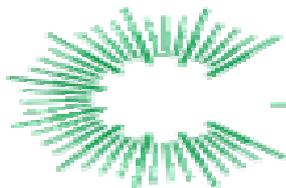




**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

**Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, Rua Cícero Duarte nº 905, Junco– CEP:64.600-000 Picos, Piauí,
Brasil**

E-mail: nutripicos@ufpi.br – Tel. (89) 3422-1018 – Fax (89) 3422-1008



Universidade Federal do Piauí
Educação Ciência Arte Inclusão Social

**PROJETO POLÍTICO-PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO,
BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição
Campus Sen. Helvídio Nunes de Barros/Picos/UFPI
Apresentado à Pró-Reitoria de Ensino de Graduação da UFPI.

Picos – Maio/2011

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

REITOR: Prof. Dr. Luís de Sousa Santos Júnior

PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO

PRÓ-REITORA: Prof^ª. Dra. Regina Ferraz Mendes

COORDENAÇÃO DE CURRÍCULO/PREG

COORDENADORA: Prof^ª. Dra. Antonia Dalva França Carvalho

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DIRETOR: Prof. MSc. Antônio dos Santos Rocha Filho

CHEFIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO

CHEFE: Prof^ª MSc. Cínthia Rodarte Parreira

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO CURRICULAR NUTRIÇÃO-PICOS

Prof^ª Esp. Maria Mercês de Araújo Luz - Presidente

Prof^ª MSc. Maria Rosália Ribeiro Brandim

Prof^ª Esp. Edenir Veras de Carvalho

Prof^ª Esp. Betânia de J. e S. de Almendra Freitas

Prof^ª Dra. Nadir do Nascimento Nogueira

Representante Discente: Marina Souza Rocha

Prof^ª MSc. Cínthia Rodarte Parreira

Prof^ª MSc. Artemízia Francisca de Sousa

Prof^ª MSc. Julianne Viana Freire Portela

Prof^ª MSc. Camila Carvalho Menezes

Prof^ª MSc. Raquel Cristina de Sousa Lima

Prof^ª MSc. Patrícia Elaine Bellini Alencar da Silva

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DENOMINAÇÃO DO CURSO

Nutrição

MODALIDADE

Bacharelado

DURAÇÃO DO CURSO

Ideal: 4,5 anos

Média: 5 anos

Máxima: 7 anos

FORMA DE ACESSO AO CURSO

Exame Nacional do Ensino Médio (novo ENEM), através do Sistema de Seleção Unificada- SISU/MEC e, de acordo com Edital específico lançado pela UFPI.

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

A consolidação da carga horária total do curso é de 3.945 h, equivalente a 263 créditos e constará de:

- Ciclo Básico Obrigatório: 1.140 h;
- Ciclo Profissionalizante Obrigatório: 1.770 h;
- Estágio Curricular Supervisionado: 795 h;
- Ciclo Profissionalizante Optativo: 120 h;
- Atividades Complementares: 120 h.

TÍTULO ADMINISTRATIVO

Nutricionista

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	04
1.1 CONTEXTO MACROSSOCIAL	04
1.2 CONTEXTO INSTITUCIONAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ	06
2 JUSTIFICATIVA	07
3 OBJETIVO DO CURSO	08
4 REQUISITOS DE ACESSO	08
5 PERFIL PROFISSIONAL	08
6 COMPETÊNCIAS/HABILIDADES	09
7 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS	10
8 ORGANIZAÇÃO DA PROPOSTA CURRICULAR	12
9 CONTEÚDOS TEMÁTICOS DO CURSO	13
10 ESTRUTURA CURRICULAR	14
11 MATRIZ CURRICULAR	15
12 FLUXOGRAMA DA MATRIZ CURRICULAR	19
13 ESTÁGIOS CURRICULARES	20
14 ATIVIDADES COMPLEMENTARES	21
15 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	24
16 MATRIZ CURRICULAR – EMENTÁRIO	25
16.1 DISCIPLINAS BÁSICAS OBRIGATÓRIAS	25
16.2 DISCIPLINAS ESPECÍFICAS OBRIGATÓRIAS	36
16.3 DISCIPLINAS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS	53
16.4 DISCIPLINAS OPTATIVAS	56
17 PROCESSO DE AVALIAÇÃO	62
17.1 DOS ALUNOS	62
17.2 A SISTEMÁTICA DA AVALIAÇÃO	63
17.2.1 Avaliação da Aprendizagem	63
17.2.2 Avaliação do Currículo/Curso	65
18 GESTÃO ADMINISTRATIVA E PEDAGÓGICA	66
19 ORIENTAÇÃO ACADÊMICA	67
20 ESTRUTURA DO CURSO	68
21 CORPO DOCENTE	68
22 REFERÊNCIAS	69
APENDICE A – REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO/ UFPI- CSHNB	71
APENDICE B – REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE NUTRIÇÃO	81
APENDICE C – MANUAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	90

1 INTRODUÇÃO

1.1 CONTEXTO MACROSSOCIAL

O mundo contemporâneo passa por profundas transformações, com destaque aos processos relativos ao aumento da expectativa de vida e do envelhecimento da população. Assim, a expectativa de vida já alcança, em média, 80 anos para a população dos países desenvolvidos; e se encontra na faixa de 40 anos nos países situados no extremo da pobreza mundial. No tocante à população de idosos, nos países desenvolvidos já se aproxima de 20%, ao passo que nos países mais pobres ainda não ultrapassou os 5%. De 7.540 milhões de idosos brasileiros atualmente, chegar-se-á em 2020, a 17,9 milhões (IBGE, 2000).

As estatísticas globais brasileiras escondem profundas diferenças regionais e sociais, evidenciadas pela decomposição das taxas dos principais indicadores, como o coeficiente de mortalidade infantil, que diminuiu em maior proporção na Região Sudeste que na Região Nordeste na última década. O valor de tal indicador para esta região é de 37,67 por 1000 nascidos vivos e para o Estado do Piauí é de 32,06 por 1000 nascidos vivos. O quadro de mortalidade infantil revela-se preocupante, apresentado-se como determinante na definição das políticas públicas adotadas pelos gestores da Saúde.

Há pelo menos quatro décadas os brasileiros convivem com as doenças cardiovasculares como primeira causa de morte (Lessa, 1998), com o excessivo aumento da mortalidade pelo diabetes nas últimas décadas (Lessa, 2004 – relatório de pesquisa à SVS-MS); ascensão de algumas neoplasias malignas como causa de morte; prevalências elevadas de múltiplos fatores de risco para as Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DCNT (Lessa *et al.*, 2004) e, sobretudo, com a predominância da medicina curativa.

Apesar do registro de quedas expressivas nos óbitos por doenças infecciosas, coexiste, ainda no presente, um quadro de profundo antagonismo com demandas diferenciadas e níveis de carência específicos, exigindo ações e serviços de Saúde compatíveis com essa realidade, de forma a reconhecer-se os diversos níveis de vulnerabilidade que os diferentes segmentos populacionais podem apresentar, propondo-se estratégias de intervenção preventivas capazes de romper a cadeia multifatorial, responsável pela fragilidade da saúde da população.

A saúde como direito de todos e dever do Estado, consagrada na nossa Lei Maior, exige atuação mais enérgica dos governantes, no sentido de efetivar esse importante direito social e, assim alcançar o interesse coletivo.

No âmbito da nutrição, a alimentação adequada é reconhecida como um direito do cidadão, no entanto, vem sendo negada a uma significativa parcela da população. No presente, a desnutrição, nas suas diferentes formas de manifestação, está envolvida em mais de 50% dos casos de morte de crianças em todo o mundo, colocando em risco mulheres, famílias e, conseqüentemente ameaçando a viabilidade de sociedades inteiras.

No contexto da saúde do Brasil, enfrenta-se uma situação sombria, haja vista as significativas taxas de mortalidade específica por patologias, cujos mecanismos etiológicos estão nitidamente associados ao comportamento alimentar e ao estilo de vida irregular. Com esse entendimento, a excepcional importância dos fatores comportamentais e ambientais não permite rejeitar o campo biológico, representado pela herança. A expressão clínica das doenças crônicas não-transmissíveis faz-se após longo tempo de exposição aos fatores de risco a estas associadas e da convivência assintomática do indivíduo com a doença não diagnosticada, mesmo quando os fatores de risco são perceptíveis (Lessa, 2004).

A busca pela população de práticas adequadas para a prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida destaca o relevante papel de profissionais de saúde no contexto sócio-sanitário do país. O aumento da expectativa de vida representa um grande avanço nas condições de saúde de um povo, mas, ainda há muito que aperfeiçoar na busca de um modelo de vida com qualidade, no resgate de condições dignas de vida.

A emergência no campo da Nutrição, seja como ciência e/ou profissão, é um fenômeno relativamente recente, porém importante para acompanhar as transformações estruturais do mundo contemporâneo, as quais implicam em redirecionamento nas políticas de educação e saúde, que, por sua vez, resgatam elementos fundamentais para repensar a educação dos profissionais de saúde.

No contexto da alimentação e nutrição, o processo de transição alimentar e nutricional da sociedade, as evoluções científicas e tecnológicas alcançadas, como o alcance da nutrição e suas interfaces genômicas, a ênfase na alimentação para a saúde e o conceito de segurança alimentar e nutricional configuram-se como aspectos atuais, emergindo desse panorama, a alimentação como direito humano básico.

É dentro desse contexto que desponta um profissional de saúde, o nutricionista, com relevante papel no delineamento de indicadores de saúde de um povo, intensificando sua importância pelo fato de que ainda existem segmentos populacionais que não têm acesso a informações e conhecimentos sobre o papel preventivo e curativo da alimentação e nutrição. É esse o profissional capacitado para dentre outras atribuições monitorar o perfil nutricional da população, para elaborar esquemas alimentares, atendendo a metas nutricionais individualizadas, para assessorar na definição e desenvolvimento de políticas e programas de saúde e nutrição propostos pelos governantes.

1.2 CONTEXTO INSTITUCIONAL DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ (UFPI)

A Universidade Federal do Piauí (UFPI), instituição de ensino superior, foi criada pela Lei nº 5.529 de 12 de novembro de 1968, com sede em Teresina – Piauí, tendo como objetivo maior propiciar a elaboração, sistematização e socialização do conhecimento científico, filosófico, artístico e tecnológico adequado ao saber contemporâneo e à realidade social, formando recursos que contribuam para o desenvolvimento econômico, político, social e cultural local, regional e nacional.

Mantendo esse direcionamento, a UFPI vem buscando instrumentos que possam elevar a consciência dos problemas que permeiam o ensino e a pesquisa, potencializando os sentidos dos fenômenos e projetando novas possibilidades de construção, contribuindo, dessa forma, para o permanente investimento na emancipação intelectual e social da comunidade acadêmica.

2 JUSTIFICATIVA

Como instrumento de uma formação acadêmica integralizante, o curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí (UFPI) procura estabelecer uma mudança de paradigma, investindo num processo de ensinar/aprender, direcionando o discente a assumir uma visão crítica e reflexiva durante sua formação acadêmica, subsidiando-o a um exercício profissional compatível às demandas sociais e de saúde da população.

A Nutrição insere-se nesse contexto e procura cada vez mais, investir em uma formação profissional, que apresente pertinência com a política de saúde adotada para o Estado e município e,

assim atenda às necessidades básicas da população, promovendo saúde e melhorando a qualidade de vida. A visão do profissional focalizará, primordialmente, a saúde e não a doença.

A Universidade Federal do Piauí procura estabelecer uma parceria com a educação, considerando Normas e Resoluções Ministeriais que preconizam um ensinar de forma integral, buscando atender todas as competências nos diversos campos do saber.

Como parte do projeto de expansão do ensino superior instituído pelo governo federal, foi instalado no município de Picos, o Campus Universitário Senador Helvídio Nunes, vinculado a UFPI.

Esse projeto visa atender à demanda local da população para diversas áreas do conhecimento. Dentro dessa proposta, em face de importância da nutrição no contexto da saúde global, as potencialidades da região, como pólo de agronegócios e, sobretudo a expressiva demanda de alunos egressos do ensino médio, do município e de regiões circunvizinhas, será implantado o Curso de Bacharelado em Nutrição. A efetivação desse projeto propiciará a estes alunos, conhecimentos técnicos e científicos na área, que se traduzirão em melhoria na capacitação profissional, nas condições de alimentação e de saúde da população, além de promover o desenvolvimento regional.

3 OBJETIVO DO CURSO

Formar profissionais de nutrição com competência e habilidades para aplicar princípios biológicos e técnicos da nutrição, da dietética e de outra ciência a elas relacionadas, capazes de promover mudanças, com perfil diferenciado e atuação plural, com a finalidade de intervir na problemática alimentar e nutricional, visando à saúde do indivíduo e da coletividade, com postura ética, crítica, participativa e inovadora, comprometido com as transformações da sociedade.

4 REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Bacharelado em Nutrição será feito por processo seletivo para candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente, de acordo com o Regimento Interno da UFPI.

5 PERFIL PROFISSIONAL

O Curso de Nutrição/UFPI prepara nutricionista 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 a 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.

Este perfil baseia-se nas competências e habilidades necessárias à formação do nutricionista consoante o processo contínuo e atual da evolução dos conhecimentos científicos, técnicos, sociais, culturais vividos pela sociedade no contexto regional, nacional e mundial. Considera os perfis geral e específicos, definidos pelas Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição (MEC, 2001).

O processo de formação acadêmica requer ainda uma compreensão mais ampla sobre o desenvolvimento da sociedade, as relações produzidas no espaço de trabalho e o acelerado processo de difusão da informação, do conhecimento, dos novos saberes, práticas e percepções da realidade encontrada. Isto produz no profissional em formação a necessidade do exercício de tomada de decisões para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas. O trabalho em equipe multiprofissional requer capacidade de liderança, tendo em vista o bem estar do serviço e da comunidade. Os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e a administração da força de trabalho, dos recursos físicos, materiais, de informação, da mesma forma que precisam ser empreendedores, gestores, empregadores ou líderes na equipe de saúde.

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.

6 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO GRADUANDO DE NUTRIÇÃO/UFPI

Devendo contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS), a formação do nutricionista deve dotar o profissional de conhecimentos requeridos

para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas: 1) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo homem na atenção dietética.

2) Contribuir na promoção, manutenção e/ou recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

3) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.

4) Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

5) Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.

6) Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.

7) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional: planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos.

8) Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas.

9) Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, o consumo e a utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

10) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

11) Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como um 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.

12) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.

13) Atuar em marketing de alimentação e nutrição.

14) Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.

15) Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana.

16) Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

17) Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

7 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS DO CURSO

A abordagem pedagógica do curso de Nutrição pressupõe o aluno como construtor de seu conhecimento e da sua história, buscando a necessária relação entre a teoria e a prática. Desde o início do curso, os alunos têm oportunidade de observar, participar, analisar, refletir, levantar problemas, propor soluções e investigar, dentro e fora da Instituição de Ensino Superior (IES).

O curso de Nutrição será desenvolvido numa concepção de que cada indivíduo deve pensar seu próprio papel na sociedade, na profissão e no trabalho, interagindo com sua realidade, a fim de transformá-la e, transformando-se a partir da aquisição de novos conhecimentos. É fundamental que o indivíduo tenha sua criatividade estimulada, que reflita criticamente sobre sua realidade e ele mesmo busque a transformação.

Nesta concepção, o ensino deve integrar teoria e prática, deve problematizar a realidade, propiciando ao discente um direcionamento coerente e crítico, estimulando trocas de vivências e conhecimentos entre o professor e o aluno na busca do aprendizado. Repudia-se a fragmentação dos conhecimentos, pois a interdisciplinaridade conduz a vantagens, não somente para o aluno, mas também para o professor; vez que este se obriga a uma busca contínua de atualização, troca de experiências e principalmente a uma reflexão crítico-social. Na dimensão técnico-pedagógica será valorizada a interação e a construção coletiva de alternativas e soluções, considerando-se sempre as especificidades individuais e coletivas dos envolvidos no processo de formação promovido pelo curso.

O desenvolvimento do currículo adotará a metodologia diretiva teórico-prática, por meio da exposição dialogada, seguida de exercícios teórico/práticos e avaliação. Logo após a fundamentação teórica, disponibilizam-se aos alunos oportunidades de experiências de aprendizagem, de modo a colocá-los diretamente em contato com o objeto do conhecimento. Estudo dirigido, dinâmica de grupo, exposição didática, discussão das conclusões individuais ou grupais, participação em feira de ciência, visitas técnicas aos serviços e/ou instituições são algumas das estratégias de aprendizagem a serem usadas, complementadas com a pesquisa de campo e bibliográfica, além de práticas de laboratório com instrumental técnico e procedimentos de assistência.

O professor precisa estar atento às expectativas e prioridades dos discentes, e, portanto, apto a detectar dificuldades e problemas, com vistas à adoção de medidas que levem a solução dos conflitos identificados no processo de ensino e de aprendizagem. A metodologia de ensino adotada

para o desenvolvimento das diversas disciplinas depende das características das mesmas, devendo ser especificada no plano de ensino da disciplina. Os planos de ensino são revistos e avaliados pela Assembléia Departamental ou Colegiado do Curso semestralmente, antes do início das aulas, com a apresentação de sugestões discutidas com o docente para a viabilização de sua adequação ao plano.

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.

O desenvolvimento da consciência crítica do aluno, o exercício da reflexão, o domínio da teoria são metas perseguidas em todas as disciplinas do curso. Além dos conceitos trabalhados em sala de aula, o corpo discente tem a oportunidade de vivenciar outras formas de recursos didáticos, como: mesas redondas, cursos de extensão, participação em grupos de estudo, visitas técnicas e estágios orientados.

É por meio de um trabalho coletivo e participativo de toda a comunidade acadêmica, do envolvimento de todos os segmentos na execução, avaliação, elaboração e encaminhamento das ações educativas que se pretende contribuir para o desenvolvimento da consciência de cada um frente à sua liberdade de ensinar e aprender, assumindo com responsabilidade e comprometimento o seu papel dentro do grupo.

8 ORGANIZAÇÃO DA PROPOSTA CURRICULAR

O Projeto Político-Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição foi construído coletivamente, tomando o aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem.

A matriz curricular do Bacharelado de Nutrição da UFPI/Picos será implementada em um sistema de bloco fechado, composto de um conjunto de disciplinas; tornando-se obrigatória ao aluno à matrícula por bloco, nos turnos manhã e tarde. Esta matriz compõe-se de nove (09) blocos, equivalentes a nove (09) semestres letivos, que correspondem ao tempo mínimo de integralização curricular.

A carga horária total do curso é de 3.945 (três mil novecentos e quarenta e cinco) horas, distribuídas em 1.140 horas de disciplinas do ciclo básico obrigatório, 2.565 horas do ciclo

profissionalizante (destas 60 horas correspondem ao Trabalho de Conclusão do Curso e 795 horas de estágios curriculares supervisionados), 120 horas do ciclo profissionalizante optativo e 120 horas de atividades complementares.

O Bacharelado de Nutrição da UFPI/Picos entende que unir ensino, pesquisa e extensão significa caminhar para que a educação seja realmente integrada, envolvendo docentes e discentes na criação e elaboração do conhecimento, com intuito de que a realidade seja apreendida e não somente reproduzida. Desta forma, a Instituição busca vincular cada vez mais suas ações às necessidades da comunidade, permitindo que as mesmas sejam supridas, bem como, busca promover o fortalecimento do ensino através de um processo de ação/reflexão/ação. As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e o Projeto Pedagógico nortearão o currículo.

Na organização do Curso de Graduação em Nutrição, o regime é o seriado semestral, sistema de bloco com equivalência de créditos pela carga horária cumprida de 3.945 (três mil novecentos e quarenta e cinco) horas correspondentes a 263 (duzentos e sessenta e três) créditos.

Para conclusão do curso o aluno deverá elaborar um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), sob orientação de um docente e que será apresentado no 8º ou 9º período do Curso, conforme regulamento disposto no Apêndice B.

9 CONTEÚDOS TEMÁTICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrando a realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar:

- 1) **Ciências Biológicas e da Saúde** – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.
- 2) **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.
- 3) **Ciências da Alimentação e Nutrição** – neste tópico de estudo, incluem-se:
 - a) Compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação

nutricional, de indicar a dieta adequada para os indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.

b) Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental.

c) Abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

4) **Ciências dos Alimentos** – incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Os conteúdos curriculares, as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos no nível de graduação do nutricionista, devem conferir-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

10 ESTRUTURA CURRICULAR – BLOCOS

BLOCOS/ ÁREAS DE CONHECIMENTO	PERÍODO	TOTAL DE CRÉDITOS	TOTAL DE HORAS
Bloco I: Ciências Biológicas e da Saúde I Ciências da Alimentação e Nutrição I Ciências Sociais e Econômicas	1º	26	390
Bloco II: Ciências Biológicas e da Saúde II Ciências Sociais Ciências da Alimentação e Nutrição II Ciências dos Alimentos I	2º	29	435
Bloco III: Ciências Biológicas e da Saúde III Ciências da Alimentação e Nutrição III Ciências dos Alimentos II Formação Complementar Obrigatória I	3º	27	405
Bloco IV: Ciências Biológicas e da Saúde IV Ciências Econômicas Ciências da Alimentação e Nutrição IV	4º	28	420

Ciências dos Alimentos III Formação Complementar Obrigatória II			
Bloco V: Ciências da Alimentação e Nutrição V Ciências dos Alimentos IV Formação Complementar Obrigatória III	5°	27	405
Bloco VI: Ciências da Alimentação e Nutrição VI Ciências dos Alimentos V Formação Complementar Optativa I	6°	29	435
Bloco VII: Ciências da Alimentação e Nutrição VII Formação Complementar Optativa II	7°	28	420
Bloco VIII: Ciências da Alimentação e Nutrição VIII Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	8°	24	360
Bloco IX: Estágio Supervisionado em Nutrição Social Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	9°	37	555
Atividades Complementares	1° - 8°	8	120
TOTAL	—	263	3.945

11) MATRIZ CURRICULAR – BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

N°	1° SEMESTRE – DISCIPLINA(S) (BLOCO I)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Seminário de Introdução ao Curso	1h	15	-	15
02	Anatomia	6h	60	30	90
03	Biologia Celular e Molecular	3h	30	15	45
04	Bioquímica	6h	60	30	90
05	Antropologia	2h	30	-	30
06	Psicologia Geral	4h	60	-	60
07	Metodologia da Pesquisa	4h	45	15	60
	TOTAL	26	300	90	390

N°	2° SEMESTRE – DISCIPLINA(S) (BLOCO II)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Histologia e Embriologia	6h	45	45	90
02	Fisiologia	7h	60	45	105
03	Genética	3h	45	-	45
04	Sociologia	3h	45	-	45
05	Bromatologia	4h	15	45	60
06	Bioquímica da Nutrição	6h	90	-	90
	TOTAL	29h	300	135	435

Nº	3º SEMESTRE – DISCIPLINA(S) (BLOCO III)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Parasitologia Geral	3h	30	15	45
02	Microbiologia e Imunologia Básica	6h	45	45	90
03	Bioquímica de Alimentos	6h	45	45	90
04	Técnica Dietética	7h	45	60	105
05	Epidemiologia	3h	30	15	45
06	Introdução à Didática	2h	30	-	30
	TOTAL	27h	225	180	405

Nº	4º SEMESTRE – DISCIPLINA(S) (BLOCO IV)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Patologia Geral	4h	30	30	60
02	Administração de Serviços de Saúde	4h	45	15	60
03	Nutrição e Dietética	5h	30	45	75
04	Microbiologia de Alimentos	5h	45	30	75
05	Introdução à Economia	3h	45	-	45
06	Bioestatística	4h	30	30	60
07	Análise Sensorial de Alimentos	3h	30	15	45
	TOTAL	28h	255	165	420

Nº	5º SEMESTRE – DISCIPLINA(S) (BLOCO V)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Nutrição e Ciclo de Vida I	4h	45	15	60
02	Ética, Bioética e Orientação Profissional	2h	30	-	30
03	Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos	5h	45	30	75
04	Avaliação Nutricional	7h	45	60	105
05	Farmacologia	3h	30	15	45
06	Fisiopatologia da Nutrição	6h	75	15	90
	TOTAL	27	270	135	405

