b>Epidemiologia Nutricional</b>. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007.</p> <p>MINISTÉRIO DA SAÚDE. Carências de micronutrientes. Cadernos de Atenção básica n.20. Brasília, 2007. Série A. Normas e Manuais Técnicos.</p> <p>MINISTÉRIO DA SAÚDE. Trabalhos Desenvolvidos pela Rede de Parceiros em Alimentação e Nutrição. Disponível em: <a href="http://nutricao.saude.gov.br">http://nutricao.saude.gov.br</a>.</p> <p>MONTEIRO, C.A. (org). <b>Velhos e Novos Males da Saúde Pública no Brasil: a evolução do país e suas doenças</b>. São Paulo: Hucitec/Nupens/USP; 2001..</p>	

### 9º PERÍODO

Disciplina: <b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>		
Carga horária total: 240 h	CH Teórica: 0 h	CH Prática: 240 h
Ementa:	Referências:	
<p>Orientação supervisionada da prática profissional, envolvendo aspectos de investigação, planejamento e execução, dentro da área Clínica. Acompanhamento e orientação do aluno-estagiário quanto à escolha e elaboração do projeto de estágio, com segmentação e acompanhamento da execução das etapas. Interação com a instituição escolhida, complementação teórica e técnica necessárias, avaliação do cumprimento do estágio, correção de eventuais desvios,</p>	<p>CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição clínica no adulto</b> - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>DOUGLAS. <b>Fisiologia aplicada à nutrição</b>. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. CECIL: <b>tratado de medicina interna</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>MAHAN, L. K. / ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Alimentação, nutrição e dietoterapia – Krause</b>. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. <b>Tratado de</b></p>	

elaboração do relatório de estágio.	<b>alimentação, nutrição &amp; dietoterapia.</b> São Paulo: Roca, 2007. <b>WAITZBERG, D. L. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica.</b> 3. ed., v.1, v.2. São Paulo: Atheneu, 2001
-------------------------------------	--

Disciplina: <b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SAÚDE PÚBLICA</b>		
Carga horária total: 240 h	CH Teórica: 0 h	CH Prática: 240 h
Ementa:	Referências:	
Desenvolvimento de atividades profissionais na área de Nutrição em Saúde Pública. Aplicação dos conhecimentos teóricos às situações reais encontradas nos seguintes ambientes de estágios: programas de nutrição em saúde, vigilância epidemiológica, segurança alimentar, vigilância alimentar e nutricional ou vigilância sanitária. Planejamento de ações em nutrição e saúde. Desenvolvimento de atividades de intervenção. Elaboração de relatório de conclusão de estágio.	<b>GOUVEIA, E. L. C. Nutrição, saúde e comunidade.</b> Rio de Janeiro: Revinter. <b>MELO FILHO, Djalma. Epidemiologia social.</b> São Paulo: Hucitec, 2003. <b>MONTEIRO, C. A. (org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças.</b> São Paulo: Hucitec, 1995. <b>SAWAYA, Ana Lydia. Desnutrição urbana no Brasil.</b> São Paulo: Cortez, 1997. <b>VALENTE, F. L. S. Direitos Humanos e alimentação.</b> São Paulo: Cortez, 2002.	

### DISCIPLINAS ELETIVAS

Disciplina: <b>CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS</b>		
Carga horária total: 30 h	CH Teórica: 30 h	CH Prática: 0 h
Ementa:	Referências:	
A disciplina aborda o histórico, a evolução e as definições em controle de qualidade, suas principais normas. Enfatiza como deve funcionar um sistema de controle de qualidade, no que diz respeito a sua organização, planejamento, implantação e avaliações sempre voltados para a alimentação e indústria de alimentos.	<b>EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos.</b> São Paulo: Atheneu, 2008. 652p. <b>FERREIRA, S. M. R. Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I.</b> São Paulo: Livraria Varela, 2002. 173p. <b>GAVA, J. A. Tecnologia de Alimentos: Princípios e Aplicações.</b> São Paulo: Nobel, 2008. 511 p. <b>SANTOS JUNIOR, C. J. dos. Manual de Segurança Alimentar – Boas práticas para os serviços de alimentação.</b> São Paulo: Rubio, 2008. 214p. <b>SACCOL, A. L. F.; STANGARLIN, L.; HECKTHEUER, L. H. Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias.</b> Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 207 p. <b>SCHILING, M. Qualidade em Nutrição: Métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades.</b> 3 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2008. 248 p.	



Disciplina: <b>EMPREENDEdorISMO</b>		
Carga horária total: 30 h	CH Teórica: 30 h	CH Prática: 0 h
Ementa:	Referências:	
Investigar, entender e internalizar a ação empreendedora, concentrando-se nos seguintes processos: auto-conhecimento, perfil do empreendedor, criatividade, desenvolvimento da visão e identificação de oportunidades, validação de uma idéia, construção de um plano de negócios.	DOLABELA, Fernando. <b>O segredo de Luísa:</b> uma idéia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. Rio de Janeiro: Sextante, 2008. DOLABELA, Fernando. <b>Oficina do empreendedor:</b> a metodologia de ensino que ajuda a transformar conhecimento em riqueza . Rio de Janeiro: Sextante, 2008. DORNELAS, José Carlos Assis. <b>Empreendedorismo:</b> transformando idéias em negócios. 3.ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2008. CHIAVENATO, Idalberto. <b>Introdução à teoria geral da administração.</b> 7. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003.	

Disciplina: <b>GASTRONOMIA</b>		
Carga horária total: 30 h	CH Teórica: 15 h	CH Prática: 15 h
Ementa:	Referências:	
Estudo da gastronomia, tendências e atualidades. Caracterização dos alimentos utilizados nas culinárias do mundo: noções básicas dos pratos típicos e ingredientes.	ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. <b>Alimentos complementarios procesados en América Latina.</b> Washington: OPS, 2001. 136 p. ORNELLAS, L. H. <b>Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos.</b> 8ª Ed.Rev.Ampl. São Paulo: Atheneu, 2007 RIBEIRO, C.; BARROS, D.; MAGNO, E. <b>Comida é arte:</b> aspectos culturais e sociais da alimentação do brasileiro através dos tempos . São Paulo: Segmento Farma, 2009. 82 p. SANTOS JUNIOR, C.J. <b>Manual de segurança alimentar:</b> boas práticas para serviços de alimentação. São Paulo: Rubio, 2008. 214 p.	

Disciplina: <b>HISTÓRIA E CULTURA AFRICANA E AFRO-BRASILEIRA</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
Ementa:	Referências:	
Sistema de colonização da África. A formação de quilombos no Brasil. Identidade negra. O negro na cultura afro-descendentes. Intelectualidade negra. Movimento negro no Brasil. Desconstrução de conceitos e termos referente a cultura afro-descendente.	BOAHEN, Albert Adu. (Ed) UNESCO. <b>História Geral da África, VII:</b> África sob dominação colonial, 1880-1935. 2. ed. Brasília, DF: UNESCO, 2010. 1040 p DAVIS, D.J. Afro-brasileiros hoje. São Paulo: Selo negro, 2000. HERNANDEZ, L.L. <b>A África na sala de aula:</b> visita à história contemporânea. São LARAIA, R. B. <b>Cultura:</b> um conceito antropológico. 24 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar,	

	<p>2011. 117p.  MAGNOLI, D. África do Sul: capitalismo e apartheid. São Paulo: Contexto, 1992. 83p.  MUNANGA, K; GOMES, N L. O Negro no Brasil de Hoje. - São Paulo: Global, 2006.  Paulo: Selo Negro, 2005.</p>
--	--

<b>Disciplina: INGLÊS TÉCNICO</b>		
Carga horária total: 30 h	CH Teórica: 30 h	CH Prática: 0 h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
<p>Curso de inglês instrumental, com ênfase na leitura e compreensão de textos de interesse na área da nutrição.</p>	<p>BRITO, M. M. J. de; GREGORIM, C. O. Michaelis Inglês Gramática Prática. São Paulo: Melhoramentos, 2006  <b>MICHAELIS. Moderno Dicionário Inglês-Português, Português-Inglês.</b> São Paulo: Melhoramentos, 2007.  MUNHOZ, R. <b>Inglês instrumental: estratégias de leitura</b> São Paulo: Textonovo, 2002  OLINTO, A. <b>Minidicionário: inglês-português, português-inglês.</b> 6ª Edição. Saraiva, 2006.  TORRES, N. <b>Gramática prática da Língua Inglesa: o inglês descomplicado.</b> 9ª Edição. Saraiva, 2007.</p>	

<b>Disciplina: INTERDISCIPLINARIDADE: NUTRICIONISTA X FONOAUDIÓLOGO</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
<p>Estudo do desenvolvimento do sistema estomatognático relacionado às funções: sucção, mastigação e deglutição, das patologias com comprometimento da sucção, mastigação e deglutição em diversos períodos da vida. Discussão sobre a relação do nutricionista com o fonoaudiólogo na clínica.</p>	<p>BEHLAU, M. <b>O Laringectomizado.</b> Informações Básicas. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.  FERREIRA, L.P; LOPES D.M.B.; LIMONGI, S.C.O. <b>Tratado de Fonoaudiologia.</b> São Paulo: Roca. 2005.  HANSON, M. L. &amp; BARRET, R.H. <b>Fundamentos da Miologia Orofacial.</b> Rio de Janeiro: Enelivros, 1995.  JACOBI, J.S.; LEVY, D.S., SILVA, L.M.C., <b>Disfagia. Avaliação e Tratamento.</b> Rio de Janeiro: Revinter, 2003  LE BOULCH, Jean. <b>O desenvolvimento psicomotor: do nascimento aos 6 anos.</b> Ed. Artmed, 2000.  MARCHESAN, I.Q. <b>Fundamentos em Fonoaudiologia - Aspectos clínicos da Motricidade Oral.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.  NORONHA DIAS. <b>Câncer Laringe: Uma Abordagem Multidisciplinar.</b> Rio de Janeiro: Revinter, 1997.  PAPALIA, D; Olds, S.W.; Feldman, R.D.</p>	

	<b>Desenvolvimento Humano - 10ª Ed.</b> <u>Mcgraw-hill Interamericana</u> . 2009.
--	---

<b>Disciplina: INTERAÇÃO MEDICAMENTO-NUTRIENTES</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Interação entre medicamentos e alimentos ou nutrientes: conceitos básicos em farmacologia; farmacocinética: absorção, distribuição, metabolismo e excreção; farmacodinâmica; interações medicamento e alimento nos sistemas digestório: doenças gastrointestinais e laxantes; sistema cardiovascular; analgésicos e anti-inflamatórios; antidiabéticos; hormônios sexuais e tratamento da obesidade.	OGA, S.; BASILE, A. C.; CARVALHO, M. <b>F.Guia Zanini-Oga de Interações Medicamentosas</b> . São Paulo: Atheneu, 2002. GOMEZ, R.; VENTURINI, C. D. <b>Interação entre alimentos e medicamentos</b> . Porto Alegre: Editora Letra e Vida, 2009. CARDOSO, S. P.; MARTINS, C. <b>Interações droga-nutriente</b> . Paraná: Nutroclínica, 1998. TRINDADE, N. <b>Nutrição clínica: interações</b> . Rio de Janeiro: Livraria Rubio, 2004.	

