



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**

CURSO NUTRIÇÃO - TERESINA

Campus Ministro Petrônio Portella, Bloco: 13, Ininga – CEP: 64.049-550 - Teresina, Piauí, Brasil.
E-mail: ccnut@ufpi.edu.br – Tel. (86) 3215-5864

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO –UFPI/TERESINA

Apresentado:
Núcleo Docente Estruturante do Curso de Nutrição/UFPI
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação/UFPI

Teresina – 2018

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

REITOR: Prof. Dr. José Arimatéia Dantas Lopes

VICE-REITORIA

VICE-REITORA: Prof. Dra. Nadir do Nascimento Nogueira

PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO - PREG

PRÓ-REITORA: Prof. Dr. Nelson Juliano Cardoso Matos

COORDENAÇÃO DE CURRÍCULO/PREG

COORDENADORA: Profa. Dra. Mirtes Gonçalves Honório de Carvalho

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DIRETORA: Prof. Dr. Viriato Campelo

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

COORDENADORA: Profa Dra. Geânia de Sousa Paz Lima

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE CURSO DE NUTRIÇÃO-TERESINA

PRESIDENTE: Profa.Dra. Geânia de Sousa Paz Lima

Vice Presidente: Profa Dra Suely Carvalho Santiago Barreto

Profa Dra Betânia de Jesus e Silva Almendra Freitas

Profa Dra Marize Melo dos Santos

Profa.MSc. Maria Rosália Ribeiro Brandim

Profa. Dra. Karoline de Macedo G. Frota

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO-TERESINA - 2006

Profª Esp. Maria Mercês de Araújo Luz - Presidente

Profª MSc. Maria Rosália Ribeiro Brandim

Profª Esp. Edenir Veras de Carvalho

Profª Esp. Betânia de Jesus e Silva de Almendra Freitas

Profª Dra. Nadir do Nascimento Nogueira

Representante Discente: Marina Souza Rocha

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DENOMINAÇÃO DO CURSO:

Nutrição

CRIAÇÃO DO CURSO:

Resolução Nº 03/76 - CONSUN/UFPI, de 06/12/1976

Publicação: 06/12/1976

RECONHECIMENTO DO CURSO:

Portaria MEC Nº 341 de 31/07/1984

Publicação: 03/08/1984

Parecer CFE Nº 455/ de 03/07/1984

DIPLOMA:

Bacharel em Nutrição

TÍTULO

Nutricionista

MODALIDADE:

Ensino Presencial

DURAÇÃO DO CURSO:

Mínimo: 4,5 anos

Média: 6 anos

Máximo: 7 anos

FORMA DE ACESSO:

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

REGIME LETIVO:

Bloco Semestral

TURNOS DE OFERTA:

Diurno – Manhã/Tarde

VAGAS AUTORIZADAS:

80/Ano

40/Semestre

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 3.945 horas = 263 créditos

Disciplinas do Ciclo Básico: 990 horas

Disciplinas do Ciclo Profissional: 2.535 horas

Disciplinas de Formação Complementar: 300 horas

Atividades Complementares: 120 horas

**RELAÇÃO DE MEMBROS DAS COMISSÕES DE ESTUDO PROJETO
POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE 2000 – 2016**

NOME	CATEGORIA	PERÍODO
Maria Mercês de Araújo Luz	Comissão Presidente	2005 - 2006
Betânia de Jesus e Silva de Almendra Freitas	Membros Docentes	
Edenir Veras de Carvalho		
Maria Rosália Ribeiro Brandim	Discente	
Nadir do Nascimento Nogueira		
Marina Souza Rocha		
Maria Rosália Ribeiro Brandim	Núcleo Docente Estruturante Presidente	2011-2012
Betânia de J e S de Almendra Freitas	Membros Docentes	
Marize Melo dos Santos		
Martha Teresa Siqueira Marques Melo		
Nadir do Nascimento Nogueira		
Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo		
Adriana de Azevedo Paiva	Núcleo Docente Estruturante Presidente	2013 – 2015
Maria do Socorro Silva Alencar	Membros Docentes	
Maria Mercês de Araújo Luz		
Marize Melo dos Santos		
Martha Teresa Siqueira Marques Melo		
Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo		
<i>Profa.Dra. Geânia de Sousa Paz Lima</i>	Núcleo Docente Estruturante Presidente	2016 - 2018
Profa Dra Suely Carvalho Santiago Barreto	Membros Docentes	
Profa Dra Betânia de Jesus e Silva Almendra Freitas		
Profa Dra Marize Melo dos Santos		
<i>Profa.MSc. Maria Rosália Ribeiro Brandim</i>		
<i>Profa. Dra. Karoline de Macedo Gonçalves Frola</i>		

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO

MISSÃO: UFPI – CURSO DE NUTRIÇÃO

1) INTRODUÇÃO	10
2) CARACTERIZAÇÃO GEO-SOCIAL DO PIAUÍ	15
3) DIAGNÓSTICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO	18
4) JUSTIFICATIVA PARA MUDANÇA	25
5) PRINCÍPIOS CURRICULARES	31
6) REQUISITOS DE ACESSO	33
7) CONCEPÇÃO DO CURSO	33
8) OBJETIVOS DO CURSO	35
9) PERFIL PROFISSIONAL	36
10) ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E MERCADO DE TRABALHO	37
11) CONTEÚDOS TEMÁTICOS DO CURSO	41
12) COMPETÊNCIAS E HABILIDADES: GERAIS E ESPECÍFICAS	43
13) ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS DO CURSO	46
14) PROCESSOS DE AVALIAÇÃO	48
15) ORGANIZAÇÃO DA PROPOSTA CURRICULAR	51
16) MATRIZ CURRICULAR	53
17) ESTÁGIOS CURRICULARES	56
18) TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO	59
19) ATIVIDADES COMPLEMENTARES	61
20) EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS	64
20.1. Disciplinas de Formação Obrigatória	64
20.2. Disciplinas de Formação Complementar Optativa	88
21) EQUIVALÊNCIA CURRICULAR	94
22) COORDENAÇÃO DO CURSO	100
23) ORIENTAÇÃO ACADÊMICA	101
24) POLÍTICA DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS	102
25) ESTRUTURA DO PROJETO PEDAGÓGICO	103
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	113
APÊNDICES E ANEXOS	116

APRESENTAÇÃO

A comunidade piauiense ressentia-se da necessidade de um curso superior em nutrição, devido aos graves problemas estruturais, econômicos e de saúde que se abatiam sobre a carente população piauiense, a exigir uma retomada do desenvolvimento, passando pelo combate à fome, à desnutrição, às moléstias carências e ao déficit cognitivo e neuropsicomotor de nossas crianças.

O curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí (UFPI) foi criado pela Resolução Nº 03/76 do Conselho Universitário/UFPI de 06/12/1976, com o intuito de formar profissionais de Nutrição no Estado, a fim de atender as necessidades da população no que se refere à prevenção e solução dos problemas no âmbito da alimentação e nutrição. O reconhecimento do curso ocorreu através do Parecer Nº 455/84 – CFE/MEC, de 03/07/1984 e a Portaria Nº 341 CFE/MEC, de 31/07/1984.

O curso de Nutrição tem se caracterizado, desde a sua implantação, por uma constante inquietude com relação ao perfil do profissional formado por esta Instituição Federal de Ensino Superior – IFES. Desta forma, tem buscado implementar metodologias e tecnologias que favoreçam a formação deste profissional, com competência técnica, científica e política, ou seja, um cidadão crítico, criativo e reflexivo com formação alicerçada no tripé da educação: o saber (conhecimento epistemológico), saber fazer (conhecimento técnico) e o saber ser (posicionamento político e profissional) (FREIRE, 1996).

A necessidade da construção coletiva de um projeto pedagógico, adequado aos ditames legais e às exigências das demandas acadêmicas e sociais foi identificada e compartilhada pelo corpo docente do Curso e por aqueles que hoje respondem por atividades inerentes a essa categoria profissional.

Com esse espírito, esteve sempre presente uma preocupação de que o projeto deveria apresentar uma filosofia que refletisse os anseios e os valores da comunidade de nutricionistas. Para tanto, deveria ser construído na perspectiva da formação de um novo profissional, competitivo, crítico, participativo e inteirado do contexto macro social do seu tempo.

As mudanças que a categoria de nutricionistas deseja e que as Diretrizes Curriculares Nacionais (MEC, 2001) nos apresentam não poderiam ser ignoradas, pois alteram profundamente o perfil profissional a ser formado.

Nesse contexto, permeiam novas questões metodológicas, as quais se referem tanto a aspectos de raciocínio lógico quanto a aspectos afetivo-emocionais necessários para a resolução de situações-problema. Espera-se do novo profissional domínio de conhecimento, bem como responsabilidade, compromisso, ética, iniciativa, perseverança e criatividade, tendo como propósito a ampliação das condições de produtividade e eficiência profissionais, e humanização da prática que possibilitem o sucesso acadêmico-profissional.

Para o alcance dessa finalidade, o projeto aqui apresentado busca compatibilizar o perfil do aluno com os pressupostos e objetivos do curso, evidenciado pela sua matriz curricular, estruturada em blocos ou semestres letivos, construídos de forma flexibilizada, valorizando a interdisciplinaridade e uma relação constante entre teoria e prática.

Atualmente, com a implantação das Diretrizes Curriculares Nacionais do MEC, a discussão sobre a construção do Projeto Político Pedagógico tornou-se uma realidade. Nesse cenário, têm-se enfatizado os atuais requisitos na formação de nutricionistas, quais sejam: a recomposição, rediscussão e redirecionamento do Projeto Político Pedagógico dos cursos oferecidos pelas Instituições de Ensino Superior no país, que vêm atender tanto a determinação legal quanto a necessária articulação da formação desse profissional com as perspectivas do mundo globalizado.

A estrutura do currículo do curso acompanhou a evolução histórica da formação do profissional de nutrição no âmbito nacional, desde a sua criação até os dias atuais, passando por três (03) currículos. O currículo atual do Curso de Nutrição, vigorando desde 1996, tem carga horária de 3.645 horas, equivalentes a 243 créditos, com duração mínima de 05 (cinco) anos. A oferta de vagas atual deste curso na UFPI é de 80, 40 (quarenta) no primeiro semestre e 40 (quarenta) no segundo semestre.

Este currículo tem sido objeto de reflexão, debate, avaliação e discussão coletiva desde sua implantação; seu acompanhamento resultou em posições amadurecidas das comissões constituídas para reformulação do projeto pedagógico. Assim, a apresentação de uma nova proposta curricular, foi formatada para atender às demandas sociais atuais e às diretrizes curriculares, não perdendo de vista a construção de um projeto que traduza as transformações ocorridas nos espaços profissionais, considerando as dimensões técnica, pedagógica, ética e política.

Da ciência da Nutrição nasceu o eixo científico que sustenta o projeto. Da

educação emergiram os elementos de suporte pedagógico ao trabalho de formação do aluno com seus conhecimentos e saberes que instrumentalizam as ações do processo ensino-aprendizagem no eixo pedagógico. Dos valores éticos e humanísticos de respeito à vida, a convivência com a pluralidade e a diversidade de pensamento, essenciais ao exercício da profissão surge o eixo ético do projeto.

E do mundo social a concepção de curso e sua missão institucional que transcende o espaço acadêmico e o mercado de trabalho, revelando toda sua transversalidade e dimensão política de ensinar nutrição, de formar nutricionistas e de construir um mundo de saberes a serviço da sociedade.

COMISSÃO DE ELABORAÇÃO DO PROJETO
POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFPI

Profª Esp. Maria Mercês de Araújo Luz – Presidente
Profª MSc. Maria Rosália Ribeiro Brandim
Profª Esp. Edenir Veras de Carvalho
Profª Esp. Betânia de J. e S. de Almendra Freitas
Profª Dra. Nadir do Nascimento Nogueira
Discente: Marina Souza Rocha

MISSÃO

Missão da UFPI:

Propiciar a elaboração, sistematização e socialização do conhecimento filosófico, científico, artístico e tecnológico permanentemente adequado ao saber contemporâneo e à realidade social, formando recursos que contribuam para o desenvolvimento econômico, político, social e cultural local, regional e nacional.

Missão do Curso de Nutrição:

Formar nutricionistas que atendam os requisitos da profissão e as demandas da sociedade.

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 41,4 por 1000 nascidos vivos e para o Estado do Piauí é de 33,1 por 1000 nascidos vivos. O quadro de mortalidade infantil revela-se preocupante, apresentando-se como determinante na definição das políticas públicas adotadas pelos gestores da Saúde.(IBGE, 2002)

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); 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 na maioria dos casos de morte de crianças no mundo em desenvolvimento e não desenvolvido, 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, o conceito de segurança alimentar e nutricional e, a relação da nutrição e o espaço ambiental 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 profissional de nutrição, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou de grupos populacionais, e assim contribuindo para a melhoria da qualidade de vida. Para tanto, o seu exercício profissional deverá ser pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

É relevante o papel desse profissional 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 do Setor Educação

O mundo do trabalho e da educação se entrelaçam no campo da formação profissional, com diferentes níveis de inter-relações, regulamentações, interesses e práticas e, sobretudo, com suas subjacentes concepções e referenciais teóricos. O conhecimento científico e a tecnologia, como matrizes de desenvolvimento, impõem modelos e parâmetros às políticas públicas, sem que estas tenham superado as antigas formas de exclusão social, somado à perspectiva econômica de dependência do governo central.

A tarefa estratégica da educação em criar condições de competitividade nas relações globalizadas se expressa na universalização do ensino fundamental e na implantação do modelo das competências dirigidas ao trabalho, em especial no ensino profissional superior. Isto acontece sem que, no entanto, a educação tenha

o poder de, por si só, apresentar impactos na forma como que os trabalhadores serão incorporados ao mundo do trabalho ou na autonomia destes processos formadores, ou seja, sem que se apresentem rupturas nos seus efeitos seletivos, dependentes da lógica da produtividade e da incessante e obstinada incorporação tecnológica, ou mesmo dos próprios modelos e projetos pedagógicos.

1.3. Contexto do Setor Saúde

A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. No plano individual e em escala coletiva, estes atributos estão consignados na Declaração Universal dos Direitos Humanos, promulgada há mais de 50 anos, os quais foram posteriormente reafirmados no Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (1976) e incorporado à legislação nacional em 1992 (Brasil, 2000).

Neste pacto, se estabeleceu a obrigação dos Estados de garantirem o direito à alimentação, que se considera cumprido quando as pessoas têm acesso físico e econômico e a todo o momento, a uma alimentação adequada e aos meios para obtê-la (Anda, 2003).

A compreensão sobre o papel da Nutrição na problemática da saúde é norteadora das decisões políticas e técnicas envolvendo todos os componentes da formação profissional. Assim, o atual contexto social brasileiro, em que se desenvolve o trabalho de Nutrição, envolve: - deslocamento da centralização do setor industrial para o setor de serviços; - acelerado processo de desenvolvimento, incorporação e obsolescência do conhecimento científico e tecnológico, mesmo considerando as disparidades nas formas como que tais mudanças são acessadas e incorporadas nos diferentes serviços de saúde; - a ampliação de abordagens teóricas e metodológicas nos processos de produção do conhecimento e a penetração de diversas linguagens de informação nos processos produtivos, interpenetrando contextos de trabalho e contextos científicos; - novas configurações do mundo do trabalho, com transformações mundiais e locais, gerando desiguais impactos nos modos de produzir e nas relações do trabalhador com o próprio trabalho.

No contexto do trabalho em saúde, a formação profissional assume seu maior compromisso com a implementação das políticas sociais públicas que, num processo histórico de solidificação de seus princípios e efetivação de estratégias, exige capacitação política e técnica para a plena conquista do direito constitucional à saúde. Nesta dimensão, o trabalho de Nutrição, como integrante do trabalho coletivo em saúde, deve compartilhar da perspectiva de saúde como qualidade de vida, da participação e do controle social, da integralidade das ações de saúde individual e coletiva.

A Universidade Federal do Piauí, como instituição federal pública no estado, desde 1976 assume seu compromisso com o ensino da Nutrição, inicialmente no nível de graduação e, posteriormente de pós-graduação, *lato e stricto sensu*.

Consciente de seu importante papel junto à Nutrição brasileira, o curso de Nutrição tem se constituído como referência e liderança sensível à dinâmica e às demandas da sociedade e da própria categoria profissional. Para tanto, busca propor, de forma crítica e engajada, bases consistentes para a formação do profissional nutricionista. Tais bases são focos de permanente reflexão, atualização e inovação, em face da diversidade das problemáticas, debates e alternativas que se desenvolvem nos campos da saúde e da educação.

Desde a implantação do curso de Nutrição na Universidade Federal do Piauí (1978 ocorreu o 1º vestibular), já se graduaram 866 nutricionistas até a 57ª turma concluída no 1º período letivo de 2011 que, indiscutivelmente, vêm contribuindo para o progresso e desenvolvimento do nosso Estado, evidenciando-se pelo incremento do acesso aos serviços de atenção básica à saúde e cuidados nutricionais disponibilizados à população, sobretudo, à população mais carente.

A demanda da sociedade pelo curso tem tido uma trajetória ascendente ao observar-se que na primeira década (1978-1987) do curso a média de candidato/vaga na UFPI foi de 8,41 candidato/vaga, no período seguinte (1988-1997) passou para 9,01 e, na terceira década (1998-2006...) alcançou uma média de 11,08% candidato/vaga. (UFPI/PREG, 2006).

Tais profissionais vêm proporcionando uma assistência nutricional de qualidade, a qual assume relevantes contornos quando se analisa a redução das taxas de mortalidade infantil e materna, a melhoria da qualidade de vida e a mais elevada expectativa de vida do povo piauiense.

2. CARACTERIZAÇÃO GEO-SOCIAL DO PIAUÍ

O estado do Piauí é o 3º maior estado nordestino em extensão, abriga uma população estimada de 3.118.360 habitantes. Com uma área de 251.312 Km², apresenta densidade demográfica de 12,40 habitantes/Km². Sua população é predominantemente urbana: 65,77% dos habitantes encontram-se radicados nas cidades e 34,33% dos habitantes constituem a população rural. Seu Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) é de 0,703, segundo o Atlas de Desenvolvimento Humano/PNUD (IBGE, 2010; CEPRO, 2010; Piauí, 2006).