Nº	6º SEMESTRE – DISCIPLINA(S) (BLOCO VI)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Dietoterapia I	6h	60	30	90
02	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I	5h	45	30	75
03	Tecnologia de Alimentos	5h	30	45	75
04	Nutrição e Ciclo de Vida II	4h	45	15	60
05	Nutrição Experimental	5h	45	30	75
06	Optativa				60
	TOTAL	25h	225	150	435

Nº	7º SEMESTRE – DISCIPLINA(S) (BLOCO VII)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Dietoterapia II	6h	60	30	90
02	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II	4h	45	15	60
03	Nutrição e Ciclo de Vida III	4h	45	15	60
04	Educação Nutricional	5h	45	30	75
05	Nutrição e Atividade Física	3h	30	15	45
06	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I – Projeto	2h	15	15	30
07	Optativa				60
	TOTAL	24	240	120	420

Nº	8º SEMESTRE – DISCIPLINA(S) (BLOCO VIII)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Vigilância Nutricional e Saúde Pública	6h	45	45	90
02	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	18h	-	270	270
	TOTAL	24h	45	315	360

Nº	9º SEMESTRE – DISCIPLINA(S) (BLOCO IX)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	17h	-	255	255
02	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	18h	-	270	270
03	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) II – Defesa	2h	-	30	30
	TOTAL	37h	-	555	555

Nº	DISCIPLINAS OPTATIVAS	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL		
			Teoria	Prática	Total
01	Atendimento de Urgências	4h	60	-	60
02	Contabilidade Geral	4h	60	-	60
03	Introdução à Computação	4h	30	30	60
04	Gastronomia e Nutrição	4h	30	30	60
05	Nutrição Funcional	4h	45	15	60
06	Estudo Experimental de Alimentos	4h	30	30	60
07	Marketing em Alimentos e Nutrição	4h	45	15	60
08	Linguagem Brasileira de Sinais - LIBRAS	4h	30	30	60
09	Relações Étnico-raciais, Gênero e Diversidade	4h	45	15	60

RESUMO DA MATRIZ CURRICULAR - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO	
Disciplinas Obrigatórias	2.850 horas
Disciplinas Optativas	120 horas

Atividades Complementares	120 horas
Estágios Curriculares	795 horas
Trabalho de Conclusão Curso (TCC I e TCC II)	60 horas
Carga Horária Total do Curso	3.945 horas
Prazo Mínimo de Integralização Curricular	09 semestres
Prazo Médio de Integralização Curricular	10 semestres
Prazo Máximo de Integralização Curricular	14 semestres

12 FLUXOGRAMA DA MATRIZ CURRICULAR

BLOCO I	BLOCO II	BLOCO III	BLOCO IV	BLOCO V	BLOCO VI	BLOCO VII	BLOCO VIII	BLOCO IX
Seminário de Introdução ao Curso 15 H	Histologia e Embriologia 90 H	Parasitologia Geral 45 H	Patologia Geral 60 H	Nutrição e Ciclo de Vida I 60 H	Dietoterapia I 90 H	Dietoterapia II 90 H	Vigilância Nutricional e Saúde Pública 90 H	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição 255 H
Anatomia 90 H	Fisiologia 105 H	Microbiologia e Imunologia Básica 90 H	Administração de Serviços de Saúde 60 H	Ética, Bioética e Orientação Profissional 30 H	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I 75 H	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II 60 H	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica 270 H	Estágio Supervisionado em Nutrição Social 270 H
Biologia Celular e Molecular 45 H	Genética 45 H	Bioquímica de Alimentos 90 H	Nutrição e Dietética 75 H	Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos 75 H	Tecnologia de Alimentos 75 H	Nutrição e Ciclo de Vida III 60 H		Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) II – Defesa 30 H
Bioquímica 90 H	Sociologia 45 H	Técnica Dietética 105 H	Microbiologia de Alimentos 75 H	Avaliação Nutricional 105 H	Nutrição e Ciclo de Vida II 60 H	Educação Nutricional 75 H		
Antropologia 30 H	Bromatologia 60 H	Epidemiologia 45 H	Introdução à Economia 45 H	Farmacologia 45 H	Nutrição Experimental 75 H	Nutrição e Atividade Física 45 H		
Psicologia Geral 60 H	Bioquímica da Nutrição 90 H	Introdução à Didática 30 H	Bioestatística 60 H	Fisiopatologia da Nutrição 90 H	Optativa 60 H	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I – Projeto 30 H		
Metodologia da Pesquisa 60 H			Análise Sensorial de Alimentos 45 H			Optativa 60 H		

13 ESTÁGIOS CURRICULARES

Para a formação do nutricionista são garantidos os estágios curriculares sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados, como supervisor de campo. A carga horária dos estágios curriculares supervisionados atinge 20,15 % da carga horária total do Bacharelado em Nutrição/Picos e está distribuída em três áreas de atuação: nutrição clínica (270 horas: 18 créditos), nutrição social (270 horas: 18 créditos) e, administração em unidades de alimentação e nutrição (255 horas: 17 créditos). As áreas propostas para a realização dos estágios contemplam as disciplinas previstas no currículo; com atividades eminentemente práticas.

O cumprimento do estágio segue as exigências legais em relação às diretrizes curriculares do MEC (2001) para cursos de Nutrição, o Regimento Geral desta instituição de ensino superior e normatização específica do âmbito acadêmico da UFPI. De acordo com tais documentos, o estágio é uma das atividades constantes no currículo pleno, para aprofundamento ou aplicação de estudos, a serem desenvolvidas pelo corpo discente.

Através do estágio supervisionado o aluno tem contato com todas as dimensões do trabalho de sua profissão e a oportunidade de vivenciar situações reais de trabalho a serem defrontadas em suas futuras vidas profissionais, observando, participando, interagindo e criticando, de forma construtiva, a unidade de Estágio.

A prática de Estágio Supervisionado do Bacharelado em Nutrição/Picos é iniciada no 8º bloco e concluída no 9º bloco do curso, visando consolidar a formação acadêmica, proporcionando a integração teórica-prática com o desenvolvimento das habilidades do futuro profissional.

Os estágios obedecem a um esquema de rodízio, de tal forma que o aluno percorra todas as áreas. Os campos de estágio são organizados pela Coordenação do Curso e Coordenação de Estágio contemplando todos os níveis de atuação nas áreas de alimentação e nutrição. A coordenação de estágio do curso de nutrição oferece campos de atuação, mediante estabelecimento de convênios com instituições públicas e/ou privadas e a universidade. Os locais de estágios devem ter nutricionista como responsável técnico e oferecer condições adequadas ao bom desenvolvimento do estágio.

Os alunos recebem orientação e supervisão de forma direta ou indireta, feita via relatórios,

reuniões, visitas ocasionais ao campo de estágio onde se processarão contatos e reuniões com o profissional responsável. Ou seja, ocorrerá de forma sistemática e contínua, sem assistência diária e permanente. O aluno é avaliado pelo docente-supervisor da universidade quanto aos aspectos éticos e humanos, desempenho das atividades de estágio, apresentação do relatório de estágio e trabalho escrito. A instituição campo de estágio também participa desse processo avaliando o aluno quanto aos aspectos éticos, humanos e profissionais.

14 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares serão implementadas durante todo o curso de Nutrição, mediante o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes presenciais e/ou à distância, a saber: programas de iniciação científica, monitorias, estágios extracurriculares normatizados pela UFPI, programas de extensão, cursos realizados em áreas afins e estudos complementares (APÊNDICE A).

As atividades acadêmicas desenvolvidas pelos alunos de Graduação em Nutrição, para efeito de integralização curricular correspondem a 120 horas, as quais serão desenvolvidas ao longo do curso e deverão ser registradas no Histórico Escolar do aluno, em conformidade com as normas internas da UFPI, a respeito do tema.

- **Programas de Iniciação Científica**

A iniciação científica constitui um elemento acadêmico que dá suporte à política de pesquisa institucional, sendo assim atrelada a excelência da produção científica na comunidade e à melhoria da qualidade da formação acadêmica dos egressos. Essa política de pesquisa institucional é sistematizada, vinculada ao fomento orçamentário interno ou externo para a realização de suas atividades e fornecedora de mecanismos de sustentação e de ampliação da pesquisa na Universidade. O programa de Iniciação Científica (PIBIC) é sustentado por elementos como a criação de um mecanismo permanente de fomento ao Programa que parta de agências governamentais como o CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) e a FAPEPI (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Piauí) e de recursos próprios da Instituição.

Os recursos próprios da Instituição são utilizados com alunos do Programa de Iniciação Científica que recebem incentivos financeiros por participarem do desenvolvimento de projetos de

pesquisas com relevância institucional. Vinculado a este Programa está a Política de Bolsas Acadêmicas, que complementa o projeto de bolsas de estudos e destina-se aos alunos de graduação da Universidade para desenvolvimento de atividades de pesquisa sob supervisão de um docente orientador.

Os alunos são também incentivados à iniciação científica, recebendo orientações para as suas pesquisas acadêmicas, articuladas ou não com o Trabalho de Conclusão do Curso, e com projetos de alunos da Pós-Graduação *Stricto Sensu*. Além disso, há incentivo para a participação de alunos da Universidade em Programas de Iniciação Científica de Instituições Públicas de Pesquisa reconhecidas na comunidade científica.

No Programa de Iniciação Científica os alunos recebem um incentivo a excelência da sua formação acadêmica e a participação efetiva em projetos de pesquisa orientados por docentes devidamente credenciados. Compondo-se o Programa, estão aqueles projetos com mérito técnico-científico, com viabilidade de execução técnica e orçamentária, com a aprovação prévia pelo Núcleo de Pesquisa, que por sua vez conta com verba destinada ao fomento da pesquisa institucional prevista no orçamento da Universidade. O projeto também deve seguir a padronização institucional de um projeto de pesquisa viável do ponto de vista técnico-científico e metodológico. Inclui-se ainda, o Programa de Iniciação Científica Voluntária, para o qual concorrem projetos de pesquisa de professores orientadores com, no mínimo, mestrado.

- **Estágios extracurriculares:**

A Universidade Federal do Piauí entendendo que vivenciar o ambiente acadêmico não basta para formação completa do futuro profissional, busca incentivar os alunos na realização de estágios extracurriculares normatizados. Os programas de integração empresa-escola são fundamentais para o conhecimento da vida profissional e estimulam o aluno na vida acadêmica.

Os programas de integração empresa-escola serão conduzidos pela Coordenação de Estágio Extracurricular, a qual propicia agilidade na intermediação entre o estagiário e a empresa e estabelece o convênio entre as partes. Também é possível ao aluno realizar estágios extracurriculares dentro da própria instituição, por meio da observação e participação da prática dos estagiários do último ano do curso ou de profissionais da área.

- **Programa de Monitoria**

O Programa de Monitoria tem como objetivo experimentar a vivência didático-pedagógica, sob a supervisão e orientação do professor responsável; promover reforço ao processo de ensino-aprendizagem e possibilitar um aprofundamento de conhecimento na área em que se desenvolve a monitoria.

É uma atividade que propicia espaço para rever conteúdos, discutir dúvidas e trocar experiências, aproximando cada vez mais os corpos discente e docente. Poderá ocorrer efetiva participação dos alunos do curso em Programas de Monitoria em várias disciplinas.

- **Cursos/Atividades em Áreas Afins**

A participação do corpo discente em eventos de natureza técnico-científica, cultural e esportiva, dentro e fora da Instituição, faz parte das estratégias do curso em contemplar uma formação ampla, capaz de incrementar o conhecimento e o acultramento dos alunos, incentivando-os na busca permanente da formação profissional e aprimoramento dos relacionamentos interpessoais. Para tanto há ações regulares de apoio à participação em atividades de extensão comunitária, congressos, visitas técnicas, seminários, palestras, exposições, cursos de extensão, dentro e fora da IES.

15 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Reconhecendo a importância dos paradigmas da pedagogia moderna e atendendo às orientações da Lei de Diretrizes e Bases Nacionais da Educação, a UFPI insere o Trabalho de Conclusão de Curso - TCC na matriz curricular do curso de Nutrição, com o objetivo de oferecer aos alunos a oportunidade para articular o conhecimento construído ao longo do curso em torno de um tema organizador, como também de estimular a iniciação científica.

Objetivando o aprimoramento e a integração dos conhecimentos construídos com a prática, o trabalho de conclusão de curso constitui-se num produto acadêmico monográfico, no qual o acadêmico tem a oportunidade de confeccionar um projeto e a partir dele desenvolver uma pesquisa, onde prática e teoria se complementam.

O TCC terá carga horária de 60 horas para o desenvolvimento dessa atividade, distribuídas em dois momentos, TCC I com 30 horas, no 7º período do curso para a elaboração do projeto e o TCC II com 30 horas, no 8º ou 9º período do curso para a apresentação do trabalho, reunindo numa ação compartilhada, o aluno e o docente, em busca de propostas para questões de saúde, nutrição, educação, gestão e tecnologia, refletindo desta forma a proposta pedagógica do curso e da Instituição.

Constitui-se, portanto, em processo para estimular a iniciação científica do aluno durante seu curso de graduação, envolvendo o professor em atividades de ensino e pesquisa, oferecendo-lhes a oportunidade de divulgação da produção acadêmica, por meio da publicação em livros ou revistas externas e internas.

Os orientadores do TCC são docentes da Universidade, devidamente credenciados, ficando a seu critério a aprovação e aceitação do tema sugerido. O projeto, após aprovação, será submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFPI, segundo a natureza do estudo. Após ser apresentado, será avaliado, corrigido e quando estiver de acordo com os padrões institucionais ficará disponível no acervo da Instituição, como componente de sua produção científica.

O trabalho pode ser uma revisão bibliográfica ou artigo original. Deve-se ressaltar que os trabalhos científicos diferenciam-se uns dos outros de acordo com o nível da pesquisa, sua profundidade, finalidade do estudo, metodologia utilizada, originalidade do tema e resultados encontrados.

A iniciação científica deverá ser fundamentada em bibliografia atualizada sobre o tema escolhido. A elaboração do trabalho deve seguir as normas científicas de apresentação e de organização dos resultados e das discussões, com a referida bibliografia nos moldes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

A construção do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC pode ser iniciada a partir do 4º bloco, quando o aluno cursou a disciplina Metodologia da Pesquisa, desde que o aluno tenha um Orientador e um tema central de sua escolha. Em geral, esses casos ocorrem quando o aluno faz parte dos programas de iniciação científica ou outras atividades de extensão e pesquisa. Entretanto é na vigência das disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I e II que o aluno deve cumprir obrigatoriamente com as etapas da construção e desenvolvimento do TCC.

O TCC também pode ser desenvolvido em uma das áreas de estágio que o aluno cumpre obrigatoriamente nos 8º e 9º semestres. Neste caso, cabe ao professor de estágio orientar o trabalho. Além dos orientadores de TCC, o Curso conta com um Coordenador dessa disciplina que viabilizará o funcionamento acadêmico desta atividade podendo dirimir dúvidas dos alunos, organizar o cronograma de atividades, determinar as apresentações dos trabalhos.

16 MATRIZ CURRICULAR – EMENTÁRIOS

16.1 DISCIPLINAS BÁSICAS OBRIGATÓRIAS

DISCIPLINA: Biologia Celular e Molecular		CÓDIGO: 803102	
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Organização geral das células procariotas, eucariotas vírus. Métodos de estudo da célula. Composição química e estrutural da célula. Organização da célula animal e vegetal. Membranas biológicas. Citoesqueleto, centríolos e movimentos celulares. Organelas - estrutura e função: Núcleo, Mitocôndria, Retículo endoplasmático e Complexo de Golgi, Peroxissomos, Lisossomos (digestão celular). Ciclo celular. Diferenciação celular. Introdução ao estudo da biologia molecular. Estrutura e função do material genético (DNA e RNA). Estrutura e função das proteínas. Expressão gênica: mecanismo e regulação. Métodos de estudo do material genético (DNA recombinante).			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº EXEMPLARES
1) ALBERTS, B. Biologia molecular da célula . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1450p.			05
2) DE ROBERTIS, E.; HIB, J. De Robertis: Bases da Biologia Celular e Molecular . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 389p.			06
3) JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 332p.			09
4) LODISH, H. et al. Biologia celular e molecular . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 1054p.			03
5) BRAY, D.; HOPKIN, K.; ALBERTS, B. Fundamentos da biologia celular . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 736p.			12
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) LEWIN, B. Genes VII . Porto Alegre: Artmed, 2001. 955p.			03
2) FARAH, S. B. DNA: segredos e mistérios . 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2007. 538p.			03
3) COOPER, G. M.; HAUSMAN, R. E. Célula: uma abordagem molecular . 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 718p.			06
4) WATSON, J. D. et al. Biologia molecular do gene . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 728p.			06
5) VIEIRA, E. C.; GAZZINELLI, G.; MARES-GUIA, M. Bioquímica celular e biologia molecular . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. 360p.			06

DISCIPLINA: GENÉTICA		CÓDIGO: 803109	
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA		
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	

EMENTA: Aspectos gerais da genética humana. Estudo da estrutura do material genético, mecanismo de ação e fluxo da informação genética. Análises gênicas de populações. Estudo das alterações e mutações moleculares do indivíduo. Tecnologia genética e benefício humano. Nutrigenômica: interação gene-nutriente.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº EXEMPLARES
1) BORGES-OSÓRIO, M. R.; ROBINSON, M. W. Genética Humana . Porto Alegre: Artmed, 2001. 459p.	06
2) FARAH, S. B. DNA segredos e mistérios . 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2007. 538p.	03
3) FUTUYMA, D. J. Biologia Evolutiva . 2. ed. Ribeirão Preto: FUNPEC, 2002. 631p.	06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) BURNS, G. W.; BOTTINO, P. J. Genética . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 381p.	13
2) WATSON, J. D. et al. Biologia molecular do gene . 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 728p.	06
3) LEWONTIN, R. C.; GRIFFITHS, A. J. F.; WESSLER, S. Introdução a genética . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 742p.	12
4) NUSSBAUM, R. L.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. Thompson & Thompson genética médica . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 385p.	06
5) FIALHO, E.; MORENO, S. M.; ONG, T. P. Nutrição no pós-genoma: fundamentos e aplicações de ferramentas ômicas. Revista de Nutrição , Campinas, v. 21. p. 757-766, 2008.	-

DISCIPLINA: ANATOMIA		CÓDIGO: 803101
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h
EMENTA: Estudo descritivo, teórico-prático e correlativo dos dispositivos constitucionais e dos mecanismos funcionais dos sistemas do corpo humano com suas relações espaciais. Interpretações morfo-funcionais e aplicações médico-cirúrgicas. Estudo do conteúdo geral dos grandes sistemas orgânicos: sistema esquelético, articulações, sistema muscular, sistema nervoso, sistema circulatório e linfático, sistema respiratório, sistema digestivo, sistema urinário, sistema genital, sistema endócrino, sistema tegumentar.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº EXEMPLARES	
1) DÂNGELO, J. C.; FATTINI, C. A. Anatomia Humana: Sistêmica e Segmentar . 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.	18	
2) GARDNER, E. et al. Anatomia: estudo regional do corpo humano . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.	06	
3) MOORE, K. L. Anatomia Orientada para a Clínica . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 1101p.	06	
4) DIDIO, L. J. Tratado de Anatomia Aplicada . São Paulo: Pollus, 1999.	04	
5) ERHART, E. A. Neuroanatomia Simplificada . 6. ed. São Paulo: Roca, 1986.	04	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) MOORE, K. L.; AGUR, A. M. R. Fundamentos de anatomia clínica . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 562p.	06	
2) SPENCER, A. P. Anatomia Humana Básica . 2. ed. São Paulo: Manole, 1991. 713p.	09	
3) MACHADO, A. B. M. Neuroanatomia Funcional . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 359p.	12	
4) SOBOTA, J.; BECHER, H. Atlas de Anatomia Humana: quadros de músculos ,	09	

articularção e nervos. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. V1 – cabeça, pescoço e extremidade superior.	
5) SOBOTA, J.; BECHER, H. Atlas de Anatomia Humana: quadros de músculos, articularção e nervos. 22. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. V2 – tronco, vísceras e extremidade inferior.	09

DISCIPLINA: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA		CÓDIGO: 803107
CRÉDITOS 3.3.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h
EMENTA: Técnicas de histologia e microscopia. Tecidos: epitelial, tecido conjuntivo geral e de suporte, muscular, cartilaginoso, ósseo, nervoso, células sanguíneas e hematopoese, órgãos linfóides, sistema digestivo e glândulas associadas, reprodutor masculino e feminino. Fertilização, segmentação e implantação, formação do disco bilaminar, gastrulação e neurulação, dobramento do embrião e anexos embrionários. Noções de organogênese. Noções de má formação congênita.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia Básica , 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.		10
2) MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia Clínica , 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.		12
3) MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 462p.		06
4) GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de histologia em cores . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 456p.		06
5) DI FIORE, M. S. H. Atlas de histologia . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 229p.		06
6) CORMACK, D. H. Fundamentos de histologia . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 371p.		12
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) MAIA, G. D. Embriologia humana . São Paulo: Atheneu, 2006. 115p.		06
2) MELLO, R. A. Embriologia humana . São Paulo: Atheneu, 2000. 346p.		01
3) SADLER, T. W. Langman: embriologia médica . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 347p.		14
4) GARCIA, Sonia Maria Lauer de; FERNANDEZ, Casimiro Garcia (Colab.). Embriologia . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001. 416p.		06
5) ROSS, M. H.; PAWLINA, W. Histologia: texto e atlas: em correlação com biologia celular e molecular . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 908p.		01
6) ROMERO, M. E. C. Embriologia: biologia do desenvolvimento . São Paulo: Iatria, 2005. 190p.		05

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA		CÓDIGO: 803103
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h

EMENTA: Química das biomoléculas: carboidratos, lipídios, proteínas e ácidos nucleicos. Enzimas, bioenergética, vitaminas, oxidação biológica, metabolismo dos carboidratos, lipídios, aminoácidos, metabolismo do DNA, do RNA, biossíntese de proteínas. Identificar experimentalmente: os carboidratos, os lipídios, os aminoácidos, as proteínas, as propriedades gerais das enzimas e os constituintes químicos do leite.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº EXEMPLARES
1) CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. Bioquímica . São Paulo: Thomson, 2007. 510p.	06
2) CHAMPE, P. C., HARVEY, R. A. Bioquímica Ilustrada . 2 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002.	12
3) NELSON, D. L.; COX, M. M. Lehninger - Princípio de Bioquímica . 3.ed. São Paulo: Sarvier, 2002.	12
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) CAMPBELL, M.K. Bioquímica . 3.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.	12
2) DELVIN, T. M. Manual de Bioquímica com correlação clínica . 6. ed. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2007.	03
3) KAMOUN, P.; LAVOINNE, A.; VERNEUIL, H. Bioquímica e biologia molecular . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 420p.	01
4) MARZZOCO, A; TORRES, B. B. Bioquímica básica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 386p.	12
5) NEPOMUCENO, M. F.; RUGGIERO, A. C. Manual de bioquímica: roteiros de análises bioquímicas qualitativas e quantitativas . Ribeirão Preto: Tecmedd, 2004. 152p.	12

DISCIPLINA: FISILOGIA		CÓDIGO: 803108
CRÉDITOS 4.3.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 7h	SEMESTRAL 105h
EMENTA: Processo de informações nos sistemas nervoso e sensorial. Coordenação Neural de informações. Funções dos órgãos e diversos sistemas: Nervoso, hematopoiético, muscular, endócrino, cardiovascular, respiratório, digestivo, urinário e reprodutor		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) AIRES, M. M. Fisiologia Básica . 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.		03
2) BERNE, R. M.; LEVY, M.N. Fisiologia . 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.		06
3) GUYTON, A. C. Tratado de Fisiologia Médica . 11 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		10
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B. Fisiologia humana de Houssay . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 1124p.		03
2) CONSTANZO, L. S. Fisiologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 321p.		01
3) CUKIER, C.; ALVAREZ, T.; MAGNONI, D. Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas . São Paulo: Sarvier, 2005. 332p.		12
4) DOUGLAS, C. R. Tratado de fisiologia aplicada às ciências médicas . 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		01
5) GUYTON, A. C. Fisiologia humana . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988. 564p.		09
6) GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Fisiologia humana e mecanismos das doenças . 6. ed.		06

Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 639p.	
7) SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2003. 816p.	03
8) TORTORA, G. J.; GRABOWSKI, S. R. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 718.	06