<b>Disciplina: BIOQUÍMICA CLÍNICA</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Estudo dos fundamentos de bioquímica clínica relacionados com os procedimentos diagnósticos. Interpretação de exames laboratoriais relacionados com o metabolismo de carboidratos, lipídeos, proteínas e hematológicos. Avaliação laboratorial das funções renal e hepática. Estudo bioquímico do Diabetes Mellitus. Balanço hidroeletrólítico e dosagens de eletrólitos.	CALIXTO-LIMA. L.; REIS, N. T. <b>Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica</b> . Rio de Janeiro: Rubio, 2011. CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. <b>Bioquímica Ilustrada</b> . 2 ed., Porto Alegre: Artmed, 1997. COMPRI-NARDY, M.; STELLA, M. B.; OLIVEIRA, C. <b>Práticas de laboratório de bioquímica e biofísica: uma visão integrada</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. COSTA, M. J. C. <b>Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista</b> . Rio de Janeiro: Atheneu/UFF, 2008. DEVLIN, T. M. <b>Manual de bioquímica: com correlações clínicas</b> . 6 ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2007. GARCIA, M.A.T.; KANAAN, S. <b>Bioquímica clínica</b> . Rio de Janeiro: Atheneu/UFF. 2008	

<b>Disciplina: INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL</b>		
Carga horária total: 30 h	CH Teórica: 15 h	CH Prática: 15 h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
A disciplina introduz o discente à análise sensorial de alimentos, fazendo com que ele conheça os princípios da fisiologia sensorial e os métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Aborda também a montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial e as propriedades sensoriais dos alimentos.	ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <b>Métodos de análise sensorial dos alimentos e bebidas</b> [NBR 12994]. DUTCOSKY, Silvia Deboni. <b>Análise sensorial de alimentos</b> . 2. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2007. 239 p. FRANCO, Maria Regina Bueno. <b>Aroma e sabor de alimentos: temas atuais</b> . São Paulo: Varela, 2004. 246 p.	

	<p>INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz: métodos químicos e físicos para análises de alimentos. 4ª ed. São Paulo, 1º Ed. digital, 1002 p., 2008.</p> <p>OLIVEIRA, M.A.B. <b>Análise Sensorial de Alimentos</b> (recurso eletrônico): prática e experimentos. Cachoeiro de Itapemirim: Noryam Editora, 2009.</p>
--	--

Disciplina: <b>LIBRAS BÁSICA</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
Ementa:	Referências:	
<p>Estudo da evolução histórica das pessoas com necessidades especiais (PNE). Compreensão sobre a cultura surda: surdo e surdez. Estudo sobre as leis que amparam as PNEs. Estudo sobre as noções básicas sobre a etiologia da surdez, educação inclusiva elingüística aplicada à LIBRAS (Língua Brasileira de Sinais). Favorecimento da aquisição da LIBRAS em nível básico.</p>	<p>BUSCÁGLIA, L. <b>Os Deficientes e seus Pais</b>. Trad. Mendes, Raquel. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Record, 1993.</p> <p>BRASIL, Secretaria de Educação Especial. <b>LIBRAS em Contexto</b>. Brasília: SEESP, 1998</p> <p>BRASIL, Secretaria de Educação Especial. <b>Língua Brasileira de Sinais</b>. Brasília: SEESP, 1997</p> <p>CAPOVILLA, F.; RAPHAEL, V. <b>Dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe – Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS</b>. (vol. I e II). São Paulo: EDUSP, 2001.</p> <p>MOURA, LODI &amp; PEREIRA. <b>Língua de sinais e Educação do Surdo</b>(Série neuropsicológica, v.3). São Paulo /SP – Editora TEC ART, 1993.</p> <p>STAINBACK, S. E STAINBACK, W. <b>Inclusão – um guia para educadores</b>, Porto Alegre: Artmed, 1999.</p> <p>SÁ, NR. <b><u>Cultura, Poder e Educação de Surdos</u></b>. São Paulo: Paulinas, 2006.</p> <p>SKLIAR, C. A Surdez: um olhar sobre as diferenças. 3ª Ed. Porto Alegre: Mediação, 2005.</p>	

Disciplina: <b>NOÇÕES EM COMUNICAÇÃO ORAL</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
Ementa:	Referências:	
<p>Estudo das noções sobre a concepção e desenvolvimento da comunicação humana, dos conceitos básicos sobre produção vocal e saúde vocal, da comunicação oral em trabalhos científicos. Aplicação de técnicas básicas de oratória. Estudo do relacionamento terapêutico e comunicação, dos principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos de atuação do nutricionista.</p>	<p>ALVES, LS. <b>Arte da Oratória - Os Segredos do Orador de Sucesso</b>.   São Paulo: MET;2004.</p> <p>BEHLAU, M; PONTES, P. <b>Higiene Vocal - Informações Básicas</b>. São Paulo: Revinter.1993.</p> <p>BEHLAU,M. <b>A Voz do Especialista</b>. Vol.II. Rio de Janeiro: Revinter,2005.</p> <p>BEHLAU,M. &amp; PONTES,P. <b>Higiene Vocal</b>. Cuidando da Voz. Rio de Janeiro: Revinter,1999.</p> <p>FERREIRA, L. P. &amp; OLIVAL,H.C. <b>Voz Ativa</b>. São Paulo: Roca, 2000.</p> <p>FERREIRA, L. P. (org.). <b>Voz Profissional: O Profissional da Voz</b>. São Paulo: Pró-fono, 1995.</p>	

	<p>FERREIRA, L.P.; LOPES D.M.B.; LIMONGI, S.C.O. <b>Tratado de Fonoaudiologia</b>. São Paulo: Roca. 2005.</p> <p>POLITO, R. <b>Assim É que Se Fala - Como Organizar a Fala e Transmitir Idéias</b>. 28ª Ed. São Paulo: Saraiva. 2006.</p>
--	---

Disciplina: <b>NUTRIÇÃO E GERONTOLOGIA</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
Ementa:	Referências:	
Alimentação do idoso: longevidade, expectativa e qualidade de vida. Processo de envelhecimento: mudanças sistêmicas ligadas à nutrição dos idosos. Planejamento dietético individual e em coletividades.	<p>BUSNELLO, F.M. <b>Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento</b>. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>FRANK, A.A.; SOARES, E.A. <b>Nutrição no Envelhecer</b>. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>FREITAS, E. V. <i>et al.</i> <b>Tratado de geriatria e gerontologia</b>. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P.A. <b>Nutrição na terceira idade</b>. São Paulo: Sarvier, 2005.</p> <p>LITVOC, J.; BRITO, F.C. <b>Envelhecimento prevenção e promoção da saúde</b>. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>RAMOS, L.R. <b>Geriatria e Gerontologia</b> - UNIFESP. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>SHEPARD, R.J. <b>Envelhecimento, atividade física e saúde</b>. São Paulo: Metha, 2003.</p>	

Disciplina <b>NUTRIÇÃO E INFORMÁTICA</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
Ementa:	Referências:	
Aplicação da informática na área da saúde e na pesquisa científica. Importância da informática na formação profissional do nutricionista. Softwares utilizados em nutrição clínica e avaliação nutricional. Softwares utilizados em unidades de alimentação. Softwares utilizados em estudos epidemiológicos e avaliações populacionais.	<p>CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição clínica no adulto</b> - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>DOUGLAS. <b>Fisiologia aplicada à nutrição</b>. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. <b>tratado de medicina interna</b>. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>MAHAN, L. K. / ESCOTT-STUMP, Sylvia. <b>Alimentação, nutrição e dietoterapia – Krause</b>. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S.. <b>Nutrição clínica</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445 p.</p> <p>VELLOSO. F. C. <b>Informática: conceitos básicos</b>. 7 ed. Ver e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 407p.</p> <p>VITTOLO, M.R. <b>Nutrição: da gestação ao envelhecimento</b>. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.</p>	

	xxvi, 628 p.
--	--------------

<b>Disciplina NUTRIÇÃO E MARKETING</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Apresentação dos conceitos básicos de marketing, Pesquisa, Comportamento do Consumidor e Mercado. Descrição do Planejamento e Desenvolvimento de Produtos. Descrição do Serviços. Descrição e análise de Rotulagem de alimentos embalados. Conhecimento sobre a comercialização de alimentos e bebidas.	HOFFMAN, K. D. <b>Princípios de marketing de serviços</b> : conceitos, estratégias e casos. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003. PINHEIRO, R.M. <b>Comportamento do Consumidor</b> . Rio de Janeiro: Editora FGV, 2011. 142 p. GIOIA, R.M. <b>Marketing aplicado: o planejamento de marketing</b> . São Paulo: Saraiva, 2006. 147 p. SAMARA, B. S. <b>Comportamento do consumidor</b> : conceitos e casos. São Paulo: Prentice Hall, 2005.	

