

**UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO**  
***CAMPUS PETROLINA***

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

Petrolina - PE  
Abril/ 2023

# **UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO**

## **Reitora**

Prof. Maria do Socorro de Mendonça Cavalcanti

## **Vice-Reitora**

Profa. Vera Rejane do Nascimento Gregório

## **Pró- reitoria de Administração e Finanças - PROADMI**

Profa. Vera Lúcia Samico Rocha

## **Pró- reitoria Desenvolvimento de Pessoas - PRODEP**

Profa. Vera Rejane do Nascimento Gregório

## **Pró- reitoria de Extensão e Cultura - PROEC**

Prof. Luiz Alberto Rodrigues

## **Pró- reitoria de graduação - PROGRAD**

Prof. Ernani Martins dos Santos

## **Pró- reitoria de pós-graduação, pesquisa e inovação - PROPEGI**

Prof. Carmelo José Albanez Bastos Filho

**Diretor UPE *Campus* Petrolina**

Prof. Tarcísio Fulgêncio Alves da Silva

**Vice-Diretora UPE *Campus* Petrolina**

Profa. Maria Aline Rodrigues de Moura

**Coordenador Setorial de Graduação**

Profa. Franciela Felix de Carvalho Monte

**Coordenador do Curso de Bacharelado em Nutrição**

Prof. Diego Felipe dos Santos Silva

**Vice-Coordenador do Curso de Bacharelado em Nutrição**

Prof. Marcos Veríssimo de Oliveira Cardoso

**NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**  
**DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

Profa. Dra. Iracema Hermes Pires de Melo Montenegro (Presidente)

Prof. Dr. Diego Felipe dos Santos Silva (Coordenador)

Profa. Dra. Kéllen Wanessa Coutinho Viana

Prof. Dr. Marcos Veríssimo de Oliveira Cardoso

Profa. Dra. Maria Jorge dos Santos Leite

Profa. Dra. Taisy Cinthia Ferro Cavalcante

Profa. Dra. Thays Kallyne Marinho de Souza

## 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 17 cursos (2 instituições públicas), de acordo com o Conselho Regional de Nutrição da sexta região (CRN 6): Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Centro Acadêmico de Vitória de Santo Antão (UFPE), Centro Universitário Maurício de Nassau (Uninassau), Universidade Salgado de Oliveira – Campus Recife (Universo), Faculdade do Vale do Ipojuca (FAVIP), Faculdade São Miguel, Faculdade dos Guararapes, Faculdade Estácio do Recife, Faculdade Pernambucana de Saúde (FPS), Faculdade ASCES (ASCES), Faculdade de Tecnologia Gestão e Marketing (IBGM), Faculdade de Comunicação e Turismo de Olinda (FACOTTUR), Faculdade Boa Viagem (FBV), Faculdade Joaquim Nabuco (Janga), Faculdade Joaquim Nabuco (São Lourenço

da Mata), Faculdade Maurício de Nassau Caruaru, Faculdades Integradas da Vitória de Santo Antão – FAINTVISA.

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 atividades 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 polo 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.

O Bacharelado em Nutrição da UPE *Campus* Petrolina, desde sua abertura, desenvolveu três Projetos Político Pedagógico do Curso (PPC), o primeiro PPC de 2010.2 a 2014.1 (implantação do curso), o segundo PPC de 2014.2 à 2018.1 e o terceiro de 2018.2 ao momento atual. O presente projeto pedagógico constituirá o quarto PPC sendo implantado em 2024.1. A reformulação do PPC é resultado de um trabalho coletivo e de coautoria de professores participantes do Núcleo Docente Estruturante com aprovação dos membros do Colegiado de Nutrição da UPE *Campus* Petrolina. Porém, com as significativas mudanças no cenário mundial dos últimos anos, a Década de Ação para a Nutrição, promovido pela Organização das Nações Unidas (ONU), as mudanças no cenário alimentar e nutricional da população brasileira (Pesquisa de Orçamento familiar 2008 - 2009) e a inclusão da curricularização da extensão na matriz curricular dos cursos de ensino superior proposta pelas Diretrizes Nacionais de Educação; houve a necessidade de reformulação da proposta curricular do PPC de 2014.2.

Este documento, denominado Projeto Pedagógico do Curso, caracteriza a renovação do modelo de formação proposto para o Bacharel em Nutrição na UPE *Campus* Petrolina, a ser implantado nos próximos anos. No contexto interno, sua elaboração levou em consideração a análise do processo ensino-aprendizagem instituído, do desempenho acadêmico nas avaliações do curso, a necessidade de aperfeiçoamento das aulas práticas, da infraestrutura disponível e, sobretudo, a escuta aos discentes. No contexto externo, amparou-se na evolução do saber científico por meio da prática baseada em evidência, nas transformações do mundo do trabalho e da nutrição, na atualização das normativas do Ensino Superior no Brasil e nas modificações do

Sistema Único de Saúde.

Considerando o papel transformador da UPE, que tem como missão “produzir e difundir conhecimento, por meio do ensino, pesquisa e extensão universitária, para formar profissionais reflexivos, críticos e cidadãos que atendam às demandas da sociedade”, o NDE do curso propôs reformulações do projeto vigente para buscar alinhamento com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023. Pretende-se promover a formação de nutricionistas qualificados para o enfrentamento dos desafios da realidade regional, que compreendam, defendam e exerçam a solidariedade, a empatia, a sustentabilidade e a inclusão social.

O projeto foi aprovado pelo Pleno do Curso de Bacharelado em Nutrição da UPE Campus Petrolina e será submetido à avaliação pelo Conselho Estadual de Educação de Pernambuco (CEE/PE), com o objetivo de obter a renovação do reconhecimento do curso para continuidade da sua oferta.



## SUMÁRIO

<b>1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO</b>	<b>11</b>
1.1 Justificativa da oferta do curso	13
1.2 Objetivos	14
1.2.1 Objetivo geral	14
1.2.2 Objetivos específicos	14
1.3 Requisitos e forma de acesso	15
1.4 Competências educacionais e profissionais a serem construídas	15
1.5 Perfil profissional do egresso	17
1.6 Organização curricular	17
1.6.1 Fundamentos	17
1.6.2 Integralização do curso	18
1.6.3 Concepção metodológica	18
1.6.4 Matriz curricular	20
1.6.4.1 Matriz Curricular Vigente	20
1.6.4.2 Matriz curricular a ser implementada	29
1.6.5 Percentual obrigatório de frequência	42
1.6.6 Critérios de avaliação do processo de ensino-aprendizagem	43
1.6.7 Público-alvo	44
1.6.8 Número de turmas planejadas e de vagas por turma	44
1.6.9 Período e modo de integralização curricular	44
<b>2. INFRAESTRUTURA DE APOIO AO CURSO</b>	<b>45</b>
2.1 Aspectos físicos	45
2.1.1 Salas de aula	45
2.1.2 Sala para docentes	45
2.1.3 Auditório	45
2.2 Biblioteca	46
2.4 Espaço de convivência discente	48
2.5 Acessibilidade	48
2.6. Assistência Estudantil	49
<b>3. PERFIL DO CORPO DOCENTE</b>	<b>50</b>
<b>4. EMENTÁRIO</b>	<b>53</b>
4.1 Primeiro Período	53
4. 2 Segundo Período	67
4.3 Terceiro Período	83
4.4 Quarto Período	98
4.5 Quinto Período	112
4.6 Sexto Período	124
4.7 Sétimo Período	138
4.8 Oitavo Período	150
4.9 Nono Período	163
4.10 Décimo Período	169
4.11 Disciplinas Eletivas	177

<b>5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>199</b>
APÊNDICE I	200
APÊNDICE II	207
APÊNDICE III	213
APÊNDICE IV	219
APÊNDICE V	223

## 1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

O último reconhecimento do Curso de Bacharelado em Nutrição, pelo Conselho Estadual de Educação de Pernambuco (CEE/PE), foi aprovado de acordo com o Parecer CEE/PE nº 122/2014-CES, publicado no Diário Oficial do Estado de Pernambuco pela Portaria SEE nº 5183/2012 de 30/12/2015. O CEE/PE deferiu o quantitativo de 50 (cinquenta) vagas anuais, a contar, retroativamente, a partir de 27/05/2010. Os Quadros 1 e 2 mostram síntese das informações referentes aos pareceres e perfis do curso.

**Quadro 1** - Histórico de pareceres de reconhecimento do Curso de Bacharelado em Nutrição da UPE *Campus* Petrolina.

Identificação do Parecer	Data do parecer	Validade	Retroatividade	Perfil do Curso no SIGA
CEE/PE Nº157/2015-CES	21/12/2015	Quatro anos	01/12/2013	Perfil 2010
CEE/PE N 026/2017-CES	20/03/2017	Seis anos	01/01/2017	Perfil 2014
CEE/PE N 018/2019-CES	18/03/2019	Seis anos	30/11/2017	Perfil 2019

**Quadro 2** - Histórico dos perfis do Curso de Bacharelado em Nutrição da UPE *Campus* Petrolina.

Perfil do Curso no SIGA	Duração do Curso	Número de entradas anual	Quantitativo de alunos por entrada	Redes Virtuais
Perfil 2010	4 anos	1	50	<a href="#">PROJETO-NUTRIÇÃO-projeto-de-implantação- 2010.doc (live.com)</a>
Perfil 2013	4,5 anos	1	50	<a href="#">PROJETO PEDAGÓGICO NUTRIÇÃO junho 2013.II_FINAL+CORRECÇÕES (upe.br)</a>
Perfil 2019	4,5 anos	1	50	<a href="#">PPC- -NUTRIÇÃO 2019 IMPLEMENTADO 2019 2.pdf (upe.br)</a>

**a. Realização (local de execução/endereço)**

INSTITUIÇÃO: Universidade de Pernambuco *Campus* Petrolina.

ENDEREÇO: Avenida Cardoso de Sá, s/n, Bairro Vila Eduardo, Petrolina/PE - CEP 56328-900, Telefone: (87) 3866-6468, Fones: (87) 3866-6468/6470 Fax: (87) 3866-6500

**b. Carga Horária Total do Curso = CH obrigatórias + eletivas**

Carga Horária Total do Curso = 3.570h Horas Carga Horária Total de Estágio = 720 Horas

Carga Horária Total de Disciplinas Obrigatórias = 2.325 Horas

Curricularização da Extensão = 360 Horas

Carga Horária Total de Atividades Complementares = 120 Horas

Carga Horária Total de Disciplinas Eletivas = 60 Horas

**c. Período de integralização mínima e máxima**

Mínima: 4 anos e 6 meses (09 semestres)

Máxima: 6 anos e 6 meses (13 semestres)

**d. Modalidade**

Presencial

**e. Turnos de funcionamento**

Integral

**f. Número de vagas por entradas**

50 vagas com uma entrada anual.

**g. Público Alvo**

Cidadãos com ensino médio completo.

## 1.1 Justificativa da oferta do curso

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 polo 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 99,02% da população atendida pela rede pública. Cerca de 81,26% da cidade possui saneamento básico, com 11 lagoas de estabilização do esgoto. A coleta pública de lixo atende a 81,26% da população. A energia elétrica beneficia 96,87% da população (Sistema de Informação da Atenção Básica - SIAB, 2013).

Segundo o IBGE, em 2015 foram 10.597 matrículas no ensino pré-escolar, 55.138 matrículas no ensino fundamental e 17.297 matrículas no ensino médio, e uma taxa de escolarização 97% da população infantil entre 6 e 14 anos de idade. No ensino profissionalizante, existem 01 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IF Sertão), 06 instituições particulares de ensino superior (Faculdade de Educação Superior de Pernambuco – FACESP; Faculdade de Tecnologia e Ciências – FTC Petrolina; Faculdade do Vale do São Francisco – FAVASF; Faculdade Metropolitana de Petrolina – FAM; Faculdade UNINASSAU Petrolina; Soberana Faculdade de Saúde de Petrolina - SOBERANA), 01 Pública Municipal (FACAPE) e 01 pública Estadual (UPE *Campus* Petrolina) e 01 pública Federal (UNIVASF), de acordo com o Sistema e-MEC (2017).

O município é também um polo médico em expansão, contando atualmente com 05 hospitais, dois públicos (Hospital Don Malan e Hospital Universitário do Vale do São Francisco / Hospital de Ensino Doutor Washington Antônio Barros) 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, sendo 71.727 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, segundo o IBGE (menores de 5 anos) no ano de 2014 foi de 15,3 mortes para cada 1.000 nascidos.

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, revisado em 2015 e 2019, atualizado em 2023 com uma matriz curricular distinta da agora apresentada. Esta modificação foi pensada pelo Núcleo Docente Estruturante e aprovada no Colegiado do Curso, visando se adequar às novas normativas para curricularização da extensão universitária, assim como, melhorias no processo de aprendizagem dos discentes e buscando qualidade na formação do egresso.

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.

## 1.2 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, articulado aos três eixos ensino/pesquisa/extensão.
- 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.

## 1.3 Requisitos e Forma de Acesso

**REQUISITOS:** Conclusão do ensino médio.

**FORMA DE INGRESSO DO DISCENTE:** Processo seletivo Exame Nacional Ensino Médio (ENEM) - SISU, Sistema Seriado de Avaliação da UPE (SSA), ex-officio ou transferências Mobilidade (sob edital): externa, interna, portador de diploma.

## 1.4 Competências Educacionais e Profissionais a Serem Construídas

- 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.



### **1.5 Competências e Habilidades Específicas a Serem Desenvolvidas pelo Aluno**

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 sadios e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência 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.

### **1.6 Perfil Profissional 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 Nº 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.

### **1.7 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 princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, previsto no art. 207 da Constituição Federal de 1988, foi considerado na organização curricular do presente projeto, assim como a concepção de currículo estabelecida na Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei Federal nº 9.364/96) e a Meta 23 do Plano Nacional de Educação (2001-2010) que indica a reserva mínima de dez por cento do total de carga horária exigidos para a graduação no ensino superior no País para a atuação dos estudantes em atividades de extensão (Lei Federal 10.172/2001). Além disso, na organização pedagógica e curricular, as disciplinas poderão ser ofertadas na modalidade a distância (parcialmente) desde que esta oferta não ultrapasse 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso (Portaria MEC nº 1.134 de 10/10/2016), desde que atenda a todas as exigências elencadas no § 1º do art.21 da Resolução CEE-PE nº 1/2017 e homologada pela Portaria SEE nº 3468, de 28/05/2019, publicada no DOE de 29/05/2018.

Tanto os componentes do ciclo básico, quanto os do profissional se baseiam nas Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais (Resolução CNE/CP nº 01/2004), nas Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP Nº 01/2012) e nas Diretrizes Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP Nº 02/2012) uma vez que formam profissionais que lidam com pessoas de diferentes origens étnica culturais e socioeconômicas.

Além disso, alguns componentes obrigatórios se baseiam nas Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais (Resolução CNE/CP nº 01/2004), a exemplo das disciplinas de Socioantropologia e Filosofia; nas Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos (Resolução CNE/CP Nº 01/2012), como pode ser visto em disciplinas como Práticas em Saúde I, II e III; bem como nas Diretrizes Nacionais para a Educação Ambiental (Resolução CNE/CP Nº 02/2012 ), passando noções básicas de descarte e segurança ambiental, como nas disciplinas de Microbiologia e Bioquímica. Tais conceitos são transversais a diversos componentes da matriz, uma vez que o curso forma profissionais que lidam com pessoas de diferentes origens étnicas, culturais e socioeconômicas.

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 é articulada às 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 ser humano 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;
- Metodologia ativas de ensino;
- Ambiente virtual de aprendizagem;
- Aprendizagem baseada em problemas;
- Aprendizagem baseada em equipes;
- Júri simulado;
- Mapas mentais e conceituais;
- Cenários virtuais de aprendizagem;
- Teleatendimento;
- Palestras com convidados externos.

### **1.7.1 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.

---

<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.

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 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 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.

### **1.7.2 Concepção metodológica**

A concepção metodológica do curso dar ênfase à perspectiva da interdisciplinaridade. Pois, entendemos a interdisciplinaridade como uma relação de reciprocidade, de trocas entre si dos vários saberes que de forma fragmentada foram apresentadas no transcorrer do curso, portanto, pressupõe uma atitude diferente a ser assumida frente ao problema do conhecimento. É a substituição de uma concepção fragmentária do conhecimento para uma visão do processo educativo onde as áreas do saber “se entrelaçam e se engalfinham, formando um conjunto complexo no qual os elementos remetem necessariamente uns aos outros e mesmo para fora do próprio conjunto” (GALLO, 1977).

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*

O entendimento que temos em relação a esses níveis pode ser resumido da seguinte forma: historicamente a tradição ocidental concebe o ensino superior como sendo uma atividade que tem por objetivo três premissas: 1- a formação profissional dentro de diversas áreas e técnicas, resultantes do ensino/aprendizagem; 2- a formação de cientistas como produto do conhecimento metodológico e de conteúdos de múltiplas especialidades de formação e a; 3- formação de pessoas com senso social e reiterado de sua cultura histórica e social.

Na pesquisa desenvolve-se atividades voltadas para a resolução de problemas e demandas da comunidade na qual a Universidade está inserida, alinhadas a um modelo de desenvolvimento que privilegia, além do crescimento econômico, a promoção da qualidade de vida.

A extensão é parte indispensável do pensar e do fazer universitário. Nesse sentido, deve se constituir como prática acadêmica que objetiva articular a Universidade, de forma indissociável, em suas atividades de ensino e pesquisa, com as demandas da sociedade.

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

Essas dimensões articulam-se às atividades como os estágios e a possibilidade de frequentar cursos, seminários e outros eventos que sejam na área de saúde ou não, o que 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 acreditação e no tempo de conclusão do curso.

Por essa proposta o estudante é protagonista na construção de seu conhecimento, tendo a possibilidade de refletir e indagar sobre sua prática. Assim participa do processo de aprendizagem de forma ativa, criativa e crítica, num exercício contínuo que lhe possibilita realizar análise, interpretação e síntese do conteúdo aprendido, responsabilizando-se pela sua formação.

Isso, contudo, não reduz a importância do professor que assume a função de facilitador e mediador do processo de ensino-aprendizagem, ao mesmo tempo em que compreende o estudante como sujeito da aprendizagem, pessoa concreta, objetiva, que sofre influência dos processos político, socioeconômico e por sua história de vida.

O projeto objetiva fundamentar e exercer práticas pedagógicas que incentivem a participação coletiva, a interação entre sujeitos, visando a formação interdisciplinar e interprofissional, possibilitando aos alunos a oportunidade de produzirem novos conhecimentos, alinhando a teoria e a prática, por meio da observação, da participação, da percepção e análise da realidade e das necessidades sociais e de saúde da região.

Assim, a concepção metodológica do projeto utilizar-se-a de estratégias variadas:

- Aulas expositivas e dialogadas;
- Atividades práticas;
- Leituras e estudos dirigidos;
- Organização e apresentação de seminários;
- Interação em ambientes virtuais de aprendizagem;



- Trabalhos individuais e em grupos;
- Elaboração de projetos de pesquisa e extensão;
- Aulas de campo e visitas técnicas;
- Práticas e estágios supervisionados;
- Palestras com convidados internos e externos.

### 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. Assim, rompe a perspectiva tradicionalista, centrada no professor, abrindo espaço para a reflexão sobre a prática docente e o diálogo permanente entre os sujeitos do processo ensino-aprendizagem.

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 construção do conhecimento através de variados procedimentos metodológicos, pedagógicos e acadêmicos adequados aos 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:

A estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição valoriza, como instrumento de apoio ao processo educativo, a atuação articulada do aluno na extensão e na pesquisa, por meio de práticas curriculares e atividades complementares que comporão o seu histórico escolar. O ensino deve ser entendido como o espaço da produção do saber. A articulação entre ensino, pesquisa e extensão, promovendo a inserção precoce do aluno na prática, em projetos têm como objetivo priorizar o espaço universitário para trabalhos de pesquisa e extensão, trazendo o contexto externo, a ser trabalhado (teorizado), para dentro da sala de aula.

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.

#### Curricularização da extensão:

A extensão na concepção metodológica do curso de Nutrição é promotora do desenvolvimento sustentável numa perspectiva de universidade socialmente relevante. Estabelece como diretrizes a interação dialógica, a interdisciplinaridade e interprofissionalidade; a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão; o impacto na formação do estudante e na transformação social, tendo por pilares a sistematização do fazer extensionista e sua universalização.

Assim, a relação ensino-pesquisa-extensão acontece a partir do diálogo coletivo,

considerando as situações do contexto em que está inserido e objetivando a formação de atores sociais que tenham ampliado o universo de referência para a realidade social com questões contemporâneas. Isso permite o enriquecimento da experiência discente e a reafirmação dos compromissos éticos e solidários da universidade brasileira

A Curricularização da Extensão é o processo de inclusão de atividades de extensão no currículo dos Cursos, considerando a indissociabilidade do ensino e da pesquisa. Também pode ser chamada de integralização da Extensão. Entre seus objetivos da curricularização está a formação integral dos estudantes para sua atuação profissional, bem como a promoção da transformação social.

A Resolução n.07 de 18 de dezembro de 2018 do Conselho Nacional de Educação (CNE), estabelece as *Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei n. 13.005/14.*

As Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira regulamentam as atividades acadêmicas de extensão dos cursos de graduação, na forma de componentes curriculares para estes cursos. Este documento prevê a obrigatoriedade de no mínimo, 10% (dez por cento) do total de créditos curriculares exigidos para a graduação em programas e projetos de extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social.

A Curricularização da Extensão deve estar alinhada a Extensão já realizada no âmbito institucional e ao que se refere a ela, como os Planos de Desenvolvimento Institucionais (PDIs), os Projetos Políticos Institucionais (PPIs), de acordo com o perfil do egresso; além do, estabelecido nos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs) e nos demais documentos normativos próprios.

### **1.7.3 Integralização do curso**

Segundo a Resolução CEE nº 703, de 20 de outubro de 2022:

Art. 8º O curso de graduação em Nutrição, em grau de bacharel, deve ter a carga horária mínima de 4.000 (quatro mil) horas de 60 (sessenta) minutos e no mínimo 5 (cinco) anos de duração.

Parágrafo único. O curso pode definir carga horária e tempo de integralização maiores, em função do perfil do graduado, das respectivas competências e recursos, das políticas institucionais da IES e de aspectos locais e regionais.

Seguindo a Resolução CNE/CES n.º 2, de 18 de junho de 2007, o tempo mínimo para integralização regular do curso é de quatro anos e seis meses (09 semestres). Com isso, o curso de Nutrição da UPE Campus Petrolina tem como tempo de integralização a Resolução

Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UPE n.º 082/2016, o tempo máximo para integralização do curso de nutrição terá acréscimo de 50% sobre a duração regular prevista no projeto pedagógico do curso, ou seja, até seis anos e seis meses (13 semestres).

#### 1.7.4 Matriz curricular

O curso de bacharelado em Nutrição 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 1** – Distribuição percentual de disciplinas obrigatórias da matriz curricular conforme áreas temáticas expostas nas diretrizes curriculares para cursos de Nutrição.

Subárea	Disciplinas obrigatórias	Percentual
Ciências Biológicas e da Saúde	Anatomia Humana, Biofísica, Embriologia e Histologia, Fisiologia Humana, Farmacologia Básica, Processos Patológicos Gerais, Imunologia, Biologia Celular e Molecular, Parasitologia, Fitoterapia, Bioquímica Básica, Microbiologia, Bioestatística, Epidemiologia, Fisiologia da Nutrição.	24,78%
Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	Socioantropologia, Filosofia, Ciências Sociais e Econômicas, Bioética, Metodologia da Pesquisa, Psicologia Aplicada à Nutrição, Seminários de Monografia I, Seminários de Monografia II.	9,29%
Ciências da Alimentação e Nutrição	Vivências em Nutrição I, Vivências em Nutrição II, Bioquímica da Nutrição, Educação Nutricional I, Educação Nutricional II, Nutrição Normal e Dietética I; Nutrição Normal e Dietética II, Administração dos Serviços de Alimentação I, Administração dos Serviços de Alimentação II, Nutrição em Saúde Pública I, Nutrição em Saúde Pública II, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia II, Nutrição Esportiva, Nutrição Experimental, Nutrição Materno Infantil, Técnica Dietética; Avaliação do Estado Nutricional; Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação, Nutrição, Estágio Supervisionado em Saúde Pública, Práticas em Saúde I, Práticas em Saúde II, Práticas em Saúde III.	56,73%

Ciências dos Alimentos	Bioquímica dos Alimentos, Higiene e Microbiologia dos Alimentos, Bromatologia I; Bromatologia II, Tecnologia dos alimentos.	9,29%
------------------------	---	-------

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, adaptando-os às necessidades socioeconômicas e culturais da região. Esse conjunto de competências e habilidades deve promover no aluno a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional, autônomo e permanente.

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.

A matriz curricular desse PPC está de acordo com a Meta 12.7 do Plano Nacional de Educação (2011-2020) que indica a reserva mínima de dez por cento do total da carga horária total do curso para a atuação dos estudantes em atividades de extensão. A curricularização da extensão encontra-se inserida em disciplinas extensionistas ofertadas durante o decorrer do curso.

Os componentes curriculares estão organizados em 09 (nove) períodos letivos,

constituídos por disciplinas obrigatórias, eletivas, atividades complementares e curricularização/creditação da extensão. A carga horária referente à teoria e à prática/estágios oportuniza ao estudante construir o conhecimento teórico e aplicá-lo na realidade de sua práxis. O nível de complexidade dos conteúdos aumenta, gradativamente, com o avanço do curso.

A carga horária semestral do curso irá variar de 330 a 480 horas, sendo ministrada em dois expedientes: matutino e vespertino. No último período de curso há a diminuição da carga horária para 255h contemplando um estágio e a uma disciplina obrigatória para finalização do trabalho de conclusão de curso, proporcionando maior disponibilidade de tempo para o discente organizar a finalização do curso e ingresso no mercado de trabalho. As aulas práticas e vivências profissionais serão desenvolvidas nos laboratórios, comunidade e na rede de saúde conveniada à UPE *Campus* Petrolina. Nos dois últimos semestres letivos, o aluno desenvolverá o estágio curricular, em nível ambulatorial, hospitalar e saúde da comunidade. O currículo permite ao aluno o contato precoce com a realidade social e profissional do nutricionista, tanto na rede de saúde, quanto na comunidade.

A carga horária total do curso compreende 3.570 h (três mil e quinhentos e setenta 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, 2.325 h (duas mil e trezentos e vinte e cinco horas) estão destinadas às disciplinas obrigatórias e correspondem a 65,13% 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, através das disciplinas obrigatórias Seminários de Monografia I e Seminários de Monografia II. A partir do sexto período o discente inicia o processo de construção

do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) no componente curricular Seminários em Monografia I e o finaliza no componente curricular Seminários em Monografia I, no nono período. Constitui-se de uma monografia ou artigo a partir de um projeto de ensino, pesquisa ou extensão executado durante o Curso, seja ela de revisão da literatura, documental ou experimental. 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 ou extensão a ser apresentado no período pré-estabelecido de conclusão do curso. As regras do TCC estão estabelecidas nas Normas para Elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso do Campus Petrolina e de Graduação em Nutrição (Normas do TCC vinculado à disciplina de seminários em monografia), em apêndice.

### **Disciplinas eletivas**

Para fins de complementação de conhecimentos à formação acadêmica, o discente poderá cursar, como eletiva, duas das disciplinas de graduação que pertença a este Projeto. A oferta das disciplinas eletivas acontecerá nos períodos previstos (quarto e sétimo períodos), conforme Matriz Curricular, sendo estas oferecidas de acordo com a coerência dos conteúdos abordados no semestre. Podem ser oferecidas 24 (vinte e quatro) disciplinas, as quais devem ser ofertadas a cada três anos (Tabela 12). O aluno terá a flexibilidade de optar por um total de 04 créditos, o equivalente a 60 horas de disciplinas eletivas, representando 1,68% da carga horária total do curso. Caso o discente deseje cursar um número maior de eletivas, estas poderão contabilizar como Atividades Curriculares Complementares (ACC).

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

### **Estágio obrigatório**

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 20,16% 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. De acordo com a Lei de Estágio Nº 11.788/2008 e a Resolução CEPE Nº 070/2018, parte da carga horária do componente Estágio Supervisionado são destinadas para atividades teóricas, visto que o estudante deve ser orientado pelo docente da Universidade e pelo supervisor do campo de estágio.

No Apêndice II, segue o manual do estágio a ser seguido por este curso.

### **Estágio curricular não obrigatório**

O estágio curricular não obrigatório é uma atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória, sendo compulsória a concessão de bolsa ou outra forma de contraprestação que seja acordada pelo serviço ofertante, bem como a concessão do auxílio-transporte. Esse estágio não caracteriza vínculo empregatício de qualquer natureza, conforme estabelecido nos requisitos legais da Lei nº 11.788/2008. Para conhecimento das normas vigentes para o estágio curricular não obrigatório consultar o Apêndice II.

### **Atividades complementares:**

A estrutura curricular do Curso de Bacharelado em Nutrição valoriza, como instrumento de apoio ao processo educativo, a atuação articulada do aluno na extensão e na pesquisa e outras atividades, por meio de práticas curriculares e atividades complementares que compõem o seu histórico escolar.

Essas atividades complementares têm por objetivo de ampliar as possibilidades de aprendizado do aluno por meio de ações que desenvolvam suas habilidades, competências e relação com o campo profissional. São atividades que possibilitam o reconhecimento de diferentes estudos e práticas ofertadas pela Universidade ou outras instituições, que visam a complementação da formação social, humana e cultural.

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.

As atividades complementares devem totalizar 120 horas (3,36%), cumpridas pelo estudante ao longo do curso. As normas das Atividades Acadêmicas Curriculares Complementares (ACC) encontram-se listadas no Apêndice III.

- **Curricularização da extensão:**

A Resolução N°7 – 18/12/2018 CNE/MEC define as diretrizes para a Curricularização da Extensão nos Cursos de graduação do país. Destacamos alguns artigos importantes.

Art. 3°. A Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

Art. 8°. As atividades extensionistas, segundo sua caracterização nos projetos políticos pedagógicos dos cursos, se inserem nas seguintes modalidades: programas; projetos; cursos e oficinas; eventos; prestação de serviços.

São consideradas atividades de Extensão Universitária: programas, projetos, cursos, eventos, prestação de serviços, assessorias e consultorias nas áreas técnica, científica, artística e cultural. As atividades de Extensão Universitária são organizadas em linhas temáticas: Comunicação; Cultura; Direitos Humanos e Justiça; Educação; Meio Ambiente; Saúde; Tecnologia e Produção; Trabalho; relações etnicorraciais, ética e cidadania.

Em cumprimento à Resolução CNE/CES N° 07/2018, que estabelece Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, aprovada pelo Conselho Nacional de Educação, o currículo do curso dedica 10% da carga horária do total de créditos exigidos na sua integralização para a extensão universitária, orientando sua ação, prioritariamente, para áreas de grande pertinência social. Seguindo a Resolução CEPE N.049/2021 da UPE, as ações de extensão serão vivenciadas sob a forma de Disciplinas Curriculares de Extensão (DCExt) em 360 h (10,08%), as quais compreendem programas, projetos, cursos, oficinas, eventos e prestação de serviços desenvolvidos nas disciplinas, que poderão ser ofertados por docentes do curso de Nutrição, de outros cursos da UPE. O estudante deve ser protagonista na ação e o professor responsável deve atuar como orientador. As normas para curricularização da extensão encontram-se listadas no Apêndice IV. O Quadro 3 apresenta as DCExt.

**Quadro 3 - Disciplinas Curriculares de extensão (DCExt).**

Disciplina	Período	CH Teórica	CH Prática	CHT
DCExt - Vivências em Nutrição I	1º	15 h	30h	45h
DCExt -Socioantropologia	1º	30 h	30h	60h
DCExt – Avaliação do Estado Nutricional	4º	45 h	45 h	90 h
DCExt-Práticas em Saúde I	4º	15h	15h	30 h
DCExt-Práticas em Saúde II	5º	15h	30h	45h
DCExt-Práticas em Saúde III	6º	15h	15h	30h
DCExt Administração dos Serviços de Alimentação II	7º	15h	45h	60h
<b>CH Total</b>	-	<b>150h</b>	<b>210h</b>	<b>360h</b>

CHT: Carga horária total da disciplina.

São diretrizes básicas das atividades de Extensão Universitária do Curso de Nutrição da UPE *Campus* Petrolina:

- Interação Dialógica;
- Interdisciplinaridade e Interprofissionalidade;
- Indissociabilidade entre Ensino – Pesquisa – Extensão;
- Impacto na Formação do Estudante;
- Impacto e Transformação Social.

#### 1.7.4.1 Matriz Curricular Vigente

Nas Tabelas a seguir, pode-se observar a matriz curricular sequencial vigente (2018 a 2024) para o curso de graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco, *Campus* Petrolina conforme o período.

**TABELA 2 – Disciplinas do primeiro período do curso de Nutrição da UPE**

PRIMEIRO ANO					
PRIMEIRO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO
N001	Anatomia Humana	75 h	45 h	30 h	-
N002	Biofísica	45 h	30 h	15 h	-
N003	Biologia Celular e Molecular	75 h	60 h	15 h	-
N004	Bioquímica Básica	75 h	60 h	15 h	-
N005	Vivências em Nutrição I	45 h	30 h	15 h	-
N006	Socioantropologia	60 h	60 h	0 h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		375 h	285 h	90 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 3 – Disciplinas do segundo período do curso de Nutrição da UPE**

PRIMEIRO ANO					
SEGUNDO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO

N007	Bioquímica da Nutrição	60 h	45 h	15 h	Bioquímica Básica
N008	Fisiologia Humana	75 h	60 h	15 h	Anatomia Humana; Biologia Celular e Molecular
N009	Farmacologia Básica	45 h	30 h	15 h	Anatomia Humana; Bioquímica Básica
N010	Embriologia e Histologia	75 h	45 h	30 h	Biologia Celular e Molecular
N011	Vivências em Nutrição II	45 h	30 h	15 h	Vivências em Nutrição I
N012	Filosofia	30 h	30 h	0 h	-
N013	Microbiologia	60 h	45 h	15 h	Biologia Celular e Molecular
<b>CH* SEMESTRAL</b>		390 h	285 h	105 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 4 – 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>
N013	Bioquímica dos Alimentos	60 h	45 h	15 h	Bioquímica da Nutrição
N014	Epidemiologia	45 h	45 h	0 h	-
N015	Fisiologia da Nutrição	60 h	45 h	15 h	Fisiologia Humana
N016	Higiene e Microbiologia dos Alimentos	60 h	45 h	15 h	Microbiologia
N017	Metodologia da Pesquisa	60 h	60 h	-	-
N018	Parasitologia	60 h	45 h	15 h	Biologia Celular e Molecular
-	Eletiva	30 h	30 h	0 h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		375 h	315 h	60 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 5**– 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>
N019	Avaliação do Estado Nutricional	75 h	45 h	30 h	Fisiologia da Nutrição
N020	Bioestatística	45 h	45 h	0 h	Metodologia da Pesquisa
N021	Bromatologia I	60 h	45 h	15 h	Bioquímica dos Alimentos
N022	Educação Nutricional I	60h	45 h	15h	Vivências em Nutrição II
N024	Processos Patológicos Gerais	90 h	90 h	-	Histologia e Embriologia
N023	Fitoterapia	45 h	30 h	15 h	Farmacologia Básica
<b>CH* SEMESTRAL</b>		375 h	300 h	75 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 6** – 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>
N025	Bromatologia II	60 h	45 h	15 h	Bromatologia I
N026	Ciências Sociais e Econômicas	45 h	45h	0 h	Socioantropologia
N027	Educação Nutricional II	30 h	-	30 h	Educação Nutricional I
N028	Bioética	30 h	30 h	-	-
N029	Nutrição Normal e Dietética I	60 h	45 h	15 h	Avaliação do Estado Nutricional
N030	Psicologia Aplicada à Nutrição	45 h	45 h	0 h	-
N031	Técnica Dietética	60 h	45 h	15 h	Higiene e Microbiologia dos Alimentos
-	Eletiva	30 h	30 h	0 h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		360 h	285 h	75 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 7** – 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>
N032	Administração dos Serviços de Alimentação I	75 h	45 h	30 h	Técnica Dietética
N033	Nutrição Normal e	60 h	45 h	15 h	Nutrição Normal e

	Dietética II				Dietética I
N034	Nutrição em Saúde Pública I	75 h	60 h	15 h	Educação Nutricional II
N035	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	75 h	60 h	15 h	Processos Patológicos Gerais/ Avaliação do Estado Nutricional
N036	Tecnologia dos Alimentos	75 h	60 h	15 h	Bromatologia II
N037	Seminários de Monografia I	30 h	15h	15 h	Bioestatística/ Metodologia da pesquisa
<b>CH* SEMESTRAL</b>		390 h	285 h	105 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 8** – 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	Nutrição Esportiva	30h	30h	-	Nutrição Normal e Dietética II
N040	Nutrição Experimental	45 h	45 h	-	Fisiologia da Nutrição
N041	Nutrição Materno Infantil	60 h	45 h	15 h	Avaliação do Estado Nutricional
N042	Nutrição em Saúde Pública II	75 h	60 h	15 h	Nutrição em Saúde Pública I
N043	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	75 h	60 h	15 h	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
-	Eletiva	30 h	30 h	0 h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		375 h	300 h	75 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 9**–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>
N044	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240 h	-	240 h	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II
N045	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	240 h	-	240 h	Administração dos Serviços de Alimentação II
<b>CH* SEMESTRAL</b>		480 h	-	480 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 10**–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>
N046	Estágio Supervisionado em Saúde Pública	240 h	-	240h	Nutrição em Saúde Pública II
N047	Seminários de Monografia II	30 h	30h	-	Seminários de Monografia I
<b>CH* SEMESTRAL</b>		270 h	30 h	240 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 11** – Elenco de Disciplinas Eletivas do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco

<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH total</b>	<b>CH*</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N048	Alimentação Escolar	30 h	15 h/15 h	-
N049	Alimentos Funcionais	30 h	30 h	-
N050	Bases Fisiopatológicas das Doenças Crônicas	30 h	30 h	-
N051	Bioquímica Clínica	30 h	15 h / 15 h	Bioquímica Básica
N052	Controle de Qualidade dos Alimentos	30 h	30 h	Administração dos Serviços de Alimentação 1
N053	Educação Nutricional Inclusiva	45 h	30 h / 15 h	Educação Nutricional I
N054	Empreendedorismo	30 h	30 h	-
N055	Epidemiologia Nutricional	30 h	15 h / 15 h	-
N056	Erros Inatos do Metabolismo	30 h	30 h	-
N057	Gastronomia em Serviços de Alimentação	30h	15 h / 15 h	Técnica dietética
N058	História e Cultura Africana e Afro-Brasileira	30 h	30 h	-
N059	Interação droga-nutriente	30 h	30 h	-
N060	Imunopatologia	30 h	30 h	-
N061	Interprofissionalidade em saúde	30 h	15 h / 15 h	-
N062	Introdução à Análise Sensorial	30 h	30 h	-
N063	Libras Básica	30 h	15 h / 15 h	-
N064	Noções de Comunicação Oral	45 h	15 h / 30 h	-
N065	Nutrição e Fome	30h	30 h	-
N066	Nutrição e Gerontologia	30 h	30 h	Nutrição Normal e Dietética II
N067	Nutrição e Informática	30h	30h	-
N068	Nutrição e Marketing	30 h	30 h	-
N069	Princípios do Comportamento Alimentar	45 h	45 h	Fisiologia da Nutrição

N070	Tecnologia de Frutos Tropicais	30 h	30 h	-
N071	Tópicos Especiais em Aleitamento Materno	45 h	30 h / 15h	-

\* CH = Carga horária (CH teórica/CH prática)

**TABELA 12** – 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	3.570 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ESTÁGIO	720 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	2.580 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES	180 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS ELETIVAS	90 h

\* CH = Carga horária

### 1.7.5 Matriz Curricular em Execução

A matriz curricular proposta, e encaminhada para aprovação e implementação a partir de 2025, foi elaborada com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição.

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 13** – Disciplinas do primeiro período do curso de Nutrição da UPE

PRIMEIRO ANO					
PRIMEIRO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO
N001	Anatomia Humana	75 h	45 h	30 h	-
N002	Biofísica	45 h	30 h	15 h	-
N003	Biologia Celular e Molecular	75 h	60 h	15 h	-
N004	Bioquímica Básica	75 h	60 h	15 h	-
N005	DCEExt - Vivências em Nutrição I	45 h	15h	30h	-
N006	DCEExt - Socioantropologia	60 h	30h	30h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		375 h	240 h	135 h	

\* CH = Carga horária

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

PRIMEIRO ANO					
SEGUNDO PERÍODO					
CÓDIGO	DISCIPLINA	CH* TOTAL	CH* TEÓRICA	CH* PRÁTICA	PRÉ-REQUISITO
N007	Bioquímica da Nutrição	60 h	45 h	15 h	Bioquímica Básica
N008	Fisiologia Humana	75 h	60 h	15 h	Anatomia Humana; Biologia Celular e Molecular
N009	Farmacologia Básica	45 h	30 h	15 h	Anatomia Humana; Bioquímica Básica
N010	Embriologia e Histologia	75 h	45 h	30 h	Biologia Celular e Molecular
N011	Vivências em Nutrição II	45 h	30 h	15 h	Vivências em Nutrição I
N012	Filosofia	30 h	30 h	0 h	-
N013	Microbiologia	60 h	45 h	15 h	Biologia Celular e Molecular
<b>CH* SEMESTRAL</b>		390 h	285 h	105 h	

\* CH = Carga horária



**TABELA 15** – 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>
N013	Bioquímica dos Alimentos	60 h	45 h	15 h	Bioquímica da Nutrição
N014	Epidemiologia	45 h	45 h	0 h	-
N015	Fisiologia da Nutrição	60 h	45 h	15 h	Fisiologia Humana
N016	Higiene e Microbiologia dos Alimentos	60 h	45 h	15 h	Microbiologia
N017	Metodologia da Pesquisa	60 h	60 h	0 h	-
N018	Parasitologia	60 h	45 h	15 h	Biologia Celular e Molecular
N024	Imunologia	30h	30h	0 h	Biologia Celular e Molecular
<b>CH* SEMESTRAL</b>		375 h	315 h	60 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 16**– 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>
N019	DCEExt – Avaliação do Estado Nutricional	90 h	45 h	45 h	Fisiologia da Nutrição
N020	Bioestatística	45 h	45 h	0 h	Metodologia da Pesquisa
N021	Bromatologia I	60 h	45 h	15 h	Bioquímica dos Alimentos
N022	Educação Nutricional I	60 h	45 h	15 h	Vivências em Nutrição II
N023	Fitoterapia	45 h	30 h	15 h	Farmacologia Básica
N024	Processos Patológicos Gerais	45 h	45 h	0 h	Histologia e Embriologia - Imunologia
	DCEExt-Práticas em Saúde I	30 h	15 h	15 h	-
-	Eletiva	30 h	30 h	0 h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		405 h	300 h	105 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 17** – 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>
N025	Bromatologia II	60 h	45 h	15 h	Bromatologia I
N026	Ciências Sociais e Econômicas	45 h	45 h	0 h	Socioantropologia
N027	Educação Nutricional II	30 h	0 h	30 h	Educação Nutricional I
N028	Bioética	30 h	30 h	0 h	-
N029	Nutrição Normal e Dietética I	60 h	45 h	15 h	Avaliação do Estado Nutricional
N030	Psicologia Aplicada à Nutrição	45 h	45 h	0 h	-
N031	Técnica Dietética	60 h	45 h	15 h	Higiene e Microbiologia dos Alimentos
	DCExt-Práticas em Saúde II	45 h	15 h	30 h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		<b>375 h</b>	<b>270 h</b>	<b>105 h</b>	

\* CH = Carga horária

**TABELA 18** – 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>
N032	Administração dos Serviços de Alimentação I	75 h	45 h	30 h	Técnica Dietética
N033	Nutrição Normal e Dietética II	60 h	45 h	15 h	Nutrição Normal e Dietética I
N034	Nutrição em Saúde Pública I	75 h	60 h	15 h	Educação Nutricional II
N035	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	75 h	60 h	15 h	Processos Patológicos Gerais/ Avaliação do Estado Nutricional
N036	Tecnologia dos Alimentos	75 h	60 h	15 h	Bromatologia II
N037	Seminários de Monografia I	15 h	0 h	15 h	Bioestatística/ Metodologia da pesquisa
	DCExt-Práticas em Saúde III	30 h	15 h	15 h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		<b>405 h</b>	<b>285 h</b>	<b>120 h</b>	

\* CH = Carga horária

**TABELA 19** – 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	DCExt Administração dos Serviços de Alimentação II	60 h	15 h	45 h	Administração dos Serviços de Alimentação I
N039	Nutrição Esportiva	45 h	45 h	0 h	Nutrição Normal e Dietética II
N040	Nutrição Experimental	45 h	45 h	0 h	Fisiologia da Nutrição
N041	Nutrição Materno Infantil	60 h	45 h	15 h	Avaliação do Estado Nutricional
N042	Nutrição em Saúde Pública II	75 h	60 h	15 h	Nutrição em Saúde Pública I
N043	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	75 h	60 h	15 h	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I
-	Eletiva	30 h	30 h	0 h	-
<b>CH* SEMESTRAL</b>		390 h	300 h	90 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 20** – 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>
N044	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240 h	15 h	225 h	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II
N045	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	240 h	15 h	225 h	Administração dos Serviços de Alimentação II
<b>CH* SEMESTRAL</b>		480 h	30 h	450 h	

\* CH = Carga horária

**TABELA 10** – 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>
N046	Estágio Supervisionado em Saúde Pública	240 h	15 h	225 h	Nutrição em Saúde Pública II
N047	Seminários de Monografia II	15 h	-	15 h	Seminários de Monografia I
<b>CH* SEMESTRAL</b>		255 h	15 h	240 h	

\* CH = Carga horária

Na Tabela 21, pode-se verificar o elenco das disciplinas eletivas propostas para o referido curso, enquanto na Tabela 22 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 21** – Elenco de Disciplinas Eletivas do curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco

<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH total</b>	<b>CH*</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
N048	Alimentação Escolar	30 h	15 h / 15 h	-
N049	Alimentos Funcionais	30 h	30 h	-
N050	Educação Nutricional Inclusiva	45 h	30 h / 15 h	Educação Nutricional I
N051	Elaboração de Protocolos para Atendimento Nutricional	30h	15 h / 15 h	Avaliação do Estado Nutricional
N052	Empreendedorismo	30 h	30 h	-
N053	Epidemiologia Nutricional	30 h	15 h / 15 h	-
N054	Estresse oxidativo e defesas oxidantes	30 h	30 h	-
N055	Gastronomia em Serviços de Alimentação	30 h	15 h / 15 h	Técnica dietética
N056	História e Cultura Africana e Afro-Brasileira	30 h	30 h	-
N057	Interpretação de Exames Laboratoriais	45 h	45 h	-
N058	Interprofissionalidade em saúde	30 h	15 h / 15 h	-
N059	Introdução à Análise Sensorial dos Alimentos	30 h	15 h / 15 h	-
N060	Libras Básica	30 h	15 h / 15 h	-
N061	Noções de Comunicação Oral	45 h	15 h / 30 h	-
N062	Nutrição e Fome	30 h	30 h	-
N063	Nutrição e Gerontologia	30 h	30 h	Nutrição Normal e Dietética II
N064	Nutrição e Informática	30 h	30 h	-
N065	Nutrição e Marketing	30 h	30 h	-
N066	Nutrição em Saúde da Mulher	30 h	30 h	-
N067	Planejamento Interdisciplinar e Interprofissional nos Serviços de Saúde	45 h	30 h / 15 h	-
N068	Princípios do Comportamento Alimentar	45 h	45 h	Fisiologia da Nutrição
N069	Tecnologia de Frutos Tropicais	30 h	30 h	-
N070	Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição	30 h	30 h	-
N071	Vivência Interprofissional em Saúde	45 h	15 h / 30 h	-

\* CH = Carga horária (CH teórica/CH prática)

**TABELA 22** – 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	3.570 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ESTÁGIO	720 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	2.310 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS ELETIVAS	60 h
CARGA HORÁRIA TOTAL DE DISCIPLINAS EXTENSIONISTAS	360 h

\* CH = Carga horária

### 1.7.6 Percentual obrigatório de frequência

O Regimento Geral da UPE aprovado em reunião extraordinária do CONSUN, de 26 de maio de 2009, revisado e aprovado pelo CONSUN em reunião de 28.12.2009; em seus artigos regulamenta o percentual obrigatório de frequência:

**Art. 180.** A aprovação ou reprovação do aluno por componente curricular no semestre letivo ocorre mediante a avaliação

I. de aprendizagem expressa em graus numéricos de 0 (zero) a 10 (dez).

II. do resultado final obtido nas avaliações, quando o componente curricular assim o exigir;

III. da frequência registrada em aulas e demais atividades curriculares presenciais e do cumprimento da carga horária presencial e de atividades não-presenciais, de acordo com o PPC.

**Art. 182.** São obrigatórios a frequência do aluno aos componentes presenciais e o cumprimento da carga horária em componentes curriculares não-presenciais, considerando-se aprovado, em cada componente, o aluno que comparecer ou cumprir, em regime regular ou especial de trabalho, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) das respectivas cargas horárias.

**Parágrafo único.** A frequência às atividades curriculares teóricas e práticas, em cada componente curricular, será contabilizada separadamente.

**Art. 184.** As frequências, as notas ou menções obtidas nas avaliações, aferidas pelo professor ao longo e ao final do período letivo, para documentar a história do desempenho acadêmico dos alunos, são inseridas pelo professor e mantidas no Sistema de Gestão Acadêmica.

**Art. 235.** O aluno tem direito à informação institucional para conhecimento da organização e da programação da Unidade de Educação e das disposições do Estatuto e do Regimento Geral, quando solicitar;

II. conhecimento do registro das avaliações e apuração mensal de sua frequência;

**Art. 240.** Nenhum regime especial de estudos concedido ao(a) aluno(a) isenta-o(a) de apresentar estudos e atividades de aprendizagem para compensação de frequência e de avaliação.

**Art. 241.** O aluno trabalhador, que comprove ser retardatário por consequência do horário de trabalho, terá acesso à sala de aula, obrigando-se, todavia, a submeter-se às avaliações regulares e atender ao percentual de frequência nos termos deste Regimento.”

É obrigatório o cumprimento de, no mínimo, 75% de presença nas atividades teóricas ou práticas, mesmo o(a) aluno(a) tendo logrado êxito nas notas do componente curricular, considerando-as de maneira separada. Tal procedimento está fundamentado no Regimento Geral da UPE e no Manual do Estudante. O controle de presenças e faltas do discente ficará sob

responsabilidade do docente responsável pela disciplina, mediante registro no sistema acadêmico vigente (Sistema SIG@ UPE).

### 1.7.7 Critérios de avaliação do processo de ensino-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. A avaliação do aproveitamento educacional será diagnóstica, formativa e somativa e ocorrerá por componente curricular e período, conforme programação prevista nos Planos de Ensino para a avaliação ao longo do semestre letivo.

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 acompanhamento 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, *feedback*, portfólios, 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.

Para registro e cálculo do desempenho acadêmico de cada componente curricular o docente responsável deverá escolher um dos formatos descritos no Sistema de Informações e Gestão Acadêmica da UPE (SIG@), conforme o Quadro 4:

**Quadro 4** - Avaliações disponíveis no Sistema de Gestão Acadêmica (SIG@)

Descrição	Fórmula	Fórmula Final	Faltas permitidas
Avaliação Duas Maiores Notas	$(PV1^{\text{a}} \text{ Maior Nota} + PV 2^{\text{a}} \text{ Maior Nota}) / 2$	$(\text{Média} + \text{PFNL})/2$	25 %
Avaliação Duas Provas	$([PV\_1 \text{ ou } SCH1] + [PV\_2 \text{ ou } SCH2])/2$	$(\text{Média} + [\text{PFNL} \text{ ou } \text{SCHF}])/2$	25 %
Avaliação Estágio	PVUN	Média	25 %

Avaliação Por Frequência	Esta disciplina é avaliada por frequência, por isso não possui fórmula.	Esta disciplina é avaliada por frequência, por isso não possui fórmula.	25 %
Avaliação Por Média dos Exercícios	MDEX	(Média + PFNL)/2	25 %
Avaliação Três Provas	$([PV\_1 \text{ ou } SCH1] + [PV\_2 \text{ ou } SCH2] + [PV\_3 \text{ ou } SCH3])/3$	(Média + [PFNL ou SCHF])/2	25 %

**Legenda:** PV - Prova, SCH - Segunda Chamada, PFNL - Prova Final; SCHF - Segunda Chamada da Prova Final; MDPV - Média das Provas

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, de acordo com o regimento da Universidade de Pernambuco. 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.