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA BÁSICA		CÓDIGO: 803114
CRÉDITOS 3.3.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h
EMENTA: Taxonomia, citologia bacteriana, nutrição, reprodução, metabolismo, controle de crescimento, biologia geral dos vírus e fungos. Sistema imune (órgãos e células), fagocitose, antígeno, imunoglobulinas, complemento. Fisiologia da resposta imune e resposta inflamatória. Complexo principal de histocompatibilidade, hipersensibilidade. Microbiota normal humana.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H. Imunologia celular e molecular . 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 580p.		06
2) HARVEY, R. A.; CHAMPE, P. C.; FISHER, B. D. Microbiologia ilustrada . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 436p.		06
3) PEAKMAN, M.; VERGANI, D. Imunologia básica e clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 327.		06
4) PELCZAR, J. R., Michael, J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2. ed. Sao Paulo: Pearson Makron Books, 1997.		06
5) TORTORA, G. J.; CASE, C. L.; FUNKE, B. R. Microbiologia . 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 894p.		03
6) TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 718p.		13
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) BARBOSA, H. R.; TORRES, B. B.; FURLANETO, M. C. Microbiologia básica . São Paulo: Atheneu, 2005. 196.		06
2) ENJAMINI, E.; SUNSHIBE, G. Imunologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 288p.		02
3) BLACK, J. G. Microbiologia: fundamentos e perspectivas . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. 829p.		05
4) LEVINSON, W.; JAWETZ, E. Microbiologia médica e imunologia . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 632p.		06
5) MURRAY, P. R.; PFALLER, M. A.; ROSENTHAL, K. S. Microbiologia médica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. 979p.		03
6) ROITT, I.; BROSTOFF, J. Imunologia . 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2003. 481p.		12
7) TAVARES, J. C. Microbiologia e farmacologia simplificada . Rio de Janeiro: Revinter, 2002. 106p.		06

DISCIPLINA: Parasitologia Geral		CÓDIGO: 803113
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45 h
EMENTA: Estudo geral dos parasitos. Relações parasito-hospedeiro e estado nutricional. Regras internacionais de		

nomenclatura zoológica. Estudo dos ecto e endoparasitos e seus vetores de importância na saúde humana.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº EXEMPLARES
1) NEVES, D. P. Parasitologia humana . 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 494p.	12
2) CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana: e seus fundamentos gerais . 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 390p.	07
3) NEVES, D. P.; BITTENCOURT NETO, J. B. Atlas didático de parasitologia . São Paulo: Atheneu, 2006. 87p.	06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) HINRICHSEN, S. L. DIP: doenças infecciosas e parasitárias . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 1098p	06
2) NEVES, D. P. Parasitologia dinâmica . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 495p.	06
3) CIMERMAN, B.; FRANCO, M. A. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos . São Paulo: Atheneu, 2005. 105p.	06
4) REY, L. Bases da Parasitologia Médica . 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2002.	02
5) LEVINSON, W.; JAWETZ, E. Microbiologia médica e imunologia . 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 632p.	06
6) REY, L. Parasitologia . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. 856p.	02

DISCIPLINA: Patologia Geral		CÓDIGO: 803119
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60 h
EMENTA: Conceitos fundamentais em Patologia Geral. Métodos de estudo em patologia. Transtorno do crescimento e da diferenciação celular. Adaptação celular. Lesões reversíveis e irreversíveis (morte celular). Estudo das necroses. Calcificações e pigmentações patológicas. Distúrbios Circulatorios. Edema. Inflamação aguda e crônica. Neoplasias e Carcinogênese. Bases Moleculares e Genéticas do Câncer.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) KUMAR, V.; FAUSTO, N.; ABBAS, A. K. Robbins e Cotran Patologia: bases patológicas das doenças . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 1592p.		03
2) MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. Patologia: processos gerais . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 320p.		15
3) PORTH, C. M.; KUNERT, M. P. Fisiopatologia . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1451p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) COSTA, E. A. Manual de fisiopatologia e nutrição . 4. ed. Petrópolis: Vozes, 2009. 222p.		06
2) BERNE, R. M.; LEVY, M. N. Fisiologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 1034p.		06
3) GANONG, W. F. Fisiologia médica . 22. ed. Rio de Janeiro: Macgraw-Hill do Brasil, 2006. 778p.		06
4) GUYTON, A. C.; HALL, John, E. Tratado de fisiologia médica . 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1115p.		10
5) AIRES, M. M. Fisiologia . 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 1232p.		03

DISCIPLINA: BIOESTATÍSTICA		CÓDIGO: 803106
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h

EMENTA: Método estatístico: levantamento de dados. Formas de apresentação de dados. Medidas de tendência central e de dispersão; quartil; decil e percentil. Noções de probabilidade. Distribuição binomial e normal. Associação e correlação. Noções de amostragem. Teste de hipótese para uma e duas medidas. Teste de hipótese para proporção. Teste de Qui-quadrado.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº EXEMPLARES
1) CALLEGARI-JACQUES, S. M. Bioestatística: princípios e Aplicações . Porto Alegre: ARTMED, 2003, 255p.	13
2) VIEIRA, S. Introdução a bioestatística . 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 1980. 196p.	12
3) BEIGUELMAN, B. Curso Prático de Bioestatística . 5. ed. Ribeirão Preto: FUNPEC, 2002.	12
4) JEKEL, J. F. et al. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.	12
5) DOWNING, D.; CLARK, J. Estatística aplicada . São Paulo: Saraiva, 2006.	12
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) CRESPO, A. A. Estatística fácil . 17.ed. São Paulo: Saraiva, 2002.	24
2) BERQUO, E. S.; SOUZA, J. M. P. Bioestatística . 2. ed. São Paulo: EPU, 2006. 350p.	12
3) FONSECA, J. S.; TOLEDO, G. L.; MARTINS, G. A. Estatística aplicada . São Paulo: Atlas, 1995. 267p.	06
4) JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432p.	12
5) PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de bioestatística . 2. ed. São Paulo: Thomson, 2004. 506p.	05
6) TOLEDO, G. L.; OVALLE, I. I. Estatística básica . 2. ed. São Paulo: Atlas, 1994. 459p.	12
7) VIEIRA, S. Bioestatística: tópicos avançados . Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 216p.	04
8) JORGE, M. H. P. M.; LAURENTI, R.; LEBRAO, M. L. Estatísticas de saúde . 2. ed. São Paulo: EPU, 2005. 214p.	12

DISCIPLINA: EPIDEMIOLOGIA		CÓDIGO: 803117
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h
EMENTA: Introdução ao estudo da epidemiologia. Transição demográfica e epidemiológica. O processo saúde doença. Indicadores e coeficientes adotados em saúde pública. Padrões de distribuição de doenças. Métodos epidemiológicos descritivos e analíticos. Vigilância epidemiológica.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAROL, M. Z. Introdução à epidemiologia moderna . Rio de Janeiro: MEDSI, 2002.		05
2) ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução a epidemiologia . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 281p.		06
3) MEDRONHO, R. A. Epidemiologia . São Paulo: Atheneu, 2006. 496p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) BRASIL. Ministério da Saúde. Guia de vigilância epidemiológica . 6. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 815p.		01
2) FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W. Epidemiologia clínica: elementos essenciais . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 288p.		06
3) JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva . 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432p.		12

4) PEREIRA, M. G. Epidemiologia: teoria e pratica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 596p.	06
5) ROUQUAROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e saúde. 5.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.	01

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE		CÓDIGO: 803120
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Teorias de administração geral. Abordagem das escolas de administração. Princípios e funções administrativas. Políticas de saúde: evolução histórica. Sistema Único de Saúde – SUS. Modelo assistencial do SUS e da Saúde da Família. Planejamento em saúde. Administração hospitalar: classificação, principais serviços. Arquitetura hospitalar.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 288p.		06
2) PEREIRA, M. G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 596p.		06
3) SILVA JUNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6. ed. Sao Paulo: Varela, 1995. 623p.		06
4) TAJRA, S. F. Gestão estratégica na saúde: reflexões e práticas para uma administração voltada para a excelência. São Paulo: Iatria, 2006. 236p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR		
1) BRASIL. Ministério da Saúde. Guia de vigilância epidemiológica. 6. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2007. 815p.		01
2) BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de vigilância epidemiológica de eventos adversos pós-vacinação. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 183p.		01
3) JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432p.		12
4) PASSONI, A. et al. Gestão na saúde em São Caetano do Sul: colaboradores, procedimentos técnicos e políticas públicas. São Paulo: Mídia Alternativa, 2007. 79p.		01
5) ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia & saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 708p.		01
6) TAJRA, S. F. Credecimento e negociação na saúde: um enfoque para operadoras de planos de saúde e prestadores de serviços médico-assistenciais. São Paulo: Iatria, 2003. 196.		01

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À ECONOMIA		CÓDIGO: 803123
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h
EMENTA: Conceitos básicos. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Noções de teoria de desenvolvimento econômico.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) CIPOLLA, C. M. Introdução ao estudo da história econômica. Lisboa: Edições 70, 1993. 239p.		06
2) EHRENBERG, R. G.; SMITH, R. S. Moderna economia do trabalho: teoria e política pública. 5. ed. São Paulo: Makron Books, 2000. 794p.		08

3) FURTADO, C. Formação econômica do Brasil . 34. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2007. 351p.	06
4) GREMAUD, A. P.; VASCONCELLOS, M. A. S.; TONETO JUNIOR, R. Economia brasileira contemporânea . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006	12
5) HUNT, E. K. Historia do pensamento econômico: uma perspectiva crítica . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 512p.	06
6) MANKIW, N. G. Introdução a economia . 3. ed. São Paulo: Thomson, 2007. 852p.	06
7) PINHO, D. B. Manual de economia . 5. ed. São Paulo: Saraiva, 2004. 606p.	06
8) PRADO JÚNIOR, C. História econômica do Brasil . São Paulo: Brasiliense, 2008. 364p.	06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) ALBARNOZ, S. Que e trabalho . São Paulo: Brasiliense, 1986. 102p.	02
2) BRUM, A. J. Desenvolvimento econômico brasileiro . 26. ed. Petropolis: Vozes, 2010. 571p.	05
3) CASTRO, A. B.; LESSA, C. F. Introdução a economia: uma abordagem estruturalista . 33. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitaria, 1991. 163p.	01
4) FURTADO, C. Economia colonial no Brasil nos séculos XVI e XVII: elementos de historia econômica aplicados a análise de problemas econômicos e sociais . São Paulo: Hucitec, 2001. 198p.	04
5) MONTELLA, M. Economia: passo a passo . 2. ed. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2007. 201p.	06
6) REGO, J. M. Economia brasileira . 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. 304p.	06
7) VASCONCELLOS, M. A. S. Economia: micro e macro . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 441p.	06
8) VASCONCELLOS, M. A. S.; GARCIA, M. E. Fundamentos de economia . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2004. 246p.	06

DISCIPLINA: ANTRPOLOGIA		CÓDIGO: 803104
CRÉDITOS 2.0.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h
EMENTA: Conceitos básicos de formação e desenvolvimento da Antropologia. A relação biológico-cultural e a Antropologia da alimentação enfatizando o alimento, hábitos alimentares, tradição e inovação.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) LAPLANTINE, F. Aprender antropologia . 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 2006.		11
2) LARAIA, R. B. Cultura: um conceito antropológico . 19. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006. 117p.		03
7) LAPLANTINE, F. Antropologia da doença . 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2004. 274p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) ESTERCI, N. Fazendo antropologia no Brasil . Rio de Janeiro: DP&A, 2001. 340p.		04
2) LAPLANTINE, F. Aprender antropologia . 8. ed. São Paulo: Brasiliense, 1995. 205p.		11
3) LEVI-STRAUSS, C. Antropologia estrutural . 5. ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1996. 456p.		03

DISCIPLINA: PSICOLOGIA GERAL		CÓDIGO: 803105
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	

4.0.0	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Fornecer uma visão global da psicologia como ciência, analisa temas relacionados à estrutura do comportamento humano, aprofundando as noções de interdisciplinaridades, noções de normal e patológico e conseqüentemente o processo saúde-doença incluindo os transtornos de origem alimentar. Instrumentaliza o aluno para o adequado exercício das relações humanas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) BOCK, A. M. B.; TEIXEIRA, M. de L. T.; FURTADO, O. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.		10
2) BOCK, A. M. B.; GONCALVES, M. G. M.; FURTADO, O. Psicologia sócio-histórica: uma perspectiva crítica em psicologia. 3. ed. São Paulo: Cortez, 2001.		06
3) CARVALHO, C. A. Poder nas organizações. São Paulo: Thomson, 2007. 138p.		03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) DAVIDOFF, L. L. Introdução a psicologia. 3. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2006. 798p.		16
2) CAMPOS, D. M. A. Psicologia da adolescência: normalidade e psicopatologia. 16. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1998.		02
3) KLEIN, M. Psicologia. São Paulo: Atica, 1982. 191p.		02
4) KOHLER, W. Psicologia da gestalt. 2. ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 1980. 207p.		02
5) LURIA, A. R. Curso de psicologia geral. 2. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1991.		05

DISCIPLINA: SOCIOLOGIA		CÓDIGO: 803110
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h
EMENTA: Sociologia e Ciência. A análise científica da realidade social. A sociologia de classes, estrutura, reprodução e transformação. Sociologia e história. Sociologia e sociedade brasileira. Análise crítica do desenvolvimento sócio-econômico contemporâneo e implicações sociais da fome e super alimentação.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. Filosofando: introducao a filosofia. 2. ed. Sao Paulo: Moderna, 1994. 395p.		04
2) DAMATTA, R. Que faz o brasil, Brasil? Rio de Janeiro: Rocco, 2001. 126p.		08
3) BERGER, P. Perspectivas sociológicas: uma visão humanística. 12. ed. Petrópolis: Vozes, 1994. 202p.		05
4) DEMO, P. Introdução a sociologia: complexidade, interdisciplinaridade e desigualdade social. São Paulo: Atlas, 2002. 382p.		05
5) GALLIANO, A. G. Introdução a sociologia. São Paulo: Harbra, 1981. 337p.		08
6) GIDDENS, A. Sociologia. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 598p.		08
7) LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Sociologia geral. 7. ed. Sao Paulo: Atlas, 2006. 373p.		12
8) VILA NOVA, S. Introdução a sociologia. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 231p.		06

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1) ANNI, O. Sociologia da sociologia: o pensamento sociológico brasileiro . 3. ed. São Paulo: Atica, 1989. 239p.	02
2) ARON, R. Etapas do pensamento sociológico . 5 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1999. 539p.	02
3) MARTINS, C. B. Que e sociologia . 5. ed. São Paulo: Brasiliense, 2006. 98p.	02
4) BOTTOMORE, T. B. Introdução a sociologia . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1987. 318p.	06
5) BOURDIEU, P. Poder simbólico . 8. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005. 311p.	02
6) WEBER, M.; COHN, G. Sociologia . 7. ed. São Paulo: Atica, 2000. 167p.	02
7) COSTA, C. Sociologia: introdução à ciência da sociedade . 2. ed. São Paulo: Moderna, 1997. 307p.	03
8) GOLDMANN, L. Ciências humanas e filosofia: o que e sociologia . 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1993. 118p.	05
9) GUARESCHI, P. A. Sociologia crítica: alternativas de mudança . 45 ed. Porto Alegre: EDIPUCRS, 1999. 164p.	02
10) GUATTARI, F.; RALNIK, S. Micropolítica: cartografias do desejo . Petrópolis: Vozes, 1986. 328p.	01
11) Meksenas. Sociologia . 2. ed. São Paulo: Cortez, 1993. 149p.	05
12) OLIVEIRA, P. S. Introdução a sociologia . 16. ed. São Paulo: Atica, 1996. 207p.	01
13) VITA, A. Sociologia da sociedade brasileira . 6. ed. São Paulo: Atica, 1997. 279p.	04
14) WEBER, M. Ensaio de sociologia . 5. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2002. 325.	04
15) WEBER, M.; COHN, G. Sociologia . 7. ed. São Paulo: Atica, 2000. 167p.	02

16.2 DISCIPLINAS ESPECÍFICAS OBRIGATÓRIAS

DISCIPLINA: Bromatologia		CÓDIGO: 803111
CRÉDITOS 1.3.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Conceito e importância da Bromatologia. Noções fundamentais sobre o valor nutritivo dos alimentos por meio de análises físico-químicas. Determinação da composição centesimal e análise da pureza dos produtos alimentícios. Princípios básicos de métodos de Análises de Alimentos: refratometria, densimetria, cromatografia e espectrofotometria. Critérios de interpretação de laudos bromatológicos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição - Introdução à Bromatologia . 3. ed, Porto Alegre: ARTMED. 2002.		06
2) BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos . Varela. São Paulo, 1989.		06
3) FENNEMA, O. R. Química de Los Alimentos . Zaragoza, Acribia, 1993.		06

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 1995.	06
2) BALTES, W. Química de los alimentos . Zaragoza: ACRIBIA, 2007. 476p.	03
3) BELITZ, H. D; GROSCH, W. Química de los alimentos . 2. ed. Zaragoza: ACRIBIA, 1997. 1088p.	08
4) RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 184p.	06
5) BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos . 3. ed. São Paulo: Varela, 2001. 143p.	06

DISCIPLINA: Bioquímica de Alimentos		CÓDIGO: 803115
CRÉDITOS 3.3.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h
EMENTA: Principais componentes físico - químicos, funcionais e tóxicos dos alimentos. Alterações físicas, químicas e biológicas dos constituintes dos alimentos e as interações entre estes e / ou agentes externos. Fisiologia pós - colheita. Bioquímica "post - mortem". Sistemas enzimáticos importantes em alimentos. Aditivos em alimentos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) BELITZ, H. D; GROSCH, W. Química de los alimentos . 2. ed. Zaragoza: ACRIBIA, 1088p.		08
2) BOBBIO, P. A; BOBBIO, Florinda O. Química do processamento de alimentos . São Paulo: Varela, 2001. 143p.		06
3) BOBBIO, A. P.; BOBBIO, F. O. Química de processamento dos alimentos . São Paulo: Varela, 1995. 151p.		04
4) FENNEMA, O. R. Química de los alimentos . 2. ed. Espanha: ACRIBIA, 2000. 1258p.		06
5) MACEDO, G. A. Bioquímica experimental de alimentos . São Paulo: Varela, 2005. 187p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Manual de laboratório de química de alimentos . São Paulo: Varela, 2003. 135p.		06
NEPOMUCENO, M. F.; RUGGIERO, A. C. Manual de bioquímica: roteiros de análises bioquímicas qualitativas e quantitativas . Ribeirão Preto: Tecmedd, 2004. 152p.		12
3) ORDONEZ, J. A. Tecnologia de alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p.		06
4) PIMENTEL, C. V. M. B.; GOLLUCKE, A. P. B.; FRANCKI, V. M. Alimentos funcionais: introdução as principais substâncias bioativas em alimentos . São Paulo: Varela, 2005. 95p.		06
5) RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos . 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 184p.		09

DISCIPLINA: Microbiologia de Alimentos		CÓDIGO: 803122
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	

3.2.0	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h
EMENTA: Introdução à microbiologia de Alimentos. Fatores que condicionam a vida e morte de microrganismos de alimentos. Fontes gerais de microrganismos e suas vias de transmissão aos alimentos. Estudo e análise microbiológica dos diversos tipos de alimentos e sua conservação. Microrganismos deteriorantes, patogênicos, benéficos e indicadores em alimentos. Estudo das doenças transmitidas por alimentos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) FRANCO, B.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo, Atheneu, 2003.		12
2) JAY, J. M. Microbiologia dos Alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005.		04
3) FORSYTHE, F. J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2002.		12
4) RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos . São Paulo: Loyola, 1987.		06
5) SILVA, N. da et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . 3. ed. São Paulo: Varela, 2007. 536p.		03
6) MASSAGUER, P. R. Microbiologia dos processos alimentares . São Paulo: Varela, 2005. 258p.		06
7) MOSSEL, D. A. A.; STRUIJK, C. B.; MORENO G. B. Microbiologia de los alimentos: fundamentos ecologicos para garantizar y comprobar la integridad (inocuidad y calidad) microbiologica de los alimentos . 2. ed. Zaragoza: ACRIBIA, 2006. 704p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) FIGUEIREDO, R. M. Armadilhas de uma cozinha . Barueri, SP: Manole, 2003. 228p.		12
2) TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 718.		13
3) PELCZAR JR., M.J.; CHAN, E.C.S (Colab.); KRIEG, N. R. (Colab.) Microbiologia: conceitos e aplicações . 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.		06
4) ELCZAR J. R.; M. J.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. R. Microbiologia: conceitos e aplicações . 2. ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 1997.		06
5) Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e pratica . VIEIRA, R. H. S. F. São Paulo: Varela, 2003. 380p.		06
6) SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 1995.		-
7) GERMANO, P. M. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . São Paulo: Varela, 2001.		-
8) MONTES, A. L. Microbiologia de los alimentos – Curso teórico e prático . São Paulo: Resenha Universitária, volumes I e II, 1997.		-
9) FIGUEREDO, R. M. DVA: guia prático para evitar DVA . São Paulo: Manole, volume II, 2002.		-
10) HAJDENWURCEL, J. R. Atlas de Microbiologia de Alimentos. Volume I . São Paulo: Fontes Comunicações e Editora, 2004.		-

DISCIPLINA: Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos		CÓDIGO: 803128
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h
EMENTA: Higiene e profilaxia. Saúde pública e Vigilância Sanitária. A relação de Produção e consumo. Importância, funções e objetivos da Vigilância Sanitária. Organização das Vigilâncias Sanitárias nos estados e		

municípios. Legislação Sanitária de Alimentos. Controle de qualidade de alimentos e sua importância em saúde pública. Análises laboratoriais. Ferramentas de segurança Alimentar (BPF/GHP; BPH/GHP; PAS; APPCC; Série ISO). Gerenciamento de Qualidade Total. Controle de Qualidade em Indústrias de Alimentos	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº EXEMPLARES
1) GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.	06
2) CONTRERAS, C.C. Higiene e sanitização na indústria de carnes e derivados. São Paulo: Varela, 2002. 181p.	06
3) RIBEIRO, S. Gestão e Procedimentos para Atingir Qualidade: Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's. São Paulo: Varela, 2005.	06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) BRASIL. Portaria nº 326 de 30/07/97	-
2) BRASIL. RDC nº275 de 21/11/02	-
3) BRASIL. RDC nº 216 de 15/09/04	-
4) BRASIL. Portaria nº 1.428 de 26/11/93	-
5) VIEIRA, R. H. S. F. Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática. Sao Paulo: Varela, 2003. 380p.	06
6) RIEDEL, G. Controle sanitário dos alimentos. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 455p.	06
7) FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.	12

DISCIPLINA: Tecnologia de Alimentos		CÓDIGO: 803134
CRÉDITOS 2.3.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h
EMENTA: Métodos gerais de preservação e conservação de alimentos. Processamento de alimentos. Embalagens. Coadjuvantes. Aditivos. Alterações do valor nutritivo decorrentes de diferentes tipos de processamentos de alimentos. Estudo tecnológico dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados, e inserção na indústria de alimentos seguindo os preceitos básicos do empreendedorismo. Alimentos para fins especiais: produtos <i>Diet</i> , <i>Light</i> , alimentos enriquecidos e modificados.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº EXEMPLARES	
1) EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p.	11	
2) ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal, vol. II. Porto Alegre: Artmed, 2005.	06	
3) FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602p.	03	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) FREITAS, S. M. L. Alimentos com alegação Diet ou Ligth. São Paulo: Atheneu, 2005.	06	
2) GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos. São Paulo: Nobel, 2002. 284p.	03	
3) Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação: RDC 216/2004 - Anvisa. SACCOL, A. L. F. et al. São Paulo: Varela, 2006, 47p.	06	
4) EARLY, R. Tecnologia de los productos lacteos. Zaragoza: ACRIBIA, 1998, 459p.	06	
5) LAJOLO, F. M. Fibra dietetica en iberoamerica: tecnologia y salud. São Paulo: Varela, 2001, 472p.	06	

6) BRASIL. Portaria nº 27 de 13/01/1998	-
7) BRASIL. Portaria nº 29 de 13/01/1998	-
8) BRASIL. Portaria nº 31 de 13/01/1998	-
9) BRASIL. RDC 259 de 20/09/2002	-
10) BRASIL. RDC 359 de 23/12/2003	-
11) BRASIL. RDC 360 de 23/12/2003	-