<b>Disciplina NUTRIÇÃO ESPORTIVA</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Introdução à Nutrição Esportiva. Avaliação da Composição Corporal. Papel dos macronutrientes no exercício físico. Papel dos micronutrientes no exercício físico. Hidratação. Nutrição pré, durante e pós-exercício. Planejamento dietético para praticantes de atividade física. Dietas para redução de gordura corporal. Dieta para hipertrofia. Recursos ergogênicos	BROUNS, F. <b>Fundamentos de Nutrição nos Esportes</b> . São Paulo: Metha, 2005. KAMEL, D. KAMEL, J.G. <b>Nutrição e atividade física</b> . São Paulo: Metha, 2003. MAUGHAN, R.J.; BURKE, L.M. <b>Nutrição esportiva</b> . São Paulo: Metha, 2004. McARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. <b>Fisiologia do exercício - Energia, Nutrição e Desempenho Humano</b> (com Cd-Rom). São Paulo: Metha, 2008. SELUIANOV, V.N.; SANSANIA, S.K.; TIRAPEGUI, J. <b>Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física</b> . São Paulo: Atheneu, 2005. WOLINSKY, I.; HICKSON JR, J.F. <b>Nutrição no exercício e no esporte</b> . São Paulo: Roca, 2002	

<b>Disciplina: TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
<b>Ementa:</b>	<b>Referências:</b>	
Aborda conhecimentos sobre frutas tropicais e como obtê-las com qualidade. Estudo do processamento de frutas tropicais. Conhecer as diferentes tecnologias de processamento dessas frutas, seus produtos derivados e legislação vigente.	EVANGELISTA, J. <b>Tecnologia de Alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2008. KOBLITZ, M. G. B. <b>Matérias-primas alimentícias</b> – composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 301p. MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S. <b>Processamento de sucos de frutas tropicais</b> .	

	<p>Fortaleza: Edições UFC, 2007. 320p.  SEREJO, J. A. S.; DANTAS, J. L. L.; SAMPAIO, C.V.; COELHO, Y. S. <b>Fruticultura tropical: espécies regionais e exóticas</b>. Brasília, DF: Embrapa informativo tecnológico, 2009. 509p.  SILVA, J. A. <b>Tópicos da tecnologia dos alimentos</b>. São Paulo: Varela, 2000.  <b>Artigos atualizados sobre tecnologia de frutos tropicais.</b></p>
--	---

Disciplina: <b>VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS</b>		
Carga horária total: 30h	CH Teórica: 30h	CH Prática: 0h
Ementa:	Referências:	
<p>A disciplina aborda conceito de vigilância sanitária, qualidade de vida e Legislação sanitária. Discorre sobre o papel dos Estados e municípios na Vigilância sanitária em alimentos, destacando a inspeção sanitária e exigências para estabelecimentos na área de alimentos. Estuda ainda as outras áreas de abrangência da vigilância sanitária, bem como o Ambiente de trabalho e a saúde do trabalhador.</p>	<p>GAVA, A. J. <b>Tecnologia de alimentos</b>: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. 511 p.  GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária ee Alimentos. 4 ed. São Paulo: Manole, 2011.  GOMES, J.C. <b>Legislação de Alimentos e Bebidas</b>. 3 ed atua. Viçosa: Ed UFV, 2011. 663p.  MORETTO, E., et al. <b>Introdução à ciência de alimentos</b>. 2. ed., amp. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. 237 p.  SANTOS JUNIOR, C.J. <b>Manual de segurança alimentar</b>: boas práticas para serviços de alimentação. São Paulo: Rubio, 2008. 214 p.</p>	

# **ANEXOS**



**Anexo I – Resolução CEPE N° 041/2010 (Aprovação do Projeto Pedagógico do Curso  
Nutrição da UPE, *Campus* Petrolina)**

REITORIA DA UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO



**RESOLUÇÃO CEPE N° 041/2010**

**Ementa:** Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação Bacharelado em Nutrição da UPE *campus* Petrolina.

O Presidente do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão - CEPE, no uso das atribuições que lhe conferem o Art. 33 inciso IV, do Estatuto da Universidade de Pernambuco e tendo em vista deliberação tomada por unanimidade em sessão realizada no dia 27 de maio de 2010,

**RESOLVE,**

**Art. 1º.** Aprovar o Projeto Pedagógico para criação do Curso de Graduação Bacharelado em Nutrição da UPE *campus* Petrolina

**Art. 2º.** Revogam-se as disposições em contrário.

Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE, Sala de Sessões, em 27 de maio de 2010.

Prof. Carlos Fernando de Araújo Calado  
**PRESIDENTE**

**Anexo II – Ordem de Serviço N° 07/2012 (Criação do Núcleo Docente Estruturante do Curso Nutrição da UPE, *Campus* Petrolina)**

UPE Campus Petrolina



**Ordem de Serviço nº 07/2012**

A Diretora da UPE Campus Petrolina, no uso de suas atribuições que lhe confere o Estatuto da Universidade e de acordo com a Resolução CEPE nº 063/2011, de 01 de novembro de 2011,

Resolve:

1. Designar para compor o Núcleo Docente Estruturante do Curso de Bacharelado em Nutrição, conforme indicação já aprovada em Reunião do Conselho de Gestão Acadêmica e Administrativa (CGA), realizada em 19 de abril de 2012, os seguintes professores:

**NOME**

Cristiane Maria Bazilio de Omena  
Helber Albuquerque da Silva  
Inacema Hermes Pires de Melo  
Mariane Louise Maranhão Mendes  
Paulo Adriano Schwingel  
Ticiane Parente Aragão

2. Dê-se conhecimento.
3. Cumpra-se

Petrolina, 22 de junho de 2012.

  
Maria do Socorro Ribeiro Nunes  
Diretora da UPE Campus Petrolina



UPE - Universidade de Pernambuco  
Rm 001, 002 e 003 - Campus Universitário - Vila Expedito  
Petrolina - PE, 55.022-900 - CEP/UFPE: 55.022-900  
FONE: (071) 3263-2222/3222 FAX: (071) 3263-4222

### **Anexo III –**

Comprovação da maior titulação dos docentes que ministram disciplinas no curso de  
Graduação em Nutrição na UPE

# APÊNDICES

**APENDICE I – Equivalência dos perfis curriculares do Curso de Nutrição *Campus*  
Petrolina**

Disciplinas perfil inicial do curso	Carga Horária		Carga Horária Total	Equivalência	Carga Horária		Carga Horária Total
	Teórica	Prática			Teórica	Prática	
Física e Biofísica	30	15	45	Biofísica	30	0	30
Biologia Celular	30	15	45	Biologia Celular e Molecular	60	15	75
Histologia e Embriologia	30	30	60	Histologia e Embriologia	45	30	75
Introdução à Nutrição	45	0	45	Introdução à Nutrição	30	15	45
Microbiologia e Imunologia	45	15	60	Microbiologia (apenas conteúdo de Microbiologia)	45	15	60
				Processos Patológicos Gerais (Imunologia passou a integrar seu conteúdo)	90	0	90
Fisiologia Básica	45	15	60	Fisiologia Humana	60	15	75
Genética Humana	30	15	45	Excluída (redistribuído conteúdos para Biologia Celular e Molecular)	60	15	75
Processos Patológicos Gerais	45	15	60	Processos Patológicos Gerais	90	0	90
Higiene e Microbiologia dos Alimentos	45	15	60	Higiene e Microbiologia dos Alimentos	60	15	75
Método de Análise dos Alimentos	45	0	45	Excluída (redistribuído conteúdos para Bromatologia I e II)	45	15	60
					45	15	60
Saúde Coletiva I	0	0	0	Saúde Coletiva I (Incluída)	30	15	45
Metodologia da Pesquisa	45	0	45	Metodologia da Pesquisa	60	0	60
Avaliação do Estado Nutricional	60	30	90	Avaliação do Estado Nutricional	45	30	75
Bromatologia	45	15	60	Bromatologia I (parte do conteúdo incorporado nessa disciplina)	45	15	60

				Bromatologia II (parte do conteúdo incorporado nessa disciplina)	45	15	60
Ética profissional e Bioética	30	0	30	Bioética (o conteúdo de ética profissional foi transferido para Introdução à Nutrição)	30	0	30
Administração dos Serviços de Alimentação I	60	0	60	Administração dos Serviços de Alimentação I	60	15	75
Educação Nutricional	45	0	45	Educação Nutricional	45	15	60
Farmacologia	30	15	45	Farmacologia Básica	45	0	45
Fitoterapia	0	0	0	Fitoterapia (incluída)	30	0	30
Tecnologia dos Alimentos	45	15	60	Tecnologia dos Alimentos	60	15	75
Nutrição Esportiva	45	0	45	Nutrição Esportiva (passou a ser disciplina eletiva)	30	0	30
Nutrição Materno-Infantil	45	0	45	Nutrição Materno-Infantil	45	15	60
Geografia Econômica	30	0	30	Excluída (redistribuído conteúdos para Ciências Sociais e Econômicas)			
Trabalho de Conclusão de Curso I	45	0	45	Trabalho de Conclusão de Curso I	30	0	30

**APENDICE II** – Manual de Estágio Curricular Supervisionado Curso de Graduação em Nutrição



**UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO**  
**DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO**

**MANUAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**  
**CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

Petrolina  
2013

## SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO.....	90
2. NORMAS REGULAMENTADORAS .....	91
2.1 Validade .....	91
2.2 Local de estágio.....	91
2.3 Supervisão .....	91
2.4 Número máximo de estagiários por unidade concedente .....	92
2.5 Carga-horária.....	92
2.6 Exame médico .....	92
2.7 Pré-requisitos aos discentes.....	92
2.8 Critérios de avaliação, aprovação e término do estágio.....	93
2.9 Disposições gerais .....	94
2.10 Recomendações sobre conduta do discente durante a realização do estágio curricular supervisionado.....	94
3. ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA.....	95
3.1 Coordenador de estágios supervisionados .....	95
3.2 Docente Supervisor de Área.....	96
3.3 Professor-orientador de estágio .....	97
3.4 Supervisor de campo .....	98
3.5 Estagiário.....	99
4. ROTEIRO DAS ATIVIDADES REALIZADAS PELO ESTAGIÁRIO POR CAMPO DE ESTÁGIO.....	100
4.1 Estágio em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição .....	100
4.2 Estágio supervisionado em Nutrição Clínica.....	102
4.3 Estágio supervisionado em nutrição social.....	104
ANEXO 01 .....	106
TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO .....	106
ANEXO 02 .....	110
CONTROLE DE FREQUÊNCIA .....	110
ANEXO 03 .....	111
FICHA DE AVALIAÇÃO DA ÁREA AFETIVA.....	111
FICHA DE AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO.....	112
TRABALHO ESCRITO.....	113
ANEXO 04 .....	114



## **1. APRESENTAÇÃO**

O presente manual possui como finalidade descrever os objetivos e a metodologia de realização dos estágios curriculares, destinados aos alunos e aos responsáveis das Instituições Concedentes de estágio. Constituído-se nos princípios e diretrizes para disciplinar e regulamentar os procedimentos a serem adotados pelo curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco referentes aos estágios curriculares supervisionados do citado curso.