### **1.7.8 Público-alvo**

Comunidade em geral do município e de regiões circunvizinhas, como, estudantes secundaristas, técnicos e outros. O Curso visa atender à demanda local da população para diversas áreas do conhecimento da nutrição.

### **1.7.9 Número de turmas planejadas e de vagas por turma**

O curso possui uma entrada anual com 50 vagas no segundo semestre letivo. Ao longo da formação discente (4,5 anos) serão 400 alunos ao total matriculados.

### **1.7.10 Período e modo de integralização curricular**

No Quadro 5, observa-se a distribuição de carga horária total do curso, de estágios, de disciplinas obrigatórias, eletivas, curricularização da extensão e atividades complementares do curso de Graduação em Nutrição da UPE, requisitos necessários para a integralização curricular.

**Quadro 5** - 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>	<b>%</b>
Carga horária total de disciplinas obrigatórias	2.310h	64,70%
Carga horária total de estágio	720h	20,17%
Carga horária total de atividades complementares	120h	3,36%
Carga horária total de disciplinas eletivas	60h	1,69%
Carga horária de curricularização da extensão	360h	10,08%
Carga horária total do curso	3.570h	100,00%

CH = Carga horária em horas.

## **2. INFRAESTRUTURA DE APOIO AO CURSO**

### **2.1 Aspectos físicos**

A infraestrutura da UPE *Campus* Petrolina atende às especificações de um ambiente de ensino superior. As instalações físicas primordiais para o funcionamento do curso compreendem: salas de aula, laboratórios (ciclo básico e profissional), biblioteca, laboratório de informática e espaços de convivência para os funcionários e para os discentes. No *Campus* Petrolina, no Setor de Informática, está instalado o servidor de internet, responsável pela distribuição da rede para o campus. A UPE tem a perspectiva de expansão da rede a partir da implantação de um Servidor de Autenticação, para acesso dos funcionários, alunos e visitantes. Tal iniciativa tem o objetivo de melhorar a distribuição e controle dessa tecnologia da informação.

#### **2.1.1 Salas de aula**

No *Campus* Petrolina da UPE, existem dois prédios com salas de aula teórica, destinadas aos alunos dos cursos de graduação. As referidas salas foram projetadas para receber no máximo 65 alunos, possuem ambiente climatizado e projetor multimídia.



### **2.1.2 Sala para docentes**

Existe uma sala para os docentes do colegiado de Nutrição, a qual consta climatização de ambiente, uma mesa para reuniões, além de mesas individuais para docentes. Nesse ambiente está localizada a coordenação do curso.

### **2.1.3 Auditório**

A UPE *Campus* Petrolina dispõe de um auditório com 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. Atualmente, encontra-se em tramitação a transferência de recursos financeiros públicos para a realização de reforma no espaço.

### **2.1.4 Biblioteca**

A biblioteca da UPE *Campus* Petrolina, localizada no prédio central da unidade, é climatizada, e apresenta espaço físico de aproximadamente 350 m<sup>2</sup>. A biblioteca conta com 10 computadores conectados à internet. A comunidade acadêmica tem acesso interno e remoto, via proxy, ao portal de periódicos da CAPES, e aos acervos eletrônicos (e- books) das editoras Atheneu e Ovid.

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, a biblioteca desenvolve estratégias de gestão da informação e do conhecimento, por meio 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 UPE. Nesse sentido, é importante destacar que o *Campus* Petrolina possui link de internet integrado à Rede Nacional de Ensino e Pesquisa (RNP) distribuído, via wi-fi, a toda comunidade acadêmica e em todos os espaços.

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 (Sistema Pergamum). O atual acervo encontra-se em constante atualização.

### **2.1.5 Laboratórios**

Nos laboratórios do ciclo básico são desenvolvidas aulas práticas, projetos de pesquisa e extensão. Os laboratórios do ciclo básico atendem a vários cursos da área (Biologia, Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição). Existe, no ciclo básico, laboratório de Anatomia, Bioquímica, Microbiologia, Biologia Celular e Molecular e Microscopia.

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 Microscopia com 48,30 m<sup>2</sup> dispõe de oito microscópios. O Laboratório de Anatomia com cerca de 90m<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 nesta 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 V. Há um laboratório de informática comum a todos os cursos do *Campus* com 20 computadores, sendo necessário seu prévio agendamento para utilização em aulas.

Os laboratórios específicos para o curso são: laboratório de Nutrição I, II, III e IV. Estes são utilizados para as disciplinas do curso de nutrição, as quais se encontram no Quadro 6. Os recursos materiais necessários ao funcionamento dos laboratórios específicos do curso estão relatados no Apêndice V. As normas gerais para uso de laboratórios da UPE *Campus* Petrolina estão disponíveis no site institucional: <http://www.upe.br/petrolina/wp-content/uploads/2013/11/normas-para-uso-dos-laborat%C3%B3rios.pdf>

**Quadro 6** - Laboratórios utilizados pelas disciplinas de Nutrição.

<b>Laboratório</b>	<b>Situação</b>	<b>Disciplinas</b>
Anatomia	Ativo	Anatomia Humana Processos Patológicos Gerais e Imunologia
Microscopia	Ativo	Processos Patológicos Gerais e Imunologia Biologia Celular e Molecular Embriologia e Histologia Parasitologia
Microbiologia	Ativo	Microbiologia
Bioquímica	Ativo	Bioquímica Básica Fisiologia Humana Farmacologia Básica
Laboratório Ensino e Pesquisa em Análise de Alimentos	Ativo	Biofísica Bioquímica dos Alimentos Bromatologia I Bromatologia II
Laboratório Ensino, Pesquisa e Extensão em Tecnologia dos Alimentos e Alimentação Coletiva	Ativo	Administração de Serviços de Alimentação I Administração de Serviços de Alimentação II Tecnologia de Alimentos Introdução à Análise Sensorial dos Alimentos Higiene e Microbiologia dos Alimentos Técnica Dietética
Laboratório de ensino, pesquisa e extensão de Avaliação do Estado Nutricional	Ativo	Avaliação do Estado Nutricional Patologia da Nutrição e dietoterapia I Patologia da Nutrição e dietoterapia II Nutrição Materno Infantil Nutrição Normal e Dietética I Nutrição Normal e Dietética II
Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão em Higiene, Controle e Vigilância Sanitária dos Alimentos	Ativo	Administração de Serviços de Alimentação I Administração de Serviços de Alimentação II Microbiologia Higiene e Microbiologia dos Alimentos
Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão em Educação Alimentar e Nutricional	Ativo	Educação Nutricional I Educação Nutricional II Nutrição e Saúde Pública I Nutrição e Saúde Pública II
Informática	Ativo	Todas as disciplinas.

### **2.1.6 Espaço de convivência discente**

O *Campus* oferece, à sua comunidade acadêmica, áreas para convivência (Quadra Poliesportiva e praças) e para as apresentações culturais, artísticas e recreativas, a instituição possui um auditório, com espaço para acomodar 800 pessoas. Porém, o auditório encontra-se desativado, aguardando a liberação de recursos para a reforma. Existe sala destinada ao uso coletivo dos discentes com disponibilização de geladeira, micro-ondas, fogão e mobiliário voltado às refeições e ao descanso.

### **2.1.7 Acessibilidade**

A infraestrutura do *Campus* Petrolina possui diversas salas e instalações já modernizadas com perfis de acessibilidade da NBR 9050 de 2004 e algumas outras com projetos prontos, aguardando o repasse de recursos. O quantitativo de salas devidamente

adequadas à NBR permite o remanejamento de aulas para estas salas quando necessário.

Além disso, a UPE implementou, por meio da Portaria n.º 1881/2020, o Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI) da Instituição. A criação deste núcleo faz parte do compromisso assumido pela instituição em seu PDI, com o objetivo de promover a acessibilidade física e pedagógica aos estudantes, em todas as Unidades, atendendo a legislação vigente. Ressalta-se, ainda, que a Pró-Reitoria de Desenvolvimento de Pessoas (PRODEP) oferta atendimento psicossocial a funcionários e estudantes da instituição, que forem encaminhados pelas Unidades de Ensino da UPE.

### **2.1.8 Assistência Estudantil**

A assistência aos estudantes é realizada por meio de concessão de bolsas, que vem crescendo nos últimos anos na UPE, frente à demanda de estudantes com necessidade de assistência financeira para se manterem na Universidade. Um exemplo disso são as Bolsas de Incentivo Acadêmico (BIA), que visam incentivar a adaptação à vida acadêmica e a inserção em atividades de ensino, pesquisa e extensão, sob tutoria de docentes efetivos da universidade. Tais bolsas são voltadas aos estudantes egressos da rede pública de ensino que obtiveram as melhores classificações nos exames vestibulares SSA e SISU da UPE, evitando assim que, por carência de recursos financeiros, abandonem os cursos no primeiro ano de estudo. A duração da bolsa é de 06 (seis) meses e é renovável por mais 06 (seis) meses. Além disso, são oferecidas bolsas para estudantes cadastrados em projetos de Monitoria e Iniciação Científica, aprovados em editais internos institucionais.

Iniciativa recente foi a concessão do Auxílio para Inclusão Digital - Modalidade Equipamentos, sendo este um benefício para a aquisição de equipamentos, destinados a estudantes que se encontram em condição de vulnerabilidade socioeconômica, visando ao desenvolvimento e à continuidade de suas atividades acadêmicas, em razão da pandemia causada pela Covid-19. Há de se considerar, ainda, estratégias institucionais para melhoria da assistência estudantil, constantes no PDI, como:

- a) Estender parcerias com órgãos governamentais e da sociedade civil estabelecidas, para financiamento de programas e projetos na área de assistência estudantil;
- b) Promover eventos semestrais sobre assistência estudantil, objetivando subsidiar o empoderamento da comunidade discente universitária;
- c) Promover a Política de Assistência Estudantil;

- d) Implementar estratégias de auxílio- permanência ao estudante da UPE;
- e) Ampliar o financiamento para realização das atividades acadêmicas nos espaços externos à UPE;
- f) Desenvolver uma política voltada à diminuição da evasão estudantil e aumentar a ocupação de vagas ociosas em cursos de graduação;
- g) Criar mecanismos de avaliação dos impactos sociais e acadêmicos do Programa Bolsa de Permanência;
- h) Criar em todos os Campi o Núcleo de Assistência integrada a estudantes;
- i) Implementar a política de atendimento e acompanhamento biopsicossocial, potencializando o desenvolvimento acadêmico dos estudantes;
- j) Redimensionar número e valores da bolsa de permanência concedidas anualmente;
- k) Consolidar a política de assistência estudantil, de modo a garantir a igualdade de oportunidades;
- l) Redimensionar a estrutura organizacional da gerência da Assistência Estudantil.

### **3. PERFIL DO CORPO DOCENTE**

Quanto aos professores, o Colegiado de Nutrição da UPE *Campus* Petrolina possui 17 docentes efetivos, sendo 06 professores do ciclo básico e 11 do ciclo profissional. Além disso, a universidade adota estratégias de contratação de professores auxiliares para possibilitar a continuidade das atividades de ensino nas situações de afastamento docente. 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, visto que, atualmente 08 docentes participam de programas de Pós-graduação *Stricto sensu* e os demais possuem possibilidade de credenciamento.

O colegiado do curso conta 16 professores doutores e 01 mestre, sendo 16 do colegiado com 40h ou dedicação exclusiva. No total, lecionam no curso de Nutrição, 20 professores, 17 pertencentes ao colegiado e 03 de outros colegiados da unidade. Na Tabela 19, 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 Anexo III, pode-se verificar a comprovação de maior titulação dos referidos docentes.

**TABELA 23** – Professores que lecionam disciplinas no curso de graduação em Nutrição da UPE Campus Petrolina.

<b>Docente</b>	<b>Colegiado</b>	<b>Área de Formação</b>	<b>Titulação</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>Regime de trabalho</b>	<b>Lattes</b>
Adauto Almeida Neto	Fisioterapia	Biologia	Doutor	Processos Patológicos Gerais e Imunologia	30h	<a href="http://lattes.cnpq.br/4905536795083071">http://lattes.cnpq.br/4905536795083071</a>
Andréa Marques Sotero	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Avaliação do Estado Nutricional / Patologia da Nutrição e Dietoterapia / Estágio Curricular em Nutrição Clínica	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/6373207277345178">http://lattes.cnpq.br/6373207277345178</a>
Celina de Castro Querino Dias	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Administração em Unidades de Alimentação/Técnica Dietética/ Estágio Curricular em Alimentação e Nutrição	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/0187449048159444">http://lattes.cnpq.br/0187449048159444</a>
Claudileide de Sá Silva	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Administração em Unidades de Alimentação/Técnica Dietética/ Higiene e Microbiologia dos Alimentos / Estágio Curricular em Alimentação e Nutrição	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/0449463456141164">http://lattes.cnpq.br/0449463456141164</a>
Cristhiane Maria Bazílio de Omena Messias	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Bioquímica dos Alimentos/ Bromatologia I/ Bromatologia II/ Tecnologia dos Alimentos	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/6029612731425372">http://lattes.cnpq.br/6029612731425372</a>
Diego Barbosa de Queiroz	Nutrição	Biologia	Doutorado	Bioquímica Básica/,Bioquímica da Nutrição/Fisiologia/ Fisiologia da Nutrição	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/4480242581443368">http://lattes.cnpq.br/4480242581443368</a>
Diego Felipe dos Santos Silva	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Vivências em Nutrição II/ Educação Nutricional I e II / Nutrição em Saúde Pública I e II / Estágio Curricular em Nutrição em Saúde Pública / Estágio Curricular em Alimentação e Nutrição	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/6060534833080549">http://lattes.cnpq.br/6060534833080549</a>
Fabiana Oliveira dos Santos Camatari	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Vivências em Nutrição I, Nutrição Maternoinfantil / Bioquímica da Nutrição / Estágio Curricular em Nutrição Clínica / Estágio Curricular em Nutrição em Saúde Pública	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/2716979491719617">http://lattes.cnpq.br/2716979491719617</a>
Iracema Hermes Pires de Melo	Nutrição	Fonoaudiologia	Doutorado	Anatomia Humana/ Seminários de monografias I e II / Práticas em Saúde I , II, III.	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/1250376">http://lattes.cnpq.br/1250376</a>

Montenegro						<a href="http://lattes.cnpq.br/871510130">871510130</a>
Kéllen Wanessa Coutinho Viana	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Bioquímica dos Alimentos/ Bromatologia I/ Bromatologia II/ Tecnologia dos Alimentos / Nutrição Esportiva / Estágio em Nutrição em Saúde Pública / Estágio em Unidade de Alimentação	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/0328203509763633">http://lattes.cnpq.br/0328203509763633</a>
Leilyane Conceição de Souza Coelho	Fisioterapia	Farmácia	Doutorado	Embriologia e Histologia	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/2931412260551355">http://lattes.cnpq.br/2931412260551355</a>
Marcos Verissimo de Oliveira Cardoso	Nutrição	Farmácia	Doutorado	Microbiologia/ Biofísica/ Parasitologia	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/8873017504163975">http://lattes.cnpq.br/8873017504163975</a>
Maria Jorge dos Santos Leite	Nutrição	História	Doutorado	Socioantropologia/Filosofia/Ciências Sociais e Econômicas	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/5169954250280873">http://lattes.cnpq.br/5169954250280873</a>
Marianne Louise Marinho Mendes	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Bioquímica dos Alimentos/ Bromatologia I/Bromatologia II/ Tecnologia dos Alimentos	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/8543712630106354">http://lattes.cnpq.br/8543712630106354</a>
Matheus Silveira Sobral	Nutrição	Nutrição	Mestre	Biologia Celular e Molecular / Patologia da Nutrição e Dietoterapia/ Avaliação do Estado Nutricional / Fitoterapia / Estágio Curricular em Nutrição Clínica.	20h	<a href="http://lattes.cnpq.br/1303597595680249">http://lattes.cnpq.br/1303597595680249</a>
Michele Vantini Checchio Skrapec	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Vivências em Nutrição II/ Epidemiologia / Nutrição em Saúde Pública I e II / Estágio Curricular em Nutrição em Saúde Pública / Estágio Curricular em Alimentação e Nutrição	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/3711081070306339">http://lattes.cnpq.br/3711081070306339</a>
Paulo Adriano Schwingel	Nutrição	Educação Física	Doutorado	Metodologia/Bioestatística/Seminários monográficos I e II	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/7220626299968343">http://lattes.cnpq.br/7220626299968343</a>
Paulo Emílio Macedo Pinto	Enfermagem	Psicologia	Doutorado	Psicologia aplicada à Nutrição	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/9142296879009284">http://lattes.cnpq.br/9142296879009284</a>
Taisy Cinthia Ferro Cavalcante	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Nutrição Normal e Dietética / Nutrição Experimental / Nutrição Esportiva / Estágio Curricular em Alimentação e Nutrição/ Estágio Curricular em Nutrição	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/4318724716715426">http://lattes.cnpq.br/4318724716715426</a>

				Clinica		
Thays Kallyne Marinho de Souza	Nutrição	Nutrição	Doutorado	Patologia da Nutrição e Dietoterapia / Nutrição Materno-infantil / Estágio Curricular em Nutrição Clínica	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/6432555655703440">http://lattes.cnpq.br/6432555655703440</a>
Ticiane Parente Aragão	Nutrição	Farmácia	Doutorado	Bioquímica Básica/Farmacologia Básica/Fitoterapia	40 h, DE	<a href="http://lattes.cnpq.br/6131085647108808">http://lattes.cnpq.br/6131085647108808</a>



#### 4. EMENTÁRIO

O conjunto de ementas do Curso de Bacharelado em Nutrição está disposto a seguir.

##### 4.1 PRIMEIRO PERÍODO

<b>UNIDADE – <i>CAMPUS</i> PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – ANATOMIA HUMANA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE -</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30h</b>
<b>DOCENTE(S): IRACEMA HERMES PIRES DE MÉLO MONTENEGRO</b>		
<b>EMENTA:</b> Estudos dos aspectos gerais dos diversos sistemas orgânicos humanos, abordando sua morfologia, conceito, função, localização e suas relações entre estruturas dos referidos sistemas contextualizada com a prática profissional.		
<b>OBJETIVOS:</b> Estudar e descrever os sistemas orgânicos humanos; Possibilitar o entendimento da morfologia do corpo humano.		

<p><b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde / Núcleo Básico</p>	<p><b>COMPETÊNCIA (S)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Conhecer a constituição morfofuncional dos diversos sistemas que compõem o corpo humano.</li> <li>· Saber atuar de forma ética, digna e respeitosa em relação às peças cadavéricas utilizadas no estudo da anatomia humana.</li> <li>· Compreender a construção do corpo humano na perspectiva biopsicossocial.</li> </ul>	<p><b>HABILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificar as estruturas que compõe os diversos sistemas orgânicos humanos.</li> <li>· Compreender como os órgãos estão distribuídos no interior do corpo humano.</li> <li>· Descrever cada órgão presente em cada sistema orgânico humano.</li> <li>· Reconhecer os órgãos humanos, corroborando-os com os seus, respectivos, sistemas.</li> <li>· Situar os órgãos humanos dentro do corpo.</li> <li>· Associar as estruturas morfológicas da anatomia humana com as suas respectivas funções.</li> <li>· Relacionar aspectos morfofuncionais da anatomia sistêmica à prática profissional.</li> <li>· Estimular o estudante quanto ao entendimento dos fundamentos anatômicos, estimulando a articular o conhecimento no contexto da educação interprofissional.</li> </ul>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução à Anatomia</li> <li>2. Osteologia (Generalidades)</li> <li>3. Artrologia (Generalidades)</li> <li>4. Miologia (Generalidades)</li> <li>5. Sistema Circulatório</li> <li>6. Sistema Respiratório</li> <li>7. Sistema Digestório</li> <li>8. Sistema Urinário</li> <li>9. Sistema Genital Masculino</li> <li>10. Sistema Genital Feminino</li> <li>11. Sistema Endócrino</li> <li>12. Órgãos dos sentidos</li> <li>13. Sistema Nervoso</li> </ol>		
<p><b>METODOLOGIA:</b></p> <p>As aulas teóricas consistirão em aulas expositivas e seminários, desenvolvidas em sala de aula com uso de computador acoplado ao <i>datashow</i> e quadro branco. As aulas práticas serão ministradas no Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão em Anatomia e Patologia – LabAP para estudo de peças anatômicas e desenvolvimento de atividades em grupo. Atividades práticas fora da instituição poderão ser desenvolvidas. A metodologia adotada levará em consideração o princípio do aluno ativo.</p>		

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. GRAY, H.; GOSS, C. M. **Anatomia**. 29ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. ISBN 9788527712781.
2. MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R.; ARAÚJO, C. L. C. **Anatomia orientada para a clínica**. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010. 1104p. ISBN 9788527716970.
3. D' ÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia humana sistêmica e segmentar**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011. 757p. ISBN 8573798483.
4. SCHÜNKE, M.; SCHUMACHER, U.; WESKER, K. **Prometheus, atlas de anatomia**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 3 v. (Coleção Prometheus) ISBN 9788527718219.
5. SOBOTTA, J.; PUTZ, R.; PABST, R. D. **Sobotta atlas de anatomia humana**. 22ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 2 v. ISBN 9788527711784

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA****DISCIPLINA – BIOFÍSICA****TIPO: OBRIGATÓRIA****CÓDIGO DO COMPONENTE –****CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h****CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30h****CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h****DOCENTE: MARCOS VERÍSSIMO DE OLIVEIRA CARDOSO****EMENTA:**

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 a prática cotidiana do profissional de nutrição.

**OBJETIVOS:**

Estudar e descrever fenômenos biológicos através de leis físicas;  
Possibilitar o entendimento do funcionamento do corpo humano por meio das leis e sua interação com os agentes físicos externos.

**ÁREA/EIXO/NÚCLEO**

Ciências da Saúde/ Núcleo Básico

**COMPETÊNCIA (S)**

- Compreender os conceitos básicos da física e correlacionar com a fisiologia.
- Compreender o funcionamento da membrana biológica
- Compreender a aplicação de técnicas biofísicas para tratamento, diagnóstico e pesquisas científicas

**HABILIDADES**

- Reconhecer a importância e aplicabilidade da física nos sistemas biológicos;
- Compreender os principais exames laboratoriais de base biofísica;
- Entender o funcionamento de ações de controle microbiológico por meio das radiações.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Composição Fundamental do Universo
- Teoria dos Campos
- Soluções
- Membranas Biológicas
- Radioatividade

**METODOLOGIA:**

Aulas teóricas expositivas  
Aulas com exercícios  
Apresentação de seminários pelos alunos

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. BERNE, Robert M. & LEVY, Matthew N. Fisiologia. Editora Guanabara, Rio de Janeiro, 1990.
2. CAMPBELL, June M. & CAMPBELL, Joe B. Matemática de Laboratório. Editora Roca Ltda, São Paulo, 1986.
3. DÚRAN, José Enrique Rodas. Biofísica - Fundamentos e Aplicações. Editora Prentice Hall, São Paulo, 2003.
4. GARCIA, Eduardo A. C. Biofísica. Editora Savier, São Paulo, 1998.
5. OKUNO, Emico; Caldas, Iberê L. & Chow, Cecil. Física para Ciências Biológicas e Biomédicas. Editora Harbra, São Paulo, 1986.
6. TAUHATA, L.; SALATI, I. P. A. PRINZIO, R.; PRINZIO, A. Radioproteção e Dosimetria– Fundamentos, CNEN. 2003.
7. HENEINE, I.F. Biofísica Básica. São Paulo: Atheneu, 1984. KELLER, F.J. ET all. Física. Vol. 1 e 2. São Paulo: Makron Books, 1999.
8. OKUMO, E. ET ALL. Física para Ciências Biológicas e Biomédicas. São Paulo: Harper & Row do Brasil, 1982. VIII
9. HALLIDAY, D. et all. Fundamentos de Física. Vol. 4. 4a edição. Rio de Janeiro: LTC, 1996.
10. AZEVEDO, A. P. Radioproteção em Serviços de Saúde. FIOCRUZ - Escola Nacional de Saúde
11. VOLKENSHTEIN, M. V. Biofísica. Moscou., Editorial Mir, 1985.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE:</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): MATHEUS SOBRAL SILVEIRA</b>		
<p><b>EMENTA:</b> Organização da estrutura celular à luz da microscopia óptica e eletrônica. Análise da composição química das estruturas celulares, sua organização e função. Estudo da fisiologia das organelas celulares e relação com determinadas alterações de caráter patológico. Núcleo interfásico e em divisão. Estrutura do gene eucariote e Tecnologia do DNA Recombinante. Nutrigenética, nutrigenômica e epigenética.</p>		
<p><b>OBJETIVOS:</b> Compreender os conceitos básicos da Biologia Celular e Molecular essenciais para o funcionamento dos processos celulares em organismos procariontes e eucariontes; Assimilar conteúdos necessários para a análise de problemas na área da biologia celular e molecular, de forma interdisciplinar, para a reflexão crítica dos modelos didáticos e pedagógicos relacionados com a disciplina.</p>		
<p><b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde Nutrição Núcleo básico - obrigatório</p>	<p><b>COMPETÊNCIAS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhecer as células em suas estruturas, compostos químicos e teorias de origem;</li> <li>2. Compreender as etapas do ciclo celular e o seu papel no desenvolvimento humano;</li> <li>3. Conhecer a composição genética da célula, patologias associadas e os principais métodos moleculares utilizados;</li> <li>4. Preparar lâminas, manipular microscópio óptico e conhecer as regras de biossegurança laboratoriais;</li> </ol>	<p><b>HABILIDADES</b></p> <p>Competência 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Reconhecer e descrever as teorias da origem da vida;</li> <li>· Identificar as características biológicas que diferem as células procariontes das eucariontes, assim como os diferentes tipos de organizações celulares eucariontes;</li> </ul> <p>Competência 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Identificar estruturas e organelas celulares sabendo descrever suas funções;</li> <li>· Descrever e diferenciar a mitose e meiose;</li> <li>· Compreender o papel da divisão celular na formação dos órgãos, tecidos e gametas;</li> <li>· Interpretar o papel da apoptose como etapa fundamental no controle da tumorigênese;</li> </ul> <p>Competência 3</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Conhecer a origem dos estudos sobre hereditariedade, a evolução do conhecimento sobre genética e o seu estado atual;</li> <li>· Identificar e descrever a estrutura dos ácidos nucleicos, tendo a capacidade de diferenciá-los entre si;</li> <li>· Identificar as mutações cromossômicas e associar estas mutações à patologias humanas;</li> <li>· Compreender a importância dos métodos moleculares e de sua evolução no desenvolvimento de novos produtos e no diagnóstico de doenças;</li> <li>· Aconselhar geneticamente indivíduos com histórico de doenças hereditárias na família;</li> </ul> <p>Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Conhecer e identificar as partes do microscópio óptico e da lupa;</li> <li>· Manipular o microscópio óptico, lupa, pipetas e corantes na preparação e observação de lâminas;</li> <li>· Avaliar os riscos inerentes ao trabalho laboratorial e aplicar as regras de biossegurança;</li> </ul>
--	--	---

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução a biologia celular: origem, evolução e organização das células procarióticas e eucarióticas, microscopia/ métodos de estudo da célula e nutrição celular;
2. Componentes químicos da célula: Água, sais minerais e macromoléculas biológicas (lipídeos, proteínas, carboidratos e ácidos nucleicos);
3. Membrana celular e parede celular: Composição, organização, especializações, funções e interações;
4. Citoesqueleto: Filamentos de actina ou microfilamentos, microtúbulos e filamentos intermediários;
5. Células em seu contexto social: Junções celulares, adesão celular e a matriz extracelular. Mecanismos básicos de reconhecimentos, receptores de membrana e mediadores gerados pela membrana.
6. Citoplasma: Propriedades, importância e organelas: Retículo endoplasmático; Complexo de Golgi; Lisossomos; Peroxissomos e Glioxissomos e visão geral do núcleo;
7. Organelas transdutoras de energia: estrutura, funções e propriedades dos plastídeos e Mitocôndrias, Biogênese mitocondrial;
8. Núcleo: estrutura, funções e propriedades do núcleo interfásico (eucromatina e heterocromatina) e cromossomos;
9. Ciclo celular e câncer; Replicação do DNA;
10. Mitose e Meiose;
11. Biologia molecular do gene: código genético, transcrição e processamento do RNA;
12. Síntese proteica: estrutura, funções e propriedades dos nucléolos, ribossomos e a síntese proteica;
13. Diferenciação celular;
14. Conceitos básicos de Nutrigenômica, Nutrigenética e Epigenética.

**METODOLOGIA:**

1. Aulas expositivas com recursos audiovisuais/ multimídia, lousa;
2. Debates sobre textos relacionados ao conteúdo da disciplina (livros textos e artigos);
3. Aulas práticas em laboratório de microscopia;

4. Utilização de estudo dirigido sobre os conteúdos da disciplina;  
 5. Elaboração e apresentação de mapas mentais e conceituais;  
 6. Estudos de casos.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

ALBERTS, Bruce, et al. Fundamentos da Biologia Celular – uma introdução à biologia molecular da célula. Porto Alegre: Artmed, 2017.  
 ANTHONY J. F. Griffiths; Richard C. Lewontin; Carroll, Sean B.; Susan R. Wessler. Introdução a Genética. 9ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.  
 DE ROBERTIS, Eduardo e HIB, José. Bases da Biologia Celular e Molecular. 16ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.  
 HOFFE, Patrícia. Genética Médica Molecular. 1º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.  
 JORDE, L. B., CAREY, J. C., BANSHAD, M. J., WAIT, R. L. - Genética Médica. 2º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.  
 JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa. Biologia celular e molecular. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.  
 SNUSTTAD, Simnos. Fundamentos de Genética. 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

**PERIÓDICOS:**

Cellular and Molecular biology (ISSN: 0145-5680; Title Abbreviation: Cell Mol Biol; ISO Abbreviation: Cell. Mol. Biol.; NLM ID: 7801029 Cellular & molecular biology research (ISSN: 0968-8773; Title Abbreviation: Cell Mol Biol Res; ISO Abbreviation: Cell. Mol. Biol. Res.; NLM ID: 9316986)  
 Cadernos de Saúde Pública. Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz. ISSN 0102- 311X ISSN 0102-311X. Genetics and Molecular Biology. Sociedade Brasileira de Genética. ISSN 1415-4757.  
 BUTTENDORFF, C; FAGUNDES, G; MELLO, A. B. de; PLOTHOW, A. Aplicação da nutrigenômica na determinação do melhor tipo de dieta. Revista Brasileira de Nutrição Funcional: 74. ed. 2018.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – BIOQUÍMICA BÁSICA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE: DIEGO BARBOSA DE QUEIROZ</b>		
<b>EMENTA</b> Química da água e equilíbrio ácido-base. Bioenergética. Vitaminas e Sais Minerais. Química de carboidratos, lipídios e proteínas, com correlações clínicas. Metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas. Integração Metabólica.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> <i>Ciências da saúde / Bioquímica básica / Núcleo básico.</i>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <b>1.</b> Discutir e descrever a relação metabólica de ácidos e tampões do sangue, a nomenclatura, a estrutura e algumas propriedades das maiores das classes de compostos encontrados no corpo humano. <b>2.</b> Descrever e apresentar a visão geral das principais rotas metabólicas dos macronutrientes; compreender a integração que existe entre essas vias clássicas do metabolismo bioquímico.	<b>HABILIDADES</b> <b>Competência 1</b> Definir fórmula geral, propriedades, classificação e função das proteínas, lipídeos e carboidratos Ser conhecedor dos mecanismos de catálise, regulação, inibição e cinética enzimática. Identificar as fontes de vitaminas e coenzimas, bem como, a classificação, função, deficiência (causas e conseqüências).  <b>Competência 2</b>

		<p>Possuir uma visão geral das vias metabólicas (glicólise, glicogênese, gliconeogênese, glicogenólise), rendimento energético e regulação, distúrbios do metabolismo dos carboidratos.</p> <p>Compreender os conceitos de digestão, absorção, beta-oxidação, rendimento energético, distúrbios do metabolismo dos lipídios (obesidade, hipertensão)</p> <p>Descrever os processos de digestão, absorção, oxidação, ciclo da uréia, transaminases, anormalidades do metabolismo da fenilalanina e tirosina.</p>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fundamentos de bioquímica.</li> <li>2. Normas de segurança em laboratório</li> <li>3. Química da água.</li> <li>4. Química e funções das proteínas.</li> <li>7. Química e funções dos carboidratos.</li> <li>8. Química e funções dos lipídios.</li> <li>8. Enzimas.</li> <li>9. Cinética Enzimática</li> <li>10. Vitaminas.</li> <li>11. Glicólise.</li> <li>12. Ciclo do ácido cítrico.</li> <li>13. Cadeia transportadora de elétrons</li> <li>14. Fosforilação oxidativa.</li> <li>15. Gliconeogênese e metabolismo do glicogênio.</li> <li>16. Metabolismo dos lipídios.</li> <li>17. Metabolismo das proteínas.</li> <li>18. Distúrbios do metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas.</li> <li>19. Integração do metabolismo energético.</li> </ol>		
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p> <p>CHAMPE, Pamela C.; HARVEY, Richard A.; FERRIER, Denise R. <b>Bioquímica ilustrada</b>. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.</p> <p>LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael M.; SIMÕES, Arnaldo Antônio; LODI, Wilson Roberto Navega. <b>Lehninger princípios de bioquímica</b>. 4. ed. São Paulo: Sarvier, 2006.</p> <p>MARZZOCO, Anita.; TORRES, Bayardo B. <b>Bioquímica básica</b>. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>STRYER, Lubert. <b>Bioquímica</b>. 4.ed. -. Rio de Janeiro: Ganabara Koogan, c1996.</p> <p>VOET, Donald; VOET, Judith G.; PRATT, Charlotte W. <b>Fundamentos de Bioquímica: a vida em nível molecular</b>. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.</p>		

UNIDADE – <i>CAMPUS</i> PETROLINA
DISCIPLINA – DCExt VIVÊNCIAS EM NUTRIÇÃO 1
TIPO – OBRIGATÓRIA

<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30h</b>
<b>COMUNIDADE EXTERNA ENVOLVIDA: adultos, idosos e crianças</b>		
<b>PROFESSOR ORIENTADOR: FABIANA OLIVEIRA DOS SANTOS CAMATARI.</b>		
<b>EMENTA:</b> Proporcionar conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição. Caracterizar o profissional nutricionista e suas áreas de atuação. 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, permitindo a inserção do aluno em cenários de vivências.		
<b>OBJETIVOS:</b> Conhecer os princípios da nutrição e o papel do nutricionista na saúde da população em seus aspectos biológicos, psicológicos e sociais.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Nutrição	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> - Apresentar aos alunos a Ciência da Nutrição em seus aspectos biopsicossociais	<b>HABILIDADES</b> - Compreender os conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição; - Identificar as áreas de atuação profissional; - Proporcionar aos alunos um contato direto com os profissionais e entidades de classe.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> 1. Princípios da Nutrição/Nutrientes 2. Carboidratos, Lipídeos, Proteínas 3. Água, Minerais e Vitaminas; 4. Alimentos funcionais; 5. Biodisponibilidade; 6. Dietas 7. Guias alimentares 8. O Nutricionista e a ética profissional – Membro CRN 9. Vivências em Nutrição na Administração dos Serviços de Alimentação; 10. Vivências em Nutrição na Clínica; 11. Vivências em Nutrição na Saúde Pública		
<b>METODOLOGIA:</b> Aulas expositivas dialogadas, discussão de casos problemas, seminários e construção de diagramas. Atividades extensionistas para diversos públicos, com propostas criativas e lúdicas.		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> - BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências. 2018. - BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. 2018. - BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN Nº 689, de 04 de maio de 2021. Regulamenta o reconhecimento de especialidades em Nutrição e o registro, no âmbito do Sistema CFN/CRN, de títulos de especialista de nutricionistas. 2021. - BRASIL. Lei 8234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista e dá outras providências. 1991. - BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2015. - BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para menores de 2 anos. Brasília, 2019.		



- MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2004.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – DCExt SOCIOANTROPOLOGIA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE:</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30 h</b>
<b>DOCENTE(S): MARIA JORGE DOS SANTOS LEITE</b>		
<b>EMENTA:</b> Trata-se de uma disciplina extensionista que aborda o conceito e as diretrizes de ação da extensão universitária. Teoricamente discute temáticas relacionadas à estrutura e organização da sociedade e das relações nela existentes. Na prática intenciona facilitar o surgimento de processos cooperativos como interação entre pessoas e grupos, além de motivar o surgimento de comportamentos solidários, atitudes empáticas e respeito a toda e qualquer forma de diferença.		
<b>OBJETIVOS:</b> Capacitar o aluno a entender o conceito de extensão, adquirir conhecimentos das temáticas que compõem as Ciências Humanas, especialmente de sociologia e antropologia, e utilizá-los na prática visando contribuir na formação de uma sociedade mais justa, igualitária e democrática.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências Humanas/ Núcleo Básico	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <b>Competência 1</b> - Conhecer os conceitos e o marco legal da Extensão. <b>Competência 2</b> - Apropriar-se e conceitos sociológicos e antropológicos importantes para a compreensão da realidade social. <b>Competência 3</b> -Entender a importância dos movimentos sociais. <b>Competência 4</b> -Identificar processos básicos de constituição de identidades modernas: - Identidade social, - Identidade cultural, - Identidade Narrativa <b>Competência 5</b> - Identificar os efeitos da globalização <b>Competência 6</b> -Conhecer os conceitos de igualdade, diferença e diversidade. <b>Competência 7</b> -Debater as relações étnico-raciais e suas implicações.	<b>HABILIDADES</b>  <b>Habilidades da competência 1</b> -Construir um conceito e extensão universitária <b>Habilidades da competência 2</b> -Descrever os conceitos básicos da sociologia e da antropologia <b>Habilidade da competência 3</b> - Relacionar o papel dos movimentos sociais às conquistas de direitos de cidadania. <b>Habilidade da competência 4</b> - Reconhecer os elementos constitutivos das identidades e promover o respeito às diferenças. <b>Habilidade da competência 5</b> -Destacar os efeitos econômicos, sociais e culturais da globalização. <b>Habilidade da competência 6</b> - Entender igualdade e diferença dentro de uma perspectiva inclusiva. <b>Habilidade da competência 7</b> - Adotar uma postura antirracista.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
<b>I UNIDADE</b> Extensão universitária: Interação dialógica, Indissociabilidade ensino–pesquisa–extensão A institucionalização da Antropologia e da Sociologia		

O conhecimento antropológico e sociológico na compreensão da sociedade  
Composição populacional e problemas sociais  
Movimentos sociais como fruto do comportamento coletivo

## **II UNIDADE**

Globalização e diversidade cultural  
A pluriétnia e o multiculturalismo no Brasil  
Racismo e sexualidade  
Mídia, política e sexismo  
Questão racial brasileira  
Identidade e diferença

### **METODOLOGIA:**

Aulas explicativas sobre os conceitos básicos da disciplina. Realização de oficinas e debates. Atividades externas como palestras e demonstrações em escolas e outras instituições.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- BARRETO, Raylane Andreza Dias Navarro. **Fundamentos antropológicos & sociológicos**. Aracaju: UNIT, 2012.
- DEUS, Sandra de. **Extensão universitária: trajetórias e desafios**. Santa Maria, RS : Ed. PRE-UFSM, 2020.
- PEREIRA, Denise(org) **Diversidade: diferentes, não desiguais 3**. Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019.
- RODRIGUES, Cristina Carneiro; LUCA, Tania Regina de; GUIMARÃES, Valéria.(orgs.). **Identidades brasileiras: composições e recomposições**. 1. ed. – São Paulo: Cultura Acadêmica, 2014.

## 4.2 SEGUNDO PERÍODO

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15</b>
<b>DOCENTE(S): DIEGO BARBOSA DE QUEIROZ / FABIANA OLIVEIRA DOS SANTOS CAMATARI</b>		
<b>EMENTA:</b> Nessa disciplina será abordado a fisiologia do trato gastrointestinal. Os alunos vão estudar e discutir acerca química, digestão, absorção e metabolismo de macro e micronutrientes, e suas correlações clínicas, além da regulação metabólica e necessidade calórica do organismo.		
<b>OBJETIVOS:</b> Abordar a química dos macronutrientes e micronutrientes e o processo de digestão, absorção, vias metabólicas e os distúrbios associados, fazendo correlação com a regulação do metabolismo e a necessidade energética.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Núcleo básico obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Esclarecer as funções básicas do sistema gastrointestinal e os principais mecanismos de transporte pela membrana 2. Compreender e esclarecer os processos de digestão e absorção de carboidratos, proteínas e lipídios e seus produtos de degradação que ocorrem no intestino delgado. 3. Descrever e apresentar a visão geral das principais rotas metabólicas dos macronutrientes e a relação ingestão e enfermidades de vitaminas e minerais. 4. Discutir a integração metabólica e regulação hormonal do metabolismo energético.	<b>HABILIDADES</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Definir conceitos como: digestão, motilidade, secreção e absorção do SGI.</li> <li>● Ser conhecedor dos mecanismos de transporte através da membrana: para celular e transcelular.</li> <li>● Explicar os mecanismos que envolvem a digestão e absorção dos carboidratos.</li> <li>● Explanar as enzimas e transportadores relacionados na digestão e absorção das proteínas e lipídeos.</li> <li>● Possuir profundidade das vias metabólicas (carboidratos, proteínas e aminoácidos), rendimento energético, regulação, distúrbios relacionados.</li> <li>● Ser conhecedor do papel das vitaminas e minerais na homeostase bioquímica do corpo humano e a relação da ingesta desses micronutrientes com enfermidades existentes</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> 1. Visão geral do SGI 2. Mecanismos de transporte através da membrana 3. Digestão dos carboidratos. 4. Digestão das proteínas. 5. Digestão dos lipídeos. 6. Absorção dos carboidratos 7. Absorção dos lipídios 8. Absorção dos aminoácidos 10. Glicólise. 11. Ciclo do ácido cítrico. 12. Cadeia transportadora de elétrons		

<p>13. Fosforilação oxidativa.  14. Metabolismo dos lipídios.  15. Metabolismo das proteínas.  16. Distúrbios do metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas.  17. Integração do metabolismo energético.  18. Micronutrientes I (vitaminas)  19. Micronutrientes II (minerais)</p>
<p><b>METODOLOGIA:</b>  Aulas expositivas dialogadas, discussão de casos clínicos, seminários e construção de diagramas. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.</p>
<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b>  1. COZZOLINO, S.M.F., COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013.  2. CARDOSO, M. A. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2006, 374p.  3. DEVLIN, T. M. Manual de bioquímica com correlações clínicas. 7ª Edição, São Paulo: Blucher, 2011, 1252p.  4. PALERMO, Jane Rizzo. Bioquímica da nutrição. Belo Horizonte: Atheneu, 2008.  5. GIBNEY, M. J.; LANHAM-NEW, S. A.; CASSIDY, A. &amp; VORSTER, H. H. Introdução à Nutrição Humana. 2ª Edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010, 304p.  6. PAMERLA, J. R. Bioquímica da nutrição. São Paulo: Atheneu, 2008, 172p.</p>

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – FISIOLOGIA HUMANA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15</b>
<b>DOCENTE: DIEGO BARBOSA DE QUEIROZ</b>		
<b>EMENTA</b> 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>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde / Fisiologia humana / Núcleo básico.	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Demonstrar os mecanismos de homeostase, controle e movimento corporal.</li> <li>2. Inter-relacionar causa e efeito das funções que integram todo o corpo.</li> <li>3. Possuir conhecimento que permita observar e interpretar, com uma visão ampla, os processos metabólicos e do crescimento humano.</li> </ol>	<b>HABILIDADES</b> <i>Competência 1</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender o meio ambiente em que as células vivem e os mecanismos de controle corporal e estudar os transportes de substâncias através da membrana plasmática</li> <li>• Demonstrar os princípios biofísicos que geram os potenciais de repouso e de ação nas células musculares e nos neurônios.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrever a organização do sistema nervoso, bem como as etapas envolvidas no processo de geração e condução de um impulso nervoso</li> <li>• Identificar as principais diferenças estruturais e funcionais entre o sistema nervoso somático e autônomo;</li> <li>• Apresentar os tipos de fibras musculares e os principais constituintes celulares, além do processo de contração celular.</li> </ul> <p><b>Competência 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar as fases do ciclo cardíaco, a forma pela qual cada batimento cardíaco, bem como, ser capaz de explicar como o sangue flui através do coração e os mecanismos de regulação da P.A.</li> <li>• Ser conhecedor dos processos envolvidos na inspiração e expiração, listar os fatores que podem alterar a frequência respiratória e descrever como ocorre o controle nervoso da respiração.</li> <li>• Descrever os néfrons, suas partes e funções fisiológicas, o processo de filtração glomerular e identificar as etapas envolvidas na formação da urina.</li> </ul> <p><b>Competência 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender o modo de ação dos hormônios nas células do corpo, bem como, descrever a localização e a função das glândulas tireóide, paratireóides, supra-renais, pâncreas e hipófise.</li> <li>• Descrever a estrutura e a função dos órgãos integrantes do sistema digestório no processo de digestão e absorção dos alimentos, assim como no processo de formação das fezes e na defecação;</li> <li>• Identificar o sistema reprodutor feminino e masculino, seus constituintes e o desenvolvimento das gônadas, assim como, o papel endócrino dos hormônios produzidos por estes.</li> </ul>
--	--	---

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Homeostase e dinâmica das membranas
2. Sinais elétrico das células excitáveis
3. Introdução a neurofisiologia e sinapses químicas
4. Sistema Nervoso Central
5. Sistema nervoso autônomo e somático
6. Contração Muscular
7. Fisiologia circulatória
8. Coração como bomba

- 9. Fisiologia Respiratória
- 10. Fisiologia Digestória
- 11. Fisiologia Renal
- 12. Fisiologia endócrina
- 13. Fisiologia dos sistemas reprodutores

**BIBLIOGRAFIA**

- GUYTON, A. C. Tratado de Fisiologia Médica. 13ª edição. Ed. Elsevier. 2017.
- AYRES, M. M. Fisiologia Humana. 4ª edição. Ed. Guanabara Koogan. 2012.
- CURI, R.; PROCOPIO, J. Fisiologia Básica. 2ª edição. Ed. Guanabara Koogan. 2009.
- SILVERTHORN, D. U. Fisiologia Humana - Uma Abordagem Integrada. 7ª edição. Ed. ArtMed. 2017.
- STANFIELD, CINDY L. Fisiologia Humana. 5ª edição. Ed. Pearson. 2014.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – FARMACOLOGIA BÁSICA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45H</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30H</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15H</b>
<b>DOCENTE(S): TICIANA PARENTE ARAGÃO</b>		
<p><b>EMENTA:</b>          Estudo dos fundamentos farmacocinéticos e farmacodinâmicos da farmacologia, dos fármacos que agem em locais sinápticos e neuroefetores juncionais. Estudo do perfil farmacocinético e farmacodinâmico dos principais grupos farmacológicos que atuam sobre sistemas fisiológicos do organismo humano.</p>		
<p><b>OBJETIVOS:</b> Estudar o perfil farmacocinético (vias de administração, absorção, distribuição, metabolismo e excreção) e farmacodinâmico (mecanismo de ação, efeitos em organismos sãos e doentes e efeitos adversos) dos grupos farmacológicos que atuam sobre o sistema nervoso e os sistemas orgânicos, cardiovascular, respiratório e pâncreas endócrino e a farmacologia dos anti-inflamatórios.</p>		
<p><b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>          Ciências da Saúde          Farmacologia          Núcleo básico</p>	<p><b>COMPETÊNCIA (S)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Entender a Farmacologia e conhecer suas divisões.</li> <li>· Compreender os mecanismos gerais de ação das drogas.</li> </ul>	<p><b>HABILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Entender a Farmacocinética: conceitos, vias de administração, absorção, distribuição, metabolismo e excreção;</li> <li>· Compreender os mecanismos gerais de ação das drogas;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>· Conhecer as substâncias do sistema adrenérgico e colinérgico e entender seus mecanismos de ação;</li> <li>· Compreender os mecanismos de ação e conhecer os fármacos que compõem a terapia farmacológica da inflamação, hipoglicemiantes, aparelho respiratório, digestório e cardiovascular.</li> </ul>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução à Farmacologia;</li> <li>2. Farmacocinética;</li> <li>3. Farmacodinâmica;</li> <li>4. Teoria dos receptores;</li> <li>5. Substâncias colinérgicas;</li> <li>6. Bloqueadores colinérgicos;</li> <li>7. Anticolinesterásicos;</li> <li>8. Bloqueadores neuromusculares;</li> <li>9. Substâncias adrenérgicas;</li> <li>10. Bloqueadores adrenérgicos;</li> <li>11. Farmacologia da Inflamação;</li> <li>12. Fármacos usados no tratamento da asma;</li> <li>13. Farmacologia do Sistema Respiratório;</li> <li>14. Farmacologia do Trato Gastrointestinal;</li> <li>15. Farmacologia do Sistema Cardiovascular;</li> <li>16. Hipoglicemiante.</li> </ol>		
<p><b>METODOLOGIA:</b></p> <p>Aulas teóricas expositivas;  Aulas com exercícios;  Aulas práticas (laboratório e demonstrativas para estudo e discussão);  Apresentação de seminários pelos alunos.</p>		
<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ASPERHEIM, M. K. Farmacologia para enfermagem. 11 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 328p</li> <li>2. GILMAN, A. G. et al. As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 12. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2012. 2112p</li> <li>3. KATZUNG, B. G. Farmacologia Básica e Clínica. 10. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2010. 1046p</li> <li>4. RANG, H. P.; RITTER, J. M.; DALE, M. M. Farmacologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012. 808p</li> <li>5. SILVA, P. Farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.</li> </ol> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. BRUNTON, LAURENCE L.; HILAL-DANDAN, RANDA; KNOLLMANN, BJÖRN C. As Bases Farmacológicas da Terapêutica de Goodman e Gilman. 13ª Ed. McGraw-Hill Education - Artmed, 2018. 1760p</li> <li>2. KATZUNG, BERTRAM G.; TREVOR, ANTHONY J. Farmacologia Básica e Clínica. 13ª Ed. McGraw-Hill Education - Artmed, 2017. 1216p</li> </ol>		

3. RANG, H. P.; RITTER, J. M.; FLOWER, R. J.; HENDERSON, G. Rang & Dale: Farmacologia. 8ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 784p  
 BIBLIOGRAFIA DIGITAL (disponível dot.lib)

1. ALMEIDA, J. R. C.; CRUCIOL, J. M. Farmacologia e terapêutica clínica para a equipe de enfermagem. 5ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2014. 712p

2. PIVELLO, V. L. Farmacologia: como agem os medicamentos. 1ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2014. 247p

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – EMBRIOLOGIA E HISTOLOGIA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30 h</b>
<b>DOCENTE: LEILYANE CONCEIÇÃO DE SOUZA COELHO</b>		
<b>EMENTA:</b> Estudo das principais ocorrências do desenvolvimento humano intrauterino, desde a formação dos gametas até a fecundação e os sucessivos estágios pelos quais passa o conceito, até o nascimento. Estudo da estrutura e inter-relação dos constituintes teciduais (células e material extracelular) do corpo humano.		
<b>OBJETIVOS:</b> Conhecer os fundamentos da Embriologia e da Histologia, os diferentes processos de gametogênese, todas as etapas que antecedem a fecundação e os principais acontecimentos dos períodos pré-embrionário, embrionário e fetal do desenvolvimento humano intrauterino. Identificar e caracterizar os quatro tecidos básicos do corpo humano (epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso), correlacionando a morfologia e a função, visando um melhor entendimento acerca da estruturação e funcionamento dos órgãos do corpo. Reconhecer os diferentes tecidos em fotomicrografias e ao microscópio óptico. Promover a interdisciplinaridade de conteúdo, através da relação da Embriologia e Histologia com outros componentes curriculares.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Núcleo Básico	<b>COMPETÊNCIAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Compreender eventos fundamentais do desenvolvimento humano embrionário e fetal.</li> <li>● Compreender a importância dos diversos tipos de tecidos animais, suas constituições e características.</li> <li>● Desenvolver raciocínios consistentes sobre a formação e estrutura dos tecidos humanos, considerando a existência de inter-relações entre a morfologia microscópica e a função de cada tecido.</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer e caracterizar as fases do desenvolvimento humano intrauterino, bem como a formação dos gametas e suas particularidades.</li> <li>● Identificar e diferenciar os tecidos básicos do corpo humano, suas características, tipos, funções e localização.</li> <li>● Integrar os conhecimentos para a compreensão do corpo humano, interpretando lâminas histológicas permanentes através da observação ao microscópio óptico.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistema Reprodutor Masculino e Feminino.</li> <li>2. Gametogênese (Espermatogênese e Ovogênese).</li> <li>3. Fertilização. Clivagem do zigoto. Primeira Semana do Desenvolvimento Humano: formação do blastocisto.</li> <li>4. Segunda Semana do Desenvolvimento Humano.</li> <li>5. Terceira Semana do Desenvolvimento Humano.</li> <li>6. Período Embrionário (4ª à 8ª Semana do Desenvolvimento Humano).</li> <li>7. Período Fetal (Nonª Semana do Desenvolvimento Humano ao Nascimento). Procedimentos de Avaliação Fetal.</li> <li>8. Membranas Fetais e Placenta.</li> </ol>		



9. Gestações Múltiplas.
10. Tecido Epitelial.
11. Tecido Conjuntivo.
12. Tecido Adiposo.
13. Tecido Cartilaginoso.
14. Tecido Ósseo.
15. Tecido Sanguíneo. Hematopoese.
16. Tecido Muscular.
17. Tecido Nervoso.