DISCIPLINA: Análise Sensorial de Alimentos		CÓDIGO: 803125
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h
EMENTA: Análise Sensorial de Alimentos - histórico, definição e aplicações. Os receptores sensoriais – elementos de avaliação sensorial. Atributos sensoriais dos alimentos. Condições para degustação. Amostra e seu preparo. Seleção e treinamento da equipe. Métodos sensoriais. Delineamentos Experimentais e testes estatísticos. Correlação com análise físicas e químicas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) FRANCO, M. R. B. Aroma e Sabor de Alimentos: temas atuais. <i>Temas Atuais.</i> Varela Editora e Livraria Ltda. São Paulo, 2004. 246p.		06
2) ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; DA SILVA, M. A. A P. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: CYTED. Livraria Varela, 1999. 286p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) TEIXEIRA NETO, R. O. et al. Reações de Transformação e Vida-de-Prateleira de Alimentos Processados. Campinas: <i>ITAL. Manual Técnico nº 6</i> , 1993. 36p.		-
2) SHIROSE, J.; MORI, E. E. M. Estatística aplicada a Análise Sensorial (módulo 1). Campinas: <i>ITAL. Manual Técnico nº13</i> , 1994. 73p.		-
3) AMERINE, M. A.; PANGBORN, R. M.; ROESSELER, E. B. Principle of Sensory of Food. New York: Academic Press, 1965. 602 p.		-
4) DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos. Curitiba: Editora Universitária Champagnat, 1996. 123p.		-
5) FERREIRA, V. L. P.; ALMEIDA, T. C. A.; PETTINELI, M. L. C. V.; CHAVES, J. B. P.; BARBOSA, E. M. M. Análise Sensorial: Testes Discriminativos e Afetivos. Campinas: SBCTA/PROFÍQUA. Manual – Série Qualidade, 2002. 127p.		-
6) MORAES, M. A. C. Métodos para Avaliação Sensorial dos Alimentos. 8. Ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 1993. 93p.		-

DISCIPLINA: Avaliação Nutricional		CÓDIGO: 803129
CRÉDITOS 3.4.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 7h	SEMESTRAL 105h
EMENTA: Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Métodos, técnicas e indicadores diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional nos diferentes ciclos da vida. Diagnóstico nutricional: indicadores da situação nutricional, natureza, distribuição e magnitude dos problemas estudados.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) CUPPARI, L. Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2. ed. Manole, 2005.		18
2) FISBERG, R. M et al. Inquéritos Alimentares: Métodos e Bases Científicos. 2. ed. Manole, 2005.		10
3) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed.		05

São Paulo: Ed. Manole. 2003. p. 947-1028.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) DUARTE, A. C. G. et al. Avaliação nutricional - Aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.	-
2) EUCLYDES, M. P. Nutrição do Lactente: base científica para uma alimentação adequada. 2. ed. Viçosa, 2000.	-
3) OMS. Evaluacion del estado de nutrición de la comunidad. Organización Mundial de la Salud. Ginebra. 1968.	-
4) ONIS, M. et al., The worldwide magnitude of protein-energy malnutrition: on overview from the PRETOSKI, E. L. Antropometria: técnicas e padrões. Porto Alegre: Palotti, 1999.	-
5) VALENTE, F. L. Fome e desnutrição. Determinantes sociais. São Paulo: Cotez, 1989.	-
6) WHO Expert Commiittee. Physical status: the use and interpretation of Anthropometry Physical status. Report of a WHO expert committee [WHO Technical Report Series 854], Geneva, 1995.	-

DISCIPLINA: Nutrição Experimental		CÓDIGO: 803136
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h
EMENTA: Introdução à nutrição experimental. Ética e legislação do uso de animais de laboratório. Animais de laboratório, manejo e manutenção. Utilização do modelo animal em pesquisa na área de nutrição. Funcionamento de um biotério experimental. Biologia e reprodução de animais de laboratório. Técnica de abertura da cavidade torácica e abdominal. Eutanásia. Avaliação do estado nutricional de animais de laboratório. Nutrição de roedores. Técnica e preparo de dietas para ratos. Ensaios biológicos com utilização de alimentos. Planejamento de um projeto de pesquisa na área de nutrição e animais de laboratório. Elaboração de instrumento de coleta de dados.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996. 159p.		04
2) BARCHIFONTAINE, C. P. Bioética: alguns desafios. São Paulo: Loyola, 2001. 347p.		06
3) ANDRADE, A.; PINTO, S. C.; OLIVEIRA, R. S. Animais de laboratório: criação e experimentação. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006. 387 p.		04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) REEVES P.G., NIELSEN, F.H.; FAHEY, G.C., J. R. AIN-93 purified diets for laboratory rodents: final report of the American Institute of Nutrition ad hoc writing committee on the reformulation of the AIN-76A rodent diet. Journal Nutrition , v. 123, p. 1939-1951, 1993.		-
2) AGUILA M. B., MANDARIM-DE-LACERDA, C. A, Heart and blood pressure adaptations in Wistar rats left ventricular cardiomyocyte loss attenuation through different edible oils long-term intake. Internation Journal Cardiology v. 100, p. 461-466, 2005.		-
3) AGUILA, M. B.; MANDARIM-DE-LACERDA, C. A. Effect of different high-fat diets on the myocardium stereology and blood pressure in rats. Pathology Reserch Practic , v. 196, p. 841-846, 2000.		-
4) GUIMARÃES, M. A.; MÁZARO, R. Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação. São Paulo: Editora da UFSCAR, 2004. 166 p.		-

DISCIPLINA: Bioquímica da Nutrição		CÓDIGO: 803112
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	

6.0.0	SEMANTAL 6h	SEMESTRAL 90h
EMENTA: Etapas do processo de nutrição. Estudos funcional e metabólico dos carboidratos, proteínas, lípidos e dos micronutrientes vitaminas e minerais e sua utilização pelo organismo. Necessidades e recomendações nutricionais. Introdução à biodisponibilidade de nutrientes.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de Nutrientes . São Paulo: Manole, 2005.		06
2) PENTEADO, M. V. C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos . São Paulo: Manole, 2003. 612p.		04
3) MAHAM, L, Kathleen; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia . 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.		15
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. Bioquímica . São Paulo: Thomson, 2007. 510p.		06
2) SHILS, M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 10. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2009.		03
3). DEVLIN, T.M. Manual de Bioquímica com correlações clínicas . 6 ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007, 1186p.		03
4) CHAMP, P.C. & HARVEY, R. A. Bioquímica ilustrada . 3 ed. Porto Alegre: Artes Médica, 1997, 446p.		12
5) DELVIN, T. M. Manual de Bioquímica com correlação clínica . 6. ed. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2007. 1186p.		03

DISCIPLINA: Nutrição e Dietética		CÓDIGO: 803121
CRÉDITOS 2.3.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANTAL 5h	SEMESTRAL 75h
EMENTA: Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para elaboração de cardápios. Determinação do peso ideal, valor energético total (VET), macronutrientes e micronutrientes. Avaliação da qualidade dos cardápios. Elaboração e execução de cardápios por grupos de alimentos, por equivalente e por alimentos e suas dimensões social, econômica e cultural em relação a indivíduos. Alimentação convencional, não convencional e institucional. Planejamento, análise e execução de cardápios.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras . 5ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008, 131p.		06
2) PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básico da nutrição . Barueri: Manole. 2008. 387p.		03
3) MAHAM, L. K.; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia . 11ª ed. São Paulo: Roca, 2005, 1242p.		15
4) SILVIA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação nutrição e dietoterapia . 1ª ed. São Paulo: Roca, 2007, 1168p.		06
5) ALENCAR, M. A. P. M.; ALVARENGA, E. S. L.; MELO, M. T. S. M. Alimentos - Medidas caseiras: correspondência peso-volume . Teresina: UFPI, 2005.		04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) NEPA-UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos (TACO) . Versão II, 2ª Ed. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2006. 113p.		-
2) CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2ed. Barueri, SP: Manole, 2005.		18

3) KINTON, R; CESERANI, V; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação . São Paulo: Varela. 1998. 703p.	06
4) PHILIPPI, S. T. Tabela de Composição de Alimentos: suporte para decisão nutricional . 2ª ed. São Paulo: Coronário, 2002.	04
5) PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos . Rio de Janeiro: Rubio, 2006. 654p.	06

DISCIPLINA: Técnica Dietética		CÓDIGO: 803116
CRÉDITOS 3.4.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 7h	SEMESTRAL 105h
EMENTA: Organização e funcionamento do Laboratório de Dietética. Técnica Dietética: conceito e objetivos. Alimentos: conceito, classificação, características, grupos de alimentos, valor nutritivo. Alimentos não-convencionais: hidropônicos, orgânicos e transgênicos. Métodos de preparo e as transformações químicas, físicas e organolépticas dos alimentos submetidos às operações de seleção, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção. Noções de pesos e medidas equivalentes, análise sensorial, <i>per capita</i> , fatores de correção e cocção. Elaboração e execução de cardápios por grupos de alimentos e suas dimensões social, econômica e cultural em relação a coletividades.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos . São Paulo Ed. Atheneu, 2005.		12
2) DE ANGELIS, R. C – A Importância de Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde . São Paulo, Editora Atheneu. 2005		06
3) PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética . 2ª ed. São Paulo: Manole, 2006.		12
4) FIGUEIREDO. R. N. As Armadilhas de uma Cozinha . São Paulo: Manole, 2003.		12
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) CANDIDO, C.C [et. al] Nutrição Guia Prático . 1ª ed. São Paulo: Iátria, 2006.		01
2) Nutrição e Gendric – Universo de Atuação do Profissional Nutricionista . Campinas Editora Komedi, 2006. 192p. vários autores.		02
3) RIBEIRO, S. Gestão e procedimento para atingir qualidade: ferramenta em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's . São Paulo: Livraria Varela, 2005.		06
4) PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química de alimentos . Rio de Janeiro: Rubio, 2006.654.		06
5) FRANCO, G. Tabela de composição química de alimentos . 9ª ed		12
6) ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 9ª ed. São Paulo: Livraria Atheneu 2008.		-

DISCIPLINA: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I		CÓDIGO: 803133
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h
EMENTA: Princípios básicos de administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Estrutura Organizacional de UAN's: departamentalização, organograma, fluxograma. Unidades de Alimentação e Nutrição: conceito, tipos, planejamento físico e funcional. Sistema de distribuição de refeições. Planejamento e organização: bancos de leite humano, lactários, alimentação escolar e serviços de nutrição enteral.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração .		12

5. ed, São Paulo: Manole Ltda, 2002.	
2) TEIXEIRA, S. F. G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2006. 219p.	09
3) KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação . São Paulo: Varela, 1998. 703p.	06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) MAURICIO, A. A.; GAZOLA, S.; MATIOLI, G. Dietas enterais não industrializadas: análise microbiológica e verificação de boas práticas de preparação. Revista de Nutrição , Campinas, v.21, n.1, p. 29-37, 2008.	-
2) BRASIL, 2006. RDC-ANVISA nº. DE 171, de 04 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil, Brasília, 07 jan. 1997.	-
3) LEI Nº- 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica Diário Oficial da União. 17 de junho de 2009.	-
4) ABERC. Manual de práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8.ed. São Paulo, 2003.	-

DISCIPLINA: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II		CÓDIGO: 803138
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Gestão de pessoas e segurança no trabalho em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Ergonomia e saúde no trabalho. Segurança alimentar em UAN: Boas Práticas, POP's, APPCC aplicados em Unidades de Alimentação e Nutrição. Administração de materiais. Gestão financeira da UAN: logística e suprimentos, previsão para compras, estoque: método Curva ABC, políticas de compras, documentos utilizados, inventário, custos: classificação, cálculo, avaliação. Planejamento de cardápios para coletividade sadia e enferma. Cozinha Industrial e meio ambiente.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais . São Paulo: Varela, 2003. 95p.		06
2) TEIXEIRA, S. F. G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu. 1997.		09
3) Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação: RDC 216/2004 - Anvisa. SACCOL, Ana Lucia de Freitas et al. São Paulo: Varela, 2006. 47p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) MEZOMO, I. F. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração . 5. ed. São Paulo: Manole Ltda, 2002.		04
2) KINTON, R. Enciclopédia de Serviços de Alimentação . 1. ed. São Paulo: varela, 1999.		04
3) RIBEIRO, S. Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Varela, 2005		06
4) CANDIDO, C. C. et al. Nutrição-Guia Prático . 1. ed. São Paulo: Iatria. 2006.		01
5) FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I . São Paulo: Varela, 2002. 173p.		06

DISCIPLINA: Nutrição e Ciclo de Vida I		CÓDIGO: 803126
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	

3.1.0	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Fundamentação de assistência à saúde da mulher na fase gestacional, da lactação e climatério. Estudo dos requerimentos nutricionais. Importância da alimentação, característica e cálculos dietéticos nos ciclos de vida da mulher. Gestação de baixo risco – aspectos clínicos e nutricionais, pré-natal de baixo risco. Gestação de risco – estudo das patologias prevalentes e assistência nutricional; pré-natal de risco.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em Obstetrícia e pediatria . 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2009.		-
2) VITOLO, R. M. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento . Ed. Reichmam e Afonso, 2003. 206p.		03
3) MAHAN, L. K.; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos. Nutrição e Dietoterapia , 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.		15
4) REZENDE, J.; MONTENEGRO, C. A. B. Obstetrícia fundamental . 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 689p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) LOPEZ, F. A.; BRASIL, A. L. D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica . São Paulo: Atheneu, 2004.		01
2) BAIÃO, M. R.; DESLANDES, S. F. Alimentação na gestação e puerpério. Revista Nutrição , Campinas, v. 19, n. 2, p. 245-253, 2006.		-
3) PADILHA, P. C. et al. Terapia nutricional no diabetes gestacional. Revista de Nutrição , Campinas, v. 23, n. 1, p.95-105, 2010.		-
4) RESENDE, J. Obstetrícia . 10. ed. Rio de Janeiro Guanabara, Koogan, 2005.		06
5) ZUGAIB, Sanconski. O Pré-natal . 3. ed. São Paulo, Atheneu, 2005.		06

DISCIPLINA: Nutrição e Ciclo de Vida II		CÓDIGO: 803139
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	
3.1.0	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Fundamentação de assistência à saúde da criança e adolescente. Atenção à criança sadia – estudo e avaliação do crescimento e desenvolvimento, alimentação do lactente a termo, prematuro e recém-nascido de baixo peso, alimentação do pré-escolar e escolar. Normas para comercialização de alimentos para lactente. Atenção à criança doente – estudo das patologias prevalentes e seus aspectos nutricionais. Fases da adolescência. Estudo dos requerimentos nutricionais na adolescência. Diagnóstico e intervenções nos distúrbios nutricionais mais comuns.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. Nutrição em Obstetrícia e pediatria . 2. ed. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2009.		-
2) VITOLO, R. M. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento . Ed. Reichmam e Afonso, 2003. 206p.		03
3) LOPEZ, F. A.; BRASIL, A. L. D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica . São Paulo: Atheneu, 2004.		01
4) MAHAN, L. K.; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos. Nutrição e Dietoterapia , 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.		15
5) PRIORE, S. E. et al. Nutrição e saúde na adolescência . Rio de Janeiro: Rubio, 2010.		-
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) BRASIL – MINISTÉRIO DA SAÚDE. Dez passos para uma alimentação saudável para para crianças brasileiras menores de dois anos . MS/Secretaria de Políticas de Saúde/OPAS. Brasília, 2010.		-

2) REGO, J. D. Aleitamento materno . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 660p.	06
3) LACERDA, E. M. A. et al. Práticas de nutrição pediátrica . São Paulo: Atheneu, 2006. 208p.	06
4) BRASIL – MINISTÉRIO DA SAÚDE. Caderneta de saúde da criança: meninos . 6. ed. MS/Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, 2009.	-
5) BRASIL – MINISTÉRIO DA SAÚDE. Caderneta de saúde da criança: meninas . 6. ed. MS/Secretaria de Atenção à Saúde. Brasília, 2009.	-

DISCIPLINA: Nutrição e Ciclo de Vida III		CÓDIGO: 803135
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Nutrição do Adulto e do Trabalhador: introdução, importância, características, necessidades, recomendações nutricionais e planejamento alimentar. Nutrição do Idoso: introdução, alterações fisiológicas no processo de envelhecimento, fatores de interferência na nutrição geriátrica, necessidades e recomendações nutricionais e, planejamento alimentar. Políticas para a população idosa brasileira.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos . 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 307p.		12
2) MAHAM, L. K.; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia . 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.		15
3) SCHOR, N.; CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.		18
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) FRANK, A. A. Nutrição no envelhecer . São Paulo: Atheneu, 2004. 300p.		01
2) PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição . Barueri: Manole, 2008. 387p.		03
3) SHILS, M. E. Nutrição moderna na saúde e na doença . 10. ed. Barueri: Manole, 2009. 2222p.		03
4) SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 2007. 1122.		06
5) PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos . Rio de Janeiro: Rubio, 2006. 654.		06

DISCIPLINA: Nutrição e Atividade Física		CÓDIGO: 803141
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h
EMENTA: Estudo das adaptações endócrino - metabólicas aos esforços físicos. Gasto energético e implicações nutricionais do exercício físico. Avaliação nutricional e recomendações nutricionais a atletas e desportistas. Suplementos nutricionais com propriedades ergogênicas. Distúrbios fisiometabólicos e atividade física.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) JULIO, T. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física . São Paulo: Atheneu, 2005.		06
2) MAUGHAN, R.; GREENHAFF, P. L.; GLEESON, M. Bioquímica do exercício e treinamento . Barueri: Manole, 2000. 235p.		06
3) LANCHÁ JÚNIOR, A. H. Nutrição e metabolismo aplicado à atividade física . São		06

Paulo: Atheneu, 2002.	
4) MAUGHAN, R. J.; BURKE, L. M. Nutrição esportiva . Porto Alegre: Artmed, 2004. 190p.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) BROUNS, F. Fundamentos de nutrição para os desportos . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 151p.	06
2) CUKIER, C.; ALVAREZ, T.; MAGNONI, D. Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas . São Paulo: Sarvier, 2005. 332p.	12
3) DAMASO, A. Nutrição e exercício na prevenção de doenças . Editora Medsi. 2001.	06
4) KAMEL, D.; KAMEL, J. Nutrição e atividade física . 4. ed. Rio de Janeiro: Sprint, 2003. 120p.	07
5) KLEINER, S. M. Nutrição para o treinamento de força . Barueri, SP: Manole, 2002. 239p.	07
6) WILLIAMS, M. D. et al. Nutrição para o desporto e o exercício . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	03

DISCIPLINA: Vigilância Nutricional e Saúde Pública		CÓDIGO: 803143
CRÉDITOS 3.3.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h
EMENTA: Problemas nutricionais de impacto na saúde da população: carências e crônico-degenerativas. Vigilância alimentar e nutricional. Políticas e programas de alimentação e nutrição. Intervenções nutricionais na assistência primária à saúde. Planejamento e gerenciamento das ações públicas e comunitárias de nutrição.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) OLVEIRA, M. M.; SILVA, R. S.; MORELL, M. G. G. Política Nacional de Saúde Pública - A trindade desvelada: economia-saúde-população . Rio de Janeiro: Revan, 2005. 380p.		01
2) JORGE, M. H. P. M.; LAURENTI, R.; LEBRAO, M. L. Estatísticas de saúde . 2. ed. São Paulo: EPU, 2005. 214p.		06
3) SILVA, M. G. C. Saúde pública: auto avaliação e revisão . 3. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007. 417.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) BRASIL/MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política nacional de alimentação e nutrição . Brasília: MS, 2005, 48p.		-
2) BRASIL/MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos . Brasília: Secretaria de Políticas de Saúde/MS/OPAS, 2002, 152p.		-
3) IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de orçamento familiar/ 2004 – consumo alimentar . Rio de Janeiro: IBGE, 2005.		-
4) BRASIL/MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância alimentar e nutricional-SISVAN: orientações básicas para coleta, processamento, análise d dados e informação em serviços de saúde . Brasília: Secretaria de Políticas de Saúde/MS, 2004, 120 p.		-
5) BRASIL. Ministério da Saúde. Mais saúde: direito de todos 2008-2011 . 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2008. 100p.		01

DISCIPLINA: Fisiopatologia da Nutrição		CÓDIGO: 803131
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	

5.1.0	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h
EMENTA: Aspectos fisiopatológicos das enfermidades: endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares, do aparelho digestivo e anexos. Carências metabólicas. Alergia alimentar. Enfermidades neurológicas e psiquiátricas. Neoplasias. Queimaduras, traumatismos e enfermidades infecciosas.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) COSTA, E. A. Manual de fisiopatologia e nutrição. 4. ed. Petropolis: Vozes, 2009. 222p.		06
2) MAHAN, L. K.; Scott-Stump, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.		15
3) PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M Transtornos alimentares: uma visão nutricional. São Paulo: Manole, 2004. 225p.		06
4) PORTH, C. M.; KUNERT, M. P. Fisiopatologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1451p.		06
5) WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. Sao Paulo: Atheneu, 2006.		06
6) SCHOR, N.; CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474p.		18
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) CAMARGO, A. C.; MATOS, L. A.; ILEMORI, E. H. A. Manual de dietas do Hospital do Câncer. São Paulo: Atheneu, 2007. 166p.		06
2) DANI, R. Gastroenterologia essencial. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1203p.		06
3) SILVA, S. M.; Chemin, S; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 1122p.		06
4) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003.		05
5) DANI, R. Gastroenterologia essencial. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1203.		06
6) DAMASO, A. Obesidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003. 590p.		06

DISCIPLINA: Dietoterapia I		CARGA HORÁRIA		CÓDIGO: 803132
CRÉDITOS	SEMANAL	SEMESTRAL		
4.2.0	6h	90h		
EMENTA: Metodologia da assistência nutricional ao paciente hospitalizado e de ambulatório. Modificações na dieta normal para fins terapêuticos. Nutrição no manejo do peso. Abordagem nutricional e manejo dietoterápico nas patologias: carenciais, endócrinas, metabólicas, cardiovasculares, DPOC, neurológicas, psiquiátricas e câncer. Orientação de dietas para exames.				
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:				Nº EXEMPLARES
1) MAHAN, L. K.; Scott-Stump, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.				15
2) CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.				18
3) SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007. 1122p				06
4) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. V. I				15
5) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. V. II				25
6) SHILS. M. E. et al. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10. ed. São Paulo:				03

Ed. Manole. 2009. 222 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) CHAPE, P.C.; HARVEY, R.A. Bioquímica ilustrada . 2 ed. Porto Alegre: Artes Médica, 1997, 446p.	12
2) COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de Nutrientes . São Paulo: Manole, 2005.	06
3) DAMASO, A. Obesidade . Rio de Janeiro: Medsi, 2003.	06
4) ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento . 5. ed. Barueri, SP: Manole, 2007. 847p.	02
5) GIBNEY, M. J. et al. Nutrição clínica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 440p.	02
6) ISOSAKI, M. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração HCFMUSP . São Paulo: Atheneu, 2006. 218p.	07
7) KNOBEL, E. Terapia Intensiva Nutrição . São Paulo: Atheneu, 2005. 294p	06
8) PENTEADO, M. V. C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos . Barueri, SP: Manole, 2003. 612p.	04
9) PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares: uma visão nutricional . São Paulo: Manole, 2004. 225p.	06
10) PINHO, N. Manual de nutrição oncológica: bases clínicas . São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.	06
11) PORTH, C. M.; KUNERT, M. P. Fisiopatologia . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1451p.	06
12) SANTOS, A. F. L. Guia prático de dietas enterais . São Paulo: Atheneu, 2006. 117p.	06
13) WAITZBERG, D.L. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. Rio Janeiro: Atheneu, 2006.	03
14) WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 173p.	06

DISCIPLINA: Dietoterapia II		CÓDIGO: 803137
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h
EMENTA: Métodos especiais de alimentação: suporte nutricional enteral e parenteral. Abordagem nutricional e manejo dietoterápico nas patologias do aparelho digestivo e órgãos anexos, renais e em situações especiais: HIV/AIDS, pré e pós-operatório, queimaduras, sepse e trauma.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) MAHAN, L. K., Scott-Stump, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.		15
2) WAITZBERG, D.L. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. Rio Janeiro: Atheneu, 2006.		06
3) OLSON, J. A.; SHIKE, M.; SHILS, M. E. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003.		05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) CAMPOS, A. C. Nutrição em cirurgia . São Paulo: Atheneu, 2001.		06
2) CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. Barueri: Manole, 2005.		18
3) SANTOS, A. F. L. Guia Prático de dietas enterais . São Paulo: Atheneu, 2006. 117p.		06