O estágio curricular supervisionado, possui caráter educativo, obrigatório e temporário, sendo realizado em ambiente de Trabalho, que tem como objetivo o aprendizado de competências próprias da atividade profissional.

O Estágio Supervisionado é condição indispensável para conclusão do Curso de Nutrição em conformidade com as diretrizes curriculares do MEC (2001) para cursos de Nutrição.

O Estágio Supervisionado em Nutrição atenderá ao preconizado no artigo 7 da Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 de Novembro de 2001, do Conselho Nacional de Educação, e na Resolução Nº418/2008, do Conselho Federal de Nutrição, as quais tornam obrigatória a orientação por parte de um Professor vinculado a Curso de Graduação em Nutrição, bem como do profissional Nutricionista do local de estágio.

As disciplinas que correspondem ao estágio curricular possuem duração de 240 horas a serem distribuídas em período matutino e vespertino, conforme o caráter diurno do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco. É parte integrante da estrutura curricular e compreende as seguintes disciplinas: Unidades de Alimentação e Nutrição, ofertado no 7º período, Nutrição Clínica e Nutrição social, ofertados no 8º período.

A universidade de Pernambuco estabeleceu convênios com entidades de Entidades de direito público e privado, exigindo-se celebração de Termo de Compromisso de Estágio Curricular, firmado entre o estagiário, UPE e a concedente, para realização dos estágios.

Durante o Estágio Supervisionado em Nutrição o acadêmico deve, obrigatoriamente, realizar tarefas compatíveis com sua formação acadêmica, conforme o perfil profissiográfico e as ações determinadas pelo Curso de Nutrição, e pelo

Professor Supervisor e Orientador de Estágio, tendo como base as Diretrizes Curriculares do Ministério da Educação – MEC, a legislação pertinente e o código de ética profissional. Tais atividades desenvolvidas de acordo com a programação serão registradas nos instrumentos próprios de avaliação.

De acordo com a Lei 11.788 de 28 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes e altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, a carga horária semanal será de 30 horas, não podendo exceder às 6 horas diárias.

## **2. NORMAS REGULAMENTADORAS**

### **2.1 Validade**

Somente serão válidos os estágios para a conclusão do Curso, os quais foram autorizados pela Coordenação do Curso de Nutrição e devidamente conveniados com esta Instituição de Ensino Superior.

### **2.2 Local de estágio**

Serão consideradas locais de Estágios Supervisionados as instituições públicas e privadas devidamente conveniadas com a UPE. Estas Instituições serão previamente estabelecidas pela Coordenação de Estágio e Docentes-Supervisores e acordados com os Supervisores de campo de estágio.

A troca de local e/ou período de estágio pelos alunos após o envio da relação de estagiários às Instituições Concedentes é proibida.

Destaca-se que a realização do estágio se realizará mediante Termo de Compromisso celebrado entre o discente, ou seu representante legal, a parte concedente e a UPE.

O estágio não se caracterizará em vínculo empregatício de qualquer natureza entre o estagiário e a instituição concedente.

### **2.3 Supervisão**

A supervisão do Estágio Curricular Supervisionado será realizada via relatórios, reuniões, visitas ocasionais ao campo do estágio onde se processarão contatos e

reuniões com o profissional responsável, e separadamente com o discente. Ou seja, não ocorrerá assistência diária e permanente.

As disciplinas que compõem o Estágio Curricular devem ser ministradas por professores responsáveis indicados pelo Colegiado de Nutrição. Estes são responsáveis pelas condutas específicas das disciplinas e pela supervisão de sua respectiva área/disciplina de Estágio Curricular.

#### **2.4 Número máximo de estagiários por unidade concedente**

A constituição numérica de acadêmicos presentes em uma mesma instituição e momento em uma concedente terá como base a adequação ao local de estágio, às atividades a serem desenvolvidas e a Lei 11.788 de 28 de setembro de 2008.

#### **2.5 Carga-horária**

O discente deverá cumprir um máximo de 30 horas semanais ou 6 horas diárias em um mesmo turno. Devendo, para tanto, obedecer às regras impostas por cada Professor-Orientador. A frequência (Anexo 01) deverá ser de no mínimo 90%, com dever de reposição, salvo os casos previstos na lei. Qualquer eventualidade deverá ser previamente discutida e aceita pelo Professor-Orientador e pelo Supervisor de campo de estágio. O afastamento para congressos, cursos, seminários e similares poderá ser permitido, mediante o parecer favorável do Professor-Orientador e Supervisor de Campo e o aceite, por parte do estagiário, da reposição da carga-horária.

#### **2.6 Exame médico**

Em determinadas instituições pode haver a exigência de exame médico para realização de estágio. Desse modo, todos os alunos devem atentar e providenciar o referido exame em tempo hábil. Recomenda-se, que os alunos entrem em contato com o local de estágio 30 dias antes do seu início.

#### **2.7 Pré-requisitos aos discentes**

O aluno só poderá dar início ao estágio curricular supervisionado ao finalizar todas as disciplinas obrigatórias referidas no Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UPE. Sendo vedado ao aluno realizar disciplinas de estágio simultaneamente.

## **2.8 Critérios de avaliação, aprovação e término do estágio**

A avaliação ocorrerá através de processo contínuo de análise das tarefas realizadas pelo aluno e que permitirá ao supervisor trabalhar no sentido da revisão de atividades e métodos empregados, de modo a almejar a conscientização, pelo estagiário, dos seus pontos positivos e negativos e sua maior capacitação para a prática profissional.

A avaliação é parte integrante da aprendizagem, da qual participa os supervisores e o aluno. O processo de avaliativo será realizado através do Docente-Supervisor e Supervisor de campo, de forma sistemática e contínua, com a participação do estagiário. Serão apreciados os aspectos humanos, éticos e profissionais desenvolvidos pelo estagiário. Serão também verificadas as atividades desempenhadas pelo estagiário descritas em relatório final quando da finalização do estágio.

A fim de se observar os aspectos humanos, éticos e profissionais desenvolvidos pelo estagiário, serão avaliados:

- Frequência integral ao estágio (Anexo 01);
- Agilidade e interesse no desenvolvimento e execução das atividades propostas;
- Organização, iniciativa e criatividade no desenvolvimento das atividades;
- Capacidade de estabelecer comunicação afetiva com os demais profissionais que atuam no local de estágio.

No intuito de observar as atividades desempenhadas pelo estagiário, serão avaliados:

- Capacidade de relacionar teoria e prática;
- Domínio do conteúdo teórico solicitado para a consecução das atividades;
- Argumentação lógica frente à estratégia de solução dotada.

Em virtude da avaliação, institui-se obrigatória a entrega do relatório de estágio elaborado pelo aluno individualmente a depender do número de discentes em cada local de estágio, que deve ser avaliado pelo Docente-supervisor, em vigência do prazo estabelecido pela Coordenação de Estágio Supervisionado e Docente-Supervisor.

A não apresentação do Relatório Final pelo interessado no prazo determinado, descaracterizará o estágio, salvo casos especiais acordados com o(s) Supervisor(es) e Coordenação de Estágios Supervisionados.

Em caso do não comparecimento ao local de estágio, sem comunicação prévia à instituição e ao Docente Responsável pela Disciplina, caracterizará abandono de estágio e a disciplina será cancelada integralmente. Caso o local suspenda o estágio, o aluno só poderá realizá-lo no ano seguinte.

Em relação ao aluno que desistir de realizar estágio na instituição concedente na qual ele foi selecionado, deverá comunicar a Coordenação de Estágios Supervisionados, a nutricionista responsável pelo estágio e o docente da disciplina e só poderá realizar o estágio quando da formação de uma nova turma para estágio equivalente.

No que se refere ao instrumento de avaliação (Anexo 02), este será único para as três áreas de estágio, tendo sido aprovado pelos Docentes Supervisores de Área, e Coordenação de Estágios Supervisionados.

Desse modo, na finalização do estágio, o aluno receberá uma nota, de acordo com o processo de avaliação. E assim, será aprovado no estágio curricular supervisionado o aluno que cumprir a frequência obrigatória ao estágio e obtiver a nota mínima de 07 (sete) pontos.

O estágio curricular será considerado concluído após o recebimento do documento que comprove a carga horária total estabelecida para os estágios nas instituições e a aprovação nas respectivas disciplinas, conforme citado anteriormente.

No caso do discente ser reprovado em qualquer dos estágios, deverá aguardar uma nova turma do respectivo estágio, a fim de viabilizá-lo.

## **2.9 Disposições gerais**

Os casos especiais não abordados neste Manual serão resolvidos pela Coordenação de Estágios Supervisionados, Docentes Supervisores de Área e Colegiado do Curso de Nutrição da UPE.

Este manual regulamentador entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade de Pernambuco.