A concentração da população do Estado representa uma projeção de tendências históricas estabelecidas desde o tempo da colonização, a qual deu-se do centro para o litoral. Em termos fisiográficos, o Estado do Piauí caracteriza-se como uma zona típica de semiárido nordestino, pré-amazônia e planalto central do Brasil. (CEPRO, 2004)

O setor terciário é responsável por quase 70% da formação da renda do Estado, ainda que pese a atuação desfavorável de um importante segmento desse setor: o comércio inter-regional, responsável pela transferência de recursos notadamente para a região Sudeste. Os setores primário e secundário, embora minoritários na formação de renda do Estado, concentram parcelas significativas da mão-de-obra, distribuídas entre extrativismo vegetal, extrativismo mineral, pecuária e agricultura (Piauí, 2005).

As taxas mais elevadas da mortalidade infantil (TMI) se concentram nos Estados da Região Nordeste, especialmente em Sergipe, Alagoas, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte e Maranhão. No Piauí, a Taxa de Mortalidade Infantil (TMI) é de 19,33 óbitos por mil nascidos vivos (MS, 2010). O quadro de mortalidade infantil do Estado revela, portanto, uma situação preocupante que acarretará repercussões negativas no desenvolvimento psicomotor e cognitivo das crianças afetadas.

A situação de extrema pobreza e de déficit nutricional dos habitantes dos municípios piauienses de Guaribas e Acauã sensibilizou o governo federal, em parceria com o governo do Estado do Piauí e organizações sociais a adoção de políticas públicas voltadas para o combate da fome e da desnutrição. A fome é um desafio que assumiu a prioridade na agenda governamental nacional. Por isso, implantou-se o Programa Fome Zero, inicialmente, direcionando as suas ações a

esses dois municípios pilotos, objetivando promover, sobretudo a inclusão social e o desenvolvimento sustentável.

Os níveis de pobreza representam um requisito importante para se compreender a situação desfavorável da saúde e da nutrição e, obviamente para o encaminhamento de ações destinadas a reverter o quadro existente.

Em 2005, um trabalho realizado na área do Programa de Saúde da Família da Vila do Avião, em Teresina - PI, com o objetivo de determinar a prevalência de desnutrição em crianças de 1 a 5 anos de idade, encontrou uma média global de desnutrição na ordem de 30,7%. Esse valor aponta para um grande problema de Saúde Pública, tendo em vista os agravos que a desnutrição pode desencadear e as dificuldades sócio-econômicas porque passa a comunidade em estudo (Santos et al, 2005).

Quanto à capital do Estado, Teresina é uma cidade de 159 anos, tendo sido instalada em 16 de agosto de 1852. A escolha de sua localização foi uma decisão geopolítica e recaiu sobre a Chapada do Corisco, no centro do Estado e à margem direita do rio Parnaíba, o segundo maior rio do Nordeste, em seu encontro com a foz do rio Poti.

Teresina é a primeira cidade brasileira planejada, ocupando uma área total de 1.756 km², correspondendo a 0,70% da área total do Piauí. Fica em uma zona ecológica de transição entre as matas de babaçuais (Leste) e a mata pré-amazônica (Oeste). Dois rios cortam sua malha urbana: o Parnaíba e o Poti. A cidade maranhense de Timon está à margem esquerda (Leste) ao rio Parnaíba. Teresina fica a 72,7 metros acima do nível do mar. O clima é tropical sub-úmido quente, com duração do período seco de cinco meses. A temperatura máxima é de 40°C e a mínima de 22°C (TERESINA, FMS, 2000).

Teresina é considerada a capital do sertão e no Piauí sempre teve papel político, econômico e cultural de destaque. Sua relevância foi acentuada nas últimas décadas, pois o processo de urbanização dos últimos 30 anos da vida nacional também contribuiu para realçar o papel das capitais. No Nordeste, nos últimos 10 anos, a mudança de direção dos fluxos migratórios levou centenas de milhares de pessoas às periferias destas cidades (TERESINA, FMS, 2000).

A partir de 1988, os municípios alcançaram *status* importante no contexto federativo brasileiro. As capitais foram beneficiadas como centro da vida política,

econômica e social de seus bons centros de ensino e saúde, é a cidade do Estado mais bem equipada em termos de infraestrutura, e, economicamente contribui com cerca de 60% do produto interno bruto do Piauí.

A população de Teresina é predominantemente urbana (94,7%), representando atualmente cerca 30% da população do Estado. Seu Índice de Desenvolvimento Humano é de 0,766, segundo o Atlas de Desenvolvimento Humano/PNUD (2000)(Piauí, 2006). A população economicamente ativa (PEA) representa 31,19%. A economia da cidade está baseada no setor terciário, administração pública, prestação de serviço, construção civil e comércio. O comércio varejista e atacadista detém 50% do pessoal ocupado e a prestação de serviço 33,33%. O Estado e o Município são os maiores empregadores (TERESINA, FMS, 2000)

A cidade atua como um pólo econômico e administrativo do Piauí e recebe crescentes fluxos migratórios. Pode-se dizer também que Teresina já é considerada pólo de saúde e educação, servindo de referência para as regiões Norte e Nordeste. Sua área de influência econômica, prestação de serviços e atendimento médico-hospitalar abrangendo populações oriundas dos estados do Ceará, Maranhão, Pará, Pernambuco e Tocantins.

3. DIAGNÓSTICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

3.1. Ensino

O atual currículo do curso de Nutrição foi concebido para um período onde o perfil alimentar e nutricional da sociedade era outro. Todavia, a evolução científica, tecnológica e estrutural da sociedade trouxe uma imediata revisão de conceitos, valores e modelos pedagógicos no espaço universitário; requerendo então uma avaliação do curso.

O modelo acadêmico era o de um sistema de créditos e disciplinas que comporiam sua estrutura curricular sistematizada. Iniciado com o conhecimento das ciências básicas da saúde para a ciência da nutrição, cujo eixo de formação habilitava o aluno para o mercado de trabalho, onde seu padrão de qualidade seria expresso à proporção que o mercado o absorvesse.

Este currículo foi organizado de forma linear, do teórico para o prático e do ciclo básico para o profissionalizante, partindo-se do princípio de que, em primeiro lugar dever-se-ia dominar a teoria para só depois entender a prática. Identificou-se uma presença marcante de pré-requisitos que associado ao modelo aberto de matrícula por disciplina produzia um lento avançar na matriz curricular, podendo o aluno cursar disciplinas de períodos diferentes, alterando o fluxo curricular.

Ressalte-se, a pouca integração entre as disciplinas do ciclo básico e do profissionalizante, e até mesmo, da interdisciplinaridade entre esses ciclos. Dentre as 39 disciplinas obrigatórias de formação básica e profissionalizante e 2 disciplinas optativas a escolher num leque de seis disciplinas, 21 eram do ciclo básico, retardando portanto o início do enfoque nutricional adequado às exigências sociais do momento. Resultando em demorada identidade dos alunos com a futura profissão e, a insuficiente compreensão da relevância das disciplinas básicas para a formação e o exercício profissional.

O currículo do curso de Nutrição apresentava-se compartimentalizado num sistema de bloco aberto de disciplinas, o que contribuía para a fragmentação dos conteúdos e dispersão dos conhecimentos. Constatava-se ainda a exigência demasiada de pré-requisitos, constituindo-se em óbices a um fluxo mais dinâmico das disciplinas, revelando-se um fator de retenção do fluxo acadêmico.

A carga horária do curso sinalizava a necessidade de nova distribuição dentre seus conteúdos disciplinares, em face da presença de disciplinas com carga horária elevada, que se constituíam em pré-requisitos para disciplinas-chave do curso. Tornou-se imperioso que fossem estabelecidos estudos a fim de compatibilizar a carga horária do curso às Diretrizes Curriculares para Cursos de Nutrição do Brasil/MEC (MEC, 2001), redimensionando-as, rever seu gradiente de importância na formação acadêmica, redistribuindo seus conteúdos em outras disciplinas, realizando ainda um estudo comparativo dos conteúdos abordados nas diversas disciplinas a fim de evitar a repetição dos mesmos (anexo A).

Em face das novas demandas sociais, as disciplinas ofertadas deveriam se adequar a estas exigências, ampliando as habilidades do novo profissional; daí, disciplinas antes optativas deveriam ser obrigatórias, novas disciplinas deveriam ser inseridas, bem como excluir outras não mais necessárias, de forma a atender às atuais necessidades da sociedade.

Outro aspecto limitante do currículo vigente tratava-se da demora de inserção do aluno na prática profissional, evidenciada, sobretudo pela concentração dos estágios curriculares no final do curso, que embora assegure um ingresso acadêmico com a profissão e uma formação mais consistente em conhecimentos científicos, retarda o seu contato com a realidade profissional.

3.2. Pesquisa

A área de Nutrição é contemplada com quatro bases de pesquisa: “Diagnóstico e intervenções nutricionais em diferentes ciclos de vida”, “Nutrição e terceira idade”, “Análise química de alimentos e constituintes nutricionais” e “Formulação de alimentos e controle de deficiências nutricionais”. As atividades de pesquisa são desenvolvidas sob a orientação de professores-doutores e mestres contando com a participação efetiva de alunos-bolsistas, compreendendo orientação de alunos em projetos PIBIC, em programas de especialização e mestrado, projetos de pesquisa aprovados por agências de fomento à pesquisa e instituições responsáveis por políticas e ações na área de alimentação, nutrição, saúde coletiva, ciências sociais e áreas de conhecimentos correlatas.

Além das atividades de pesquisa, regularmente cadastradas, os alunos da graduação, sob a orientação de docentes, participam de projetos em programas de

iniciação científica, recebem orientações para as suas pesquisas acadêmicas, articuladas ou não com os estágios curriculares.

Atualmente, a participação discente nessa atividade é pequena em relação ao conjunto total do curso, seja porque o número de docentes coordenando e/ou desenvolvendo essas ações não contempla um grande universo, seja pela pouca demanda de alunos. No entanto reconhece-se o expressivo aumento da produção científica do curso, refletindo-se como um elemento acadêmico que dá suporte à política de pesquisa institucional, sendo assim atrelada a excelência da produção acadêmica na comunidade e à melhoria da qualidade da formação acadêmica dos egressos. Nesse ensejo o curso de Nutrição vem alicerçando o projeto de implantação do Mestrado em Nutrição e Alimentos.

Os trabalhos de iniciação científica na área de alimentação e nutrição têm se destacado pela qualidade constatada pela publicação em eventos científicos locais, regionais e nacionais, e ainda pelas premiações recebidas em eventos da mesma natureza.

A pós-graduação em Nutrição foi implantada no início de 2001 com a oferta de cursos de especialização em: Nutrição Materno-Infantil, com 31 concluintes, de abril/2000 a fevereiro/2001(concluído); Distúrbios Metabólicos e Nutrição, com 37 concluintes, de setembro/2003 a maio/2005 (concluído); Alimentos e Nutrição, com 45 concluintes de abril/2004 a setembro/2005 (concluído). No seguimento implantou-se o Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN – UFPI), nível mestrado para atender as demandas acadêmicas, o mercado de trabalho e o aprimoramento da produção científica dessa área de conhecimento.

A integração entre a graduação e a pós-graduação ocorre no cotidiano dos laboratórios e em seminários, proporcionando a salutar troca de experiências e informações entre os alunos dos dois níveis. Some-se a isso, o fato de que parte dos professores do curso ministram disciplinas tanto na graduação como na pós-graduação.

As atividades de ensino na graduação e pós-graduação, acrescidas da orientação dos mestrandos e alunos de iniciação científica, representam a articulação ensino-pesquisa norteadora das instituições de ensino superior.

3.3. Extensão

As atividades de extensão do curso são marcadamente desenvolvidas na formação profissionalizante, atreladas à docência e à pesquisa, e incluem projetos de extensão, cursos e eventos, além da prestação de serviços a instituições e à comunidade em geral. Os projetos de extensão já desenvolvidos e em desenvolvimento pelo Departamento de Nutrição, no período de 1998 a 2006, são 12. Tais ações destacam-se por práticas acadêmicas da Nutrição aplicadas a indivíduos, grupos ou de alcance populacional, com periodicidade variável, dependendo da natureza da atividade.

3.4. Estrutura Funcional

O curso de Nutrição funciona no Campus Ministro Petrônio Portella, em Teresina, capital do Piauí, com sua Coordenação e secretaria de atendimento a comunidade acadêmica localizados no bloco 13, com condições estruturais adequadas para o seu funcionamento (item 25). O espaço físico é adequado quanto a salas de aula, áreas administrativas e laboratórios. Nosso alunado pode fazer refeições no próprio espaço acadêmico institucional, pois a UFPI tem Restaurante Universitário com três unidades em funcionamento neste Campus; acesso a serviços de assistência médico-odontológica e de atendimento ao estudante.

A estrutura física dos seus laboratórios é boa atendendo às necessidades acadêmicas. O curso conta com nove (9) laboratórios de outros departamentos que ministram disciplinas para a área básica da saúde, comum a todos os cursos dessa área. A estrutura do Biotério da UFPI (1); seis (6) laboratórios específicos do curso para as atividades práticas das disciplinas do ciclo profissionalizante, e um (1) de informática exclusivo para o corpo discente de Nutrição. Nos laboratórios de Nutrição, todos são destinados às atividades de ensino, pesquisa e extensão – ver detalhamento dessas atividades no item 25.5. Laboratórios.

As aulas práticas da disciplina Tecnologia de Alimentos são realizadas nos Laboratórios de Bromatologia e Análise de Alimentos e, de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição/UFPI, no Laboratório do Núcleo de Estudos, Pesquisas e Processamento de Alimentos – NUEPPA do Centro de Ciências Agrárias /UFPI, e em Indústrias de Alimentos situadas de Teresina/PI e Timon/MA.

Destacam-se, por suas atividades: Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e Desenvolvimento de Produtos, Laboratório de Avaliação Nutricional,

Laboratório de Antioxidantes, Laboratório de Bromatologia e Bioquímica de Alimentos, Laboratório de Microbiologia e Controle de Qualidade de Alimentos, Laboratório de Nutrição Experimental e Laboratório de Técnica Dietética.

Alguns laboratórios apresentam dimensão física compatível, houve atualização de equipamentos para a realização de atividades práticas das disciplinas da graduação. Com a implantação do Mestrado em Alimentos e Nutrição, necessita-se de um redimensionamento do espaço físico de praticamente todos os laboratórios para que as rotinas de ensino, pesquisa e extensão, seja na graduação ou pós-graduação.

O curso de Nutrição dispõe ainda da Biblioteca Setorial do Centro de Ciências da Saúde e a Biblioteca Central Comunitária Jornalista Carlos Castelo Branco, com acervos bibliográficos na área de alimentos e nutrição, o que favorece o acesso a consulta bibliográfica na graduação e pós-graduação.

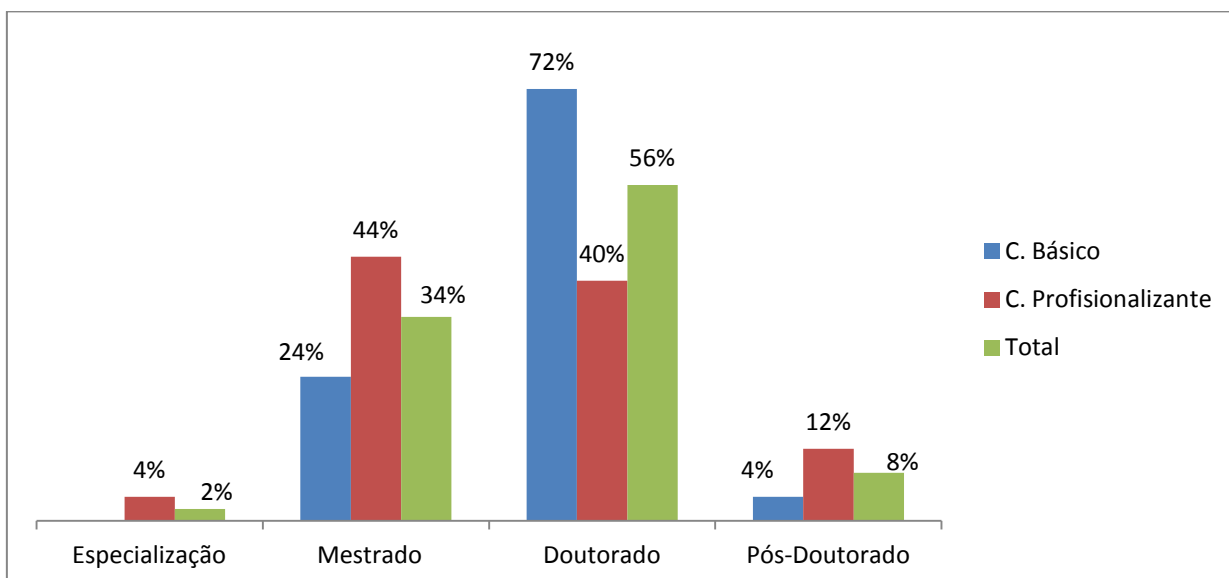
3.5. Recursos Humanos

O curso de Nutrição da UFPI é coordenado por professor com formação específica, graduação em Nutrição, do quadro efetivo da UFPI que na estrutura universitária conta com um coordenador e um sub-coordenador na administração executiva, um Núcleo Docente Estruturante, um Colegiado de Curso como instância deliberativa específica para Nutrição. Todo o corpo docente abrange um total de 48 professores distribuídos nos dois grandes ciclos pedagógicos, ciclo básico para formação geral e ciclo profissionalizante destinado à formação específica – ver corpo docente do curso, apêndice E.

No ciclo básico dispõe-se de 21 docentes efetivos; para o período da formação específica 21 professores efetivos e 04 substitutos completam o quadro docente. Servidores administrativos para o desenvolvimento de ações pedagógicas como técnicos de laboratório, secretaria acadêmica, apoio administrativo e bolsistas, compõem ainda o patrimônio humano do curso.