4) DANI, R. Gastroenterologia essencial . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1203p.	06
5) PORTH, C. M.; KUNERT, M. P. Fisiopatologia . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1451p.	06
6) PINHO, Nivaldo et al. Manual de nutrição oncológica: bases clínicas . São Paulo: Atheneu, 2004. 218p.	06

DISCIPLINA: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição		CÓDIGO: 803145
CRÉDITOS 0.0.17	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 17h	SEMESTRAL 255 h
EMENTA: Caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N.): aspectos físicos, materiais, sociais, funcionais e estruturais. Elaboração, análise e avaliação de cardápios com base nos princípios da Nutrição. Atividades educativas e de pesquisa.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2006. 402p.		12
2) KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais . São Paulo: Varela, 2003. 95p.		06
3) TEIXEIRA, S. F. G. et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo: Atheneu. 1997.		09
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) RIBEIRO, S. Gestão e procedimentos para atingir qualidade: ferramentas em unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Varela, 2005. 95p.		06
2) MEZOMO, I. F. B. A. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . 5. ed. São Paulo: Manole LTDA, 2002. 413p.		12
3) FIGUEIREDO, R. M.. As armadilhas da cozinha . São Paulo: Manole, 2003. 228 p.		12
4) FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos . 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 307p.		12
5) BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório . São Paulo: Atheneu, 2005. 167p.		12

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA		CÓDIGO: 803144
CRÉDITOS 0.0.18	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 18h	SEMESTRAL 270 h
EMENTA: Técnicas de abordagem e atendimento nutricional do paciente de hospital e ambulatório. Dietoterapia específica por patologia, segundo os diagnósticos clínico e nutricional, contemplando: avaliação nutricional, prescrição, cálculo, adequação e elaboração de planos dietoterápicos individualizados. Monitoração da evolução clínica e dietoterápica.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) MAHAN, L. K., SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.		15
2) SHILS, M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 10. ed. São Paulo: Manole. 2009. 2222p.		03
3) WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. São paulo: Atheneu, 2006.		12

4) LEÃO, L; GOMES, M. C. R. Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto. Petrópolis: Vozes, 2003.	04
5) SILVIA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação nutrição e dietoterapia. 1. ed. São Paulo: Roca, 2007, 1168p.	06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) PINHO, N. et al. Manual de nutrição oncológica: bases clínicas. São Paulo: Atheneu, 2004. 18p.	06
2) ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. Barueri, S. P.: Manole, 2007. 847p.	02
3) CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.	18
4) CAMPOS, A. C. Nutrição em cirurgia. São Paulo: Atheneu, 2001.	06
5) SANTOS, A. F. L. Guia prático de dietas enterais. Sao Paulo: Atheneu, 2006. 117p.	06
6) ISOSAKI, M. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração HCFMUSP. São Paulo: Atheneu, 2006. 218p.	07

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL		CÓDIGO: 803146
CRÉDITOS 0.0.18	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 18h	SEMESTRAL 270 h
EMENTA: Assistência nutricional à grupos populacionais segundo os ciclos de vida: mulher, criança, adolescente, adulto ou idoso, através da identificação dos problemas nutricionais considerando as dimensões biológica, social, cultural e econômica da clientela assistida nos serviços da rede básica de saúde. Intervenções nutricionais na assistência primária à saúde, conforme as políticas de alimentação e nutrição nacional, regional e local.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) FISBERG, R. M. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri, SP: Manole, 2005. 334p.		10
2) LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005. 153p.		06
3) SCHOR, N.; CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. 474p.		18
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) MAHAN, L. K., Scott-Stump, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.		15
2) LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005. 153p.		06
3) ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia & saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 708p.		06
4) WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.		06
5) MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2000. 435p.		02

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) I -Projeto		CÓDIGO: 803142
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	

1.1.0	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h
EMENTA: Linhas de investigação em nutrição e o curso de nutrição/UFPI. Elaboração do projeto de pesquisa: trabalho de conclusão de curso. Definição do Orientador. Apresentação do projeto de pesquisa: trabalho de conclusão de curso.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996. 159p.		04
2) MARTINS, G. A.; LINTZ, A. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. São Paulo: Atlas, 2006.		06
3) MEDEIROS, J. B.; ANDRADE, M. M. Manual para elaboração de referências bibliográficas. São Paulo: Atlas, 2001. 188p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) MARCANTONIO, A. T.; LEHFELD, N. A. S.; SANTOS, M. M. Elaboração e divulgação do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 1993. 92p.		02
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023. Rio de Janeiro, 2002.		-
3) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Numeração Progressiva, NBR 6024. Rio de Janeiro, 2003.		-
4) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Sumário, NBR 6027. Rio de Janeiro, 2003.		-
5) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Resumo, NBR 6028. Rio de Janeiro, 2003.		-
6) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Citações em documentos, NBR 10520. Rio de Janeiro, 2002.		-
7) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Trabalhos acadêmicos, NBR 14724. Rio de Janeiro, 2005.		-

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) II - Apresentação		CÓDIGO: 803147
CRÉDITOS 0.0.2	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h
EMENTA: Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Formatos finais de TCC: monografia e/ou artigo para publicação científica. Apresentação do trabalho de conclusão de curso.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) MARTINS, G. A.; LINTZ, A. Guia para elaboração de monografias e trabalhos de conclusão de curso. São Paulo: Atlas, 2006.		06
2) MEDEIROS, J. B.; ANDRADE, M. M. Manual para elaboração de referências bibliográficas. São Paulo: Atlas, 2001. 188p.		06
3) FEITOSA, V. C. Redação de textos científicos. Campinas: Papirus, 1991. 155p.		02
4) MARCANTONIO, A. T.; LEHFELD, N. A. S.; SANTOS, M. M. Elaboração e divulgação do trabalho científico. São Paulo: Atlas, 1993. 92p.		02
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023. Rio de Janeiro, 2002.		-
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Numeração Progressiva, NBR 6024. Rio de Janeiro, 2003.		-
3) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Sumário, NBR 6027. Rio de Janeiro, 2003.		-
4) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Resumo, NBR		-

6028. Rio de Janeiro, 2003.	
5) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Citações em documentos, NBR 10520. Rio de Janeiro, 2002.	-
6) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Trabalhos acadêmicos, NBR 14724. Rio de Janeiro, 2005.	-

16.3 DISCIPLINAS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS

DISCIPLINA: Seminário de Introdução ao Curso		CÓDIGO: 803100
CRÉDITOS 1.0.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 1h	SEMESTRAL 15h
EMENTA: Estatuto e Regimento da UFPI. Apresentação do Projeto Político Pedagógico do curso de nutrição da UFPI. História da Nutrição. Objeto de estudo da ciência da nutrição e de trabalho do nutricionista. Evolução histórica do profissional nutricionista. Áreas de atuação e atribuições do profissional nutricionista. A pós-graduação em alimentos e nutrição.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) MAHAN, L. K.. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.		15
2) SHILS, M. (Ed.). Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri, São Paulo: Manole, 2009. 2222p.		03
3) SILVEIRA, M. M. (Coord.); SILVA, R. de S. (Colab.); MORELL, M. G. G. (Colab.). Política Nacional de Saúde Pública - A trindade desvelada: economia-saúde-população. Rio de Janeiro: Revan, 2005. 380p.		01
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Lei nº 8.234 que regulamenta a profissão de nutricionista, de 17 /09/1991.		-
2) CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 200/98 e anexos, que dispõe sobre os cumprimentos das normas de definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação, de 08/03/1998.		-
3) DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.		-
4) SGARBIERI, V. C. Alimentação e Nutrição-Fator de Saúde Desenvolvimento. São Paulo: Almed, 1987		-
5) Revista de Nutrição. PUCAMP, Vol.15,Nº2,Maio/Agosto,2002.		-

DISCIPLINA: Ética, Bioética e Orientação Profissional		CÓDIGO: 803127
CRÉDITOS 2.0.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h
EMENTA: Origem e evolução da bioética. Princípios básicos da bioética: autonomia, beneficência, não maleficência e justiça. Bioética das situações persistentes e emergentes. Ética: conceito e objeto. Ética moral e cultura. Comitês de Ética: termo de consentimento livre e esclarecido. Legislação específica e código de ética do nutricionista. Entidades representativas da categoria: Conselhos, Associações e Sindicatos. Orientação profissional: currículos e instrumento profissional.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) ANGERAMI-CAMON, V. A. (Org.); FEIJOO, A. M. L. C. (Colab.). Ética na saúde.		12

São Paulo: Thomson, 2006. 182p	
2) DALL AGNOL, D. Bioética: princípios morais e aplicações . Rio de Janeiro: DP&A, 2004. 197p.	06
3) ENGELHARDT JUNIOR, H. T. Fundamentos da bioética . 2. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2004. 518.	12
4) NALINI, J. R. Ética geral e profissional . 5. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2006. 524p.	05
5) SA, A. L. Ética profissional . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 262p.	06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) DINIZ, D.; GUILHEM, D. (Colab.). Que é bioética . São Paulo: Brasiliense, 2007. 69p. (Coleção Primeiros Passo, 315)	06
2) VALLS, A. L. M. Que é ética . São Paulo: Brasiliense, 2006. 82p. (Coleção Primeiros Passos, 177)	06
3) OLIVEIRA, F. Bioética: uma face da cidadania . 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004. 200.	06
4) BOFF, L. Ética e moral: a busca dos fundamentos . Petrópolis: Vozes, 2003. 125.	01
5) CHALITA, G. Dez mandamentos da ética . Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2003. 223p.	01

DISCIPLINA: METODOLOGIA DA PESQUISA		CÓDIGO: 803124
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: A informação científica. Pesquisa científica: conceitos e tipos. Métodos e técnicas da pesquisa científica. Instrumentos de coletas de dados: tipos e caracterização. Delineamento de estudos. A pesquisa bibliográfica. Ética na pesquisa científica. Diretrizes para elaboração de projetos e relatório de pesquisa. Elementos metodológicos para o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) COSTA, S. F. Método científico: os caminhos da investigação . São Paulo: Harbra, 2001. 103 p.		06
2) DEMO, P. Pesquisa e informação qualitativa . 3d. Campinas (SP): Papirus, 2006. 144p.		01
3) MAGALHÃES, G. Introdução a metodologia da pesquisa: caminhos da ciência e da tecnologia . São Paulo: Ática, 2005. 263p.		06
4) SANTOS, A. R. Metodologia científica: a construção do conhecimento . 7 ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2007. 190p.		05
5) CYRANKA, L. F. M.; SOUZA, V. P. (Colab.). Orientações para normalização de trabalhos acadêmicos . 6. ed. Juiz de Fora: UFJF, 2000. 89p.		03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023 . Rio de Janeiro, 2002.		-
2) MACEDO, N. D. Iniciação a pesquisa bibliográfica . 2. ed. São Paulo: Loyola, 1994. 69 p.		02
3) POMPEU, J. G. F. Orientador de bolso: recomendações para a elaboração de trabalhos acadêmicos . São Paulo: Memmon, 2003. 139p.		04
4) SOUSA, M. D. (Org.). Guia de trabalhos acadêmicos . Picos: UESPI, 2008. 130p.		04
5) ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. (Colab.). Método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa . 2. ed. São Paulo: Pioneira, 1999. 203p.		06

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À DIDÁTICA	CÓDIGO: 803118
--	----------------

CRÉDITOS 2.0.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h
EMENTA: Concepções de didática e seus determinantes. O objetivo de estudo de didática e suas variáveis internas: objetivos, conteúdos, metodologia, relação professor/aluno, recursos de ensino e avaliação.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) CANDAU, V. M. Didática em questão . 25 ed. Petrópolis: Vozes, 2005. 128p		03
2) COSTA, C. R. (Org.). Prática e o saber docente . Teresina: Secretaria Municipal de Educação e Cultura, 2008. 222.		10
3) HAIDT, R. C. C. Curso de didática geral 7.ed. São Paulo: Ática, 2006. 327p.		12
4) NOGUEIRA, E. A. G. Para entender didática: uma introdução a teoria e a prática docente . Teresina: EDUFPI, 2003. 105p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) PIAGET, J. Sobre a pedagogia: textos inéditos . São Paulo: Casa do Psicólogo, 1998. 261p.		03
2) PENTEADO, J. Arruda. Didática e prática de ensino: uma introdução crítica . São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1979. 248p.		03
3) LIBANEO, J. C. Didática . São Paulo: Cortez, 1998. 261p.		17
4) ZABALA, A. Prática educativa: como ensinar . Porto Alegre: Artmed, 1998. 224.		04
5) FELTRAN FILHO, A. (Colab.); AZAMBUJA, J. Q. (Colab.); LOPES, A. O. (Colab.). Técnicas de ensino: por que não? 7ed. Campinas: Papyrus, 1991. 149p.		06

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL		CÓDIGO: 803140
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h
EMENTA: Marcos conceituais da Educação Nutricional. Comportamento alimentar. Instrumentos da Educação em Nutrição. Educação Nutricional aplicada.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) LINDEN, S. Educação nutricional – algumas ferramentas de ensino . 1.ed. São Paulo: Varela, 2005.		06
2) FISBERG, R. M. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas . Barueri (SP): Manole, 2005. 334p.		10
3) PILETTI, C. Didática geral-série educação . 23ª.ed. São Paulo, Ática, 2004. 258p.		17
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) LANDRIN, J. História da alimentação /Macedo Montari - Organizador, Jean-Louis Flandrin-Organizador. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p.		-
2) FISBERG, M.; WEHBA, J; COZZOLINO, S. M. F. Um, dois, feijão com arroz - a alimentação no Brasil de Norte a Sul . São Paulo: Atheneu, 2002.		-
3) ANTUNES, C. Novas maneiras de ensinar, novas formas de aprender . Porto Alegre: Artmed, 2002. 172p		02
4) FAZENDA, I. C. A. Tá pronto, seu lobo? Didática/prática na pré-escola . 2. ed. São Paulo: Ática, 1991. 72p		02
5) GOUVEIA, E. L. Da C. Nutrição, saúde e comunidade . Rio de Janeiro: Revinter, 1990.		-

DISCIPLINA: FARMACOLOGIA	CÓDIGO: 803130
---------------------------------	----------------

CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h
EMENTA: Introdução à farmacologia geral. Mecanismos de interação entre fármacos e nutrientes. Interações entre alimentos e nutrientes com os fármacos que atuam no sistema nervoso central, no sistema nervoso autônomo, no sistema digestório, no sistema cardiovascular, no sistema endócrino e no sistema renal.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) KATZUNG, B. G. Farmacologia básica e clínica . 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		06
2) SILVA, P. Farmacologia . 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.		06
3) ALMEIDA, Jose Ricardo Chamhum de. Farmacêuticos em oncologia: uma nova realidade . Sao Paulo: Atheneu, 2004. 358.		02
4) FUCHS, Flavio Danni; WANNMACHER, Lenita (Colab.); FERREIRA, Maria Beatriz C (Colab.). Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1074p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) KNOBEL, E. Terapia Intensiva Nutricao . São Paulo: Atheneu, 2005. 294p.		06
2) MAHAN, L. K. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia . 11ed. São Paulo: Roca, 2005. 1242p.		15
3) RANG, H. P; DALE, M. M (Colab.). Farmacologia . 5ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 904p.		12
4) STERN, A. Farmacologia . 9ed. São Paulo: Manole, 1999. 239p.		06
5) TAVARES, J. C. Microbiologia e farmacologia simplificada . Rio de Janeiro: Revinter, 2002. 106p.		06
6) ZEM-MASCARENHAS, S. H.; CASSIANI, S. H. B. (Colab.). Criança e o medicamento: orientação para o cuidado . São Paulo: Iatria, 2006. 174p.		01
7) DELUCIA, R. (Colab.). Farmacologia integrada . 3. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. 701p.		03

16.4 DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA: GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO		CÓDIGO: -
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Hábitos alimentares. Especiarias e condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Cozinha brasileira: pratos típicos regionais. Cozinha internacional. Utilização dos conhecimentos de gastronomia, relacionados ao aprimoramento de características sensoriais, aplicados na montagem de cardápios em nutrição, <i>fast food</i> , hotelaria. Planejamento de eventos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) SOUZA, N. I. Alimento e arte . São Paulo: Varela, 2001. 46p.		06
2) TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000. 355p.		04
3) FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais . São Paulo: Varela, 2003. 246p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) FREIXAS, D.; CHAVES, G. Gastronomia no Brasil e no mundo . Rio de Janeiro: SENAC, 2009.		-
2) FERNANDES, C.; MONTEIRO, S. Viagem gastronômica através do Brasil ,		-

SENAC, São Paulo: SENAC-Estúdio Sônia Robato. 2000.	
3) SEBBES, M. Técnicas de Cozinha Profissional . Rio de Janeiro: SENAC, 2007.	-
4) CASTELLI, G. Administração hoteleira . 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. 731p. (Coleção Hotelaria)	09
5) GIL, I. T. Ciência e a arte dos alimentos . São Paulo: Varela, 2005. 191p.	06

DISCIPLINA: MARKETING EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO		CÓDIGO: 803157
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Importância, definição e caracterização de novos produtos. Interação do consumidor com novos produtos. Caracterização do Mercado. Mercado de trabalho na área de alimentação e nutrição. Estratégias de Marketing. Marketing e Nutrição: impacto das recomendações nutricionais no desenvolvimento de novos produtos, hábitos alimentares. Nutrição empregada no Marketing. Preparação do profissional para o mercado publicitário de alimentos. Meios de comunicação mais utilizados pelo marketing. Marketing em alimentos infantis. Legislação do marketing de produtos alimentícios.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) BAKER, M. J. (Org.). Administração de marketing . Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. 603p.		06
2) CASAS, A. L. L. Marketing: conceitos, exercícios, casos . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 324.		06
3) KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. (Colab.). Princípios de marketing . 9. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2003.		12
4) KOTLER, P.; KELLER, K. L. (Colab.). Administração de marketing . 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.		18
5) KOTLER, P. Marketing de A a Z: 80 conceitos que todo profissional precisa saber . 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 251p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) CASTELLI, G. Administração hoteleira . 9. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2003. 731p. (Coleção Hotelaria).		09
2) DIAS, S. R. (Coord.); MACHLINE, Claude (Colab.); ROJO, F. J. G. (Colab.). Gestão de marketing . São Paulo: Saraiva, 2003. 539p.		06
3) CHURCHILL JR, G. A.; PETER, J. P. (Colab.). Marketing: criando valor para os clientes . São Paulo: Saraiva, 2005. 626p.		06
4) GRACIOSO, F. Marketing estratégico: planejamento estratégico orientado para o mercado . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2005. 317p.		06
5) KOTLER, P. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle . 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998. 725p.		06
6) ZENONE, L. C.; BUAIRIDE, A. M. R. (Colab.). Marketing da promoção e merchandising . São Paulo: Thomson, 2006. 179p.		06

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO Á COMPUTAÇÃO		CÓDIGO: 803153
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Conceitos básicos. Sistema de Computação. Representação dos dados. Componentes de computadores. Softwares Aplicativos. Comunicação de dados.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES

1) FEDELI, R. D.; PERES, F. E. (Colab.); POLLONI, E. G. (Colab.). Introdução a ciência da computação . São Paulo: Pioneira, 2003. 238p.	07
2) GUIMARAES, A. M. Introdução a ciência da computação . Rio de Janeiro: LTC, 1984. 165p.	12
3) MARCULA, M.; BENINI FILHO, P. A. (Colab.). Informática: conceitos e aplicações . 3. ed. São Paulo: Érica, 2008. 406.	04
4) VELLOSO, F. C. Informática: conceitos básicos . 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 407p.	06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) ABE, A. M.; SCALZITTI, A. (Colab.); SILVA FILHO, J. I. (Colab.). Introdução a lógica para a ciência da computação . 2. ed. São Paulo: Arte & Ciência, 2002. 247p.	03
2) GUIMARAES, A. M.; LAGES, N. A. C. (Colab.). Algoritmos e estruturas de dados . Rio de Janeiro: LTC, 1994. 216.	12
3) NORTON, P. Introdução à informática . São Paulo: Pearson Makron Books, 1996. 619p.	06
4) OBRIEN, J. A. Sistemas de informação: e as decisões gerenciais na era da internet . 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2006. 494p.	23
5) PAULA FILHO, W. P. Multimídia: conceitos e aplicações . Rio de Janeiro: LTC, 2000. 321p.	15

DISCIPLINA: ATENDIMENTO DE URGÊNCIAS		CÓDIGO: -
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Acidentes como problema de Saúde Pública. Atendimento pré – hospitalar nas diversas situações de urgências. Funções e atividades do socorrista.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) CINTRA, E. A.; NISHIDE, V. M. (Colab.); NUNES, W. A. (Colab.). Assistência de enfermagem ao paciente gravemente enfermo . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 671p.		06
2) PIRES, M. T. B.; STARLING, S. V. (Colab.). Erazo: manual de urgências em pronto-socorro . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 979p.		06
3) KNOBEL, E. Condutas no paciente grave . 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2006. 1578.		06
4) MARTINS, S.; SOUTO, M. I. D. (Colab.). Manual de emergências médicas: diagnóstico e tratamento . 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2004. 483p.		06
5) SANTOS, N. C. M. Urgência e emergência para enfermagem: do atendimento pré-hospitalar (APH) a sala de emergência . 5. ed. São Paulo: Iatria, 2008. 224p.		08
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) CALIL, A. M.; PARANHOS, W. Y. (Colab.). Enfermeiro e as situações de emergência . São Paulo: Atheneu, 2007. 792p.		01
2) CARVALHO, M. G. Atendimento pré-hospitalar para enfermagem: suporte básico e avançado de vida . 2. ed. São Paulo: Iatria, 2007. 216p.		02
3) CARVALHO, W. B. Emergência e terapia intensiva de emergência . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2004. 916p.		01
4) LOPES, A. A.; TANAKA, A. C. S. (Colab.). Emergências em cardiologia pediátrica . São Paulo: Atheneu, 2007. 199.		01
5) RIBEIRO JUNIOR, C. (Colab.). Manual básico de socorro de emergência . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 406p.		06

DISCIPLINA: CONTABILIDADE GERAL		CÓDIGO: -
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Princípios Básicos de Contabilidade. Relatórios Contábeis. Balanço Patrimonial - Grupo de Contas. Patrimônio. Variações do Patrimônio. Regimes de Contabilidade (em relação à apuração de Resultado). Demonstração do Resultado do Exercício. Demonstração de Lucro e Prejuízos Acumulados. Demonstração de Origens e Aplicações de Recursos. Atualização Monetária do Balanço. Escrituração (com enfoque da gestão administrativa: compra e venda). Balancete - Apuração de Resultados e Levantamento do Balanço.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) GONCALVES, E. C. Contabilidade geral . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 378p.		05
2) IUDICIBUS, S. (Colab.); MARTINS, E. (Colab.). Contabilidade introdutoria . 10. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 303p.		06
3) RIBEIRO, O. M. Contabilidade básica fácil . 24. ed. São Paulo: Saraiva, 2003. 367p.		06
4) IUDICIBUS, S.; MARTINS, E. (Colab.); GRLBCKE, E. R. (Colab.). Manual de contabilidade das sociedades por ações: aplicável as demais sociedades . 7. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 646p.		06
5) RIBEIRO, O. M. Contabilidade geral fácil . 4. ed. São Paulo: Saraiva, 2002. 475p.		05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) IMONIANA, J. O. Auditoria de sistemas de informação . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010. 203p.		06
2) MARION, J. C. Contabilidade empresarial . 12. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 502p.		06
3) MATARAZZO, D. C. Análise financeira de balanços: abordagem básica e gerencial . 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 459p.		06
4) SILVA, E. C. Como administrar o fluxo de caixa das empresas . 2. ed. São Paulo: Atlas, 2006. 146p.		06
5) SILVA JUNIOR, J. B. (Coord.). Auditoria em ambiente de internet . São Paulo: Atlas, 2001. 178p.		01

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO FUNCIONAL		CÓDIGO: 803155
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Alimentação, Nutrição e Saúde. Alimentos Funcionais. Fitoquímicos. Utilização da Nutrição Funcional para melhoria da Qualidade de Vida da População e na Diminuição do Risco para Incidência de Doenças. Elaboração de Dieta Funcional para os Diferentes Grupos Etários. Principais Substâncias Bioativas em Alimentos. Alimentos Funcionais x Nutracêuticos.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) PIMENTEL, C. V. M. B.; GOLLUCKE, A. P. B. (Colab.); FRANCKI, V. M. (Colab.). Alimentos funcionais: introdução às principais substâncias bioativas em alimentos . São Paulo: Varela, 2005. 95p.		06
2) TORRES, E. A. F., Alimentos do Milênio – A importância dos transgênicos, Funcionais e fitoterápicos para a saúde . Editora Signus, 2002. 94p.		04
3) ANGELIS, R. C. Importância dos alimentos vegetais na proteção da saúde . 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2005. 317p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) ANDRADE, E. C. B. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição . São Paulo: Varela, 2006. 238p.		06

2) VASCONCELOS, M. I. L.; RODRIGUES, T. F. F. (Colab.). Alimentando sua saúde. São Paulo: Varela, 2006. 212p.	06
3) PORTO, F. Nutrição para quem não conhece nutrição. São Paulo: Varela, 2000. 86p.	06
4) SALGADO, J.cM. Pharmacia de Alimentos, Recomendações para prevenir e controlar doenças. São Paulo: Medras Editora Ltda, 2001.	02
5) TORRES, E. A. F. S.; MACHADO, F MS. Alimentos em questão – uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns. São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2001.160p.	-
6) TURATTI, J. M.; GOMES, R.A. R.; ATHIÉ, I. Lipídeos. Aspectos Funcionais e Novas Tendências. Campinas – SP, 2002.	-

DISCIPLINA: ESTUDO EXPERIMENTAL DE ALIMENTOS		CÓDIGO: -
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Planejamento, elaboração e desenvolvimento de projeto de pesquisa com alimentos e/ou realização de intervenções nutricionais com alimentos em grupos da população, respeitando as referências nutricionais e hábitos alimentares, pautando-se na sustentabilidade, diversificação agrícola da região e na alimentação saudável. Aplicação de pesquisa com alimentos por meio de desenvolvimento de formulações utilizando matérias-primas regionais. Análise de resultados, redação e apresentação do relatório final.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. (Colab.). Metodologia do trabalho científico. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2006. 219p		18
2) ORDONEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: Componentes dos alimentos e processos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279p. v.1.		06
3) ORDONEZ, J. A. (Org.). Tecnologia de alimentos: Alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed, 2005. 279. v. 2.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) BOBBIO, A P; BOBBIO, F. O. Química de processamento dos alimentos. São Paulo. Varela, 1995. 151p.		06
2) LAJOLO, F. M. (Colab.). Fibra dietética em iberoamerica: tecnologia y salud. São Paulo: Varela, 2001. 472p.		06
3) ALMEIDA, T. C. A (Colab.). Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286p.		06
4) GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996. 159p.		06
5) MORETTO, E.; FETT, R. (Colab.). Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999. 97p.		06

DISCIPLINA: LINGUAGEM BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS		CÓDIGO: -
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h
EMENTA: Os conceitos iniciais básicos sobre a deficiência auditiva (surdez) e o indivíduo surdo: identidade, cultura e educação; como se desenvolveram as línguas dos sinais e a LIBRAS; a forma e a estruturação da gramática da LIBRAS e o conjunto de seu vocabulário; a LIBRAS como fator de inclusão social de pessoas surdas; a LIBRAS e o contexto da legislação educacional.		