## **2.10 Recomendações sobre conduta do discente durante a realização do estágio curricular supervisionado**

Apesar de ainda não serem graduados, os alunos devem seguir o Código de Ética dos Nutricionistas, recomenda-se a leitura deste antes do início dos estágios, para que tenham ciência das condutas adequadas do ponto de vista da ética profissional. Ressaltando que a transgressão do Código de Ética acarreta em reprovação automática

do estágio, sendo que este só poderá ser realizado no próximo ano, mediante pedido formal do aluno à Coordenação do Curso e à Coordenação de Graduação da Unidade.

Sendo assim, o discente deve:

1. Adotar comportamento compatível com as normas da instituição;
2. Ter diplomacia e discrição no desenvolvimento de suas atividades;
3. Permanecer no local de trabalho para o qual for escalado, assumindo as responsabilidades das tarefas que lhe forem atribuídas, evitando circular por outras dependências da instituição;
4. Utilizar a área da instituição somente para cumprimento das atividades do estágio;
5. Não fumar, não beber e não comer no ambiente de trabalho;
6. Evitar barulhos, risadas, conversas em voz alta e uso de celular durante o período do estágio.

Com relação ao uniforme, o discente deverá contar com jaleco branco sobre vestimenta completa, seguindo as especialidades de cada área. Os estagiários deverão usar sapatos fechados e saltos baixos, cabelos presos durante todo o período de estágio e com protetor para cabelos nas áreas de preparo e distribuição de alimentos, bem como unhas curtas, sem esmalte e demais adornos na área de produção. Estagiários do sexo masculino devem apresentar-se barbeados. Ressalta-se que todos os estagiários deverão usar crachá de identificação.

A respeito de trabalhos realizados a pedido das instituições incluindo material didático, audiovisual ou de qualquer outra natureza, durante a realização do estágio, passam a pertencer à instituição concedente. A reprodução ou a utilização desse material atenderá às normas e critérios da própria instituição.

É proibido ao aluno a cópia de qualquer material, impresso ou eletrônico, das Instituições Concedentes sem a prévia autorização. O copia ou utilização desse material sem autorização implica em cancelamento do estágio.

Os casos omissos serão submetidos à apreciação da Supervisão de Estágios Supervisionados, Coordenador de Estágios Supervisionados e ao Colegiado do Curso de Nutrição da UPE.

### **3. ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA**

#### **3.1 Coordenador de estágios supervisionados**

**- Atribuições:**

- Assegurar, o cumprimento das exigências legais educativas ligadas ao estágio;
- Coordenar a elaboração ou reelaboração de normas ou critérios específicos do Estágio do Curso, com base em Resoluções pertinentes e atualizadas que regem o referido tema;
- Informar à Coordenação de Estágio Obrigatório da PROGRAD os campos de Estágio, tendo em vista a celebração de convênios e acordos;
- Realizar levantamento ao final de cada período do número de alunos aptos e pretendentes à realização dos estágios obrigatórios;
- Revisar, anualmente, as normas de Estágio, atualizando-as, quando necessário, junto aos Coordenadores de Áreas de Estágio e Professor-Orientador de diferentes áreas;
- Promover, junto aos Professores-Orientadores, reuniões com o intuito de decidir sobre a organização do processo didático-pedagógico;
- Manter atualizado o registro dos locais de estágio, juntamente com à Coordenação do Curso, à Coordenação de Graduação e ao Departamento de Assuntos Estudantis (DAE);
- Organizar a distribuição dos alunos nos locais de estágio, juntamente com os Supervisores de Área e Professores-Orientadores;
- Apresentar aos estagiários as normas e diretrizes gerais dos Estágios Curriculares Supervisionados, a cada período, bem como esclarecer as dúvidas surgidas;
- Encaminhar os estagiários aos Professores-Orientadores;
- Orientar e encaminhar os alunos aos Campos de Estágio;
- Apreciar sobre os casos especiais surgidos no decorrer dos estágios e buscar junto ao Colegiado do Curso, Supervisor de Área e Professor-Orientador, as soluções;
- Acompanhar o desenvolvimento dos Estágios, tendo em vista a consecução dos objetivos propostos;
- Enviar à Coordenação de Estágios Supervisionados, no final de cada período letivo, o relatório correspondente aos estágios curriculares sob sua responsabilidade.

### **3.2 Docente Supervisor de Área**

#### **- Atribuições:**

- Revisar anualmente, as normas de estágio, atualizando-as quando necessário, junto aos Professores-Orientadores das áreas;
- Viabilizar as condições necessárias, junto aos locais de estágio, para o desenvolvimento das atividades propostas;
- Avaliar a consecução das metas propostas pelo estágio junto ao Coordenador de Estágios Supervisionados e Professores-Orientadores;

- Elaborar, junto aos Professores-Orientadores, a programação do estágio sob sua responsabilidade;
- Organizar a distribuição dos alunos nos locais de estágio, junto com a Coordenação de Estágios Supervisionados e Coordenação de Curso;
- Participar, sempre que possível, da apresentação geral das normas e regulamentos de estágio, juntamente com os Professores-Orientadores;
- Captar vagas nos campos de Estágios referentes à sua área de atuação na disciplina de Estágio;
- Instrumentalizar, a cada período, os Professores-Orientadores para o desenvolvimento das atividades do estágio;
- Providenciar, junto aos Professores-Orientadores as notas atribuídas por estes e pelos Supervisores de Campo aos estagiários;
- Participar, sempre que possível, da apresentação do relatório final, quando for exigida, juntamente com os Professores-Orientadores;
- Colaborar com os contratos com os locais de estágio, tendo em vista a celebração de convênios e acordos.

### **3.3 Professor-orientador de estágio**

#### **- Atribuições:**

- Planejar, acompanhar, executar, avaliar e realimentar as atividades acadêmicas relacionadas ao Estágio Curricular, em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso, Programas, calendário escolar e cronogramas estabelecidos;
- Elaborar junto ao Supervisor de área a programação semestral de estágios obrigatórios;
- Orientar os registros cadastrais dos estagiários;
- Repassar ao estagiário o encaminhamento para a Instituição e/ou Empresa e o Termo de Compromisso, possibilitando informes com relação à dinâmica do estágio;
- Encaminhar formalmente o estagiário para o campo de estágio, acompanhado do Termo de Compromisso, dentro do prazo estabelecido pela Coordenação de Estágios Supervisionados;
- Orientar os estagiários quanto às exigências e especificidades do campo de estágio;
- Orientar os estagiários no planejamento das atividades de estágio;
- Orientar os estagiários na elaboração do Relatório Final de estágio;
- Acompanhar, junto às Instituições e/ou Empresas, o desempenho dos estagiários de modo a assegurar o seu êxito;



- Propiciar a troca de experiências e conhecimentos acerca da prática profissional, cuidando para que as atividades de estágio sejam compatíveis com a área de formação do estudante;
- Auxiliar o estagiário na solução de possíveis problemas ou dificuldades que possam surgir no decorrer do estágio (corrigir falhas);
- Comunicar, por escrito, ao Coordenador de estágio supervisionado a interrupção e/ou desligamento do estagiário do curso ou qualquer eventualidade que impeça o bom andamento das atividades didático-pedagógicas da prática;
- Avaliar o desempenho dos estagiários, segundo o presente Manual de Estágio Curricular Supervisionado e o plano da disciplina;
- Realizar reunião com os estagiários, e participar das reuniões de acompanhamento e avaliação do estagiário, quando necessário;
- Providenciar, junto aos Supervisores de Campo as notas atribuídas por estes aos estagiários;
- Enviar à Coordenação Geral de Estágio Supervisionado, no final de cada período letivo, o relatório correspondente aos Estágios Curriculares Supervisionado sob a sua responsabilidade.

### **3.4 Supervisor de campo**

#### **- Atribuições:**

- Acompanhar e orientar o estagiário na execução das atividades de rotina;
- Estimular a participação do estagiário junto às atividades realizadas pela equipe do local;
- Realizar avaliação do estagiário conforme critérios estabelecidos nas Fichas de Avaliação (Anexo 02);
- Participar da apresentação de estudos que tenham sido desenvolvidos sob sua orientação, colaborando nas discussões e avaliação do mesmo;
- Entregar sua avaliação final sobre o estagiário ao Professor-Orientador do respectivo discente.

### **3.5 Estagiário**

#### **- Atribuições:**

- Cumprir e obedecer às normas concernentes, respondendo pelas perdas e danos que venha a causar pela inobservância das normas estabelecidas no Manual de Estágio Curricular Supervisionado, Regulamentos e/ou Regimentos das unidades concedentes;
- Seguir as determinações/orientação do Professor-Orientador e Supervisor de Campo, cumprindo o plano de estágio e as normas e regulamentos internos do campo de estágio;
- Procurar adaptar-se à rotina de trabalho;
- Cumprir o horário e frequência estabelecidos pelo Curso e locais de Estágio;
- Responsabilizar-se pelos materiais que lhe forem confiados;
- Zelar pelos equipamentos e bens materiais utilizados no desenvolvimento de suas atividades de estágio;
- Comunicar ao orientador do estágio, como referência imediata e a Coordenação de Estágios Supervisionados sempre que necessário, as dificuldades encontradas no desenvolvimento do plano de estágio. As desistências não justificadas acarretarão em prejuízo ao estagiário; Cumprir a programação do plano de estágio, comunicando e justificando, por escrito ao Coordenador do curso e ao Professor, com antecedência mínima de uma semana, a impossibilidade de fazê-lo, quando for o caso;
- Só poderá ausentar-se do local de estágio com autorização prévia do professor-orientador e/ou supervisor de campo, nos casos em que o estagiário necessitar de tratar assuntos pertinentes ao estágio ou em situações previstas pela lei;
- Manter atualizados os conhecimentos técnicos da área em atuação para agilizar e otimizar o desenvolvimento das atividades do estágio;
- Observar e atuar em conformidade com o Código de Ética do Nutricionista;
- Guardar sob sigilo profissional durante e após a execução do estágio sobre todos os assuntos pertinentes à instituição em que estagiar, atuando de forma ética e contribuindo para a manutenção da harmonia e cordialidade entre a UPE e as Instituições conveniadas;
- Comparecer à Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição quando solicitado, prestando as informações requeridas;
- Cumprir os prazos determinados pela coordenação de estágios supervisionados e/ou Supervisores de Área para a entrega do relatório de estágio;
- Elaborar e entregar o relatório final ao professor-orientador e à supervisão de área seguindo o padrão estabelecido por cada área de Estágio.