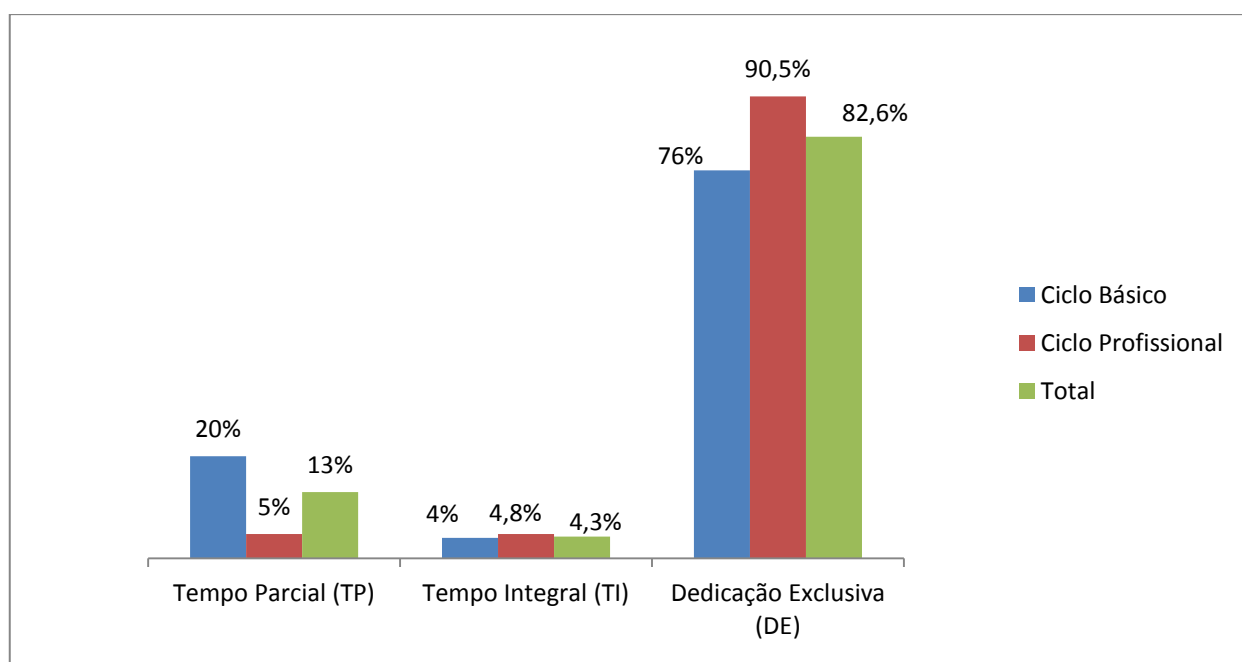
No gráfico 1 pode-se observar a titulação dos docentes do curso, com predomínio de Doutores e Pós-Doutor (65,2%), os demais docentes são Mestres (32,6%) ou Especialistas (2,2%).

Gráfico 1 - Corpo docente do curso Nutrição/Teresina da Universidade Federal do Piauí, segundo titulação e ciclo pedagógico, 2018.



A maioria dos docentes (82,6%) tem regime de trabalho de 40 horas semanais ou dedicação exclusiva, o que os torna mais disponíveis com a formação acadêmica e a produção científica, favorecendo uma maior participação nas atividades de ensino, pesquisa, extensão e administração universitária (gráfico 2).

Gráfico 2 - Corpo docente do curso de Nutrição/Teresina da Universidade Federal do Piauí, segundo regime de trabalho, 2018.



4. JUSTIFICATIVA PARA MUDANÇA

Como instrumento de 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 a saúde e melhorando a qualidade de vida. A visão do profissional focalizará, primordialmente, a saúde e não a doença.

A valorização profissional do nutricionista tanto no seu âmbito social como econômico, ao lado do crescente interesse da população para uma melhor qualidade de vida, tem levado a relevância desse profissional na sociedade e aumentado a empregabilidade nos setores de serviços, comércio e empreendedorismo.

O campo ocupacional também tem valorizado o papel do nutricionista com visão holística, com conhecimento das inovações tecnológicas na área de alimentos e nutrição e com aptidão para resolver problemas, trabalhar em equipe e também tomar decisões de forma autônoma.

Constatando-se as insuficiências enfrentadas da realidade educacional, sobretudo nas instituições de Ensino Superior, é preciso que haja um investimento persistente em mudanças bem fundamentadas e sistemáticas. Para isso, é essencial oferecer um trabalho didático-pedagógico-educacional contínuo que avalie e estimule o desenvolvimento de competências tais como: “compreensão de fenômenos, de resolução de problemas, de construção de argumentos para viabilizar uma interação comunicativa, de articulação entre o individual e o coletivo, por meio da elaboração de projetos e propostas de intervenção na realidade” (*apud* Costa, 2001, p.143).

As reformulações curriculares constituem-se em instrumento ágil e dinâmico para detectar a tendência da formação profissional numa determinada sociedade e

em um certo momento histórico. O projeto pedagógico, que ora se desenvolve, visa elaborar uma proposta curricular que reflita os anseios de uma filosofia de curso internalizada pela maioria do corpo docente e discente, baseada em discussões teórico-metodológicas profundas. Urge então, uma reformulação que exprima uma filosofia norteadora da formação profissional, como fator primordial para o encadeamento lógico dos conhecimentos e procedimentos relativos à formação do alunado. Os professores são atores importantes nesse processo, na medida em que a efetivação das mudanças dá-se de forma correlata com a mudança no pensamento dos mesmos.

Na Universidade Federal do Piauí, a elaboração do projeto pedagógico do Curso de Nutrição foi proveniente de iniciativa da própria instituição, buscando a compatibilização deste com o compromisso de melhoria das condições de vida e qualidade de vida da população brasileira assumido pela Instituição, como também a adequação quanto às novas Diretrizes Curriculares do MEC para Cursos de Nutrição – Resolução CNE/CES Nº 05, de 07/11/2001 (MEC, 2001).

Atualmente, com a implantação das Diretrizes Curriculares Nacionais, a discussão sobre a construção do Projeto Político Pedagógico tornou-se uma constante. Desta forma, dentre os atuais requisitos na formação de profissional de nutrição está a recomposição, rediscussão e redirecionamento do Projeto Político Pedagógico dos cursos. Não só por determinação legal, mas, sobretudo, pela necessária articulação da formação com as perspectivas do mundo globalizado.

Esta postura profissional a ser alcançada leva as IFES a se prepararem para o grande desafio da mudança, que não se resume a alterações na matriz curricular, mas requer a disposição para abandonar o caminho frequentemente percorrido, caracterizado pela fragmentação das disciplinas e centralização das mesmas nos professores, além do comportamento passivo do aluno.

Para tanto se faz necessária a retomada das concepções teórico-metodológicas no ensino em Nutrição, almejando ir além da transmissão de informações, mas, sobretudo buscar a construção de novos caminhos pedagógicos que possibilitem o despertar da criatividade. Portanto, se a prática pedagógica não é neutra e a partir dela desejamos estabelecer relações mais solidárias e democráticas, precisamos compreender que tal intencionalidade precisa ser refletida coletivamente e explicitada, garantindo a qualidade das ações, consensuando seus

princípios norteadores e definindo as diretrizes pedagógicas do processo. É nesse momento que a definição do Projeto Político Pedagógico (PPP) de um curso assume importância, já que sua construção requer uma reflexão mais abrangente sobre as finalidades e ações a serem implementadas pelo curso.

Verificou-se inicialmente a inadequação da proposta pedagógica em vigor, por meio dos problemas vivenciados, os quais se revelaram em torno do excesso de carga horária do ciclo básico em relação ao ciclo profissional; aumentar o tempo de integralização de estágio curricular; proporcionar mais tempo para pesquisa e extensão; melhor redistribuir a carga horária entre disciplinas - desequilíbrio entre teoria e prática, com predomínio de conhecimentos teóricos; desarticulação entre disciplinas quanto à distribuição de seus conteúdos específicos, a necessidade de implantação das atividades complementares e sua participação no currículo pleno, como a inclusão do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

A ampliação da área de Ciências dos Alimentos com a criação de novas disciplinas como: Análise Sensorial de Alimentos, Bioquímica dos Alimentos e Microbiologia dos Alimentos reflete o emergente progresso dessa área, acompanhando a tendência atual de industrialização, conservação de alimentos, desenvolvimento de alternativas alimentares; todos esses conteúdos serão essenciais para subsidiar o desenvolvimento das atividades realizadas no novo campo de estágio em Ciência dos Alimentos. O incremento da indústria alimentícia, a exigência das instituições para a redução de custos nas unidades de alimentação, a contratação de serviços terceirizados, as mudanças quanto a composição dos alimentos (exemplo: substitutos de lipídeos, fortificação de alimentos), o interesse da comunidade pelos alimentos saudáveis, a consciência pública em assuntos de segurança alimentar sinalizam para uma nova realidade, para a qual o nutricionista precisa estar habilitado.

O uso da tecnologia em gerenciamento, marketing e desenvolvimento de novos produtos alimentícios, bem como a inserção da dimensão gastronômica aplicada a restaurantes, hotéis e eventos intensificou-se nos últimos tempos, mostrando interfaces com a Ciência da Nutrição. A utilização dos conhecimentos de gastronomia permite ao aluno o aprimoramento da Nutrição com enfoque às características sensoriais dos alimentos, aplicando-os na montagem de cardápios e hotelaria. A inclusão da disciplina Marketing em Alimentos e Nutrição busca capacitar esse profissional frente à exigência do mercado, possibilitando sua

interação mais efetiva com os consumidores de novos produtos, o desenvolvimento de estratégias de marketing adequadas, pois se reconhece a influência da mídia nas informações nutricionais ao consumidor.

A aplicação de pesquisas com alimentos por meio de desenvolvimento de formulações/ produtos, utilizando matérias primas regionais e não convencionais além da realização de intervenções nutricionais com alimentos em grupos populacionais representam novos campos de atuação desse profissional no combate à problemática nutricional, para o qual se busca o embasamento técnico-científico necessário nas disciplinas.

A alimentação saudável e equilibrada, aliada a uma prática regular de atividade física, representam o suporte da qualidade de vida. O Comitê de Nutrição da Organização das Nações Unidas (ONU, 2004) definiu uma estratégia global de alimentação saudável, atividade física e saúde como propósito de alcance para a sociedade neste milênio. A inclusão de conteúdo disciplinar de Nutrição e Atividade Física visa fundamentar o aluno quanto às recomendações nutricionais que devem nortear o nutricionista no acompanhamento de atletas e indivíduos ativos.

Um dos diferenciais dessa nova proposta curricular é inserir várias disciplinas como obrigatórias: Análise Sensorial de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Nutrição Experimental, Nutrição e Atividade Física e o Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos. Na categoria de disciplinas optativas foram propostas as seguintes disciplinas: Gastronomia e Nutrição, Marketing em Alimentos e Nutrição, Nutrição Funcional, Estudo Experimental de Alimentos, Empreendedorismo, Desenvolvimento de Comunidade, Inglês Instrumental Básico, Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS, Relações étnico-raciais, gênero e diversidade e Tópicos de Química: Patentes, Marcas e Propriedade Intelectual.

Detectados os principais problemas, surgem as propostas para resolvê-los: criação de novas disciplinas que pudessem proporcionar ao aluno uma visão melhor e mais crítica da atuação do profissional, desmembramento de disciplinas já existentes, segmentando-se conhecimentos para aprofundá-los; redefinição de pré-requisitos para as disciplinas em vista à reformulação da nova matriz curricular, definição do elenco de atividades complementares, aumento da carga horária dos estágios e inclusão de novo campo de estágio para atender exigências da formação

para o mercado de trabalho, remanejamento de conteúdos programáticos entre as disciplinas, evitando-se assim a superposição de temas abordados e produzindo um aperfeiçoamento e atualização de conteúdos disciplinares e suas referências bibliográficas.

A ampliação da racionalidade científico-tecnológica com um saber relacionado às determinações sociais no campo da nutrição e da saúde, dentro de uma perspectiva histórico-social (Costa, 2001) revelando-se como estratégia de mudança. Reconhece-se daí a necessidade da aproximação entre os conhecimentos sociais e os biológicos, para que o nutricionista aprenda “a natureza do seu objeto e compreenda, em todas as suas atribuições a gênese do problema nutricional” (Costa, 2001). A dissociação entre o biológico e o social acarretou prejuízos à articulação fundamentada da realidade quanto aos aspectos nutricionais da população, ocultando a existência de diferentes classes sociais e a existência de determinadas patologias em determinada classe, ou seja, a distribuição da saúde-enfermidade.

A implantação da disciplina Socioantropologia para Nutrição reflete a tentativa de superação do déficit da articulação dos aspectos biológicos e sociais, suscitando reflexões e impondo desafios a serem enfrentados pelos profissionais, acerca do impacto social da atuação do nutricionista no quadro da saúde, ou seja, é preciso formar profissionais que respondam efetivamente às demandas da realidade social brasileira.

Atendendo o novo perfil profissional estabelecido pelo mercado e pelas políticas sociais, o atual projeto contempla as competências e habilidades desejadas, além de permitir a otimização de tempo, garantindo a oferta de conteúdos mais atualizados e inclusão de novas áreas do saber.

A flexibilidade curricular, a interdisciplinaridade, as metodologias ativas de aprendizagem, a prática como base da construção do conhecimento e as novas modalidades de avaliação, são alguns dos recursos indispensáveis para a nova orientação da organização curricular.

No plano metodológico, deve-se desenvolver novas técnicas de ensino que possibilitem a realização do processo ensino-aprendizagem num sentido mais prático, destacando-se o fortalecimento dos estágios em ambientes extra universitários, articulados com os serviços de saúde e com a comunidade,

implicando no aprofundamento dos conteúdos humanísticos da prática profissional.

5. PRINCÍPIOS CURRICULARES

O currículo de um curso deve ser a expressão do projeto pedagógico, que engloba todas as atividades, experiências e situações de ensino-aprendizagem que serão vivenciadas pelo aluno no seu tempo de formação. É o currículo que oferece a formação para uma competente atuação profissional na totalidade de suas dimensões: técnica, ética, política, social, econômica e cultural.

A proposta de elaboração do Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição a ser desenvolvida nesta Instituição, tem como base os princípios que expressam os fundamentos teóricos que norteiam a estrutura curricular, tais como:

5.1. Formação Teórica no Campo da Nutrição

Este princípio fundamenta-se na formação do nutricionista, norteada nas ciências: biológicas e da saúde; sociais, humanas e econômicas; da alimentação e nutrição e, dos alimentos. Busca transmitir conceitos teóricos profundos e amplos, que permitam o diagnóstico e a intervenção de problemas de alimentação e nutrição do indivíduo, de um grupo ou da população, considerando que o objeto de trabalho do nutricionista é o alimento e/ou a alimentação do homem nas dimensões individual, coletiva e populacional. A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

5.2. Relação Teoria e Prática

Todo conteúdo curricular do curso de nutrição deve fundamentar-se na articulação teórica-prática, que representa a etapa essencial no processo de ensino-aprendizagem. Adotando-se este princípio, a prática estará presente em quase todas as disciplinas do curso, permitindo o desenvolvimento de habilidades gerais e específicas que conferirão ao aluno conhecimento científico, sustentado na vivência prática no espaço acadêmico, assistida pelo trabalho docente no mercado de trabalho ainda em formação, seja por meio de estágios, atividades de pesquisa, extensão ou estudos complementares.

5.3. Interdepartamentalização

A estrutura curricular do curso deve organizar-se de forma a promover o trabalho integrado entre os diversos departamentos acadêmicos, existentes no curso

de Nutrição. As situações geradas a partir desta integração irão proporcionar um ambiente de diálogo entre saberes de diferentes campos de conhecimento, alterando substancialmente a prática pedagógica dos professores que encontrarão uma dinâmica curricular interdepartamental, mais integrada e coletiva.

5.4. Interdisciplinaridade

Este princípio tem a finalidade de integrar e ao mesmo tempo de gerar um conhecimento próprio à luz da interpretação do conteúdo e domínio das ciências auxiliares. Desta forma, a interdisciplinaridade deve ser garantida através de uma abordagem intra e transdisciplinar, permitindo o aperfeiçoamento da aprendizagem do aluno, almejando-se a inserção de atividades interdisciplinares, as quais permitirão a visão holística da Ciência da Nutrição e a busca de soluções efetivas para problemas relativos a realidade social e ao mercado de trabalho contemporâneo.

5.5. Flexibilidade curricular

Com esse princípio oferece ao aluno uma composição curricular mais diversificada e ampliada no que tange a sua forma e conteúdo, podendo escolher disciplinas de formação complementar e realizar estudos independentes, a exemplo de: monitorias, estágios extracurriculares, programas de iniciação científica, cursos realizados em áreas afins, participação em eventos científicos no campo da educação e outras ciências; cursos sequenciais correlatos à área, etc.

5.6. Multiplicidade dos Cenários de Ensino

Este princípio tem a finalidade de permitir uma formação profissional sustentada no contexto da realidade socioeconômica e cultural da comunidade e na atuação em equipe multiprofissional, possibilitando ao mesmo a prática nutricional nos diferentes níveis de complexidade de atenção alimentar e nutricional. O desenvolvimento curricular deve estruturar-se para a vivência acadêmica em diferentes contextos pedagógicos, que permita ao aluno construir seu perfil acadêmico a partir dos avanços científicos, com formação que os prepare para práticas profissionais individuais e coletivas, espaços de trabalho que requerem tanto habilidades gerais quanto específicas, segundo as realidades sociais multidimensionais.

6. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Bacharelado em Nutrição será feito pelo Sistema de Seleção Unificada (SISU/MEC), subsidiado no desempenho do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM), como processo seletivo para candidatos que tenham concluído o ensino médio ou equivalente, e Edital específico da UFPI.