**METODOLOGIA:**

O conteúdo será ministrado em aulas teóricas e práticas. Aulas teóricas: expositivas com debates, nas quais serão utilizados quadro branco, recurso multimídia, fotomicrografias de cortes histológicos, fotomicrografias eletrônicas de tecido animal, desenhos esquemáticos, gráficos e vídeos educativos. Aulas práticas: realizadas em laboratório, com roteiro de aulas práticas, com o uso de microscópio óptico e lâminas histológicas permanentes, para visualização de cortes histológicos e identificação dos tecidos, sempre com o auxílio de atlas de Histologia. Estudos dirigidos serão enviados para complementar e sedimentar os conceitos teóricos e práticos, além de leitura complementar de artigos científicos com temática relacionada ao conteúdo.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. DUMM, CG. **Embriologia humana – Atlas e texto**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
2. JUNQUEIRA, LC; CARNEIRO, J. **Histologia básica**. 12ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
3. MORISCOT, AS; CARNERIO, J; ABRAHAMSOH, PA. **Histologia para fisioterapia e outras áreas de reabilitação**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. GARTNER, LP; HIATT, JL. **Tratado de histologia em cores**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
2. KUHNEL, W. **Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica: Texto e Atlas**. 11ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
3. MOORE, KL.; PERSAUD, TVN. **Embriologia clínica**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
4. MOORE, KL.; PERSAUD, TVN; SHIOTA, K. **Atlas colorido de embriologia clínica**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan; 2002.
5. SADLER, TW. **Langman Embriologia médica**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – VIVÊNCIAS EM NUTRIÇÃO II</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL – 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTE: MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC</b>		
<b>EMENTA</b>		
Políticas de saúde no Brasil e movimentos sociais. Diagnóstico de saúde da comunidade com base nos condicionantes e determinantes do processo saúde-enfermidade. Reflexão sobre os problemas de saúde da região. Sistema Único de Saúde		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
	Apresentar aos alunos a história da saúde no Brasil e seus movimentos sociais; bem como	

Ciências da Saúde/ Nutrição	contextualizar as questões de saúde do cenário regional	Apresentar a evolução e estrutura da saúde pública brasileira, suas políticas e as diversas interfaces que permeiam a saúde no Brasil;  Inserir os alunos no cenário da atenção em saúde do município para identificação das potencialidades e fragilidades.
-----------------------------	---	--

<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Análise da situação de saúde: condições de vida, ambiente e trabalho</li> <li>2. História da saúde pública no Brasil;</li> <li>3. Reforma sanitária brasileira;</li> <li>4. Processo saúde-doença e níveis de prevenção;</li> <li>5. Evolução das políticas sociais de saúde no Brasil;</li> <li>6. Princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde;</li> <li>7. Modelos de assistência à saúde;</li> <li>8. Redes de Atenção à Saúde;</li> <li>9. Visitas aos serviços de saúde do município.</li> </ol>
---

<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p> <p>CNDSS (Comissão Nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde). As Causas Sociais das Iniquidades em Saúde no Brasil. /Comissão Nacional sobre Determinantes Sociais da Saúde.– Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2008. p. 60-100. Disponível em: <a href="http://cmdss2011.org/site/wp-content/uploads/2011/07/relatorio_cndss.pdf">http://cmdss2011.org/site/wp-content/uploads/2011/07/relatorio_cndss.pdf</a>.</p> <p>Batistella, C. Análise da Situação de Saúde: principais problemas de saúde da população brasileira. In: Fonseca, A.F. (org.) O território e o processo saúde doença. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. p.121 a 158. Disponível em: <a href="http://www.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=Material&amp;MNU=&amp;Tipo=1&amp;Num=24">http://www.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=Material&amp;MNU=&amp;Tipo=1&amp;Num=24</a>.</p> <p>Uma breve introdução a Epidemiologia. In: Waldman, E.A. Vigilância em Saúde Pública, vol.07. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. p.1-10. (Série Saúde &amp; Cidadania). Disponível em: <a href="http://observasaude.fundap.sp.gov.br/saude2/SaudePublica/Acervo/Vigilancia%20em%20Saude.pdf">http://observasaude.fundap.sp.gov.br/saude2/SaudePublica/Acervo/Vigilancia%20em%20Saude.pdf</a>.</p> <p>Reis, D.; Araujo, E.; Cecílio, L.O. A construção do SUS como política pública: avanços e impasses. In: Reis, D.; Araujo, E.; Cecílio, L.O. Políticas Públicas de Saúde no Brasil: SUS e pactos pela saúde. Módulo Político Gestor. São Paulo: UNASUS/UNIFESP, 2011, p-31-44. Disponível em: <a href="http://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/1/modulo_politico_gestor/Unidade_4.pdf">http://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/1/modulo_politico_gestor/Unidade_4.pdf</a>.</p> <p>Matta, G.C. Princípios e diretrizes do SUS In: Matta, G.C.; Moura, A.L. (orgs.) Políticas de Saúde: a organização e operacionalização do SUS. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. p.61-80. Disponível em: <a href="http://www.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=Material&amp;MNU=&amp;Tipo=1&amp;Num=25">http://www.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=Material&amp;MNU=&amp;Tipo=1&amp;Num=25</a>.</p> <p>Silva Júnior, A.G.; Alves, C.A. Modelos assistenciais em Saúde: desafios e perspectivas. In: Morosini, M.M.V.; Corbo, A.D. (orgs.). Modelos de Atenção e Saúde da Família. EPJV/Fiocruz, 2007. p. 27-41. Disponível em: <a href="http://www.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=Material&amp;MNU=&amp;Tipo=1&amp;Num=26">http://www.epsjv.fiocruz.br/index.php?Area=Material&amp;MNU=&amp;Tipo=1&amp;Num=26</a>.</p> <p>TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 648, 30 de março de 2006. Política Nacional de Atenção Básica em Saúde. Brasília DF, 2006.</p> <p>CARVALHO, G. I. &amp; SANTOS, L. - Sistema Único de Saúde, Comentários à Lei Orgânica da Saúde - HUCITEC, S.P., 1992.</p> <p>YAZLLE ROCHA, J. S. - Sistema Único de Saúde: Avaliação e Perspectivas, Saúde e Sociedade, 3(1): 3-10, 1994.</p> <p>ALMEIDA-FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia &amp; Saúde. 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003</p>
---

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>
<b>DISCIPLINA – FILOSOFIA</b>
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>

<b>CÓDIGO DO COMPONENTE</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 h</b>
<b>DOCENTE(S): MARIA JORGE DOS SANTOS LEITE</b>		
<b>EMENTA:</b> Apresentação do que é a filosofia, a partir do estudo acerca da origem do pensamento filosófico e de seus desdobramentos na história do Ocidente. Distinção entre o pensamento filosófico e os demais modos de pensar a realidade. Apresentação de temas filosóficos da contemporaneidade.		
<b>OBJETIVOS:</b> Apresentar o pensamento filosófico desde seu surgimento na Grécia antiga até a atualidade, proporcionando reflexões acerca de cada período histórico percorrido por essa forma de conhecimento.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências Humanas/ Núcleo Básico	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <b>Competência 1</b> - Conhecer as origens e a utilidade da Filosofia. <b>Competência 2</b> - Distinguir as diferentes formas de conhecimentos <b>Competência 3</b> - Conhecer as características de cada período filosófico.  <b>Competência 4</b> - Apropriar-se dos paradigmas filosóficos. <b>Competência 5</b> - Conhecer os elementos que identificam a crise da racionalidade. <b>Competência 6</b> - Compreender os significados de ética e moral . <b>Competência 7</b> - Entender as implicações éticas e morais do racismo. <b>Competência 8</b> - Compreender as noções de inteligência emocional e inteligência artificial.	<b>HABILIDADES</b> <b>Habilidades da competência 1</b> - Identificar as origens da filosofia e reconhecer sua utilidade prática. <b>Habilidades da competência 2</b> - Diferenciar o conhecimento filosóficos, do conhecimento científico e do senso comum.  <b>Habilidades da competência 3</b> - Diferenciar o pensamento dos filósofos em diferentes períodos filosóficos.  <b>Habilidades da competência 4</b> Distinguir os diferentes paradigmas da Filosofia.  <b>Habilidades da competência 5</b> - Debater teoricamente a crise da racionalidade  <b>Habilidades da competência 6</b> - Aplicar os princípios éticos à prática profissional e cotidiana.  <b>Habilidade da competência 7</b> - Demonstrar uma postura ética e responsável frente ao debate antirracista.  <b>Habilidades da competência 8</b> - Debater questões relacionadas à Inteligência Emocional e Inteligência Artificial.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <b>I UNIDADE</b> Origem e utilidade da filosofia Filosofia, senso comum e ciência		

Os períodos filosóficos  
Os paradigmas filosóficos  
Os campos filosóficos de conhecimento

## II UNIDADE

A crise da racionalidade  
Noções de ética e valores  
Ética e racismo  
Inteligência emocional  
Inteligência artificial

### METODOLOGIA:

As aulas serão ministradas tanto em formato convencional, quanto no modelo dialógico, estimulando, de um lado, o aprendizado básico da disciplina e, de outro, o debate qualificado sobre questões clássicas e contemporâneas. Podem ser utilizados, também, vídeos e filmes que representem algumas das questões expostas e discutidas em sala.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- CARVALHO, André Carlos Ponce de Leon Ferreira de. **Inteligência Artificial: riscos, benefícios e uso responsável.** <https://doi.org/10.1590/s0103-4014.2021.35101.003>. Link: <https://www.scielo.br/j/ea/a/ZnKyrerLVqzhZbXGgXTwDtn/?format=pdf&lang=pt>  
- CORREA, Beatriz da Silva e SIQUELLI, Sônia Aparecida. **O racismo como condição para pensar a ética das relações étnico-raciais na Educação Básica.** Práxis Educativa, Ponta Grossa, v. 17, e19340, p. 1-23, 2022 Disponível em: 26/09/2022  
- OLIVEIRA, Geovani paulino e ARAÚJO, Gerson Pires de. **Introdução à Filosofia.** 2ª Edição, EGUS 2014  
- ROLLA, Giovanni **Filosofia: uma introdução temática.** Florianópolis : UFSC, 2021.  
SANTOS, Joene Vieira. **INTELIGÊNCIA EMOCIONAL: REVISÃO INTERNACIONAL DA LITERATURA.** Estudos Interdisciplinares em Psicologia, Londrina, v. 9, n. 2, p. 78-99, ago. 2018. Link: <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/eip/v9n2/a06.pdf>. Acessado em 26/09/2022

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA**

**DISCIPLINA – MICROBIOLOGIA**

**TIPO: OBRIGATÓRIA**

**CÓDIGO DO COMPONENTE –**

**CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h**

**CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h**

**CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h**

**DOCENTE: MARCOS VERÍSSIMO DE OLIVEIRA CARDOSO**

**EMENTA:**

Estudo das principais características dos microrganismos tais como: morfologia, fisiologia e patogênese de bactérias, fungos e vírus. Procedimentos laboratoriais básicos em Microbiologia.

**OBJETIVOS:**

Estudar as características morfológicas, estruturais, metabólicas e reprodutivas das bactérias, fungos e vírus; as formas de controle do crescimento microbiano, bem como a aplicação destes conhecimentos nas diversas áreas da microbiologia. Entender suas relações recíprocas e com outros seres vivos, seus efeitos benéficos e prejudiciais sobre os homens, animais e plantas

**ÁREA/EIXO/NÚCLEO**

Ciências da Saúde/ Núcleo Básico

**COMPETÊNCIA (S)**

- Compreender os conceitos gerais da microbiologia.

**HABILIDADES**

- Reconhecer a importância e aplicabilidade dos principais grupos de microrganismos;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as características gerais das bactérias, fungos e vírus.</li> <li>• Compreender a relação microrganismo-homem-meio ambiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a morfologia, reprodução e patogenicidade dos principais grupos de microrganismos;</li> <li>• Diferir os tipos de microbiota e sua importância na manutenção fisiológica e homeostase dos seres vivos.</li> </ul>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução à microbiologia</li> <li>2. Fisiologia bacteriana</li> <li>3. Microbiota</li> <li>4. Fisiologia viral</li> <li>5. Fisiologia dos fungos</li> <li>6. Patogenicidade dos microrganismos</li> </ol>		
<p><b>METODOLOGIA:</b></p> <p>Aulas teóricas expositivas  Aulas com exercícios  Apresentação de seminários pelos alunos</p>		
<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 8.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</li> <li>2. MADIGAN, M.T.; Microbiologia de Brock. 14. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.</li> <li>3. MURRAY, P. R. Microbiologia Médica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</li> <li>4. TRABULSI, L. R. Microbiologia. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</li> <li>5. HARVEY, R.A.; CHAMPE, P.C.; FISHER, B.D. Microbiologia Ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2008.</li> <li>6. JAWETZ, E.; LELNICK, J.L.; ADELBERG, E. A. Microbiologia Médica. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</li> </ol>		

### 4.3 TERCEIRO PERÍODO

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE – (deixar em branco)</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS, KÉLLEN WANESSA COUTINHO VIANA E MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES</b>		
<b>EMENTA:</b> Estudo dos componentes dos alimentos. Conhecimento e controle das reações que ocorrem nos alimentos, nas matérias primas alimentares e/ou em seus componentes individuais. Alterações de ordem química, bioquímica e fisiológica que afetam a qualidade e interferem na conservação dos alimentos.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Conhecer bioquimicamente os constituintes dos alimentos e as reações que podem ocorrer entre os mesmos;</li><li>• Estudar as transformações fisiológicas dos constituintes dos alimentos.</li></ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Descrever como a estrutura química e as propriedades físico químicas e funcionais influenciam as reações bioquímicas que envolvem os principais componentes presentes nos alimentos: água, carboidratos, lipídios, proteínas, vitaminas e minerais;</li><li>• Correlacionar a importância das enzimas como catalisadores de reações bioquímicas importantes ocorridas nos alimentos e para a indústria alimentícia;</li><li>• Discorrer sobre as principais transformações bioquímicas da matéria-prima alimentar;</li></ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Água nos alimentos</li><li>2. Carboidratos nos alimentos</li><li>3. Lipídeos nos alimentos</li><li>4. Proteínas e enzimas alimentares</li><li>5. Vitaminas nos alimentos</li><li>6. Minerais nos alimentos</li><li>7. Pigmentos e substâncias bioativas nos alimentos</li><li>8. Interação entre componentes dos alimentos</li><li>9. Transformações pós-colheita de vegetais</li><li>10. Transformações bioquímicas da carne</li></ol>		
<b>METODOLOGIA:</b> Realizar-se-ão aulas expositivas e dialogadas, com utilização de quadro branco e/ou projetor multimídia, além de vivências de aulas práticas laboratoriais, considerando-se o conteúdo programático. Também far-se-á uso de metodologias ativas de aprendizagem, com atividades individuais e/ou em grupo. Ainda serão realizados exercícios para compreensão das temáticas, sugestão de leituras extraclasse, trabalhos individuais e/ou em grupo e avaliações no formato tradicional. Como apoio, serão utilizadas plataformas educativas disponibilizadas pela universidade. Estas servirão para comunicação com a turma, entrega de atividades, envio de materiais para estudo.		

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. BOBBIO, F. O., BOBBIO, P. A. **Introdução à Química dos Alimentos**. 3 ed. São Paulo: Varela, 2003.
2. BOBBIO, P. A., BOBBIO, F. O. **Química do Processamento de Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2001.
3. DAMODARAN, S., PARKIN, K. L. FENNEMA, O. R. **Química de Alimentos de Fennema**. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.
4. FELLOWS, P. J. **Tecnologia de processamentos de alimentos: princípios e práticas**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
5. KOBLITZ, M. G. B. **Bioquímica dos Alimentos: Teorias e Aplicações**. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
6. KOBLITZ, M. G. B., FERREIDON, S. **Bioquímica de Alimentos**. 3 ed. Elsevier-Campus, 2015.
7. LAJOLO, F. M., MERCADANTE, A. Z. **Química e Bioquímica dos Alimentos**. 1 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018.
8. RIBEIRO, E. A., SERAVALLI, E. A. G. **Química de Alimentos**. 2 ed. São Paulo: Blucher, 2007.
9. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. v 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.
10. ORDÓÑEZ, J. A. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA****DISCIPLINA – EPIDEMIOLOGIA****TIPO: OBRIGATÓRIA****CÓDIGO DO COMPONENTE –****CARGA HORÁRIA TOTAL – 45h****CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h****CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0h****DOCENTE: MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC****EMENTA**

Fundamentos da epidemiologia sob uma perspectiva histórica, realçando a evolução, a utilização e a posição de grande abrangência alcançada pela epidemiologia moderna. Conhecimento dos determinantes 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 e nas doenças mais prevalentes; 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.

**ÁREA/EIXO/NÚCLEO**

Ciências da saúde Nutrição  
Núcleo profissional obrigatório

**COMPETÊNCIA (S)**

Propiciar ao aluno os conhecimentos básicos dos instrumentos e dos métodos aplicados à epidemiologia geral.

**HABILIDADES**

- Levar o aluno a conhecer os princípios básicos da Epidemiologia geral, tornando-o capaz de descrever os eventos relacionados ao processo saúde-doença;
- Capacitar o aluno para calcular e interpretar os principais indicadores de saúde;
- Propiciar ao aluno conhecimentos básicos sobre a dinâmica das Transições (Demográfica, Epidemiológica e Nutricional).

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Introdução à Epidemiologia (definição e contexto histórico);
2. Epidemiologia descritiva e analítica;
3. Epidemiologia e saúde pública;
4. Conquistas da Epidemiologia;
5. Medindo saúde e doença (coeficientes de mortalidade e de morbidade);
6. Dinâmica das transições (Demográfica, Epidemiológica e Nutricional);
7. Doenças transmissíveis;

8.	Epidemiologia e prevenção: doenças crônicas não transmissíveis;
9.	Epidemiologia, política de saúde e planejamento;
10.	Introdução à pesquisa epidemiológica.
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
1.	ALMEIDA-FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia & Saúde. 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.
2.	GORDIS, L. Epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: REVINTER, 2010.
3.	MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K.V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia. 2.ed. São Paulo: ATHENEU, 2008.
4.	KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: FIOCRUZ / ATHENEU, 2007.
5.	BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRÖM, T. Epidemiologia Básica. 2.ed. São Paulo: SANTOS, 2010.
6.	POPKIN, B.M. The dynamics of the dietary transition in the developing world. In: CABALLERO, B.M.; POPKIN, B.M. (ed). The nutrition transition: diet and disease

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – FISILOGIA DA NUTRIÇÃO</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL – 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA – 45 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA – 15 h</b>
<b>DOCENTE: DIEGO BARBOSA DE QUEIROZ</b>		
<b>EMENTA</b> Estudo do sistema digestório e órgãos anexos (fígado, pâncreas), digestão e absorção dos nutrientes, utilização dos nutrientes e controle endócrino e neural. Papel metabólico do sistema renal. Características de estados fisiológicos especiais da vida com ênfase aos aspectos fundamentais para a ciência da nutrição.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde / Fisiologia da nutrição / Núcleo básico.	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>  1. Demonstrar os mecanismos do controle neuronal sob aspectos da ingestão alimentar.  2. Apresentar as funções detalhadas dos órgãos integrantes do sistema digestório, no processo de digestão e absorção dos alimentos.  3. Identificar e explicar algumas condições fisiológicas da vida sob a ótica de aspectos alimentares especiais.	<b>HABILIDADES</b> <b>Competência 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrever a organização do sistema nervoso, bem como, identificar os principais componentes que controlam a função visceral.</li> <li>• Conceituar aspectos relacionados a sensação de paladar e os mecanismos fisiológicos gerais relacionados à distinção dos odores.</li> </ul> <b>Competência 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar as funções dos órgãos integrantes do sistema digestório no processo de digestão e absorção de macromoléculas.</li> <li>• Descrever os mecanismos conscientes e sensoriais que levam a procura ou rejeição dos alimentos</li> </ul> <b>Competência 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demonstrar as alterações específicas referentes a função metabólica do organismo sob condições especiais de atividade física, gestação e lactação.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b> 1. Generalidades sobre o S. Nervoso 2. Fisiologia da gustação e olfação 3. Sistema neural de controle visceral 4. Aspectos gerais do S. digestório		



5. Controle da ingesta alimentar
6. Mastigação e deglutição
7. Secreções digestórias.
8. Digestão macromoléculas
9. Fisiologia do fígado
10. Fisiologia do pâncreas
11. Distúrbios do comportamento alimentar
12. Fisiologia do exercício
13. Fisiologia da gestação e lactação.

**BIBLIOGRAFIA**

- AIRES, MM - Fisiologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 3ª ed. ou anteriores, 2008.
- BERNE, RM; LEVY, MN - Fisiologia – Rio de Janeiro: Elsevier, 6ª ed. ou anteriores, 2009.
- DOUGLAS, CR – Fisiologia Aplicado à Nutrição – Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 4a ed, 2006.
- ANGELIS, REBECA CARLOTA DE & TIRAPEGUI, JULIO - Fisiologia da Nutrição Humana - Aspectos Básicos , Aplicados e Funcionais. Ed. Atheneu, 2007.

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA**

**DISCIPLINA – HIGIENE E MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS**

**TIPO: OBRIGATÓRIA**

**CÓDIGO DO COMPONENTE –**

**CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h**

**CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 h**

**CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h**

**DOCENTE(S): CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA**

**EMENTA:**

O curso em como objetivo evidenciar as definições básicas de microbiologia de alimentos, a caracterização das doenças veiculadas por alimentos contaminados, as infecções, intoxicações e toxinfecções, microrganismos indicadores de condições higiênico-sanitárias, higiene e conservação, contaminação e/ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, preparo, consumo e conservação, e principais alterações causadas nos alimentos por microrganismos. Assim como a discussão do controle higiênico-sanitário dos alimentos sob as premissas apresentadas na legislação dos alimentos.

**OBJETIVOS:**

Compreender os processos de contaminação e diagnóstico em alimentos;  
 Conhecer e planejar o sistema em serviços de alimentação e indústria de alimentos

<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
<i>Ciências da saúde</i> <i>Nutrição</i> <i>Núcleo básico</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar as definições básicas de higiene e microbiologia dos alimentos;</li> <li>• Caracterizar as doenças transmitidas por alimentos, os fatores envolvidos na multiplicação dos alimentos, os fatores envolvidos na multiplicação dos alimentos, os fatores envolvidos na multiplicação dos alimentos;</li> <li>• Explicitar as principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos;</li> <li>• Analisar microbiologicamente alimentos, água e superfícies.</li> </ul>	<p><b>Competência 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitar o aluno a compreender os principais microorganismos de importância em alimentos e procedimentos higiênicos.</li> </ul> <p><b>Competência 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer as principais doenças transmitidas por alimentos e principais causas e modo de prevenção;</li> <li>• Compreender os fatores relacionados a multiplicação de microorganismos em alimentos.</li> </ul> <p><b>Competência 3</b></p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar os principais microrganismos indicadores e as alterações em alimentos.</li> </ul> <p><b>Competência 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender e executar procedimentos para análise e avaliação de contaminação de alimentos e ambientes.</li> </ul>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p>		
<p><b>Teórico</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Microrganismos de Importância em Alimentos e suas Características;</li> <li>2. Fatores Responsáveis pelo desenvolvimento Microbiano;</li> <li>3. Microrganismos indicadores de condições higiênico-sanitárias dos alimentos;</li> <li>4. Doenças Transmitidas por Alimentos;</li> <li>5. Toxinfecções Alimentares: Bactérias Gram positivas;</li> <li>6. Micotoxinas e micotoxinoses;</li> <li>7. Contaminação e/ou deterioração dos alimentos durante a manipulação, preparo, consumo e conservação – Perigos;</li> <li>8. Toxinfecções Alimentares: Bactérias Gram negativa;</li> <li>9. Investigação de surtos;</li> <li>10. Higiene e conservação dos alimentos;</li> <li>11. Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos;</li> <li>12. Higiene do Local de Trabalho, Equipamentos e Utensílios;</li> <li>13. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos;</li> <li>14. Sistema de Controle de Qualidade em Alimentos.</li> <li>15. Seminários</li> </ol>		
<p><b>Prático</b></p>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Principais meios de cultura;</li> <li>2. Coleta, transporte e estocagem de amostras;</li> <li>3. Preparação de amostras para análise;</li> <li>4. Análise de alimentos em campo;</li> <li>5. Montagem de ações corretivas;</li> <li>6. Análise de alimento;</li> <li>7. Análise de água;</li> <li>8. Qualidade do ar;</li> <li>9. Análise de alimentos comercializados na cidade de Petrolina;</li> <li>10. Exame do local de processamento/manipulação utilizando a técnica de SWAB;</li> <li>11. Escrita de relatórios e apresentação.</li> </ol>		
<p><b>METODOLOGIA:</b></p>		
<p><b>Téorica</b></p>		
<p><b>Aulas expositivas</b></p>		
<p><b>Prática</b></p>		
<p><b>Análises em laboratório e em campo</b></p>		
<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b></p>		
<p><b>básica:</b></p>		

1. FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 182 p.
2. GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4. ed., rev. e ampl. Barueri: Manole, 2012. 986 p.
3. **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, ANVISA.** Publicado em: 26/12/2019 | Edição: 249 | Seção: 1 | Página: 133.
4. JAY, James M. Microbiologia de alimentos. 6. ed., Porto Alegre: Artmed, 2008. 711 p.
5. **RESOLUÇÃO - RDC Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, ANVISA.** Publicado em: 26/12/2019 | Edição: 249 | Seção: 1 | Página: 96
6. Resolução - RDC Nº 216,15 de setembro de 2004,16 de setembro 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação a fiscalização da vigilância sanitária.
7. SÃO JOSÉ, J.F.B. ABRANCHES, M.N. **Microbiologia e higiene de alimentos.** Rio de Janeiro: Rubio, 2019.
8. SILVA JUNIOR, Eneo Alves da. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. atual. São Paulo, SP: Varela, 2008.
9. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A.; TANIWAKI, M.H.; SANTOS, R.F.S.; GOMES, R.A.R. 4. ed. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água.** SP: Varela, 2010

**complementar:**

10. ALMEIDA-MURADIAN, Ligia Bicudo de; PENTEADO, Marilene de Vuono Camargo. Vigilância Sanitária – Tópicos sobre a legislação e análise de alimentos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 203p.
11. BRASIL. Ministério da Saúde Portaria, nº 326, de 30 de Julho de 1997. Dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
12. FIGUEREIDO, Roberto Martins. As armadilhas de uma cozinha. São Paulo: Manole, 2003. 228p.
13. FORSYTHE,S.J Microbiologia da Segurança Alimentar. Artmed Editora,2002, 424p.
14. Resolução n. 12, de 2 de janeiro de 2001. Aprovar regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
15. RIEDEL, Guenther. Controle Sanitário dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005. 455p.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – METODOLOGIA DA PESQUISA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA:</b>
<b>DOCENTE(S): PAULO ADRIANO SCHWINGEL</b>		
<b>EMENTA:</b> Compreensão da documentação utilizada na construção, sistematização e transmissão do conhecimento também por meio da iniciação à avaliação da qualidade da informação na área de ciências da saúde e às atividades de iniciação científica. Identificação das abordagens e da cientificidade nas pesquisas qualitativa e quantitativa, buscando entendimento dos distintos desenhos de estudo utilizados em trabalhos e projetos de pesquisa. Análise dos principais delineamentos de estudos documentais e experimentais abordando a ética na pesquisa científica, a pesquisa em bibliotecas virtuais e as regras para elaboração de trabalhos acadêmicos.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ex: Ciências da Saúde/ Nutrição/ Núcleo Básico	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer e aplicar os fundamentos, técnicas e métodos para produção do conhecimento.</li> <li>● Conhecer e aplicar os fundamentos, técnicas e métodos para a pesquisa científica.</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar e relacionar os fundamentos, os métodos e as técnicas de análise presentes na produção do conhecimento científico;</li> <li>● Entender as diversas fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar e desenvolver pesquisas e trabalhos científicos obedecendo às orientações e normas vigentes nas Instituições de Ensino e Pesquisa no Brasil e na Associação Brasileira de Normas Técnicas.</li> </ul>
--	--	---

<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <p><b>I. A investigação científica</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A importância da produção científica.</li> <li>2. Etapas fundamentais de uma pesquisa científica.</li> <li>3. Referências científicas e técnicas utilizadas em trabalhos acadêmicos.</li> <li>4. Principais sites para busca de literatura científica e técnica.</li> <li>5. Aspectos éticos da pesquisa experimental e da pesquisa envolvendo seres humanos.</li> </ol> <p><b>II. Os métodos qualitativos e quantitativos em pesquisa na área de ciências da saúde e na elaboração de projeto de pesquisa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Principais desenhos de pesquisa segundo seus objetivos e meios empregados.</li> <li>7. Métodos e técnicas de coleta de dados.</li> <li>8. Escolha e/ou elaboração de instrumentos de coleta de dados.</li> <li>9. Estrutura e formatação de projetos, relatórios e distintos documentos de pesquisa.</li> <li>10. Acesso ao Sistema Nacional de Informações sobre Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (Plataforma Brasil).</li> </ol>
---

<p><b>METODOLOGIA:</b></p> <p>Aulas expositivas dialogadas com apresentação dos conteúdos por meio de projetor multimídia, de quadro branco com marcadores e de plataformas digitais (i.e.: G-Suite). Serão ministradas aulas teórico-práticas com auxílio do sistema eletrônico Google Classroom e dos programas computacionais adquiridos pela Universidade de Pernambuco (Office, Google Docs etc.). Os encontros serão presenciais e ao final de cada aula serão apresentados exercícios para fixação do conteúdo ministrado naquela aula. Serão utilizadas atividades de produção textual com auxílio de programas gratuitos tais como o Mendeley Desktop, Zotero e outros. As atividades extraclasse serão desenvolvidas por meio de leituras, exercícios dirigidos e/ou com a utilização dos recursos tecnológicos informatizados anteriormente destacados. Os exercícios serão entregues ao professor na aula seguinte e/ou inseridos no sistema informatizado Google Classroom. Caso necessário será utilizado o Laboratório de Informática da UPE Campus Petrolina, bem como serão realizadas webconferências. Neste caso, as conferências serão convertidas em videoaulas que serão disponibilizadas aos discentes. A avaliação será processual e contínua, sendo verificado o desempenho de cada discente de forma individual e coletivamente, em todas as atividades propostas, no formato tradicional e por metodologias ativas.</p>
--

<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>16. GAUTHIER, Jacques Henri Maurice; CABRAL, Ivone Evangelista; SANTOS, Iraci; LORENZO, Ingrid Vargas; BOOTH, Wayne; COLOMB, Gregory; WILLIAMS, Joseph. <b>A arte da pesquisa</b>. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.</li> <li>17. HÜBNER, Maria Martha. <b>Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado</b>. São Paulo: Pioneira/Mackenzie, 1998.</li> <li>18. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Técnicas de pesquisa</b>. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008.</li> <li>19. RÚDIO, Franz Victor. <b>Introdução ao projeto de pesquisa científica</b>. 32.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.</li> <li>20. VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. <b>Metodologia científica para a área de saúde</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.</li> </ol>
--

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – PARASITOLOGIA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTE: MARCOS VERÍSSIMO DE OLIVEIRA CARDOSO</b>		
<b>EMENTA:</b>		

Identificação, morfologia, biologia dos agentes agressores, mecanismos reacionais desenvolvidos pelos hospedeiros bem como meios de prevenção das doenças parasitárias.

**OBJETIVOS:**

Compreender a Parasitologia como um processo de relação interespecífica e entendimento das relações parasita-hospedeiro; compreender a morfologia, biologia e classificação dos principais parasitas do homem e animais; Compreender As formas evolutivas dos parasitos e seus ciclos biológicos; Conhecer das principais doenças causadas pelos parasitas e das principais técnicas utilizadas no diagnóstico e formas de prevenção; Relacionar os conhecimentos adquiridos com os problemas da comunidade.

ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da Saúde/ Núcleo Básico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender o conteúdo básico e generalidades da parasitologia, formando base para a compreensão dos conteúdos posteriores.</li><li>• Identificar e caracterizar as relações parasito-hospedeiro, entendendo as possíveis alterações homeostáticas;</li><li>• Conhecer os agentes etiológicos, ciclos biológicos, hospedeiros, transmissão, manifestações clínicas e profilaxia dos principais protozoários e helmintos.</li><li>•</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compreender os fundamentos da interação parasito-hospedeiro;</li><li>• Conhecer as possíveis manifestações clínicas resultantes da interação parasita-hospedeiro e dominar as formas de transmissão e ações profiláticas.</li><li>• Compreender a morfologia, reprodução e patogenicidade dos principais protozoários e helmintos.</li><li>•</li></ul>

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à parasitologia
2. Tripanossomíase
3. Esquistossomose
4. Leishmaniose
5. Amebíase e Giardíase
6. Teníase e cisticercose
7. Ascaridíase e Ancilostomose
8. Filariose linfática

**METODOLOGIA:**

Aulas teóricas expositivas  
Aulas com exercícios  
Apresentação de seminários pelos alunos

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- 1.
2. MURRAY, P.R.; Rosenthal, K.S; Pfaller, M.A. **Microbiologia médica**. Rio de Janeiro: Elsevier. 2006
3. NEVES, D.P. & Bittencourt Neto, J.B. **Atlas didático de Parasitologia**. São Paulo: Atheneu, 2006.
4. NEVES, D. P. **Parasitologia Humana**, 11a ed. São Paulo, Editora Atheneu, 2005.
5. REY, L. **Bases da Parasitologia Médica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
6. COURA, José Rodrigues (Ed.). **Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias**. Rio de Janeiro: Guanabara
21. ROSSETTI, M.L.; SILVA, C.M.D.; RODRIGUES, J.J.S. **Doenças infecciosas: diagnóstico molecular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – IMUNOLOGIA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 HORAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 0 HORAS</b>
<b>DOCENTE: Prof. Dr. Adauto Almeida Neto</b>		
<b>EMENTA:</b> - Sistema imune, imunidade inata e adaptativa, células, tecidos e órgãos linfoides, moléculas que reconhecem antígenos, processamento e apresentação de antígenos, ativação e regulação das respostas imunes, mecanismos protetores e imunopatologia das doenças infecciosas, autoimunes e reações alérgicas, tolerância imunológica e imunologia dos tumores.		
<b>OBJETIVOS:</b> - Conhecer a imunidade como característica essencial no conhecimento da doença; - Discutir a saúde humana através do conhecimento patológico e imunológico; - Entender as diferenças entre as imunidades; - Compreender o que é antígeno, imunógeno, anticorpos e outros mecanismos moleculares relacionados à imunidade; - Diferenciar as doenças autoimunes, entendendo seus mecanismos de tolerância e reações de hipersensibilidade.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Núcleo Básico	<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Núcleo Básico	<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Núcleo Básico
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Imunidade, imunologia e sistema imunológico;</i></li> <li>• <i>Processos Inflamatórios;</i></li> <li>• <i>Imunidade específica e os anticorpos;</i></li> <li>• <i>Os mediadores químicos da imunidade;</i></li> <li>• <i>O sistema imunológico;</i></li> <li>• <i>As doenças autoimunes</i></li> </ul>		
<b>METODOLOGIA:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Exposição teórica através de recursos multimídias;</i></li> <li>• <i>Discussão de estudos de casos;</i></li> <li>• <i>Apresentação de seminários temáticos;</i></li> <li>• <i>Utilização de vídeos didáticos disponíveis na plataforma YouTube;</i></li> <li>• <i>Entrega de relatórios, questionários e estudos de artigos científicos através de e-mail institucional;</i></li> <li>• <i>Confecção de mapas conceituais utilizando softwares específicos e disponíveis on line;</i></li> <li>• <i>Elaboração de roteiros de diagnose patológico;</i></li> <li>5. <i>Elaboração de vídeo aulas sobre temas patológicos;</i></li> </ul>		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> <b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b>		

1. ABBAS Abul & LICHTMAN Andrew H. *Imunologia Básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico*. Elsevier; 6ª ed. 2021.
  2. ABBAS, Abul K., LICHTMAN Andrew H. & PROBER Jordan S. *Imunologia Celular e Molecular*. Elsevier - 8ª ed. 2015. .
  3. ABBAS, A. K.; KUMAR, V.; FAUSTO, N. **Robbins & Cotran Patologia - Bases Patológicas das Doenças**. 9ª ed. Rio de Janeiro, 2016.
  4. ABBAS, ABUL K.; LICHTMAN ANDREW H. *Imunologia Básica*. 5ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.
  5. PARSLOW, T.G., STITES, P. D., TERR, A. I., IMBODEN, J. B. *Imunologia Médica*. 10ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
- BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**
6. NETO, ADAUTO ALMEIDA. Abordagem quantitativa da expressão do gene *WFDC1* e sua isoforma Delta 3 na Hiperplasia Prostática Benigna e no Câncer de Próstata. 1ª edição, Recife, Editora Oxente, 2021.
- BRASILEIRO FILHO, G. **Bogliolo patologia geral**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

#### 4.4 QUARTO PERÍODO

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – DCExt AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL</b>		
<b>TIPO – OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE – N019</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 90h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 45h</b>
<b>COMUNIDADE EXTERNA ENVOLVIDA:</b> A ação extensionista se destina aos ciclos da vida trabalhados na disciplina gestante, criança, adolescente, adulto e idoso. Cada ciclo iremos trabalhar em uma comunidade diferente, a escolher posteriormente, tendo como pré-requisito atender a ementa da disciplina e conteúdo programático.		
<b>PROFESSOR ORIENTADOR: ANDRÉA MARQUES SOTERO.</b>		
<b>EMENTA:</b> Desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à avaliação do estado nutricional de indivíduos e populações em todos os ciclos da vida, gestantes, crianças, adolescentes, adulto e idoso, saudáveis ou enfermos, por meio do estudo de métodos antropométricos, dietéticos, clínicos, bioquímicos e de composição corporal. Estudo de métodos de triagem nutricional.		
<b>OBJETIVOS:</b> Analisar, aplicar e interpretar os diferentes métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional em clínica e coletividade, nos diversos ciclos da vida e etnias. Eleger a adequada metodologia de avaliação do estado nutricional para cada situação problema e argumentar quanto à metodologia escolhida.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> <i>Ciências da Saúde/Nutrição/Profissionalizante.</i>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> Desenvolver a técnica de avaliação do estado nutricional para diferentes faixas etárias, segundo os critérios estabelecidos pelas diretrizes e OMS.	<b>HABILIDADES</b> · Aprofundar e diagnosticar uma percepção crítica a respeito da aplicação e dos limites da técnica. · Diagnosticar o estado nutricional do indivíduo e da população, por meio dos indicadores antropométricos estabelecidos pela OMS. · Avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos alimentares do indivíduo e da população por meio de inquéritos dietéticos qualitativos e quantitativos. · Diagnosticar o estado nutricional por meio do método bioquímico e do exame físico nutricional.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <i>Unidade I</i> - Conceitos fundamentais. Antropometria e composição corporal. Avaliação nutricional gestante. Avaliação nutricional criança. Avaliação nutricional adolescente. Avaliação nutricional adulto e idoso. Avaliação nutricional de enfermos. <i>Unidade II</i> - Métodos de avaliação direta (aplicação e avaliação): antropometria, composição corpórea, parâmetros bioquímicos e consumo alimentar, segundo as diferentes faixas etárias e condição clínica. <i>Unidade III</i> - Métodos de avaliação indireta (aplicação e limitações): história clínica, exame físico, triagem nutricional e avaliação global subjetiva.		



**METODOLOGIA:**

Aulas teóricas por meio da exposição interativa

Exercícios e estudos de casos para fixação do aprendizado

Aulas práticas no laboratório de avaliação nutricional para aprendizado e aprimoramento das técnicas de antropometria

Aula práticas em comunidades específicas, ou seja, de acordo com o ciclo da vida trabalhado em sala de aula, a fim de garantir que os alunos façam a avaliação do estado nutricional em cada ciclo da vida e ainda desenvolvam uma ação de educação nutricional que priorize os principais problemas nutricionais apontados no momento da avaliação inicial.

Monitoria semanal com estudos de caso, revisão das técnicas e exercícios de fixação.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS*****BIBLIOGRAFIA BÁSICA***

1. Duarte ACG. Avaliação nutricional - Aspectos clínicos e laboratoriais. Rio de Janeiro: Atheneu; 2007. 610p. ISBN: 8573799072
2. Fisberg RM, Slater B, Marchioni DML, Martini LA. Inquéritos Alimentares – Métodos e Bases Científicas. Barueri, SP: Manole; 2005.
3. Heyward VH, Stolarczyk LM. Avaliação da composição corporal aplicada. São Paulo: Manole; 2000.
4. Jansen AK, Souza AL. Avaliação Clínica do Estado Nutricional. In: Silva RMFL da. Tratado de Semiologia Médica. 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. Cap. 6, p.57-86.
5. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Brasília, 2011. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orientacoes\\_coleta\\_analise\\_dados\\_antropometricos.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf)

***BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR***

1. Frisancho AR. Anthropometric standards for the assessment of growth and nutritional status. Michigan: The University of Michigan Press, 1990.
2. Heymsfield SB, Lohman TG, Wang, ZM, Going SB. Human Body Composition. 2nd ed. United States: Human Kinetics. 2005.
3. Health Organization. Physical status: The use and Interpretation of Anthropometry. Technical Report Series 854. Geneva, 1995.
4. Projeto Diretrizes de Terapia Nutricional da Associação Médica Brasileira e Conselho Federal de Medicina. Triagem e avaliação do estado nutricional, 2011. Disponível em [[http://www.projetodiretrizes.org.br/9\\_volume/triagem\\_e\\_avaliacao\\_do\\_estado\\_nutricional.pdf](http://www.projetodiretrizes.org.br/9_volume/triagem_e_avaliacao_do_estado_nutricional.pdf)].

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA****DISCIPLINA – BIOESTATÍSTICA****TIPO: OBRIGATÓRIA****CÓDIGO DO COMPONENTE –****CARGA HORÁRIA TOTAL: 45 h****CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 h****CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0h****DOCENTE(S): PAULO ADRIANO SCHWINGEL****EMENTA:**

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.

## OBJETIVOS:

### ÁREA/EIXO/NÚCLEO

Ex: Ciências da Saúde/ Nutrição/ Núcleo Básico

### COMPETÊNCIA (S)

- Utilizar o método estatístico de pesquisa e os seus conceitos na comunicação com profissionais da área.
- Organizar dados coletados em um fenômeno ou situação nutricional específica.
- Proceder análise das medidas de tendência central e das medidas de variabilidade para fazer inferências relacionadas as características de um fenômeno.
- Fazer uso da probabilidade para fazer inferências relacionadas as características de um fenômeno.
- Proceder análise e fazer inferências relacionadas as características das amostras e das suas respectivas populações..

### HABILIDADES

- Utilizar os conceitos fundamentais da estatística em situações problema.
- Identificar as etapas do método estatístico.
- Classificar as variáveis e suas respectivas escalas de medidas, aplicando as regras de arredondamento em situações problema.
- Calcular proporções e porcentagens em situações problema.
- Determinar e/ou estabelecer uma distribuição de frequência em dados agrupados ou não agrupados.
- Elaborar tabelas de dados cruzados e realizar representações tabulares e gráficas dentro das normas científicas.
- Ter poder de decisão para identificar qual a medida de tendência central é mais representativa.
- Resolver situação problema envolvendo as medidas de variabilidade, dispersão e localização.
- Analisar uma dada distribuição fazendo uso das medidas de assimetria e curtose.
- Calcular probabilidade de um dado evento.
- Identificar a tipo de distribuição das variáveis e resolver problemas que envolvam a distribuição de probabilidade de uma curva normal padrão.
- Identificar os métodos de amostragem e determinar erros comuns no processo de amostragem.
- Resolver situações problema que envolvam o cálculo do erro padrão da média.
- Analisar o significado do um dado intervalo de confiança em uma dada situação problema.

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

### I. Introdução a probabilidade e a estatística

1. Conceitos básicos em estatística.
2. Representação tabular e gráfica de variáveis.
3. Distribuição de frequências: absoluta e relativa.
4. Conceito de população e amostra.
5. Técnicas de amostragem e estimação amostral.
6. Medidas de posição para uma amostra.
7. Medidas de dispersão para uma amostra.
8. Relacionamento entre variáveis.

9. Noções sobre probabilidade.
10. Distribuição binomial.
11. Distribuição normal e normal reduzida.
12. Intervalo de confiança.

## **II. Estatística aplicada a Ciências da Saúde e na resolução e interpretação de dados**

13. Testes de hipótese.
14. Significância estatística.
15. Testes paramétricos e não paramétricos.
16. Medidas de associação.
17. Análise de diferenças entre duas condições
18. Análise de diferenças entre três ou mais condições independentes.
19. Análise de diferenças entre três ou mais condições repetidas.
20. Introdução à análise multivariada de variância;
21. Noções sobre regressão.

### **METODOLOGIA:**

Aulas expositivas dialogadas com apresentação dos conteúdos por meio de projetor multimídia, de quadro branco com marcadores e de plataformas digitais (i.e.: G-Suite). Serão ministradas aulas teórico-práticas com auxílio do sistema eletrônico Google Classroom e dos programas computacionais adquiridos pela Universidade de Pernambuco (Office, Google Docs etc.). Os encontros serão presenciais e ao final de cada aula serão apresentados exercícios para fixação do conteúdo ministrado naquela aula. Serão utilizadas atividades planejamento e análise de dados com auxílio de programas gratuitos tais como o BioEstat, Jamovi e outros. As atividades extraclasse serão desenvolvidas por meio de exercícios dirigidos e/ou com a utilização dos recursos tecnológicos informatizados anteriormente destacados. Os exercícios serão entregues ao professor na aula seguinte e/ou inseridos no sistema informatizado Google Classroom. Será utilizado o Laboratório de Informática da UPE Campus Petrolina, bem como serão realizadas webconferências. Neste caso, as conferências serão convertidas em videoaulas que serão disponibilizadas aos discentes. A avaliação será processual e contínua, sendo verificado o desempenho de cada discente de forma individual e coletivamente, em todas as atividades propostas, no formato tradicional e por metodologias ativas.

### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. CRESPO, Antônio Arnot. **Estatística fácil**. São Paulo: Saraiva, 2002.
2. DORIA FILHO, Ulysses. **Introdução à bioestatística**: para simples mortais. Rio de Janeiro: Elsevier, 1999.
3. PAGANO, Marcelo; GAUVREAU, Kimberlee. **Princípios de bioestatística**. São Paulo: Thomson, 2004.
4. VIEIRA, Sônia. **Introdução à bioestatística**. 4.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
5. VIEIRA, Sônia. **Bioestatística: tópicos avançados**. 2.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA**

**DISCIPLINA – BROMATOLOGIA I**

**TIPO: OBRIGATÓRIA**

**CÓDIGO DO COMPONENTE**

**CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h**

**CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 h**

**CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h**

**DOCENTE(S): CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS, KÉLLEN WANESSA COUTINHO VIANA E MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES**

**EMENTA:**

Introdução à Bromatologia. Adulterações em Alimentos. Composição química, valor nutritivo e padrões de identidade e qualidade de alimentos glicídicos: Frutas e Hortaliças, Tubérculos e Raízes Tuberosas, Cereais e farinhas, Leguminosas, Pães e produtos de panificação, Macarrão e outras massas alimentícias, Açúcares e Mel. Condimentos e especiarias. Rotulagem de alimentos.

**OBJETIVOS:** Reconhecer os fundamentos teóricos e práticos da análise de alimentos. Estudar a natureza e a composição dos alimentos glicídicos, bem como conhecer os aspectos legislativos relacionados a eles. Conhecer sobre adulterações em alimentos. Compreender os principais aspectos relacionados à rotulagem de alimentos.

**ÁREA/EIXO/NÚCLEO**

Ciências da saúde / Ciência dos alimentos/  
Núcleo profissional obrigatório

**COMPETÊNCIA (S)**

- Compreender o conceito de Bromatologia e a importância dessa ciência no contexto nutricional.
- Compreender sobre adulterações em alimentos.
- Conhecer os aspectos bromatológicos dos alimentos glicídicos, condimentos e especiarias.
- Conhecer os padrões de identidade e qualidade dos alimentos glicídicos, condimentos e especiarias.
- Conhecer os principais aspectos relacionados à rotulagem de alimentos.
- Compreender sobre análise de alimentos.

**HABILIDADES**

- Conhecer a importância da análise de alimentos no contexto nutricional.
- Reconhecer as principais análises realizadas em alimentos.
- Entender sobre adulterações em alimentos.
- Conhecer os aspectos bromatológicos das frutas e hortaliças, tubérculos e raízes tuberosas, cereais e farinhas, leguminosa, pães e produtos de panificação, macarrão e outras massas alimentícias, açúcares e mel, condimentos e especiarias: composição química e aspectos legislativos.
- Compreender os padrões de identidade e qualidade das frutas e hortaliças, tubérculos e raízes tuberosas, cereais e farinhas, leguminosa, pães e produtos de panificação, macarrão e outras massas alimentícias, açúcares e mel, condimentos e especiarias.
- Reconhecer os principais aspectos da rotulagem de alimentos: tabela de informação nutricional, rotulagem nutricional, alegações nutricionais, aspectos legislativos.
- Identificar e realizar as principais técnicas de análise de alimentos.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à Bromatologia.
2. Adulterações em alimentos.
3. Aspectos bromatológicos de frutas e hortaliças.
4. Aspectos bromatológicos de raízes e tubérculos.
5. Aspectos bromatológicos de cereais e farinhas.
6. Aspectos bromatológicos de leguminosas.
7. Aspectos bromatológicos de pães e produtos de panificação.
8. Aspectos bromatológicos de macarrão e outras massas alimentícias.
9. Aspectos bromatológicos de açúcares e mel.
10. Aspectos bromatológicos de condimentos e especiarias.
11. Rotulagem de alimentos.

**METODOLOGIA:**

As aulas acontecerão de maneira expositiva e dialogada, utilizando quadro branco e/ou projetor multimídia, priorizando-se metodologias ativas de aprendizagem, com atividades individuais e/ou em grupo, seminários, estudos de caso, leitura e discussão de textos, estudos dirigidos. Ainda, serão realizados exercícios e leituras extraclasse, para melhor compreensão das temáticas abordadas. A avaliação do aluno ocorrerá verificando-se seu desempenho em todas as atividades propostas, no formato tradicional e por metodologias ativas. A parte prática da disciplina será vivenciada através da realização de experimentos laboratoriais que abordem o conteúdo programático.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. DAMODARAN, S; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema. 5. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.

2. GONÇALVES, E.C.B.A. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 4 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2015.
3. KOBLITZ, M.G. Matérias-primas alimentícias: Composição e controle de qualidade. 1 ed. Guanabara Koogan, 2011.
4. LIMA, U.A. Matérias-primas dos alimentos. 1 reimpr. São Paulo: Blucher, 2012.
5. MORETTO, E. et al. Introdução à Ciência de Alimentos. 2 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008.
6. OLIVEIRA, M. e AMATO, G. W. Arroz: Tecnologia processos e usos. São Paulo: Blucher, 2021.
7. SALINAS, R.D. Alimentos e Nutrição. Introdução à Bromatologia. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
8. SILVA, C. O.V.; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G. B. Ciência dos Alimentos: princípios de bromatologia. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2017.
9. Artigos científicos.

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA**

**DISCIPLINA – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL I**

**TIPO: OBRIGATÓRIA**

**CÓDIGO DO COMPONENTE –**

**CARGA HORÁRIA TOTAL – 60h**

**CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h**

**CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h**

**DOCENTE(S): DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA**

**EMENTA**

Abordagem histórica da educação nutricional. Alimentação e Cultura. Educação e processo educativo. O processo de comunicação. Teorias pedagógicas e suas aplicações na educação alimentar e nutricional. Determinantes do comportamento alimentar. Abordagens para mudança de comportamento alimentar. A mensagem publicitária. Políticas públicas de alimentação e nutrição e a educação nutricional. Os diferentes instrumentos e recursos da ação informativa e educativa. Emprego de materiais didáticos. Planejamento de programas de educação nutricional.