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº EXEMPLARES
1) JOSÉ, E. A.; COELHO, M. T. Problemas de aprendizagem . São Paulo: Ática, 2010. 232p.	06
2) FALCÃO, L. A. Surdez, cognição visual e libras: estabelecendo novos diálogos . Recife: Editora do Autor, 2010. 420p.	01
3) III Congresso Ibero-Americano de Educação Especial: Diversidade da Educação: desafio para o novo milênio . Resumos do Congresso, 1998. Paraná, 1998.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) III Congresso Ibero-Americano de Educação Especial: Diversidade da Educação: desafio para o novo milênio . V.03, 1998. Paraná, 1998.	04
2) JOHNSON, D. J.; MYKLEBUST, Helmer R. Distúrbios de aprendizagem . 3ed. Biblioteca Pioneira de Ciências Sociais. São Paulo: Pioneira, 1987.	01
3) CAPOVILLA, F. C. A evolução nas abordagens à educação da criança surda: Do oralismo à comunicação total, e desta ao bilingüismo. In: CAPOVILLA, FC; RAPHAEL, W. D. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira . Volume II. Sinais de M a Z. São Paulo: Edusp, Fapesp, Fundação Vitae, FENEIS, Brasil Telecom, 2001, p. 1479-1490.	-
4) CAPOVILLA, F. C. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira . Volume I: Sinais de A a L. São Paulo: Edusp, Fapesp, Fundação Vitae. FENEIS, Brasil Telecom, 2001.	-
5) FERREIRA-BRITO, L. (ed.). Grupo de estudos sobre linguagem, educação e surdez . Rio de Janeiro: URFJ, ano 4, 1990.	-

DISCIPLINA: RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS, GÊNERO E DIVERSIDADE		CÓDIGO: -
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA	
	SEMANAL 4 h	SEMESTRAL 60 h
EMENTA: Educação e Diversidade Cultural. O racismo, o preconceito e a discriminação racial e suas manifestações no currículo da escola. As diretrizes curriculares para a educação das relações étnico-raciais. Diferenças de gênero e Diversidade na sala de aula.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº EXEMPLARES
1) BRASIL. <i>Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional</i> . Brasília-DF: Ministério da Educação e do Desporto (MEC), 1996.		02
2) DEL PRIORE, M. <i>História das mulheres no Brasil</i> . 6 ed. São Paulo: Contexto, 2002. 678p.		03
3) GEERTZ, C. <i>Interpretação das culturas</i> . Rio de Janeiro: LTC, 1989. 215 p.		06
4) GONÇALVES, A. L. <i>História & gênero</i> . Belo Horizonte: Autentica, 2006. 160 p.		06
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) CASTELO BRANCO, P.V. <i>Mulheres plurais: a condição feminina na primeira república</i> . Teresina: Edições Bagaco, 2005. 159p.		04
2) CASTRO, H.M.M.; FRAGOSO, J.L.R.; VAINFAS, R. <i>Escravidão e abolição no Brasil: novas perspectivas</i> . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1988. 112 p.		02
3) FERNANDES, F. <i>Integração do negro na sociedade de classes</i> . 3 ed. São Paulo: Ática, 1978.		01
4) HALL, S. <i>Identidade cultural na pós modernidade</i> . 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006. 102p.		06

17 PROCESSO DE AVALIAÇÃO

17.1 DOS ALUNOS

As avaliações dos alunos deverão basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares. O aluno será avaliado no decorrer de cada disciplina, em conformidade com a Resolução 043/95 do CEPEX/UFPI, que regulamenta a verificação do rendimento escolar.

Embora exista um sistema único de avaliação para a IES, em termos de períodos e notas, a avaliação dos alunos da nutrição se dá de forma contínua, não se limitando a instrumentos como provas e exames, mas incentivando e valorizando a participação. Tanto a teoria como as práticas são avaliadas e valorizadas, compondo a nota do aluno e funcionando como *feedback* para sua reflexão e ação.

O ensino de nutrição, por contar com uma diversidade de disciplinas com atividades práticas, muitos instrumentos de avaliação são utilizados para a verificação do aprendizado, participação, interesse e valorização das atividades executadas, tais como, seminários, provas práticas, discussão de casos, trabalhos práticos, entrevistas, relatórios de atividades práticas, dentre outros. Todas as formas de avaliação são baseadas nas Resoluções internas da UFPI.

Há disciplinas como estágios curriculares, cujo desempenho do aluno é avaliado continuamente, incluindo habilidades e competências, postura profissional, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, participação, organização entre outros valores, além de notas por relatórios e estudos de casos. Nessas situações sempre há um modelo de ficha de avaliação para nortear o docente e o aluno, presente no Manual de Estágio Curricular Supervisionado (APÊNDICE C).

O curso de Graduação em Nutrição utilizará metodologias e critérios para o acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definida pela UFPI. Os professores elaboram e utilizam instrumentos fidedignos, computam e analisam os resultados até a sua divulgação, mantendo a comunidade universitária informada sobre todo o processo da avaliação, constituindo-se em poderoso instrumental dialético de identificação de novos rumos para prática de condutas

acadêmicas e formação profissional.

17.2 A SISTEMÁTICA DE AVALIAÇÃO

O Curso de Graduação em Nutrição deverá utilizar metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definidos pela IES à qual pertence. Isso indica que a sistemática de avaliação do Curso de Nutrição abarca duas dimensões: a do processo de ensino e de aprendizagem e a do próprio currículo e do curso.

17.2.1 Avaliação da Aprendizagem

A concepção de avaliação adotada por este Projeto tem por base o enfoque do modelo qualitativo. Neste modelo a avaliação é muito mais que medida. É um julgamento de valor construído em uma relação social específica entre aluno e professor. Daí o porquê de não se poder, dela, abstrair a participação do outro (o aluno). Por isso mesmo torna-se difícil sem conhecer o outro vetor implicado, ou seja, o aluno. Neste aspecto, a auto-avaliação do aluno constitui-se um componente potencial para controlar o processo de ensino. Neste caso, a ênfase desloca-se do produto para o processo, ou seja, é preciso compreender a situação com o fim de intervir de modo adequado. O caráter é reflexivo, e assume forma diagnóstica, caracterizando a avaliação formativa ou em processo realizada no dia-a-dia de sala de aula. Assim, as provas escritas e orais (avaliação teórica), participação nas atividades (práticas e nas aulas), trabalhos escritos (relatórios, textos, inclusive com análise crítica de trabalhos científicos), realização de pesquisa, a solução de estudos de casos, a elaboração de projetos de pesquisa, a prática ambulatorial, a construção de planos terapêuticos, constituem instrumentos de avaliação, entre outros. Como instrumentos eles fornecem indicadores de onde se pode melhorar o processo de ensinar e aprender. Fica explícito que o formador de nutricionistas, por meio da avaliação em processo, deve detectar a necessidade de adaptação da sua metodologia, seja refazendo uma prova ou substituindo uma atividade. Isso implica que a avaliação não é neutra, e, em virtude da marca intencional do processo educativo, cumpre a função reguladora e confirmadora. Esta função reguladora é visível, no sentido definido para a avaliação, consiste em uma reflexão que redireciona a ação, portanto é sempre uma *tomada de decisão*.

Apesar de ter o caráter formativo a avaliação do ensino e da aprendizagem também é somativa e deverá basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares. Também obedecerá à Resolução nº 043/95 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal do Piauí, a qual estabelece que a avaliação do rendimento escolar é feita por período letivo, em cada disciplina, através da verificação do aproveitamento e da assiduidade às atividades didáticas. A assiduidade é aferida através da frequência às atividades didáticas programadas.

No caso da disciplina Estágio Curricular Obrigatório e do Trabalho de Conclusão de Curso, a avaliação obedecerá além da Resolução 043/95, às normas do regulamento específico, aprovado pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

17.2.2 Avaliação do Currículo/Curso

A implantação e desenvolvimento curricular do Curso de Graduação em Nutrição que deverão ser acompanhadas e permanentemente avaliadas, a fim de permitir os ajustes que se fizerem necessários ao seu aperfeiçoamento. Neste caso, o currículo será avaliado considerando-se duas dimensões: PROCESSO e PRODUTO.

Processo – durante a execução deste currículo será observado se a aprendizagem dos alunos nas diversas disciplinas em termos de resultados parciais está se processando satisfatoriamente ou se necessitam de reformulação. Este trabalho realizar-se-á através da comparação das atividades realizadas com as planejadas, tendo em vista promover a melhoria curricular.

A cada dois anos será feita uma avaliação deste processo para detectar se há necessidades de alteração.

Produto – após a conclusão de 01 (uma) turma em períodos consecutivos realizar-se-á uma avaliação, objetivando-se a visualização do conjunto de resultados previstos e realizados, permitindo um julgamento eficaz de todas as atividades desenvolvidas. Também serão aplicados questionários aos egressos¹ atuantes ou não no mercado de trabalho, como também aos representantes institucionais diretamente ligados aos profissionais. Em tal avaliação, serão considerados os aspectos relacionados aos objetivos e perfil do profissional.

Para se realizar a avaliação do currículo e do curso será utilizada a seguinte metodologia:

- reunir periodicamente todos os professores, agrupados por disciplinas afins, com a finalidade de proporcionarem a integração curricular;
- controlar a elaboração dos planos de curso sem esquecer os elementos que compõem este plano;
- aplicar a cada final de período letivo, questionário de avaliação do desempenho do professor;
- reunir periodicamente os professores que trabalham com o programa de orientação acadêmica, para colher subsídios;
- realizar pesquisas periódicas para detectar o grau de satisfação dos egressos¹ e mercado de trabalho com relação a otimização do currículo.

A avaliação do curso acontecerá com os alunos, profissionais dos serviços e docentes, na qual a participação do Núcleo Docente Estruturante (NDE) é imprescindível. A capacitação docente também fará parte da avaliação do curso, conduzindo ao mapeamento das linhas de uma estratégia que tem como objetivo estimular a produção científica.

Serão também avaliados os laboratórios de aulas práticas, bem como toda a rede pública e privada de campos de estágios dos alunos, e ainda o acervo bibliográfico disponível para alunos e docentes do curso.

Caberá ao Colegiado do curso de Nutrição planejar, organizar e coordenar ações para a implantação, desenvolvimento e avaliação desse currículo, assim como, sistematizar resultados e propor novos encaminhamentos.

18 GESTÃO ADMINISTRATIVA E PEDAGÓGICA

O curso de Nutrição terá um chefe e um sub-chefe, com regime de trabalho de dedicação exclusiva, destinando 20 horas para a administração e à condução do curso. Exige-se como requisito

¹ Em relação ao egresso, o objetivo é verificar se a sua atuação é compatível com as necessidades do mercado de trabalho e as aspirações da comunidade, bem como se os conhecimentos adquiridos durante o curso ofereceram condições para um desempenho profissional satisfatório.

profissional do chefe e sub-chefe do curso, com pós-graduação *stricto sensu*, o qual terá como atribuições: o planejamento pedagógico; organização, direção e supervisão do curso; identificação dos problemas relacionados à dinâmica das disciplinas, propondo soluções compatíveis com as necessidades e prioridades para o desenvolvimento da matriz curricular; capacidade para otimizar o uso de recursos didático-pedagógicos disponíveis; valorizar o perfil de aptidões dos docentes no aproveitamento dos mesmos nas diversas disciplinas; manter o vínculo discente - chefia retroalimentado; capacidade para lidar com a diversidade de comportamentos e idéias dos discentes de modo a aproveitar o seu potencial e desenvolver empatia com os mesmos, impondo-lhes disciplina com flexibilidade, bem como organizar os Fóruns de Avaliação do Curso de Nutrição (FAN), com periodicidade bianual.

O curso de Nutrição está estruturado em disciplinas de formação básica, de formação profissional, optativas e estágios, distribuídas em quatro áreas: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos, as quais trarão, na condução metodológica, a fundamentação para organização do processo ensino-aprendizagem, baseado na integração teoria-prática.

Todas as disciplinas têm igual importância no desenvolvimento do curso, propondo atividades teóricas e práticas relativas à sua área, mas mantendo com as demais uma articulação necessária à formação global do aluno. Busca-se uma abordagem interdisciplinar, em que as diferentes disciplinas se relacionam e se interpenetram, ainda que mantenham suas especificidades.

A Chefia do curso procurando operacionalizar de maneira mais efetiva a interdisciplinaridade utilizar-se-á da gestão participativa, superando as deficiências do currículo multidisciplinar, onde as trocas são apenas tangenciais. A gestão participativa consiste entre outros, em reunir os professores de conteúdos afins, para planejarem em conjunto seu programa, a partir de um eixo comum, teórico ou metodológico.

19 ORIENTAÇÃO ACADÊMICA

O aluno, ao matricular-se na Instituição, recebe um número de matrícula sequencial que será utilizado durante sua vida acadêmica, inclusive quando caracterizar-se como egresso. Para assuntos acadêmicos (acompanhamento de notas, frequências, matrículas, (entre outros) os alunos podem ser atendidos pessoalmente na Chefia do Curso e nos Assuntos Educacionais. Além do atendimento

pessoal, os alunos podem consultar e acompanhar sua vida acadêmica por via eletrônica. O atendimento à comunidade acadêmica busca corresponder às necessidades dos diversos segmentos universitários.

As notas são computadas semestralmente, e as frequências conforme o encerramento da planilha de registro e atividades acadêmicas. Mediante estatísticas semestrais, disponíveis on-line é possível acompanhar a situação acadêmica dos alunos como matrícula, rendimento escolar, trancamento, transferência, evasão, entre outros.

20 ESTRUTURA DO CURSO

O curso conta com 9 (nove) salas de aula e 16 (dezesesseis) laboratórios, sendo 1 (um) de informática e 15 (quinze) destinados à realização das atividades práticas das disciplinas do curso, bem como para o desenvolvimento de pesquisas.

BLOCO	LABORATÓRIO
I	ANATOMIA HUMANA BIOLOGIA BIOQUÍMICA FARMACOLOGIA
II	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA BROMATOLOGIA/BIOQUIMICA DE ALIMENTOS
III	TECNICA DIETÉTICA MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA PARASITOLOGIA
IV	PATOLOGIA MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS/CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS ANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOS
V	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
VI	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

21 CORPO DOCENTE

NOME	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	ANO DE INGRESSO
AMANDA MAZZA CRUZ DE OLIVEIRA	MESTRE	DE	2008
ARTEMIZIA FRANCISCA DE SOUSA	MESTRE	DE	2010
CAMILA CARVALHO MENEZES	MESTRE	DE	2010
CINTHIA RODARTE PARREIRA	MESTRE	DE	2009
HERCÍLIA MARIA LINS ROLIM SANTOS	DOCTORA	DE	2006
IANA BANTIM FELICIO CALOU	MESTRE	DE	2010
JOILANE ALVES PEREIRA	MESTRE	DE	2009
JULIANNE VIANA FREIRE PORTELA	MESTRE	DE	2010
KAROLINE DE MACÊDO GONÇALVES FROTA	MESTRE	DE	2008
PATRÍCIA ELAINE BELLINI ALENCAR DA SILVA	MESTRE	DE	2006
RAQUEL CRISTINA DE SOUSA LIMA	MESTRE	DE	2010
SELMA MARIA SANTOS MOURA BRITO	MESTRE	DE	2008
STELLA REGINA DE SOBRAL ARCANJO	MESTRE	DE	2009

22 REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES N° 5, de 05 de novembro de 2001, que institui **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**. Brasília: MEC/CNE/CNE, 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. **Novos caminhos para educação superior - documento síntese**. In: Seminário Internacional Universidade XXI. MEC/SESU, Brasília, março de 2004. 11 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior. **Diretrizes para o aprimoramento e manual de avaliação dos cursos de graduação em nutrição**. Brasília, 03 de dezembro de 2004.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN N° 200/98 e Anexo Integrante desta Resolução. **Definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme áreas de atuação**. Brasília:CFN, 1998.

BRASIL. Ministério da Educação. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Brasília, 1996. (Lei Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996).

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Lei Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 que regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências**.

PORTO, C. & RÉGNIER, K. **O Ensino Superior no Mundo e no Brasil - Condicionantes, Tendências e Cenários para o Horizonte 2003-2025. Uma abordagem exploratória**. Brasília, dezembro/2003.

LESSA, Ines. **O adulto brasileiro e as doenças da modernidade: epidemiologia das doenças crônicas não-transmissíveis**. Rio de Janeiro: Ed. HUITEC ABRASCO, 1998.

SANTOS, L. A. da S., SILVA, M. da C. M., SANTOS, J. M. et al. **Projeto Pedagógico do Programa de Graduação em Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia: uma proposta em construção**. In: Rev. Nutr., Campinas, 18 (1): 105-117, jan./fev, 2005.

UFPI. Universidade Federal do Piauí. **Regimento Geral da UFPI**, de 05 de fevereiro de 1993. Teresina: EDUFPI, 1993.

UFPI. Universidade Federal do Piauí. Resolução 043/95-CEPEX de 17 de maio de 1995, que trata da **Verificação do Rendimento do Aluno na UFPI**.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. **O nutricionista no Brasil: uma análise histórica**. In. Rev. Nutr., Campinas, 15 (2): 127-138, maio/ago, 2002.

APÊNDICE A - REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO/UFPI - CSHNB

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - As atividades complementares serão implementadas durante o curso de Nutrição, mediante o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes, presencias e/ou a distância conforme regulamentação geral através de resolução no âmbito da UFPI e especificamente, para o curso de Nutrição, conforme estabelece seu projeto pedagógico e este regulamento.

Art. 2º - Considerar-se-ão atividades complementares:

- I** - Iniciação à docência e à pesquisa;
- II** - Apresentação e/ou organização de eventos;
- III** - Experiências profissionais e/ou complementares;
- IV** - Trabalhos publicados em revistas indexadas, jornais e anais, bem como apresentações de trabalhos em eventos científicos e aprovação ou premiação em concursos;
- V** - Atividades de extensão;
- VI** - Vivências de gestão;
- VII** - Atividades artístico-culturais, esportivas e produções técnico – científicas;
- VIII** - Disciplina efetiva ofertada por outro curso da UFPI ou por outras Instituição de Ensino Superior.

Art. 3º - A carga horária total das atividades complementares do curso de Nutrição da UFPI - CSHNB será de 120 horas, as quais serão desenvolvidas ao longo do curso.

CAPÍTULO II DOS OBJETIVOS

Art. 4º - São objetivos das atividades complementares do curso de nutrição da UFPI – CSHNB:

I - Permitir o relacionamento do estudante com a realidade social, econômica e cultural da coletividade e, até mesmo com a iniciação à pesquisa e com a prática docente, otimizando a contextualização teoria-prática no processo ensino aprendizagem e o aprimoramento pessoal.

II - Estabelecer diretrizes que sedimentarão a trajetória acadêmica do discente, preservando sua identidade e vocação; ampliar o espaço de participação deste no processo didático-pedagógico, consoante a tendência das políticas educacionais de flexibilizar o fluxo curricular para viabilizar a mais efetiva interação dos sujeitos do processo ensino aprendizagem na busca de formação profissional compatibilizada com suas aptidões.

III - Correlacionar teoria e prática, mediante a realização de experiências de pesquisa e extensão.

IV - Incentivar o estudo e o aprofundamento de temas relevantes e originais, que despertem o interesse da comunidade científica, visando o aprimoramento das reflexões e práticas na área de nutrição.

V - Dinamizar o curso, com ênfase no estímulo à capacidade criativa e na co-responsabilidade do discente no seu processo de formação.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO, DA CARGA HÓRARIA E DA FREQUÊNCIA

Art. 5º - O registro das atividades complementares no Histórico Escolar do aluno está condicionado ao cumprimento dos seguintes requisitos:

I - A Coordenação do Curso de Nutrição será responsável pela implementação, acompanhamento e avaliação destas atividades;

II - O aluno deverá cumprir, entre o primeiro (1º) e o oitavo (8º) período do curso, a carga horária total de atividades complementares exigidas.

Art. 6º - Cabe ao aluno comprovar sua participação nas atividades realizadas, junto à coordenação do curso em conformidade com a legislação da UFPI e do curso.

Art. 7º - Ao final de cada período letivo, o aluno deve encaminhar as atividades complementares à coordenação do curso, para validação e envio ao sistema de controle acadêmico da UFPI, para fins de registro no histórico escolar do aluno.

Art. 8º - As atividades complementares integram a parte flexível do Curso de Nutrição, exigindo-se o seu total cumprimento para a obtenção do diploma de graduação.

Art. 9º - Compete ao Colegiado do curso validar as atividades complementares e dirimir dúvidas referentes às mesmas, analisar os casos omissos e expedir os atos complementares que se fizerem necessários.

CAPÍTULO IV DA ORGANIZAÇÃO

Art. 10º - A organização das atividades complementares será feita pela coordenação do Curso de Nutrição e validação pelo colegiado do curso.