7. CONCEPÇÃO DO CURSO

A concepção do curso de graduação em Nutrição fundamenta-se em princípios vinculados em eixos temáticos, como: contexto institucional, estrutura curricular, corpo docente, grupos de pesquisa, infraestrutura e regulamentação. A proposta do curso visa a formação de recursos humanos qualificados para interagir na problemática conjuntural com possibilidade de estabelecer soluções frente às demandas sociais enfrentadas. Visa ainda contribuir para o avanço do conhecimento na área de nutrição com suas multifacetadas dimensões.

O mercado de trabalho tem vivido nos últimos tempos enormes mudanças nas diversas áreas de atuação profissional, e a inserção do nosso egresso neste mercado é diferenciada pelo conteúdo adquirido em sua formação, que transita desde formas convencionais de agir com visão estritamente voltada à melhoria da qualidade de vida da população e vai ao encontro com o que se busca na sociedade, estimulado a entender a sociedade com todos os seus problemas políticos, econômicos e sociais.

A Universidade Federal do Piauí, instituição de ensino superior com sede em Teresina – Piauí, tem como missão propiciar a elaboração, sistematização e socialização dos conhecimentos científico, filosófico, artístico e tecnológico adequados ao saber contemporâneo e à realidade social, de forma a propiciar a formação de recursos humanos que contribuam para o desenvolvimento econômico, político, social e cultural local, regional e nacional (UFPI, 2005).

Com esse escopo 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 um permanente investimento na emancipação intelectual e social da comunidade acadêmica. A UFPI vem buscando articular e

integrar graduação e pós-graduação, otimizando intercâmbios nacionais e internacionais.

O corpo docente do curso constitui-se em importante instrumento para a formação do profissional, na medida em que se apresentando qualificado técnico-cientificamente, estará apto, portanto a transferir e sedimentar as bases que sustentarão as competências e as habilidades exigidas para esse profissional.

Atendendo o novo perfil profissional estabelecido pelo mercado e pelas políticas sociais, a concepção do curso contempla as competências e habilidades desejadas, além de permitir a otimização de tempo, garantindo a oferta de conteúdos mais atualizados e inclusão de novas áreas do saber.

Assim, o curso se baseia no propósito de atendimento à construção da Ciência da Nutrição que o constitui e, ao mesmo tempo, fundamenta o perfil profissional a ser formado, na relação com as oportunidades concretas do mercado de trabalho, na atual conjuntura social, política e cultural.

Esta conjuntura requer profissionais competentes, críticos e criativos, na perspectiva de formação do capital intelectual, capaz de criar ou redescobrir caminhos na área de nutrição que respondem às demandas colocadas pela sociedade globalizada.

8. OBJETIVOS DO CURSO

- **Objetivo Geral**

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.

- **Objetivos Específicos**

1. Contribuir para a formação do nutricionista para que este atue onde o alimento e o homem estiverem presentes, inovando, criando e buscando soluções que proporcionem melhorias na qualidade de vida da humanidade.
2. Proporcionar subsídios para que o nutricionista atue junto a equipes multiprofissionais em políticas e programas de educação, segurança e vigilância

alimentar, nutricional e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.

3. Desenvolver a criatividade e o senso da pesquisa científica a fim de que o profissional possa contribuir para o desenvolvimento da ciência da nutrição, com atuação baseada em princípios éticos e humanísticos.

9. 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 nos diversos contextos regionais, nacional e mundial.

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, informais, da mesma força 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.

10. ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E MERCADO DE TRABALHO

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) é o órgão que regulamenta e normatiza os aspectos legais, éticos e técnicos do exercício da profissão do nutricionista. A Resolução Nº 380/2005 de 28/12/2005 (CFN, 2005) altera e redefine as áreas de atuação do nutricionista no Brasil.

Atualmente estas áreas estão definidas no Art. 2º da Resolução CFN Nº 380/2005: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde coletiva, docência, indústria de alimentos, nutrição em esportes, marketing na área de alimentação e nutrição. Tais áreas direcionam a atuação profissional, pois definem as atribuições gerais e específicas por campo de atuação, ao tempo em que delineiam as linhas gerais para o mercado de trabalho.

10.1. ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Atividades de alimentação e nutrição realizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), como tal entendidas as empresas fornecedoras de serviços de alimentação coletiva, serviços de alimentação autogestão, restaurantes comerciais e similares, hotelaria marítima, serviços de *Buffet* e de alimentos congelados, comissárias e cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde; atividades próprias da Alimentação Escolar e da Alimentação do Trabalhador.

Atribuições Gerais do Nutricionista na Área:

1. **UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)** - Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.
2. **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR** – Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na Alimentação Escolar, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Realizar assistência e educação nutricional a coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.
3. **ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR** – Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na Alimentação do Trabalhador, planejar, organizar, dirigir,

supervisionar, avaliar os serviços de alimentação e nutrição do PAT. Realizar e promover a educação nutricional e alimentar ao trabalhador em instituições públicas e privadas, por meio de ações, programas e eventos, visando a prevenção de doenças e promoção e manutenção de saúde.

A – Em empresas prestadoras de serviço de alimentação coletiva (Refeição-Convênio).

B - Em empresas fornecedoras de cestas de alimentos e similares (Cesta Básica).

10.2. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

Atividades de alimentação e nutrição realizadas nos hospitais e clínicas, nas instituições de longa permanência para idosos, nos ambulatórios e consultórios, nos bancos de leite humano, nos lactários, nas centrais de terapia nutricional, nos SPA e quando em atendimento domiciliar.

Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios ou enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde.

- 1) Hospitais, Clínicas em Geral, Clínicas em Hemodiálises, Instituições de Longa Permanência para Idosos e SPA.
- 2) Ambulatórios/Consultórios
- 3) Banco de Leite Humano – BLH
- 4) Lactários/Centrais de Terapia Nutricional
- 5) Atendimento Domiciliar

10.3. ÁREA DE SAÚDE COLETIVA

Atividades de alimentação e nutrição realizadas em políticas e programas institucionais, de atenção básica e de vigilância sanitária.

Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de Saúde Coletiva, prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos sadios, ou enfermos, em instituições públicas ou privadas e em consultório de nutrição e dietética, através de ações, programas, pesquisas e eventos, direta ou indiretamente relacionados à alimentação e nutrição, visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde.

- 1) Políticas e Programas Institucionais

- 2) Atenção Básica em Saúde
 - A - Promoção da Saúde
 - B - Assistência à Saúde
- 3) Vigilância em Saúde

10.4. ÁREA DE DOCÊNCIA

Atividades de ensino, extensão, pesquisa e coordenação de curso relacionada à alimentação e à nutrição.

Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na área da Docência – dirigir, coordenar e supervisionar cursos de graduação em nutrição; ensinar matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição e das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins.

- 1. Ensino, Pesquisa e Extensão: Graduação e Pós-graduação.
- 2. Coordenação de Cursos

10.5. ÁREA DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Atividades de desenvolvimento e produção de produtos relacionados à alimentação e à nutrição.

Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de indústria de alimentos, elaborar informes técnico-científicos, gerenciar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios, prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição, controlar a qualidade de gêneros e produtos alimentícios, atuar em marketing e desenvolver estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição, proceder análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados.

- 1) Desenvolvimento de Produtos

10.6. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES

Atividades relacionadas à alimentação e à nutrição em academias, clubes esportivos e similares.

Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de nutrição em esportes, prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório

de nutrição e dietética, prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição, prescrever suplementos nutricionais necessários a complementação da dieta, solicitar exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietético.

- 1) Clubes Esportivos, Academias e Similares

10.7. MARKETING NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Atividades de marketing e publicidade científica relacionada à alimentação e à nutrição.

Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Marketing na Área de Alimentação e Nutrição, a educação nutricional de coletividades, sadias ou enfermas, em instituições públicas ou privadas e em consultórios de nutrição e dietética, divulgando informações e materiais técnico-científicos acerca de produtos ou técnicas reconhecidas.

11. CONTEÚDOS TEMÁTICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar (MEC, 2001):

- 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 de 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 sociocultural 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.

12. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO ALUNO

12.1. Competências e Habilidades Gerais

Com fundamento no Parecer CES nº 1.133 de 7 de agosto de 2001, que aprovou as Diretrizes Curriculares Nacionais (MEC, 2001) para o curso de nutrição, a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

1. Atenção à Saúde: os profissionais de saúde, dentro do seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos

princípios de ética / bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo.

1. Tomada de Decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.

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

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

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

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

12.2. Competências e Habilidades Específicas

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas. Devendo contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

- 1) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- 2) Contribuir para promover, manter e ou recuperar o 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 alimentar, nutricional 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 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.

13. ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS DO CURSO

A abordagem pedagógica do curso de Nutrição pressupõe o aluno como construtor de seu conhecimento e da sua história e o docente como facilitador desse processo e elemento produtor do conhecimento pela sua atuação no ensino, na pesquisa ou extensão, buscando a necessária relação entre a teoria e a prática. Desde o início do curso, aluno e professor têm oportunidade de observar, participar, analisar, refletir, levantar problemas, propor soluções e investigar, dentro e fora da IES.

Formar profissionais, com as competências necessárias às demandas da profissão e da sociedade requer condutas pedagógicas referenciadas, mas também a adoção de práticas pedagógicas inovadoras, que rompam com padrões e caminhos solidificados, como aqueles baseados somente na transmissão de conteúdos fragmentados ou num regime disciplinar pré-estabelecido. Dessa forma a inovação não deve ser a simples incorporação de meios ou técnicas, mas outro formato para o processo ensino e aprendizagem, um modelo construtor.

O curso 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, problematizar a realidade e propiciar ao discente um direcionamento coerente e crítico, estimulando trocas de vivências e conhecimentos entre o professor e o aluno na busca do aprendizado. Deve-se eliminar a fragmentação dos conhecimentos tendo em vista que a interdisciplinaridade conduza a vantagens, não somente para o aluno, mas também para o professor; vez que este necessita de uma busca contínua de atualização, troca de experiências, e principalmente, 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.

Acrescido à fundamentação teórica, disponibilizar-se-á aos alunos experiências de aprendizagem, de modo a colocá-los em contato com o objeto do conhecimento. Estudo dirigido, dinâmicas de grupo, exposição didática, discussão das conclusões individuais ou grupais, participação em feiras de ciência, visitas técnicas aos serviços e/ou instituições são algumas das estratégias de aprendizagem a serem usadas, complementadas com a pesquisas bibliográficas, experimentais, clínicas, populacionais, etc., além de práticas de laboratório com instrumental técnico e procedimentos de assistência.

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 aluno tem a oportunidade de vivenciar outras formas de ação didática, como: mesas redondas, cursos de extensão, participação em grupos de estudo, visitas técnicas e estágios orientados.

Através de um trabalho participativo, professor-aluno, que poderemos construir com maior solidez o processo de formação acadêmica deste curso. Com o efetivo envolvimento coletivo de toda a comunidade acadêmica nos seus diversos segmentos desde a elaboração, execução, avaliação e encaminhamento das ações educativas é que se pretende contribuir para o desenvolvimento da consciência de cada indivíduo frente à sua liberdade de ensinar e aprender, assumindo com responsabilidade e comprometimento o seu papel dentro do grupo.

14. PROCESSOS DE AVALIAÇÃO

14.1 ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação baseada nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares para o curso de Nutrição e o Projeto Político Pedagógico do Curso. O Bacharelado 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 vigente e a dinâmica curricular definida pela UFPI.

14.2 O papel do professor: ação pedagógica e avaliação

O Programa de Desenvolvimento Institucional (PDI) desta IES ressalta o papel docente no processo de ensino: a docência universitária se concretiza em práticas pedagógicas, cuja finalidade é formar pessoas e profissionais com capacidade para atuar de forma crítica, reflexiva, criativa e ética na perspectiva de enfrentamento dos problemas da sociedade (UFPI, 2010, p.56).

Com este escopo o professor é o elemento essencial no processo de formação de um profissional de Nutrição com competência, mesmo que use metodologias e tecnologias avançadas ou inovadoras somente uma formação alicerçada no saber- o saber (conhecimento epistemológico), o saber fazer (conhecimento técnico) e saber ser (posicionamento político e profissional) - poderá produzir profissional competente e transformador de sua realidade.

Ao docente cabe a execução didática do Projeto Pedagógico do Curso planejando, analisando, elaborando e utilizando o conhecimento e o instrumental pedagógico, além de tecnologias específicas para a formação do Nutricionista. O professor precisa estar atento às expectativas e prioridades dos discentes, e, portanto, apto a detectar potencialidades e fragilidades, com vistas à adoção de expedientes e meios eficazes e propositivos da ação pedagógicas. A metodologia de ensino adotada para o desenvolvimento das diversas disciplinas dependerá das características das mesmas, devendo ser especificada no plano de ensino da disciplina.

Os planos de ensino são revistos e avaliados pelos docentes e homologados pela Assembleia Departamental 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 40 alunos, serão divididas em

grupos entre 10 e 15 estudantes para cada turma prática, para que aluno e professor possam obter melhores resultados, com vistas à construção do saber e efetivação do padrão de domínio técnico esperado.

A análise dos resultados e sua divulgação, mantém a comunidade universitária informada sobre todo o processo da avaliação, constituindo-se em poderoso instrumental de identificação de novos rumos para a prática de condutas acadêmicas e formação profissional.

14.3 O papel do aluno: ação pedagógica e avaliação

O aluno será avaliado no decorrer de cada disciplina, em conformidade com a Resolução 043/95 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPI (CEPEX) que regulamenta a verificação do rendimento escolar (UFPI, 1995) e 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.

Embora exista um sistema único de avaliação para a IES, em termos de períodos e notas, o calendário acadêmico, a avaliação dos alunos do curso de Nutrição se dá de forma contínua, não limitada a apenas aos 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 utiliza variados instrumentos de avaliação para a verificação do aprendizado tais como participação, interesse e valorização das atividades executadas, métodos e técnicas no formato de seminários, provas práticas, discussão de casos, trabalhos práticos, entrevistas, feiras temáticas, relatórios de práticas, dentre outros. Todas as formas de avaliação se sustentam nas Resoluções internas da UFPI.

Nas disciplinas como os estágios obrigatórios, o desempenho do aluno é avaliado continuamente, incluindo habilidades e competências técnicas e éticas, postura profissional, relacionamento interpessoal, trabalha em equipe, participação, organização entre outros valores, além de notas por relatórios e estudos de casos. Nessas situações sempre há um modelo de instrumento de avaliação para nortear o docente e o aluno.

Tendo em vista a oferta de matrícula no bloco de disciplinas, a promoção do aluno para o bloco subsequente ocorrerá se o aluno obtiver nota de aprovação em todas as disciplinas do bloco ou deixando para dependência para o período seguinte até 02 (duas) disciplinas, quando não se tratar de pré-requisito para as disciplinas do bloco seguinte.

14.4 O CURSO

A avaliação do curso acontecerá com os alunos, os docentes e profissionais dos serviços egressos do curso. A capacitação docente também é parte da avaliação do curso, conduzindo ao mapeamento das linhas de atuação pedagógica, estratégia que fornece elementos para uma ação acadêmica dinâmica e atual.

O processo se constituirá em um trabalho rotineiro de análise crítica de todo o processo de desenvolvimento do curso. Nessa perspectiva, a avaliação é concebida como uma atividade contínua, participativa e parte integrante da dinâmica educativa. O processo avaliativo do currículo envolverá a descrição da realidade, crítica da realidade e criação coletiva.

Durante a execução do currículo (avaliação em processo), a sua avaliação será realizada através da aplicação de questionários específicos com professores e alunos ao final de cada ano, os quais serão analisados e discutidos em seminários realizados a cada dois anos. 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.

Um ano após a conclusão da 1ª turma ocorrerá avaliação do produto, através da aplicação de questionários aos egressos 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.

Caberá ao Núcleo Docente Estruturante e o 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.

15. ORGANIZAÇÃO DA PROPOSTA CURRICULAR

O Curso de Nutrição teve seu Projeto Pedagógico Curricular construído coletivamente, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem.

A matriz curricular de Nutrição na UFPI será implementada em um sistema de bloco fechado, composto de um conjunto de disciplinas; tornando-se obrigatória ao aluno a matrícula por bloco, em tempo integral, preferencialmente no turno da manhã, ocorrendo oferta ocasional de disciplinas no turno da tarde. Esta matriz compõe-se de nove (09) blocos, equivalentes a nove (09) períodos letivos cursados completos, que corresponderão ao tempo mínimo de integralização curricular, ver fluxo curricular (apêndice F).

A categorização das disciplinas segundo sua natureza e conteúdos pedagógicos para a formação acadêmica foi estabelecida, segundo as recomendações do I Seminário Regional de Diretrizes Curriculares para formação do profissional nutricionista (CRN, 2000), como subsídio para a definição das Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição (MEC, 2001). Quanto à natureza elas dividem-se em básicas e específicas e, os conteúdos foram agrupados em monodisciplinares e pluridisciplinares, descritos na matriz curricular/categoria disciplinar dos conteúdos (apêndice A).

A carga horária total do curso é de 3.945 (três mil novecentos e quarenta e cinco) horas, correspondendo 263 créditos, distribuídos em disciplinas de formação básica obrigatória compreendendo 990 horas; disciplinas de formação profissional específica obrigatória com 2.535 horas, destas 90 horas correspondem ao TCC (Trabalho de Conclusão de Curso) e 795 horas aos estágios obrigatórios supervisionados; disciplinas de formação complementar obrigatória com 180 horas; disciplinas de formação complementar optativa com 120 horas, e atividades complementares com 120 horas.

Os estágios supervisionados estão distribuídos em quatro áreas de atuação: nutrição clínica (225 horas: 15 créditos), nutrição social (225 horas: 15 créditos), unidades de alimentação e nutrição (225 horas: 15 créditos) e ciência dos alimentos (120 horas: 08 créditos), sendo oferecidos em instituições públicas, privadas ou filantrópicas em conveniadas com a UFPI, além de hospitais, indústrias de

alimentos, creches, restaurantes, unidades de alimentação e nutrição e outras entidades conveniadas.

O Bacharelado de Nutrição da UFPI entende que unir ensino, pesquisa e extensão significa caminhar para que a educação seja integrada, envolvendo docentes e discentes numa 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 e o Projeto Político Pedagógico nortearão o currículo.