**ÁREA/EIXO/NÚCLEO**

Ciências da Saúde  
Nutrição  
Núcleo profissional obrigatório

**COMPETÊNCIA (S)**

1. Capacitar o aluno para avaliar as influências do contexto social no processo alimentar; discutir as concepções e referenciais teóricos da educação, buscando um paralelo entre a educação nutricional e reconhecer a complexidade da prática alimentar.

**HABILIDADES**

1. Reconhecer a importância da Educação Nutricional como prática social mediadora no processo de superação dos problemas nutricionais do Brasil;
2. Ampliar o entendimento de ações para a promoção de mudanças alimentares efetivas no âmbito das políticas públicas;
3. Estudar os métodos e técnicas pedagógicas como alicerce do processo educativo em nutrição e alimentação, para indivíduos ou grupos;
4. Desenvolver a concepção teórico-prática de planejamento de ações pedagógicas com conteúdo alimentar e/ou nutricional.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

1. Histórico da educação nutricional.
2. Didática em educação alimentar.
3. Elementos e/ou componentes do processo de ensino.
4. Fundamentos teóricos da educação nutricional.
5. Contextualização das práticas alimentares.
6. Políticas e programas.

7. Aspectos teóricos e práticos da intervenção alimentar e nutricional.
8. Relato de experiências e programas de educação nutricional.
9. Técnicas, estratégias e tecnologias para educação nutricional.

#### **BIBLIOGRAFIA**

1. DIAS, Marly. *Técnicas, Procedimentos e Recursos de Ensino*. Alfenas: UNIFENAS, 2007.
2. DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (orgs). **Mudanças alimentares e educação nutricional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
3. BOOG, MCF. **Educação em Nutrição: integrando experiências**. Campinas. Komedi, 2013.
4. GALISA, Mônica Santiago. **Educação Nutricional: da teoria à prática**. 1ª edição – São Paulo.Roca, 2014
5. TRECCO, Sônia. Guia prático de Educação Nutricional. 1ª edição – São Paulo: Manole, 2016.
6. LINDEN, Sônia. *Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino*. São Paulo: Varela, 2005.
7. MOTTA, DG; BOOG, MCF. **EDUCAÇÃO NUTRICIONAL**. São Paulo: IBRASA, 1988.

#### **Complementar:**

1. FAGIOLI, D.; NASSER LA. **Educação nutricional na infância e na adolescência**. 1ª ed .São Paulo: Racine, 2006. 244 p.
2. FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 37ª edição. São Paulo: Paz e Terra, 2008. 148p.
3. LINDEN, S. (org.). **Educação Nutricional**: algumas ferramentas de ensino. 1ª ed. São Paulo: Varela, 2005. 160 p.
4. ASSIS, MAA; NAHAS, MV. **Aspectos Motivacionais em Programas de Mudança de Comportamento Alimentar**. *R.Nutr. PUCCAP*, CAMPINAS, v.12, n.1, p.33-41, jan./abr. 1999.
5. BOOG, MCF. **Educação Nutricional: Passado, Presente, Futuro**. *R.Nutr.PUCCAMP*, Campinas, v.10, n.1, p.5-19, jan./jun. 1997.
6. CERVATO, AM; DERNTL, AM; LATORRE, MRDO. **Educação nutricional para adultos e idosos**. *Rev. Nutr. PUCCAP*, Campinas, v.18, n.1, p.41-52, jan./fev. 2005.
7. Brasil. Ministério Da Saúde. Guia Alimentar Para A População Brasileira - Promovendo A Alimentação Saudável. Edição Especial 2005. Brasil.
8. Ministério Da Saúde. Secretaria De Atenção À Saúde. Departamento De Atenção Básica. Política Nacional De Alimentação E Nutrição. Secretaria De Atenção À Saúde.Departamento De Atenção Básica. – Brasília, 2012.
9. FAO. Guia Metodológico De Comunicação Social Em Nutrição. Roma, 1999. Coletânea de técnicas. Vol. II: Manual de técnicas pedagógicas e ludopedagógicas para a operacionalização das ações educativas no SUS – São Paulo:CVE, 2002.
10. CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diaz, (Org). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz; 2005. 306 pp. (Coleção Antropologia e Saúde).
11. CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA**

**DISCIPLINA – FITOTERAPIA**

**TIPO: OBRIGATÓRIA**

**CÓDIGO DO COMPONENTE:**

**CARGA HORÁRIA TOTAL: 45**

**CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30**

**CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15**

**DOCENTE(S): TICIANA PARENTE ARAGÃO E MATHEUS SOBRAL SILVEIRA**

**EMENTA:** 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.

**OBJETIVOS:** Proporcionar aos discentes conhecimentos técnicos e científicos para a manipulação e utilização de medicamentos e produtos de saúde à base de plantas medicinais, nomeadamente no que diz respeito às suas ações farmacológicas visando o aconselhamento do paciente, além de apreciar plantas medicinais e fitoterápicos apontando à prática racional da Fitoterapia desde a legislação, as características de diferentes princípios ativos e suas aplicabilidades.

<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde Nutrição Ciclo profissionalizante – Obrigatória.	<b>COMPETÊNCIAS</b> - Entender os conceitos básicos da fitoterapia; - Compreender sobre a aplicação das plantas medicinais na alimentação humana; - Conhecer a legislação dos fitoterápicos e a prescrição.	<b>HABILIDADES</b> - Compreender os conceitos básicos da Fitoterapia; - Conhecer e entender a nomenclatura botânica, classificação e identificação de plantas medicinais; - Entender a etnofarmacologia; - Conhecer a análise fitoquímica, o metabolismo básico e origem dos metabólitos secundários; - Conhecer a legislação e a prescrição; - Aplicar preceitos básicos para prescrição de plantas medicinais e fitoterápicos conforme legislação; - Entender o que são nutracêuticos e alimentos funcionais.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
<b>I UNIDADE:</b> - Introdução: História da Fitoterapia, Plantas Medicinais e Sistemas Médicos, Nutrição e Fitoterapia. - Conceitos na Fitoterapia/ Interdisciplinaridade na Avaliação e Utilização das Plantas Medicinais. - Legislação em Fitoterapia: Resolução CFN nº 679/ 2021 e 680/2021, RDC Nº 26/ 2014, 10/2010 e 277/2005 IN Nº 2/2014, IT Nº 45/2010 Atualizações. <b>II UNIDADE:</b> - Fitoquímica: metabolismo primário e secundário, sinergismo. - Farmacotécnica: colheita, secagem, adição de solventes. - Processos Extrativos: infusão, maceração, decocção, turbólise, percolação. - Tipos de Extratos e Formas Farmacêuticas. <b>III UNIDADE:</b> - Prescrição de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. - Fitoterapia: Obesidade e Doenças Cardiovasculares. - Fitoterapia: Distúrbios Gastrointestinais, Hepáticos - Fitogastronomia. - Introdução aos Nutracêuticos e Alimentos Funcionais.		
<b>METODOLOGIA:</b> - Aulas explicativas sobre os conceitos básicos da disciplina. - Realização de seminários, discussão de artigos, sala de aula invertida, debates, simulação de atendimento e prescrição.		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 10, de 09 de março de 2010. Dispõe sobre a notificação de drogas vegetais junto à Anvisa e dá outras providências. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 17 de 24 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre o registro de medicamentos fitoterápicos. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 89, de 16 de março de 2004. Determinar a publicação da “Lista de registro simplificado de fitoterápicos”. ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução normativa nº 5 de 11 de dezembro de 2008. Determina a publicação da “Lista de medicamentos fitoterápicos de registro simplificado”		

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução normativa nº 2 de 13 de maio de 2014. Publica a lista de medicamentos fitoterápicos de registro simplificado e a Lista de produtos tradicionais fitoterápicos e registro simplificado.

BRASIL. A fitoterapia no SUS e o programa de pesquisa de plantas medicinais da Central de

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 556 de 11 de abril de 2015. Altera as resoluções nº 416 de 2008 e nº 525 de 2013 e acrescenta disposições à regulamentação na prática da Fitoterapia para nutricionista como complemento da prescrição dietética.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 599 de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de ética de conduta do nutricionista e dá outras providências.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução nº 680, de 21 de janeiro de 2021. Regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista, atribuindo-lhe competência para, nas modalidades que especifica, prescrever plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos como complemento da prescrição dietética e dá outras providências.

KALLUF. **Fitoterapia Funcional – Dos Princípios Ativos à Prescrição de Fitoterápicos**. Editora: Ação. Set. 2ª ed. São Paulo, 2015.

PUJOL. **Manual de Formulações para Prática Clínica**. Editora: Instituto Ana Paula Pujol. 1ª ed. Santa Catarina, 2019.

PANIZZA. **Como prescrever ou recomendar plantas medicinais e fitoterápicos**. Editora: CONBRAFITO. 1ª ed. Atualização 2017. São Luiz, 2010.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – PROCESSOS PATOLÓGICOS GERAIS (PPG)</b>		
TIPO: OBRIGATÓRIA		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45 HORAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45 HORAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 0 HORAS</b>
<b>DOCENTE: Prof. Dr. Adauto Almeida Neto</b>		
<b>EMENTA:</b> Estudo do normal e do patológico, das doenças, suas causas e métodos de investigação; lesões celulares, necroses, evoluções, reparo e cicatrização; distúrbios hemodinâmicos; carcinogênese, neoplasias e distúrbios de crescimento.		
<b>OBJETIVOS:</b> - Estudar os Processos Patológicos Gerais vinculados à saúde humana; - Entender a importância da Patologia Geral como disciplina básica do curso de Nutrição; - Discutir a saúde humana através do conhecimento patológico; - Entender a morte como mecanismo de investigação patológico.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Núcleo Básico	<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Núcleo Básico	<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Núcleo Básico
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Introdução aos Processos Patológicos Gerais;</i></li> <li>● <i>O normal e o patológico;</i></li> <li>● <i>Etiopatogenia;</i></li> <li>● <i>Métodos de investigação e as morfolopatologias;</i></li> <li>● <i>Estudo das lesões celulares;</i></li> <li>● <i>Necroses e evolução das necroses;</i></li> <li>● <i>Reparo e cicatrização;</i></li> <li>● <i>Distúrbios Hemodinâmicos;</i></li> </ul>		



<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Distúrbios de crescimento;</i></li> <li>• <i>Carcinogênese e Neoplasias.</i></li> </ul>
<p><b>METODOLOGIA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exposição teórica através de recursos multimídias;</li> <li>• Discussão de estudos de casos;</li> <li>• Apresentação de seminários temáticos;</li> <li>• Utilização de vídeos didáticos disponíveis na plataforma YouTube;</li> <li>• Entrega de relatórios, questionários e estudos de artigos científicos através de e-mail institucional;</li> <li>• Confeção de mapas conceituais utilizando softwares específicos e disponíveis on line;</li> <li>• Elaboração de roteiros de diagnose patológico;</li> <li>• Elaboração de vídeoaulas sobre temas patológicos.</li> </ul>
<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b></p> <p><b>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. BRASILEIRO FILHO, G. <b>Bogliolo Patologia</b>. 10ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.</li> <li>2. MONTENEGRO, M.R.; FRANCO, M. <b>Patologia: Bases Gerais</b>. 4a. ed. São Paulo: Atheneu, 1999.</li> <li>3. ABBAS, A. K.; KUMAR, V.; FAUSTO, N. <b>Robbins &amp; Cotran Patologia - Bases Patológicas das Doenças</b>. 9ª ed. Rio de Janeiro, 2016.</li> <li>4. NETO, ADAUTO ALMEIDA. Abordagem quantitativa da expressão do gene <i>WFDC1</i> e sua isoforma Delta 3 na Hiperplasia Prostática Benigna e no Câncer de Próstata. 1ª edição, Recife, Editora Oxente, 2021.</li> <li>5. ABBAS, ABUL K.; LICHTMAN ANDREW H. <b>Imunologia Básica</b>. 5ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.</li> <li>6. PARSLow, T.G., STITES, P. D., TERR, A. I., IMBODEN, J. B. <b>Imunologia Médica</b>. 10ª ed. Rio de Janeiro: Guanabra Koogan, 2018.</li> </ol> <p><b>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. ROBBINS, S. L.; COTRAN, R. S.; KUMAR, V. <b>Patologia estrutural e funcional</b>. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.</li> <li>8. BRASILEIRO FILHO, G. <b>Bogliolo patologia geral</b>. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.</li> </ol> <p>CANGUILHEM, G. <b>O normal e o patológico</b>. 6ª Ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2009.</p>

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – DCEExt Práticas em Saúde I</b>		
<b>TIPO – OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>COMUNIDADE EXTERNA ENVOLVIDA:</b> população em geral.		
<b>PROFESSOR ORIENTADOR:</b> Iracema Hermes Pires de Mélo Montenegro, professores do quarto período.		
<b>EMENTA:</b>		
No contexto do Curso Superior em Nutrição desenvolver ações educativas em saúde para diversos ciclos de vida (infância, adolescência, adulto e idoso) em diversos espaços da sociedade que devem compor um trabalho final integrativo, englobando as disciplinas do semestre (Avaliação do Estado Nutricional, Bromatologia I, Educação Nutricional I, Fitoterapia, Farmacologia, Fisiologia, Anatomia, Bioquímica Básica, Microbiologia). Abordar de forma interdisciplinar os conteúdos com objetivo de publicar um produto/evento vinculado à proposta da disciplina.		

**OBJETIVOS:**

Proporcionar uma aprendizagem significativa através da interação precoce do ensino acadêmico, da pesquisa e da extensão, através da problematização em saúde, tanto regional quanto nacional;

Elaborar e executar ações de extensão – Educação em Saúde em variados ciclos de vida com foco nos variados cenários de prática em saúde;

Possibilitar experiência prévia junto à comunidade através das ações de extensão, contribuindo para a disseminação da informação e proporcionando troca de saberes;

Conhecer a amplitude da sua atuação profissional, não só de forma técnica e biológica, mas como um agente transformador da realidade em que vive;

Desenvolver profissionais de saúde mais críticos, reflexivos e proativos.

**ÁREA/EIXO/NÚCLEO**

Ciências da Saúde/ Núcleo Básico

**COMPETÊNCIA (S)**

- Contextualizar o processo saúde doença como conhecimento-estratégia para formação de profissionais de saúde qualificados, para atuar em diversos ciclos da vida e ambientes sociais.

**HABILIDADES**

- Construir um conceito e extensão universitária;
- Promover a experimentação quanto as principais questões do processo saúde doença;
- Vivenciar a humanização na saúde no processo multidisciplinar;
- Desenvolver e aprimorar habilidades na identificação dos eventos de saúde e desenvolvimento de educação em saúde;
- Desenvolver um produto/evento interdisciplinar envolvendo os diversos ciclos da vida.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Educação em Saúde;
2. Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) em Saúde;
3. Vivência prática: Humanização na Saúde.

**METODOLOGIA:**

Metodologia da Problematização (observação da realidade; pontos chaves do problema; teorização; hipóteses de solução; aplicação à realidade) – exposição e vivências dos problemas em saúde;

Filmografia;

Visitas técnicas nos diversos cenários de prática da Rede de Atenção em Saúde;

Elaboração de conteúdo para Educação em Saúde – palestras na comunidade, ou elaboração de material físico ou em mídias sociais; Encontros presenciais para acompanhamento e feedback da disciplina.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

MERHY, E. E. Ato de cuidar: alma dos serviços de saúde. In:\_. Saúde: a cartografia do trabalho vivo. São Paulo: Hucitec, 2002. p.115-33.

SEVALHO, G. Uma abordagem histórica das representações sociais de saúde e doença. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 349-363, jul./set. 1993.

PINHEIRO, R.; BARROS, M. E. B.; MATTOS, R. A (Org.). Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. Rio de Janeiro: Abrasco, 2007. Parte 2 e Parte 3.

BENEVIDES, R.; PASSOS, E. A humanização como dimensão pública das políticas de saúde. Cadernos de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 561-571, 2005a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Núcleo Técnico da Política de Humanização. HumanizaSUS: documento base para gestores e trabalhadores do SUS. 4a ed. Brasília, 2008a.

## 4.5 QUINTO PERÍODO

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – BROMATOLOGIA II</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS, KÉLLEN WANESSA COUTINHO VIANA E MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES</b>		
<b>EMENTA:</b> Composição química, valor nutritivo e padrões de identidade e qualidade de alimentos proteicos: Leites e Derivados, Carnes, Produtos Avícolas, Produtos de Pesca e Ovos. Composição química, valor nutritivo e padrões de identidade e qualidade de alimentos lipídicos: óleos e gorduras de origem vegetal e animal. Composição química, valor nutritivo e padrões de identidade e qualidade de Café, Cacau, Bebidas Alcoólicas e Bebida não Alcoólicas.		
<b>OBJETIVOS:</b> Reconhecer os fundamentos teóricos e práticos da análise de alimentos. Estudar a natureza e a composição dos alimentos glicídicos, bem como conhecer os aspectos legislativos relacionados a eles. Conhecer sobre adulterações em alimentos. Compreender os principais aspectos relacionados à rotulagem de alimentos.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da saúde / Ciência dos alimentos/ Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Compreender a importância do estudo da Bromatologia na nutrição.</li> <li>● Conhecer os aspectos bromatológicos dos alimentos proteicos, café, cacau e bebidas alcoólicas e não alcoólicas.</li> <li>● Conhecer os padrões de identidade e qualidade dos alimentos proteicos, café, cacau e bebidas alcoólicas e não alcoólicas.</li> <li>● Compreender sobre análise de alimentos.</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer a importância do estudo dos aspectos bromatológicos dos alimentos para o profissional nutricionista.</li> <li>● Reconhecer as principais análises realizadas em alimentos.</li> <li>● Conhecer os aspectos bromatológicos de leites e derivados, carnes, produtos avícolas, produtos de pesca, ovos, óleos e gorduras de origem vegetal e animal, café, cacau, bebidas alcoólicas e bebidas não alcoólicas: composição química e aspectos legislativos.</li> <li>● Compreender os padrões de identidade e qualidade de leites e derivados, carnes, produtos avícolas, produtos de pesca, ovos, óleos e gorduras de origem vegetal e animal, café, cacau, bebidas alcoólicas e bebidas não alcoólicas.</li> <li>● Identificar e realizar as principais técnicas de análise de alimentos.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aspectos bromatológicos de leites e derivados</li> <li>2. Aspectos bromatológicos de carnes e produtos avícolas.</li> <li>3. Aspectos bromatológicos de pescados.</li> <li>4. Aspectos bromatológicos de ovos.</li> <li>5. Aspectos bromatológicos dos óleos e gorduras.</li> <li>6. Aspectos bromatológicos de pães e produtos de panificação.</li> <li>7. Aspectos bromatológicos de café, cacau e chás.</li> <li>8. Aspectos bromatológicos de bebidas alcoólicas.</li> <li>9. Aspectos bromatológicos de bebidas não alcoólicas.</li> </ol>		
<b>METODOLOGIA:</b> As aulas acontecerão de maneira expositiva e dialogada, utilizando quadro branco e/ou projetor multimídia, priorizando-se metodologias ativas de aprendizagem, com atividades individuais e/ou em grupo, seminários, estudos de caso, leitura e discussão de textos, estudos dirigidos. Ainda, serão realizados exercícios e leituras extraclasse, para		

melhor compreensão das temáticas abordadas. A avaliação do aluno ocorrerá verificando-se seu desempenho em todas as atividades propostas, no formato tradicional e por metodologias ativas. A parte prática da disciplina será vivenciada através da realização de experimentos laboratoriais que abordem o conteúdo programático.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. DAMODARAN, S; PARKIN, K. L. **Química de Alimentos de Fennema**. 5. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.
2. GONÇALVES, E.C.B.A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 4 ed. São Paulo: Livraria Varela, 2015.
3. KOBLITZ, M.G. **Matérias-primas alimentícias: Composição e controle de qualidade**. 1 ed. Guanabara Koogan, 2011.
4. LAWRIE, R. A.; RUBENSAM, J. M. **Ciência da carne**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 384 p.
5. LIMA, U.A. **Matérias-primas dos alimentos**. 1 reimpr. São Paulo: Blucher, 2012.
6. MORETTO, E. et al. **Introdução à Ciência de Alimentos**. 2 ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2008. 237 p.
7. SALINAS, R.D. **Alimentos e Nutrição: introdução à bromatologia**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed:, 2002.
8. SILVA, C. O.V.; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G. B. **Ciência dos Alimentos: princípios de bromatologia**. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2017.
9. VENTURINI FILHO, W. G. **Bebidas alcoólicas: ciência e tecnologia - 2ª Edição**. São Paulo: Blucher, 2016. 577p.
10. Artigos científicos.

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA**

**DISCIPLINA – CIÊNCIAS SOCIAIS E ECONÔMICAS**

**TIPO: OBRIGATÓRIA**

**CÓDIGO DO COMPONENTE**

**CARGA HORÁRIA TOTAL: 45 h**

**CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 h**

**CARGA HORÁRIA PRÁTICA: -**

**DOCENTE(S): MARIA JORGE DOS SANTOS LEITE**

**EMENTA:**

A disciplina discute as condições históricas de desenvolvimento das grandes correntes do pensamento social que tornaram possível o surgimento da ciências sociais; debate as polêmicas que constituem o campo de reflexão desta disciplina (objeto e método); aborda uma visão geral e crítica das grandes correntes do pensamento social e de seus respectivos conceitos. Identifica as principais correntes do pensamento econômico nas suas diferenças conceituais, metodológicas e ideológicas na análise da realidade, assim como nas suas origens intelectuais e as suas bases de sustentação teórica. Busca uma compreensão dos principais mecanismos e lógica do funcionamento da sociedade capitalista. Sintetiza a evolução do pensamento econômico brasileiro.

**OBJETIVOS:** Introduzir os principais debates que abordam as teorias sociais e a dinâmica da vida econômica a partir do seu enraizamento na vida social, cultural e política.

**ÁREA/EIXO/NÚCLEO**

Ciências Sociais/ Núcleo Básico

**COMPETÊNCIA (S)**

**Competência 1**

- Conhecer o contexto histórico de surgimento do pensamento social moderno

**Competência 2**

-Compreender as principais correntes teóricas que constituem o pensamento social moderno.

**Competência 3**

-Compreender como ocorre a crise da modernidade.

**Competência 4**

-Entender o mercantilismo como teoria política do Estado Moderno.

**Competência 5**

**HABILIDADES**

**- Habilidades da competência 1**

- Caracterizar contexto histórico de surgimento do pensamento social moderno.

**Habilidades da competência 2**

- Demonstrar conhecimento acerca do o pensamento social moderno.

**Habilidades da competência 3**

- Citar os fatores que concorreram para a crise do paradigma moderno.

**Habilidade da competência 4**

- Descrever as características do mercantilismo.

	<p>- Conhecer os paradigmas da economia clássica, apontando os sinais de sua crise.</p> <p><b>Competência 6</b> -Estudar as Escolas Neoclássica e Neoliberal.</p> <p><b>Competência 7</b> -Pesquisar o pensamento econômico brasileiro e as implicações sociais do sistema capitalista.</p>	<p><b>Habilidade da competência 5</b> - Destacar os fatores que contribuíram para a crise do paradigma econômico clássico.</p> <p><b>Habilidades da competência 6</b> - Apontar os principais autores do pensamento econômico neoclássico e neoliberal.</p> <p><b>Habilidade da competência 7</b> - Discutir os efeitos do sistema capitalista sobre os diversos setores da sociedade.</p>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <p><b>I UNIDADE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- O Surgimento do pensamento social</li> <li>- As Teorias sociais clássicas</li> <li>- A Crise da modernidade</li> <li>-O Estado Moderno e mercantilismo</li> </ul> <p><b>II UNIDADE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A Economia política clássica e a crise</li> <li>-A Escola Neoclássica</li> <li>- A Escola Neoliberal</li> <li>-Pensamento econômico brasileiro: Escola Desenvolvimentista</li> <li>- O capitalismo como sistema econômico e social</li> </ul>		
<p><b>METODOLOGIA:</b></p> <p>O método de trabalho resume-se à discussão estruturada. Cada aula terá textos de leitura obrigatória. E cada texto será apresentado por um aluno e comentado por todos, sendo a intervenção dos alunos e do professor livre. Neste contexto, os alunos serão instados a se exporem nas discussões, a tomarem e 3 defenderem posições de modo analítico a partir da leitura dos textos. Algumas aulas terão a apresentação de mais de um texto.</p>		
<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- BRESSAN, Suimar João. <b>Fundamentos das ciências sociais</b>. Ijuí : Ed. Unijuí, 2008. – 122 p. – (Coleção educação a distância. Série livro-texto).</li> <li>-GENNARI, Adilson Marques e OLIVEIRA, Roberson. <b>História do pensamento econômico</b>. São Paulo : Saraiva, 2009.</li> <li>PAULA, Ricardo Zimbrão Affonso de. <b>Capitalismo: definições</b>. São Luís: EDUFMA, 2020.</li> </ul>		

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL II</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 0h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30h</b>
<b>DOCENTE(S): DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA</b>		
<p><b>EMENTA</b></p> <p>A educação nutricional como instrumento de ação da nutrição aplicada individual e coletiva. Métodos e instrumentos para educação nutricional de indivíduos e coletividades. Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de Educação Nutricional nas diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista.</p>		

<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Capacitar o aluno para atuar na prática de planejamento, execução e avaliação de ações pedagógicas com conteúdo alimentar e nutricional para coletividade e indivíduos sadios e enfermos	<b>HABILIDADES</b> 1. Aplicar as teorias pedagógicas e seu emprego na educação nutricional; 2. Estimular o aluno a usar a criatividade para a educação nutricional.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b> 1. Planejamento de programa de Educação Nutricional. 2. Etapas – diagnóstico, formulação de objetivos e metas, conteúdo programático, estratégia: métodos, recursos e avaliação		
<b>BIBLIOGRAFIA</b> 1. DIAS, Marly. <i>Técnicas, Procedimentos e Recursos de Ensino</i> . Alfenas: UNIFENAS, 2007. 2. TRECCO, Sônia. Guia prático de Educação Nutricional. 1ª edição – São Paulo: Manole, 2016. 3. LINDEN, Sônia. <i>Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino</i> . São Paulo: Varela, 2005. <b>4. Complementar:</b> 5. FAGIOLI, D.; NASSER LA. <i>Educação nutricional na infância e na adolescência</i> . 1ª ed .São Paulo: Racine, 2006. 244 p. 6. BOOG, MCF. <i>Educação Nutricional: Passado, Presente, Futuro</i> . <i>R.Nutr.PUCCAMP</i> , Campinas, v.10, n.1, p.5-19, jan./jun. 1997. 7. CERVATO, AM; DERNTL, AM; LATORRE, MRDO. <i>Educação nutricional para adultos e idosos</i> . <i>Rev. Nutr. PUCCAP</i> , Campinas, v.18, n.1, p.41-52, jan./fev. 2005. 8. Brasil. Ministério Da Saúde. Guia Alimentar Para A População Brasileira - Promovendo A Alimentação Saudável. Edição Especial 2005. Brasil. 9. FAO. Guia Metodológico De Comunicação Social Em Nutrição. Roma, 1999. Coletânea de técnicas. Vol. II: Manual de técnicas pedagógicas e ludopedagógicas para a operacionalização das ações educativas no SUS – São Paulo: CVE, 2002.		

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – BIOÉTICA</b>		
<b>TIPO – OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 30h	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA:</b> 30h	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA:</b> –
<b>DOCENTE: CELINA DE CASTRO QUERINO DIAS</b>		
<b>EMENTA:</b> Conceitos e fundamentos utilizados no estudo da bioética. Bioética no Mundo da Saúde. Bioética e normas para pesquisas. Bioética e temas polêmicos da atualidade. Bioética e nutrição.		
<b>OBJETIVOS:</b> Evidenciar para o estudante os principais grupos de alimentos e as técnicas mais adequadas para o aproveitamento dos nutrientes nestes contidos.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> ● Propiciar ao aluno os conhecimentos básicos sobre bioética.	<b>HABILIDADES</b> ● Levar o aluno a conhecer os fundamentos da bioética, tornando-o capaz de exercer a prática profissional no atual cenário das ciências da saúde; ● Estimular o aluno para analisar e interpretar de forma crítica o código de ética dos nutricionistas
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> 1. Introdução à bioética; 2. Bioética e normas para pesquisa; 3. Bioética e saúde pública; 4. Bioética e temas polêmicos da atualidade;		

5. Bioética e nutrição.
<b>METODOLOGIA:</b> Serão realizadas aulas expositivas e dialogadas, com a participação dos alunos, utilizando quadro branco e/ou projetor multimídia. Atividades individuais e/ou em grupo, seminários, leitura e discussão de textos, leis e artigos, estudos dirigidos serão estimuladas para melhor compreensão do conteúdo. Para avaliação de conhecimento do aluno, serão realizadas atividades individuais e em grupo, somando à participação em sala de aula e assiduidade.
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BITTAR, E.C.B. <b>Ética, educação, cidadania e direitos humanos</b>. Barueri: Manole, 2004.</li> <li>• BRAS, M. A <b>Bioética e o novo saber – fazer saúde</b>. Saúde para Debate, Rio de Janeiro, n. 35, p. 36-47, 2006.</li> <li>• <b>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. RESOLUÇÃO CFN, no. 334/2004 (D.O.U. 15/05/2004)</b>. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em: <a href="http://www.cfn.org.br/legislacao/codigoetica">http://www.cfn.org.br/legislacao/codigoetica</a>.</li> <li>• <b>MINISTÉRIO DA SAÚDE</b>. Carta dos direitos dos usuários da saúde. Brasília: 2006.</li> <li>• <b>MINISTÉRIO DA SAÚDE</b>. Política Nacional de Humanização. Brasília: 2004.</li> <li>• <b>ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. CONSELHO PARA ORGANIZACOES INTERNACIONAIS DE CIÊNCIAS MÉDICAS</b>. Diretrizes éticas internacionais para pesquisas biomédicas envolvendo seres humanos. Genebra, v. 3, n. 3, 1995.</li> <li>• PESSINI, L; PESSINI, L. <b>Problemas atuais de bioética</b>. 8 ed. São Paulo: Loyola, 2007. 584p.</li> <li>• REGO, S., PALÁCIOS, M., and SIQUEIRA-BATISTA, R. <b>Bioética para profissionais da saúde</b> [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2009. Temas em Saúde collection, 159 p. ISBN: 978-85-7541-390-6. <a href="https://doi.org/10.7476/9788575413906">https://doi.org/10.7476/9788575413906</a>.</li> </ul>

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA I</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTE: TAISY CINTHIA FERRO CAVALCANTE</b>		
<b>EMENTA:</b> Estudo da nutrição humana através da caracterização dos carboidratos, proteínas, lipídios, fibras alimentares, vitaminas, minerais, água seguindo os requerimentos e recomendações nutricionais de indivíduos e coletividades sadias, adequado às condições biológicas, psicológicas, sociais e econômicas e ajustados ao metabolismo energético e equilíbrio hídrico. Além da aquisição do conhecimento a relação entre nutrição e álcool; e nutrição e cárie.		
<b>OBJETIVOS:</b> Estudar conceitos básicos dos elementos que compõe uma nutrição normal (nutrientes essenciais e não essenciais, minerais, vitaminas, etc.); Aplicar das DRIs no Planejamento Dietético; Calcular e planejar dietas, guias alimentares; e Desenvolver senso crítico em relação às dietas não convencionais.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Estudar conceitos básicos dos elementos que compõem uma nutrição normal (nutrientes essenciais e não essenciais, minerais, vitaminas, etc.); 2. Aprofundar conceitos sobre macro e micronutrientes; 2. Aplicar o uso o das DRIs no Planejamento Dietético;	<b>HABILIDADES</b> 1. Demonstrar domínio sobre os constituintes metabólicos envolvidos na nutrição humana; 2. Aplicar o conhecimento sobre o metabolismo dos macros e micronutrientes na nutrição normal; 3. Analisar o indivíduo normal e orientar quanto ao planejamento dietético; 4. Utilizar as DRIs no planejamento dietético; 5. Comprovar a relação da nutrição-cárie e nutrição- álcool;

	4. Introduzir como calcular e planejar dietas utilizando os guias alimentares; 6. Fazer planejamento e orientações nutricionais; 7. Demonstrar a relação da nutrição-cárie e nutrição- álcool.	6. Empregar os conhecimentos sobre biodisponibilidade de nutrientes
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> - Introdução a alimentação e nutrição; Macro e micronutrientes na alimentação saudável; - Cálculo das recomendações e utilização das DRI's; - Guias alimentares e dietas atuais.		
<b>METODOLOGIA:</b> Aulas expositivas dialogadas utilizando: quadro branco, projetor multimídia, roda de leitura em sala, exercícios de fixação, laboratório de avaliação do estado nutricional, além de vídeos e filmes sobre os temas abordados. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> 1. R. GAUDENCI DE SÁ, N. Nutrição e Dietética. 7ª Edição. Editora Nobel, 1990. 2. BASSOUL, E; BRUNO, P; KRITZ, S. Nutrição e Dietética. 2ª Edição. Editora Senac Nacional, 2005. 3. GAUDENCI DE SÁ, N; GALISA, MS; ESPERANÇA, LMB. Nutrição: Conceitos e Aplicações. 1ª Edição. Editora M. Books, 2007. 4. LISKOV, Tara Prather. Alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 1999. 5. MAHAN, L. K. / ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentação, nutrição e dietoterapia – Krause. 13ª edição. São Paulo: Elsevier, 2013. 6. CHEMIN, S. M. S. S; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição. São Paulo: Payá, 2016. 7. VITOLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2º Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.		

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE – (deixar em branco)</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: ---</b>
<b>DOCENTE(S): José Hugo Gonçalves Magalhães</b>		
<b>EMENTA:</b> Psicologia como ciência e profissão. Teorias e sistemas em psicologia. Processos psicológicos básicos. Aspectos psicológicos do comportamento alimentar. Transtornos alimentares. Contribuições da psicologia para o campo da nutrição.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Proporcionar aos discentes uma introdução ao estudo da Psicologia;</li> <li>● Fomentar reflexões sobre o desenvolvimento e comportamento humanos em sua interface com a nutrição;</li> <li>● Proporcionar o conhecimento das aplicações do conhecimento psicológico nas problemáticas do comportamento alimentar.</li> </ul>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde / Núcleo Básico	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer as bases teóricas da psicologia e suas relações com o campo da nutrição;</li> <li>● Compreender os aspectos psicológicos que envolvem o comportamento alimentar humano;</li> <li>● Refletir sobre a imagem corporal, e suas relações com a saúde física e mental;</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Investigar e pensar sobre a atuação do profissional de saúde no campo da nutrição humana;</li> <li>● Relacionar conhecimentos de psicologia com demais conhecimentos na área da saúde;</li> <li>● Identificar o papel de fatores psicológicos em processos alimentares.</li> </ul>



- Compreender a importância de fatores psicossociais no âmbito de intervenções integrais em saúde humana e comportamento alimentar.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Psicologia: ciência e profissão
  - 1.1. Pré-história e história da psicologia como ciência
  - 1.2. A psicologia como profissão
2. Teorias e sistemas em psicologia
  - 2.1. Estruturalismo
  - 2.2. Funcionalismo
  - 2.3. Gestalt
  - 2.4. Psicanálise
  - 2.5. Cognitivismo
  - 2.6. Behaviorismo
3. Processos psicológicos básicos
  - 3.1. Atenção, sensação e percepção
  - 3.2. Memória, aprendizagem, pensamento e linguagem
  - 3.3. Emoção e motivação
4. Psicologia aplicada à nutrição
  - 4.1. Relações entre psicologia e nutrição
  - 4.2. Teorias e técnicas psicológicas aplicadas à compreensão e intervenção sobre o comportamento alimentar.
  - 4.3. Transtornos alimentares

**METODOLOGIA:**

As aulas teóricas consistirão em aulas expositivas e seminários, desenvolvidas em sala de aula com uso de computador acoplado ao *datashow* e quadro branco.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. Schultz, D.P.; & Schultz, S.E. (2014). História da psicologia moderna. São Paulo: Cengage Learning.
  2. Conselho Federal de Psicologia. (2014). Código de ética profissional do psicólogo. Brasília: Conselho Federal de Psicologia.
  3. Bock, A. M. B.; Furtado, O.; & Teixeira, M. L. T. (2002). Psicologias: uma introdução ao estudo de Psicologia. São Paulo: Saraiva.
  4. Gazzaniga, M. S., Heatherton, T.F., & Halpern, D. (2018). Ciência psicológica: mente, cérebro e comportamento. Porto Alegre: Artmed.
  5. Alvarenga, M. Figueiredo, M. Timerman, F. Antonaccio, C. (2016). Nutrição Comportamental. São Paulo: Manole.
  6. DSM – V. (2014). Manual diagnóstico e estatístico de transtornos mentais. Porto Alegre: Artmed.
- Bibliografia Complementar :
- Fadiman, J. & Frager, R. (1986). Teorias da personalidade. São Paulo: Harbra, 1986.
- Figueiredo, L.C.M. (1991). Matrizes do pensamento psicológico. Petrópolis, RJ: Vozes.
- Moreira, M.A. (1999). Teorias de aprendizagem. São Paulo: EPU.
- Papalia, D. E.; Olds, S. W.; Feldman, R. D. Desenvolvimento Humano. (2006). Porto Alegre: Artmed, 2006.
- Sternberg, R.J. (2014). Psicologia cognitiva. São Paulo: Cengage Learning.

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA**

**DISCIPLINA – TÉCNICA DIETÉTICA**

<b>TIPO – OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 60h	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA:</b> 45h	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA:</b> 15h
<b>DOCENTE: CELINA DE CASTRO QUERINO DIAS</b>		
<b>EMENTA:</b> Aborda os estudos dos alimentos, das suas características e composição química, a caracterização dos alimentos como principais fontes de nutrientes, os grupos de alimentos e valor energético, as principais técnicas de pesos e medidas, e as técnicas de manipulação e preparo de matérias-primas alimentares utilizando diferentes tipos de cocção na elaboração dos cardápios.		
<b>OBJETIVOS:</b> Evidenciar para o estudante os principais grupos de alimentos e as técnicas mais adequadas para o aproveitamento dos nutrientes nestes contidos.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Ciência dos alimentos Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Realizar a verificação dos pesos e medidas de forma correta;</li> <li>● Conhecer os alimentos, suas características e composição química;</li> <li>● Caracterizar os alimentos como principais fontes de nutrientes, os grupos e valor energético;</li> <li>● Compreender os indicadores básicos, como per capita, fator de correção e indicador de partes comestíveis, a fim de possibilitar o planejamento de compras e equilíbrio nutricional dos cardápios;</li> <li>● Conhecer as principais técnicas de manipulação de matérias-primas alimentares utilizando diferentes tipos de cocção.</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Capacitar o aluno a identificar os pesos e medidas de alimentos e preparações;</li> <li>● Compreender as principais técnicas para aferição e compreender a sua importância.</li> <li>● Verificar as características e composição química dos alimentos como forma de compreender as alterações químicas que ocorrem no processo de manipulação e preparo;</li> <li>● Compreender as funções tecnológicas dos alimentos com base na sua composição química.</li> <li>● Identificar os alimentos por grupos e compreender a sua relação entre composição, valor calórico, porções e equivalências.</li> <li>● Estabelecer os principais métodos de pré-preparo e preparo para os diferentes tipos de alimentos; Identificar as etapas de elaboração de cardápio;</li> <li>● Identificar os principais critérios de reconhecimento do bom estado de um alimento para compra.</li> <li>● Planejar cardápios e calcular a composição nutricional, assim como ser capaz de planejar solicitação de compras e dos mesmos.</li> <li>● Executar preparações alimentícias com bases científicas, adotando métodos exatos, seguros e econômicos, no sentido de preservar os princípios nutritivos, assegurar suas condições higiênico-sanitárias, facilitar sua digestibilidade e sua aceitação;</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laboratório de Técnica Dietética: conceito, objetivos e requisitos básicos;</li> <li>2. Metodologia para pesos e medidas;</li> <li>3. Indicadores utilizados em técnica dietética e ficha técnica de preparação;</li> <li>4. Técnicas básicas de preparo de alimentos;</li> <li>5. Frutas e hortaliças: composição química, tipos, modificações nutricionais durante a cocção. Preparação e “per capita”;</li> <li>6. Cereais, pães e leguminosas: Aspectos químicos, higiênicos e preparo;</li> <li>7. Carnes: composição química; tipos; características das carnes próprias e impróprias para consumo; pré-preparo e preparo; modificações nutricionais durante a cocção; preparações; principais molhos; per capita; técnicas de amaciamento, ph e métodos de cocção;</li> </ol>		

8. Ovos: composição química; tipos; pré-preparo e preparo; modificações nutricionais durante a cocção; preparações; “per capita”;
9. Laticínios e derivados: composição química, tipos, modificações nutricionais durante a cocção. Preparação e “per-capita”;
10. Óleos e gorduras: composição química; tipos; pré-preparo e preparo; modificações nutricionais na cocção; preparações;
11. Açúcares e derivados: tipos de açúcares, edulcorantes, reações químicas durante o processamento;
12. Condimentos: essências, especiarias e ervas aromáticas;
13. PANC's (Plantas alimentícias não convencionais): características, tipos, principais formas de consumo; preparações.
14. Bebidas e infusos;
15. Sondas enterais;
16. Planejamento de cardápios e cálculo.

**METODOLOGIA:**

Serão realizadas aulas expositivas e dialogadas, com a participação dos alunos, utilizando quadro branco e/ou projetor multimídia. Atividades individuais e/ou em grupo, seminários, leitura e discussão de textos e artigos, estudos dirigidos serão estimuladas para melhor compreensão do conteúdo. As aulas práticas serão realizadas em laboratório de acordo com o tema estudado. Para avaliação de conhecimento do aluno, serão realizadas atividades individuais e em grupo, somando à participação em sala de aula e assiduidade.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- ARAÚJO, D.F.D.S. *et al.* (2021). **Food Plants in the Caatinga**. In: Jacob, M.C.M., Albuquerque, U.P. (eds) Local Food Plants of Brazil. Ethnobiology. Springer, Cham. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-69139-4\\_11](https://doi.org/10.1007/978-3-030-69139-4_11)
- BENETTI, G. B. et al. **Manual de Técnica Dietética**. 1ª ed. Editora Yendis. 2013.
- CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R.B. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. São Paulo, SP: Atheneu, 2010.
- DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações/** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350 p.
- ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos**. 8ª Ed.Rev. Ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.
- PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed., rev. e atual. Barueri: Manole, 2006. xx, 402p.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – DCExt Práticas em Saúde II</b>		
<b>TIPO – OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30h</b>
<b>COMUNIDADE EXTERNA ENVOLVIDA:</b> População afro-brasileira, indígenas e quilombolas.		
<b>PROFESSOR ORIENTADOR:</b> Iracema Hermes Pires de Mélo Montenegro, professores do quinto período.		
<b>EMENTA:</b> No contexto do Curso Superior em Nutrição desenvolver práticas educativas em saúde direcionadas à cultura afro-brasileira, indígenas e quilombolas em diversos espaços da sociedade que devem compor um trabalho final integrativo, englobando as disciplinas do semestre (Bromatologia II, Ciências Sociais e Econômicas, Educação Nutricional II, Bioética, Nutrição Normal e Dietética I, Psicologia Aplicada à Nutrição Técnica Dietética, Bioquímica da Nutrição, Parasitologia, Biofísica, Fisiologia, Anatomia, Bioquímica Básica) Abordar de forma interdisciplinar os conteúdos com objetivo de publicar um produto/evento vinculado à proposta da disciplina.		
<b>OBJETIVOS:</b> Proporcionar uma aprendizagem significativa através da interação precoce do ensino acadêmico, da pesquisa e da extensão, através da problematização em saúde, tanto regional quanto nacional; Elaborar e executar ações de extensão – Educação em Saúde direcionadas à população afro-brasileira, indígenas e quilombolas com foco nos variados cenários de prática em saúde;		

<p>Possibilitar experiência prévia junto à comunidade através das ações de extensão, contribuindo para a disseminação da informação e proporcionando troca de saberes;  Conhecer a amplitude da sua atuação profissional, não só de forma técnica e biológica, mas como um agente transformador da realidade em que vive;  Desenvolver profissionais de saúde mais críticos, reflexivos e proativos.</p>		
<p><b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da Saúde/ Núcleo Básico</p>	<p><b>COMPETÊNCIA (S)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contextualizar o processo saúde doença direcionaos à população afro-brasileira, indígenas e quilombolas como conhecimento-estratégia para formação de profissionais de saúde qualificados.</li> </ul>	<p><b>HABILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Construir um conceito e extensão universitária;</li> <li>Promover a experimentação quanto as principais questões do processo saúde doença;</li> <li>Vivenciar a humanização na saúde no processo multidisciplinar;</li> <li>Desenvolver e aprimorar habilidades na identificação dos eventos de saúde e desenvolvimento de educação em saúde;</li> <li>Reconhecer os elementos constitutivos das identidades e promover o respeito às diferenças por meio do entendimento da igualdade e diferença dentro de uma perspectiva inclusiva, adotando uma postura antirracista.</li> <li>Desenvolver um produto/evento interdisciplinar envolvendo os diversos ciclos da vida.</li> </ul>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Educação em Saúde;</li> <li>Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) em Saúde;</li> <li>Vivência prática: Humanização na Saúde;</li> <li>Questão racial brasileira</li> <li>Identidade e diferença</li> </ol>		
<p><b>METODOLOGIA:</b>  Metodologia da Problematização (observação da realidade; pontos chaves do problema; teorização; hipóteses de solução; aplicação à realidade) – exposição e vivências dos problemas em saúde;  Filmografia;  Visitas técnicas nos diversos cenários de prática da Rede de Atenção em Saúde;  Elaboração de conteúdo para Educação em Saúde – palestras na comunidade, ou elaboração de material físico ou em mídias sociais; Encontros presenciais para acompanhamento e feedback da disciplina.</p>		
<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b></p> <p>MERHY, E. E. Ato de cuidar: alma dos serviços de saúde. In:_. Saúde: a cartografia do trabalho vivo. São Paulo: Hucitec, 2002. p.115-33.  SEVALHO, G. Uma abordagem histórica das representações sociais de saúde e doença. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 349-363, jul./set. 1993.  PINHEIRO, R.; BARROS, M. E. B.; MATTOS, R. A (Org.). Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. Rio de Janeiro: Abrasco, 2007. Parte 2 e Parte 3.  BENEVIDES, R.; PASSOS, E. A humanização como dimensão pública das políticas de saúde. Cadernos de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 561-571, 2005a.</p>		

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Núcleo Técnico da Política de Humanização. HumanizaSUS: documento base para gestores e trabalhadores do SUS. 4a ed. Brasília, 2008a.

DEUS, Sandra de. **Extensão universitária : trajetórias e desafios**. Santa Maria, RS : Ed. PRE-UFSM, 2020.

PEREIRA, Denise(org) **Diversidade : diferentes, não desiguais 3**. Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019.

RODRIGUES, Cristina Carneiro; LUCA, Tania Regina de: GUIMARÃES, Valéria.(orgs.). **Identities brasileiras: composições e recomposições**. 1. ed. – São Paulo: Cultura Acadêmica, 2014.