## **4. ROTEIRO DAS ATIVIDADES REALIZADAS PELO ESTAGIÁRIO POR CAMPO DE ESTÁGIO**

### **4.1 Estágio em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição**

**Local de estágio:** Unidades Produtoras de Refeições ou Unidades de Alimentação e Nutrição

**Objetivos:**

- Conhecer a estrutura e funcionamento da UAN;
- Vivenciar as atividades desenvolvidas pelo Nutricionista no âmbito de uma UAN;
- Desenvolver soluções diante dos problemas encontrados.

No presente estágio, o aluno deverá observar e contribuir nas atividades obrigatórias e complementares do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição:

**Atividades obrigatórias:**

- Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;
- Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios;
- Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;
- Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos;
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- Identificar clientes/pacientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado;
- Coordenar o desenvolvimento de receitas e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;

- Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
- Coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
- Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes;
- Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade;
- Acompanhar os resultados dos exames periódicos dos clientes/pacientes, para subsidiar o planejamento alimentar;
- Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
- Elaborar o plano de trabalho anual, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.

**Atividades complementares:**

- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
- Participar do planejamento, implantação e execução de projetos de estrutura física da UAN;
- Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
- Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;
- Planejar, supervisionar e/ou executar as atividades referentes a informações nutricionais e técnicas de atendimento direto aos clientes/pacientes;

- Planejar e/ou executar eventos, visando à conscientização dos empresários da área e representantes de instituições, quanto à responsabilidade dos mesmos na saúde coletiva e divulgando o papel do Nutricionista;
- Organizar a visitação de clientes às áreas da UAN;
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
- Prestar serviços de auditoria, consultoria e assessoria na área;
- Participar do planejamento e execução de programas de treinamento, estágios para alunos de nutrição e educação continuada para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista;

Quando o aluno acompanhar as atividades exercidas pelo profissional responsável pela instituição, o mesmo deverá relatar o fato em seu relatório de estágio, bem como os conhecimentos adquiridos durante o acompanhamento destas atividades.

Ressalta-se que o discente deverá cumprir com o cronograma de atividades desenvolvido pelo Supervisor de Área e realizar registro no Relatório Semanal de Atividade (Anexo 03).

## **4.2 Estágio supervisionado em Nutrição Clínica**

**Local:** Hospitais e Clínicas de Nutrição.

### **4.2.1 Hospitais**

#### **Objetivos:**

- Viabilizar aos acadêmicos a integralização dos conhecimentos teóricos em dietoterapia com a prática clínica.
- Desenvolver prática na coleta de dados da história clínica e métodos de anamnese alimentar;
- Desenvolver prática de avaliação nutricional: SGA (Avaliação Subjetiva Global), antropometria, exames bioquímicos, etc.;
- Desenvolver prática de acompanhamento clínico-nutricional e orientações de alta.

#### **Atividades:**

- Acompanhar as atividades no hospital.

- Identificar a situação da Divisão de Nutrição e Dietética junto à estrutura organizacional da instituição;
- Identificar as atribuições técnico-administrativas do nutricionista junto aos diferentes setores da Divisão de Nutrição e Dietética, para coletividades enfermas;
- Planejar cardápios adequados às necessidades nutricionais e dietoterápicas dos pacientes atendidos, e às características do Serviço de Nutrição e Dietética;
- Identificar, propor normas e padrões de dietas especiais quando necessário;
- Reconhecer a conduta adequada ao nutricionista, junto à equipe multiprofissional e aos pacientes, valorizando a sua atuação como profissional de saúde;
- Executar o atendimento específico a ser feito pelo nutricionista ao paciente internado;
- Avaliar o estado nutricional do paciente a partir do diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos;
- Identificar, aplicar e avaliar o tratamento dietoterápico adequado às características físicas, socioculturais e psicológicas dos pacientes;
- Solicitar exames complementares para o acompanhamento da evolução nutricional do paciente;
- Promover orientação e educação alimentar e nutricional para os pacientes e familiares;
- Acompanhar o preparo e administração de dietas enterais;
- Analisar as características físicas, de equipamentos e de pessoal, bem como as finalidades dos diferentes setores do Serviço de Nutrição e Dietética;
- Identificar e recomendar os procedimentos administrativos de um Serviço de Nutrição e Dietética;
- Planejar e executar programas de treinamento, para pessoal específico do Serviço de Nutrição e Dietética;
- Propor soluções viáveis para eventuais problemas encontrados.

#### **4.2.2 Ambulatórios/Consultórios**

A atividade de ambulatório e consultório poderá ser executada nos ambulatórios e consultórios dos hospitais preceptores do estágio, nesta o nutricionista tem as seguintes atividades obrigatórias, que deverão ser realizadas pelos estagiários:

- Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;

- Registrar, em prontuário do cliente/paciente, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo serviço e aprovado pela Instituição;
- Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis;
- Estabelecer receituário individualizado de prescrição dietética, para distribuição ao cliente/paciente;
- Encaminhar aos profissionais habilitados os clientes/paciente sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas;

Além das atividades obrigatórias, os estagiários poderão executar atividades complementares do nutricionista na área de nutrição clínica, no âmbito de ambulatórios e consultórios, tais como:

- Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do cliente/paciente;
- Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários à complementação da dieta;
- Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com estes, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética;
- Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;

### **4.3 Estágio supervisionado em nutrição social**

As atividades na área de Nutrição Social poderão contemplar políticas e programas institucionais, atenção básica em saúde, para promoção e assistência à saúde, e vigilância em saúde, a saber:

#### **4.3.1 Políticas e Programas Institucionais**

- Participar de equipes multiprofissionais e intersetoriais, criadas por entidades públicas ou privadas, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição;

- Atuar, acompanhar e avaliar os programas: PSF, PACS, Bolsa Família, SISVAN, Programa de Alimentação Escolar, Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição, desenvolvidos no âmbito do município;
- Coletar, sistematizar, tratar e interpretar dados primários e secundários relativos ao estado nutricional individual e coletivo;
- Elaborar diagnósticos socioeconômicos e nutricionais de grupos populacionais, propondo ações de resolutividade, para situações de risco nutricional;
- Promover ações de educação alimentar e nutricional;
- Participar em reunião dos Conselhos Municipais existentes.

#### **4.3.2 Atenção Básica em Saúde**

- Organizar grupos temáticos de discussão com grupos de indivíduos saudáveis, enfermos ou em estados fisiológicos especiais (gravidez, amamentação, patologias, entre outras);
- Elaborar palestras, mini-cursos, grupos de discussão, grupos focais e outros instrumentos de orientação e/ou de informação para grupos de indivíduos saudáveis, enfermos ou em estados fisiológicos especiais;
- Acompanhar, em âmbito ambulatorial, indivíduos saudáveis, enfermos ou em estados fisiológicos especiais;
- Desenvolver de atividades de educação alimentar e nutricional para indivíduos ou coletividades;
- Realizar visita domiciliar e/ou institucional a grupos de risco nutricional;
- Participar da equipe de saúde no sentido da atuação inter-transdisciplinar na promoção da saúde individual e coletiva.

#### **4.3.3 Vigilância em Saúde**

- Interagir com a equipe de Vigilância em Saúde;
- Promover e participar de programas de ações educativas na área de Vigilância em Saúde;
- Acompanhar, atuar e colaborar com as autoridades sanitárias para atividades de fiscalização profissional;
- Integrar fóruns de controle social, promovendo articulações e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.



## ANEXO 01

### **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO**

De um lado, doravante denominado **UNIDADE CONCEDENTE** ....., com sede na ....., Petrolina inscrita no CNPJ....., representado pela ....., e, do outro lado denominado (a) **ESTAGIÁRIO(A)** \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, residente à \_\_\_\_\_, seguro através da apólice nº, da seguradora....., aluno (a) regulamente matriculado (a) no período atual, do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco, *Campus* Petrolina, situado à Br 203 Km2 s/n, Vila Eduardo – Petrolina-PE, convencionando as cláusulas e condições seguintes caracterizando a não vinculação empregatícia:

#### **CLÁUSULA 1ª.**

Este TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO reger-se-á pelas condições básicas estabelecidas em Termo de Convenio celebrado entre a UNIDADE CONCEDENTE e a INSTITUIÇÃO DE ENSINO da qual o (a) ESTAGIÁRIO (A) é aluno (a) consubstanciado a interferência da referida INSTITUIÇÃO DE ENSINO explicitando o ESTAGIÁRIO como uma estratégia de profissionalização que complementa o processo ensino e aprendizagem estabelecendo as condições de realização de estágio.

#### **CLÁUSULA 2ª.**

Fica comprometido entre as partes que:

A **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, a **CONCEDENTE** e o **EDUCANDO** assumem o compromisso de que o objeto do presente estágio será cumprido numa jornada de carga horária máxima de trinta horas (30) horas semanais distribuídas no horário regular da **CONCEDENTE**.

- a) A jornada de atividade em ESTÁGIO deverá compatibilizar-se com o horário acadêmico do (a) ESTAGIÁRIO (A) e com o horário da UNIDADE CONCEDENTE;
- b) Nos períodos de férias escolares, não haverá jornada de ESTÁGIO;

- c) Este termo de compromisso de estágio terá vigência de um ano podendo ser rescindido a qualquer tempo, unilateralmente, mediante comunicação escrita.

### **CLÁUSULA 3ª.**

Constituem motivos para a **INTERRUPÇÃO DA VIGÊNCIA** do presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO**:

- I- A conclusão ou abandono do curso e trancamento de matrícula;
- II- O não cumprimento do convencionado neste **TERMO DE COMPROMISSO**;
- III- Desistência do estágio ou rescisão do presente termo.

### **CLÁUSULA 4ª.**

Assim materializado, documentado e caracterizado, o presente **ESTÁGIO**, segundo a legislação, **não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza**, entre o (a) **ESTAGIÁRIO (A)** e a **UNIDADE CONCEDENTE** nos termos do que dispõe a Lei 11788/08.