16. MATRIZ CURRICULAR – BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

CÓDIGO	BLOCO 1 – DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teori	Prátic	Tota	
DNU0047	Introdução ao Curso de Nutrição*	1h	15	-	15	-
DMO0008	Anatomia	6h	60	30	90	-
DMC0001	Bioestatística	4h	30	30	60	-
DBI0045	Biologia Celular e Molecular	3h	30	15	45	-
DBF0058	Bioquímica	6h	60	30	90	-
DMO0025	Histologia e Embriologia	6h	45	45	90	-
DNU0048	Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa	3h	30	15	45	-
TOTAL		29h	270	165	435	-

CÓDIGO	BLOCO 2 – DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teori	Prátic	Tota	
DNU0049	Bioquímica da Nutrição	5h	75	-	75	DBF0058
DNU0050	Bromatologia	4h	15	45	60	DBF0058
DMT0158	Didática	3h	45	-	45	-
DBF0027	Fisiologia	7h	60	45	105	DMO0008; DBF0058; DMO0025
DBI0046	Genética Humana	3h	45	-	45	DBI0045
DPM0005	Microbiologia e Imunologia Básica	6h	30	60	90	DBF0058; DMO0025
DCS0102	Socioantropologia para Nutrição	4h	60	-	60	-
TOTAL		32h	330	150	480	-

CÓDIGO	BLOCO 3 – DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teori	Prátic	Tota	
DNU0051	Bioquímica de Alimentos	6h	45	45	90	DNU0050
DMC0005	Estudo da Saúde Coletiva I-Epidemiologia	3h	30	15	45	DMC0001
DAA0075	Introdução à Economia	3h	45	-	45	-
DNU0052	Microbiologia de Alimentos	5h	45	30	75	DPM0005
DPM0012	Parasitologia Geral	3h	30	15	45	DMO0025
DME0004	Patologia Processos Gerais	4h	30	30	60	DBF0027; DPM0005
DNU0053	Técnica Dietética	7h	45	60	105	DNU0049; DNU0050
TOTAL		31h	270	195	465	-

CÓDIGO	BLOCO 4 – DISCIPLINA(S)	C.H. Seman al	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teori	Prátic	Tota	
DMC0027	Administração de Serviços de Saúde	4h	45	15	60	DMC0005
DNU0054	Análise Sensorial de Alimentos	3h	30	15	45	DNU0053
DNU0055	Avaliação Nutricional	7h	45	60	105	DMC0001; DNU0053
DNU0056	Ética, Bioética e Orientação Profissional	2h	30	-	30	DNU0047
DNU0057	Fisiopatologia da Nutrição	6h	75	15	90	DME0004
DNU0058	Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos.	5h	45	30	75	DNU0050; DNU0052
DNU0059	Nutrição e Dietética	5h	30	45	75	DNU0053
TOTAL		32h	300	180	480	-

MATRIZ CURRICULAR – BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

CÓDIGO	BLOCO 5 – DISCIPLINA(S)	C.H. Seman al	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teori	Prátic	Tota	
DNU0060	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I (AUAN I)	5h	45	30	75	DMC0027; DNU0056; DNU0058; DNU0059
DNU0061	Educação Nutricional	5h	45	30	75	DMT0158; DNU0059
DBF0059	Farmacologia Aplicada à Nutrição	3h	30	15	45	DME0004
DNU0062	Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I	4h	45	15	60	DNU0059
DNU0063	Nutrição Experimental	5h	45	30	75	DMC0001; DNU0048; DNU0049
DFE0087	Psicologia para Nutrição	4h	60	-	60	-
DNU0064	Tecnologia de Alimentos	5h	30	45	75	DNU0050; DNU0052
TOTAL		31	300	165	465	-

CÓDIGO	BLOCO 6 – DISCIPLINA(S)	C.H. Seman al	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teori	Prátic	Tota	
DNU0065	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II (AUAN II)	4h	45	15	60	DNU0060
DNU0066	Dietoterapia I	6h	60	30	90	DNU0055; DNU0057; DNU0061; DBF0059
DNU0067	Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos	8h	-	120	120	DNU0051; DNU0054; DNU0058; DNU0064
DNU0068	Nutrição e Atividade Física	4h	45	15	60	DNU0055
DNU0069	Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida II	3h	30	15	45	DNU0062
DNU0070	Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III	4h	45	15	60	DNU0059
-	Disciplina Optativa	4h	-	-	60	-
TOTAL		33h	225	210	495	-

CÓDIGO	BLOCO 7 – DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
DNU0071	Dietoterapia II	6h	60	30	90	DNU0066
DNU0072	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	15h	-	225	225	DNU0061; DNU0065
DNU0073	Trabalho de Conclusão de Curso I – Projeto (TCC I)	2h	15	15	30	DNU0048
DNU0074	Vigilância Nutricional e Saúde Pública	6h	45	45	90	DMC0027; DNU0055; DNU0061; DNU0062; DNU0063, DNU0069; DNU0070
-	Disciplina Optativa	-	-	-	-	-
TOTAL		29h	120	315	435	-

CÓDIGO	BLOCO 8 – DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
DNU0075	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	15h	-	225	225	DNU0071
DNUT082	Trabalho de Conclusão de Curso II – Execução (TCC II)	3h	-	45	45	DNU0073
-	Disciplina Optativa	4h	-	-	60	-
TOTAL		22h	-	270	330h	-

CÓDIGO	BLOCO 9 – DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
DNU0077	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	15h	-	225	225	DNU0074
DNUT083	Trabalho de Conclusão de Curso III – Defesa (TCC III)	1h	15	-	15	DNUT082
-	Disciplina Optativa	-	-	-	-	-
TOTAL		16h	15	225	240	-

No decorrer do curso, o aluno cumprirá 120 horas de **disciplinas optativas** e 120 horas em **atividades complementares obrigatórias**.

CÓDIGO	DISCIPLINAS OPTATIVAS	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
DEN0068	Atendimento de Urgências	4h	60	-	60	-
CCCCNO0043	Contabilidade Geral	4h	60	-	60	-
DSS0099	Desenvolvimento de Comunidade	4h	60	-	60	-
DIE0065	Empreendedorismo	4h	30	30	60	-
DNU0078	Estudo Experimental de Alimentos	4h	30	30	60	DNU0051; DNU0054
CLE0174	Inglês Instrumental Básico	4h	60	-	60	
DIE0014	Introdução à Computação	4h	30	30	60	
DNU0079	Gastronomia e Nutrição	4h	45	15	60	DNU0059
DNU0080	Marketing em Alimentos e Nutrição	2h	30	-	30	DNU0049; DAA0075
DNU0081	Nutrição Funcional	2h	15	15	30	DNU0059
LIBRAS010	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	4h	30	30	60	-
DEFE/CCE001	Relações Ético-Raciais, Gênero e Diversidade	4h	45	30	60	-
DQU0105	Tópicos de Química: Patentes, Marcas e Propriedade Intelectual	4h	30	30	60	-

RESUMO DA MATRIZ CURRICULAR - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO TERESINA	
Disciplinas Obrigatórias	3.705 horas
<input type="checkbox"/> Disciplinas Mono disciplinares: Formação Básica, Profissional e Complementar	3.060 horas
<input type="checkbox"/> Disciplinas Pluridisciplinares	885 horas
<input type="checkbox"/> Estágios Obrigatórios	795 horas
<input type="checkbox"/> Trabalho de Conclusão Curso (TCC I e TCC II)	90 horas
Disciplinas Optativas	120 horas
Atividades Complementares Obrigatórias	120 horas
Carga Horária Total do Curso	3.945 horas
Prazo Mínimo de Integralização Curricular	09 semestres
Prazo Médio de Integralização Curricular	12 semestres
Prazo Máximo de Integralização Curricular	14 semestres

17. ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS

Para a formação do nutricionista são garantidos os estágios obrigatórios sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados, como supervisor de campo. A carga horária dos estágios obrigatórios supervisionados atinge 20,15 % da carga horária total do Bacharelado em Nutrição da UFPI e está distribuída em quatro 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 (UFPI, 1993) e a normatização específica do âmbito acadêmico da UFPI (UFPI, 1991). 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 de Nutrição inicia no bloco 6 e conclui-se no bloco 9 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 do Curso 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 individual pelos docentes-supervisores da Instituição de Ensino em cada local de estágio, com uma média de 03 supervisões semanais. 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, conforme a Ficha de Avaliação da Área Afetiva.



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

AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

DOCENTE SUPERVISOR: _____

SUPERVISOR DE CAMPO: _____

ESTAGIÁRIO: _____

PERÍODO DE ESTÁGIO: _____

LOCAL DE ESTÁGIO: _____

FICHA DE AVALIAÇÃO DA ÁREA AFETIVA

ASPECTOS HUMANOS, ÉTICOS E PROFISSIONAIS	PONTOS*		
Aspectos de Julgamento	Possível	Obtidos	
		Nota 1	Nota 2
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			

* Peso 1



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

AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

DOCENTE SUPERVISOR: _____

SUPERVISOR DE CAMPO: _____

ESTAGIÁRIO: _____

PERÍODO DE ESTÁGIO: _____

LOCAL DE ESTÁGIO: _____

FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

QUALIDADE DAS ATIVIDADES DESEMPENHADAS	PONTOS *	
	Possível	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/adequação e correção da linguagem	1,5	
4. Habilidade na abordagem da clientela e no manuseio dos 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**

DEFESA ORAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO ESTÁGIO	PONTOS *	
	Possível	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-se	1,5	
6. Cumprimento do roteiro estabelecido/adequação do tempo	1,5	
TOTAL DE PONTOS	10,0	

* **Peso 3**

TRABALHO ESCRITO	PONTOS *	
	Possível	Atingido
Aspectos de Julgamento:		
1. Organização lógica e sequencial/coerência linguística	1,0	
2. Abrangência do conteúdo/fundamentação teórica	2,5	
3. Fundamentação dos Resultados/Análise Crítica	1,5	
4. Habilidade de extrapolação	1,5	
5. Capacidade de síntese	1,5	
6. Capacidade de percepção da aplicabilidade do estudo ao exercício profissional	1,0	
7. Coerência dos Objetivos diante da finalidade do estudo	1,0	
TOTAL DE PONTOS	10,0	

* **Peso 3**

18. 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 (MEC, 1996) e as Diretrizes Curriculares para Cursos de Nutrição (MEC, 2001), 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 aluno tem a oportunidade de confeccionar um projeto e a partir dele desenvolver uma pesquisa, onde prática e teoria se complementam. Seu regulamento está descrito no apêndice C.

O TCC terá carga horária de 90 horas para o desenvolvimento dessa atividade, distribuídas em três momentos, TCC I com 30 horas, no bloco 7 do curso para a elaboração do projeto, o TCC II com 45 horas, no bloco 8 para a execução do projeto e TCC III com 15 horas, no bloco 9 para defesa 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, no processo de estimulação à 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, revistas especializadas externas e internas ou eventos científicos da área.

Os orientadores do TCC são docentes desta Universidade, devidamente credenciados, ficando a critério destes a aprovação e aceitação do tema sugerido. O projeto, após aprovação, será submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFPI e/ou comitês das instituições pesquisadas, 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, pesquisa de campo, estudo de caso, pesquisa de intervenção dentre outros. 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 7º bloco, quando o aluno já tendo cursado a disciplina Metodologia do Trabalho Científico e 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, II e III que o aluno deve cumprir obrigatoriamente com as etapas da construção, desenvolvimento e defesa do TCC.

O TCC também pode ser desenvolvido em uma das áreas de estágio que o aluno cumpre obrigatoriamente entre o 6º e o 9º bloco. 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 normas e as apresentações dos trabalhos.

O Trabalho de Conclusão de Curso será realizado individualmente ou em grupo, sendo obrigatório para a obtenção do grau. As notas obtidas de sua elaboração e apresentação serão lançadas nas disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III.

19. ATIVIDADES COMPLEMENTARES: Atividades Científico-Acadêmico-Cultural

As atividades complementares constituem um conjunto de estratégias pedagógico-didáticas que permitem, no âmbito do currículo, a articulação entre teoria e prática e a complementação, por parte do aluno, dos saberes e habilidades necessárias à sua formação, também chamadas de atividades científico-acadêmico-culturais; serão implementadas durante o período de formação do curso de Nutrição – ver apêndice D.

Considerar-se-á atividades complementares: atividades de iniciação à docência e à pesquisa; apresentação e/ou organização de eventos; experiências profissionais e/ou complementares; trabalhos publicados em revistas indexadas, jornais e anais, bem como apresentação de trabalhos em eventos científicos e aprovação ou premiação em concursos; atividades de extensão; vivências de gestão e atividades artístico-culturais, esportivas e produções técnico-científicas, além de Disciplina eletiva ofertada por outro curso da UFPI ou por outras Instituições de ensino superior.

As atividades científico-acadêmico-culturais (atividades complementares) 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 a legislação sobre esta matéria no âmbito da UFPI.

• Iniciação à Docência e à Pesquisa

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.

A iniciação científica constitui um elemento acadêmico que dá suporte à política de *pesquisa institucional*, sendo assim atrelada à excelência da produção

científica na comunidade e à melhoria da qualidade da 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 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.

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.

- **Apresentação e/ou organização de eventos**

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.

- **Experiências profissionais e/ou complementares**

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.

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, vivências acadêmico-profissionais assistidas e aprovação em concurso público.

- **Trabalhos científicos publicados, apresentados e premiações**

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

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.

O incentivo à participação em concursos científicos que objetivam a seleção com 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.

• **Atividades de Extensão**

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

As ações de apoio à participação discente em atividades de extensão comunitária contemplam: execução de programas/projetos de extensão, serviços acadêmicos, elaboração de concursos e projetos especializados, consultas, exames e atendimentos ambulatoriais, visitas técnicas, colaboração em seminários, palestras, exposições, cursos de extensão, dentro e fora da IES devem ser implementadas.

• **Vivências de gestão**

O atual modelo de administração acadêmica é resultante de um processo de participação coletiva da comunidade universitária. Neste escopo 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 trabalhos, 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.

• **Produções técnicas e atividades artístico-culturais-esportivas**

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 interpessoais e incentivando o

estudante ao desenvolvimento plural como ser e agente de transformação social.

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.

- **Disciplina eletiva ofertada por outro curso da UFPI ou por outras Instituições de ensino superior.**

A disciplina cursada em outro curso da UFPI ou em outra IES possibilitando um aprofundamento de conhecimento na área de nutrição.

20. EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

20.1 DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

1º BLOCO

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO CURSO DE NUTRIÇÃO		CÓDIGO: DNU0047
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS		
CRÉDITOS 1.0.0	CARGA HORÁRIA SEMANAL 1h SEMESTRAL 15h	PRÉ-REQUISITOS:
EMENTA: Apresentação do Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição. Discussão do Fluxograma do Curso, dos objetivos e da metodologia de ensino. Objeto de estudo da ciência da nutrição e de trabalho do nutricionista. Evolução histórica do Curso de Nutrição no Brasil. Áreas de atuação do profissional nutricionista. Instâncias do Centro de Ciências da Saúde e da UFPI e suas competências, envolvidas com o Curso de Nutrição.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº
1) UFPI. Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição/UFPI. Teresina:Coordenação do Curso de Nutrição/CCS, 2018 .171p.		
2) UFPI. Regimento Geral da UFPI. Teresina:EDUFPI, 2008.		
3) BRASIL/CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380/2005 , de 28/12/2005 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.Brasília:CFN/MTb, 2005. Disponível em < http://www.cfn.org.br >. Acessado em 16//02/18		
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) AKUTSU, R.C. Os nutricionistas brasileiros: perfil profissional e demográfico. Revista de nutrição , Campinas, v. 21, n.1, p.7-19, jan./fev., 2008.		
2) BRASIL/CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Lei nº 8.234/1991 , de 17 /09/1991 que dispõe sobre a regulamentação do exercício da nutrição e dá outras providências.Brasília:CFN/MTb, 1991. Disponível em < http://www.cfn.org.br >. Acessado em 16//02/18		
3) VASCONCELOS, F.A.G.; CALADO, C.L.A. Profissão Nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de nutrição , Campinas, v. 24, n.4, p.605-617, jul./ago., 2011		
4) VASCONCELOS, F.A.G. O Nutricionista NO Brasil : uma análise histórica no Brasil. Revista de nutrição , Campinas, v. 15, n.2, p.127- 138, maio/agosto., 2002		
5) UFPI. Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2015-2019/UFPI. Teresina:EDUFPI.		

DISCIPLINA: ANATOMIA		CÓDIGO: DMO0008	
DEPARTAMENTO: Departamento de Morfologia/CCS			
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	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 médicas-cirúrgicas. Estudo do conteúdo geral dos grandes sistemas orgânicos somáticos e viscerais.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) - DÂNGELO, J. C. & FATTINI, C. A. Anatomia Humana: Sistêmica e Segmentar . 2ª ed. Rio de Janeiro, Livraria Atheneu, 2002.			04
2) GARDNER, E. <i>et al.</i> Anatomia: estudo regional do corpo humano . 4ªed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 1985.			04
3) ROHEN, J.W. & YOKOCHI, C. Anatomia Humana: Atlas Fotográfico de Anatomia Sistêmica e Regional . 5ª ed. São Paulo, Editora Manole Ltda., 2002.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) DIDIO, Liberato JÁ. Tratado de Anatomia Aplicada . São Paulo:Pollus Ed., Volumes I e II, 1999.			04
2) MACHADO, ABM. Neuroanatomia Funcional . 2ªed. Rio de Janeiro:Atheneu, 2002.			04
3) MOORE, K. L. Anatomia Orientada para a Clínica . 5ª ed. Rio de Janeiro, Editora Guanabara Koogan, 2007.			04
4) TOTORA, J. E NIELSEN M. Princípios de Anatomia Humana . 12ª edição, Ed. Guanabara Koogan, 2013.			04
5) SPENCER, Alexandre P. Anatomia Humana Básica . 2ª ed. São Paulo, Editora Manole, 1991.			04

DISCIPLINA: BIOESTATÍSTICA		CÓDIGO: DMC0001	
DEPARTAMENTO: Departamento de Medicina Comunitária/CCS			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	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
1) BEIGUELMAN, Bernardo. Curso Prático de Estatística . FUNPEC-Editora. Ribeirão Preto, SP, 2002.			05
2) BERQUÓ, E.S., SOUZA, J.M.P., GOTLIEB, S.L.D. Bioestatística . EPU. São Paulo, 2010.			05
3) VIEIRA, Sônia. Introdução à Bioestatística . 4.ed. - Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) CALLEGARI-JACQUES, Sidia. Bioestatística: Princípios e Aplicações . Artmed-Editora. Porto Alegre, RS, 2003.			04
2) CRESPO, A.A. Estatística Fácil . Saraiva, São Paulo, 2013.			04
3) MOTTA VALTER T; WAGNER MARIO B. Bioestatística . Caxias do Sul: EducS, São Paulo: Robe Editorial, 2003.			04
4) RODRIGUES, Pedro Carvalho. Bioestatística . EDUFF. Niterói, RJ. 2002.			04
5) VIEIRA, Sônia. Elementos de Bioestatística . Atlas. São Paulo, 2003.			