#### 4.6 SEXTO PERÍODO

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 1</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 30 h</b>
<b>DOCENTE(S): CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA</b>		
<b>EMENTA:</b> O curso em como objetivo disseminar os conhecimentos básicos de administração e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), a organização administrativa, suas modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas. Como também como realizar o planejamento físico e funcional de UANs, quais são os equipamentos necessários, a administração de recursos humanos, funcionamento geral, a sistematização de compras, o controle de estoque, produção, distribuição, controle higiênico-sanitário, e os principais programas de alimentação.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Planejar e implantar serviços de alimentação, comerciais ou institucionais;</li> <li>● Dimensionar, recrutar, selecionar e capacitar recursos humanos;</li> <li>● Controlar e rastrear a qualidade dos alimentos;</li> <li>● Planejar, executar e avaliar cardápios.</li> </ul>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> <i>Ciências da saúde</i> <i>Nutrição</i> <i>Núcleo profissional</i> <i>obrigatório</i>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer os princípios básicos de administração e organização e sua aplicação em UANs;</li> <li>● Planejar as Instalações físicas e layout, e quantificar os equipamentos necessários as UANs;</li> <li>● Conhecer os principais programas de alimentação;</li> <li>● Identificar, quantificar e qualificar os recursos humanos em serviços de alimentação;</li> <li>● Administrar e dimensionar estoques;</li> <li>● Compreender o funcionamento dos serviços de alimentação e os controles</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <b>Competência 1</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer os principais fundamentos da administração através das principais teorias e ferramentas, assim como os princípios da organização e sua aplicação aos serviços de alimentação.</li> </ul> <b>Competência 2</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Realizar o planejamento das estruturas físicas, definição de layouts, e definição e quantificação de equipamentos necessários ao bom funcionamento dos serviços de alimentação conforme cada realidade.</li> </ul> <b>Competência 3</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer os principais programas de alimentação aos quais os serviços de alimentação podem estar relacionados e as suas características intrínsecas.</li> </ul> <b>Competência 4</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar as funções, cargos e dimensionamento de recursos humanos para</li> </ul>

	aplicados.	serviços de alimentação; <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer as principais técnicas de seleção e capacitação de recursos humanos.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Competência 5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Evidenciar os principais métodos de aquisição, cálculo e supervisão de estoques.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Competência 6</b></p> Compreender o funcionamento dos serviços de alimentação e seus controles quantitativos e qualitativos, de custos, nutricionais e higiênico-sanitários.
--	------------	---

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

**Teórico**

1. Fundamentos da Administração
2. Estrutura Organizacional de Serviços de Alimentação
3. Instalações físicas e layout em Serviços de Alimentação
4. Equipamentos e utensílios
5. Programas de alimentação: trabalhador, forças armadas, restaurantes populares e alimentação escolar
6. Recursos humanos: dimensionamento e distribuição de pessoal
7. Recursos humanos: cargos e atribuições
8. Recursos humanos: recrutamento, seleção e treinamento de pessoal
9. Recursos humanos: relações trabalhistas
10. Funcionamento de SA: atividades precedentes à prod. Refeições
11. Gerenciamento de custos: composição e resultados
12. Administração e dimensionamento de estoque
13. Funcionamento de SA: atividades durante a produção de refeições
14. Funcionamento de SA: atividades após a produção de refeições
15. Gestão de cardápios: planejamento, avaliação e análise sensorial

**Prático**

1. Estudo dirigido: fundamentos da administração
2. Visita Técnica: reconhecimento de estrutura física e layout
3. Estudo de caso: layout
4. Estudo de caso: equipamentos e utensílios
5. Dimensionamento e distribuição de pessoal
6. Estudo de caso: desenho de cargo
7. Capacitação para recursos humanos
8. Estudo de caso: composição e resultados
9. Administração e dimensionamento de estoque
10. Estudo in loco: funcionamento e controle em serviços de alimentação
11. Estudo de caso: análise de cardápios
12. Estudo de caso: relações trabalhistas
13. Estudo de caso: sobra e rejeito
14. Elaboração de cardápios

15.	Apresentação de caso
<b>METODOLOGIA:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Aulas expositivas presenciais em sala de aula, visitas técnicas e práticas laboratoriais acompanhadas pelo professor;</li> <li>● Leituras, discussões de textos, resolução de estudos de caso e elaboração de relatórios;</li> <li>● Utilização do Google Classroom para orientação de atividades, depósito de material e avisos.</li> </ul>	
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b>	
<b>REFERÊNCIA BÁSICA</b>	
1.	ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Metha, 2011.
2.	ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
3.	SILVA FILHO, A.R.A. Manual Básico de Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996
4.	TEIXEIRA, S., et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo:
5.	Atheneu, 2007.
6.	VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
<b>REFERÊNCIA COMPLEMENTAR</b>	
1.	BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição. São Paulo: Roca, 2014.
2.	CURY, A. Organização e métodos: uma visão holística. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2000.
3.	DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas – Restaurante: planejamento, implantação e operação, 3ª ed. Caxias do Sul: EducS, 2007.
4.	GANDRA, Y.R.; GAMBARDELLA, A.M.D. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação . São Paulo: Sarvier, 1986.
5.	GERMANO, M.I.S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003.
6.	JOHN F. KNIGHT & LENDAL . KOTSCHIEVAR. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. 3ª ed. São Paulo: Roca, 2005.
7.	MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração. 6ª ed. São Paulo: Manole, 2015.
8.	PINHEIRO-SANT'ANA, H.M. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
9.	PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 2000.
10.	SILVA, R.O. Teorias da Administração. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.
11.	VALLE D. P., Marques V.S. Biossegurança em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006.
12.	ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. Editora Metha, São Paulo, 2007.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA II</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTE: TAISY CINTHIA FERRO CAVALCANTE</b>		
<b>EMENTA:</b>		
Estudo do planejamento dietético para população saudável em diversas fases e momentos biológicos da vida: criança, adolescente, adulto, atleta, idoso, trabalhador, gestante, nutriz. Com o uso de ferramentas tradicionais e programas (softwares) de cálculos dietéticos. Além da avaliação crítica de dietas não convencionais.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
Caracterizar a nutrição normal nas diversas fases e momentos biológicos da vida: criança, adolescente, adulto, atleta, idoso, trabalhador, gestante e nutriz		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
Ciências da saúde	1. Elaborar planejamento dietético para a população sadia em	1. Fazer atendimento dietético a indivíduos saudáveis por meio de

<p>Nutrição Núcleo profissional obrigatório</p>	<p>diferentes ciclos da vida; 2. Realizar o planejamento e cálculo de dietas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas; 3. Aplicar o uso das DRIs no Planejamento Dietético em diferentes ciclos da vida; 4. Calcular e planejar dietas utilizando os guias alimentares; 5. Desenvolver senso crítico em relação às dietas não convencionais; 6. Fazer planejamento e orientações nutricionais; 7. Utilizar programas software) para o cálculo de dietas.</p>	<p>planejamento e cálculo de dietas de acordo com as características biológicas, psico-culturais e socioeconômicos; 2. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional de indivíduos saudáveis em diferentes fases da vida, utilizando indicadores antropométricos e de consumo alimentar, que sejam mais adequados a faixa etária analisada; 3. Descrever a conduta e orientação nutricional para indivíduos saudáveis em diferentes fases da vida; 4. Fazer planejamento alimentar de indivíduos saudáveis em diferentes fases da vida; 5. Utilizar software como ferramenta para planejamento e cálculo de dietas em diferentes fases da vida; 6. Orientar nutricionalmente sobre o uso de dietas não convencionais.</p>		
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> - Cálculo das recomendações dietéticas e utilização das DRI's; - Planejamento dietético em diferentes grupos etários; - Planejamento dietético em coletividade sadia.</p>				
<p><b>METODOLOGIA:</b> Aulas expositivas dialogadas utilizando: quadro branco, projetor multimídia, roda de leitura em sala, exercícios de fixação, laboratório de avaliação do estado nutricional, além de vídeos e filmes sobre os temas abordados. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.</p>				
<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> GAUDENCI DE SÁ, N. Nutrição e Dietética. 7ª Edição. Editora Nobel, 1990. BASSOUL, E; BRUNO, P; KRITZ, S. Nutrição e Dietética. 2ª Edição. Editora Senac Nacional, 2005. GAUDENCI DE SÁ, N; GALISA, MS; ESPERANÇA, LMB. Nutrição: Conceitos e Aplicações. 1ª Edição. Editora M. Books, 2007. LISKOV, Tara Prather. Alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 1999. MAHAN, L. K. / ESCOTT-STUMP, Sylvia. Alimentação, nutrição e dietoterapia – Krause. 10º edição. São Paulo: Roca, 2002. CHEMIN, S. M. S. S; MURA, J. D. P.. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3º edição. São Paulo: Roca, 2016. VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. 2º Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.</p>				

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA I</b>		
TIPO: OBRIGATÓRIA		
<b>CÓDIGO O COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL – 75h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTES: DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA E MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC</b>		



<p><b>EMENTA</b> Evolução e história da Saúde Pública. Nutrição em Saúde Pública: conceitos e princípios básicos. Sistema nacional de saúde. Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição. Vigilância Alimentar e Nutricional</p>		
<p><b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da Saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório</p>	<p><b>COMPETÊNCIA (S)</b>  Identificar a importância do papel do nutricionista no âmbito da política nacional de saúde, com ênfase na identificação da epidemiologia dos problemas nutricionais e no desenvolvimento de ações de promoção, proteção e recuperação da saúde.</p>	<p><b>HABILIDADES</b>  Discutir a necessidade de novos conhecimentos na área de nutrição em saúde pública;  Promover a interdisciplinaridade das ações, contemplando aspectos biológicos, comportamentais, sociais e políticos;  Discutir os programas, projetos e políticas públicas sobre saúde e nutrição em âmbito nacional;  Compreender a nutrição como fenômeno coletivo, sua determinação social e histórica, bem como as políticas e programas de intervenção nutricional;  Contextualizar a atuação do nutricionista nas RAS (Redes de Atenção à Saúde)</p>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. História da Nutrição na saúde pública no Brasil;</li> <li>2. Políticas de saúde pública no Brasil direcionadas à alimentação e nutrição;</li> <li>3. Política Nacional de Atenção Básica (PNAB);</li> <li>4. Núcleo Ampliado de Saúde da Família (NASF);</li> <li>5. Política nacional de práticas integrativas e complementares no SUS;</li> <li>6. Política Nacional de Humanização;</li> <li>7. Políticas de Promoção da Equidade em Saúde;</li> <li>8. Programa Previnde Brasil;</li> <li>9. Programa de Agentes Comunitários em Saúde (PACS);</li> <li>10. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT);</li> <li>11. Segurança alimentar e nutricional (SAN);</li> <li>12. Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA);</li> <li>13. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN);</li> <li>14. Estratégia Nacional para Promoção do Aleitamento Materno e Alimentação Complementar Saudável no SUS;</li> <li>15. Programa Nacional de Suplementação de Ferro;</li> <li>16. Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A;</li> <li>17. Programa Nacional de Suplementação de Micronutrientes (Nutrisus);</li> <li>18. Programa nacional de alimentação escolar (PNAE);</li> <li>19. Visitas aos dispositivos de saúde em que o nutricionista esteja inserido.</li> </ol>		

**BIBLIOGRAFIA**

1. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014.
  2. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 648, 30 de março de 2006. Política Nacional de Atenção Básica em Saúde. Brasília DF, 2006.
  3. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 648, 30 de março de 1999. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília DF, 2006.
  4. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria Nº 154, de 24 de janeiro de 2008 que cria os Núcleos de apoio ao Saúde da Família – NASF. Brasília DF, 2008.
  5. BRASIL. Ministério da Saúde/ Secretaria de atenção à saúde / Departamento de atenção básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Brasília DF, 2009. 88
  6. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 185 Diretrizes do NASF: Núcleo de Apoio a Saúde da Família. Brasília: Ministério da Saúde, 2010.
  7. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2011.
  8. BRASIL. Ministério da Saúde. Política nacional de práticas integrativas e complementares no SUS – PNPIC-SUS: atitude de ampliação de acesso. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (Série B. Textos Básicos de Saúde).
  9. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ª ed. – Brasília: Ministério da saúde, 2014. 156p.
  10. CANELLA, D. S.; SILVA, A. C. F. DA; JAIME, P. C. Produção científica sobre nutrição no âmbito da Atenção Primária à Saúde no Brasil: uma revisão de literatura. Ciência Saúde Colet, 18(2):297-308, 2013
  11. BESEN, C.B.; SOUZA NETTO, M.; DA ROS, M.A. et al. A estratégia saúde da família como objeto de educação em saúde. Saude Soc., 16(1): 57-68, 2007.
  12. JAIME, PC; SILVA, ACF; LIMA, AMC; BORTOLINI, GA. Ações de alimentação e nutrição na atenção básica: a experiência de organização do Governo Brasileiro. – Artigo especial – World Nutrition Rio 2012. Rev. Nutr., 26(6):809-824, 2011
- TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): THAYS KALLYNE MARINHO DE SOUZA, ANDREA MARQUES SOTERO</b>		
<b>EMENTA:</b>		
Nesta disciplina, o aluno irá solucionar às suas dúvidas e desenvolver seu senso crítico ao conhecer os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica nas patologias que acometem o trato gastrointestinal, bem como irá compreender como os processos cirúrgicos, no trato gastrointestinal, interferem na conduta dietoterápica. Além disso, ele estará apto para diferenciar, quando na prática clínica, os principais métodos de Terapia Nutricional – Oral, Enteral e Parenteral. O discente também poderá compreender a conduta dietoterápica para o câncer e para SIDA e as modificações na consistência das dietas, considerando as condições clínicas e interpretando os exames bioquímicos dos indivíduos enfermos. Dessa forma, os estudantes serão capazes de elaborar e resolver Casos Clínicos.		
<b>OBJETIVOS:</b> Analisar, aplicar e interpretar as diferentes condutas dietoterápicas nas enfermidades do trato gastrointestinal, no câncer e na Síndrome da imunodeficiência adquirida; discernir sobre a melhor via de utilização das dietas (via oral, enteral ou parenteral) . Elegir a melhor conduta dietoterápica para cada situação problema e argumentar quanto à conduta escolhida.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>

<p>Ciências Da Saúde/ Nutrição Clínica/Profissionalizante</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fazer atendimento dietoterápico ou dietético a indivíduos enfermos;</li> <li>2. Realizar o planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas e estados patológicos;</li> <li>3. Identificar as dietas hospitalares e a importância da modificação da consistência dessas dietas na prática clínica;</li> <li>4. Descrever os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica nas enfermidades da boca, esôfago, estômago, pâncreas, vesícula e intestino;</li> <li>5. Descrever as condutas dietoterápicas paciente crítico, queimados, no câncer e na SIDA;</li> <li>6. Interpretar os exames bioquímicos dos pacientes;</li> <li>7. Redigir os aspectos inerentes à terapia de nutrição enteral e parenteral, bem como o uso alternativo de suplementos nutricionais orais;</li> <li>8. Conhecer as principais cirurgias realizadas no trato gastrointestinal e a conduta dietoterápica;</li> <li>9. Fazer casos clínicos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fazer atendimento dietoterápico ou dietético a indivíduos enfermos por meio de planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas e estados patológicos;</li> <li>2. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional de indivíduos com enfermidades abordadas na disciplina, utilizando indicadores clínicos, laboratoriais, antropométricos e de consumo alimentar, que sejam mais adequados às alterações fisiopatológicas e quadro clínico do paciente atendido;</li> <li>3. Descrever os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica nas enfermidades da boca, do esôfago, do estômago, vesícula, pâncreas e intestino, bem como no paciente crítico, queimados, câncer e na SIDA, utilizando artigos científicos e referências de livros sugeridos durante as aulas;</li> <li>4. Redigir os aspectos inerentes à terapia de nutrição enteral e parenteral, e o uso de suplementos nutricionais por via oral, utilizando vídeos, artigos científicos;</li> <li>5. Interpretar os exames bioquímicos dos pacientes atendidos relacionando com seu estado clínico, utilizando as referências sugeridas em sala de aula;</li> <li>6. Descrever as principais técnicas cirúrgicas realizadas no trato gastrointestinal e a conduta dietoterápica no pré e pós-operatório, utilizando artigos científicos e referências de livros sugeridos durante as aulas;</li> <li>7. Fazer casos clínicos abordando os temas pertinentes à disciplina, sendo necessário efetuar pesquisa bibliográfica "on line", consultas a periódicos disponíveis na biblioteca e livros textos.</li> </ol>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução à disciplina</li> <li>2. Introdução à fisiopatologia e dietoterapia/Dietas hospitalares e modificação da dieta normal</li> <li>3. Interpretação de exames bioquímicos</li> <li>4. Terapia nutricional enteral/Resolução de caso: nutrição enteral</li> <li>5. Terapia nutricional parenteral</li> <li>6. Patologia e dietoterapia das enfermidades na boca, esôfago, estômago, vesícula, pâncreas e intestino/ Resolução de casos clínicos</li> <li>7. Patologia e Dietoterapia no paciente crítico, queimados, câncer e na SIDA</li> <li>8. Conduta dietoterápica no pré e pós-operatório de cirurgias na cavidade oral, esôfago, estômago e intestino.</li> <li>9. SEMINÁRIOS: Fisiopatologia e dietoterapia das diversas patologias abordadas na disciplina</li> </ol>		
<p><b>METODOLOGIA:</b> A abordagem do conteúdo teórico será realizada através de aulas expositivas e dialogadas, discussão de artigos na área, clubes de revistas, seminários e metodologias baseadas na problematização, metodologias ativas, OSCE ( exame clínico objetivo estruturado - Objective Structured Clinical Examination).</p>		

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- COTRAN, R. S., KUMAR, V., ROBBINS, S. L., SCHOEN, F. J. ROBBINS: Patologia estrutural e funcional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
- CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto - Unifesp/EPM. 3.ed. São Paulo: Manole, 2014.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2011.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed., v.1, v.2. São Paulo: Atheneu, 2001.
- ANGELIS, R.C. Riscos e prevenção da obesidade - Fundamentos Fisiológicos e Nutricionais para Tratamento. São Paulo: Atheneu, 2003.
- BARBIERI, D.; PALMA, D. Gastroenterologia e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2001.
- BUSSE, S.R. Anorexia, Bulimia e Obesidade. São Paulo: Manole, 2004.
- CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade - UNIFESP. São Paulo: Manole, 2005.
- CUNHA, L.N. Anorexia, bulimia e compulsão alimentar. São Paulo: Atheneu, 2008.
- DÂMASO, A. Obesidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- DOUGLAS. Fisiologia aplicada à nutrição. São Paulo: Metha, 2006.
- FERRO, H.C. Nutrição Parenteral e Enteral em UTI. São Paulo: Atheneu, 2001.
- FERNANDES, M.H. Transtornos alimentares (Anorexia e Bulimia). São Paulo: Metha, 2006.
- GARRIDO JR., A.B. *et al.* Cirurgia da obesidade. São Paulo: Atheneu, 2003.
- GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. CECIL: tratado de medicina interna. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
- HALPERN, A.; MANCINI, M.C. Manual de obesidade para o clínico. São Paulo: Metha, 2002.
- KAWAHARA, N.T. Obesidade - cuidados pré e pós-operatórios na cirurgia. São Paulo: Metha, 2005.
- KFOURI FILHO, M.; AKAMINE, D. Terapia Nutricional Parenteral. São Paulo: Atheneu, 2005.
- KING, J.E. Guia da clínica Mayo sobre saúde digestiva. São Paulo: Editora Metha, 2003.
- KNOBEL, E. Condutas no paciente grave. São Paulo: Editora Metha, 2006.
- LANCHETA JR, A.H. Obesidade - uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006
- MONTENEGRO. M. FRANCO, M. Patologia Processos Gerais. São Paulo: Atheneu.2001. NUNES, M.A. et al. Transtornos alimentares e obesidade - 2ª edição. São Paulo: Metha, 2006.
- OMS. Obesidade prevenindo e controlando a epidemia global. São Paulo: Editora Roca, 2004.
- PHILIPPI, S.T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares - Uma Visão Nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2004.
- ROMBEAU, J.L.; ROLANDELLI, R.H. Nutrição clínica - nutrição parenteral. São Paulo: Editora Roca, 2005.
- SEAGAL, A. Tratamento da obesidade - Uma abordagem multidisciplinar. São Paulo: Metha, 2007.
- SILVA, R.S.; KAWAHARA, N.T. Obesidade - cuidados pré e pós-operatórios na cirurgia. São Paulo: Metha, 2005.
- SILVA, R.S.; MONTENEGRO. M. FRANCO, M. Patologia Processos Gerais. Ed. Atheneu.2001. 4 Ed, 320p.
- SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio, 2008.
- SORBELLO A.A. *et al.* Desmistificando a Obesidade Severa - da definição à operação. São Paulo: Editora Metha, 2006.
- SOTTOVIA, C.B. Metabolismo energético - Mitos e verdades. São Paulo: Sarvier, 2007.
- TENUTI, A. et al. Terapia nutricional no paciente grave. São Paulo: Metha, 2001.
- TONIAL, S.R. Desnutrição e obesidade. São Paulo: Editora Metha, 2001.
- TOBIN, D.L. Terapia de estratégias para combater a bulimia nervosa. São Paulo: Roca, 2004.
- TNUTI, A. et al. Terapia nutricional no paciente grave. São Paulo: Metha, 2001.
- WEINBERG, C.; CORDÁS, T.A. Do altar às passarelas - Da anorexia santa à anorexia nervosa. São Paulo: Editora Metha, 2006.
- ZILBERSTEIN, D.; CARNEIRO, D.M. Mitos e realidades sobre obesidade e cirurgia bariátrica. São Paulo: Editora Metha, 2005.
- BURGOS, M. G. P. A. ; BELO,G.M. NUTRIÇÃO E CIRURGIA. In: CARLOS AUGURTO DE CARVALHO MATHIAS, EDMUNDO MACHADO FERRAZ. (Org.). CONDUTAS EM CIRURGIA. 01 ed. RIO DE JANEIRO: MEDSI, 2003, v. 01, p. 155-175.

- Brasil. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica. / Instituto Nacional de Câncer. – Rio de Janeiro: INCA, 2009.
- Consenso Nacional de Nutrição Oncológica, volume 2 / Instituto Nacional de Câncer. – Rio de Janeiro: INCA, 2011.
- Guidelines for the Provision and Assessment of Nutrition Support Therapy in the Adult Critically Ill Patient: Society of Critical Care Medicine (SCCM) and American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (A.S.P.E.N.). Journal of Parenteral and Enteral Nutrition Volume 40 Number 2 February 2016 159–211.
- ESPEN Guidelines on Enteral Nutrition: Wasting in HIV and other chronic infectious diseases. Clinical Nutrition (2006) 25, 319–329.
- British Society of Gastroenterology guidelines on the management of functional dyspepsia. Gut 2022;71:1697–1723. doi:10.1136/gutjnl-2022-327737

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – TECNOLOGIA DE ALIMENTOS</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS; KÉLLEN WANESSA COUTINHO VIANA; MARIANNE LOUISE MARINHO MENDES</b>		
<b>EMENTA:</b> Estudo das matérias-primas e seus processos de transformação na indústria de alimentos, incluindo seus diversos métodos de conservação de alimentos, tecnologia de fermentação e a utilização de aditivos alimentares e embalagens.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
Ciências da Saúde Nutrição - Ciência dos Alimentos Ciclo profissionalizante - Obrigatória	1. Compreender os processos tecnológicos que envolvem a transformação das matérias-primas alimentícias e a origem de produtos acabados com diversas naturezas existentes no mercado.	1. Conhecer as matérias-primas utilizadas pela indústria de alimentos, os tipos de indústria de alimentos e as operações utilizadas; 2. Entender os métodos mais comuns de conservação de alimentos; 3. Apreender os procedimentos mais comuns das indústrias processadoras de alimentos.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
1. Introdução à Tecnologia de alimentos; 2. Matérias-primas alimentícias; 3. Operações que podem ser utilizadas na indústria de alimentos; 4. Alterações de alimentos e microrganismos importantes para a indústria de alimentos; 5. Enzimas na tecnologia de alimentos; 6. Microrganismos na indústria de alimentos; 7. Métodos de conservação dos alimentos; 8. Processamento mínimo; 9. Embalagem de alimentos; 10. Segurança na indústria alimentícia.		
<b>METODOLOGIA:</b> AULAS TEÓRICAS		

As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de leitura, discussão, análise crítica de artigos, estudos dirigidos e apresentação de seminários.

#### AULAS PRÁTICAS

As práticas serão realizadas em laboratório de acordo com a metodologia e procedimentos previamente testados. Para a realização de cada prática é necessário que os estudantes com antecedência tomem conhecimento da metodologia (procedimentos) a ser utilizada.

#### AVALIAÇÃO

A avaliação do aluno ocorrerá verificando seu desempenho nas atividades propostas. Serão observadas em todas as atividades: a frequência do aluno, a qualidade da apresentação dos trabalhos ou exercícios, prova, bem como seu interesse e participação em sala de aula.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

1. CAMPBELL-PLATT, G. Ciência e Tecnologia dos Alimentos. 1 ed. São Paulo: Manole, 2015.
2. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. ISBN 8521313823 (broch.).
3. GAVA, Altair Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 1977. 284 p. ISBN 8521301324.
4. MORETTO, Eliane (et al). Introdução à ciência de alimentos. 2. ed., amp. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. 237 p. (Nutrição). ISBN 9788523804471 (broch.).
5. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos). ISBN 9788573079913.
6. OETTERER, M., REGITANO-D'ARCE, M.A.B., SPOTO, M.H.F. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Manole, 2006.
7. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed, 2005.
8. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v 2. Porto Alegre: Artmed, 2005.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – SEMINÁRIOS DE MONOGRAFIA I</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE -</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIO</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 15 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 0 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): IRACEMA HERMES PIRES DE MÉLO MONTENEGRO, PAULO ADRIANO SCHWINGEL</b>		
<b>EMENTA</b> Elaboração e acompanhamento do desenvolvimento do projeto dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) segundo o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UPE <i>Campus</i> Petrolina, com qualificação do projeto de TCC.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
Ciências da Saúde/Metodologia da Pesquisa/Profissional – obrigatória	Propiciar o acompanhamento do projeto do trabalho de conclusão de curso dos discentes.	- Conhecer e seguir às “Normas para elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso do Bacharelado em Nutrição” vigentes na Universidade de Pernambuco e na Associação Brasileira de Normas Técnicas para elaboração de trabalhos científicos. - Conhecer e utilizar o Sistema Nacional de Informações sobre Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (Plataforma Brasil), quando necessário.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exercitar a reflexão e a discussão sobre o tema de estudo do discente.</li> <li>- Analisar a problematização e viabilidade do projeto.</li> <li>- Elaborar o projeto de TCC, sob supervisão do orientador.</li> <li>- Apresentar, periodicamente, o desenvolvimento do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso dos discentes.</li> <li>- Qualificar o projeto de TCC.</li> <li>- Potencializar a autonomia, criatividade, cientificidade, raciocínio clínico, auto aperfeiçoamento, compromisso e cooperação dos educandos.</li> <li>- Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentação dos projetos de pesquisa.</li> <li>• Elaboração do projeto, sob orientação de um professor orientador.</li> <li>• Qualificação do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso.</li> </ul>		
<b>BIBLIOGRAFIA</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AZEVEDO, Israel Belo de. O prazer da produção científica: diretrizes para a elaboração de trabalhos acadêmicos. 3 ed. Ampl. Piracicaba; Ed. UNIMEP, 1995.</li> <li>2. GAUTHIER, Jacques Henri Maurice; CABRAL, Ivone Evangelista; SANTOS, Iraci; LORENZO, Ingrid Vargas; BOOTH, Wayne; COLOMB, Gregory; WILLIANS, Joseph. <b>A arte da pesquisa</b>. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.</li> <li>3. HÜBNER, Maria Martha. <b>Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado</b>. São Paulo: Pioneira/Mackenzie, 1998.</li> <li>4. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Técnicas de pesquisa</b>. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008.</li> <li>5. - RÚDIO, Franz Victor. <b>Introdução ao projeto de pesquisa científica</b>. 32.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.</li> <li>6. - VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. <b>Metodologia científica para a área de saúde</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.</li> </ol>		

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – DCEExt Práticas em Saúde III</b>		
<b>TIPO – OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>COMUNIDADE EXTERNA ENVOLVIDA:</b> População com deficiências físicas, auditivas, visuais, intelectuais, psicossocial ou múltiplas.		
<b>PROFESSOR ORIENTADOR:</b> Iracema Hermes Pires de Mélo Montenegro e docentes do sexto período.		
<b>EMENTA:</b> No contexto do Curso Superior em Nutrição desenvolver ações educativas em saúde na nutrição direcionadas à população com deficiências físicas, auditivas, visuais, intelectuais, psicossocial ou múltiplas em diversos espaços da sociedade que devem compor um trabalho final integrativo, englobando as disciplinas do semestre (Administração dos Serviços de Alimentação I, Nutrição Normal e Dietética II, Nutrição em Saúde Pública I, Patologia da Nutrição e Dietoterapia I, Tecnologia dos Alimentos, Fisiologia, Anatomia, Bioquímica Básica, Histologia e Embriologia, PPG, Bioquímica dos Alimentos). Abordar de forma interdisciplinar os conteúdos com objetivo de publicar um produto vinculado/evento à proposta da disciplina.		
<b>OBJETIVOS:</b>		

<p>Proporcionar uma aprendizagem significativa através da interação precoce do ensino acadêmico, da pesquisa e da extensão, através da problematização em saúde, tanto regional quanto nacional;</p> <p>Elaborar e executar ações de extensão – Educação em Saúde direcionadas à população com deficiências físicas, auditivas, visuais, intelectuais, psicossocial ou múltiplas com foco nos variados cenários de prática em saúde;</p> <p>Possibilitar experiência prévia junto à comunidade através das ações de extensão, contribuindo para a disseminação da informação e proporcionando troca de saberes;</p> <p>Conhecer a amplitude da sua atuação profissional, não só de forma técnica e biológica, mas como um agente transformador da realidade em que vive;</p> <p>Desenvolver profissionais de saúde mais críticos, reflexivos e proativos.</p>		
<p><b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Núcleo Básico</p>	<p><b>COMPETÊNCIA (S)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Contextualizar o processo saúde doença direcionadas à população população com deficiências como conhecimento-estratégia para formação de profissionais de saúde qualificados.</li> </ul>	<p><b>HABILIDADES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Construir um conceito e extensão universitária;</li> <li>Promover a experimentação quanto as principais questões do processo saúde doença;</li> <li>Vivenciar a humanização na saúde no processo multidisciplinar;</li> <li>Desenvolver e aprimorar habilidades na identificação dos eventos de saúde e desenvolvimento de educação em saúde;</li> <li>Compreender a individualidade e integralidade do ser humano;</li> <li>Desenvolver um produto/evento interdisciplinar direcionado à nutrição envolvendo a população com deficiências .</li> </ul>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Educação em Saúde na nutrição;</li> <li>Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC) em Saúde;</li> <li>Vivência prática: Humanização na Saúde</li> </ol>		
<p><b>METODOLOGIA:</b></p> <p>Metodologia da Problematização (observação da realidade; pontos chaves do problema; teorização; hipóteses de solução; aplicação à realidade) – exposição e vivências dos problemas em saúde;</p> <p>Filmografia;</p> <p>Visitas técnicas nos diversos cenários de prática da Rede de Atenção em Saúde;</p> <p>Elaboração de conteúdo para Educação em Saúde – palestras na comunidade, ou elaboração de material físico ou em mídias sociais; Encontros presenciais para acompanhamento e feedback da disciplina.</p>		
<p><b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b></p> <p>MERHY, E. E. Ato de cuidar: alma dos serviços de saúde. In:_. Saúde: a cartografia do trabalho vivo. São Paulo: Hucitec, 2002. p.115-33.</p> <p>SEVALHO, G. Uma abordagem histórica das representações sociais de saúde e doença. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 349-363, jul./set. 1993.</p> <p>PINHEIRO, R.; BARROS, M. E. B.; MATTOS, R. A (Org.). Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. Rio de Janeiro: Abrasco, 2007. Parte 2 e Parte 3.</p> <p>BENEVIDES, R.; PASSOS, E. A humanização como dimensão pública das políticas de saúde. Cadernos de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 561-571, 2005a.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Núcleo Técnico da Política de Humanização. HumanizaSUS: documento base para gestores e trabalhadores do SUS. 4a ed. Brasília, 2008a.</p> <p>DEUS, Sandra de. <b>Extensão universitária : trajetórias e desafios</b>. Santa Maria, RS : Ed. PRE-UFSM, 2020.</p> <p>ARAUJO, TAM et al . <b>Multiprofissionalidade e interprofissionalidade em uma residência hospitalar: o olhar de residentes e preceptores</b>. <i>Interface (Botucatu)</i>, v. 21, n. 62, p. 601-613, Sept. 2017 .</p> <p>DA MOTTA, LB; BERNARDO, MHJ (org.). <b>CUIDADO E INTERPROFISSIONALIDADE – uma experiência de atenção integral à saúde da pessoa idosa</b>. São Paulo: EDITORA CRV; 2016.</p>		



SILVA, JAM; PEDUZZI, M; ORCHARD, C; LEONELLO, V M. Educação interprofissional e prática colaborativa na Atenção Primária à Saúde. Rev. esc. enferm. USP [online]. 2015, vol.49, n.spe2, pp.16-24.

## 4.7 SÉTIMO PERÍODO

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – DCEExt Administração dos Serviços de Alimentação II</b>		
<b>TIPO – OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 45 h</b>
<b>COMUNIDADE EXTERNA ENVOLVIDA:</b> Estabelecimentos classificados como serviço de alimentação, seja de natureza pública ou privada.		
<b>PROFESSOR ORIENTADOR: CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA</b>		
<b>EMENTA:</b> O curso tem como objetivo a interação do discente do curso de nutrição com a prática administrativa e a ciência da nutrição. Para tanto, são trabalhados os temas administração a gestão da qualidade, produtividade, desperdício e meio ambiente, segurança no trabalho, marketing, eventos, relacionamento com o cliente em serviços de alimentação, e as unidades especiais como banco de leite humano e lactários. Como forma de melhor capacitar para atividade profissional, as atividades práticas são realizadas em campo com diagnóstico situacional, elaboração de estratégias de intervenção, elaboração de material e acompanhamento in loco dos casos.		
<b>OBJETIVOS:</b> 1. Compreender os conteúdos teóricos e aplicá-los na prática discente e profissional; 2. Capacitar o discente a reconhecer problemas reais e solucioná-los; 3. Realizar o uso de ferramentas apropriadas a execução das atividades profissionais; 4. Desenvolver postura profissional.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde/Nutrição/ Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Conhecer os principais programas de qualidade aplicados em serviços de alimentação; 2. Aprender a avaliar a produtividade e o desperdício do processo produtivo de refeições e o sobre o meio ambiente; 3. Conhecer os principais problemas de segurança no trabalho e como preveni-los; 4. Compreender a aplicação do processo de marketing e relacionamento com cliente no serviço de alimentação; 5. Realizar o planejamento de eventos de pequeno porte em serviços de alimentação; 6. Elaborar e aplicar recursos intervencionistas na resolução de casos reais. 7. Conhecer os principais programas de qualidade aplicados em serviços de alimentação; 8. Aprender a avaliar a produtividade e o desperdício do processo produtivo de refeições e o sobre o meio ambiente; 9. Conhecer os principais problemas de segurança no trabalho e como preveni-los; 10. Compreender a aplicação do processo de marketing e	<b>HABILIDADES</b> <b>Competência 1</b> Reconhecer os principais programas e ferramentas aplicadas nos programas de qualidade em serviços de alimentação. <b>Competência 2</b> - Realizar o controle de produtividade, e redução de desperdício em suas diversas naturezas e origens e montar propostas de sua redução e proteção do meio ambiente. <b>Competência 3</b> - Reconhecer e atuar na prevenção de acidentes de trabalho e doenças consequentes deste. <b>Competência 4</b> - Conhecer e possuir capacidade de implantar plano de marketing em serviços de alimentação. - Compreender como se dá a relação com cliente e melhoria do serviço de alimentação e suas ferramentas. <b>Competência 5</b> - Conhecer a estrutura física e funcional de lactários e bancos

	<p>relacionamento com cliente no serviço de alimentação;</p> <p>11. Realizar o planejamento de eventos de pequeno porte em serviços de alimentação;</p> <p>12. Elaborar e aplicar recursos intervencionistas na resolução de casos reais.</p>	<p>de leite humanos.</p> <p><b>Competência 6</b> - Solucionar problemas reais e in loco.</p>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <p><b>Teórico</b></p> <p>6. Conhecer os principais programas de qualidade aplicados em serviços de alimentação;</p> <p>7. Documentação e legislação pertinente aos serviços de alimentação;</p> <p>8. Ferramentas da gestão da qualidade;</p> <p>9. Manual de boas PRÁTICAS;</p> <p>10. POPs;</p> <p>11. Avaliação da produtividade;</p> <p>12. Segurança no trabalho;</p> <p>13. Avaliação e controle de desperdício em Serviços de Alimentação;</p> <p>14. O serviço de alimentação e o seu relacionamento com o cliente;</p> <p>15. Marketing e empreendedorismo em Unidades de Alimentação e Nutrição;</p> <p>16. Planejamento de eventos;</p> <p>17. Banco de leite: estrutura física;</p> <p>18. Banco de leite: funcionamento;</p> <p>19. Lactário: estrutura física;</p> <p>20. Lactário: funcionamento.</p> <p><b>Prático</b></p> <p>21. Primeiro contato com o estabelecimento;</p> <p>22. Visita técnica ao estabelecimento para estudo de caso;</p> <p>23. Reunião com o grupo e professor para discussão dos problemas encontrados;</p> <p>24. Planejamento de estratégias de intervenção;</p> <p>25. Elaboração de material;</p> <p>26. Visita ao estabelecimento para reunião com o gestor e apresentação das propostas de intervenção;</p> <p>27. Retorno ao estabelecimento para reavaliação e acompanhamento;</p> <p>28. Reunião com grupo e o professor para discutir o andamento;</p> <p>29. Retorno ao estabelecimento para reunião com o gestor;</p> <p>30. Visita técnica ao banco de leite humano;</p> <p>31. Visita técnica ao lactário;</p> <p>32. Apresentação do estudo caso e entrega de relatório em formato de artigo.</p>		
<p><b>METODOLOGIA:</b></p> <p><b>Aulas teóricas e práticas:</b></p> <p>Aulas teóricas expositivas;</p> <p>Aulas práticas em campo e discussão de casos em sala de aula;</p> <p>Visitas técnicas.</p> <p><b>Avaliação:</b></p>		

A nota do SIGA será composta pela obtida na primeira avaliação escrita da disciplina. A apresentação e entrega do relatório do relatório em formato de artigo, assim como da resenha sobre a visita técnica ao banco de leite e lactário, irão compor a segunda nota a ser lançada no SIGA. Será considerado APROVADO o aluno que obtiver: (1) **Média final igual ou superior a 7,0** e (2) **frequência igual ou superior a 75%** da carga horária da disciplina, nas aulas teóricas e nas práticas, quando estas existirem.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

##### Referências de leitura obrigatória:

1. ABREU, E.S, SPINELLI, M.G.N, ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011.
2. ASSIS, L. **Alimentos Seguros**. São Paulo: SENAC, 2011.
3. BALCHIUNAS, Denise. **Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição**. São Paulo: Roca, 2014.
4. RESOLUÇÕES ANVISA/MS. 12/2001, 275/2002 e 216/2004.
5. ROSA, Carla de O. B.; MONTEIRO, Márcia R.P. **Unidades produtoras de refeições**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
6. VAZ, C.S. **Restaurantes: controlando custos e aumentos lucros**. Brasília: Metha, 2011.
7. VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. **Gestão de qualidade na produção de refeições**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

##### Referências de leitura complementar:

1. ARRUDA, G.A. **Manual de boas práticas de fabricação**. 2ª ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.
2. BROCKA, M.S. & BROCKA, B. **Gerenciamento da qualidade**. São Paulo: Makron Books, 1994.
3. CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Caxias do Sul, RS. Educs, 2003.
4. CINTRA, Patricia. **Qualidade e redução de custos em alimentos**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
5. COLARES, Lucileia G. T; FIGUEIREDO, Verônica O.; MARTINS, Maisa, C.; ANDRADE, Lucia P. **Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
6. DAVIS, B.; LOCKWOOD, A.; PANTELIDIS, I. et al. **Gestão de Alimentos e Bebidas**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
7. FERREIRA, S.M.R. **Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002.
8. FONSECA, M.T. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. São Paulo: Editora Senac, 2000.
9. FREUND, F.T. **Alimentos e Bebidas – Uma visão gerencial**, 2ª ed. Editora Senac – 2008.
10. GERMANO, P.M.L., GERMANO, M.I.S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4ªed. São Paulo: Varela, 2012.
11. JUCENE, C. **Manual de segurança alimentar: boas práticas para os serviços de alimentação**. São Paulo: Rubio, 2008.
12. JUCENE, C. **Manual de BPF, POP e registros em estabelecimentos alimentícios**. São Paulo: Rubio, 2011.
13. JUCENE, Clever. **Plano APPCC em estabelecimentos alimentícios**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
14. KIMURA, A.Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais**. São Paulo: Varela, 2003.
15. MANZALLI, P.V. **Manual para Serviços de Alimentação: Implantação, boas práticas, qualidade e saúde**. São Paulo: Metha, 2006.
16. NETO *et al.* **Roteiro para elaboração de Manual de BPF em restaurantes**. São Paulo: Editora SENAC, 2005.
17. PORTARIAS 326 e 1428 MS.
18. PROENÇA *et al.* **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2005.
19. SACCOL, A.L.F. **Instrumentos de Apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias**. Editora Rúbio, Rio de Janeiro, 2012.
20. SCHILLING, M. **Qualidade em Nutrição: métodos de melhorias contínuas ao alcance de indivíduos e coletividades**. 3ª ed. São Paulo: Varela, 2008.
21. SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6ª ed. São Paulo: Varela, 2007.
22. TARABOULSI, F.A. **Administração de Hotelaria Hospitalar**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 2006.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO ESPORTIVA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: -</b>
<b>DOCENTE: TAISY CINTHIA FERRO CAVALCANTE E KELLEN VIANA</b>		
Introdução à nutrição esportiva através da avaliação da composição corporal segundo o papel dos macros e micronutrientes e níveis hídricos. Aplicação de estratégias nutricionais adaptadas às atividades esportivas e a atividade física e a função da nutrição no pré, durante e pós-exercício. Além do planejamento dietético para o praticante de atividade física com o uso de dietas para redução de gordura corporal e hipertrofia. E utilização dos recursos ergogênicos nutricionais		
<b>OBJETIVOS:</b> Estudar as características metabólicas e funcionais do atleta. Consolidando a aplicabilidade do papel do nutricionista na avaliação funcional e o papel metabólico de macro e micronutrientes. Assim como o papel do planejamento dietético nas atividades esportivas e a importância do planejamento do suporte nutricional durante os diferentes momentos do exercício (pré, durante e pós). Além da atualização em relação aos recursos ergogênicos disponíveis no mercado.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Demonstrar a importância da composição corporal adequada; 2. Determinar a importância do consumo energético e distribuição de macronutrientes adequados; 3. Aprofundar o papel dos macro e micronutrientes no desempenho físico; 4. Analisar as recomendações nutricionais nas diferentes modalidades esportivas; 5. Compreender a finalidade e a funcionalidade Dos recursos ergogênicos no desempenho esportivo.	<b>HABILIDADES</b> 1. Demonstrar domínio sobre fisiologia do exercício; 2. Empregar estratégias alimentares e nutricionais aplicadas ao esporte; 3. Avaliar nutricionalmente atletas; 4. Compreender o uso dos ergogênicos no esporte; 5. Apresentar senso crítico na prescrição de dietas que maximizem o desempenho físico; 6. Desenvolver pesquisas na área de Nutrição Esportiva.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> 1. Introdução à nutrição esportiva; 2. Uso dos macros e micronutrientes no esporte; 3. Balanço hidroeletrólítico no esporte; 3. Cálculo das recomendações e necessidades nas modalidades esportivas; 4. Recursos ergogênicos no desempenho esportivo		
<b>METODOLOGIA:</b> Aulas expositivas dialogadas, discussão de casos clínicos, seminários e construção de diagramas. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.		

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. McArdle, W.D.; Katch, F.I. Fundamentos de fisiologia do exercício. (7ª ed.) Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2011.
2. McARDLE W.D., KATCH I.K., KATCH V.L. Nutrição para o esporte e o exercício. (3ª Ed.) Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
3. AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE; AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION DIETITIANS OF CANADA - Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. Med Sci Sports Exerc. Mar;41(3):709-31.2009.
4. WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L. Fisiologia do esporte e do exercício. (5ª ed.) Manole, São Paulo, 2013.
5. CHEMIN, S. M. S. S; MURA, J. D. P.. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2ª edição. São Paulo: Payá, 2016.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: -</b>
<b>DOCENTE: TAISY CINTHIA FERRO CAVALCANTE</b>		
<b>EMENTA:</b> Estudo dos métodos de investigação na área de nutrição experimental, assim como aspectos éticos relacionados à pesquisa experimental. Utilização de técnicas de preparo de dietas experimentais em animais, bem como a adequação às necessidades nutricionais de roedores em diversas fases da vida.		
<b>OBJETIVOS:</b> Fornecer uma visão dos efeitos ponderais, fisiológicos, bioquímicos e nutricionais provocados pelas mudanças qualitativas e/ou quantitativas de macro e/ou micronutrientes em dietas fornecidas a animais de experimentação.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Conhecer e entender os princípios básicos da Nutrição Experimental; 2. Compreender os métodos mais comuns utilizados na nutrição experimental; 3. Analisar as dietas experimentais utilizadas na nutrição; 4. Fornecer uma visão dos efeitos ponderais, fisiológicos, bioquímicos e nutricionais provocados pelas mudanças qualitativas e/ou quantitativas de macro e/ou micronutrientes em dietas fornecidas a animais de experimentação; 5. Conhecer os aspectos éticos para uso de animais de laboratório; 6. Apresentar senso crítico sobre os aspectos relacionados ao estudo da nutrição experimental.	<b>HABILIDADES</b> 1. Demonstrar domínio sobre nutrição experimental; 2. Analisar biotérios e modelos animais; 3. Avaliar parâmetros biológicos e bioquímicos para animais experimentais; 4. Desenvolver e analisar modelos dietéticos na experimentação animal; 5. Realizar análise da qualidade nutricional das proteínas; 6. Desenvolver senso crítico quando aos modelos de experimentação animal e possíveis deficiência de nutrientes, animais obesogênicos, síndrome metabólica e alcoolismo.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à nutrição experimental;
2. Modelos animais de laboratório;
3. Modelos dietéticos;
4. Aspectos éticos para uso de animais de laboratório;
5. Enzimas na tecnologia de alimentos;
6. Métodos de experimentação fisiometabólica;
7. Consequências fisiológicas e nutricionais promovidos por mudanças dietéticas qualitativas e/ou quantitativas de macro e/ou micronutrientes para animais de experimentação;
8. Discussão de pesquisas atuais na área da nutrição experimental.

**METODOLOGIA:**

Aulas expositivas serão disponibilizados textos científicos para discussão, indicação de livros para estudo, realização de fóruns, júris simulados, indicação de sites, vídeos e podcast, slides interativos, realização de trabalho em grupo. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. IBRAHIM, T. Nutrição Experimental. Ed. Rubio, 2012.
2. TRAMONTE, VLCG; DOS SANTOS, RA. Nutrição e Metabolismo: Nutrição Experimental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
3. ANIMAL RESOURCES, INSTITUTE OFF LABORATORY. Manual sobre cuidados e uso de animais de laboratório. Goiania: Colégio Brasileiro de Experimentação Animal. 2003.
4. ANDRADE, Atenor. Animais de laboratório: criação e experimentação. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2002.
5. COSTA, NMB; PELUZIO, MCG. Nutrição básica e metabolismo. 1 ed Viçosa: UFV, 2008.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTE(S): FABIANA OLIVEIRA DOS SANTOS CAMATARI / THAYS KALLYNE MARINHO DE SOUZA</b>		
<b>EMENTA:</b> Nesta disciplina, o aluno irá solucionar às suas dúvidas e desenvolver seu senso crítico ao conhecer os aspectos fisiológicos e patológicos e a conduta dietoterápica nas patologias que acometem o grupo materno-infantil, além disso, ele estará apto para descrever os benefícios do aleitamento materno e quando necessário indicar o uso de fórmulas infantis. O discente também poderá compreender a conduta dietoterápica para as principais patologias que acometem a faixa etária pediátrica (anemia, obesidade, diabetes, síndrome metabólica, doença do refluxo gastroesofágico, doenças respiratórias), bem como os erros inatos do metabolismo. Dessa forma, os estudantes serão capazes de elaborar e resolver Casos Clínicos.		
<b>OBJETIVOS:</b> Analisar, aplicar e interpretar as condutas dietoterápicas no grupo materno infantil.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Clínica Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Fazer atendimento dietoterápico ou dietético ao grupo materno infantil; 2. Realizar o planejamento e cálculo de dietas	<b>HABILIDADES</b> 1. Fazer atendimento dietoterápico ou dietético as mulheres em idade fértil, gestantes, lactantes, crianças e adolescentes por meio de planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as

	<p>modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas e estados patológicos;</p> <p>3. Conhecer os aspectos fisiológicos durante os ciclos da vida (gestação, lactação, infância e adolescência);</p> <p>4. Descrever os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica no diabetes gestacional, síndrome hipertensiva gestacional;</p> <p>5. Descrever as condutas dietoterápicas no paciente com erro inato do metabolismo, desnutrido, autista, anemia, obesidade, diabetes, síndrome metabólica, doença do refluxo gastro esofágico, doenças respiratórias;</p> <p>6. Descrever as condutas dietoterápicas nas crianças com alergias alimentares e com intolerância à lactose;</p> <p>7. Conhecer os aspectos nutricionais do recém-nascido prematuro e baixo peso: UTI neonatal</p> <p>8. Redigir os aspectos inerentes à terapia de nutrição enteral e parenteral na infância;</p> <p>9. Fazer Casos Clínicos.</p>	<p>características biológicas, psico-culturais, socioeconômicos e estados patológicos;</p> <p>2. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional da população materno infantil considerando as enfermidades abordadas na disciplina, utilizando indicadores clínicos, laboratoriais, antropométricos e de consumo alimentar, que sejam mais adequados às alterações fisiopatológicas e quadro clínico dos indivíduos;</p> <p>3. Descrever os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica nas enfermidades gestacionais (diabetes e hipertensão), bem como nas crianças autistas, desnutridas, com alergias alimentares, portadoras de erros inatos do metabolismo, anemia, obesidade, diabetes, síndrome metabólica, doença do refluxo gastro esofágico, doenças respiratórias e intolerância à lactose, utilizando artigos científicos e referências de livros sugeridos durante as aulas;</p> <p>4. Redigir os aspectos inerentes à terapia de nutrição enteral e parenteral, em pediatria, e o uso de fórmulas infantis por via oral, utilizando vídeos, artigos científicos;</p> <p>5. Fazer casos clínicos abordando os temas pertinentes à disciplina, sendo necessário efetuar pesquisa bibliográfica “online”, consultas a periódicos disponíveis na biblioteca e livros textos.</p>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução à disciplina e Conceitos em NMI;</li> <li>2. Nutrição na gestação: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético;</li> <li>3. Gestante adolescente e com HIV;</li> <li>4. Hipertensão e Diabetes na gestação;</li> <li>5. Nutrição e aleitamento materno/ principais problemas que podem dificultar a sua prática;</li> <li>6. Nutrição na lactação: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético;</li> <li>7. Nutrição no primeiro ano de vida: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético;</li> <li>8. Nutrição em crianças autistas;</li> <li>9. Nutrição do pré-escolar, escolar e adolescente: características da fase, necessidades e recomendações nutricionais e planejamento dietético;</li> <li>10. Fórmulas infantis artificiais, Alergias alimentares e intolerância à lactose;</li> <li>11. Erros inatos do metabolismo;</li> <li>12. Desnutrição e desidratação na infância- Protocolo OMS;</li> <li>13. Nutrição enteral e parenteral na infância;</li> <li>14. Nutrição do recém-nascido prematuro e baixo peso: UTI neonatal;</li> <li>15. Conduta nutricional nas doenças na infância – seminários (anemia, obesidade, DM, SM, DRGE, doenças respiratórias);</li> <li>16. Oficina de alimentação infantil.</li> </ol>		
<p><b>METODOLOGIA:</b></p>		



Aulas expositivas dialogadas, discussão de casos clínicos, seminários e construção de diagramas. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. ACCIOLY, E. et. Al. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.
2. LACERDA, Elisa Maria de Aquino (Coord.). **Práticas de nutrição pediátrica**. São Paulo: Atheneu, 2006. 208 p. ISBN 8573795395 (broch.).
3. MONTEIRO, Jacqueline Pontes; CAMELO JÚNIOR, José Simon. **Caminhos da nutrição e terapia nutricional: da concepção à adolescência**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007. 602p. ((Nutrição e metabolismo)) ISBN 852771251-2(broch.).
4. VITOLLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2009.
5. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 1.ed. São Paulo: Roca, 2007. xlvii, 1122 p. ISBN 9788572416788 (enc.). 4 – EX
6. BARBOSA, J.M.;NEVES, C.M.A.F, ARAÚJO, L.L., SILVA, E.M.C. **Guia ambulatorial de nutrição materno infantil**. Medbook, 2013.
7. SOUZA, FIS et al. **Nutrição parenteral no recém-nascido pré-termo: proposta de protocolo prático**. Rev. Paul. Pediatr. 26(3):278-89, 2008.
8. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para menores de 2 anos. Brasília, 2019.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA II</b>		
TIPO: OBRIGATÓRIA		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTE(S): DIEGO FELIPE DA SILVA SANTOS E MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC</b>		
<b>EMENTA:</b> Programas de saúde pública: objetivos, atividades básicas. Responsabilidades do nutricionista em saúde pública. Situação epidemiológica dos agravos nutricionais. Vigilância epidemiológica e planejamento como instrumento de intervenção nutricional em programas de nutrição em saúde pública.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1.Apresentar aos alunos os programas de saúde do governo brasileiro, proporcionando uma análise crítica destes programas; 2.Abordar os problemas nutricionais no Brasil, analisando a inter- relação nutrição X saúde pública e discutindo estratégias de intervenção nutricional.	<b>HABILIDADE (S)</b> Demonstrar a importância do nutricionista em saúde pública, a evolução e estrutura da saúde pública brasileira, suas políticas, legislações e programas governamentais aplicados à alimentação e nutrição.
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atuação do nutricionista em saúde pública na promoção da alimentação saudável.</li> <li>2. A inserção do nutricionista no sistema único de saúde.</li> <li>3. Nutrição na Atenção Básica: compromisso para alcançar as metas de desenvolvimento do milênio</li> <li>4. Ações de alimentação e nutrição na Atenção Básica: a experiência de organização no governo brasileiro</li> <li>5. Plano nacional de doenças crônicas não transmissíveis</li> </ol>		

6. Vigilância em saúde: vigilância sanitária; epidemiológica; alimentar e nutricional
7. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Criança (PAISC)
8. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Mulher (PAISM)
9. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde do Homem (PAISH);
10. Política Nacional de Atenção Integral à Saúde da Pessoa Idosa (PNASPI)

**METODOLOGIA:**

Aulas expositivas dialogadas, mesas redondas com convidados, seminários, trabalhos de campo. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

33. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014.
34. BRASIL. Ministério da Saúde e Ministério da Educação. Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Portaria Interministerial no 1.010, 8 de maio de 2006. Brasília, 2006.
35. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2005.
36. BRASIL. Ministério da saúde / Secretaria de atenção à saúde / Departamento de atenção básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Brasília DF, 2009.
37. RECINE E. Consenso sobre habilidades e competências do Nutricionista no âmbito da Saúde Coletiva. Brasília, Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição, 2013.
38. MONTEIRO C.A. Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil: A evolução do país e se suas doenças. São Paulo: HUCITEC, 2000.
39. Kac G, Sichieri R, Gigante DP (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro/ São Paulo: FIOCRUZ/ Atheneu, 2007.
40. ASSIS, AMO; SANTOS, SMC dos; FREITAS, MCS de; SANTOS, JM; SILVA, MCM. da. O Programa da Saúde da Família: contribuições para uma reflexão sobre a inserção do nutricionista na equipe multidisciplinar. Rev. Nutr., 15(3):255-266, 2002.
41. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com Doença Crônica: Obesidade. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 212 p. (Cadernos de Atenção Básica, n.38).
42. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. 160 p.
43. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com Doença Crônica: Diabetes Mellitus. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 160 p. (Cadernos de Atenção Básica, n.36).
44. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com Doença Crônica: Hipertensão Arterial Sistêmica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 128 p. (Cadernos de Atenção Básica n.37).
45. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da Criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 272 p. (Cadernos de Atenção Básica, n.33).
46. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao Pré-Natal de Baixo Risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 318p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 32).
47. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68p.
48. GEUS LMM de, MACIEL CS, BURDA ICA, DAROS SJ, BATISTEL S, MARTINS TCA, et al. A importância na inserção do nutricionista na Estratégia Saúde da Família. CienSaudeColet; 16:797-804, 2011.
49. RECINE, E.; VASCONCELLOS, A.B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. Ciência Saúde Colet, 16(1):73-79,2011. 27.
50. RODRIGUES DCM, BOSI MLM. O lugar do nutricionista nos Núcleos de Apoio à Saúde da Família. RevNutr, 27(6): 735-746, 2014.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II</b>		
<b>TIPO – OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 75h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 60h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>PROFESSOR ORIENTADOR: ANDRÉA MARQUES SOTERO E THAYS KALLYNE MARINHO DE SOUZA.</b>		
<b>EMENTA</b>		
Desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes às condutas dietoterápicas das seguintes manifestações clínico-patológicas: síndrome metabólica, das enfermidades cardiovasculares – Aterosclerose; cardiopatias isquêmicas, congestivas e inflamatórias, das enfermidades Osteo-Articulares: Osteoporose; gota; artrite e artroses, das enfermidades bronco-pulmonares – DPOC, nas enfermidades renais – glomerulonefrite, síndrome nefrótica e síndrome nefrítica, Insuficiência Renal Aguda e Crônica; Litíase renal; Diálise Peritoneal, Hemodiálise, Transplante.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
Analisar, aplicar e interpretar as diferentes condutas dietoterápicas nas doenças crônicas. Eleger a melhor conduta dietoterápica para cada situação problema e argumentar quanto à conduta escolhida.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
Ciências da Saúde/Nutrição/Profissionalizante.	Estabelecer uma conduta dietoterápica para portadores de patologias ósteo-articulares, bronco-pulmonares, endócrinas, cardiovasculares, renais.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diagnosticar o estado nutricional do indivíduo portador das patologias supracitadas;</li> <li>2. Identificar os possíveis mecanismos fisiopatológicos que estão comprometendo o estado nutricional do paciente;</li> <li>3. Estabelecer objetivos nutricionais que visem manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo;</li> <li>4. Implantar condutas dietoterápicas a fim de amenizar os danos nutricionais ocasionados pelas patologias supracitadas.</li> </ol>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
<p><b>Unidade I</b> - Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica da síndrome metabólica – diabetes, obesidade, hipertensão, dislipidemias. Manifestações clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades cardiovasculares – Aterosclerose; cardiopatias isquêmicas, congestivas e inflamatórias. Manifestações Clínico-patológicas e conduta dietoterápica das enfermidades Osteoarticulares: 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><b>Unidade II</b> - Responsabilidade ética profissional do nutricionista no trato com o paciente no que diz respeito a: avaliação do estado nutricional, prescrição, acompanhamento e avaliação dos resultados da terapêutica dietética adotada. Métodos de avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado e/ou ambulatorial. Estudo de casos clínicos de interesse em Nutrição: Identificação do paciente, Exames complementares com fim de diagnóstico, Diagnóstico da patologia principal e das síndromes patológicas concomitantes, Estudo da patologia principal e síndromes patológicas concomitantes, Interação droga-nutriente, Dietoterapia adotada.</p>		
<b>METODOLOGIA:</b>		
Aulas teóricas por meio da exposição interativa Exercícios e estudos de casos para fixação do aprendizado Aulas práticas no ambulatório escola para aprendizado e aprimoramento das condutas dietéticas		

Aula práticas no hospital universitário e diferentes cenários de pacientes enfermos, como clínicas de hemodiálise, para aprimorar o aprendizado e implantar condutas dietéticas.