### **CLÁUSULA 5ª.**

No desenvolvimento do **ESTÁGIO**, caberá à **UNIDADE CONCEDENTE**:

- a) ofertar instalações aos **EDUCANDOS** para desenvolverem atividades de aprendizagem social, profissional e cultural.
- b) comunicar à **DIREÇÃO DA UPE CAMPUS PETROLINA** a interrupção, a conclusão ou eventuais modificações do convencionado neste **TERMO DE COMPROMISSO**;
- c) indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário **EDUCANDO**, para orientar e supervisionar as atividades, denominado **Supervisor de Campo**.

### **CLÁUSULA 6ª.**

No desenvolvimento do **ESTÁGIO** ora compromissado, caberá ao **ESTAGIÁRIO**:

- a) cumprir fielmente o presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**;

- b) observar e obedecer as normas internas da **CONCEDENTE** e de seus órgãos e entidades;
- c) observar as normas que resguardem a manutenção do sigilo e a veiculação a que tiver acesso, em decorrência do presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**;
- d) ser assíduo e pontual;
- e) responder por perdas e danos que causar à **CONCEDENTE** e ao público usuário, decorrente de qualquer ação ou omissão sua;
- f) respeitar e guardar a devida obediência ao Supervisor de Campo indicado pela **CONCEDENTE**;
- g) colaborar com a apresentação do relatório de suas atividades à **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, com visto obrigatório da **CONCEDENTE**;
- h) Responsabilizar-se por sua alimentação;
- i) Portar durante o estágio os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) e paramentação necessária

#### **CLÁUSULA 7ª**

##### **Da Responsabilidade da Instituição de Ensino**

- a) indicar **PROFESSOR ORIENTADOR**, da área a ser desenvolvida o estágio, para supervisionar as atividades desenvolvidas pelo **EDUCANDO**, que exigirá do **EDUCANDO** a apresentação de relatórios das atividades a ser enviados com visto pela **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**, doravante denominado **PROFESSOR ORIENTADOR**;
- b) indicar as condições de adequação do estágio à proposta pedagógica do curso, à etapa e modalidade da formação escolar do estudante e ao horário e calendário escolar;
- c) avaliar as instalações da parte **CONCEDENTE** do estágio e sua adequação à formação cultural e profissional do **EDUCANDO**;
- d) zelar pelo cumprimento do **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**, reorientando o estagiário para outro local caso de descumprimento das suas normas;
- e) elaborar normas complementares e instrumentos de avaliação dos estágios do seu **EDUCANDO**;

- f) comunicar à parte **CONCEDENTE** do estágio, no início do período letivo, as datas de realização do estágio, o **PLANO DE ATIVIDADES** do estagiário, a ser elaborado em acordo das três partes – **EDUCANDO**, **CONCEDENTE** do estágio e **INSTITUIÇÃO DE ENSINO**.
- g) observar as normas internas da **CONCEDENTE** e de seus órgãos e entidades;
- h) contratar em favor do estagiário **EDUCANDO** seguro contra **ACIDENTES PESSOAIS**.

#### **CLÁUSULA 8ª.**

De comum acordo, as partes elegem o Foro da Comarca de Petrolina- Pernambuco, renunciando, desde logo, a qualquer questão que se originar deste TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO e que não possa ser revogada amigavelmente.

E, por estarem de inteiro e comum acordo com as condições e dizeres deste TERMO DE COMPROMISSO, as partes assinaram-no em 03 (três) vias de igual teor, cabendo a 1ª. UNIDADE CONCEDENTE, a 2ª. ao ESTAGIÁRIO, a 3ª. à DIREÇÃO DA UPE *CAMPUS* PETROLINA.

Petrolina, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013.

---

Unidade Concedente

---

Estagiário (a)

---

UPE Campus Petrolina



### ANEXO 03

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO

CAMPUS PETROLINA

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Professor orientador: \_\_\_\_\_

Supervisor de campo: \_\_\_\_\_

Estagiário: \_\_\_\_\_

Local de estágio: \_\_\_\_\_

Período de estágio: \_\_\_\_\_

#### FICHA DE AVALIAÇÃO DA ÁREA AFETIVA

<b>ASPECTOS HUMANOS, ÉTICOS E PROFISSIONAIS</b>	<b>PONTUAÇÃO POSSÍVEL</b>	<b>PONTOS * OBTIDOS</b>
<b>ASPECTOS DE JULGAMENTO</b>		
1. Apresentação pessoal	1,0	
2. Relacionamento interpessoal	1,0	
3. Iniciativa	1,0	
4. Criatividade	1,0	
5. Capacidade de aceitar sugestões	1,0	
6. Espírito de cooperação	1,0	
7. Senso de responsabilidade	1,0	
8. Interesse pelo trabalho	1,0	
9. Pontualidade	1,0	
10. Ética Profissional	1,0	
<b>TOTAL DE PONTOS</b>	<b>10,0</b>	

\* PESO 2

## FICHA DE AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO

<b>QUALIDADE DAS ATIVIDADES DESEMPENHADAS</b>	<b>PONTUAÇÃO POSSÍVEL</b>	<b>PONTOS * OBTIDOS</b>
<b>ASPECTOS DE JULGAMENTO</b>		
1. Familiaridade com o conteúdo - adequação e dosagem do mesmo	2,0	
2. Desenvoltura - segurança no modo de expressar-se	1,5	
3. Clareza na exposição de idéias	1,5	
4. Habilidade na abordagem da clientela e no manuseio de instrumentos	1,5	
5. Raciocínio clínico e diagnóstico e/ou análise lógica e sequencial	1,5	
6. Conduta terapêutica e/ou aferição dos resultados	2,0	
<b>TOTAL DE PONTOS</b>	<b>10,0</b>	

\* PESO 4

## TRABALHO ESCRITO

TRABALHO ESCRITO ASPECTOS DE JULGAMENTO	PONTUAÇÃO POSSÍVEL	PONTOS * OBTIDOS
1. Organização lógica e seqüencial, coerência lingüística	1,0	
2. Abrangência do conteúdo e fundamentação teórica	2,5	
3. Fundamentação dos resultados e análise crítica	1,5	
4. Habilidade de extrapolação	1,5	
5. Capacidade de síntese	1,5	
6. Capacidade de percepção da aplicabilidade do estudo no exercício profissional	1,0	
7. Coerência dos objetivos diante da finalidade do estudo	1,0	
<b>TOTAL DE PONTOS</b>	<b>10,0</b>	

\* PESO 4



**ANEXO 04**

**Relatório Semanal de Atividades**

**Estágio supervisionado em** \_\_\_\_\_

**Acadêmico:** \_\_\_\_\_

<b>Data</b>	<b>Atividades Desenvolvidas</b>	<b>Assinatura</b>

**Supervisor:** \_\_\_\_\_

**APENDICE III – Atividades Curriculares Complementares do Curso de Graduação em  
Nutrição da Universidade de Pernambuco**

<b>Esfera Acadêmica</b>	<b>Atividade</b>	<b>CH (mínima)</b>	<b>Quantidade máxima de atividades</b>	<b>Documentos comprobatórios</b>
<b>Ensino</b>	Monitoria	80 h	2	Declaração da coordenação setorial de graduação
	Participação em projetos de Apoio e Inovação Pedagógica	40h	2	Declaração da coordenação setorial de graduação
	Componente curricular não-aproveitado como eletiva	10 h	3	Histórico e ementa do componente curricular
	Bolsista ou voluntário PET	80h	2	Certificado emitido pelo MEC
	Estágio curricular não-obrigatório	CH do certificado	80	Certificado emitido pela instituição conveniada validada pelo pleno do curso
	Curso de línguas presencial	40	40	Declaração de Matrícula e histórico
<b>Pesquisa</b>	Participação em congresso	5	Livre	Certificado do evento
	Apresentação trabalho oral (local)	5	Livre	Certificado
	Apresentação trabalho oral (nacional)	6	Livre	Certificado
	Apresentação Poster local	4	Livre	Certificado
	Apresentação PosterNac	5	Livre	Certificado
	Projeto de pesquisa e iniciação científica (bolsista/colaborador)	80h	2	Declaração da coordenação setorial de pesquisa
	Publicação de resumos em	5	Livre	Cópia do trabalho com registro de ISSN ou

	anais			ISBN
	Autoria ou co-autoria em periódicos indexados	40 (A1-B2) 30 (B3-C)	Livre	Cópia do Artigo
<b>Extensão e cultura</b>	Participação em projeto de extensão e cultura (bolsista ou voluntário)	80h	2	Registro SINPREX Ou certificado de instituição conveniada
	Prestação de serviço	4h	16	Certificado de participação
	Monitoria de mini-cursos e cursos	Ch da atividade	20	Declaração da coordenação setorial de extensão e cultura
	Participação em cursos, mini-cursos e oficinas	Ch do certificado	50	Certificado ou declaração da IES/Órgão Ministrante
	Participação como ouvinte em palestras e bancas de defesa de TCC, Mestrado ou Doutorado	1 horas	10	
<b>Gestão</b>	Participação em gestão de movimento estudantil, com 75% de frequência.	1 gestão (20h)	40	Declaração ou certificado de participação do CA/DA/DCE, e cópias das atas de reunião.
	Participação em reuniões do colegiado e CGA, com 75% de frequência.	1 ano (10h)	20	Declaração de participação coordenador do curso/Diretor da Unidade de Educação, e cópias das atas de reunião.
	Participação em comissão de organização de atividades e eventos acadêmicos (ensino, pesquisa ou extensão)	20 h	40 h	Declaração da coordenação do Curso/Coordenações setoriais de pesquisa ou

				extensão)
--	--	--	--	-----------

**Apêndice IV - Equipamentos necessários aos laboratórios referentes ao Ciclo Básico dos Cursos de Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição**