DISCIPLINA: BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR		CÓDIGO: DBI0045	
DEPARTAMENTO: Departamento de Biologia /CCN			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Métodos de estudo da célula. Níveis de organização celular. Componentes químicos e estruturais das células. Processos envolvendo os ácidos nucleicos e proteínas. Divisão celular e diferenciação celular. Morte celular programada. Oncogênese.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ALBERTS, B.; BRAY, D.; LEWIS, J.; RAAF, M.; ROBERTS, K.; WATSON, J.D. Biologia Molecular da Célula . Trad. Simonetti, A. B. et al., 3ª ed., Porto Alegre: Artes Médicas Sul Ltda., 1997.			04
2) DE ROBERTIS, E.D.P.; HIB, J. Bases da Biologia Celular e Molecular . 3ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.			04
2) JUNQUEIRA, L. C., CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular . 8.ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2005.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) FARAH, S.B. DNA segredos e mistérios . São Paulo: Sarvier, 1997.			04
2) MELO, M.L. & VIDAL, B. Biologia celular . São Paulo: Atheneu, 1987.			04
3) ALBERTS, B., BRAY, D., JOHNOSON, A., LEWIS, J., RAFF, M., ROBERTS, K., WALTER, P. Fundamentos da biologia celular . Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.			04
4) MELO, M.L. & VIDAL, B. Práticas e biologia celular . São Paulo: Eggard Blucher, 1980			04
5) ZAHA, A. Biologia molecular básica . Porto Alegre: Mercado Aberto, 1996.			04

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA		CÓDIGO: DBF0058	
DEPARTAMENTO: Departamento de Bioquímica e Farmacologia/CCS			
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: —
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Química das biomoléculas: carboidratos, lipídios, proteínas e ácidos nucleicos. Enzimas e coenzimas, bioenergética, biossinalização. Metabolismo dos carboidratos, dos lipídeos e das proteínas, ciclo de Krebs, fosforilação oxidativa, metabolismo do DNA, do RNA e biossíntese de proteínas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) BERG, J. M., TYMOCZKO, J. L., STRYER, L. Bioquímica . 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 1114p.			04
2) DEVLIN, T.M. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas . Tradução da 7.ed. Americana São Paulo: Edgard Blücher, 2011. 1296p.			04
3) NELSON, D. L., COX, M. M. Lehninger: Princípios de Bioquímica . 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. 1273p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BAYNES, J., DOMINICZAK, M.H. Bioquímica Médica . 2. ed. São Paulo: Editora Elsevier, 2007.			04
2) BURTIS, Carla A., ASHWOOD, Edward R. & BRUNS, David TIETZ. Fundamentos de Química Clínica . Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 984p.			04
3) MURRAY, Robert K. et al. Bioquímica Ilustrada de Harper . 29 ed. Porto Alegre: AMGH, 2014. 826p.			04
4) VOET, D., VOET, J.G., Bioquímica . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013. 1481p.			04

DISCIPLINA: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA		CÓDIGO: DMO0025	
DEPARTAMENTO: Departamento de Morfologia/CCS			
CRÉDITOS 3.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Estruturas microscópicas normais de vários tecidos. Métodos de estudo da histologia, técnicas histológicas e microscopia de tecidos epiteliais, conjuntivos, musculares e nervosos. Estruturas microscópicas dos sistemas respiratório, urinário, digestório, cardiovascular, linfático e reprodutor masculino e femininos. Embriologia: processos de fecundação, desenvolvimento embrionário inicial, crescimento fetal e as funções e morfologias dos anexos embrionários.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de histologia em cores. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 664p..			04
GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de histologia em cores. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 664p.			04
JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Histologia básica: texto e atlas. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 556p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
LANGMAN, J. - Embriologia médica. 12 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 340p.			04
2) CORMARCK, D.H. Histologia de HAM. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.			04
GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Atlas colorido de histologia. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. 452p.			04
LEBOFFE, M. J., Atlas fotográfico de histologia. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 232p.			04
5) MOORE, K. L. - Embriologia básica. 7 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. 365p.			04

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO E DA PESQUISA		CÓDIGO: DNU0048	
DEPARTAMENTO: Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: O processo do conhecimento científico. Método científico. Métodos e técnicas da pesquisa científica. Metodologia do trabalho científico: leitura, pesquisa bibliográfica. Instrumentos de coleta de dados: tipos e caracterização. Citações e referências. Ética em pesquisa em seres humanos e em experimentação animal. Elaboração de pré-projeto de pesquisa: definição do tema do projeto de pesquisa e sua aplicabilidade.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Projeto de pesquisa, NBR 15827. Rio de Janeiro, 2011.			04
2) BASTOS, L.R. et al. Manual para a elaboração de projetos e relatórios de pesquisa, teses, dissertações. Rio de Janeiro: LCT, 1995, 96p.			04
3) BARROS, A.J.S.; LEHFELD, N.A.S. Fundamentos de Metodologia Científica. 3.ed. São Paulo: Perarson Prentice Hall, 2007.158p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023. Rio de Janeiro, 2002.			-
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Trabalhos acadêmicos, NBR 14724. Rio de Janeiro, 2011.			-
3) BOAVENTURA, E. M. METODOLOGIA DA PESQUISA: Monografia, Dissertação, Tese. 1ª ed. São Paulo: Atlas, 2004. 160p.			-
4) ECO, U. Como se faz uma tese. 25 ed. São Paulo: Perspectiva, 2010.174p.			-
5) GALLANO, A. G. O Método científico: Teoria e Prática; Harba. São Paulo: Atlas, 1996. 214p.			-

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO			CÓDIGO: DNU0049
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 5.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Etapas do processo de nutrição. Estudos funcional e metabólico dos carboidratos, proteínas, lípides e dos micronutrientes. Necessidades e recomendações nutricionais. Introdução à biodisponibilidade de nutrientes.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. Bioquímica . 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.			04
2) MAHAN, L.R. & ESCOTT-STUMP. Alimentos, Nutrição & Dietoterapia . 13ª ed. Rio de Janeiro; Elsevier, 2012, 1227p.			04
3) SHILS, M.; SHIKE, M.; ROSS, C.; CABALLEIRO, B; COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 11ed., São Paulo, Manole, 2222p. 2016.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BAYNES, J.W. & DOMINICZAK, M.H. Bioquímica Médica . 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010			03
2) CHAMPE, P.C; HARVEY, R.A; FERRIER, D.R. Bioquímica ilustrada . 5ª. ed. Artmed, Porto Alegre, 2012. 446p.			04
3) MARZZOCO, A. & TORRES, B.B. Bioquímica Básica . 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 386p.			04
4) COZZOLINO, SMF. COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida na saúde e na doença . São Paulo, Manole, 2012.			04
5) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes . 5 ed. São Paulo: Manole, 2015.			04

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA			CÓDIGO: DNU0050
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 1.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica
	SEMANAL 5h	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. Métodos de análises de alimentos: refratometria, densimetria, cromatografia e espectrofotometria e, os critérios de interpretação de laudos bromatológicos. Fatores antinutricionais em alimentos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.A. Introdução à Química de Alimentos . Varela. São Paulo, 2001.			04
2) BOBBIO, A.P.; BOBBIO, F.O. Química de Processamento de Alimentos . São Paulo: Livraria Varela, 1995, 151p.			04
3) CARVALHO, H.H.; JONG, E.V.; BELLÓ, R.M.; SOUZA, R.B.; TERRA, M.F. Alimentos – Métodos Físicos e Químicos de Análise . Porto Alegre: Editora da UFRS, 2002, 180p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			04
1) COELHO, T. Alimentos- Propriedades Físico-Químicas . 2.ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002, 240p.			04
2) CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos . 2.ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003, 207p.			04
3) DEMODARAN, S; PARKIN, K.L.; FENNEME, O.R. Química de alimentos de Fennema . 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.			04
4) COULTATE, T.P. Alimentos – A química dos seus componentes . 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.			04
5) INSTITUTO ADOLFO LUTZ (IAL). Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz . 3 ed., v.1, São Paulo - SP, 2005.			04

DISCIPLINA: DIDÁTICA			CÓDIGO: DMT0158
DEPARTAMENTO: Departamento de Métodos e Técnicas de Ensino/CCE			
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Fundamentos epistemológicos da Didática. A Didática e a formação do professor. O objeto de estudo da didática: objetivos, conteúdos, metodologia, relação professor/aluno, recursos de ensino e avaliação. O planejamento didático e a organização do trabalho docente.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) CANDAU, Vera Maria. Rumo a uma nova Didática . 21 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2011.			04
2) CORDEIRO, Jaime. Didática . 3 ed. São Paulo: Contexto, 2009.			04
3) CUNHA, Maria Isabel da. A docência como ação complexa: o papel da didática na formação de professores. In: MARTINS, Pura Lúcia Oliver; JUNQUEIRA, Sérgio Rogério Azevedo. (Orgs.) Conhecimento Local e Conhecimento Universal: pesquisa, didática e ação docente . Curitiba: Champagnat, 2004.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) HAYDT, Regina Célia Cazaux. Curso de Didática Geral . 8 ed. São Paulo: Ática, 2006, p.11-22.			04
2) NADAL, Beatriz Gomes; GOMES, Silmara de Oliveira. O trabalho de ensinar: desafios contemporâneos. Práticas pedagógicas nos anos iniciais: concepção e ação . Ponta Grossa: Editora UEPG, 2007.			04
3) LIBÂNEO, José Carlos. Didática . São Paulo. Cortez, 2008.			04
4) MASETTO, Marcos. Didática: A Aula como Centro . São Paulo: FTD, 1997.			04
6) VEIGA, Ilma Passos Alencastro. As dimensões do processo didático na ação docente. In: MARTINS, Pura Lúcia Oliver; JUNQUEIRA, Sérgio Rogério Azevedo (Orgs.). Conhecimento Local e Conhecimento Universal: pesquisa, didática e ação docente . Curitiba: Champagnat, 2004.			04
DISCIPLINA: FISIOLOGIA			CÓDIGO: DBF0027
DEPARTAMENTO: Departamento de Biofísica e Fisiologia/CCS			
CRÉDITOS 4.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Anatomia; Bioquímica; Histologia e Embriologia.
	SEMANAL 7h	SEMESTRAL 105h	
EMENTA: Métodos de estudo da fisiologia. Sistema muscular esquelético. Sistema nervoso somático. Sistema nervoso autônomo. Sistema cardíocirculatório. Sistema respiratório. Sistema renal. Sistema digestório. Sistema endócrino.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) AIRES, M.M. Fisiologia Básica . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999. 795p.			
2) GUYTON, A. C. & HALL, J. E. Tratado de Fisiologia Médica . 10.ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002. 973 p.			05
3) HOUSSAY, B. Fisiologia Humana . 7.ed. Porto Alegre - RS, Artmed, 2004. 1124 p.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BERNE, R. M. & LEVY, M.N. Fisiologia . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.			05
2) FOX, E. L.; BOWERS, R. W.; FOSS, M. L. Bases Fisiológicas da Educação Física e dos Desportos . 4.ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1991. 518 p.			05
3) FOSS, Merle L.; KETEYIAN, Steven J. Bases Fisiológicas do Exercício e do Esporte . 6ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000.			05
4) McARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Fisiologia do Exercício. Energia, Nutrição e Desempenho Humano . 5.ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2003. 1113p.			05
5) RAFF, H. & LEVITZKY, M. Fisiologia Médica Uma Abordagem Integrada . Porto Alegre, AMGH. 2012. 786 p.			
DISCIPLINA: GENÉTICA HUMANA			CÓDIGO: DBI0046
DEPARTAMENTO: Departamento de Biologia/CCN			
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:

3.0.0	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	Biologia Celular e Molecular
EMENTA:			
Base cromossômica da hereditariedade. Aberrações cromossômicas autossômicas e sexuais. Herança monogênica. Herança multifatorial. Hemoglobinopatias e coagulopatias, Genética das Doenças Comuns e Multifatorial. Erros metabólicos hereditários. Farmacogenética. Genética e Câncer e Rastreamento das doenças genéticas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) FARAH, S.B. DNA segredos e mistérios . 2ª ed. Sarvier. São Paulo, 2007..			04
2) GRIFFITHS, A.J.F.; Wessler, S.R.; Carroll, S.B.; Doebley, J. Introdução à Genética . 10ª ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2013.			04
3) LODISH, H. et al. Biologia Celular e Molecular . 7ª ed. Artmed. Porto Alegre, 2014.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SNUSTAD, D.P.; SIMMONS, M.J. Fundamentos de Genética . 6ª ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2013...			04
2) MICKLOS, D.A. et al. A ciência do DNA . 2ª ed. Artmed. Porto Alegre, 2005			04
3) THOMPSON & THOMPSON. Genética médica . 7ª ed. Elsevier. 2014.			04
4) WATSON, J.D; MYERS, R.M.; CAUDY, A.A.; WITKOWSKI, J.A. DNA Recombinante - Genes e Genomas . 3ª ed. Artmed. Porto Alegre, 2009.			04
5) RIDLEY, M. Evolução . 3ª ed. - P. Alegre: Artmed, 2006.			04
6) WATSON, J.D; BAKER, T.A.; BELL, S.P.; GAN, A; LOSICK, R.; LEVINE, M. Biologia Molecular do Gene . 5ª ed. Artmed. Porto Alegre, 2006.			04

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA BÁSICA			CÓDIGO: DPM0005
DEPARTAMENTO: Departamento de Parasitologia e Microbiologia/CCS			
CRÉDITOS 2.4.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica; Histologia e Embriologia.
	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 endógena normal humana. Microrganismos envolvidos nas doenças veiculadas por alimentos e micotoxinas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) TORTORA, G., FUNKE, BR., CASE, CL. Microbiologia . 8 ed. Artmed. 2005.			04
2) BLACK, J. G. Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas , 4a ed. Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2002.			04
3) TRABULSI LR; ALTERTHUM, F. Microbiologia (revista e atualizada), 4 ed. Atheneu, 2005.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) Benjamini, E., Coico, R., Sunshine, G. Imunologia . 4 ed. Guanabara Koogan, 2002			04
2) Forsythe, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar . 2002. Artmed Editora			04
3) Franco, B.D. G.M. & Landgraf, M. Microbiologia dos Alimentos . Atheneu, 2005.			04
4) JAWETZ, E. et al. Microbiologia Médica . Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2000.			04
MURRAY, P.R. et al. Microbiologia Médica , 3a ed., Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2000.			04

DISCIPLINA: SOCIOANTROPOLOGIA PARA NUTRIÇÃO		CÓDIGO: DCS0102	
DEPARTAMENTO: Departamento de Ciências Sociais/CCHL			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Ciências sociais e nutrição. A base social da saúde. Cultura e sociedade. Políticas públicas e nutrição. A dimensão sócio-político-cultural do campo da nutrição. Qualidade de vida e nutrição. Desigualdades, diferenças e exclusões sócio-culturais.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) DAMATTA, Roberto. 1987. A antropologia no quadro das ciências . In: _____. <i>Relativizando. Uma introdução à antropologia social</i> . Rio de Janeiro: Rocco. pp.17-85.			04
2) LAPLANTINE, François. [1987]. A pré-história da Antropologia e O Século XVIII: a invenção do conceito de homem . In: _____. <i>Aprender antropologia</i> . São Paulo: Brasiliense, pp. 25-45, 2003.			04
3) FRAZER, James George. [1908]. O escopo da antropologia social . In: Castro, Celso (org). <i>Antropologia Cultural</i> . Franz Boas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar. pp. 121-127, 2009.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BOAS, Franz. [1932]. As limitações do método comparativo da antropologia . In: CASTRO, Celso (org.). <i>Antropologia Cultural</i> . Franz Boas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. pp. 25-39, 2010.			04
2) OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. O trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever . In: _____. <i>O trabalho do antropólogo</i> . 2 ed. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Unesp. pp. 17-35, 2000.			04
3) BOAS, Franz. [1932]. Os objetivos da pesquisa antropológica . In: CASTRO, Celso (org.). <i>Antropologia Cultural</i> . Franz Boas. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed. pp. 87-109, 2010.			04
4) LAPLANTINE, François. A doença e o sagrado, a medicina e a religião, a cura e a salvação: da antropologia médica à cura religiosa . In: _____. <i>Antropologia da doença</i> . São Paulo: Martins Fontes. pp. 211- 251, 2004.			04
5) MINAYO, Maria Cecília de Souza & COIMBRA JR., Carlos E.A. Introdução . In: _____. (orgs.). <i>Antropologia, saúde e envelhecimento</i> . Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ. pp. 11-24 (Coleção Antropologia & Saúde), 2002.			04
6) CANESQUI, Ana Maria & GARCIA, Rosa Wanda Diez (Orgs.). 2005. <i>Antropologia e nutrição: um diálogo possível</i> . Rio de Janeiro: Editora Fiocruz. 306 pp. (Coleção Antropologia e Saúde).			04