CAPÍTULO V DAS COMPETÊNCIAS

Art.11º - Compete à coordenação do curso das atividades complementares do curso de Nutrição:

I - Implementar, acompanhar e avaliar as atividades, complementares de graduação.

II - Efetuar o registro, acompanhamento e a avaliação das atividades complementares de nutrição desta IES, a partir da solicitação do aluno, por período letivo.

III - Encaminhar este regulamento aos alunos e professores do curso de nutrição da UFPI.

IV - Divulgar amplamente, junto aos alunos, a listagem de atividades complementares passíveis de realização pelos discentes, indicado os respectivos critérios de pontuação e validação.

CAPÍTULO VI DA VALIDAÇÃO

Art. 12º - A avaliação das atividades complementares será realizada pela coordenação do curso e validada pelo colegiado de acordo com o tipo de atividade, carga horária e a documentação comprobatórias da sua realização, previstas no capítulo IV desse regulamento.

CAPÍTULO VII

DA INICIAÇÃO À DOCÊNCIA E À PESQUISA

Art. 13° - A iniciação à docência durante o curso pode ser exercitada pelo *Programa de Monitoria* que tem como objetivo experimentar a vivência didático-pedagógica, sob a supervisão e orientação do professor responsável; promovendo o reforço do processo de ensino-aprendizagem e possibilitando um aprofundamento de conhecimento na área em que se desenvolve a monitoria; propiciando espaço para rever conteúdos, discutindo dúvidas e trocando experiências, aproximando cada vez mais os corpos discente e docente.

Art. 14° - A iniciação científica constitui um elemento acadêmico que dá suporte a política de *pesquisa institucional*, sendo assim atrelada a excelência da produção científica na comunidade e à melhoria da qualidade de formação acadêmica dos egressos. Os alunos são também estimulados à iniciação científica, recebendo orientações para as suas pesquisas acadêmicas, articuladas ou não com o Trabalho de Conclusão de Curso, e com os projetos dos alunos da pós-graduação *stricto sensu*. Além disso, há incentivo para a participação de alunos da Universidade em Programas de Iniciação Científica de Instituições Públicas de Pesquisa, reconhecidas na comunidade científica.

Parágrafo Único: Compondose o Programa estão aqueles projetos com mérito técnico-científico, com viabilidade de execução técnica e orçamentária.

Art. 15° - O projeto deve seguir a padronização institucional de um projeto de pesquisa viável do ponto de vista técnico - científico e metodológico. Os alunos inscrevem-se, juntamente com um orientador qualificado e experiente, seu projeto de pesquisa, que será submetido à avaliação por professores pesquisadores da UFPI (pós-graduação). Após análise e aprovação pelas comissões, incluindo a do Comitê de Ética e Pesquisa, o projeto dará início e o aluno poderá receber bolsas de pesquisa.

Art. 16° - A constituição de grupos de pesquisa ou grupos de estudo constitui-se também em espaço de atividade acadêmica complementar que oportuniza ao aluno a participação e vivência coletiva de conhecimento científico aprofundado.

CAPÍTULO VIII

DA APRESENTAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

Art. 17° - Este grupo de atividades é composto pela participação discente em eventos científicos ou acadêmicos como congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas, bem como suas experiências na organização e apresentação desses eventos.

CAPÍTULO IX

DAS EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES

Art. 18° - Os programas de integração empresa-escola são fundamentais para o conhecimento da vida profissional e estimulam o aluno na vida acadêmica. Os programas de integração empresa-escola serão conduzidos pela Coordenação de Estágios Não Obrigatórios da Pró-Reitoria de Extensão, a qual propicia agilidade na intermediação entre o estagiário e a empresa e, estabelece o convênio entre as partes.

Art. 19° - É possível ao aluno realizar estágios não obrigatórios dentro da própria instituição, por meio da observação e participação conjunta para o exercício da profissão, assistido por profissional da área. Pertencem ainda a esse grupo as participações em projetos sociais, programa de bolsa trabalho da UFPI e vivências acadêmico-profissional assistidas.

CAPÍTULO X

DOS TRABALHOS CIENTÍFICOS APRESENTADOS E PREMIAÇÕES

Art. 20° - A realização de trabalho científico envolve a pesquisa, sob a orientação do docente do curso; trabalhos publicados em periódicos científicos e anais de eventos e/ou participação como expositor ou debatedor em eventos científicos.

Art. 21° - A participação do corpo discente em eventos de natureza técnico - científica, dentro e fora da instituição, faz parte também das estratégias do curso em contemplar uma formação ampla, estimulando a produção científica dos alunos, ao tempo em que mantêm o conhecimento atualizado.

Art. 22° - O incentivo à participação em concursos científicos que objetivam a seleção com a premiação de trabalhos de excelência científica pode ser experimentado tanto no âmbito interno da

UFPI, quanto no espaço externo das esferas locais, regionais, nacionais ou internacionais, promovidos por instituições de fomento à ciência.

CAPÍTULO XI DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Art. 23° - As atividades da extensão universitária produzem ações que articulam de forma imediata o conhecimento teórico e prática com prestação de serviço à comunidade, que incluem um variado leque de atividades, potencializadas em função das demandas internas e externas à universidade.

Art. 24° - As ações de apoio à participação discente em atividades de extensão comunitária contemplam:

- I** - Execução de programas/projetos de extensão;
- II** - Serviços acadêmicos;
- III** - Elaboração de projetos especializados;
- IV** - Consultas, exames e atendimentos ambulatoriais;
- V** - Visitas técnicas;
- VI** - Colaboração em seminários, palestras, exposições, cursos de extensão, dentro e fora da IES.

CAPÍTULO XII DAS VIVÊNCIAS DE GESTÃO

Art. 25° - O atual modelo de administração acadêmica é resultante de um processo de participação coletiva da comunidade universitária. Neste espaço o segmento discente tem a possibilidade de vivenciar diferentes experiências de gestão, desde a participação em órgãos colegiados da UFPI, em comissões ou comitês de trabalho, excluídos os relacionados a eventos, até a vivência de gestão como membro de entidades estudantis. Estas experiências podem compor o espectro de atividades complementares, quando o aluno tem a oportunidade de discutir com seus pares e elaborar propostas, tornando-se partícipe da administração acadêmica.

CAPÍTULO XIII DAS PRODUÇÕES TÉCNICAS E ATIVIDADES ARTÍSTICO-CULTURAL-ESPORTIVAS

Art. 26° - A formação profissional é também resultante do processo cultural histórico do aluno e seu meio, assim as ações originárias dos espaços artísticos, culturais e sócio-esportivos trazem consigo saberes e habilidades que transcendem o conhecimento técnico, aprimorando as relações inter-pessoais e incentivando o estudante ao desenvolvimento plural como ser e agente de transformação social.

Art. 27° - As manifestações expressas pelas artes plásticas, cênicas, danças, coral, esporte, literatura, poesia, música, teatro ... vivenciadas pelo aluno durante sua formação podem ser inseridas nas atividades complementares, como também ações que resultem na produção ou elaboração técnica de vídeos, softwares, programas radiofônicos ou televisivos.

CAPÍTULO XIV
DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO E DA CARGA
HORÁRIA/ATIVIDADE

N°	ATIVIDADES	CARGA HÓRARIA (h)	
I) INICIAÇÃO A DOCÊNCIA E A PESQUISA Exigências: relatório do professor orientador e declarações dos órgãos/unidade competentes.		Até 60 horas conjunto atividade	
		ATIVI D	MÁXIM A
1	Monitoria no curso por período letivo.	15	30
2	Projetos de pesquisa, projetos institucionais, PET/PIBIC.	15	45
3	Participação em grupo de estudo/pesquisa, orientados por docente da UFPI.	05	15
II) APRESENTAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS Exigências: certificado de participação, apresentação de relatórios e declarações dos órgãos/unidades competentes.		Até 60 horas conjunto atividade	
1	Participação em eventos científicos: congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas.	03	30
2	Organização de evento científico: congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas.	05	30
III) EXPERIÊNCIAS PROFissionais E/OU COMPLEMENTARES Exigência: termo de compromisso da PREX, atestados de participação e apresentação de relatório técnico, declaração do responsável /professor acompanhante da visita.		Até 120 horas conjunto atividade	
1	Realização de estágios não obrigatórios, diferenciados do estágio supervisionado, com duração mínima de 30 dias, cadastrados na PREX/UFPI.	15	60
2	Realização de estágios em Empresa Júnior ou Incubadora de Empresa com duração mínima de 30 dias.	05	10
3	Participação em projetos sociais governamentais e não-governamentais, voltado a assistência em nutrição à população carente, com duração mínima de 30 dias.	05	20
4	Participação em programas de bolsa da UFPI, por período letivo.	05	20

5	Visitas técnicas acompanhadas por professor vinculado as disciplinas da grade curricular do curso com carga horária de 12 horas semanais.	05	10
IV) TRABALHOS PUBLICADOS, APRESENTAÇÕES E PREMIAÇÕES CIENTÍFICAS Exigência: cópias de artigos publicados; certificados e cópias de trabalhos completos ou resumos apresentados em eventos científicos e certificados ou diplomas de premiação em evento/concurso científico.		Até 90 horas conjunto de atividade	
1	Trabalhos publicados em revistas indexadas, jornais.	15	45
2	Premiação em evento ou concurso científico.	05	05
3	Apresentação de trabalhos em eventos científicos na área de nutrição ou áreas afins: congressos, seminários, conferência, simpósios, fóruns, semanas acadêmicas.	05	20
4	Trabalho completo ou resumo publicado em anais de evento científico na área de nutrição.	05	20
V) ATIVIDADES DE EXTENSÃO Exigência: atestados ou certificados de participação e apresentação de relatório técnico ou projeto registrado na Pró-Reitoria de Extensão/UFPI.		Até 90 horas conjunto atividade	
1	Programas/projetos de extensão, sob orientação de professor na UFPI, por semestre concluído.	15	30
2	Curso com duração mínima de 80 horas.	10	10
3	Ministrar treinamento em Nutrição e/ou áreas afins com duração mínima de 40 horas.	10	20
4	Cursos à distância, com duração mínima de 40 horas.	05	10
5	Curso de extensão na área de Nutrição e/ou áreas afins, com duração mínima de 20 horas.	05	10
6	Participação em exposições, feiras, datas temáticas na área de nutrição.	02	10
VI) VIVÊNCIAS DE GESTÃO Exigência: atas das reuniões das quais o aluno participou; declarações dos órgãos/unidade competentes; outros atestados de participação e apresentação de relatório técnico.		Até 40 horas conjunto de atividades	
1	Representação estudantil junto aos órgãos colegiados da UFPI com mandato mínimo de 1 ano.	05	15
2	Participação em entidades estudantis da UFPI como membro de diretoria.	05	10
3	Participação em comitês ou comissões de trabalhos na UFPI, não relacionado a eventos.	05	15
VII) ATIVIDADES ARTÍSTICO-CULTURAIS, ESPORTIVAS E PRODUÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICA Exigência: atestados/ certificados de participação; apresentação de relatório técnico e trabalhos produzidos ou produtos.		Até 90 horas conjunto de atividades	
1	Produção ou elaboração de softwares, vídeos e programas radiofônicos da área de nutrição.	10	30

2	Produção ou elaboração de softwares, vídeos e programas radiofônicos ou televisivos.	10	30
3	Participação em atividades esportivas.	10	20
4	Participação em grupos de artes: artes cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro.	05	10
VIII) DISCIPLINA ELETIVA OFERTADA POR OUTRO CURSO DA UFPI OU POR OUTRAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR <u>Exigência:</u> apresentação de documento oficial e comprobatório.		Até 60 horas conjunto de atividades	
1	Disciplinas de até 3 créditos (45 horas).	10	20
2	Disciplinas à partir de 4 créditos (60 horas).	20	40
IX	ESTÁGIO NÃO-OBRIGATÓRIO DIFERENCIADO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO	Até 90 horas o conjunto de atividades	
1	Realização de estágios não obrigatórios, diferenciados do estágio supervisionado, com duração mínima de 120 horas	15	90

Alterado pelo Colegiado do Curso de Nutrição - UFPI/CSHNB, Picos – PI em 14 de Março de 2011.

APÊNDICE B - REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente à profissão ou curso de graduação, a ser elaborado pelo aluno, sob controle, orientação e avaliação de docente vinculado à UFPI, por ele escolhido, cuja exigência é um requisito essencial e obrigatório para a integralização curricular, obedecendo às Diretrizes Curriculares Nacionais.

Art. 2º - O TCC consiste na elaboração, pelo graduando, de forma individual ou em dupla, de um trabalho teórico ou teórico-prático que demonstre sua capacidade para formular, desenvolver e fundamentar uma pesquisa científica, de modo claro, objetivo, analítico e conclusivo, aplicando os conhecimentos e as experiências vivenciadas durante o curso.

Art. 3º - O tema/problema do TCC deverá se relacionar com a Nutrição, nas suas diversas áreas de domínio, de modo a contribuir para a reflexão teórica, o desenvolvimento de práticas e metodologias, podendo abranger desde estudos diagnósticos, análises de intervenções até proposição de políticas públicas na área.

CAPÍTULO II – DOS OBJETIVOS

Art. 4º - Possibilitar ao acadêmico a iniciação à pesquisa, dando-lhe condições para a publicação de artigos e trabalhos científicos.

Art. 5º - Sistematizar o conhecimento adquirido no decorrer do curso.

Art. 6º - Garantir a abordagem científica de temas relacionados à prática profissional, inserida na dinâmica da realidade local, regional e nacional.

Art. 7º - Aprofundamento temático numa área do curso de graduação.

Art. 8º - Desenvolvimento da capacidade crítico-reflexiva de interpretação e aplicação de conhecimentos na formação profissional.

CAPÍTULO III – DA MATRÍCULA, DA CARGA HORÁRIA E DA FREQUÊNCIA

Art. 9º - A disciplina Trabalho de Conclusão de Curso, do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí, Campus Senador Helvídio Nunes de Barros, será subdividida nas disciplinas seqüenciais TCC I e TCC II.

Art. 10 - A matrícula do TCC está condicionada ao cumprimento dos seguintes pré-requisitos:

I – TCC I – Ter concluído o 6º bloco e ter, no máximo, 2 disciplinas pendentes.

II – TCC II – Ter sido aprovado no TCC I e, no caso de pesquisas envolvendo seres humanos, ter o protocolo de pesquisa submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí.

Art. 11 - A carga horária total do TCC será de 60 horas, sendo 30 horas para o TCC I e 30 horas para o TCC II.

Art. 12 – No TCC I e II, o controle de frequência ficará sob a responsabilidade do orientador e deverá ser formalizado por meio do preenchimento da “Ficha de registro de orientação do trabalho de conclusão de curso”.

CAPÍTULO IV – DO DESENVOLVIMENTO DO TCC

Art. 13 – As atividades relativas ao TCC serão desenvolvidas conforme o seguinte:

I – Na disciplina TCC I:

a) No bloco 7, o docente responsável pela parte teórica da disciplina irá repassar aos alunos as normas para elaboração do “Projeto de Pesquisa”, que deverá ser desenvolvido sob a responsabilidade do professor orientador.

b) O(s) aluno(s) contactará(ão) com o orientador por ele(s) escolhido e, obtendo o aceite da orientação, entregará(ão) ao Coordenador de TCC o “Termo de Compromisso de Orientação”, devidamente preenchido e assinado pelo professor orientador, de acordo com o cronograma estabelecido pela Coordenação do TCC.

c) O(s) aluno(s) providenciará(ão) a entrega do “Termo de Comunicação de Exame de Qualificação”, assinado por seu orientador, ao coordenador de TCC, de acordo com o cronograma estabelecido pela Coordenação do TCC. O referido termo deve ser elaborado em formulário específico disponibilizado pelo Coordenador do TCC e no mesmo devem constar todas as informações relativas ao exame ou defesa, tais como nome do(s) aluno(s), nome do orientador e sua titulação, título do projeto, data, horário, local e banca examinadora com sua titulação.

d) O(s) aluno(s) providenciará(ão) a entrega de três cópias de seu projeto de pesquisa, juntamente com seu respectivo “Termo de Encaminhamento de Projeto de Pesquisa”, assinados por seu orientador, à banca de qualificação, composta pelo professor orientador e professor examinador (escolhido pelo(s) aluno(s) em conjunto com seu orientador), e ao professor da disciplina de TCC I.

e) O(s) aluno(s) apresentará(ão) seu projeto de pesquisa a uma banca, a fim de qualifica-lo para execução, devendo seguir o cronograma estipulado pela Coordenação do TCC.

f) Após aprovação pela banca de qualificação, o(s) aluno(s) deverá(ão) realizar, junto com seu orientador, as adequações necessárias e, no caso de pesquisas envolvendo seres humanos, submeter o projeto de pesquisa ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí.

II – Na disciplina TCC II:

a) No bloco 8, o(s) graduando(s) executa(m) a pesquisa planejada e aprovada no TCC I e pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, no caso de pesquisas envolvendo seres humanos.

b) O(s) graduando(s) analisa(m) e interpreta(m) os resultados da pesquisa.

c) O(s) graduando(s) redige(m) a monografia sobre o tema desenvolvido.

d) O(s) graduando(s) encaminha(m) as 3 cópias da monografia e do “Termo de Encaminhamento de Monografia”, assinados por seu orientador, à banca examinadora, de acordo com cronograma estipulado pela Coordenação do TCC.

e) O(s) graduando(s) apresenta(m) o TCC, perante uma banca examinadora, na forma estabelecida por este regulamento e pelo manual de TCC e de acordo com a data pré-estabelecida por seu orientador, que deverá seguir o cronograma estipulado pela Coordenação do TCC.

Parágrafo único: Caso o projeto seja desenvolvido em dupla, os dois membros deverão participar igualmente de todas as atividades requeridas no processo de qualificação e defesa da monografia.

CAPÍTULO V – DA ORGANIZAÇÃO

Art. 14 – A supervisão do TCC será feita pelo coordenador dessa atividade, professor efetivo do Departamento de Nutrição da UFPI - CSHNB, eleito entre os professores orientadores, com mandato de 1 (um) ano, e homologado pelo Colegiado do Curso.

Art. 15 – A análise e avaliação dos projetos ficarão a cargo dos professores orientadores.

Art. 16 – O orientador, escolhido pelo(s) aluno(s), dentre o corpo docente vinculado à UFPI, deverá desenvolver sua linha de pesquisa, compatível com os objetivos do curso de Nutrição da UFPI-CSHNB.

§ 1º - Ao orientador de TCC, professor do curso de Nutrição da UFPI-CSHNB, será computada a carga horária de 03 (três) horas-aula semanais, computadas nas disciplinas TCC I e TCC II, a partir de 4 (quatro) orientações, sem caráter acumulativo.

§ 2º - O número de orientandos deverá obedecer ao estipulado no Projeto Pedagógico no Curso.

§ 3º - Uma vez aceita a orientação, mediante a assinatura do “Termo de compromisso de orientação”, o docente terá a responsabilidade de acompanhar o desenvolvimento de todo o trabalho

de conclusão do(s) aluno(s), do projeto à defesa da monografia, mesmo nos casos em que este(s) último(s) tenha(m) que repetir a disciplina, por reprovação.

§ 4º - O professor orientador fica desobrigado à dar continuidade ao processo de orientação, caso deseje, desde que haja a confirmação por escrito de que o(s) aluno(s) obteve(iveram) o aceite de orientação de outro docente.

CAPÍTULO VI – DAS COMPETÊNCIAS

Art. 17 – Compete ao Coordenador do Trabalho de Conclusão de Curso:

I – Coordenar o processo de desenvolvimento do TCC.

II – Submeter à aprovação do Colegiado do Curso as normas necessárias para a estrutura do TCC.

III – Informar, ao final de cada período letivo, ao Colegiado do Curso de Nutrição, sobre o andamento do TCC.

IV – Apresentar ao Colegiado do Curso de Nutrição a relação de trabalhos concluídos e aprovados.

V – Manter contato com o orientador do Trabalho de Conclusão de Curso, visando aprimoramento e solução de problemas relativos ao seu desenvolvimento;

VI – Encaminhar este Regulamento aos alunos e aos orientadores de Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição da UFPI-CSHNB.

VII – Divulgar amplamente, junto aos alunos, a listagem de professores que orientarão o TCC, indicando as respectivas linhas de pesquisa.

VIII – Dirimir as dúvidas dos alunos e professores orientadores quanto ao desenvolvimento do TCC.

IX - Organizar o cronograma de atividades.

X – Encaminhar os exemplares da versão final impressa da monografia, sendo 1 cópia para a biblioteca, 1 cópia para a coordenação do curso de Nutrição e 1 cópia para o professor orientador.

Art. 18 – Compete ao professor orientador:

I – Avaliar e aprovar o projeto de pesquisa relativo ao Trabalho de Conclusão de Curso que irá orientar.

II – Orientar o aluno em todas as etapas de desenvolvimento do TCC, do projeto à defesa da monografia.

III – Indicar as Comissões Examinadoras dos seus orientandos.

IV – Participar, na condição de presidente da Comissão Examinadora, da avaliação do TCC.

V – Entrar em contato com o Coordenador do TCC para solucionar possíveis dificuldades, objetivando o bom funcionamento do trabalho.

VI – Submeter o projeto de pesquisa, após aprovação, ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Piauí, no caso da pesquisa envolver, de forma direta ou indireta, seres humanos.

VII – Zelar pelo cumprimento dos prazos pré-estabelecidos pelo Coordenador de TCC.

VIII – Agendar data e horário do exame de qualificação ou defesa (de acordo com o calendário pré-estabelecido pelo coordenador do TCC), mediante acordo com o(s) aluno(s) e o(s) membro(s) da banca.

IX – Reservar local (sala de aula/auditório) e equipamento áudio-visual para o exame de qualificação ou defesa, junto aos departamentos competentes.

X – Assinar todos os termos necessários ao desenvolvimento do TCC, tais como “Termo de Compromisso de Orientação”, “Termo de Comunicação de Exame de Qualificação ou Defesa do TCC”, “Termo de Encaminhamento de Projeto de Pesquisa ou Monografia à Banca Examinadora” e “Carta de Encaminhamento de Monografia para Arquivamento”.

XI - Providenciar (conforme modelo disponibilizado) e entregar aos examinadores, no ato do exame de qualificação ou defesa, as declarações de participação na banca devidamente assinadas pela coordenação do curso de Nutrição.

XII – Providenciar (conforme modelo disponibilizado) o preenchimento e entrega ao Coordenador dos TCCs, da “Ata de qualificação de projeto ou defesa de monografia”, devidamente assinada pelos membros da banca.

XIII - Apresentar ao setor acadêmico da UFPI, ao final de cada semestre, as médias obtidas por cada orientando de TCC I e II e suas frequências, registrando no diário de classe das disciplinas.

XIV - Encaminhar ao coordenador do TCC, após o exame de qualificação ou defesa, as fichas de avaliações com as notas atribuídas pelos examinadores, devidamente assinadas.

Art. 19 – Compete ao orientando:

I – Escolher o professor orientador dentre os docentes indicados na lista fornecida pela Coordenação do TCC;

II – Adequar-se à linha de pesquisa do professor orientador escolhido;

III – Elaborar o projeto de pesquisa a ser desenvolvido nesta atividade, sob a orientação do professor orientador.

IV – Cumprir as normas deste Regulamento.

V – Respeitar os prazos pré-estabelecidos pelo Coordenador de TCC e por seu orientador, bem como a carga-horária a ser dedicada, sob pena de reprovação.

VI – Participar de reuniões e outras atividades para os quais for convocado pelo professor orientador ou pelo Coordenador de TCC.

VII – Entregar ao coordenador do TCC o “Termo de Comunicação de Exame de Qualificação ou Defesa do TCC”, prestando todas as informações relativas ao mesmo (nome do aluno, nome do orientador e sua titulação, título do projeto, data, horário, local e banca examinadora com sua respectiva titulação), em formulário específico disponibilizado pelo Coordenador do TCC e de acordo com cronograma estabelecido.

VIII - Entregar três exemplares impressos da versão final do TCC e uma versão digital, na Secretaria da Coordenação do Curso de Nutrição da UFPI-CSHNB, após aprovação pela Comissão Examinadora e ajustes realizados, de acordo com o cronograma pré-estabelecido e junto à “Carta de Encaminhamento de Monografia para arquivamento” assinada por seu orientador.