Monitoria semanal com estudos de caso, revisão das técnicas e exercícios de fixação.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- COTRAN, R. S., KUMAR, V., ROBBINS, S. L., SCHOEN, F. J. ROBBINS: Patologia estrutural e funcional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
- CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005.
- REIS, N.T. Nutrição clínica - sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.
- SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.
- WAITZBERG, D. L. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed., v.1, v.2. São Paulo: Atheneu, 2001.
- ANGELIS, R.C. Riscos e prevenção da obesidade - Fundamentos Fisiológicos e Nutricionais para Tratamento. São Paulo: Atheneu, 2003.
- BARBIERI, D.; PALMA, D. Gastroenterologia e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2001.
- BRASPEN. Diretriz BRASPEN de terapia Nutricional no paciente com Doença Renal. BRASPEN J, 2021
- BUSSE, S.R. Anorexia, Bulimia e Obesidade. São Paulo: Manole, 2004.
- CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade - UNIFESP. São Paulo: Manole, 2005.
- CUNHA, L.N. Anorexia, bulimia e compulsão alimentar. São Paulo: Atheneu, 2008.
- DÂMASO, A. Obesidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- DOUGLAS. Fisiologia aplicada à nutrição. São Paulo: Metha, 2006.
- FERRO, H.C. Nutrição Parenteral e Enteral em UTI. São Paulo: Atheneu, 2001.
- FERNANDES, M.H. Transtornos alimentares (Anorexia e Bulimia). São Paulo: Metha, 2006.
- GARRIDO JR., A.B. *et al.* Cirurgia da obesidade. São Paulo: Atheneu, 2003.
- GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. CECIL: tratado de medicina interna. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
- HALPERN, A.; MANCINI, M.C. Manual de obesidade para o clínico. São Paulo: Metha, 2002.
- KAWAHARA, N.T. Obesidade - cuidados pré e pós-operatórios na cirurgia. São Paulo: Metha, 2005.
- KFOURI FILHO, M.; AKAMINE, D. Terapia Nutricional Parenteral. São Paulo: Atheneu, 2005.
- KING, J.E. Guia da clínica Mayo sobre saúde digestiva. São Paulo: Editora Metha, 2003.
- KNOBEL, E. Condutas no paciente grave. São Paulo: Editora Metha, 2006.
- LANCHETA JR, A.H. Obesidade - uma abordagem multidisciplinar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006
- MONTENEGRO. M. FRANCO, M. Patologia Processos Gerais. São Paulo: Atheneu.2001. NUNES, M.A. *et al.* Transtornos alimentares e obesidade - 2ª edição. São Paulo: Metha, 2006.
- OMS. Obesidade prevenindo e controlando a epidemia global. São Paulo: Editora Roca, 2004.
- PHILIPPI, S.T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares - Uma Visão Nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2004.
- ROMBEAU, J.L.; ROLANDELLI, R.H. Nutrição clínica - nutrição parenteral. São Paulo: Editora Roca, 2005.
- SEAGAL, A. Tratamento da obesidade - Uma abordagem multidisciplinar. São Paulo: Metha, 2007.
- SILVA, R.S.; KAWAHARA, N.T. Obesidade - cuidados pré e pós-operatórios na cirurgia. São Paulo: Metha, 2005.
- SILVA, R.S.; MONTENEGRO. M. FRANCO, M. Patologia Processos Gerais. Ed. Atheneu.2001. 4 Ed, 320p.
- SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio, 2008.
- SORBELLO A.A. *et al.* Desmistificando a Obesidade Severa - da definição à operação. São Paulo: Editora Metha, 2006.
- SOTTOVIA, C.B. Metabolismo energético - Mitos e verdades. São Paulo: Sarvier, 2007.
- TENUTI, A. *et al.* Terapia nutricional no paciente grave. São Paulo: Metha, 2001.
- TONIAL, S.R. Desnutrição e obesidade. São Paulo: Editora Metha, 2001.
- TOBIN, D.L. Terapia de estratégias para combater a bulimia nervosa. São Paulo: Roca, 2004.
- TNUTI, A. *et al.* Terapia nutricional no paciente grave. São Paulo: Metha, 2001.

- WEINBERG, C.; CORDÁS, T.A. Do altar às passarelas - Da anorexia santa à anorexia nervosa. São Paulo: Editora Metha, 2006.
- ZILBERSTEIN, D.; CARNEIRO, D.M. Mitos e realidades sobre obesidade e cirurgia bariátrica. São Paulo: Editora Metha, 2005.

## 4.8 OITAVO PERÍODO

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 240 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 225h</b>
<b>DOCENTE: TAISY CINTHIA FERRO CAVALCANTE;</b>		
<b>EMENTA:</b> Orientação supervisionada da praxis profissional, envolvendo aspectos de investigação, planejamento e execução, dentro da área Clínica. Acompanhamento e orientação do aluno-estagiário quanto à escolha e elaboração do caso clínico e do relatório 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 e correção de eventuais desvios.		
<b>OBJETIVOS:</b> Vivenciar a prática clínica em unidades hospitalares.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1.Fazer atendimento dietoterápico ou dietético aos indivíduos enfermos; 2. Realizar o planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psicoculturais, socioeconômicas e estados patológicos; 3. Conhecer estrutura física e organizacional do serviço e situar o setor de nutrição neste contexto; 4. Acompanhar o racionamento, a distribuição e a aceitação das refeições pelos pacientes; 5. Realizar cálculo de dietas; 6.Elaborar orientações nutricionais de alta hospitalar; 7. Levantar dados para estudo de caso clínico; 8. Apresentar estudos de casos clínicos ao respectivo supervisor.	<b>HABILIDADES</b> 1.Fazer atendimento dietoterápico ou dietético aos pacientes internados ou em nível ambulatorial por meio de planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psicoculturais, socioeconômicos e estados patológicos; 2. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional dos pacientes considerando as enfermidades apresentadas, utilizando indicadores clínicos, laboratoriais, antropométricos e de consumo alimentar, que sejam mais adequados às alterações fisiopatológicas e quadro clínico dos indivíduos; 3. Avaliar a estrutura física e organizacional do local de estágio utilizando os critérios propostos pela legislação vigente; 4. Compreender o funcionamento da unidade e o papel do nutricionista neste contexto; 5. Modificar o planejamento dietético considerando o grau de aceitação dos pacientes;

		<p>6. Elaborar um plano dietoterápico de alta hospitalar e proceder a orientação nutricional aos pacientes, sob supervisão do nutricionista; considerando as condições clínicas do paciente e seu diagnóstico;</p> <p>7. Implementar o plano dietoterápico, de forma clara e individual, para o paciente, esclarecendo as modificações dietéticas para maior adesão da dieta proposta;</p> <p>8. Fazer casos clínicos abordando as patologias prevalentes no serviço, sendo necessário efetuar pesquisa bibliográfica “online”, consultas a periódicos disponíveis nas bases de dados e livros textos.</p>
--	--	--

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução à disciplina;
2. Orientações e normas de estágio;
3. Avaliação do estado nutricional: triagem e estratificação do risco nutricional, métodos objetivos e subjetivos de avaliação do estado nutricional;
4. Desnutrição: primária e secundária, conduta e recomendações nutricionais;
5. Dietoterapia e fisiopatologia nas doenças prevalentes no serviço;
6. Repercussões nutricionais das patologias apresentadas pelos pacientes;
7. Apresentação de casos clínicos.
8. Elaboração de um artigo científico baseado em caso clínico.

**METODOLOGIA:**

Vivência prática em unidades hospitalares que atendam pacientes com diferentes patologias, acompanhados do nutricionista do local conveniado. E elaboração de um relatório final de estágio.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. ROSA, G. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
2. CALIXTO-LIMA, L.; REIS, T.R. Interpretação de exames laboratoriais aplicado à nutrição clínica. 1ª edição, Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
3. SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL. Projeto Diretrizes. Terapia Nutricional no Perioperatório, 2011.
- OLIVEIRA MMG, TERUEL SL, LIMA JL, BERGAMASCO CM, AQUINO RC. Terapia Nutricional: A importância do acompanhamento nutricional. Revista Brasileira de Ciências e Saúde, nº 16, 2008.
4. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.
5. WAITZBERG, D. L. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
6. ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. São Paulo: Guanabara Koogan, 2009.
7. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11ªed. Roca, 2005.
8. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 2ª ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 240 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 225 h</b>
<b>DOCENTE(S): CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA</b>		
<p><b>EMENTA:</b>  Conhecer e vivenciar o funcionamento, as atribuições do profissional nutricionista, seu roteiro e rotina de trabalho, assim como verificar e contribuir para resolução de problemas relacionados a esta área à luz dos conhecimentos básicos de administração e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Analisar o planejamento físico e funcional de UANs, os equipamentos e utensílios necessários para UANs, como também conhecer e auxiliar na administração de recursos humanos. Conhecer e contribuir com o planejamento de cardápios, sistematização de compras, controle de estoque, produção, distribuição, controle higiênico-sanitário e programas de alimentação nos quais a UAN campo de estágio esteja inserida e seu controle de qualidade.</p>		
<p><b>OBJETIVOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer a estrutura e funcionamento da UAN;</li> <li>• Vivenciar as atividades desenvolvidas pelo Nutricionista no âmbito de uma UAN;</li> <li>• Desenvolver soluções diante dos problemas encontrados;</li> <li>• Observar e contribuir nas atividades obrigatórias e complementares do nutricionista em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.</li> </ul>		
<p><b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da Saúde/ Alimentação coletiva/Núcleo profissional</p>	<p><b>COMPETÊNCIA (S)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o processo administrativo e organização da UAN;</li> <li>• Conhecer e avaliar as Instalações físicas e layout, e quantificar os equipamentos necessários as UANs;</li> <li>• Identificar, quantificar, qualificar e avaliar os recursos humanos em serviços de alimentação;</li> <li>• Conhecer a administração, dimensionamento e controle de estoque;</li> </ul>	<p><b>HABILIDADES</b></p> <p><b>Competência 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer o processo de administração e estrutura organizacional do serviço de alimentação no qual se encontra.</li> </ul> <p><b>Competência 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Avaliar o planejamento das estruturas físicas, definição de layouts, e definição e quantificação de equipamentos necessários ao bom funcionamento dos serviços de alimentação conforme e realidade na qual se encontra.</li> </ul> <p><b>Competência 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer, dimensionar, capacitar e analisar os recursos humanos</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compreender o funcionamento dos serviços de alimentação e os controle aplicados.</li> </ul>	<p>necessários ao funcionamentos da unidade de alimentação e nutrição na qual se encontra.</p> <p><b>Competência 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer, descrever e planejar cardápios, assim como a estimar o custo e avaliar quali e quantitativamente.</li> </ul> <p><b>Competência 5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer, administrar e controlar os desperdício através da compreensão das suas possíveis causas.</li> </ul> <p><b>Competência 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Compreender a política de compras, administração, controle e movimentação de insumos.</li> </ul> <p><b>Competência 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer os setores que compõe a UAN, seu funcionamento e controles aplicados.</li> </ul> <p><b>Competência 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer, planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios.</li> </ul> <p><b>Competência 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Compreender e planejar o controle de qualidade das refeições produzidas.</li> </ul> <p><b>Competência 10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar a construção do relato da vivência em estágio curricular na referida unidade em que está inserido.</li> </ul>
--	--	---

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

**Unidade 1:**

- Conhecer e descrever a rotina e roteiro do Nutricionista do serviço;
- Conhecer e descrever o tipo de estrutura organizacional e seu respectivo organograma, e os critérios utilizados para departamentalização;
- Avaliar a estrutura físico-funcional da UAN: setorização com principais equipamentos e utensílios; localização; configuração geométrica; ambiência; instalações elétricas e hidráulicas; revestimentos; portas e janelas; forro e teto; piso; instalações sanitárias e vestiário;
- Identificar o sistema de distribuição, capacidade, equipamentos, utensílios e horário de funcionamento da unidade de produção e do refeitório;
- Comparar com a literatura e legislação vigente.

**Unidade 2:**

- Construir plano de ação para os itens não conformes verificados na semana anterior, de acordo com a RDC 216 e a CVS 06, propondo ações

corretivas de curto e longo prazo;

- Planejar e supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;
- Descrever e comparar com a literatura a dimensão das áreas e o layout do serviço, e propor adequação conforme fluxo linear das operações;
- Verificar e descrever como ocorre o planejamento e o dimensionamento, a seleção, a compra e a manutenção de equipamentos e utensílios, e comparar com a literatura.

#### **Unidade 3:**

- Conhecer e descrever o dimensionamento de pessoal, escalas de trabalho praticadas, métodos de recrutamento, seleção e admissão, e comparar com a literatura;
- Conhecer, descrever e realizar avaliação da produtividade dos recursos humanos;
- Descrever a distribuição de pessoal segundo cargos e setores;
- Conhecer e descrever o número de refeições segundo o tipo (desjejum, lanche, almoço, etc) por turno;
- Conhecer, descrever e estimar as necessidades nutricionais da clientela;
- Identificar clientes/pacientes portadores de patologias e deficiências associadas à nutrição, para o atendimento nutricional adequado.

#### **Unidade 4:**

- Conhecer, descrever e planejar cardápios;
- Estimar custo dos cardápios;
- Realizar análise qualitativa e quantitativa dos cardápios;
- Realizar controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos.

#### **Unidade 5:**

- Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
- Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes; Realizar apuração dos resultados;
- Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.

#### **Unidade 6:**

Descrever como funciona o setor de recepção e armazenamento de alimentos, descartáveis e material de limpeza:

- Confirmação do pedido/lista de fornecedores da UAN (carnes, hortifruti, alimentos não perecíveis, produtos de limpeza e produtos descartáveis);
- Controle de notas fiscais (verificação da descrição e preço);
- Recebimento (conferência do produto: quantidade, qualidade, temperatura, etc, e documentos de controle);
- Estocagem (normas de estocagem – temperatura ambiente e controlada, e documentos de controle);
- Lançamentos de notas fiscais (computador ou ficha de estoque);
- Liberação do produto (ficha de saída diária, requisição e documentos de controle);
- Conhecer, descrever e dimensionar estoque: calcular estoque mínimo, médio e máximo;
- Conhecer e descrever sistema adotado para controle de validade dos produtos em estoque;
- Conhecer e descrever a seleção de fornecedores: cotação, qualidade de produtos, avaliação das BPF do fornecedor, visitas técnicas, critérios para avaliação e aprovação, e documentos relacionados;
- Conhecer e descrever a política de compras (mensal, quinzenal, semanal, diária);

- Conhecer e descrever controle de estoque: curva ABC dos itens.

#### **Unidade 7:**

- Descrever como funciona o setor de:

#### **Higienização de hortifruti** (hortifruti/ovos)

- – higienização: método, princípio ativo e concentração
- - substituição da embalagem do fornecedor pela do local
- -armazenamento e controle
- Descrever como funciona o setor de:

#### **Pré-preparo**

- Cereais / leguminosas: escolha e armazenagem, per capita de arroz/feijão;
- Hortaliças e frutas: fator de correção/índice de parte comestível e tempo e temperatura de conservação
- Carnes: pré preparo, fator de correção/índice de parte comestível, per capita dos diferentes tipos de carnes e tipos de corte.

#### **Unidade 8:**

Descrever como funciona o setor de:

#### **Preparo**

- Cálculo do índice de conversão/ fator de cocção;
- Cálculo dos per capitas;
- Cálculo das porções;
- Controle de tempo e temperatura de cocção;
- Controles aplicados;
- Elaboração de fichas técnicas de preparação.

Descrever como funciona o setor de:

#### **Distribuição de refeições/ refeitório**

- Porcionamento/ acompanhamento da distribuição;
- Tipo;
- Controle do número de refeições;
- Controle de resto ingestão e Aceitação do cardápio;
- Controle de sobras;
- Coleta de amostras;
- Registros.

Descrever como funciona:

#### **Transporte de refeições e/ou preparações culinárias;**

- Veículos;
- Equipamentos e utensílios;
- Controles de tempo e temperatura;

- Registros.

#### **Unidade 9:**

- Construir plano de ação para os itens não conformes verificados nas semanas anteriores, de acordo com a RDC 216 e a CVS 06, propondo ações corretivas de curto e longo prazo;
- Conhecer o PPRA e PCMSO da unidade;
- Elaborar programa de capacitação para os manipuladores de alimentos;
- Estabelecer e implantar/atualizar os procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios.

#### **Unidade 10:**

- Realizar programa de capacitação para os manipuladores de alimentos;
- Elaborar/atualizar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados (POP) sempre que necessário;
- Elaborar relatório de estágio.

#### **METODOLOGIA:**

##### **1. Prática em campo**

O discente desenvolverá atividades práticas rotineiras próprias atribuídas ao profissional nutricionista conforme Resolução nº 600 de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas, anexo 2, atribuições do nutricionista por área de atuação, 1. Área de nutrição e alimentação coletiva.

##### **2. Avaliação:**

A nota final será composta pela média obtida através da avaliação em campo pelo preceptor de estágio quanto a área afetiva e desempenho, e a nota atribuída ao relatório das atividades realizadas durante o curso deste, o qual será avaliado pelo docente orientador. Será considerado **APROVADO** o aluno que obtiver: (1) **Média final igual ou superior a 5,0** e (2) **freqüência igual ou superior a 75%** da carga horária da disciplina. Ressalta-se que não existe segunda chamada e prova final nesta disciplina.

#### **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

##### **A - REFERÊNCIA BÁSICA**

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª ed. São Paulo: Metha, 2011.

ROSA, C.O.B.; MONTEIRO, M.R.P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

SILVA FILHO, A.R.A. Manual Básico de Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo: Varela, 1996

TEIXEIRA, S., et. al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão de qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

##### **B - REFERÊNCIA COMPLEMENTAR**

BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição. São Paulo: Roca, 2014.

CURY, A. Organização e métodos: uma visão holística. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 2000.

DAVIES, C. A. Alimentos e Bebidas – Restaurante: planejamento, implantação e operação, 3ª ed. Caxias do Sul: Educs, 2007.

GANDRA, Y.R.; GAMBARDELLA, A.M.D. Avaliação de serviços de nutrição e alimentação . São Paulo: Sarvier, 1986.

GERMANO, M.I.S. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003.

JOHN F. KNIGHT & LENDAL . KOTSCHEVAR. Gestão, Planejamento e Operação de Restaurantes. 3ª ed. São Paulo: Roca, 2005.

MEZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação. Planejamento e Administração. 6ª ed. São Paulo: Manole, 2015.

PINHEIRO-SANT'ANA, H.M. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

PROENÇA, R.P.C. Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva. Florianópolis: Insular, 2000.

SILVA, R.O. Teorias da Administração. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.

VALLE D. P., Marques V.S. Biossegurança em Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006.

ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. Editora Metha, São Paulo, 2007.

## 4.9 NONO PERÍODO

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM SAÚDE PÚBLICA</b>		
<b>TIPO: OBRIGATÓRIA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 240 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 225 h</b>
<b>DOCENTE(S): DIEGO FELIPE DOS SANTOS SILVA, MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC</b>		
<b>EMENTA:</b> 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>OBJETIVOS:</b> Analisar, aplicar e interpretar as condutas dietoterápicas no grupo materno infantil.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição em Saúde Pública Núcleo profissional obrigatório	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 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.	<b>HABILIDADES</b> - Atuar, acompanhar e avaliar os programas: ESF, 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. - 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;

		- Realizar visita domiciliar e/ou institucional a grupos de risco nutricional.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
<b>METODOLOGIA:</b> Aulas expositivas dialogadas, discussão de casos clínicos, seminários e construção de diagramas. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> Bibliografia utilizada nas disciplinas de Nutrição em Saúde Pública I e II Complementar: GOUVEIA, E. L. C. Nutrição, saúde e comunidade. Rio de Janeiro: Revinter. MELO FILHO, Djalma. Epidemiologia social. São Paulo: Hucitec, 2003. MONTEIRO, C. A. (org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. São Paulo: Hucitec, 1995. SAWAYA, Ana Lydia. Desnutrição urbana no Brasil. São Paulo: Cortez, 1997. VALENTE, F. L. S. Direitos Humanos e alimentação. São Paulo: Cortez, 2002.		

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – SEMINÁRIOS DE MONOGRAFIA II</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL – 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA – 0 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA – 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): IRACEMA HERMES PIRES DE MÉLO MONTENEGRO, PAULO ADRIANO SCHWINGEL.</b>		
<b>EMENTA</b> Elaboração e acompanhamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCCs) segundo o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UPE <i>Campus</i> Petrolina com defesa do TCC.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da Saúde/Metodologia da Pesquisa/Profissional – obrigatória	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>  Propiciar o acompanhamento do trabalho de conclusão de curso dos discentes.	<b>HABILIDADES</b>  - Conhecer e seguir às “Normas para elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso do Bacharelado em Nutrição” vigentes na Universidade de Pernambuco e na Associação Brasileira de Normas Técnicas para elaboração de trabalhos científicos. - Exercitar a reflexão e a discussão sobre o tema de estudo do discente. - Elaborar o TCC, sob supervisão do orientador. - Apresentar, periodicamente, o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso dos discentes. - Defender o TCC.

		<p>- Potencializar a autonomia, criatividade, cientificidade, raciocínio clínico, auto aperfeiçoamento, compromisso e cooperação dos educandos.</p> <p>- Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.</p>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso, sob orientação de um professor orientador.</li> <li>2. Apresentação periódica do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso.</li> <li>3. Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso.</li> </ol>		
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. AZEVEDO, Israel Belo de. O prazer da produção científica: diretrizes para a elaboração de trabalhos acadêmicos. 3 ed. Ampl. Piracicaba; Ed. UNIMEP, 1995.</li> <li>2. GAUTHIER, Jacques Henri Maurice; CABRAL, Ivone Evangelista; SANTOS, Iraci; LORENZO, Ingrid Vargas; BOOTH, Wayne; COLOMB, Gregory; WILLIAMS, Joseph. <b>A arte da pesquisa</b>. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.</li> <li>3. HÜBNER, Maria Martha. <b>Guia para elaboração de monografias e projetos de dissertação de mestrado e doutorado</b>. São Paulo: Pioneira/Mackenzie, 1998.</li> <li>4. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. <b>Técnicas de pesquisa</b>. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2008.</li> <li>5. RÚDIO, Franz Victor. <b>Introdução ao projeto de pesquisa científica</b>. 32.ed. Petrópolis: Vozes, 2004.</li> <li>6. VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William Saad. <b>Metodologia científica para a área de saúde</b>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002.</li> </ol>		



#### 4.10 EMENTA DE COMPONENTE CURRICULAR – DISCIPLINAS ELETIVAS

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTE(S): MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC</b>		
<b>EMENTA:</b> A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar. Alimentação escolar e seus benefícios. As ações de alimentação e nutrição na escola e o nutricionista. A agricultura familiar e a alimentação escolar. O controle de qualidade da alimentação escolar.		
<b>OBJETIVOS:</b> Desenvolver habilidades nos alunos para o entendimento do papel do nutricionista no contexto da alimentação escolar		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos sobre a política de alimentação escolar.	- Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre a alimentação escolar; - Fornecer informações ao aluno a respeito da sua participação em ações de alimentação e nutrição no ambiente escolar; - Inserir o aluno em cenários de práticas da alimentação escolar
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> 1. A alimentação escolar e seus benefícios; 2. Política nacional de alimentação escolar 3. A responsabilidade do Estado pela alimentação escolar; 4. As ações de alimentação e nutrição na escola e o papel do nutricionista; 5. A agricultura familiar e a alimentação escolar; 6. O controle de qualidade da alimentação escolar.		
<b>METODOLOGIA:</b> Aulas expositivas dialogadas, seminários, prática sobre a inserção do nutricionista no contexto escolar. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> 1. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Portaria Interministerial nº 1.010, 8 de maio de 2006. Brasília, 2006. 2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, 2015. 3. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48 p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: <a href="http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/pnan.pdf">http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/pnan.pdf</a> . 4. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014. 5. DIEZ-GARCIA, R.W.; CASTRO, I.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. Ciência & Saúde Coletiva. 2011; 16(1):91-98. 6. DIEZ-GARCIA, R.W. Mudanças Alimentares: Implicações Práticas, Teóricas e Metodológicas. In: DIEZ-GARCIA, R.W; CERVATO-MANCUSO, A.M. Mudanças Alimentares e Educação Nutricional. RJ: Guanabara Koogan; 2011: 03-17.		

7. CASTRO, I.R.R.; SOUZA, T.S.N.; MALDONADO, L.A.; CANINÉ, E.S.; ROTENBERG, S.; GUGELMIN, A.S. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. Rev. Nutr. 2007; 20(6):571-88.
8. JAMORI, M.M.; PROENÇA, R.R.C.; CALVO, M.C.M. Determinantes da escolha alimentar. Revista de Nutrição 21(1) :63-74, 2008

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – ALIMENTOS FUNCIONAIS</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA:</b>
<b>DOCENTE(S): KÉLLEN WANESSA COUTINHO VIANA</b>		
<b>EMENTA:</b> Alimentos funcionais e nutracêuticos: histórico, definição, legislação brasileira e regulamentação em outros países. Alegações de propriedade funcional e de saúde. Compostos ou substâncias bioativas presentes nos alimentos: estrutura química, fontes e seus possíveis mecanismos de ação na prevenção e promoção da saúde. Probióticos e prebióticos. <u>Aplicabilidade dos alimentos funcionais na prática clínica</u>		
<b>OBJETIVOS:</b> Discutir o conceito de alimentos funcionais e de alegações de propriedade funcional e de saúde. Capacitar o aluno a avaliar o potencial dos alimentos na prevenção e promoção da saúde, para além das suas funções de nutrir. Capacitar o aluno a aplicar os conhecimentos adquiridos sobre alimentos funcionais e substâncias bioativas na prática clínica.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da saúde/ Ciência dos Alimentos/ Núcleo profissional – eletiva.	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Reconhecer os aspectos regulatórios de alimentos funcionais e nutracêuticos no Brasil e em outros países.</li> <li>● Compreender as alegações de propriedade funcional e de saúde dos alimentos.</li> <li>● Conhecer a estrutura química e mecanismos de ação das principais substâncias bioativas presentes nos alimentos.</li> <li>● Compreender a aplicação dos conhecimentos sobre alimentos funcionais na prática clínica.</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Conhecer as diferentes denominações e regulamentações de alimentos funcionais.</li> <li>● Entender a diferença entre alimentos funcionais e nutracêuticos.</li> <li>● Reconhecer a legislação brasileira de alimentos funcionais.</li> <li>● Conhecer as alegações de propriedade funcional e de saúde dos alimentos.</li> <li>● Conhecer as principais fontes dos compostos ou substâncias bioativas.</li> <li>● Entender a estrutura química e os mecanismos de ação na prevenção e promoção da saúde das principais substâncias bioativas.</li> <li>● Ser capaz de inserir alimentos com propriedades funcionais e de saúde na prática clínica.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Histórico, conceito e legislação de alimentos funcionais.</li> <li>● Alegações de propriedade funcional e de saúde.</li> <li>● Compostos bioativos com propriedades funcionais: estrutura química, fontes e metabolismo.</li> <li>● Compostos bioativos com propriedades funcionais: mecanismos de ação.</li> <li>● Aplicabilidade dos alimentos funcionais na prática clínica.</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA:</b>		

As aulas acontecerão de maneira expositiva e dialogada, utilizando quadro branco e/ou projetor multimídia, priorizando-se metodologias ativas de aprendizagem, com atividades individuais e/ou em grupo, seminários, estudos de caso, leitura e discussão de textos, estudos dirigidos. Ainda, serão realizados exercícios e leituras extraclasse, para melhor compreensão das temáticas abordadas. A avaliação do aluno ocorrerá verificando-se seu desempenho em todas as atividades propostas, por metodologias ativas.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- ANVISA. Comissão Técnico-científica de Assessoramento em Alimentos Funcionais e Novos Alimentos.
- COSTA, N. M. B.; ROSA, C. O. B. **Alimentos Funcionais**: componentes bioativos e efeitos fisiológicos. Rio de Janeiro: Rubio, 2010. 536 p.
- DAMODARAN, S; PARKIN, K. L. **Química de Alimentos de Fennema**. 5. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.
- ILSI. **Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos**: ciência, avaliação e consumo. International Life Sciences Institute do Brasil. São Paulo, 2019.
- PIMENTEL, C. V. M. B.; ELIAS, M. F.; PHILIPPI, S. T. **Alimentos Funcionais e Compostos Bioativos**. São Paulo: Manole, 2019.
- Artigos científicos.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – EDUCAÇÃO NUTRICIONAL INCLUSIVA</b>		
<b>TIPO – ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 45h	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA:</b> 30h	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA:</b> 15h
<b>DOCENTE: Celina De Castro Querino Dias e Diego Felipe Dos Santos Silva</b>		
<b>EMENTA:</b> Políticas de educação inclusiva. Educação nutricional como instrumento de ação da nutrição aplicada a pessoas com deficiência. Métodos e instrumentos para educação nutricional inclusiva de indivíduos e coletividades especiais. Planejamento, desenvolvimento e avaliação de programas de Educação Nutricional nas deficiências e em casos especiais.		
<b>OBJETIVOS:</b> Desenvolver habilidades nos alunos quanto ao atendimento nutricional e prática de atividades educacionais junto a pessoas com deficiências.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional eletiva	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>  - Capacitar o aluno para planejar programas e planos de educação nutricional para diferentes níveis socioeconômicos e culturais da comunidade envolvida inserida nas deficiências físicas.	<b>HABILIDADES</b>  - Inserir o aluno em cenários de práticas junto com pessoas deficientes; - Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre a alimentação de pessoas deficientes; - Explorar estratégias educacionais que instiguem o potencial dos educandos, integrando a utilização de diferentes meios e técnicas pedagógicas, contemplando diferentes formas de aprender; - Entender, discutir e compreender as questões referentes à alimentação das pessoas com deficiência.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Histórico da Educação Inclusiva;</li> <li>2. Política de Educação Inclusiva;</li> <li>3. O processo de inclusão social;</li> <li>4. Deficiências físicas e sua relação com a alimentação e nutrição;</li> <li>5. A educação nutricional x Educação inclusiva;</li> <li>6. Fundamentos e recursos pedagógicos para inclusão: acessibilidade, tecnologia assistiva, desenho universal;</li> <li>7. Intuição, emoção, sensibilidade no trabalho em saúde: implicações para a metodologia de condução do trabalho educativo;</li> <li>8. Iniciativas de planejamento com diferentes grupos sociais (situação-problema).</li> <li>9. Planejamento de ação educativa no âmbito da alimentação da pessoa deficiente (individual e/ou de grupos);</li> </ol>		

10. Análise crítica das experiências de educação alimentar nos diversos contextos de atuação com os diversos públicos.

**METODOLOGIA:**

Serão realizadas aulas expositivas e dialogadas, com a participação dos alunos, utilizando quadro branco e/ou projetor multimídia. Atividades individuais e/ou em grupo, seminários, leitura e discussão de textos, leis e artigos, estudos dirigidos serão estimuladas para melhor compreensão do conteúdo. As aulas práticas serão realizadas em parceria com instituições ou grupos de atendimento a pessoas deficientes. Para avaliação de conhecimento do aluno, serão realizadas atividades individuais e em grupo, somando à participação em sala de aula e assiduidade.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- DIAS, Marly. **Técnicas, Procedimentos e Recursos de Ensino**. Alfenas: UNIFENAS, 2007.
- LINDEN, Sônia. **Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino**. São Paulo: Varela, 2005.
- TRECCO, Sônia. **Guia prático de Educação Nutricional**. 1ª edição – São Paulo: Manole, 2016.  
Complementar:
- BOOG, MCF. **Educação Nutricional: Passado, Presente, Futuro**. Rev. Nutr. PUCCAMP, Campinas, v.10, n.1, p.5-19, jan./jun. 1997.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira - Promovendo a Alimentação Saudável**. Edição Especial 2005. Brasil.
- CERVATO, AM; DERNTL, AM; LATORRE, MRDO. **Educação nutricional para adultos e idosos**. Rev. Nutr. PUCCAP, Campinas, v.18, n.1, p.41-52, jan./fev. 2005.
- FAGIOLI, D.; NASSER LA. **Educação nutricional na infância e na adolescência**. 1ª ed. São Paulo: Racine, 2006. 244 p.
- FAO. **Guia Metodológico de Comunicação Social em Nutrição**. Roma, 1999. Coletânea de técnicas. Vol. II: Manual de técnicas pedagógicas e ludopedagógicas para a operacionalização das ações educativas no SUS – São Paulo: CVE, 2002.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – ELABORAÇÃO DE PROTOCOLOS PARA ATENDIMENTO NUTRICIONAL</b>		
<b>TIPO - ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTE: ANDRÉA MARQUES SOTERO</b>		
<b>EMENTA</b>		
Conhecimento dos métodos de avaliação do estado nutricional que compõe os protocolos de atendimento nutricional. Avaliação da História Clínica, Antropométrica, exames bioquímicos e inquéritos dietéticos.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
Ciências da saúde/ Ciência dos Alimentos/ Núcleo profissional – eletiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver a técnica dos métodos de avaliação do estado nutricional.</li> <li>• Aprofundar as técnicas de abordagem ao paciente na aplicação dos protocolos de atendimento.</li> <li>• Elaborar um protocolo do estado nutricional de acordo com o perfil da clientela a ser atendida pelo nutricionista.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Promover discussões em grupo, a partir dos conteúdos dos teórico-prático;</li> <li>2. Proporcionar orientações assistidas, através de estudos de caso, para consolidação do conhecimento;</li> <li>3. Gerar discussões a partir de seminários;</li> <li>4. Contribuir para o estabelecimento de vivências que valorizem práticas de saúde em suas distintas modalidades.</li> </ol>

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

Conceitos fundamentais de avaliação do estado nutricional a partir dos métodos de avaliação do estado nutricional direta (aplicação e avaliação): antropometria, composição corpórea, parâmetros bioquímicos e consumo alimentar e dos métodos de avaliação indireta (aplicação e limitações): história clínica, exame físico, triagem nutricional e avaliação global subjetiva. Elaboração de protocolos para atendimento nutricional.

**BIBLIOGRAFIA**

TIRAPEGUE J, RIBEIRO SML. Avaliação nutricional – teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.  
 GUEDES DP, GUEDES JERP. Controle de peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. Londrina: Midiograf, 1998.  
 CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. 2a ed. Barueri: Manole, 2005.  
 DUARTE CD, CASTELLANI FR. Semiologia nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books do Brasil, 2002.  
 ROSA et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: Uma abordagem teórico prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.  
 SANTIAGO LAC, NÓBREGA FJ. Elaboração de protocolo para atendimento nutricional de crianças obesas ou com sobrepeso. J. Health Biol Scri. 2015; 3(3):151-158.

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA****DISCIPLINA – EMPREENDEDORISMO****TIPO: ELETIVA****CÓDIGO DO COMPONENTE –****CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 h****CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 h****CARGA HORÁRIA PRÁTICA:****DOCENTE(S): PAULO ADRIANO SCHWINGEL****EMENTA:**

Fornecer as habilidades de conhecer e compreender de forma clara, sistematizada e simples o conceito atual de empreendedorismo, as preparações pessoais e comportamentais para se tornar um empreendedor e posteriormente abrir o seu próprio negócio.

**OBJETIVOS:**

<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
Ciências da Saúde/ Nutrição/ Núcleo Profissional Eletiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características necessárias para se tornar empreendedor.</li> <li>• Etapas da transformação de ideias em projetos.</li> <li>• Aspectos jurídicos empresariais e o processo de abertura de empresas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as características gerais que possuem os empreendedores e avaliar o próprio perfil comportamental em relação ao ideal.</li> <li>• Compreender o papel do indivíduo como sujeito modificador do mundo que o cerca.</li> <li>• Compreender a importância do conhecimento no desenvolvimento ideias.</li> <li>• Avaliar o mercado e implantar estratégias de ação para um marketshare eficiente.</li> <li>• Compreender a importância do planejamento de negócios para um início empresarial mais seguro e estratégico.</li> <li>• Conhecer as naturezas de Pessoas Jurídicas possíveis do Brasil.</li> <li>• Conhecer as etapas legais para a abertura de empresas.</li> <li>• Compreender a importância da assessoria jurídica e empresarial na estruturação e abertura de empresas..</li> </ul>

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. O processo empreendedor.
2. Identificando oportunidades de negócios.
3. Concepções e significados de sucesso e fracasso nos negócios.

4. Fatores de sucesso e insucesso de empreendedores individuais e microempresas.
5. Fatores de sucesso e insucesso de pequenas e médias empresas .
6. Estudos de casos de sucesso e a importância do planejamento.
7. Os distintos tipos de planejamento.
8. Ferramentas utilizadas no planejamento empresarial.
9. O plano de negócios e o planejamento estratégico.
10. O processo de abertura de negócios e de empresas no Brasil.
11. Assessoria jurídica e empresarial.
12. O empreendedor digital e o papel das redes sociais nos negócios.

**METODOLOGIA:**

Aulas expositivas dialogadas com apresentação dos conteúdos por meio de projetor multimídia, de quadro branco com marcadores e de plataformas digitais (i.e.: G-Suite). Serão ministradas aulas teórico-práticas com auxílio do sistema eletrônico Google Classroom e dos programas computacionais adquiridos pela Universidade de Pernambuco (Office, Google Docs etc.). Os encontros serão presenciais e ao final de cada aula serão apresentadas leituras dirigidas para fixação do conteúdo ministrado naquela aula. Também serão realizadas conferências presenciais com empresários, contadores, administradores, advogados e demais profissionais empreendedores. As atividades extraclasse serão desenvolvidas com a utilização dos recursos tecnológicos informatizados anteriormente destacados. Os exercícios serão entregues ao professor na aula seguinte e/ou inseridos no sistema informatizado Google Classroom. A avaliação será processual e contínua, sendo verificado o desempenho de cada discente de forma individual e coletivamente, em todas as atividades propostas, no formato tradicional e por metodologias ativas.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

22. DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. 5. ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC, 2014.
23. ZALTMAN, Gerald. **Afinal, o que os clientes querem?** O que os consumidores não contam e os concorrentes não sabem. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
24. GUNTHER, Max. **Axiomas de Zurique**. 24. ed. Rio de Janeiro: Record, 2011.
25. DOLABELA, Fernando. **O segredo de Luísa**. Uma idéia, uma paixão e um plano de negócios: como nasce o empreendedor e se cria uma empresa. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
26. DOLABELA, Fernando. **Oficina do empreendedor: a metodologia de ensino que ajuda a transformar conhecimento em riqueza**. Rio de Janeiro: Sextante, 2008..

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTE(S): MICHELE VANTINI CHECCHIO SKRAPEC</b>		
<b>EMENTA:</b>		
Epidemiologia Nutricional: conceitos e objetivos. Evolução do perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Principais distúrbios nutricionais da população brasileira. Segurança alimentar e nutricional.		
<b>OBJETIVOS:</b> Desenvolver habilidades nos alunos para o entendimento da dinâmica das transições e sua relação com os problemas nutricionais		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
Ciências da saúde Nutrição	Proporcionar ao aluno conhecimentos básicos sobre Epidemiologia Nutricional.	-Estimular o aluno a pensar sobre o contexto demográfico, epidemiológico, nutricional e alimentar do território brasileiro, no que diz respeito a dupla carga de doenças (deficiência de micronutrientes e excesso de peso); - Estimular o aluno a pensar a respeito dos desafios para a área da Nutrição na promoção à saúde.

Núcleo profissional optativa	tendo em vista a dupla carga da má alimentação aliada à insegurança alimentar.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A evolução do consumo alimentar da população brasileira;</li> <li>2. Principais problemas nutricionais brasileiros;</li> <li>3. Transição nutricional;</li> <li>4. Epidemiologia das doenças crônicas e agravos não transmissíveis;</li> <li>5. Ambiente alimentar e prática de atividade física;</li> <li>6. Segurança alimentar e nutricional no Brasil.</li> </ol>	
<b>METODOLOGIA:</b>	
Aulas expositivas dialogadas, seminários, prática sobre ambiente alimentar. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.	
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. POPKIN, B.M. The dynamics of the dietary transition in the developing world. In: CABALLERO, B.M.; POPKIN, B.M (ed). The nutrition transition: diet and disease in the developing world. San Diego: Elsevier Science, 2002. p.111-28.</li> <li>2. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: FIOCRUZ / ATHENEU, 2007.</li> <li>3. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA G.; TOLONI M.H.A. Nutrição em Saúde. Pública. 2.ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2014.</li> <li>4. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares, 2002-2003. Análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2004. Disponível em <a href="http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicoesdevida/pof/2002analise/pof2002analise.pdf">http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicoesdevida/pof/2002analise/pof2002analise.pdf</a> [acessado em 13 fevereiro 2017].</li> <li>5. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares, 2002-2003. Antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2006. Disponível em <a href="http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicoesdevida/pof/2003medidas/pof2003medidas.pdf">http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicoesdevida/pof/2003medidas/pof2003medidas.pdf</a> [acessado em 13 fevereiro 2017].</li> <li>6. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares, 2008-2009. Antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2010. Disponível em <a href="http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_encaa/default.shtm">http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_encaa/default.shtm</a> [acessado em 13 fevereiro de 2017].</li> </ol>	

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – ESTRESSE OXIDATIVO E DEFESAS ANTIOXIDANTES</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 h</b>
<b>DOCENTE(S): FABIANA OLIVEIRA DOS SANTOS CAMATARI</b>		
<b>EMENTA:</b>		
<p>Nessa disciplina os estudantes conhecerão as espécies reativas e como elas são produzidas no organismo, correlacionando sobre como se instala o estresse oxidativo e suas doenças relacionadas. Discutiremos como o corpo humano combate as defesas antioxidantes, identificando os antioxidantes enzimáticos e não enzimáticos e os mecanismos de ação. Estudaremos sobre a prospecção de antioxidantes naturais e como tem sido sua utilização. Será trabalhado métodos de avaliação de estresse oxidativo e antioxidantes de forma que os alunos discutam, pesquisem, exponham e discutam conhecimentos, e assim que sejam capazes de elaborar e resolver Casos Clínicos.</p>		
<b>OBJETIVOS:</b>		
Conhecer os mecanismos de produção das espécies reativas, os sistemas de defesa antioxidantes e suas correlações clínicas.		

<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde Nutrição Núcleo básico - eletiva	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Conhecer os mecanismos do estresse oxidativo e sua repercussão para o organismo; 2. Discutir acerca das defesas antioxidante do organismo e prevenção/tratamento de patologias; 3. Apresentar ao estudante Métodos de avaliação de estresse oxidativo e de identificação de antioxidantes; 4. Fazer casos problemas/clínicos.	<b>HABILIDADES</b> ● Conhecer as espécies reativas relevantes para o organismo e sua correlação com patologias; ● Entender como o corpo combate o estresse oxidativo; ● Reconhecer o papel profissional na prevenção, combate e controle das espécies reativas, por meio do estudo dos métodos de avaliação de estresse oxidativo e antioxidantes.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Espécies reativas de oxigênio e de nitrogênio.</li> <li>● Mecanismos celulares de produção de radicais livres.</li> <li>● Mecanismos de defesa antioxidante.</li> <li>● Estresse oxidativo: correlações clínicas.</li> <li>● Prospecção de antioxidantes naturais.</li> <li>● Métodos de avaliação de estresse oxidativo e antioxidantes.</li> </ul>		
<b>METODOLOGIA:</b> Seminários, discussão de casos clínicos e construção de diagramas. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> 1 - CAMATARI, F.O.S. Determinação De curcuminóides e avaliação da capacidade antioxidante contra espécies reativas de oxigênio e nitrogênio de extratos de <i>Curcuma longa</i> e constituintes isolados. Tese de doutorado. 2017. 2 - CAMPOS, L.T.G.; LEME, F.O.P. Estresse oxidativo: fisiopatogenia e diagnóstico laboratorial. PUBVET, v.12, n.1, a10, p.1-8, Jan., 2018. 3 - CÁRDENAS-RODRIGUEZ, N; PEDRAZA-CHAVERRI, J. Especies reactivas de oxígeno y sistemas antioxidantes: aspectos básicos. <i>Educación Química</i> , v. 17,n.2, 2006. 4 - GIADA , M.L.R. Uma abordagem sobre a capacidade antioxidante in vitro de alimentos vegetais e bebidas. <i>Demetra</i> ; 2014; 9(1); 137-146 2014. 5 - GOMES, A. et al. 2-Styrylchromones: Novel strong scavengers of reactive oxygen and nitrogen species. <i>Bioorganic &amp; Medicinal Chemistry</i> , v.15, p.6027–6036, 2007. 6 - SANCHEZ-VALLE, V.; MENDEZ-SANCHEZ, N. Estrés oxidativo, antioxidantes y enfermedad 2013. 7 - VELLOSA, J.C.R. et al. Estresse oxidativo: uma introdução ao estado da arte. <i>Brazilian Journal of Development</i> , Curitiba, v.7, n.1, p.10152-10168 Jan. 2021.		

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – GASTRONOMIA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): CLAUDILEIDE DE SÁ SILVA</b>		
<b>EMENTA:</b>		



A disciplina aborda o estudo da gastronomia, tendências e atualidades. Assim como a caracterização dos alimentos utilizados nas culinárias do mundo, com noções básicas dos pratos típicos e ingredientes.

**OBJETIVOS:**

Conhecer as principais técnicas culinárias utilizadas no Brasil e no mundo;  
Reconhecer e planejar cardápios com base na gastronomia nacional e internacional.

<p><b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> <i>Ciências da saúde</i> <i>Nutrição</i> <i>Núcleo profissional optativa</i></p>	<p><b>COMPETÊNCIA (S)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a terminologia culinária;</li> <li>• Conhecer as características e harmonização de vinho, queijo e coquetéis;</li> <li>• Compreender as principais peculiaridades da cozinha brasileira e internacional;</li> <li>• Compreender o princípios básicos da gastronomia hospitalar.</li> </ul>	<p><b>HABILIDADES</b></p> <p><b>Competência 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a terminologia básica utilizada internacionalmente na gastronomia, assim como o histórico da gastronomia no mundo e no Brasil.</li> </ul> <p><b>Competência 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender as combinações para escolha de queijos a partir da natureza do vinho;</li> <li>• Conhecer os principais coquetéis alcoólicos e não alcoólicos de repercussão internacional.</li> </ul> <p><b>Competência 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conhecer os principais aspectos da cozinha brasileira e internacional através das preparações de maior destaque internacional e origem.</li> </ul> <p><b>Competência 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a aplicação e implantação da gastronomia hospitalar e sua importância para alcançar o sucesso nutricional.</li> </ul>
---	---	---

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

**Teórico**

1. Apresentação da disciplina, história da gastronomia ;
2. Terminologia culinária;
3. Tipos de serviço no ramo da alimentação
4. Harmonização de vinhos e queijos;
5. Características da cozinha brasileira;
6. Cozinha brasileira nordestina;
7. Características da cozinha internacional;
8. Características da confeitaria;
9. Características da Panificação;
10. Saladas cruas;
11. Saladas cozidas;
12. Coquetéis alcoólicos;
13. Coquetéis não alcoólicos;
14. Sopas;
15. Consomês.

**Prático**

1. Bases culinárias;
2. Cortes vegetais e saladas;
3. Cozinha brasileira;

4. Cozinha internacional;
5. Coquetes;
6. Confeitaria;
7. Coquetéis;
8. Sopas e consomês.

**METODOLOGIA:**

Aulas teóricas expositivas  
Aulas práticas em laboratório  
Avaliação teórica e prática

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:****Básica:**

1. ARAÚJO, W.M.C. *et al.* **Alquimia dos alimentos - série alimentos e bebidas** v2. São Paulo: Metha, 2007.
2. ARAÚJO, W.M.C. *et al.* **Da alimentação à gastronomia**. São Paulo: Metha, 2005.
3. EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.
4. LE CORDON BLEU – Sobremesas e suas Técnicas. São Paulo: Marco Zero, 2000.
5. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias. Ed, São Paulo: Marco Zero
6. SEBESS, M. **Técnicas de cozinha profissional**. São Paulo: Metha, 2008.
7. TEICHMANN, I. **Tecnologia culinária**. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

**Complementar**

8. ALLICIA & ELBULLITALLER. **Léxico científico-gastronômico - As chaves para entender a cozinha de hoje**. São Paulo: Metha, 2008.
9. ARAÚJO, W.M.C. *et al.* **Da alimentação à gastronomia**. São Paulo: Metha, 2005.
10. BARHAM, P. **A ciência da culinária**. São Paulo: Roca, 2002.
11. BARRETO, R.L.P. **História da Gastronomia**. São Paulo: SENAC Ceatel, 1995.
12. BRILLAT-SAVARIN. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Cia. Das Letras, 1998.
13. CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
14. GIL, I.T. **A ciência e a arte dos alimentos**. São Paulo: Metha, 2005.
15. GISSLEN, Wayne. Panificação e confeitaria profissionais, Barueri: Manole, 2011
16. HECK, M.; BELLUZZO, R. **Cozinha dos Imigrantes**. Memórias & Receitas. São Paulo: Melhoramentos, 1999.
17. MENESES, U.T.B.; CARNEIRO, H. **A História da Alimentação: balizas historiográficas**. Historia e Cultura Material. Anais do Museu Paulista. Nova série. v.5. p.9-91. São Paulo: USP, 1997.
18. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 2ª ed. Rev. Atual. São Paulo: Manole, 2006.
19. SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**, 3.ed. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2014.
20. SUAS, Michel. **Pâtisserie: Abordagem profissional**. São Paulo; Editora Cengage, 2011.