3º BLOCO

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS		CÓDIGO: DNU0051	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bromatologia
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Principais componentes físico-químicos, funcionais, nutricionais 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.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) BOBBIO, A P; BOBBIO, F. O. Química de processamento dos alimentos . São Paulo. Varela, 2005. 151p..			04
2) CHEFTEL, J.C., CHEFTEL, H. Introducción a La Bioquímica y Tenología de los Alimentos , v.1e v.2, Acribia. Zaragoza , 2008.			04
3) . DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema . 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2010.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			04
1) BRAVERMAN, J.B.S., BERK, Z. Introducción a La Bioquímica de Los Alimentos . Editorial el Manual Moderno. México, 2008.			04
2) CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A. B. Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio . ESALQ/FAEPE. Lavras-MG, 1990.292p.			04
3) COSTA, N. M. B.; ROSA. C. O. B. Alimentos Funcionais- Benefícios para a Saúde .Viçosa-MG, 2008.298p			04

4) FENNEMA, O.R. Química de Los Alimentos . Zaragoza, Acribia, 2005.	04
5) PIMENTEL, C. V. M. B.; FRANCKI, V. M., GOLLUCKE, A. P. B. Alimentos Funcionais. Introdução às principais substâncias bioativas em alimentos . Livraria e Editora Varela. São Paulo-SP, 2005, 95p.	04

DISCIPLINA: ESTUDO DA SAÚDE COLETIVA I – EPIDEMIOLOGIA		CÓDIGO: DMC0005	
DEPARTAMENTO: Departamento de Medicina Comunitária/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioestatística
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Introdução ao estudo da epidemiologia. Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. O processo saúde doença. Indicadores e coeficientes adotados em saúde pública. Padrões de distribuição de doenças. Métodos epidemiológicos descritivos e analíticos. Vigilância em saúde. Sistemas de informação em saúde.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) MEDRONHO, Roberto et al. Epidemiologia. 2. ed. Atheneu: São Paulo, 2009. 685 p.			05
2) PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. [Reimpr.] Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013. 596 p.			05
3) ROUQUAYROL, Maria Zélia; GURGEL, Marcelo. Epidemiologia & saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2013. 736 p.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			05
1) ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M. L. Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 724 p.			04
2) CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2013. 968 p.			04
3) GORDIS, L. Epidemiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2009. 392 p.			04
4) JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 432 p.			04
5) ROTHMAN, K. J. Epidemiologia moderna. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 887 p.			04

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À ECONOMIA		CÓDIGO: DAA0075	
DEPARTAMENTO: Departamento de Economia/CCHL			
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Conceitos básicos. O sistema econômico. Introdução geral aos problemas econômicos. Evolução do pensamento econômico. Noções de microeconomia, macroeconomia, economia internacional e da teoria de crescimento e desenvolvimento econômico.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) CARDOSO, E. A. Economia brasileira ao alcance de todos . São Paulo: Editora Brasiliense. 1997.			04
2) PINHO, D. B.; VASCONCELLOS, M. A. S. (Orgs). Manual de economia . 6. ed. São Paulo: Saraiva, 2011.			04
3) VASCONCELLOS, M. A. S.; GARCIA, M. H. Fundamentos de economia . São Paulo: Saraiva. 5. ed. 2014.			04
4) MEYERS, A. Elementos de Economia Moderna . Rio de Janeiro: Livro Ibero Americano Ltda			04
5) SILVA, A.T. Economia e Mercados . São Paulo: Atlas.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BRESSER-PEREIRA, L. C. Crescimento e desenvolvimento econômico . Notas de aula. Disponível em: < http://www.bresserpereira.org.br/Papers/2007/07.22.CrescimentoDesenvolvimento.Junho19.2008 >			04
2) HUBERMAN, L. História da riqueza do homem . 22. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2011.			04
3) MANKIW, N. G. Introdução à economia : princípios de micro e macroeconomia. 2. ed., Rio de Janeiro: Elsevier; Campus, 2001.			04
4) SANDRONI, P. Dicionário de Economia do Século XXI . São Paulo: Editora Best Seller, 2005.			04
5) SINGER, P. Aprender economia . São Paulo: Editora Brasiliense. 1983.			04
6) ROSSETI, J. P. Introdução à economia . 17. ed. São Paulo: Atlas. 1999.			04

DISCIPLINA: PARASITOLOGIA GERAL			CÓDIGO: DPM0012
DEPARTAMENTO: Departamento de Parasitologia e Microbiologia/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Histologia e Embriologia
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Relação parasito-hospedeiro. Estudo da morfologia, biologia, patogenia, epidemiologia e profilaxia dos agentes etiológicos de doenças parasitárias humanas de importância no nosso país, seus vetores e reservatórios, especialmente os transmitidos através da água e alimentos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia Humana e seus fundamentos gerais . 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2010.			05
2) REY, L. Parasitologia – parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais . 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.			05
3) . REY, L. Bases da Parasitologia Médica . 3ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.			05
4) NEVES, DP. Parasitologia Humana . 10.ed. São Paulo: Atheneu, 2000.			05
5)DE CARLI, G.A. Parasitologia clínica- seleção de métodos e técnicas de laboratório para diagnóstico das parasitoses humanas . São Paulo: Atheneu, 2001.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) DE CARLI, G. A. Parasitologia Clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para diagnóstico das parasitoses humanas . São Paulo: Atheneu, 2001. .			05
2) LEVENTHAL, R.; CHEADLE, R. Parasitologia Médica . 4ª Ed. São Paulo: Premiere, 2000.			05
3) MARCONDES, C. B. Entomologia Médica e Veterinária . 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2011.			05
4) NEVES, D. P. Parasitologia Dinâmica . 3ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2009.			05
5) NEVES, D. P. Parasitologia Humana . 12ª Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2012.			05
DISCIPLINA: PATOLOGIA PROCESSOS GERAIS			CÓDIGO: DME0004
DEPARTAMENTO: Departamento de Medicina Especializada/CCS			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Fisiologia; Microbiologia e Imunologia Básica
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Alterações degenerativas. Estudo das Necroses. Inflamações inespecíficas. Inflamações específicas. Processos reparativos. Distúrbios do metabolismo dos pigmentos e minerais. Perturbações circulatórias: edema, congestão, hemorragia, trombose, embolia e enfarte. Alterações do crescimento celular. Oncogênese. Estudo das neoplasias benignas e malignas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) COTRAN,S. Ramzi et al. Robbins- Patologia estrutural e funcional .8.ed.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.			05
2) BRASILEIRO,Francisco Geraldo. Bogliolo- Patologia geral .6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.			05
3) RUBIN, Emanuel; FARBER, John, L. Patologia . 3.ed.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) STEVEN, Alan; LOWE, James. Patologia . 2.ed. São Paulo: Manole,2002.			05
2)MONTENEGRO, Mário,R; FRANCO, Marcelo. Patologia processos gerais . 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2004.			05

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		CÓDIGO: DNU0052	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Microbiologia e Imunologia Básica.
	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 de alimentos. Estudo microbiológico da água. Estudo microbiológico e conservação dos diversos tipos de alimentos. Análise microbiológica de alimentos. Microrganismos deteriorantes, patogênicos e indicadores em alimentos. Estudo das doenças transmitidas por alimentos; surto, taxa de ataque, risco relativo e razão de ataque.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. - Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2008.			04
2) JAY, JM. Microbiologia dos Alimentos . Porto Alegre: Artmed, 2005.			04
3) SILVA JÚNIOR, EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 2005.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			04
1) FIGUEREDO, RM. DVA: guia prático para evitar DVA . São Paulo: Manole, volume II, 2002.			04
2) FORSYTHE, F. J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos . 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.			04
3) FRANCO, et al. International Commission on Microbiological Specifications for Food (ICMS). Microrganismos em Alimentos 8 . Utilização de Dados para Avaliação do Controle de Processo e Aceitação de Produtos. São Paulo: Blucher, 2015.			04
4) GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . 4 ed. São Paulo: Manole, 2011			04
5) HAJDENWURCEL, J.R. Atlas de Microbiologia de Alimentos. Volume I . São Paulo: Fontes Comunicações e Editora, 2004			04
6) SILVA, N. S.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos . 2.ed. São Paulo: Varela, 2001.			04

DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA		CÓDIGO: DNU0053	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.4.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bromatologia; Bioquímica da Nutrição
	SEMANAL 7h	SEMESTRAL 105h	
EMENTA: Organização e funcionamento do Laboratório de Dietética. Técnica Dietética: conceito e objetivos. Alimentos convencionais: conceito, classificação, características, grupos de alimentos, valor nutritivo. 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. Alimentos funcionais, não-convencionais, hidropônicos, orgânicos e transgênicos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ARAÚJO, W.M.C. et al. Alquimia dos Alimentos . 3º ed. Brasília, DF : Editora Senac, 2016.			04
2) ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 8 ed. São Paulo: Livraria Atheneu. 2013.			04
3) PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética . 2º ed. São Paulo: Manole, 2006.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BOTELHO, R.B.A.; CAMARGO, E. B. Técnica Dietética – Pré-preparo e Preparo de Alimentos . Manual de Laboratório. 2º edição, São Paulo: Atheneu, 2012.			04
2) DOMENE, S.M.A.; Técnica Dietética: Teoria e aplicações . Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2011, 350p.			04
3) JAPUR, M.N.C.; VIEIRA, N.C. Dietética aplicada na produção de refeições . Rio de Janeiro; Guanabara Koogan, 2012. 236 p.			04
4) FIGUEIREDO. R. N. As Armadilhas de uma Cozinha . São Paulo: Manole, 2003.			04
5) PHILIPPI. S. T. Tabela de Composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002, 135p.			04

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE		CÓDIGO: DMC0027	
DEPARTAMENTO: Departamento de Medicina Comunitária/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Estudo da Saúde Coletiva I - Epidemiologia
	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 seus níveis de atenção (primária, secundária e terciária). Planejamento em saúde. Administração hospitalar: classificação, principais serviços.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) SALDANHA, Clezio. Introdução à Gestão Pública / Clezio Saldanha. São Paulo: Saraiva, 2006			05
2) SCARPI, Marinho Jorge (org.). Administração em saúde: autogestão de consultórios e clínicas . Rio de Janeiro: Editora DOC, 2010. 776p..			05
3) TANCREDI, Francisco Bernadini. Planejamento em Saúde , volume 2 / Francisco Bernadini Tancredi, Susana Rosa Lopez Barrios, José Henrique Germann Ferreira. – São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. – (Série Saúde & Cidadania)			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			05
1) AMORIM, Ana Maria Menezes Neiva Eulálio. Limites e possibilidades de um planejamento descentralizado e participativo nas instâncias colegiadas de gestão do SUS - Piauí , 2004. 251f.			05
2) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Área de Economia da Saúde e Desenvolvimento. Avaliação de tecnologias em saúde: ferramentas para a gestão do SUS . Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 112p.			05
3) MALAGÓN-LONDONO, G. M.; LAVERDE, R. G.; PONTÓN, G. Administração Hospitalar . Ed. Guanabara Koogan 2. ed. 2003.			05
4) MONTANA, Patrick J; CHARNOV, Bruce H. Administração . 2ed. São Paulo: Saraiva, 2003. 525p.			05

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS		CÓDIGO: DNU0054	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Técnica Dietética
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Análise Sensorial de Alimentos - histórico, definição e aplicações. Os receptores sensoriais – elementos de avaliação sensorial. Condições para degustação. Amostra e seu preparo. Seleção e treinamento da equipe. Métodos sensoriais. Delineamentos Experimentais e testes estatísticos. Correlação com análises físicas e químicas. Estimativa de vida de prateleira. Aplicação de Redes Neurais Artificiais.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) AMERINE, M.A.; PANGBORN, R.M.; ROESSELER, E.B. Principle of Sensory of Food . New York, Academic Press, 1965. 602 p.			04
ANDRADE, E.. 2. ed. Análise de Alimentos . São Paulo: Varela, 2009.			04
3) DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos . Editora Universitária Champagnat. Curitiba – PR, 2013. 531p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			04
1) ELLENDERSEN, L. S. N.; WOSIACKI, G. (Org.). Análise sensorial descritiva quantitativa . Ponta Grossa: UEPG, 2010.			04
2) 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 . SBCTA/PROFÍQUA. Manual – Série Qualidade. Campinas-SP.2002. 127p.			04
3)MORAES, M. A. C. Métodos para Avaliação Sensorial dos Alimentos . Editora da UNICAMP. 8. ed. Campinas – SP, 1993.93p.			04
4) MINIM, V. P. R. Análises Sensorial – Estudos com Consumidores . Editora UFV. Viçosa-MG, 2014.			04
5) FRANCO, M. R. B. Aroma e Sabor de Alimentos . Temas Atuais. Varela Editora e Livraria Ltda.São Paulo, 2004.246p.			04

DISCIPLINA: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		CÓDIGO: DNU0055	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.4.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioestatística; Técnica Dietética.
	SEMANAL 7h	SEMESTRAL 105h	
EMENTA: Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Avaliação e diagnóstico nutricional de indivíduos e população. Determinantes do estado nutricional. Métodos e indicadores diretos e indiretos. Antropometria. Exame clínico nutricional. Exame laboratorial. Inquérito alimentar.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) FISBERG, M.R et al. Inquéritos Alimentares: Métodos e Bases Científicos . 1ed. São Paulo: Manole. 2005.			04
2) GARITA, FLAVIA SENAPESCHI; MAGNONI, DANIEL E.T; CUKIER, CELSO. Manual prático em terapia nutricional . São Paulo: SARVIER, 2010.			04
3) MARTINS, C. Avaliação do Estado nutricional e Diagnóstico . Volume 1. Nutroclínica – Editora e Comércio de Livros Ltda. 2008.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, AP (Organizadoras). Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas . São Paulo: Roca. 2009.			04
2) TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, SML. Avaliação Nutricional: teoria e prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.			04
3) MUSSOI, THIAGO DURAND. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento . 1.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.			04
4) NACIF, MÁRCIA; VIEBIG, RENATA FURLAN. Avaliação antropométrica no ciclo da vida: uma visão prática . São Paulo: Ed Metha, 2011. 8.2. COMPLEMENTAR			
5) ACUÑA, K. & CRUZ, T. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional . Arq. Bras Endocrinol Metab vol. 48 nº 3 Junho 2004 p. 345-361.			04

DISCIPLINA: ÉTICA, BIOÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		CÓDIGO: DNU0056	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Introdução ao Curso de Nutrição
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 30h	
EMENTA: Aspectos filosóficos da ética. Objeto da ética. Bioética: origem e características da bioética; princípios básicos da bioética: autonomia, beneficência, não maleficência e justiça. Código de ética do nutricionista. Atribuições gerais e específicas do nutricionista. Regulamentação da profissão de nutricionista. As entidades representativas da categoria: Associações, Conselhos de Nutricionistas, Sindicatos. Orientação profissional.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) VAZQUEZ, A.S. (Trad. João Dell'Ana). Ética . 25.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.			04
2) MARCOS, B. Ética e profissionais da saúde . São Paulo: Santos Editora, 1999.			04
3) NALINI, J. R. Ética geral e profissional . 4. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2004.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) Legislação da profissão do Nutricionista: Leis, Decretos, Pareceres, Decisões, Resoluções, disponíveis no site: www.cfn.org.br			04
2) BRASIL/CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS – CFN. Resolução CFN Nº 334/2004 - O Código de Ética do Nutricionista . Brasília:CFN/MTb, 2004.			
3) SÁ, A.L. Ética profissional . 6.ed.São Paulo:Atlas, 2005.			04
4) CHALITA, G.B.I. Os dez mandamentos da ética . Rio de Janeiro: Nova Fonteira, 2003			04
5) BRASIL, Ministério da Educação e Cultura. O ensino de Nutrição no Brasil; evolução, corpo docente e currículo . Brasília, Secretaria de Ensino Superior, 1983. (Série Cadernos da Saúde, 6).			----

DISCIPLINA: FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO			DNU0057
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 5.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Patologia Processos Gerais
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Base do diagnóstico clínico e nutricional: anamnese, exame físico e serviços de apoio diagnóstico e terapêutico. Aspectos fisiopatológicos das enfermidades: carenciais, metabólicas, endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares, do aparelho digestivo e anexos. Alergia alimentar. Trauma clínico e cirúrgico relacionado aos poli traumatismos, enfermidades neurológicas, queimaduras, neoplasias, processos infecciosos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) GALVÃO-ALVES, José, PASSOS, Maria do Carmo Friche, LEMME, Eponina O., RIBEIRO, Laércio T., A Gastroenterologia na Prática Clínica , 1ª ed. 2011.			04
2) BEVILACQUA, Fernando, BENSOUSSAN, Eddy, JANSEN, José Manuel; Castro, Fernando Spínola E, Fisiopatologia Clínica . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.			04
3) CECIL, James B. Wyngarden, M.D. & Lioydh Jr. M. D. Tratado de Medicina Interna . 24ª Edição. São Paulo, Elsevier, 2014.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) VASCONCELOS, D. Gastroenterologia Prática . 3ª ed. São Paulo: Sarvier, 1998.			04
2) SHERLOCK, Sheila. Doenças do Fígado e do Sistema Biliar . 9. Ed Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2004.			04
3) SHILS, M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERA, B. COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 11 ed. São Paulo: Manole. 2016.			04
4) ROBBINS, S. L. Patologia Estrutural e Funcional . 6. Ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000.			04
5) PEDROSO, Enio Roberto Pietra, Oliveira, Reynaldo Gomes de. BlackBook – Clínica Médica . Ed. Black Book, 2009.			04