Laboratório de Anatomia

<b>Quantidade</b>	<b>Descrição dos Equipamentos</b>
01	Freezer horizontal, Prosdócimo
01	Serra fita Elétrica, Imase
01	Serra Elétrica vibratória, Nevol
01	Tesoura Metzembraum (18,50 cm)
01	Tesoura para micro dissecação (20 cm) (Scissors, Micro P-Dissecting)
01	Tesoura Mosquito Fórceps (Halstead Mosquito Fórceps)
01	Tesoura Hemostática Fórceps (Kelly) (18 cm)
01	Pinça Disseting (Pinça Curva - 20 cm)
01	Pinça para Micro Dissecação Fórceps
01	Micro Dissecting (20 cm sem dente)
01	Pinça Fine Trip (20 cm com dente)
01	Cabo de Bisturi (ScapelHandles)
01	Lâmina de Bisturi
01	Alicate (20 cm)
01	Martelo Ortopédico (27 cm)
01	Torquês (20 cm)
01	Faca Carneadeira Marca Coqueiro
03	Estantes Aço Vazada seis compartimento
01	Porta Agulha
01	Moviótico Verde
01	Freezer Horizontal 420Lts, Cònsul
02	Mesas de Fórmica cinco gavetas
01	Balcão Fórmica cinco gavetas e seis portas
06	Mesas de dissecação em aço inox para aulas práticas e preparo de peças
07	Quadros verdes
01	Quadro branco para projeções
01	Suporte para TV

Laboratório de Parasitologia

<b>Quantidade</b>	<b>Descrição dos Equipamentos</b>
16	Microscópios Monoculares, Meiji
23	Microscópios Binoculares, Meiji
07	Microscópios Monoculares, LLOOA
05	Microscópios Binoculares, Leica
01	Armário aço duas portas, Pandin
01	Arquivo aço quatro portas, Pandin
01	Câmara, CCD, Diâmera
24	Bancadas Fórmica c/ 4 banquetas c/ tomada
01	Centrífuga WorkingSystems
01	Banho Maria, De Léo
01	Suporte p/ procedimento c/ braço humano
01	Armário Fórmica três portas
01	Refrigerador 280Lts, Cônsul
01	Refrigerador 310Lts, Eletrolux
01	Ventilador, FAET
01	Mesa Fórmica com cinco gavetas
01	Suporte para Microscópio com gaveta
01	Rack para TV de aço
01	Televisor 20", Sony
02	Mesas para Computador
01	Teclado, CCE
01	CPU Unicomp, LG
01	Monitor de 15", Philips
66	Conjuntos de Lâminas de Patologia e Histologia
02	Pias de cuba inox

#### Laboratório de Bioquímica

<b>Quantidade</b>	<b>Descrição dos Equipamentos</b>
04	Capelas de madeira com exaustão, revestida em PVC, com uma lâmpada fluorescente, uma Pia Inox, um Bico de Bunsen, uma torneira e uma tomada e uma tomada elétrica externa. A janela é em madeira c/ vidro transparente de 1, 72 cm X 1, 60 cm X 70 cm. A referida capela está apoiada sobre um balão, de alvenaria, o qual

na parte inferior possui portas de madeira 55,5 X 67 X 87 cm

01	Espectrofotômetro UV Visível, Metrolab
01	Espectrofotômetro UV Visível, Bioespectro SP 22
01	Centrífuga capacidade p/ 28 tubos, CWS
01	Agitador Magnético c/ aquecimento, ARE
01	Barrilete20Lts, Permutation
01	Refrigerador Duplex, Eletrolux
01	Destilador, Quimis
01	Desionizador, Permutation
12	Microspópio Binocular, Leica –Galem III
01	Banho Maria, Biomatic
01	Placa aquecedora, Quimis
01	Suporte Braço regulável p/ coleta
02	pHmetro, Digimed
01	Refratometro, Duker
01	Agitador de Tubos, Phonix
01	Cuba Eletroforese, CELM

#### Laboratório de Informática

<b>Quantidade</b>	<b>Especificação</b>
17	Microcomputadores com Monitor LCD 17"
02	Mesas integradas para computador/impressora
17	Nobreak
02	Estabilizadores
32	Cadeiras executivas sem braço
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (MDF) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (MDF)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
01	Aparelho de ar condicionado, tipo <i>Split</i> , com 18.000 BTUs

## Laboratório de Técnica Dietética e Higiene dos Alimentos

<b>Quantidade</b>	<b>Especificação</b>
18	Bancos altos em metal, p/ laboratório, com assento revestido em courino
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (MDF) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (MDF)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
02	Balanças eletrônicas
02	Balanças nutricionais computadorizadas digitais
01	Balança semi-analítica, capacidade 320 g, precisão 0,001 g
02	Mesas lisas de inox medindo aprox. 1,70 x 0,70 cm
02	Armários de aço com 02 portas e divisões internas
04	Fogões de 06 bocas em aço inox auto limpante e acendedor automático
01	Extrator de suco industrial
02	Freezers verticais, frost free, 228 L
02	Refrigeradores (02 portas), frostfree, 432 L
01	Forno de microondas
04	Coifas com exaustores para fogão de 06 bocas
02	Batedeiras domésticas
02	Liquidificadores industriais, 2 L, de alta rotação, em aço inox
01	Moedor de carne
02	Aparelhos de ar condicionado, tipo <i>Split</i> , com 18.000 BTUs
03	Aparelhos de jantar (06 peças) completos
02	Faqueiros (12 peças) completos
03	Jogos de xícaras para chá (com 06 unidades)
03	Jogos de xícaras para café (com 06 unidades)
03	Jogos de copo para água em cristal (com 06 unidades)
03	Jogos de taças para vinho tinto em cristal (com 06 unidades)
03	Jogos de taças para vinho branco em cristal (com 06 unidades)
03	Jogos de taças para licor em cristal (com 06 unidades)



01	Jogo de copos para uísque em cristal (com 06 unidades)
01	Jogo de copos para conhaque em cristal (com 06 unidades)
03	Aparelhos de jantar em porcelana branca (com 06 peças)
36	Copos para água em vidro
24	Talheres em aço inox
06	Jarra para água em vidro
06	Jarra para suco em vidro

Laboratório de Análise e Tecnologia dos Alimentos/Bromatologia

<b>Quantidade</b>	<b>Especificação</b>
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (MDF) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (MDF)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
01	Balança eletrônica com capela
01	Forno muflamicroprocessado
01	Banho-maria de 8 bocas
01	Medidor de PH
01	Bomba à vácuo
01	Chapa aquecedora com plataforma
01	Evaporador rotativo à vácuo com banho
01	Sistema p/ determinação de proteína e nitrogênio com bloco
01	Determinador de fibras temp. eletrônico
01	Estufa para esterilização e secagem com circulação e renovação de ar
01	Refrigerador 480 l
01	Refratômetro de bancada
01	Centrífuga macro p/ 08 tubos de 15 ml
01	Processador de alimentos
01	Centrífuga Gerber p/ 8 butirômetros para leite
01	Aparelhos de ar condicionado, tipo <i>Split</i> , com 18.000 BTUs

### Laboratório de Avaliação Nutricional

<b>Quantidade</b>	<b>Especificação</b>
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (mdf) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (mdf)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
01	Armário em aço com 02 portas e divisões internas
01	Mesa para impressora e computador
01	Mesa de reunião redonda com cadeiras
01	Impressora a laser
01	Computador
04	Estadiômetros (fita francesa)
02	Antropômetros de madeira
03	Adipômetros
02	Balanças eletrônicas pediátrica
02	Balanças eletrônicas adulta com escala
02	Balanças mecânicas pediátrica
02	Balanças mecânicas adulta com escala
04	Balanças digitais portáteis
01	Aparelho de bioimpedância
-	Modelos de alimentos variados
-	Álbum seriado de avaliação antropométrica
-	Banners da pirâmide alimentar
02	Aparelhos de ar condicionado, tipo <i>split</i> , com 18.000 btus

### Laboratório de Microbiologia de Alimentos

<b>Quantidade</b>	<b>Especificação</b>
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (MDF) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (MDF)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m

01	Balança eletrônica com capela
01	Refrigerador 231 litros
01	Refrigerador 480 litros
01	Bomba à vácuo
02	Microscópio binocular
02	Agitador magnético com aquecedor
01	Contador de colônia eletrônico digital
01	Destilador de água em vidro borossilato
01	Estufa para esterilização e secagem
01	Incubadora p/ bod com cont. de temp. microprocessado
01	Autoclave vertical, cap. 75 l.
01	Banho-maria metabólico, t. dubnoff c/ agitac. Pendular
01	Banho-maria com 8 bocas
01	Homogeneizador de amostras
01	Estufa p/ cultura, control. de temp. digital microprocessado
01	Aparelho de ar condicionado, tipo <i>Split</i> , com 18.000 BTUs
01	Deionizador de água
91	

Laboratório de Avaliação Nutricional e cardiorespiratória

<b>Quantidade</b>	<b>Especificação</b>
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (mdf) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (mdf)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
01	Armário em aço com 02 portas e divisões internas
01	Mesa para impressora e computador
01	Mesa de reunião redonda com cadeiras
01	Impressora a laser
01	Computador
04	Estadiômetros (fita francesa)
02	Antropômetros de madeira
03	Adipômetros

02	Balanças eletrônicas pediátrica
02	Balanças eletrônicas adulta com escala
02	Balanças mecânicas pediátrica
02	Balanças mecânicas adulta com escala
04	Balanças digitais portáteis
01	Aparelho de bioimpedância
-	Modelos de alimentos variados
-	Álbum seriado de avaliação antropométrica
-	Banners da pirâmide alimentar
02	Aparelhos de ar condicionado, tipo <i>split</i> , com 18.000 btus

#### Laboratório de Nutrição Experimental

<b>Quantidade</b>	<b>Especificação</b>
02	Cadeiras executivas com braço
01	Birô em madeira (MDF) com gavetas
01	Armário de 02 portas em madeira (MDF)
01	Quadro branco com moldura em alumínio, 1,23 x 2,00 m
20	Gaiolas para ratos
01	Balança para pesagem de ratos
01	Refrigerador
02	Conjuntos de estojo cirúrgico
02	Aparelhos de ar condicionado, tipo <i>Split</i> , com 12.000 BTUs