<b>DISCIPLINA: HISTÓRIA E CULTURA AFRICANA E AFRO-BRASILEIRA</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: -</b>
<b>DOCENTE(S): MARIA JORGE DOS SANTOS LEITE</b>		
<b>EMENTA:</b> Analisar os principais aspectos da história e cultura da África e afrobrasileira. Formas de organização dos reinos africanos Escravidão e diáspora. O Pan-africanismo. As relações étnico-raciais. Identificar e comparar os aspectos culturais relevantes da cultura afro-brasileira. Analisar a Lei 10.639/03 e sua implementação.		
<b>OBJETIVOS:</b> Discutir a produção do conhecimento historiográfico e culturais sobre a África e populações afro-brasileiras, destacando movimentos como diáspora e pan-africanismo e legislação étnica brasileira.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciência Humanas/ Núcleo Básico	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <b>Competência 1</b> - Conhecer a história, cultura e formas de organização africana. <b>Competência 2</b> -Compreender as formas de escravidão que vitimaram os povos africanos e seus descendentes. <b>Competência 3</b> - Aprender os significados contidos nos movimentos diaspóricos. <b>Competência 4</b> - Apropriar-se dos conceitos de pan-africanismo.	<b>HABILIDADES</b> <b>Habilidades da competência 1</b> - Desconstruir visões negativas e preconceitos sobre a África <b>Habilidades da competência 2</b> - Explicar as diversas formas de escravidão. <b>Habilidade da competência 3</b> - Explicar as razões da diáspora africana. <b>Habilidades da competência 4</b> - Conceituar pan-africanismo.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <b>I UNIDADE</b> A história e cultura africana Formas de organização das sociedades africanas Estrutura socioeconômica Escravidão na África e no Brasil <b>II UNIDADE</b> A diáspora Africana A escravidão no Brasil Abolição e pós-abolição Pan-africanismo		
<b>METODOLOGIA:</b> O conteúdo será desenvolvido através de aulas expositivo-dialogadas empregando o retro-projetor e slides em arquivos power point; Ao longo do semestre, realizaremos seminários para apresentação de trabalhos de pesquisa; Os alunos resolverão estudos dirigidos, resumos e fichamentos sobre o conteúdo.		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> -DURÃO, Gustavo de Andrade. <b>Intelectuais africanos e pan-africanismo: uma narrativa pós-colonial.</b> Revista Tempo e Argumento, Florianópolis, v. 10, n. 25, p. 212 - 242, jul./set. 2018. Link: <a href="file:///C:/Users/maria/Downloads/10182-Texto%20do%20artigo-48208-1-10-20181123.pdf">file:///C:/Users/maria/Downloads/10182-Texto%20do%20artigo-48208-1-10-20181123.pdf</a> . Acessado em 22/09/2022.		

- PAIM, Márcio Luis. **PAN-AFRICANISMO: POLÍTICA, LIBERTAÇÃO E GOLPES DE ESTADO**. Revista TEL, Irati, v. 7, n.1, p. 207-229, jan. /jun. 2016- ISSN 2177-6644. Link: [file:///C:/Users/maria/Downloads/ojs.+10+-+Artigo+-+Ma%CC%81rcio+Luis+Paim%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/maria/Downloads/ojs.+10+-+Artigo+-+Ma%CC%81rcio+Luis+Paim%20(2).pdf). Acessado em 23/09/2022

- SANTOS, JÁ. **Diáspora africana: paraíso perdido ou terra prometida**. In: MACEDO, JR., org. Desvendando a história da África [online]. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. Diversidades series, pp. 181-194. ISBN 978-85-386-0383-2. Available from: doi: 10.7476/9788538603832. Also available in e PUB from: <http://books.scielo.org/id/yf4cf/epub/macedo-9788538603832.epub>.

- TEIXEIRA, Heloísa Maria. **HISTÓRIA DA ÁFRICA E CULTURA AFROBRASILEIRA**. Viçosa-MG, UFV: s/d.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL:</b> 45h	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA:</b> 45h	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA:</b> -
<b>DOCENTE(S): TAISSY CINTHIA FERRO CAVALCANTE E AMANDA ALVES MARCELINO DA SILVA</b>		
<b>EMENTA:</b> Estudo dos processos neurais e periféricos relacionados ao controle do comportamento alimentar em seres humanos.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> LEO  Ciências da Saúde Nutrição Ciclo profissionalizante - Eletiva	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>  Desenvolver análise interpretativa dos exames laboratoriais, relacionando os resultados com os achados encontrados durante a anamnese e o exame físico.  Relacionar os achados laboratoriais com aspectos do diagnóstico nutricional.	<b>HABILIDADES</b>  Discutir sobre os métodos diagnósticos, suas variações e principais interferentes; Abordar a interpretação clínica de exames laboratoriais correlacionando com doenças de maior ocorrência na população humana; Desenvolver embasamento teórico afim de que o profissional possa participar da escolha mais indicada da conduta terapêutica;
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> Utilização e solicitação dos exames laboratoriais por profissionais de Nutrição, coleta de exames; Exames Hematológicos Eritrograma; Anemias e Policitemias; Leucograma; Hemostasia; Bioquímica clínica (Função renal e hepática); Dosagem de Proteínas e Lipídios Função Pancreática; Função cardíaca; Derrames cavitários; Hemoterapia. Outros exames: Anticorpos contra rubéola; Anticorpos contra toxoplasmose; Anticorpos contra HIVI; LCR; Líquido ascítico e pleural.		
<b>METODOLOGIA:</b>  AULAS TEÓRICAS		

As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de leitura, discussão, análise crítica de artigos, estudos dirigidos e apresentação de seminários.

#### AVALIAÇÃO

A avaliação do aluno ocorrerá verificando seu desempenho nas atividades propostas. Serão observadas em todas as atividades: a frequência do aluno, a qualidade da apresentação dos trabalhos ou exercícios, prova, bem como seu interesse e participação em sala de aula.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

##### BÁSICA:

BOGLIOLO, L.; BRASILEIRO FILHO, G. Patologia geral. 7ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

CALIXTO-LIMA, LARISSA; REIS, NELZIR TRINDADE. Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

COSTA, MARIA JOSÉ CARVALHO DA/ LIMA, RAQUEL PATRÍCIA ATAÍDE. Interpretação de Exames Bioquímicos para o Nutricionista. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2020.

LIMA, A. Oliveira. Métodos de Laboratório Aplicados à Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

SALES, O. Leitura e Interpretação de Exames em Enfermagem. Editora: Ab Editora, 2008.

WILLIAMSON, Mary A.; SNYDER, L. Michael. Interpretação de Exames Laboratoriais. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

##### COMPLEMENTAR

<https://www.unifal-mg.edu.br/histologiainterativa/celulas-do-sangue-e-hematopoiese/>

[https://adm.online.unip.br/img\\_ead\\_dp/59344.pdf](https://adm.online.unip.br/img_ead_dp/59344.pdf)

<https://www.youtube.com/watch?v=7ynU-v-KJTE>

<https://www.youtube.com/watch?v=O6Uurw4xtiw>

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – INTERPROFISSIONALIDADE EM SAÚDE</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE -</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): IRACEMA HERMES PIRES DE MÉLO MONTENEGRO</b>		
<b>EMENTA</b> Estudo do trabalho em equipes de saúde.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
Ciências da saúde	1. Compreender a noção do trabalho	Competência 1

<p>Nutrição Núcleo profissional eletiva</p>	<p>em equipe de saúde.</p> <p>2.Promover a aquisição do conhecimento sobre a relação do nutricionista com o fonoaudiólogo na clínica.</p>	<p>- Refletir sobre os papéis dos profissionais de saúde, em especial, enfermeiro, nutricionista, fisioterapeuta e fonoaudiólogo.</p> <p>- Compreender sobre a resolução de problemas e a negociação nos processos decisórios, a partir da construção de conhecimentos, de forma dialógica e com respeito às singularidades e diferenças dos diversos núcleos de saberes e práticas profissionais.</p> <p>Competência 2</p> <p>- Compreender a individualidade e integralidade do ser humano.</p> <p>- Desenvolver o biossegurança e ética em clínica.</p> <p>- Estimular o aprendizado sobre a atuação profissional do fonoaudiólogo e suas relações com o nutricionista objetivando a melhoria da qualidade do cuidado.</p> <p>- Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.</p>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Profissionais da saúde.</li> <li>2. Atuação das equipes de saúde multiprofissionais.</li> <li>3. Noções sobre patologias com acompanhamento multiprofissional.</li> <li>4. Relação clínica entre diversos profissionais de saúde.</li> </ol>		
<p><b>REFERÊNCIAS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ARAUJO, TAM et al . <b>Multiprofissionalidade e interprofissionalidade em uma residência hospitalar: o olhar de residentes e preceptores.</b> Interface (Botucatu), v. 21, n. 62, p. 601-613, Sept. 2017 .</li> <li>2. DA MOTTA, LB; BERNARDO, MHJ (org.). <b>CUIDADO E INTERPROFISSIONALIDADE – uma experiência de atenção integral à saúde da pessoa idosa.</b> São Paulo: EDITORA CRV; 2016.</li> <li>3. SILVA, JAM; PEDUZZI, M; ORCHARD, C; LEONELLO, V M. <b>Educação interprofissional e prática colaborativa na Atenção Primária à Saúde.</b> Rev. esc. enferm. USP [online]. 2015, vol.49, n.spe2, pp.16-24.</li> </ol>		

<p><b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b></p>		
<p><b>DISCIPLINA – INTRODUÇÃO À ANÁLISE SENSORIAL DOS ALIMENTOS</b></p>		
<p><b>TIPO: ELETIVA</b></p>		
<p><b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b></p>		
<p><b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 h</b></p>	<p><b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15 h</b></p>	<p><b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b></p>
<p><b>DOCENTE(S): Marianne Louise Marinho Mendes</b></p>		
<p><b>EMENTA:</b> A disciplina introduz o discente à análise sensorial dos alimentos, abordando temas relacionados aos princípios da fisiologia sensorial e aos métodos clássicos e técnicas experimentais em análise sensorial. Aborda também a montagem, organização e operacionalização de um programa de avaliação sensorial e propriedades sensoriais dos alimentos.</p>		

<b>OBJETIVOS:</b>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde Nutrição - Ciência dos Alimentos Núcleo profissional optativa	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adquirir conhecimentos sobre análise sensorial de alimentos, órgãos dos sentidos e métodos empregados para a realização das análises</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender o funcionamento de metodologias de um teste de análise sensorial;</li> <li>• Conhecer e realizar testes sensoriais;</li> <li>• Saber selecionar o teste adequado ao objetivo a ser avaliado nos alimentos</li> <li>• Articular a importância da análise sensorial de alimentos com a formação do nutricionista.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definição e histórico sobre a Análise Sensorial dos Alimentos;</li> <li>2. Órgãos dos sentidos, sua interação com a Análise Sensorial dos Alimentos e fatores que podem influenciar em um experimento;</li> <li>3. Planejamento para realização da Análise Sensorial dos Alimentos;</li> <li>4. Estudo dos métodos de análise sensorial;</li> <li>5. Noções de estatística aplicada à Análise Sensorial de Alimentos.</li> </ol>		
<b>METODOLOGIA:</b> Realizar-se-ão aulas expositivas e dialogadas, com utilização de quadro branco e/ou projetor multimídia, além de vivências de aulas práticas laboratoriais, considerando-se o conteúdo programático. Também faz-se-á uso de metodologias ativas de aprendizagem, com atividades individuais e/ou em grupo. Ainda serão realizados exercícios para compreensão das temáticas, sugestão de leituras extraclasse, trabalhos individuais e/ou em grupo e avaliações no formato tradicional. Como apoio, serão utilizadas plataformas educativas disponibilizadas pela universidade. Estas servirão para comunicação com a turma, entrega de atividades, envio de materiais para estudo.		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR ISO 4120: Análise Sensorial - Metodologia - Teste triangular. Rio de Janeiro, 2013.</li> <li>2. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR ISO 8587: Análise Sensorial - Metodologia - Ordenação. Rio de Janeiro, 2015.</li> <li>3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR ISO 8586: Análise Sensorial - Guia Geral para seleção, treinamento e monitoramento de avaliadores selecionados e de especialistas ou experts. Rio de Janeiro, 2016.</li> <li>4. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR ISO 5492: Análise Sensorial - Vocabulário. Rio de Janeiro, 2017.</li> <li>5. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). NBR ISO 13299: Análise Sensorial - Metodologia - Orientações Gerais para o estabelecimento de um perfil sensorial. Rio de Janeiro, 2017.</li> <li>6. BORGIO, L. A. <i>et al.</i> Alquimia dos Alimentos. 3 ed. Brasília: Editora SENAC-DF, 2007. 312 p.</li> <li>7. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 5. ed. rev. e ampl. Curitiba: PUCPRESS, 2019. 540 p.</li> <li>8. FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2004. 246 p.</li> <li>9. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos /coordenadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1020 p.</li> <li>10. PALERMO, J. R. Análise Sensorial: Fundamentos e Métodos. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2015. 158 p.</li> </ol>		

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>
<b>DISCIPLINA – LIBRAS BÁSICA</b>

<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h</b>
<b>DOCENTE(S): IRACEMA HERMES PIRES DE MÉLO MONTENEGRO</b>		
<b>EMENTA</b>		
<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>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>	<b>HABILIDADES</b>
<p>Ciências Humanas Educação Núcleo básico eletivs</p>	<p>1. Conhecer sobre a Linguagem Brasileira de Sinais: referências históricas e legais.</p> <p>2. Compreender sobre a metodologia do Ensino da LIBRAS.</p> <p>3. Favorecendo a interdisciplinaridade para o curso de nutrição.</p>	<p>Competência 1</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconhecer a pessoa surda como integrante de uma comunidade minoritária, usuários de uma língua de natureza visual-motora, com estrutura gramatical própria, oriunda de comunidades de surdos.</li> <li>- Conhecer à importância da língua de sinais na construção do ser surdo, para sua acessibilidade na área cultural, social e educacional.</li> <li>- Conhecer sobre as noções básicas sobre a etiologia da surdez.</li> <li>- Reconhecer a importância da educação inclusiva.</li> <li>- Favorecer o conhecimento sobre a inclusão da pessoa surda no contexto socioeducacional.</li> </ul> <p>Competência 2</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instrumentalizar os para o estabelecimento de uma comunicação funcional básica com pessoas surdas.</li> <li>- Desenvolver habilidades básicas de comunicação na Língua Brasileira de Sinais.</li> <li>- Favorecer a comunicação básica entre o nutricionista e o indivíduo surdo.</li> </ul> <p>Competência 3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Compreender a individualidade e integralidade do ser humano relacionando à surdez.</li> <li>- Desenvolver o respeito e ética para com os surdos.</li> <li>- Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A Língua de Sinais Brasileira e a constituição linguística do sujeito Surdo.</li> <li>2. Fundamentação teórica da LIBRAS.</li> <li>3. Aspectos legais, Leis Nº 10.436; Lei Nº 12.319; Decreto Nº 5.626.</li> <li>4. Cultura e Identidade Surda.</li> <li>5. Aspectos históricos da LIBRAS.</li> <li>6. Aspectos sócio-antropológico da LIBRAS.</li> <li>7. Correntes filosóficas educacionais da LIBRAS: Oralismo, Comunicação Total e Bilinguismo.</li> <li>8. A importância da língua e aquisição da linguagem pelas crianças surdas.</li> </ol>		



9. Estudo dos sinais como forma de comunicação: Alfabeto datilológico; Números; Saudações; Meses do ano; Verbos; Adjetivos; Substantivos; Pronomes; Animais; Cores; Alimentos; Profissões; Classificadores e marcadores de tempo e espaço.

#### **BIBLIOGRAFIA**

1. BUSCÁGLIA, L. **Os Deficientes e seus Pais**. Trad. Mendes, Raquel. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Record, 1993.
2. BRASIL, Secretaria de Educação Especial. **LIBRAS em Contexto**. Brasília: SEESP, 1998
3. BRASIL, Secretaria de Educação Especial. **Língua Brasileira de Sinais**. Brasília: SEESP, 1997
4. CAPOVILLA, F.; RAPHAEL, V. **Dicionário enciclopédico ilustrado trilingüe – Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS**. (vol. I e II). São Paulo: EDUSP, 2001.
5. MOURA, LODI & PEREIRA. **Língua de sinais e Educação do Surdo** (Série neuropsicológica, v.3). São Paulo /SP – Editora TEC ART, 1993.
6. STAINBACK, S. E STAINBACK, W. **Inclusão – um guia para educadores**, Porto Alegre: Artmed, 1999.
7. SÁ, NR. **Cultura, Poder e Educação de Surdos**. São Paulo: Paulinas, 2006.
8. SKLIAR, C. A Surdez: um olhar sobre as diferenças. 3ª Ed. Porto Alegre: Mediação, 2005.

#### **UNIDADE – CAMPUS PETROLINA**

#### **DISCIPLINA – NOÇÕES EM COMUNICAÇÃO ORAL**

**TIPO: ELETIVA**

**CÓDIGO DO COMPONENTE -**

**CARGA HORÁRIA TOTAL – 30h**

**CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15 h**

**CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15 h**

**DOCENTE(S): IRACEMA HERMES PIRES DE MÉLO MONTENEGRO**

#### **EMENTA**

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. Principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos de atuação multidisciplinar.

#### **ÁREA/EIXO/NÚCLEO**

Ciências da Saúde  
Comunicação  
Núcleo básico eletivos

#### **COMPETÊNCIA (S)**

1. Compreender noções sobre a concepção e desenvolvimento da comunicação humana com os conceitos básicos sobre produção vocal.
2. Reconhecer e utilizar os princípios da saúde vocal.
3. Conhecer e empregar técnicas básicas de oratória no contexto científico e profissional.
4. Compreender a comunicação no relacionamento terapêutico, dos principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos multiprofissionais.

#### **HABILIDADES**

- Competência 1
- Compreender o conceito do aparelho fonador.
  - Desenvolver a capacidade de reconhecer as estruturas anatômicas relacionadas à fala.
  - Reconhecer os princípios básicos da fisiologia da produção vocal.
- Competência 2
- Reconhecer os princípios da higiene vocal.
  - Compreender a importância do aquecimento e desaquecimento vocal.
  - Conscientizar sobre a auto percepção vocal.
- Competência 3
- Conhecer e empregar os princípios da comunicação verbal e não verbal.
  - Conhecer sobre a postura corporal, fonoarticulação, respiração e ressonância com sua influência na fala.

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar o conhecimento da comunicação oral em trabalhos científicos.</li> <li>- Preparar e realizar apresentações científicas.</li> <li>- Realizar apresentações profissionais em meios de comunicação (rádios, televisões e outros).</li> </ul> <p>Competência 4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer os princípios da comunicação humana no ambiente terapêutico.</li> <li>- Comunicar-se com eficiência de acordo com os contextos profissionais.</li> <li>- Compreender a individualidade e integralidade do ser humano relacionando à comunicação.</li> <li>- Desenvolver princípios éticos através da utilização da comunicação humana.</li> <li>- Estimular as capacidades de abstração, experimentação, trabalho em equipe, ponderação e sentido de responsabilidade que se consideram alicerces relevantes na educação para a cidadania.</li> </ul>
<p><b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Noções sobre a concepção e desenvolvimento da comunicação humana.</li> <li>2. Conceitos básicos sobre produção vocal e saúde vocal.</li> <li>3. Introdução às técnicas de oratória.</li> <li>4. Comunicação oral em trabalhos científicos.</li> <li>5. Relacionamento terapêutico e comunicação.</li> <li>6. Principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos de atuação multidisciplinar.</li> </ol>		
<p><b>BIBLIOGRAFIA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ALVES, LS. Arte da Oratória - Os Segredos do Orador de Sucesso.   São Paulo: MET;2004.</li> <li>2. BEHLAU, M; PONTES, P. Higiene Vocal - Informações Básicas. São Paulo: Revinter.1993.</li> <li>3. BEHLAU, M. A <b>Voz do Especialista</b>. Vol.II. Rio de Janeiro: Revinter,2005.</li> <li>4. BEHLAU, M. &amp; PONTES, P. <b>Higiene Vocal</b>. Cuidando da Voz. Rio de Janeiro: Revinter,1999.</li> <li>5. FERREIRA, L. P. &amp; OLIVAL, H. C. <b>Voz Ativa</b>. São Paulo: Roca, 2000.</li> <li>6. FERREIRA, L. P. (org.). <b>Voz Profissional: O Profissional da Voz</b>, São Paulo: Pró-fono, 1995.</li> <li>7. FERREIRA, L. P.; LOPES D. M. B.; LIMONGI, S. C. O. <b>Tratado de Fonoaudiologia</b>, São Paulo: Roca. 2005.</li> <li>8. POLITO, R. <b>Assim É que Se Fala - Como Organizar a Fala e Transmitir Idéias</b>. 28ª Ed. São Paulo: Saraiva. 2006.</li> </ol>		

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO E FOME</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA:</b>
<b>DOCENTE(S): MARIA JORGE DOS SANTOS LEITE</b>		
<b>EMENTA:</b>		
<p>A disciplina aborda as temáticas relacionadas à fome e à (des)nutrição numa perspectiva política e social. A abordagem sobre a fome é referenciada nos estudos teóricos de Josué de Castro. Apresenta um debate (in)segurança alimentar no âmbito das políticas públicas e sua (in)eficiência e destaca o Direito Humano a uma Alimentação Adequada (DHAA).</p>		

**OBJETIVOS:** Analisar os aspectos teóricos da fome e as políticas de Segurança Alimentar como um Direito Humano no Brasil.

<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências Humanas/ Núcleo Básico Eletiva	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <b>Competência 1</b> - Conhecer os estudos de Josué de Castro sobre a fome nas regiões brasileiras. <b>Competência 2</b> - Apropriar-se da história da Segurança Alimentar no Brasil. <b>Competência 3</b> - Reconhecer os efeitos da insegurança alimentar para a população mais pobre.  <b>Competência 4</b> - Compreender a alimentação adequada com um direito humano fundamental.	<b>HABILIDADES</b> <b>Habilidades da competência 1</b> - Utilizar os conceitos de Josué de Castro para analisar a história da fome no Brasil. <b>Habilidades da competência 2</b> - Demonstrar conhecimento sobre as políticas de Segurança Alimentar no Brasil. <b>Habilidade da competência 3</b> - Destacar as consequências da insegurança alimentar entre os mais pobres.  <b>Habilidades da competência 4</b> - Caracterizar situações de insegurança alimentar.
---	--	---

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

**I UNIDADE**

- Concepções teóricas sobre a fome na perspectiva de Josué de Castro.
- (In)segurança alimentar e nutricional
- Política Nacional de Alimentação e Nutrição

**II UNIDADE**

- Políticas de combate à fome
- Combate à fome e à pobreza
- Direitos Humanos à alimentação adequada

**METODOLOGIA:**

O conteúdo programático será executado através de aulas discursivas; realização de estudos dirigidos de verificação; discussão de texto dirigidos e apresentação de trabalhos; exibição de vídeos/documentários e debates.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- BURITY, Valéria *et al.* **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional** - Brasília, DF: ABRANDH, 2010. 204p.
- MORAIS, Dayne de Castro; Sperandio, Naiara; PRIORE, Sílvia Eloiza(orgs). **Atualizações e debates sobre Segurança Alimentar e Nutricional**. Viçosa-MG: UFV, 2020.
- BRASIL, Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **A Exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada, Ampliando a Democracia no SISAN**. Brasília, DF: MDSA, CAISAN, 2017.
- BRITO, Fernanda Ribeiro dos Santos de Sá e BAPTISTA, Tatiana Wargas de Faria. **Sentidos e usos da fome no debate político brasileiro: recorrência e atualidade**. Cad. Saúde Pública 2021; 37(10):e00308220. Link: <https://www.scielo.br/j/csp/a/OsKwnNkdFdDrbpBcVYGcYwz/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em 19/09/2022.
- LEME, Adriana Salay. Josué de Castro e as metamorfoses da fome no Brasil, 1932-1946. *História, Ciências, Saúde – Manguinhos*, Rio de Janeiro, v.28, n.4, out.-dez. 2021, p.1115-1135.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO E GERONTOLOGIA</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA:</b>
<b>DOCENTE(S): THAYS KALLYNE MARINHO DE SOUZA</b>		
<b>EMENTA:</b> Nesta disciplina, o aluno irá solucionar as suas dúvidas e desenvolver seu senso crítico ao reconhecer e demonstrar as mudanças que ocorrem no corpo no período de envelhecimento e avaliará o estado nutricional adequadamente utilizando instrumentos de medição e irá elaborar um cardápio de forma autônoma de acordo com as necessidades nutricionais, além de estabelecer orientações alimentares com base científica. Além disso, o discente também poderá compreender a fisiopatologia e a conduta dietoterápica de algumas enfermidades comuns a este período. A concretização dessas atividades será realizada durante as práticas, por meio de estudos de caso, confecção de trabalhos e apresentações.		
<b>OBJETIVOS:</b> Compreender as mudanças ocorridas durante a senescência e analisar, aplicar e interpretar a melhor conduta dietoterápica nessa fase da vida.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde/ Nutrição Clínica/ Núcleo profissional eletiva	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Realizar planejamento dietoterápico a indivíduos no período da senescência. 2. Conhecer a fisiologia do envelhecimento, 3. Avaliar o estado nutricional de idosos, 4. Realizar o planejamento dietoterápico de idosos, 5. Conhecer as principais patologias que acometem este grupo populacional	<b>HABILIDADES</b> 1. Caracterizar os processos de envelhecimento normal e suas conseqüências como fatores que influenciam o estado nutricional em especial a desnutrição 2. Coletar medidas antropométricas empregando corretamente os aparelhos conforme metodologia padronizada interpretando os resultados e mensurar o consumo alimentar utilizando inquéritos relacionados aos hábitos alimentares 3. Diagnosticar o estado nutricional utilizando padrões de referência da Organização Mundial da Saúde (OMS) 4. Calcular as necessidades nutricionais dos macronutrientes e micronutrientes conforme recomendações da OMS ou Referências de Ingestão Diária (DRI'S) 5. Elaborar um cardápio quantitativo e qualitativamente adequado de acordo com o estado nutricional, hábitos, costumes, acompanhado de orientações nutricionais.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> 1. Introdução à disciplina 2. Fisiologia do envelhecimento 3. Doenças neurológicas no idoso 4. Disfagia 5. Tecido ósseo no idoso: Osteoporose e prevenção de fraturas 6. Avaliação nutricional do idoso: estado nutricional - Fatores que interferem no estado nutricional do idoso 7. Avaliação nutricional do idoso: inquérito alimentar 8. Aula prática: avaliação do estado nutricional 9. Alimentos funcionais no envelhecimento 10. Recomendações nutricionais para paciente idoso 11. Planejamento de cardápio para paciente idoso 12. Aula prática de planejamento de cardápio 13. Estado nutricional e promoção à saúde do idoso 14. Seminário: apresentação de caso clínico		

**METODOLOGIA:**

Serão utilizados estudos dirigidos, casos problemas e diagramas para as atividades. As aulas serão presenciais com uso de metodologias ativas, seminários e aulas expositivas dialogadas, a partir de discussão das atividades propostas e materiais sugeridos.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. CONSENSO BRASILEIRO DE FRAGILIDADE EM IDOSOS: CONCEITOS, EPIDEMIOLOGIA E INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO. Geriatr Gerontol Aging. 2018;12(2):121-35. Barueri, SP : Minha Editora, 2011.
2. Consenso Brasileiro de Nutrição e Disfagia em Idosos Hospitalizados.
3. VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, editora Rubio, 2008.
2. RAMOS, L.R. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar: geriatria e gerontologia. São Paulo, editora Manole, 2005.
3. MIRANDA, D.E.G.A. Manual de avaliação nutricional do adulto e do idoso. Rio de Janeiro, editora Rubio, 2012.
4. NETTO, M.P. Tratado de gerontologia. Rio de Janeiro, editora Atheneu, 2006.
5. FRANK, A.A. Nutrição no envelhecer. Rio de Janeiro, editora Atheneu.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO E INFORMÁTICA</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0h</b>
<b>EMENTA</b> Aplicação da informática na área da saúde e na pesquisa científica. Importância da informática na formação profissional do nutricionista. Softwares utilizados em nutrição clínica, avaliação do estado nutricional utilizados em estudos epidemiológicos e avaliações populacionais. Tais como Anthro, Anthro Plus, EpiInfo, SPSS, Avanutri.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da Saúde/Nutrição/Eletiva	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver a técnica de manuseio nos softwares com aplicabilidade para o nutricionista.</li> <li>• Aprofundar a percepção crítica a respeito da aplicação e utilização dos softwares.</li> <li>• Calcular dietas nos softwares de acordo com os ciclos da vida.</li> <li>• Aprender a Avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos alimentares do indivíduo e da população por meio da inserção dos inquéritos dietéticos quantitativos nos softwares.</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Promover discussões em grupo, a partir dos conteúdos dos teórico-prático;</li> <li>6. Proporcionar orientações assistidas, através de estudos de caso, para consolidação do conhecimento;</li> <li>7. Gerar discussões a partir de seminários.</li> </ol>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b> Aplicabilidade dos softwares Anthro, Anthro Plus, EpiInfo, SPSS, Avanutri.		
<b>BIBLIOGRAFIA</b> CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição clínica no adulto</b> - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005. DOUGLAS. <b>Fisiologia aplicada à nutrição</b> . São Paulo: Metha, 2006. GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. CECIL: <b>tratado de medicina interna</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.		

MAHAN, L. K. / ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Alimentação, nutrição e dietoterapia – Krause**. São Paulo: Roca, 2002.  
 VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S.. **Nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 445 p.  
 VELLOSO, F. C. **Informática: conceitos básicos**. 7 ed. Ver e atual. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 407p.  
 VITOLLO, M.R. **Nutrição: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO E MARKETING</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: -</b>
<b>DOCENTE(S): CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS</b>		
<b>EMENTA:</b> A disciplina tem como objetivo familiarizar o estudante sobre noções básicas de marketing, propaganda e publicidade. Estimulando o desenvolvimento de produtos alimentícios com um planejamento contemplando pesquisa de mercado, código de defesa do consumidor e serviço de atendimento ao consumidor.		
<b>OBJETIVOS:</b> Identificar os aspectos relevantes e os limites para a promoção do marketing dos alimentos, desde o desenvolvimento do produto até o consumidor final.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da saúde Nutrição Núcleo profissional optativa	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Compreender o Marketing.</li> <li>● Identificar os aspectos relevantes e os limites para a promoção do marketing.</li> <li>● Conhecer os alimentos, desde o desenvolvimento do produto até o consumidor final.</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>COMPETÊNCIA 1</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhecer sobre o marketing;</li> <li>2. Entender o marketing dentro das organizações;</li> <li>3. Descrever o Planejamento Estratégico e o Marketing: Conceituação de Planejamento Estratégico;</li> <li>4. Descrever a análise do ambiente de Marketing;</li> <li>5. Compreender o Comportamento do Consumidor: os fatores que influenciam o Comportamento do Consumidor;</li> <li>6. Entender as etapas no Processo de Compra;</li> <li>7. Conhecer a Segmentação Estratégica: Variáveis de Segmentação. Segmentação como Estratégia de Negócio.</li> </ol> </li> <li>● <b>COMPETÊNCIA 2</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhecer a Gerência de Produtos: Novos Produtos. Conceito de Produto Ampliado e Ciclo de Vida dos Produtos;</li> <li>2. Entender o Marketing de Serviços de Alimentação e Nutrição: Características dos Serviços;</li> <li>3. Descrever as estratégias de Marketing para empresas prestadoras de serviços;</li> <li>4. Identificar a Marca;</li> <li>5. Relatar estratégias de Preço, Estratégias de Distribuição e Vendas;</li> <li>6. Conhecer o Marketing Global: Noções Gerais.</li> </ol> </li> </ul>

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

1. Introdução ao marketing.
2. O Marketing dentro das Organizações.
3. O Planejamento Estratégico e o Marketing: Conceituação de Planejamento Estratégico.
4. Análise do Ambiente de Marketing.
5. Comportamento do Consumidor: Fatores que influenciam o Comportamento do Consumidor.
6. Etapas no Processo de Compra.
7. Segmentação Estratégica: Variáveis de Segmentação.
8. Segmentação como Estratégia de Negócio.
9. Gerência de Produtos: Novos Produtos.
10. Conceito de Produto Ampliado e Ciclo de Vida dos Produtos.
11. Marketing de Serviços de Alimentação e Nutrição: Características dos Serviços.
12. Estratégias de Marketing para empresas prestadoras de serviços.
13. Marca.
14. Estratégias de Preço.
15. Estratégias de Distribuição e Vendas.
16. Marketing Global: Noções Gerais.

**METODOLOGIA:**

Aulas expositivas dialogadas e atividades extraclasse. Serão utilizados artigos atuais sobre os temas e bibliografia atualizada.

O aluno poderá ser avaliado por meio de:

- Prova, na forma escrita, apresentação de seminários e/ou entrega de levantamentos solicitados e desenvolvimento de um produto.

Formas de acompanhamento do aluno durante o semestre:

O professor responsável acompanhará as atividades em sala e ficará à disposição do aluno para esclarecimento de dúvidas.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. CALDEIRA, Jorge. 100 indicadores da gestão: key performance indicators. São Paulo: Almedina, 2018 1 recurso online ISBN 9789896940379.
2. IRIGARAY, Hélio Arthur et al. Gestão e desenvolvimento de produtos e marcas. 3. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2011. 148 p. (Marketing). ISBN 978-85-225-0871-6.
3. MADRUGA, Roberto Pessoa et al. Administração de marketing no mundo contemporâneo. 4. ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2011. 146 p. (Marketing). ISBN 9788522508747.
4. PINHEIRO, Roberto Meireles. Comportamento do Consumidor. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2011. 142 p. (Marketing (FGV Management). ISBN 9788522509195 (broch.).
5. SILVA, Helton Haddad (Evandro Cesar Tenca; Paulo Henrique SC. Planejamento estratégico de marketing. 4. ed. Rio de Janeiro, RJ: FGV Ed., 2011. 142 p. (Série Marketing). ISBN 978-85-225-0869-3.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – NUTRIÇÃO EM SAÚDE DA MULHER</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 0 h</b>
<b>DOCENTE(S): FABIANA OLIVEIRA DOS SANTOS CAMATARI</b>		
<b>EMENTA:</b> Nesta disciplina, o aluno irá solucionar às suas dúvidas e desenvolver seu senso crítico ao conhecer os aspectos fisiológicos e patológicos em relação ao organismo feminino, principalmente no que diz respeito ao seu sistema reprodutor e sua relação com os demais sistemas. Será discutido pontos relacionados à assistência nutricional na prevenção, promoção e recuperação da saúde da mulher nas diferentes fases da vida, como modificações fisiológicas e intercorrências no ciclo menstrual; reprodução humana: concepção, anticoncepção e infertilidade; patologias do aparelho genital feminino; climatério e menopausa; políticas de saúde de assistência à mulher. Os temas serão trabalhos de forma que os alunos discutam, pesquisem, exponham e discutam conhecimentos, e assim que sejam capazes de elaborar e resolver Casos Clínicos.		
<b>OBJETIVOS:</b> Conhecer e desenvolver estratégias nutricionais relacionadas aos aspectos fisiológicos e patológicos do organismo feminino.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da saúde Nutrição Clínica Núcleo profissional-eletiva	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> 1. Fazer atendimento dietoterápico ou dietético a mulher; 2. Realizar o planejamento e cálculo de dietas modificadas de acordo com as características biológicas, psico-culturais, socioeconômicas e estados patológicos; 3. Conhecer os aspectos fisiológicos do organismo feminino; 4. Descrever os aspectos patológicos e a conduta dietoterápica nas patologias relacionadas ao sistema reprodutor feminino; 8. Fazer casos clínicos.	<b>HABILIDADES</b> - Conhecer indicadores de morbidade e mortalidade da Mulher; - Entender as mudanças ocorridas no organismo feminino nas diversas etapas da vida; - Reconhecer os diferentes estados patológicos na vida da Mulher, capacitando o aluno a dar orientação nutricional específicas em tais intercorrências; - Compreender a importância da prática de nutrição na promoção da saúde da Mulher.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> - Ações de saúde na saúde da mulher; - Fisiologia do ciclo menstrual e a influência nutricional; - Fisiologia da reprodução feminina (embriologia, fisiologia e anatomia); - Fertilidade feminina; - Conceito, fisiopatologia e tratamento nutricional da síndrome pré-menstrual; - Disfunções menstruais (endometriose, síndrome do ovário policístico); - Candidíase vulvovaginal; - Conceito, fisiologia e tratamento nutricional no climatério e menopausa. - Nutrição no Câncer de colo do útero e Câncer de mama.		
<b>METODOLOGIA:</b> Aulas expositivas dialogadas, discussão de casos clínicos, seminários e construção de diagramas. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas.		
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:</b>		



- BOSCO, S.M.D. Nutrição da Mulher: Uma Abordagem Nutricional da Saúde à Doença. Editora Metha. 1ª. ed. São Paulo, 2010.

- BEREK, J.S. et al. Tratado de Ginecologia, 13 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

- CUPPARI, L. Guia de Nutrição Clínica no Adulto. Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina 2ª. ed. São Paulo: Ed. Manole, 2012.

- SILVA DE SÁ, F.C.E. Tratado de Ginecologia FEBRASGO. São Paulo: Elsevier; 2018.

- RAMOS, A.P.S.; ANTUNES, B.F.; MOREIRA, J.R.; MAÇÃO, N.G. Nutrição funcional na saúde da mulher. 1ª Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2018.

- Artigos Científicos e Diretrizes atualizadas.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – PLANEJAMENTO INTERDISCIPLINAR E INTERPROFISSIONAL NOS SERVIÇOS DE SAÚDE</b>		
<b>TIPO – ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL – 45 HORAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: 15h</b>
<b>DOCENTES: PROFESSORES DOS COLEGIADOS DE SAÚDE (ENFERMAGEM, FISIOTERAPIA E NUTRIÇÃO)</b>		
<b>EMENTA</b> Aspectos teóricos e práticos do planejamento em saúde na atuação interdisciplinar e interprofissional nos serviços da Atenção Básica no SUS. Vivência da elaboração de estratégias para a adequação da assistência, conforme as necessidades de saúde da população e a capacidade dos serviços.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> Ciências da Saúde/ Núcleo Profissional	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ampliar a compreensão analítica e avaliativa na atenção à saúde numa visão interdisciplinar.</li> <li>• Perceber o planejamento como ferramenta fundamental na produção de resultados para o fortalecimento da atenção à saúde no SUS.</li> <li>• Estabelecer percepção crítica das necessidades de saúde da população e a capacidade dos serviços</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar estratégias para intervenção em saúde a partir de ferramentas do planejamento em saúde.</li> <li>• Reconhecer as especificidades do planejamento em saúde, envolvendo a atuação das diferentes profissões nos serviços a partir de uma abordagem interdisciplinar.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Planejamento Estratégico Situacional em saúde: análise situacional, plano de ação e avaliação</li> <li>2. Gestão e organização dos serviços de saúde no SUS.</li> <li>3. Auditoria nos serviços de saúde.</li> <li>4. Planejamento interdisciplinar e interprofissional: atuação profissional na Atenção Básica.</li> </ol>		
<b>REFERÊNCIAS</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. SOUZA, Marina Celly Martins Ribeiro de; HORTA, Natália de Cássia (Orgs.). <b>Enfermagem em Saúde Coletiva: teoria e prática.</b> 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.</li> <li>2. MOYSÉS FILHO, Jamil; KESTELMAN, Helio Nahmen; BECKER JUNIOR, Luiz Carlos; TORRES, Maria Cândida S. <b>Planejamento e gestão estratégica em organizações de saúde.</b> Rio de Janeiro: FGV, 2010. 157 p. (Gestão em saúde). ISBN 978-85-225-0846-4.</li> <li>3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Gestão Estratégica e Participativa. Departamento Nacional de Auditoria do SUS. <b>Princípios, diretrizes e regras da auditoria do SUS no âmbito do Ministério da Saúde</b> [recurso eletrônico]. Brasília: Ministério da Saúde, 2017. 48 p.: il. ISBN 978-85-334-2561-3.</li> </ol>		

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. SPILLER, Eduardo Santiago. Gestão dos serviços em saúde. Rio de Janeiro: FGV, 2009. 172 p. (Gestão em saúde) ISBN 978-85-225- 0760-3.

<b>UNIDADE – <i>CAMPUS</i> PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – PRINCÍPIOS DO COMPORTAMENTO ALIMENTAR</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: -</b>
<b>DOCENTE(S): TAIY CINTHIA FERRO CAVALCANTE E AMANDA ALVES MARCELINO DA SILVA</b>		
<b>EMENTA:</b> Estudo dos processos neurais e periféricos relacionados ao controle do comportamento alimentar em seres humanos.		
<b>OBJETIVOS:</b>		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciências da Saúde Nutrição Ciclo profissionalizante - Optativa	<b>COMPETÊNCIA (S)</b>  1. Conhecer e entender os princípios básicos da neurofisiologia controle do comportamento alimentar. 2. Compreender a relação da evolução do Homem e o padrão de consumo de alimentos 3. Entender o processo de evolução do Homem e sua influência sobre o controle do comportamento alimentar 3. Perceber a influência dos peptídeos periféricos no comportamento alimentar.	<b>HABILIDADES</b>  1. Descrever aspectos fisiometabólicos do comportamento alimentar; 2. Verificar o efeito dos alimentos na regulação do comportamento alimentar 3. Entender o funcionamento neuroanatômico do controle do comportamento alimentar; 4. Ter senso crítico sobre os aspectos históricos e sociais relacionados ao controle do comportamento alimentar. 5. Apresentar capacidade para a pesquisa científica aplicada ao estudo dos aspectos neurobiológicos do comportamento alimentar.
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b>  1. Introdução à disciplina de comportamento alimentar 2. Evolução do Homem e Comportamento alimentar 3. Estruturas anatômicas do controle do comportamento alimentar 4. Vias metabólicas do controle da ingestão alimentar 5. Sinalizadores periféricos da ingestão alimentar 6. Controle Homeostático X Sistema de Recompensa		
<b>METODOLOGIA:</b>  AULAS TEÓRICAS As aulas acontecerão de forma expositiva e dialogada com a participação dos acadêmicos em termos investigativos e de caráter argumentativo, de forma a estimular a comunicação verbal e escrita dos alunos, por meio de leitura, discussão, análise crítica de artigos, estudos dirigidos e apresentação de seminários.		
<b>AValiação</b>		

A avaliação do aluno ocorrerá verificando seu desempenho nas atividades propostas. Serão observadas em todas as atividades: a frequência do aluno, a qualidade da apresentação dos trabalhos ou exercícios, prova, bem como seu interesse e participação em sala de aula.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

ALVARENGA, M; FIGUEREDO M, et al. Nutrição Comportamental. 1ª edição, Editora Manole  
 ALMEIDA, SS; COSTA TMB, et al. Psicobiologia do Comportamento Alimentar. 1ª edição. Editora Rubio.  
 WAITZBERG,DAN L; SAWAYA,ANA LIDIA; LEANDRO,CAROL GÓIS. Fisiologia da Nutrição na Saúde e na Doença - da Biologia Molecular ao Tratamento. 1ª edição, Editora: Atheneu  
 DOUGLAS,CARLOS ROBERTO Fisiologia Aplicada À Nutrição - 2ª Edição, Editoras:Guanabara Koogan.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS</b>		
<b>TIPO: ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DO COMPONENTE –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA: -</b>
<b>DOCENTE(S): CRISTHIANE MARIA BAZÍLIO DE OMENA MESSIAS</b>		
<b>EMENTA:</b> A disciplina tem como objetivo familiarizar o estudante sobre as frutas tropicais e como obtê-las com qualidade estudando o processamento de frutas tropicais e as diferentes tecnologias de processamento dessas frutas, seus produtos derivados e legislação vigente.		
<b>OBJETIVOS:</b> Conhecer os frutos tropicais estudando os diversos processamentos que podem ser aplicados às referidas frutas capacitando o aluno a conhecer o valor nutricional e comercial dessas frutas e sua qualidade, conforme a legislação.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b>  Ciência e tecnologia de alimentos/ Ciência dos alimentos/ Núcleo profissionalizante Optativa	<b>COMPETÊNCIA (S)]</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificar os frutos tropicais.</li> <li>● Entender os diversos processamentos que podem ser aplicados às referidas frutas.</li> <li>● Conhecer o valor nutricional e comercial dessas frutas e sua qualidade, conforme a legislação.</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>COMPETÊNCIA 1</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conhecer sobre os frutos tropicais.</li> <li>2. Entender a fisiologia e manuseio pós-colheita de frutos tropicais.</li> <li>3. Identificar as alterações dos frutos e produtos derivados.</li> <li>4. Entender a tecnologia de processamento de frutas tropicais.</li> </ol> </li> <li>● <b>COMPETÊNCIA 2</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entender sobre os derivados fabricados quanto ao processamento de polpa, suco e néctar de frutas.</li> <li>2. Conhecer e identificar as embalagens utilizadas para esses produtos.</li> <li>3. Compreender o controle de qualidade e legislação específica da área.</li> </ol> </li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introdução sobre Frutos tropicais,</li> <li>2. Fisiologia e Manuseio pós-colheita de frutos tropicais e alterações dos frutos e produtos derivados;</li> <li>3. Tecnologia de processamento de frutas tropicais;</li> </ol>		

4. Derivados fabricados: Processamento de Polpa, suco e néctar de frutas;
5. Embalagens;
6. Controle de qualidade e Legislação específica da área.

**METODOLOGIA:**

Aulas expositivas dialogadas e atividades extraclasse. Serão utilizados artigos atuais sobre os temas e bibliografia atualizada.

O aluno poderá ser avaliado por meio de:

- Prova, na forma escrita, apresentação de seminários, desenvolvimento de produto e/ou entrega de levantamentos solicitados.

Formas de acompanhamento do aluno durante o semestre:

O professor responsável acompanhará as atividades em sala e ficará à disposição do aluno para esclarecimento de dúvidas.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

1. EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p. ISBN 8521313823 (broch.).
2. GAVA, Altanir Jaime. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, c1977. 284 p. ISBN 8521301324.
3. MAIA, G. A.; SOUSA, P. H. M.; LIMA, A. S. Processamento de sucos de frutas tropicais. Fortaleza: Edições UFC, 2007. 320p.
4. MORETTO, Eliane (et al). Introdução à ciência de alimentos. 2. ed., amp. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. 237 p. (Nutrição). ISBN 9788523804471 (broch.).
5. SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2002. 278 p. (Biblioteca Artmed. Nutrição e tecnologia de alimentos). ISBN 9788573079913.
6. SEREJO, J. A. S.; DANTAS, J. L. L.; SAMPAIO, C.V.; COELHO, Y. S. Fruticultura tropical: espécies regionais e exóticas. Brasília, DF: Embrapa informativo tecnológico, 2009. 509p.

**UNIDADE – CAMPUS PETROLINA**

**DISCIPLINA – TÓPICOS ESPECIAIS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO**

**TIPO:** ELETIVA

**CÓDIGO DO COMPONENTE**

**CARGA HORÁRIA TOTAL: 30 h**

**CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 30 h**

**CARGA HORÁRIA PRÁTICA:**

**DOCENTE(S): KÉLLEN WANESSA COUTINHO VIANA**

**EMENTA:** Assuntos relevantes e atuais que contemplem temas de interesse na área de Alimentos e Nutrição.

**OBJETIVOS:** Estimular o aluno a analisar e interpretar conhecimentos científicos atuais, cujas temáticas permeiem temas de interesse na área de alimentos e nutrição. Enriquecer e integrar os conhecimentos adquiridos no decorrer do curso, promovendo a interlocução entre as diversas vertentes das áreas.

ÁREA/EIXO/NÚCLEO	COMPETÊNCIA (S)	HABILIDADES
Ciências da saúde/ Nutrição/ Núcleo profissional – eletiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desenvolver visão crítica sobre assuntos atuais em alimentos e nutrição, relevantes para a atuação do nutricionista.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compreender a importância da atualização científica na área de nutrição.</li> <li>• Distinguir publicações científicas e não científicas.</li> <li>• Reconhecer a importância da discussão de temas relevantes para a nutrição e seus reflexos sobre a prática profissional.</li> </ul>

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:**

- Temas relevantes e atuais, na área de alimentos e nutrição, que contribuam para o conhecimento e aplicação nas diferentes áreas de atuação do nutricionista.
- O conteúdo programático será definido a cada semestre, conforme demanda dos temas.

**METODOLOGIA:**

As aulas acontecerão de maneira expositiva e dialogada, utilizando quadro branco e/ou projetor multimídia, priorizando-se metodologias ativas de aprendizagem, com atividades individuais e/ou em grupo, seminários, estudos de caso, leitura e discussão de textos. A avaliação do aluno ocorrerá verificando-se seu desempenho em todas as atividades propostas, por metodologias ativas.

Aulas expositivas dialogadas, discussão de casos clínicos, seminários e construção de diagramas. Serão utilizados artigos e bibliografias atualizadas acerca das temáticas trabalhadas

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

- 27. Artigos científicos atualizados acerca das temáticas trabalhadas.
- 28. A bibliografia será atualizada conforme temáticas definidas a cada semestre.

<b>UNIDADE – CAMPUS PETROLINA</b>		
<b>DISCIPLINA – VIVÊNCIA INTERPROFISSIONAL EM SAÚDE</b>		
<b>TIPO - ELETIVA</b>		
<b>CÓDIGO DA DISCIPLINA –</b>		
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL: 45h</b>	<b>CARGA HORÁRIA TEÓRICA: 15h</b>	<b>CARGA HORÁRIA PRÁTICA:30h</b>
<b>DOCENTES: PROFESSORES DOS COLEGIADOS DE SAÚDE (ENFERMAGEM, FISIOTERAPIA E NUTRIÇÃO)</b>		
<b>EMENTA</b>		
Bases teórico-conceituais, metodológicas e as competências para a atuação interprofissional em saúde com o diagnóstico do cenário atual da formação e da prática interprofissional. Vivência do trabalho em equipe na Atenção Básica no SUS com foco nas necessidades de saúde dos usuários/população e na colaboração interprofissional.		
<b>ÁREA/EIXO/NÚCLEO</b> <i>Saúde</i>	<b>COMPETÊNCIA (S)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Compreender a importância da atuação interprofissional para o fortalecimento da atenção à saúde;</li> <li>● Caracterizar o cenário atual da formação e da prática interprofissional;</li> <li>● Entender a abordagem interprofissional com vistas à melhoria da qualidade da atenção em saúde, considerando as principais necessidades de saúde dos usuários e da população.</li> </ul>	<b>HABILIDADES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Interpretar o trabalho em equipe e a comunicação como eixos norteadores da formação e da prática interprofissional;</li> <li>● Elaborar um plano de ação interprofissional, pensando na necessidade de saúde da população local;</li> <li>● Atuar de forma crítica e reflexiva para o fortalecimento da atuação interprofissional em saúde.</li> </ul>
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bases para a compreensão da importância das práticas colaborativas na saúde;</li> <li>2. Cenário atual da formação e da prática interprofissional em saúde;</li> <li>3. Trabalho em equipe de saúde com foco nas necessidades de saúde dos usuários/população e na colaboração interprofissional;</li> <li>4. Comunicação interprofissional e com os usuários dos serviços e população do território: instrumento para o trabalho em equipe interprofissional.</li> </ol>		
<b>REFERÊNCIAS</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. AGRELI, H.F.; PEDUZZI, M.; SILVA, M. C. Atenção centrada no paciente na prática interprofissional colaborativa. <b>Interface- Comunicação, Saúde, Educação</b>, v. 20, p. 905-916, 2016.</li> </ol>		

2. COSTA, M.V. ; PEDUZZI, M.; FILHO, J.R.F. ; SILVA, C.B.G. **Educação interprofissional em Saúde**. UFRN/Secretaria de Educação à Distância-SEDIS, 2008. 85p.  
Disponível em: [https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/dezembro/12/Educacao- Interprofissional-em-Saude.pdf](https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/dezembro/12/Educacao-Interprofissional-em-Saude.pdf).
3. PEDUZZI, M.; SANGALETI, C.T.; AGUIAR, C.; SOUZA, G.C.; SILVA, J.A.M. **Trabalho em equipe sob a perspectiva interprofissional**. 2012; v.3, p.9-39.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. COSTA, M. V.; BORGES, F. A. O Pró-PET Saúde frente aos desafios do processo de formação profissional em saúde. **Interface**, Botucatu, v.19, supl. 1, p. 753-763, 2015.
2. ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS). **Marco para Ação em Educação Interprofissional e Prática Colaborativa**. Genebra: OMS; 2010.
3. SANT'ANNA DIAS, H.; DIAS DE LIMA, L.; TEIXEIRA, M. A trajetória da política nacional de reorientação da formação profissional em saúde no SUS. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.18, n.6, p.1613-1624, 2013.

#### **4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**BRASIL. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana.** Brasília: MEC, 2004.

**BRASIL. Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.** Brasília: MEC, 2012.

## **APÊNDICE I**

**UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO**  
**COLEGIADO DE NUTRIÇÃO**

**NORMAS PARA ELABORAÇÃO E APRESENTAÇÃO DO TRABALHO DE  
CONCLUSÃO DE CURSO VINCULADOS ÀS DISCIPLINAS SEMINÁRIOS EM  
MONOGRAFIA I e II.**

Petrolina

2023



## APRESENTAÇÃO

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é atividade obrigatória a ser exercida pelo discente concluinte da graduação. Constitui-se de um documento sobre um estudo executado durante o Curso, seja ele de ensino, extensão ou pesquisa como 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 bacharel 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 ensino, pesquisa ou extensão a ser apresentado no período pré-estabelecido de conclusão do curso.