IX – Acatar outras atribuições referentes ao TCC.

CAPÍTULO VII – DA AVALIAÇÃO

Art. 20 – A avaliação da disciplina TCC - disciplina TCC I e TCC II – será realizada da seguinte forma:

I – Quanto ao TCC I: a avaliação será efetuada pelo professor da disciplina de TCC I e pela banca de qualificação e será expressa por média de 0 a 10, atribuída à elaboração do projeto pelo(s) aluno(s).

II – Quanto ao TCC II: a avaliação será realizada pelo professor orientador e pela Comissão Examinadora, indicada em conjunto pelo(s) aluno(s) e seu orientador, devendo estar assim composta:

- a) O professor orientador do TCC (presidente).
- b) Um professor do curso de Nutrição com graduação mínima de mestre.
- c) Um professor ou profissional com domínio do tema pesquisado, interno ou externo à UFPI, com titulação mínima de especialista.

Parágrafo Único: A constituição da banca examinadora deve ser aprovada pelo orientador do TCC.

Art. 21 – A defesa do Trabalho de Conclusão de Curso II será pública e constará de:

I – Apresentação da monografia.

II – Arguição pela Comissão Examinadora.

§ 1 - A apresentação pública será organizada pelo professor orientador do TCC e divulgada com, pelo menos, uma semana de antecedência.

§ 2 - Nos casos de descumprimento, por parte do(s) aluno(s), das obrigações relativas ao TCC I ou II, o aluno ficará reprovado e a qualificação ou defesa não mais ocorrerá no referido semestre.

Art. 22 - A avaliação do TCC II será resultante de:

I – Nota atribuída ao trabalho escrito.

II – Avaliação da exposição oral e da defesa pública do TCC.

Art. 23 – A avaliação do TCC é expressa por uma média de 0 a 10 (zero a dez), sendo considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7,0 (sete); satisfeitas outras exigências regimentais, que serão registradas no diário de classe da disciplina TCC I e II.

Art. 24 – Em caso de não aprovação do TCC II no bloco 8, por descumprimento da carga-horária/cronograma de atividades pré-estabelecido pelo orientador e pelo coordenador de TCC ou não atingimento da média por ocasião da defesa da monografia, o(s) aluno(s) deverá(ão) refazer seu trabalho, seguindo as orientações da Comissão Examinadora, e (re)apresentá-lo, para fins de nova e/ou última avaliação, no bloco 9.

Parágrafo Único. No caso de reapresentação, além da reavaliação escrita, o(s) graduando(s) deverá(ão) apresentar o trabalho em seção pública, onde fará(ão) a segunda defesa da monografia.

Art. 25 – A estrutura e apresentação do trabalho de Conclusão de Curso deverão seguir os padrões acadêmicos da área, conforme previsto nas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

CAPÍTULO VIII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 26 – Após a aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso pela Comissão Examinadora, e do depósito de três exemplares da versão final do TCC, pelo(s) graduando(s), na Coordenação do Curso de Nutrição da UFPI-CSHNB, essa arquivará um exemplar, encaminhará o segundo para integrar o acervo da biblioteca e entregará o terceiro ao professor orientador.

Art. 27 – Os casos omissos neste Regulamento serão analisados e resolvidos pelo Coordenador do TCC e, quando ultrapassarem sua esfera de competência, pelo Colegiado do Curso de Nutrição, sempre ouvidas as partes envolvidas.

Art. 28 – Este Regulamento entra em vigor na data da sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí, Campus Senador Helvídio Nunes de Barros.

Alterado em 13 de abril de 2011 pelo Colegiado do Curso de Nutrição – UFPI/CSHNB, Picos-PI.

APÊNDICE C - MANUAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

APRESENTAÇÃO

A prática profissional é privilegiada a partir de uma concepção pedagógica crítica, na qual a teoria e a prática representam uma unidade indissociável. Desta forma, o Curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí (UFPI) estabeleceu convênios de estágios supervisionados, que serão realizados junto às Entidades de direito público e privado, exigindo-se celebração de um Termo de Compromisso do estagiário e UFPI com o local de estágio.

O Curso de Nutrição da UFPI, Campus Senador Helvídio Nunes de Barros (CSHNB), terá seus Estágios Supervisionados desenvolvidos em três áreas de atuação: Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's), Nutrição Clínica e Nutrição Social, contemplando a carga horária exigida de no mínimo 20% do total do curso de Graduação em Nutrição, conforme Resolução CNE/CES Nº 5, DE 7 de Novembro de 2001 que Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O acompanhamento dos estagiários ocorrerá mediante a supervisão de profissionais locados nos setores de estágio (Supervisores de campo), bem como de Professores-Orientadores, previamente definidos conforme as áreas temáticas que compõem as disciplinas de Estágio Supervisionado.

Desta forma, este Manual dispõe sobre os princípios e diretrizes para disciplinar e regulamentar os procedimentos a serem adotados pelo Curso de Nutrição da UFPI- CSHNB em relação aos Estágios Supervisionados Curriculares relativos ao referido Curso de graduação.

Prof. MSc Julianne Viana Freire Portela
Coordenação Geral de Estágios Supervisionados do Curso de Nutrição-CSHNB

I - INTRODUÇÃO

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 Regimento Geral desta Instituição de Ensino Superior (IES) e normatização específica do âmbito acadêmico da UFPI.

É parte integrante da estrutura curricular e compreende as seguintes disciplinas: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (270 horas: 18 créditos) ofertado no 8^o bloco, e Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição (255 horas: 17 créditos) e Estágio Supervisionado em Nutrição Social (270 horas: 18 créditos) ofertados no 9^o bloco do Curso de Nutrição, totalizando 795 horas. Vale ressaltar que a oferta dos referidos Estágios poderá sofrer alteração com o propósito de assegurar um melhor ensino-aprendizagem inserido no âmbito profissional, além de adequar o curso aos locais de estágio conveniados; podendo ainda ser programado bimestralmente, mas sempre respeitando as normas, entre as quais a carga-horária e atividades a serem desenvolvidas.

O Estágio Supervisionado em Nutrição atenderá ao preconizado na Resolução 418/2008 e ao artigo 7 da Resolução CNE/CES N^o 5, DE 7 de Novembro de 2001, 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.

Durante o Estágio Supervisionado em Nutrição o acadêmico deve, obrigatoriamente, realizar tarefas compatíveis com sua formação acadêmica, conforme o perfil profissiográfico e as ações determinadas pelo Curso de Nutrição, e pelo Professor Supervisor e Orientador de Estágio, tendo como base as Diretrizes Curriculares do Ministério da Educação – MEC, a legislação pertinente e o código de ética profissional. Tais atividades desenvolvidas de acordo com a programação serão registradas nos instrumentos próprios de avaliação e diários de estágio.

Com base na Resolução n^o 23/2009-CEPEX/UFPI, o estagiário deverá cumprir uma carga horária de 30 horas semanais ou 6 horas diárias em cada local de estágio.

Vale mencionar, que os estágios supervisionados se caracterizam pela realização de atividades como o desenvolvimento de metodologias de trabalho ou aprendizagem de técnicas, por meio da execução de ações de nutrição e saúde ou do acompanhamento de serviços e/ou projetos inerentes ao campo de alimentação e nutrição. Complementando, desta forma, a formação profissional do acadêmico ao aprimorar os conhecimentos através do trabalho multidisciplinar, do contato direto com a comunidade, assim, como das informações e experiências no corpo das Instituições conveniadas com a UFPI.

II - NORMAS REGULAMENTADORAS

VALIDADE: Só tem validade, para a conclusão do Curso, os Estágios Supervisionados autorizados pela Coordenação do Curso de Nutrição e devidamente conveniados com esta IES.

LOCAL DE ESTÁGIO: Serão consideradas locais de Estágios Supervisionados as instituições públicas e privadas devidamente conveniadas com a UFPI. Estas Instituições serão previamente estabelecidas pela Coordenação de Estágio e Docentes-Supervisores e acordados com os Supervisores de campo de estágio. Vale destacar que a realização do estágio dar-se-á mediante Termo de Compromisso celebrado entre o discente e a parte concedente, conforme Resolução nº 23/2009 – CEPEX/UFPI. O estágio não acarretará vínculo empregatício de qualquer natureza entre o estagiário e a instituição que o aceitar.

SUPERVISÃO: A supervisão do Estágio Supervisionado dar-se-á de conformidade com a modalidade de supervisão indireta ou direta, feita via relatórios, reuniões, visitas ocasionais ao campo do estágio onde se processarão contatos e reuniões com o profissional responsável. Ou seja, ocorrerá de forma sistemática e contínua, sem assistência diária e permanente.

GRUPO DE ESTÁGIO: A constituição numérica de acadêmicos por grupo se baseará conforme adequação ao local de estágio e às atividades a serem desenvolvidas. Os alunos deverão, em tempo adequado, matricular-se na turma correspondente, podendo, em casos especiais, acordar troca com outro discente.

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

PRÉ-REQUISITO AOS DISCENTES: O aluno só poderá dar início ao estágio curricular supervisionado ao finalizar todas as disciplinas obrigatórias referidas no Projeto Pedagógico do Curso (PPC) até o 7^o Bloco do Curso de Nutrição.

III – ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA

III.1- COORDENADOR GERAL 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 Pró-Reitoria de Ensino de Graduação (CEO/PREG) os campos de Estágio, tendo em vista a celebração de convênios e acordos;
- Realizar levantamento ao final de cada período do número de alunos aptos e pretendentes à realização dos estágios obrigatórios;
- Revisar, anualmente as normas de Estágio, atualizando-as, quando necessário, junto aos Coordenadores de Áreas de Estágio e Professor-Orientador de diferentes áreas;
- Promover, junto aos Professores-Orientadores, reuniões com o intuito de decidir sobre a organização do processo didático-pedagógico;
- Manter atualizado o registro dos locais de estágio, juntamente com a CEO/PREG;
- Organizar a distribuição dos alunos nos locais de estágio, juntamente com os Coordenadores de Área e Professores-Orientadores;
- Apresentar aos estagiários as normas e diretrizes gerais dos Estágios Curriculares, a cada período, bem como esclarecer as dúvidas surgidas;
- Auxiliar os estagiários no processo de cadastro para cada local de estágio;
- Encaminhar os estagiários aos Professores-Orientadores;
- Orientar e encaminhar os alunos aos Campos de Estágio;
- Apreciar sobre os casos especiais surgidos no decorrer dos estágios, segundo a Resolução nº 043/95 e buscar junto ao Colegiado do Curso, Coordenação de Área e Professor-Orientador, as soluções;
- Acompanhar o desenvolvimento dos Estágios, tendo em vista a consecução dos objetivos propostos;
- Enviar a CEO/PREG, no final de cada período letivo, o relatório correspondente aos estágios curriculares sob sua responsabilidade.

III.2 – COORDENADOR DE ÁREA

Atribuições:

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

- Elaborar, junto aos Professores-Orientadores, a programação do estágio sob sua responsabilidade;
- Organizar a distribuição dos alunos nos locais de estágio, junto com a Coordenação Geral e Coordenação de Curso;
- Participar, sempre que possível, da apresentação geral das normas e regulamentos de estágio, juntamente com os Professores-Orientadores;
- Auxiliar no processo de cadastro dos estagiários;
- Instrumentalizar, a cada período, os Professores-Orientadores para o desenvolvimento das atividades do estágio;
- Providenciar, junto aos Professores-Orientadores as notas atribuídas por estes e pelos Supervisores de Campo aos estagiários;
- Participar, sempre que possível, da apresentação do relatório final, quando for exigida, juntamente com os Professores-Orientadores;
- Colaborar com os contratos com os locais de estágio, tendo em vista a celebração de convênios e acordos.

III.3 - PROFESSOR-ORIENTADOR DE ESTÁGIO:

Atribuições:

- Planejar, acompanhar, executar, avaliar e realimentar as atividades acadêmicas ligadas ao Estágio Curricular, em conformidade com o Projeto Pedagógico do Curso, Programas, calendário escolar e cronogramas estabelecidos;
- Elaborar junto ao Coordenador de Estágio a programação semestral de estágios obrigatórios;
- Orientar os registros cadastrais dos estagiários;
- Repassar ao estagiário o encaminhamento para a Instituição e/ou Empresa e o Termo de Compromisso, possibilitando informes com relação à dinâmica do estágio;
- Encaminhar formalmente o estagiário para o campo de estágio, acompanhado do Termo de Compromisso, dentro do prazo estabelecido pela CEO;
- Descrever, no Plano de Curso, as atividades a serem executadas em campo, procurando compatibilizá-las com as necessidades e condições da Instituição e/ou Empresa;
- Orientar os estagiários quanto às exigências e especificidades do campo de estágio;
- Orientar os estagiários no planejamento das atividades de estágio;
- Orientar os estagiários na elaboração do Relatório Final de estágio;

- Acompanhar, junto às Instituições e/ou Empresas, o desempenho dos estagiários de modo a assegurar o seu êxito;
- Propiciar a troca de experiências e conhecimentos acerca da prática profissional, cuidando para que as atividades de estágio sejam compatíveis com a área de formação do estudante;
- Auxiliar o estagiário na solução de possíveis problemas ou dificuldades que possam surgir no decorrer do estágio (corrigir falhas);
- Comunicar, por escrito, ao Coordenador de Estágio a interrupção e/ou desligamento do estagiário do curso ou qualquer eventualidade que impeça o bom andamento das atividades didático-pedagógicas da prática;
- Avaliar o desempenho dos estagiários, segundo a Resolução nº 043/95, Manual de Estágio Curricular e plano de disciplina;
- Realizar reunião com os estagiários, e participar das reuniões de acompanhamento e avaliação do estagiário, quando necessário;
- Providenciar, junto aos Supervisores de Campo as notas atribuídas por estes aos estagiários;
- Enviar à Coordenação Geral de Estágio, no final de cada período letivo, o relatório correspondente aos Estágios Curriculares Obrigatórios sob a sua responsabilidade.

III.4 - SUPERVISOR DE CAMPO

Atribuições:

- Acompanhar e orientar o estagiário na execução das atividades de rotina;
- Estimular a participação do estagiário junto às atividades realizadas pela equipe do local;
- Realizar avaliação do estagiário conforme critérios estabelecidos no Plano de Estágio;
- 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.

III.5 - ESTAGIÁRIO

Atribuições:

- Cumprir e obedecer às normas concernentes, respondendo pelas perdas e danos que venha a causar pela inobservância das normas estabelecidas, a saber: Manual de Estágio Curricular do Curso segundo Resolução nº 047/91 e nº 043/95-CEPEX;

- Seguir as determinações/orientação do Professor-Orientador e Supervisor de Campo, cumprindo o plano de estágio e as normas e regulamentos internos do campo de estágio;
- Procurar adaptar-se à rotina de trabalho;
- Cumprir o horário e frequência estabelecidos pelo Curso e locais de Estágio;
- Responsabilizar-se pelos materiais que lhe forem confiados;
- Zelar pelos equipamentos e bens materiais utilizados no desenvolvimento de suas atividades de estágio;
- É imprescindível, para realização dos Estágios Supervisionados, o uso de sapato fechado, jaleco e outros equipamentos, dependendo das exigências do local de estágio, bem como o crachá de identificação.
- Comunicar ao orientador do estágio, como referência imediata e a Comissão de Estágio sempre que necessário, as dificuldades encontradas no desenvolvimento do plano de estágio. As desistências não justificadas acarretarão em prejuízo ao estagiário; Cumprir a programação do plano de estágio, comunicando e justificando, por escrito ao Coordenador do curso e ao Professor, com antecedência mínima de uma semana, a impossibilidade de fazê-lo, quando for o caso;
- Só poderá ausentar-se do local de estágio com autorização prévia do Professor-Orientador e/ou supervisor de campo, nos casos em que o estagiário necessitar de tratar assuntos pertinentes ao estágio ou em situações previstas pela lei;
- Manter atualizados os conhecimentos técnicos da área em atuação para agilizar e otimizar o desenvolvimento das atividades do estágio;
- Observar e atuar em conformidade com o Código de Ética do Nutricionista;
- Guardar sob sigilo profissional durante e após a execução do estágio sobre todos os assuntos pertinentes à instituição que estagiar, atuando de forma ética e contribuindo para a manutenção da harmonia e cordialidade entre a UFPI e as Instituições conveniadas;
- Comparecer à Coordenação quando solicitado, prestando as informações requeridas;
- Cumprir os prazos determinados pela Coordenação de Estágios e/ou Supervisores para a entrega do relatório de estágio;
- Elaborar e entregar o relatório final ao Professor-Orientador e à Comissão de Estágios seguindo o padrão estabelecido por cada área de Estágio.

IV- CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO E TÉRMINO DO ESTÁGIO

Entende-se por avaliação o processo contínuo de análise das tarefas realizadas pelo aluno e que permite ao supervisor trabalhar no sentido da revisão de atividades e métodos empregados, de

modo a ensinar a conscientização, pelo estagiário, dos seus pontos positivos e negativos e sua maior capacitação para a prática profissional.

A avaliação constitui parte integrante da aprendizagem, dela participando o supervisor, o aluno e, eventualmente, pessoal da instituição onde estagia o supervisionado.

O processo de avaliação será efetuado pelo Docente-Supervisor e Supervisor de campo, de forma sistemática e contínua, com a participação do estagiário. E, constará da apreciação dos aspectos humanos, éticos e profissionais desenvolvidos pelo estagiário; pela verificação das atividades desempenhadas pelo estagiário e apresentação/discussão do Trabalho de Conclusão do Estágio.

Na observação dos aspectos humanos, éticos e profissionais desenvolvidos pelo estagiário serão observados os seguintes critérios:

- 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.

Enquanto que, na observação das atividades desempenhadas pelo estagiário, serão apreciados:

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

Tendo em vista a avaliação, é obrigatória a apresentação do relatório de estágio elaborado pelo aluno e avaliado pelo supervisor, dentro do prazo estabelecido pela Coordenação de Estágio e/ Docente-Supervisor.

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

Os instrumentos utilizados para a avaliação (ANEXO) seguem o modelo proposto e aprovado pela Comissão de Estágio sendo o mesmo para todos os estágios. Assim, ao término do estágio, o aluno receberá uma nota, de acordo com o processo de avaliação.

Será aprovado no estágio curricular supervisionado o aluno que cumprir a frequência obrigatória ao estágio e obtiver a nota mínima (sete) estabelecida, regimentalmente, para aprovação.

O discente que não for aprovado em qualquer dos estágios deverá esperar uma nova turma do respectivo estágio a fim de que tenha condições de realizá-lo.

V- DISPOSIÇÕES GERAIS: Os casos omissos neste Manual serão resolvidos pela Coordenação de Estágios Supervisionados, Docentes - supervisores e Colegiado do Curso de Nutrição do CSHNB. Este manual regulamentador entra em vigor na data de sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Nutrição-CSHNB.

ANEXOS DO MANUAL DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS
CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

PROFESSOR ORIENTADOR: _____
SUPERVISOR DE CAMPO: _____
ESTAGIÁRIO: _____
PERÍODO DE ESTAGIO: _____
LOCAL DE ESTAGIO: _____

FICHA DE AVALIAÇÃO DA ÁREA AFETIVA

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

* PESO

1

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

* PESO

1

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CAMPUS SENADOR HELVÍDIO NUNES DE BARROS
CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROFESSOR ORIENTADOR: _____
ESTAGIÁRIO: _____
PERÍODO DE ESTAGIO: _____
LOCAL DE ESTAGIO: _____

FICHA DE AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO

QUALIDADE DAS ATIVIDADES DESEMPENHADAS	PONTOS *	
	POSSIVEL	ATINGIDO
ASPECTOS DE JULGAMENTO		
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	
TOTAL DE PONTOS	10,0	

* PESO

3

TRABALHO ESCRITO	PONTOS *	
	POSSIVEL	ATINGIDO
ASPECTOS DE JULGAMENTO		
1. Organização lógica e sequencial, 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	
TOTAL DE PONTOS	10,0	

* PESO

3

DEFESA ORAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO ESTÁGIO	PONTOS *	
	POSSIVEL	ATINGIDO
ASPECTOS DE JULGAMENTO		
1. Incentivação, sensibilização para o conteúdo a ser apresentado	1,0	
2. Domínio do conteúdo: dosagem e adequação do mesmo	3,5	
3. Adequação dos recursos didáticos	1,0	
4. Coerência dos objetivos aos conteúdos	1,5	
5. Objetividade, clareza, segurança e desenvoltura no modo de expressar	1,5	
6. Cumprimento do roteiro estabelecido, adequação do tempo	1,5	
TOTAL DE PONTOS	10,0	

* PESO

3



CRITÉRIOS	NOTA 1	NOTA 2	NOTA 3
1. Apresentação Pessoal	Aparência pessoal descuidada, posturas mecânica e corporal inadequados, necessitando de advertência.	Aparência pessoal e posturas mecânica e corporal quase sempre condizentes com o local de trabalho.	Aparência pessoal discreta, posturas mecânica e corporal adequadas.
2. Relacionamento Interpessoal	Não estabelece bom nível de comunicação no local de trabalho, comprometendo portanto a interação da equipe.	Apresenta certa dificuldade de comunicação no local do trabalho, não estabelecendo eventualmente interação adequada com a equipe.	Estabelece bem o nível de comunicação no local de trabalho, assegurando a plena interação da equipe.
3. Iniciativa	Apresenta indecisão para determinação de prioridades na rotina do trabalho, necessitando constantemente de intervenção.	Demonstra capacidade de estabelecer prioridades para tomada de decisões nas situações rotineiras.	Demonstra capacidade de estabelecer prioridades para a tomada de decisões com eficiência e rapidez, inclusive em situações especiais.
4. Criatividade	Limita-se a executar as atividades a partir dos recursos disponíveis, sem demonstrar, portanto capacidade de inovação e adequação à realidade.	Apresenta capacidade de inovação e adaptação à realidade, com algumas dificuldades no desempenho das atividades.	Apresenta capacidade de inovação e adaptação à realidade, demonstrando desembaraço e agilidade no desempenho das atividades.
5. Capacidade de aceitar sugestões	Não reage bem frente às críticas, não apresenta argumentação coerente, quando interpelado.	Demonstra receptividade diante das críticas, sem capacidade de questionar com argumentação coerente.	Demonstra receptividade e maturidade diante das críticas, com argumentação lógica e convincente frente aos questionamentos.
6. Espírito de Cooperação	Não manifesta boa vontade em colaborar com a equipe, excluindo-se de algumas atividades.	Coopera com a equipe mediante solicitação, não evidenciando portanto, disponibilidade, com frequência.	Apresenta boa vontade em colaborar com a equipe, contribuindo de forma efetiva para o desenvolvimento harmônico e dinâmico das atividades.
7. Senso de Responsabilidade	Frequentemente se atrasa na execução das atividades, desenvolvendo-as de forma descuidada e incompleta.	Eventualmente se atrasa na execução das atividades, desenvolvendo-as de forma mais apurada.	Demonstra pontualidade na execução das atividades, desenvolvendo-as com qualidade adequada às suas exigências.
8. Interesse pelo trabalho	Desinteressado e/ou omissivo frente às atividades solicitadas, exercendo-as sem entusiasmo.	Interesse direcionado a determinadas atividades, exercendo as demais sem entusiasmo e dedicação necessárias.	Interesse equitativo para todas as atividades, exercendo-as com entusiasmo e dedicação voluntariamente.
9. Pontualidade	Frequentemente não cumpre o horário estabelecido no local de serviço, sem, apresentar justificativas convincentes.	Eventualmente não cumpre o horário estabelecido no local de serviço, apresentando nessas ocasiões justificativas necessárias.	Cumprimento integralmente o horário estabelecido no local do serviço.
10. Ética Profissional	Demonstra arbitrariedade na condução das atividades; viola o sigilo profissional; não desenvolve suas atividades atentando-se para os princípios fundamentais da ética.	Demonstra imparcialidade na condução das atividades, guarda sigilo profissional; desenvolve, eventualmente, suas atividades respeitando os princípios fundamentais da ética.	Demonstra imparcialidade na condução das atividades, guarda sigilo profissional, desenvolve suas atividades, atentando-se para os princípios fundamentais da ética.

Pontos: 1,0 ⇒ Nota 1 (0,00 a 0,33); Nota 2 (0,34 a 0,67); Nota 3 (0,68 a 1,0)

Aprovado pelo Colegiado do Curso de Nutrição em **21 de fevereiro de 2011.**