Este manual foi criado em 2013, atualizado em 2017, 2019 de acordo com aprovação em colegiado (Ata Outubro/2019) e 2020 (Seguindo o Guia Para Elaboração De Trabalho De Conclusão De Curso Da UPE Campus Petrolina 2020, aprovado em colegiado Ata Setembro/2020). Em 2021, o nome do manual foi alterado para “Normas para Elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso das Disciplinas Seminários em Monografia 1 e 2 Vinculadas ao Bacharelado em Nutrição”. Em março/2022, o referido manual teve suas normas para orientação (item 2 das normas gerais) ajustadas e revisadas em setembro/2022.

Apresenta-se subdividido em quatro seções (itens I, II, III e IV). O item I apresenta as normas gerais do TCC. O item II se refere ao projeto de trabalho de conclusão de curso. O item III orienta sobre a estrutura do documento para elaboração do TCC. O item IV corresponde à avaliação do projeto de TCC e do TCC.

As regras do TCC estabelecidas nesta regulamentação (Normas para Elaboração dos Trabalhos de Conclusão de Curso do Bacharelado em Nutrição da Universidade de Pernambuco *Campus* Petrolina) foram elaboradas pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE) e validada pelo Colegiado do Curso e demais docentes convidados.

### **I. NORMAS GERAIS DO TCC**

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 que os discentes devem cumprir para cursá-lo.

1. O TCC deverá ser realizado de forma individual de acordo com a disponibilidade do corpo docente aprovado previamente no colegiado.

2. 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 da Universidade de Pernambuco, desde que efetivo ou substituto. Caso o orientador seja professor substituto, deve haver obrigatoriamente a coorientação de um professor efetivo. 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 ensino e/ou pesquisa e/ou extensão dessa instituição.

3. Caso o orientador ache necessário, poderá convidar um coorientador que para efetivação deverá ser validado pelo pleno do curso\*. O TCC poderá ser co-orientado por apenas um profissional, sendo esse, docente de qualquer Instituição de Ensino Superior ou técnico de nível superior, preferencialmente qualificados na área de estudo do trabalho com grau mínimo de especialista. \*Para comprovação da co-orientação deve constar em planilha disponibilizada pela coordenação do curso.

4. O TCC deverá ser elaborado, preferencialmente, em área de interesse discente e de afinidade do docente. Porém, a construção do mesmo deverá respeitar e ter como eixo as linhas de pesquisa desenvolvidas pelo Curso de Nutrição. O discente deve estar disposto(a) a modificar o Projeto se for indicado pelo Professor Orientador.

5. Em hipótese alguma será permitido plágio ou cópia não identificada de autores conhecidos ou não. Em caso de verificação de plágio ou cópia não identificada de autores, o discente terá reprovação automática nas disciplinas de Seminários em Monografia I ou Seminários em Monografia II.

6. O desenvolvimento do TCC está vinculado às disciplinas Seminários de Monografia I e II. Destaca-se que a disciplina Seminários Monografia I prevê a construção do projeto de TCC, sendo que o discente já será acompanhado pelo seu orientador, finalizando com a qualificação do TCC. Enquanto que a disciplina Seminários Monografia II terá ao seu final a “defesa” do TCC propriamente dito.

7. Quando o TCC envolver estudo envolvendo seres humanos ou animais, a coleta de dados só poderá ser iniciada após aprovação em CEP.

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

9. Para a Qualificação do Projeto ou Defesa do TCC, o discente deverá apresentar oralmente seu estudo com submissão a uma banca examinadora formada por três membros, sendo, um deles, o orientador do graduando (Presidente da sessão), e os demais dois docentes ou, um docente e um técnico de nível superior, preferencialmente qualificados na área de estudo

do trabalho, indicados pelo orientador. Poderão fazer parte, profissionais de outras instituições com grau mínimo de especialista, a critério do orientador.

10. O aluno deve entregar 3 (três) exemplares do TCC à Coordenação do Curso para serem avaliados por 2 (dois) professores e seu orientador. O prazo de entrega será uma semana antes da semana de defesa determinada pelo colegiado do curso.

11. Caso o discente tenha o interesse em modificar de projeto e/ou orientador que foi qualificado em TCC 1, esse deve apresentar uma carta de desligamento (Apêndice) por escrito ao orientador, coorientador, professor da disciplina e coordenação de curso. Se o discente se desvincular do projeto de origem, o orientador poderá dar seguimento ao projeto com outros discentes. Assim como, apresentar uma carta de aceite do novo orientador incluindo a viabilidade do novo projeto para o professor de TCC 2 no início da disciplina TCC2 (até 25% da carga horária da disciplina) e aprovação em colegiado e Comitê de ética em seres humanos ou animais, se necessário.

## **II. ORIENTAÇÕES PARA O PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

O projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será elaborado durante a disciplina “Seminários de Monografia I”. O projeto poderá ser de ensino, pesquisa ou extensão; seguindo as suas especificidades. As normas para organização dos projetos são: papel A4, fonte Times New 12, margens superior e inferior 2,5 cm e esquerda e direita 3,0 cm; espaçamento entre linhas 1,5 cm e espaçamento entre parágrafos 0 pt. A redação deverá obedecer às regras gramaticais e ortográficas da língua portuguesa em vigor, conforme a estrutura a seguir:

1. Elementos pré-textuais (capa, folha de rosto, sumário);
2. Resumo (até 250 palavras) e palavras-chaves (até cinco palavras);
3. Introdução;
4. Revisão bibliográfica (opcional);
5. Objetivos;
6. Materiais e Métodos
7. Resultados esperados;
8. Cronograma;
9. Orçamento;
10. Referências
11. Anexos

Esta é a sugestão de organização dos projetos de TCC do NDE. Os trabalhos que serão submetidos ao comitê de ética, devem acrescentar a esta estrutura básica os tópicos extras constantes na Plataforma Brasil.

O Projeto de TCC terá seus exemplares, impressos e encadernado em espiral ou por meio digital (em formato PDF), entregues na coordenação em data pré-definida, devendo ser apresentado para qualificação durante o período de uma semana definido previamente em reunião de colegiado. Porém, caso haja necessidade, o orientador pode combinar o prazo de entrega dos exemplares com os membros da banca sem ônus ao discente, desde que a qualificação ocorra em data previamente definida em colegiado. O orientador se responsabiliza por sua banca, como: convite, entrega dos exemplares, preparação da documentação (carta convite [Apêndice 1], Barema [Apêndice 2], Ficha de consolidação [Apêndice 3] e Declarações [Apêndice 4]) e toda a dinâmica envolvida no processo. Para a apresentação, o discente terá no máximo 20 min para expor o projeto e, cada membro da banca, assim como, o orientador no máximo em 10 min para arguição. Após esta avaliação, o discente deverá entregar o comprovante de submissão do Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CEP) até 08 dias após a defesa ou a declaração do orientador de que não será necessária a submissão ao CEP, sendo condicionado a sua aprovação na Seminários de Monografia I.

### **III. ESTRUTURA DO DOCUMENTO PARA ELABORAÇÃO DO TCC**

O TCC deve ser desenvolvido e entregue no formato de artigo científico ou monografia, seguindo o Guia Para Elaboração De Trabalho De Conclusão De Curso Da UPE Campus Petrolina (UPE, 2020).

O TCC terá seus exemplares, impressos e encadernado em espiral, ou por meio digital (em formato PDF) entregues na coordenação em data pré-definida, devendo ser apresentado para defesa durante o período de uma semana definido previamente em reunião de colegiado. Porém, caso haja necessidade, o orientador pode combinar o prazo de entrega dos exemplares com os membros da banca sem ônus ao discente, desde que a defesa ocorra em data previamente definida em colegiado. O orientador se responsabiliza por sua banca, como: convite, entrega dos exemplares, preparação da documentação (Carta convite [Apêndice 1], Barema [Apêndices 4, 5 e 6], declarações [Apêndice 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.

Para a apresentação, o discente terá 20 minutos para expor seu estudo, 10 minutos por membro da banca e, o orientador, 05 minutos para arguição. Somente após esta avaliação será permitida entrega das cópias finais com ficha catalográfica (digitalizadas em CD identificado) definitivas de acordo com o Guia Para Elaboração De Trabalho De Conclusão De Curso Da UPE Campus Petrolina (UPE, 2020) em até 08 dias após a defesa, sendo condicionado a sua aprovação na disciplina TCC II ou Seminários Monográficos.

#### **IV. AVALIAÇÃO DO PROJETO DE TCC E DO TCC**

O projeto de TCC será apresentado na modalidade oral na disciplina TCC I ou Seminários Monográficos I. O projeto será qualificado ao final da disciplina através de duas avaliações. A primeira atribuída será atribuída pelo orientador sobre o desempenho na condução do projeto/artigo. A segunda por uma banca examinadora.

O TCC será vinculado à disciplina Seminários Monográficos II, devendo ser apresentado na modalidade oral como um dos requisitos para obtenção do grau de Bacharel(a) em Nutrição. A apresentação será em evento aberto ao público com convite às unidades/setores do município onde se desenvolveu a pesquisa para que ocorra a devolutiva dos resultados.

A entrega das versões impressas para a banca examinadora será acordado entre essa, discente e orientador. A apresentação será realizada em data acordada em colegiado, caso esse não seja apresentado na semana de TCC, poderá ser apresentado no período de segunda chamada do TCC, também acordado em colegiado. Caso não apresente na segunda chamada, o estudante será reprovado por falta.

Para obtenção da aprovação na disciplina de Seminários de Monografia II; o graduando seguirá as mesmas regras de avaliação para o Seminários em Monografia I, de acordo com os Bares específicos (APÊNDICE 2, 5 e 6). A atribuição das notas obedecerá a critérios de avaliação elaborados pela disciplina, considerando o trabalho escrito e a apresentação oral. A qualificação do projeto de TCC seguirá o Barema Para Qualificação Do Projeto (APÊNDICE 2) e as notas consolidadas na Ficha De Consolidação Da Avaliação Do Projeto De Trabalho De Conclusão De Curso (APÊNDICE 3). A defesa do TCC seguirá o Barema Do Trabalho De Conclusão De Curso: Ficha de Avaliação do Conteúdo do TCC (APÊNDICE 4) e as notas consolidadas no Modelo De Ata De Defesa De Trabalho De Conclusão De Curso (APÊNDICE 5).

O graduando que cumprir a carga horária mínima regimental e obtiver nota superior a 7,0

(sete) será considerado aprovado, devendo efetuar possíveis correções no trabalho, por sugestão da banca examinadora, sob a supervisão do orientador. Se a nota obtida estiver entre 5,0 e 6,9, o graduando terá a oportunidade de corrigir o material e proceder a uma nova apresentação oral, como avaliação final, em data definida em colegiado. No caso de não atendimento às exigências citadas, o graduando não será aprovado. Após o exame final, se reprovado, deverá cursar novamente a disciplina.

A versão final revisada e devidamente assinada deverá ser entregue ao Coordenador do Curso em uma cópia via eletrônica, em prazo previsto no cronograma da disciplina TCC II (Seminários de Monografia II). Em seguida, o discente deverá realizar o depósito na biblioteca que será confirmado (por e-mail) junto à coordenação do curso. Em caso de necessidade de sigilo do trabalho, o discente deve solicitar à biblioteca o sigilo por meio de requerimento padrão.

## APÊNDICE 1 – CARTA CONVITE PARA BANCA EXAMINADORA

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO  
*CAMPUS* PETROLINA

DISCIPLINAS: Seminários de Monografia I, Seminários de Monografia II.

**Carta convite para qualificação ou defesa**

Prezado(a) professor(a): \_\_\_\_\_

Temos a satisfação de convidar V.S<sup>a</sup>. para participar como membro efetivo da banca examinadora do Projeto/Trabalho de Conclusão de Curso do Bacharelado em Nutrição da Universidade de Pernambuco – *Campus* Petrolina intitulado “ \_\_\_\_\_ ” elaborado pelos(as) discentes \_\_\_\_\_ que será qualificado/defendido na sala \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, no dia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_ horas.

Desde já, agradecemos sua participação.

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

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
Assinatura do discente\_\_\_\_\_  
Assinatura do orientador

**APÊNDICE 2 – BAREMA PARA QUALIFICAÇÃO DO PROJETO**

**UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO  
CAMPUS PETROLINA  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO  
FICHA DE AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DO PROJETO  
DISCIPLINA: Seminários de Monografia I.**

**EXAMINADOR:** \_\_\_\_\_ **DATA:** \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_  
**ACADÊMICOS (AS):** \_\_\_\_\_  
**TÍTULO:** \_\_\_\_\_

<b>QUESITO: ANÁLISE DO PROJETO</b>	<b>NOTA</b>
1. Adequação do título. (0,5)	
2. Introdução e revisão da literatura – contextualização do problema da pesquisa com referências pertinentes e atualizadas. (1,0)	
3. Adequação dos objetivos. (0,5)	
4. Materiais e método – coerência entre a abordagem metodológica, desenho e instrumentos de coleta de dados (1,5)	
5. Operacionalização/plano de descrição e análise dos dados. (0,5)	
6. Adequação da operacionalização/plano de descrição e análise dos dados aos objetivos e ao cronograma de execução (1,5)	
8. O projeto foi apresentado dentro das normas da ABNT?(0,5)	
<b>PONTUAÇÃO DO CONTEÚDO DO PROJETO (Máx 6,0)</b>	

<b>QUESITO: ANÁLISE DA APRESENTAÇÃO</b>	<b>NOTA</b>
1. Desempenho e segurança na apresentação. (0,5)	
2. Linguagem utilizada e clareza na exposição. (0,5)	
3. Qualidade do material audiovisual. (1,0)	
4. Segurança nas respostas à banca. (1,5)	
5. Utilização adequada do tempo. (0,5)	
<b>PONTUAÇÃO DA APRESENTAÇÃO (Máx 4,0)</b>	

**PONTUAÇÃO FINAL (CONTEÚDO DO PROJETO + APRESENTAÇÃO):** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Avaliador**



APÊNDICE 3 – FICHA DE CONSOLIDAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO PROJETO DE  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO**  
**CAMPUS PETROLINA**  
**CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**  
DISCIPLINAS: Seminários de Monografia I.

**FICHA DE CONSOLIDAÇÃO DA AVALIAÇÃO DO PROJETO DE TRABALHO DE  
CONCLUSÃO DE CURSO**

**ACADÊMICOS:**

---

---

---

**TÍTULO:**

---

---

---

<b>AVALIADOR</b>	<b>NOTA</b>	<b>ASSINATURA</b>

**MÉDIA:**

---

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO  
CAMPUS PETROLINA  
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO  
DISCIPLINAS: Seminários de Monografia I, Seminários de Monografia II.

## DECLARAÇÃO

A Coordenação do Curso de Nutrição declara para fins de comprovação curricular, que o Prof. \_\_\_\_\_ participou juntamente aos professores \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_ como membros da banca examinadora do projeto / trabalho de conclusão de curso intitulado “ \_\_\_\_\_”, do(a) discente \_\_\_\_\_, apresentado aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, na sala \_\_\_\_\_ do curso de Nutrição da UPE - *Campus* Petrolina, como pré-requisito acadêmico para qualificação do (projeto ou trabalho) \_\_\_\_\_ de conclusão de curso ou para defesa do trabalho de conclusão de curso como requisito parcial para obtenção do grau de Bacharel de Nutrição.

Por ser verdade, firmo o presente que vai datada e assinada por mim.

Petrolina (PE), \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Coordenador do Curso de Nutrição  
UPE – Campus Petrolina

APÊNDICE 4 – BAREMA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO: Ficha de Avaliação do Conteúdo do TCC

UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO – UPE *CAMPUS* PETROLINA  
COLEGIADO DE NUTRIÇÃO

DISCIPLINA: TCC II (Seminários de Monografia II).

FICHA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

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

DISCENTE: \_\_\_\_\_

TÍTULO: \_\_\_\_\_

HORA INÍCIO: \_\_\_\_\_ HORA FINAL: \_\_\_\_\_

**FICHA DE AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DO ARTIGO/MONOGRAFIA**

QUESTÕES	NOTA
1. Adequação do título. (0,5)	
2. Conteúdo do resumo/ abstract. (0,5)	
3. Introdução – contextualização do problema da pesquisa com referências pertinentes e atualizadas. (0,5)	
4. Adequação dos objetivos. (0,5)	
5. Materiais e método- detalhamento dos procedimentos, confiabilidade e validade dos instrumentos e adequação da análise dos dados (estatística) (1,0)	
6. Clareza na apresentação e interpretação dos resultados. (1,0)	
7. Os autores apresentam adequadamente seus resultados? (0,5)	
8. Discussão- coerência com os resultados e utilização de referências pertinentes. (1,0)	
9. O artigo foi apresentado dentro das normas da revista/ABNT?(0,5)	
<b>PONTUAÇÃO DO CONTEÚDO DO ARTIGO (Máx 6,0)</b>	

**FICHA DE AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO DO ARTIGO**

QUESTÕES	NOTA
1. Desempenho e segurança na apresentação. (0,5)	
2. Linguagem utilizada e clareza na exposição. (0,5)	
3. Qualidade do material audiovisual. (1,0)	
4. Segurança nas respostas à banca. (1,5)	
5. Utilização adequada do tempo. (0,5)	
<b>PONTUAÇÃO DA APRESENTAÇÃO (Máx 4,0)</b>	

**PONTUAÇÃO FINAL (CONTEÚDO DO ARTIGO + APRESENTAÇÃO):** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Avaliador

APÊNDICE 5 – MODELO DE ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE  
CURSO (DISCIPLINA: TCC II ou Seminários de Monografia II).

**ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DOS(AS)  
ALUNOS(AS) DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

Às \_\_\_\_ horas do dia \_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de dois mil e \_\_\_\_\_, compareceu ao  
(a) \_\_\_\_\_ o (a) (s) aluno (a) (s) \_\_\_\_\_, para defender  
trabalho de conclusão de curso com o título:  
“\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_”. Estiveram presentes à mesa  
examinadora o (a) Orientador (a) Prof. (a).  
\_\_\_\_\_ e os Prof. (a)  
\_\_\_\_\_ e Prof.  
(a) \_\_\_\_\_. Procedida à  
apresentação e avaliação, o trabalho foi aprovado com a nota \_\_\_\_\_ sendo o processo de  
defesa encerrado às \_\_\_\_ horas. E eu, Prof. (a) \_\_\_\_\_,  
lavrei a presente ata, ao final assinada pelos membros componentes da mesa e pelo (a) (s) aluno  
(a) (s) avaliados. que no ato assumi (ram) com os componentes da banca examinadora o  
compromisso de entregar na coordenação do curso uma cópia em CD, do trabalho, segundo  
modelo padronizado pelo Manual de TCC do curso de Nutrição.

Petrolina, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

---

Orientador (a)

---

Membro

---

Membro

---

Discente (s)

---

Discente (s)

**APÊNDICE II**

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

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

Petrolina  
2023

## SUMÁRIO

<b>Reitora</b>	<b>2</b>
<b>Vice-Reitora</b>	<b>2</b>
<b>Pró- reitoria de Administração e Finanças - PROADMI</b>	<b>2</b>
<b>Pró- reitoria Desenvolvimento de Pessoas - PRODEP</b>	<b>2</b>
<b>Pró- reitoria de Extensão e Cultura - PROEC</b>	<b>2</b>
<b>Pró- reitoria de graduação - PROGRAD</b>	<b>2</b>
<b>Pró- reitoria de pós-graduação, pesquisa e inovação - PROPEGI</b>	<b>2</b>
<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>5</b>
<b>SUMÁRIO</b>	<b>9</b>
<b>1. PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO</b>	<b>11</b>
<b>a. Realização (local de execução/ endereço)</b>	<b>12</b>
<b>b. Carga Horária Total do Curso = CH obrigatórias + eletivas</b>	<b>12</b>
<b>c. Período de integralização mínima e máxima</b>	<b>12</b>
<b>d. Modalidade</b>	<b>12</b>
<b>e. Turnos de funcionamento</b>	<b>12</b>
<b>f. Número de vagas por entradas</b>	<b>12</b>
<b>g. Público Alvo</b>	<b>12</b>
<b>1.1 Justificativa da oferta do curso</b>	<b>13</b>
<b>1.2 Objetivos</b>	<b>15</b>
<b>1.3 Requisitos e forma de acesso</b>	<b>15</b>
<b>1.4 Competências educacionais e profissionais a serem construídas</b>	<b>15</b>
<b>1.5 Perfil profissional do egresso</b>	<b>18</b>
<b>1.6 Organização curricular</b>	<b>18</b>
<b>1.6.1 Fundamentos</b>	<b>21</b>
<b>1.6.2 Concepção metodológica</b>	<b>23</b>
<b>1.6.3 Integralização do curso</b>	<b>27</b>
<b>1.6.4 Matriz curricular</b>	<b>28</b>
<b>Matriz Curricular Vigente</b>	<b>34</b>
<b>1.1.1.1 Matriz Curricular Proposta</b>	<b>40</b>

<b>1.1.2</b>	<b>Percentual obrigatório de frequência</b>	<b>45</b>
<b>1.1.3</b>	<b>Crítérios de avaliação do processo de ensino-aprendizagem</b>	<b>46</b>
<b>1.1.4</b>	<b>Público-alvo</b>	<b>47</b>
<b>1.1.5</b>	<b>Número de turmas planejadas e de vagas por turma</b>	<b>47</b>
<b>1.1.6</b>	<b>Período e modo de integralização curricular</b>	<b>47</b>
<b>2.</b>	<b>INFRAESTRUTURA DE APOIO AO CURSO</b>	<b>48</b>
<b>2.1</b>	<b>Aspectos físicos</b>	<b>48</b>
<b>2.1.1</b>	<b>Salas de aula</b>	<b>48</b>
<b>2.1.2</b>	<b>Sala para docentes</b>	<b>49</b>
<b>2.2</b>	<b>Biblioteca</b>	<b>49</b>
<b>2.3</b>	<b>Laboratórios</b>	<b>50</b>
<b>2.4</b>	<b>Espaço de convivência discente</b>	<b>51</b>
<b>2.5</b>	<b>Acessibilidade</b>	<b>51</b>
<b>2.6.</b>	<b>Assistência Estudantil</b>	<b>52</b>
<b>3.</b>	<b>PERFIL DO CORPO DOCENTE</b>	<b>53</b>
<b>4.</b>	<b>EMENTÁRIO</b>	<b>57</b>
<b>4.1</b>	<b>Primeiro Período</b>	<b>57</b>
<b>4.2</b>	<b>Segundo Período</b>	<b>67</b>
<b>1.</b>	<b>ARAUJO, TAM et al . Multiprofissionalidade e interprofissionalidade em uma residência hospitalar: o olhar de residentes e preceptores. Interface (Botucatu), v. 21, n. 62, p. 601-613, Sept. 2017 .</b>	<b>156</b>
<b>2.</b>	<b>DA MOTTA, LB; BERNARDO, MHJ (org.). CUIDADO E INTERPROFISSIONALIDADE – uma experiência de atenção integral à saúde da pessoa idosa. São Paulo: EDITORA CRV; 2016.</b>	<b>156</b>
<b>3.</b>	<b>SILVA, JAM; PEDUZZI, M; ORCHARD, C; LEONELLO, V M. Educação interprofissional e prática colaborativa na Atenção Primária à Saúde. Rev. esc. enferm. USP [online]. 2015, vol.49, n.spe2, pp.16-24.</b>	<b>156</b>
<b>4.</b>	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>173</b>
	<b>APÊNDICE I</b>	<b>174</b>
	<b>APÊNDICE II</b>	<b>187</b>
<b>1.</b>	<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>191</b>
<b>2.</b>	<b>NORMAS REGULAMENTADORAS</b>	<b>192</b>
<b>2.1</b>	<b>Validade</b>	<b>192</b>

<b>2.2 Local de estágio</b>	<b>192</b>
<b>2.3 Supervisão</b>	<b>192</b>
<b>2.4 Número máximo de estagiários por unidade concedente</b>	<b>193</b>
<b>2.5 Carga-horária</b>	<b>193</b>
<b>2.6 Exame médico</b>	<b>193</b>
<b>2.7 Pré-requisitos aos discentes</b>	<b>193</b>
<b>2.8 Critérios de avaliação, aprovação e término do estágio</b>	<b>194</b>
<b>2.9 Disposições gerais</b>	<b>196</b>
<b>2.10 Recomendações sobre conduta do discente durante a realização do estágio curricular supervisionado</b>	<b>196</b>
<b>3. ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA</b>	<b>197</b>
<b>3.1 Coordenador de estágios supervisionados</b>	<b>197</b>
<b>3.2 Professor orientador</b>	<b>198</b>
<b>3.3 Preceptor de estágio</b>	<b>199</b>
<b>3.4 Estagiário</b>	<b>199</b>
<b>4. ROTEIRO DAS ATIVIDADES REALIZADAS PELO ESTAGIÁRIO POR CAMPO DE ESTÁGIO</b>	<b>200</b>
<b>4.1 Estágio em Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição</b>	<b>200</b>
<b>4.2 Estágio supervisionado em Nutrição Clínica</b>	<b>203</b>
<b>4.3 Estágio supervisionado em nutrição social</b>	<b>205</b>
<b>ANEXO 01</b>	<b>208</b>
<b>APÊNDICE 1</b>	<b>211</b>
<b>CONTROLE DE FREQUÊNCIA</b>	<b>211</b>
<b>APÊNDICE 2</b>	<b>212</b>
<b>FICHA DE AVALIAÇÃO DA ÁREA AFETIVA E COMPORTAMENTAL</b>	<b>212</b>
<b>FICHA DE AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO</b>	<b>213</b>
<b>TRABALHO ESCRITO</b>	<b>214</b>
<b>APÊNDICE 5</b>	<b>215</b>
<b>Relatório Semanal de Atividades</b>	<b>215</b>
<b>APÊNDICE III</b>	<b>223</b>
<b>APÊNDICE V</b>	<b>223</b>



## 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. Constituindo-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 8º período, Nutrição Clínica e Nutrição Social, ofertados no 9º 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 Preceptor 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 não poderá ultrapassar de 30 horas, não podendo exceder às 6 horas diárias. Sendo assim, visando atender as necessidades acadêmicas, a carga semanal será de 24 horas semanais.

## **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 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 (supervisor de estágio). A frequência (Anexo 01) deverá ser de no mínimo 90%, com dever de reposição, salvo os casos previstos na lei e manual do aluno da instituição. Qualquer eventualidade deverá ser previamente discutida e aceita pelo professor-orientador e pelo preceptor de estágio. O afastamento para congressos, cursos, seminários e similares poderá ser permitido, mediante o parecer favorável do professor-orientador e o preceptor 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, incluindo cartão de vacinação atualizado. 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 às disciplinas obrigatórias, exceto, Seminários em Monografia II.

### **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 sensibilização, 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, docentes-supervisores e o aluno. O processo 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, comportamentais, éticos e profissionais desenvolvidos pelo estagiário. Serão também verificadas as atividades desempenhadas pelo estagiário descritas em relatório final quando da finalização do estágio.

Como de instrumentos avaliativos, temos:

- Ficha de avaliação afetiva e comportamental (Apêndice 2) com peso 2;
- Ficha de desempenho (Apêndice 3) com peso 4;
- Ficha de trabalho escrito (Apêndice 4) com peso 4.

Como instrumentos avaliativos para avaliar a qualidade de estágio, porém, não compõe a nota (sem peso):

- Frequência discente (Apêndice 1);
- INSTRUMENTO DE AUTO AVALIAÇÃO – ESTUDANTE (Apêndice 5);
- INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO – PROF. ORIENTADOR (Apêndice).

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

- Frequência integral ao estágio;
- 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;
- Cumprimento às normas estabelecidas pelo campo de estágio e pela instituição de ensino;
- Respeito às hierarquias no campo 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 ou coletivamente, junto aos demais presentes no campo de estágio, que deve ser avaliado pelo supervisor de estágios, em vigência do prazo estabelecido pela Coordenação de Estágio Supervisionado.

A não apresentação do Relatório Final pelo interessado no prazo determinado, descaracterizará o estágio, podendo acarretar em reprovação, 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.

Ressalta-se que em casos de comportamento inadequado, o aluno poderá ser reprovado em virtude da gravidade cometida. E neste caso, tal desvio deverá ser discutido em colegiado do curso de nutrição e concluído de acordo com a decisão do mesmo.

Em relação ao aluno que desistir de realizar estágio na instituição concedente na qual ele foi selecionado, deverá comunicar a Coordenação de Estágios Supervisionados, o nutricionista responsável pelo estágio (preceptor) e o docente da disciplina (supervisor e orientador de estágio) 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

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 para aprovação 05 (cinco) pontos, lembrando que para estágio não dispõe de avaliação final.

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 Estágio 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 a coordenação do Curso e a 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 copia de qualquer material, impresso ou eletrônico, das Instituições Concedentes sem a prévia autorização. A copia ou utilização desse material sem autorização implica em cancelamento do estágio.

Os casos omissos serão submetidos à apreciação do Supervisor 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 docentes Supervisores de Estágio (professores orientadores) 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 junto a coordenação do curso de graduação em Nutrição, Núcleo de estágios e ao Departamento de Assuntos Estudantis (DAE);
- Organizar a distribuição dos alunos nos locais de estágio, juntamente com os Supervisores de Estágio (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 Supervisores de Estágio (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;

### **3.2 Professor orientador**

#### **- Atribuições:**

- Revisar anualmente, as normas de estágio, atualizando-as quando necessário, junto ao Coordenador de Estágios Supervisionados;
- 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;
- Elaborar, junto ao Coordenador de Estágios Supervisionados, 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 o Coordenador de Estágios Supervisionados;
- Captar vagas nos campos de Estágios referentes à sua área de atuação na disciplina de Estágio;
- Instrumentalizar, a cada período, o Coordenador de Estágios Supervisionados para o desenvolvimento das atividades do estágio;
- Providenciar, junto ao Preceptor de Estágio as notas atribuídas por este;
- Participar, sempre que possível, da apresentação do relatório final, quando for exigida;
- Enviar à Coordenação de Estágios Supervisionados, no final de cada período letivo, o relatório correspondente aos estágios curriculares sob sua responsabilidade;
- Colaborar com os contratos com os locais de estágio, tendo em vista a celebração de convênios e acordos.

### **3.3 Preceptor de estágio**

#### **- 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.

### **3.4 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 preceptor, 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 orientador, 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 professor orientador para a entrega do relatório de estágio;
- Elaborar e entregar o relatório final ao professor orientador 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 receituários 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;
- Participar da elaboração dos critérios técnicos para participação de empresas no processo licitatório, quando aplicável;
- 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

#### **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 avenida (rua) \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_, representado por \_\_\_\_\_, função \_\_\_\_\_ e, do outro lado denominado (a) **ESTAGIÁRIO(A)** \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, RG \_\_\_\_\_, residente à \_\_\_\_\_, seguro através da apólice nº \_\_\_\_\_, da seguradora \_\_\_\_\_, aluno (a) regularmente matriculado (a) no período atual, do curso de \_\_\_\_\_ 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 Convênio celebrado entre a UNIDADE CONCEDENTE e a INSTITUIÇÃO DE ENSINO da qual o (a) ESTAGIÁRIO (A) é aluno (a) substanciando a interferência da referida INSTITUIÇÃO DE ENSINO, explicitando o ESTAGIÁRIO como uma estratégia de profissionalização que complementa o processo de 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 \_\_\_\_\_ 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 \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de 201\_, 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.

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) zelar pelo cumprimento do presente TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO.
- b) ofertar instalações aos EDUCANDOS para desenvolverem atividades de aprendizagem social, profissional e cultural.
- c) comunicar à DIREÇÃO DA UPE CAMPUS PETROLINA a interrupção, a conclusão ou eventuais modificações do convencionado neste TERMO DE COMPROMISSO;
- d) 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 **Preceptor de Ensino**.

#### 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 **PRECEPTOR DE ENSINO** 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, material pessoal necessário à realização do mesmo.

#### 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 serem 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 em 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.**

Concluído o curso, não poderá subsistir o estágio decorrente deste **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO** sob qualquer pretexto, razão a qual perderá automaticamente a vigência do presente instrumento.

**CLÁUSULA 9ª.**

De comum acordo, as partes elegem o Foro da Vara da Fazenda Pública da Comarca de Petrolina-Pernambuco, com renúncia expressa a qualquer outro foro, por mais especial ou privilegiado que seja ou venha a ser e independentemente do domicílio atual ou futuro das partes, para dirimir todas e quaisquer dúvidas ou questões porventura oriundas do presente **TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO**.

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



**APÊNDICE 2**

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 E COMPORTAMENTAL**

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

\* PESO 4

**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 2

## 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



**APÊNDICE 5**  
**Relatório Semanal de Atividades**

Estágio supervisionado em \_\_\_\_\_

Acadêmico: \_\_\_\_\_

Data	Atividades Desenvolvidas	Assinatura

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

## INSTRUMENTO DE AUTO AVALIAÇÃO – ESTUDANTE

( ) Estágio Obrigatório    ( ) Estágio não obrigatório

Estagiário: \_\_\_\_\_ Matrícula: \_\_\_\_\_

Curso: \_\_\_\_\_ Semestre: \_\_\_\_\_

Nome da Concedente: \_\_\_\_\_

Supervisor de Estágio (Pessoa indicada pela concedente): \_\_\_\_\_

Professor Orientador: \_\_\_\_\_

Relatório referente ao período de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ (limitado a 1(um) semestre)

Atividades desenvolvidas	Concordo plenamente	Concordo parcialmente	Discordo plenamente
<b>Atividades desenvolvidas pelo estagiário:</b>			
São compatíveis com o curso.			
Estão previstas no plano de trabalho.			
Obedecem a carga horária estipulada pela lei 11788/2011.			
Permitem a aquisição de novos conhecimentos.			
Possibilitam o exercício da praxis (utilização dos conhecimentos práticos e teóricos obtidos no curso).			
Serviram para minha formação profissional além de contribuírem como experiência de trabalho e vida.			

<b>O ambiente em que estão sendo desenvolvidas as atividades de estágio:</b>			
Possui recursos e materiais para o desenvolvimento das atividades.			
Oferece risco à minha saúde.			
Oferece risco à minha integridade física e moral.			
É propício ao desenvolvimento das atividades previstas no plano de trabalho.			
<b>O supervisor de estágio:</b>			
Contribui com conhecimentos para minha formação profissional			
Colabora na solução de problemas ou dificuldades que encontro no desempenho das atividades previstas no plano de trabalho.			
Supervisiona frequentemente as atividades que realizo.			
<b>Autopercepção do estagiário no ambiente da concedente:</b>			
Aperfeiçoamento do espírito de cooperação.			
Melhoria das relações interpessoais.			
Desenvolvimento da capacidade criativa.			
Desenvolvimento da capacidade crítica.			
Aprimoramento do senso de responsabilidade.			

Exercício da postura ética.			
-----------------------------	--	--	--

Apresente as dificuldades encontradas no estágio: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Data: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

Estagiário

Data: \_\_/\_\_/\_\_\_\_

Professor Orientador

**RELATÓRIO DE VISITA ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

**Professor Orientador**

**TIPO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO: ( ) Obrigatório ( ) Não Obrigatório**

**UNIDADE CONCEDENTE**

Instituição:

Endereço:

Nº:

Complemento:

CEP:

Bairro:

Cidade:

Estado:

Supervisor de Estágio:

**ESTAGIÁRIO**

Nome:

Curso:

Nº Matrícula:

Vigência do estágio de:        /        /201        até        /        /201

**ORIENTADOR**

Nome:

Horas da visa:    das                às                horas

Local e data:

**RELATÓRIO**



<b>O ambiente em que estão sendo desenvolvidas as atividades de estágio:</b>			
Possui recursos e materiais para o desenvolvimento das atividades.			
Oferece risco à saúde do estagiário.			
Oferece risco à integridade física e moral do estagiário.			
É propício ao desenvolvimento das atividades previstas no plano de trabalho.			
<b>O supervisor de estágio:</b>			
Supervisiona frequentemente as atividades realizadas pelo estagiário.			
Colabora com o estagiário na solução de problemas ou dificuldades encontradas no desempenho das atividades previstas no plano de trabalho.			

**Observações complementares:**

---



---



---

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

---

Professor Orientador



### APÊNDICE III

**APENDICE C – Atividades Curriculares Complementares (ACC) do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade de Pernambuco.**

Orientação: Sugerimos que os discentes participem de todas as esferas acadêmicas. A carga horária a ser atingida é 120h.

<b>Esfera Acadêmica</b>	<b>Atividade<sup>1</sup></b>	<b>CH<sup>2</sup></b>	<b>Quantidade máxima de atividades<sup>3</sup></b>	<b>Documentos comprobatórios (RESOLUÇÃO CEPE 062/2021)</b>
<b>Ensino</b>	Monitoria em disciplinas	50h projeto ou disciplina	2	Declaração da Pró-reitoria de graduação, coordenação setorial de graduação.
	Monitoria em atividades diversas (curso ou evento vinculado ao ensino)	5h	4	Declaração da coordenação setorial de graduação/extensão.
	Participação em projetos de ensino (PFA Vivências, Inovação Pedagógica e/ou outros)	50h projeto	2	Declaração da coordenação setorial de graduação.
	Componente curricular não-aproveitado como eletiva	10 h/ componente	3	Histórico e ementa do componente curricular
	Estágio curricular não-obrigatório	50h certificado	1	Certificado emitido pela instituição conveniada à universidade.
	Curso de línguas presencial	50h semestre	2	Declaração de matrícula e histórico escolar.
	Participação em cursos de curta/longa em diversas áreas presencial ou a distância.	CH do Curso (mínimo 5h)	Livre (totalizando máximo 100h 50h)	Declaração de conclusão do curso
<b>Pesquisa</b>	Participação em eventos científicos (congresso/oficina/sim pócio/minicurso/outro)	CH do evento (mínima 5h)	Livre (totalizando máximo 100h 50h)	Certificado do evento
	Apresentação trabalho oral (local)	10h apresentação	Livre	Certificado
	Apresentação trabalho oral (nacional)	10h apresentação	Livre	Certificado
	Apresentação Pôster (local)	5 h/apresentação	Livre	Certificado
	Apresentação Pôster (nacional)	5 h/apresentação	Livre	Certificado.
	Projeto de pesquisa e iniciação científica	50h projeto	2	Declaração da Pró-reitoria de Pesquisa, coordenação setorial de

	(bolsista/voluntário)			pesquisa.
	Publicação de resumos em anais	5h/publicação ou aceite	Livre	Cópia do trabalho com registro de ISSN ou ISBN.
	Autoria ou co-autoria em periódicos indexados	30 h/publicação ou aceite	Livre	Cópia do Artigo ou carta de aceite.
<b>Extensão e cultura</b>	Participação em programa/projeto de extensão e cultura (bolsista ou voluntário)	50h projeto	2	Certificado de instituição conveniada, PROEC, Coordenação setorial de extensão e cultura.
	Bolsista ou voluntário PET (ensino)	50h projeto	2	Certificado emitido pelo MEC ou pelo coordenador do programa PET.
	Prestação em ação social	5h/ação	10	Certificado de participação
	Participação como monitoria em mini-cursos/curso/oficina/evento de extensão e cultura (bolsista ou voluntário)	5h/monitoria	10	Declaração da PROEC, coordenação setorial de extensão e cultura.
<b>Gestão</b>	Participação em gestão de movimento estudantil, com 75% de frequência.	20h/gestão	2	Declaração ou certificado de participação do CA/DA/DCE, e cópias das atas de reunião.
	Participação como representante discente em reuniões do colegiado e CGA, com 75% de frequência.	20 h/ano	2	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/atividade	4	Declaração da coordenação do Curso/Coordenações setoriais de pesquisa ou extensão)

<sup>1</sup> ACC desenvolvida pelo estudante durante o período do curso. <sup>2</sup> Carga horária (CH) mínima da declaração a ser creditada como ACC por atividade, ou seja, a carga horária a ser creditada é no mínimo 5h. A CH da declaração superior a descrita pelo item da tabela (atividade e CH) avaliado será desconsiderada. Declarações com CH menor a especificada poderão ser somadas até atingir o máximo da atividade. <sup>3</sup> Quantidade máxima de atividade que pode ser inserida como ACC.

## APÊNDICE V

**Quadro 1** – Equipamentos e materiais dos laboratórios referentes ao Eixo Básico dos Cursos de Enfermagem, Fisioterapia e Nutrição.

<b>Laboratório de Anatomia</b>	Serras elétricas, Tesouras para microdissecação, Tesoura mosquito fórceps, Tesoura hemostática, Pinças para microdissecação, Cabos de bisturi, Alicates, Martelo ortopédico Torquês, Faca carneadeira, Estantes de aço, Porta agulha, Mesas de fórmica, Balcões de fórmica, Mesas de dissecação em aço inox, Quadro branco para projeções
<b>Laboratório de Microscopia</b>	Microscópios biológicos binoculares, Microscópio biológico binocular bioval c/ câmera acoplada, Estereomicroscópios binoculares, Bancos em madeira, Mesas em madeira com fórmica, Mesas c/ base de ferro, Armário de parede com 2 portas, Prancha em madeira
<b>Laboratório de Microbiologia</b>	Autoclaves verticais, Estufa, Estereomicroscópio, Microscópio bioval, Bancadas em madeira Refrigerador, Mesas em madeira, Bancos em madeira, Botijão de gás c/ registro, Vidrarias: pipetas, provetas, Beckers, cálices de vidro, funis, erlenmeyers, balão de fundo chato, tubos de ensaio, placas de petri, vidro de relógio., Tripés de ferro, Bicos de bunsen, Telas de amianto, Pissetas, Estante p/ tubo, Pinças metálicas
<b>Laboratório de Bioquímica</b>	Bancadas em madeira e fórmica, Lavador de pipetas
<b>Laboratório de Informática</b>	Computadores pessoais, Cadeiras, Bancadas de madeira

**Quadro 2** – Equipamentos e materiais dos laboratórios referentes ao Eixo Profissional do curso de Nutrição.

<p><b>Laboratório de Ensino e Pesquisa em Análise de Alimentos (LEPAA)</b></p>	<p><b>Equipamentos:</b> Agitador de tubos, agitador magnético com aquecimento, balança analítica, banho-maria, bloco microdigestor de Kjeldahl microprocessado para 42 prova, bomba de vácuo, capela para exaustão de gases, chuveiro com lava olhos, destilador de água, destilador de proteínas (nitrogênio, espectrofotômetro digital, estufa digital microprocessada de esterilização e secagem, estufa digital microprocessada de circulação de ar, extrator de gordura Soxhlet para 6 provas, forno mufla, medidor de pH (pHmetro) de bancada, refratômetro analógico portátil (faixa de medição de 0 a 90%), refrigerador frost free 318 L. <b>Vidrarias:</b> Almofariz de porcelana com pistilo; balão de fundo chato com boca esmerilhada (250 ml), balão volumétrico de fundo chato e boca esmerilhada com rolha de vidro (100 ml), balão volumétrico de fundo chato e boca esmerilhada com rolha de vidro (250 ml), balão volumétrico de fundo chato e boca esmerilhada com rolha de vidro (500 ml), balão volumétrico de fundo chato e boca esmerilhada com rolha de vidro (1000 ml), bastão de vidro, Becker (100, 250, 500 e 1000 ml), bureta transparente com torneira (50 ml), bureta âmbar com torneira (50ml), cadinho de porcelana, cápsula de porcelana (diâmetro 6 cm), condensador de bolas, erlenmeyer (125, 250, 500 ml), frasco para solução, funil de Buchner, funil de separação (250 ml), funil de haste longa, kitassato (500 ml), pipeta graduada (1, 2, 5 e 10 ml), pipeta volumétrica (25 e 50 ml), proveta (50, 100, 500 e 1000 ml), tubos de ensaio com tampa, vidro de relógio (60 mm). <b>Reagentes:</b> Acetato de chumbo neutro PA, sulfato de cobre 5 H<sub>2</sub>O PA, hidróxido de sódio lentilhas PA, azul de metileno indicador, tartarato duplo de sódio e potássio, éter etílico PA, álcool etílico PA, fenolftaleína, tiosulfato de sódio PA, amido solúvel, ácido acético glacial PA, clorofórmio PA, iodeto de potássio PA, ácido sulfúrico PA, ácido isoamílico, hexano PA, ácido bórico, mistura catalítica (catalizador de Kjeldahl), vermelho de metila, sílica gel azul com indicador de umidade, ácido clorídrico, ácido oxálico, carbonato de cálcio PA, EDTA sal dissódico PA, verde de bromocresol, solução padrão pH 4,0, solução padrão pH 7,0, tartarato duplo de sódio de potássio PA. <b>Acessórios:</b> algodão desengordurado, anel de ferro com mufa (diâmetro 7 cm), barrilete de 20 L, bico de Bussen, cartucho de celulose (caixa com 12 unidades), dessecador a vácuo com tampa e luva médio (diâmetro 200 mm), estante para tubos, espátula com colher, lavador de pipeta, mufa dupla em alumínio, papel de filtro qualitativo (diâmetro 12,5 cm) (pacote com 100 unidades), pisseta (500 mL), pinça de madeira para tubos de ensaio, pinça em aço inox para cadinho (22cm), pinça para bureta com mufa, suporte universal 120x200 mm), tela de amianto com refratário (18x18cm), termômetro (leitura de 20 a 150o C), tripé de ferro. <b>Mobiliário:</b> bancadas de alvenaria, bancos de madeira, mesa para computador, quadro branco.</p>
<p><b>Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão em Técnica Dietética</b></p>	<p>Forno firi 80, inox, cap 110l, gás glp, Refrigerador consul branco, Armário itatiaia branco, Fogão esmaltec 04 bocas branco, Batedeira cadence preta, Batedeira mundial branca, Batedeira mallory preta, Espremedor de frutas mallory preto, Forno elétrico suggest, Botijão, Fogão 2 bocas pop caramelo, Microondas consul branco, Liquidificador arno preto, Liquidificador arno branco, Liquidificador arno branco, Liquidificador britânia preto, Banco em madeira, Mesa em madeira, Mesa de escritório, fôrmica, 2 gavetas, Ar condicionado elgin c/ controle, Prateleira em aço, Cadeira giratória estofado azul, Lixeira com pedal azul, Lixeira com pedal branca, Escova para lavagem, cabo verde, Bacia plástica verde, cap 10 litros, Porta sabão e detergente para pia, Porta talher em plástico, verde, Conjunto de panelas caçarola com tampas, cinza, 5pçs, tamanhos diversos, Conjunto de panelas caçarola em alumínio, detalhe verde, com tampas, 4 pçs, dois tamanhos, Conjunto de panelas caçarola grande, teflon, com</p>

	<p>tampas, 2pçs, Conjunto de panelas caçarola média, teflon, com tampas, 2pçs, Panela pequena caçarola em alumínio, detalhe lílás,duas alças, Panela caçarola pequena em alumínio, Panela de pressão 7.0 litros (9601/9602), Panela de pressão 4.0 litros starlar, Cuscuzeiro em alumínio, Panela teflon pequena com tampa , Panela teflon média com tampa, Frigideira em alumínio com tampa e cabo em madeira, Frigideira tamanhos diversos, sem tampa, Conjunto de assadeiras em alumínio, 3 pçs, retangular, Assadeira teflon, fundo removível, formato coração, Miniprocessador, black e decker, branco, Copo de liquidificador, Copo de espremedor de frutas, Prato em porcelana, raso, redondo, branco, Prato em vidro temperado, duralex, transparente, Prato em porcela, raso, pequeno, quadrado, Tábua para corte, Travessa em vidro oval, Xícara 150ml, Xícara 80 ml, Pote pequeno em vidro decorado, Copo de vidro 250ml, Copo de vidro 180 ml, Copo de vidro americano 180 ml, Copo de plástico dosador, graduação na cor preta, Copo de plástico dosador, graduado verde, Copo de plástico medidor, Copo de plástico dosador, graduado vermelho, Copo de plástico dosador, graduação cor vermelha, Proveta em polipropileno 250 ml, Proveta em polipropileno 50ml, Copo de bécker, vidro, 100ml, Copo plástico vermelho, Colher de medição, plástica, branca, cap 240ml , Colher de medição, plástica, branca, cap 120ml, Colher de medição, plástica, branca, cap 80ml, Colher de medição, plástica, branca, cap 60ml, Funil plástico, transparente, cap 30ml, Funil plástico, amarelo, cap 150ml, Coador de pano, branco, Espremedor de alho, Rolo para massas, branco, plástico, Fatiador branco pequeno, Fatiador cortador preto , Tigela em porcelana pequena, Copo em porcelana, tipo cadinho, escrita sucesso, Forma para gelo formato boca verde , Forma para gelo formato estrela verde, Forma de gelo branca, Jarra plasútil com tampa, branca, 1,2 litros, Ralador, Peneira em inox, Peneira plástica, branca, Escorredor plástico branco, Pote plástico verde com tampa 230ml, quadrado, Pote plástico branca com tampa branca 220ml, retangular, Tigela plástica transparente com tampa , Pote plástico transparente com tampa verde 80ml, Pote plástico transparente com tampa branca 1l, Forma para microondas com tampa redonda em plástico , Tampa plástica transparente redonda, Porta talher plástico s/ tampa, branco, com 4 divisórias , Espátula para manteiga em inox tramontina, Garfo para sobremesa em inox tramontina , Garfo inox para sobremesa, Garfo de mesa (01 cabo preto/01 cabo bege), Garfo trinchante , Faca de corte, original, cabo branco, Faca de corte 12”, Faca de corte em inox, cabo plástico preto, Faca de corte gourmet mix, cabo em madeira, Faca cabo verde, Faca em inox, cabo branco, Faca carne 8”, Cutelo 7”, Faca de mesa em inox, Faca de mesa, Colher de sopa, Colher de sobremesa, Colher de chá, Colher de prova, Colher para arroz, Escumadeira, Concha, Colher plástica grande, cabo preto, Colher grande em alumínio, cabo plástico azul , Espátula cabo transparente, Espátula cabo preto, Espátula cabo em madeira, Pegador de massa grande, Pegador de massa médio, Pegador de massa pequeno, Descascador /boleador, branco, Cortador cabo vermelho , Batedor de ovos silicone e inox, vermelho, Batedor de ovos em inox, Colher plástica dosadora, azul , tamanhos diversos, Colher plástica dosadora, verde, tamanhos diversos, Peneira plástica pequena, verde água, Colher plástica roxa, Colher plástica branca , Colher plástica preta, Descamador de peixe s/ cabo, Fatiador formato ovo branco, Escamador de peixe cabo vermelho, Acendedor de fogão, azul, Garrafa térmica de pressão em inox, tampa preta, Balança sf 400, Balança com base, branca, cap 5kg, camry, Balança redonda transparente, cap 2kg</p>
<p><b>Laboratório de Ensino, pesquisa e extensão de avaliação do estado nutricional</b></p>	<p>Balança pediátrica digital, Balança de controle corporal digital;, Estadiômetro;, Bioimpedância elétrica bipolar;, Fita métrica;, Dinamômetro digital;, Esfigmomanômetro;, Infantômetro.</p>

<p><b>Laboratório de Ensino, pesquisa e extensão de Higiene e microbiologia</b></p>	<p><b>Equipamentos:</b> Microscópio zeiss, Microscópio lumen, Estereomicroscópio quimis, Estufa quimis, Autoclave vertical bio eng, Autoclave sercon ahmc, Geladeira eletrolux rw35, Microondas midea., <b>Vidrarias:</b> Proveta 1000ml, Proveta 500ml, Proveta 100ml, Proveta plástica 50ml, Balão de fundo chato 1000ml, Balão de fundo chato 500ml, Balão 4 furos 2000ml, Balão fundo chato 2000ml, Balão de fundo chato 6000ml, Erlenmeyer 2000ml, Kitassato 500ml, Kitassato 250ml, Balão pyrex 2000ml, Balão volumétrico 500ml, Balão volumétrico 250ml, Bécker 250ml, Cálice de vidro 500ml, Cálice de vidro 125ml, Cálice de vidro 60ml, Bécker 100ml, Bécker 50ml, Bécker plástico de 250ml, Funil de vidro, Estante para tubos branca, Estante para tubos vermelha, Estante de ferro, Pipetador tipo pera verde, Tripé de ferro, Suporte universal, Tela de amianto, <b>Reagentes:</b> Diversos meios de cultura para realização de aulas práticas., <b>Acessórios:</b> Ar condicionado carrier, Botijão de gás, Lixeira azul com pedal, Lixeira branca com pedal., <b>Mobiliário:</b> Mesa em madeira retangular, Mesa em madeira, Mesa de escritório com 2 gavetas, branca, Armário em aço com 2 portas, Prateleira em aço, Armário em mdf, Banco em madeira, Cadeira giratória estofado azul.</p>
<p><b>Laboratório de Ensino, pesquisa e extensão em Educação alimentar e Nutricional</b></p>	<p><b>Equipamentos:</b> Materiais educativos de Alimentação e Nutrição., <b>Mobiliário:</b> Armário de ferro com duas portas, Duas mesas e 4 cadeiras, Estante de ferro com 4 prateleiras</p>