DISCIPLINA: HIGIENE, VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS			CÓDIGO: DNU0058
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bromatologia; Microbiologia de Alimentos
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Higiene e profilaxia. Saúde pública e Vigilância Sanitária. A relação de Produção e consumo. Importância da Vigilância Sanitária. Funções e objetivos. Organização das Vigilâncias Sanitárias nos estados e municípios. Legislação Sanitária de Alimentos. Controle de qualidade de alimentos e sua importância em saúde pública. Ferramentas de segurança Alimentar (BPF/GHP; BPH/GHP; PAS; APPCC; Série ISO). Gerenciamento de Qualidade Total. Controle de Qualidade em UAN's e Indústrias de Alimentos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ARRUDA, G.A. Manual de boas Práticas. Vol II. Unidades de Alimentação e Nutrição . 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.			04
2) GERMANO, P.M. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. São Paulo: Manole 2015.			04
3) AZEVEDO, D.R.P. Inocuidade dos Alimentos . Vol I. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			04
1) ASSIS, L. de. Alimentos seguros: ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição . Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2011			04
2) CAVINATTO, V.M. Saneamento básico: fonte de saúde e bem estar . 2 ed. São Paulo: Moderna, 2003			04
3) FORSYTH, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar . Porto Alegre. Artmed, 2002.			04
4) RIBEIRO, S. Gestão e Procedimentos para Atingir Qualidade: Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN's . São Paulo: Varela, 2005.			04
5) ROZENFELD, S. Fundamentos da Vigilância Sanitária . Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000			04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA		CÓDIGO: DNU0059	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Técnica Dietética
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para elaboração de cardápios. Determinação do peso teórico, valor energético total (VET) e recomendação nutricional. Avaliação da qualidade dos cardápios. Previsão quantitativa de gêneros. Alimentação convencional, não convencional e institucional. Planejamento, análise e execução de cardápios.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1)BRASIL, Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira . 2ª edição, Brasília: Ministério da Saúde, 2014.			04
2)GUIMARÃES, A.F; GALISA, M.S. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas . São Paulo: M. Books, 2008, 91p.			04
3) MAHAM, L, Kathleen; SCOTT-STUMP,S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia . 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier Editora Ltda, 2013.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1)MENDONÇA, R.T. Cardápio: técnica e planejamento , Rio de Janeiro: Rubio, 2017, 120p.			04
2)NEPA-UNICAMP. Tabela de Composição de alimentos (TACO) , 4ª ed. Rev Ampl. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011.			04
3) REGGIOLLI, Márcia Regina. Planejamento estratégico de cardápios para gestão de negócios em Alimentação . 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2010			04
4) SILVA, S.M.C.S. MARTINEZ, S. Cardápios: guia prático para elaboração . São Paulo: Roca, 2014, 320p.			04
5)ALENCAR, M.A.P.M.; ALVARENGA, E.S.L; MELO, M.T.S.M. Alimentos. Medidas caseira: correspondência peso-volume. Teresina/UFPI, 2005. 85p.			04

5º BLOCO

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		CÓDIGO: DNU0060	
I - AUAN I			
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética; Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos; Adm. em Serviços de Saúde; Ética, Bioética e Orientação Profissional.
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: A Unidades de Alimentação e Nutrição e o processo administrativo. Estrutura organizacional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Sistema de distribuição de refeições. Planejamento e organização de bancos de leite humano, lactários, serviços de alimentação escolar e serviços de nutrição enteral. Formas de gestão dos serviços de alimentação no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ABREU, E. S. ; SPINELLI, M. G. N. ; PINTO, A. M. S.. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . 6ª. ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.			04
2) MEZOMO, I.F. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . 6ª ed. São Paulo: Manole, 2015.			04
3) PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição . 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012..			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			04
1) ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. Gestão de serviço de nutrição hospitalar . 1ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			04
2) OLIVEIRA, T. C.; SILVA, D. A. (Organizadoras). Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas . 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.			04
3) PAYNE-PALACIO, J. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas [tradução Cláudia Mello Belhassof, Lúcia Helena de Seixas Brito; revisão científica de Marcelo Traldi]. Barueri, SP: Manole, 2015.			04
4) ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. (Organizadoras). Unidades produtoras de refeições: uma visão prática . 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014..			04
5) VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Coordenação). Editor da série Helio Vannucchi [Reimpr.]. Gestão			04

da qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.			
DISCIPLINA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL			CÓDIGO: DNU0061
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Didática; Nutrição e Dietética
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Marcos conceituais/referenciais da Educação em Saúde e Educação Alimentar e Nutricional no Brasil. Relações dos componentes cognitivos, afetivos e situacionais influenciando o comportamento alimentar de indivíduos e comunidades. Segurança Alimentar e Nutricional. Técnicas didático-pedagógicas ativas. Educação Alimentar e Nutricional aplicada à comunidade.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) DIEZ-GARCIA RW, CERVATO-MANCUSO AM. Mudança alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.			05
2) GALISA M, NUMES AP, GARCIA L, CHEMIN S. Educação Alimentar e Nutricional: da teoria a prática. 1. Ed. Vila Mariana, SP: Roca, 2014.			05
3) LINDEN Sônia. Educação nutricional – algumas ferramentas de ensino. 1ª.ed. São Paulo, Varela, 2005.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) FAGIOLI, D. Educação Nutricional na infância e na adolescência: planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN Editora, 2006. 244 p.			05
2) PILETTI C. Didática geral-série educação. 23ª ed. São Paulo, Ática, 2004. 258p.			05
3) SANTOS MM, CAMPELO IM (Org.). Educação nutricional: um novo olhar sobre o processo educativo em alimentação e nutrição na escola. EDUFPI, 2011. 130p.			05
4) SANTOS IG. Nutrição: da assistência à promoção da saúde. São Paulo: RCN Editora, 2007.			05
5) . ALVARENGA M, FIGUEIREDO M, TIMERMAN F, ANTONACCIO C (Org.). Nutrição Comportamental. Barueri, SP. Manole. 2015.			05
DISCIPLINA: FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO			CÓDIGO: DBF0059
DEPARTAMENTO: Departamento de Bioquímica e Farmacologia/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Patologia Processos Gerais
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Absorção, distribuição, metabolização e eliminação de drogas. Farmacodinâmica. Interação fármaco-nutrientes (parte I). Considerações sobre o Sistema Nervoso Autônomo. Parassimpaticomiméticos e Parassimpaticolíticos. Simpatomiméticos e Simpaticolíticos. Farmacologia da Hipertensão Arterial. Diuréticos. Fármacos que atuam no Sistema Nervoso Central: Antidepressivos, Ansiolíticos. Fármacos utilizados no tratamento da Obesidade. Interação fármaco-nutrientes (parte II).			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) GILMAN, A.G. As Bases Farmacológicas da Terapêutica . 12ª ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill Interamericana, 2010.			04
2) KATZUNG, B.G. Farmacologia Básica e Clínica . 10ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.			04
3) RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M.; MOORE, P. K. Farmacologia . 8ª ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BERBEL, M.B.F.; AZZOLINI, C.R.; REIS, N.T. Interações entre drogas e nutrientes. IN: CUPPARI, L. (Coord.). Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto . 2.ed. Barueri: Manole, 2005			04
2) DE LUCIA R., OLIVEIRA FILHO R. M., PLANETA C.S. Farmacologia Integrada . 3ª Edição. Ed. Revinter, 2007, 720p.			04
3) FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L. Farmacologia Clínica . 3a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.			04
4) SILVA, P. Farmacologia . 8a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.			04
5) REIS, N.T. Nutrição clínica: interações . 1ª edição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.			04
6) REIS, N.T. Interação de fármacos com nutrientes em gastroenterologia. IN: _____. Nutrição clínica no sistema digestório . Rio de Janeiro: Rubio, 2003.			04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO CICLO DE VIDA I			CÓDIGO: DNU0062
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Fundamentação de assistência à saúde da mulher na fase gestacional, da lactação e climatério. Ajustes fisiológicos na gestação. Assistência pré-natal. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante e nutriz. Intercorrências, complicações e patologias prevalentes da gestação. Alterações fisiológicas e manifestações clínicas mais comuns na fase do climatério. Estudo das recomendações nutricionais e planejamento dietético nos ciclos de vida da mulher: gestação, lactação e climatério.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ACCIOLY, E., SAUNDERS, C. LACERDA, E. M. A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria . Rio de Janeiro: 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. 540p.			04
2) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Manual de Atenção à Mulher no Climatério/Menopausa / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2008. 192 p. – (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Série Direitos Sexuais e Direitos Reprodutivos – Caderno, n.9)			04
3) VITOLLO, Regina M. Nutrição da Gestação ao Envelhecimento . 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 206p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – 1. ed. rev. – Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2013. 318 p.: il. – (Cadernos de Atenção Básica, n° 32)			04
2) SCHIRMER, Janine et al. Assistência pré-natal . 3. ed. Brasília: SPS/MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2000. 66p.			04
3) WORTHINGTON, B. S. et al. Nutrição na Gravidez e Lactação . Rio de Janeiro, Interamericana, 1998.			04
4) MAGALHÃES, M. L. C.; ANDRADE, H. H. S. M. Ginecologia infanto-juvenil . Ed. São Paulo Roca, 2003. 1157p.			04
5) MAHAN, L. Kathleen; SCOTT-STUMP, S. Krause:Alimentos. Nutrição e Dietoterapia , 13. ed. Rio de Janeiro: Sarvier editora Ltda , 2013.			04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL			CÓDIGO: DNU0063
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioestatística; Bioquímica da Nutrição; Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa.
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Estudo da biodisponibilidade de nutrientes. Recomendações nutricionais: conceitos e aplicação. Suplementos nutricionais. Micronutrientes e doenças crônicas. Uso de biomarcadores no diagnóstico nutricional. Desenvolvimento de estudos experimentais na área de nutrição.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) SHILS. M. E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERA, B. COUSINS, R.J. Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 11ª ed. São Paulo: Manole. 2016.			03
2) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes . 5 ed. São Paulo: Manole, 2015.			05
3) COZZOLINO, SMF. COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição.: nas diferentes fases da vida na saúde e na doença . São Paulo, Manole, 2013.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARTINI, L. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas . São Paulo: Manole, 2005.			05
2) DUTRA-de-OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais , 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008.			03

DISCIPLINA: PSICOLOGIA PARA NUTRIÇÃO			CÓDIGO: DFE0087
DEPARTAMENTO: Departamento de Fundamentos da Educação/CCE			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: A ciência psicológica. A constituição da Subjetividade: Psicologia da alimentação e Transtornos alimentares.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ANDRADE, Ângela e BOSI, Mídia Magalhães Lúcia. Subjetividade: impacto no comportamento alimentar feminino . Rev. Nutrição, Jan/2003, vol. 15, n. 01, p. 117-125.			04
2) CLAUDIO, Angélico de Medeiros e BORGES, Maria Beatriz Ferrari. Critérios diagnósticos para os transtornos alimentares: conceitos em evolução . Rev. Brasileira de Psiquiatria; vol. 24, Suplemento 3, p. 07-12, 2002.			04
3) GUARESCHI, N.; BRUSCHI, M. Psicologia social nos estudos culturais: perspectiva nos estudos culturais . Petrópolis: Vozes, 2003			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) LATTERZA, Andréa Romero, et al. Tratamento nutricional nos Transtornos alimentares . Rev. Psiquiatria Clínica; vol. 31, n. 04, p. 173-176, 2004.			04
2) JAMORI, Manuela Mika; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa and Calvo; MARINO, Maria Cristina. Determinantes da escolha alimentar . Rev. Nutrição. Vol. 21, n. 01, p. 63-73, fev/2008.			04
3) JACÓ-VILELA, A.; FERREIRA, A; PORTUGAL, F. História da Psicologia: Rumo e Percursos . Rio de Janeiro: Nau, 2006.			04
4) MARKOVÁ, I. Dialogicidade e representações sociais: as dinâmicas da mente . Petrópolis: Vozes, 2006			04
5) MELIN, Paula; ARAÚJO, Alexandra, M. Transtornos alimentares em homens: um desafio diagnóstico . Rev. Brasileira de Psiquiatria. Vol. 24, suppl. 3, p. 73-76, 2002			04
2) POLLAN, M. O dilema do onívoro . Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.			04

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			CÓDIGO: DNU0064
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bromatologia e Microbiologia de Alimentos
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA : Princípios e métodos gerais de processamento e preservação dos diversos grupos de alimentos para atender ao consumo humano, e seus efeitos sob os aspectos: nutricional, sensorial e microbiológico. Estudo tecnológico dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados. Alimentos para fins especiais: produtos Diet, Light, alimentos enriquecidos, modificados, substitutos de açúcares e gorduras. Avaliação, seleção e recomendação para o uso de alimentos processados na área de nutrição e dietética.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) BARUFFALDI, R. Fundamentos de tecnologia de Alimentos. V.3 . Ed. Atheneu, São Paulo, 1998.			04
2) EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . Ed. Atheneu: São Paulo, 2003.			04
3)ORDOÑEZ,J.A. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal, vol. II . Porto Alegre: Artmed, 2005.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SILVA, J.A. Tópicos de Tecnologia de Alimentos . São Paulo: Varela, 2000.			04
2) CHITARRA,M.I.F. Pós-Colheita de frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio .Lavras: ESAL/FAEPE,1990.			04
3) LIMA, U. A.; AQUARONE, E. & BOZANI, W. Noções de Microbiologia e Conservação de Alimentos . São Paulo: UFV, 1980.			03
4)FREITAS, SML. Alimentos com alegação Diet ou Ligth . São Paulo:Atheneu, 2005.			04
5) MORETTO. E. & FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos . São Paulo: Varela, 1998.			03

6º BLOCO

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO			CÓDIGO: DNU0065
II - AUAN II			
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I
	SEMANAL 04h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Segurança e saúde no trabalho em Unidades de Alimentação e Nutrição. Ergonomia aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. Gestão de materiais das Unidades de Alimentação e Nutrição. Gestão financeira das Unidades de Alimentação e Nutrição. Engenharia de cardápios. Gestão ambiental nas Unidades de Alimentação e Nutrição.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 6. ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.			04
2) ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. Gestão de serviço de nutrição hospitalar. 1ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			04
3) VAZ, C. S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. Manual prático de gestor de serviços de refeições coletivas. 3ª ed. Brasília: Lidográfica, 2011.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			04
1) AGUIAR, O. B.; KRAEMER, F. B.; MENEZES, M. F. G. Gestão de pessoas em unidades de alimentação e nutrição. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.			04
2) CHESSER, J. W.; CULLEN, N. C. Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. [tradução Luiz Euclides Trindade Frazão Filho]. 5 ed. Barueri, SP: Manole, 2016.			04
3) SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 2 ed. São Paulo: Roca, 2008.			04
4) ROSA, C. O. B.; MONTEIRO, M. R. P. (Organizadoras). Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. 1 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.			04
5) VIEIRA, M. N. C. M.; JAPUR, C. C. (Coordenação). Editor da série Helio Vannucchi [Reimpr.]. Gestão da qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.			04

DISCIPLINA: DIETOTERAPIA I			CÓDIGO: DNU0066
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Fisiopatologia da Nutrição; Avaliação Nutricional; Farmacologia Aplicada a Nutrição; Educação Nutricional.
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Metodologia da assistência nutricional ao paciente hospitalizado e de ambulatório. Modificações na dieta normal para fins terapêuticos. Dietas para exames. Abordagem nutricional e manejo dietoterápico nas patologias: carenciais, endócrinas, metabólicas, cardiovasculares, pulmonares, neurológicas, distúrbios e alergias alimentares.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ABESO – Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileiras de Obesidade 2009/2010. 3 ed. Itapeví, São Paulo: AC Farmacêutica, 2009.			04
2) ABESO – Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Atualização das Diretrizes para o Tratamento Farmacológico da Obesidade e do Sobrepeso. Posicionamento Oficial da ABESO/ SBEM - 2010.			04
3) AUGUSTO, A.L.P et al. Terapia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 1995.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			04
1) CUPPARI, Lilian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, São Paulo: Ed Manole, 2005. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar / editor Nestor Schor).			04
2) DUARTE, A.C.D.; CASTELLANI, F.R. Semiologia nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.			
3) DUARTE, ACG. Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.			04
4) GIBNEY, Michael J., et al. (Editores). Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.			04

5) ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. de. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional : serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 302 p.	04
6) MAHAN, L. Kathleen; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos. Nutrição e Dietoterapia , 13. ed. Rio de Janeiro: Sarvier editora Ltda, 2013.	04

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS		CÓDIGO: DNU0067
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS		
CRÉDITOS 0.0.8	CARGA HORÁRIA SEMANAL 08h SEMESTRAL 120 h	PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica de Alimentos; Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos; Tecnologia de Alimentos e Análise Sensorial de Alimentos.
EMENTA: Análises físico-química, sensorial, microbiológica e microscópica de alimentos. Desenvolvimento e otimização de alimentos utilizando matérias primas regionais e não convencionais. Programa alimentos seguros. Educação Alimentar.		
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº
1) BARUFFALDI, Renato. Fundamento de tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 1998		04
2) CHEFTEL, J. C.; CHEFTEL H. Introducción a la Bioquímica y Tecnología de los Alimentos . Ed. Zaragoza: Acibia, 1983. (Volume I e Volume II).		04
3) DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O. R. Química de Alimentos de Fennema . 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2010.		04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2005		04
2) FENNEMA, O. R. Introducción a la Ciencia de los Alimentos . Barcelona: Editorial Revertè, 1982.		04
3) SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. Manual de Controle Higiênico Sanitário de Alimentos . São Paulo: Varela, 1995.		04
4) JAY, J.M. Microbiologia de Alimentos . 6ª edição. Porto Alegre: Artmed; 2005.		04
5) LOPES, Hellen Almeida. Guia para elaboração de procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC Nº 275 da ANVISA . São Paulo: Varela, 2004		04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA		CÓDIGO: DNU0068
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS		
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA SEMANAL 3h SEMESTRAL 60h	PRÉ-REQUISITOS: Avaliação Nutricional
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
1) BIESEK, S.; ALVES, L. A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte . 2 ed. São Paulo: Manole, 2010.		04
2) BOUCHARD, C. Atividade física e obesidade . São Paulo: Manole, 2002.		04
3) DÂMASO, A. Nutrição e exercício na prevenção de doenças . 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.		04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) JULIO, T. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física . 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012.		04
2) JULIO, T. Nutrição, fundamentos e aspectos atuais . 2 Ed. São Paulo: Atheneu, 2008.		04
3) HIRSCHBRUCH, M. D. Nutrição Esportiva: Uma visão prática . 3 ed. São Paulo: Manole, 2014.		
4) LANCHÁ Jr., A. H. Suplementação nutricional no esporte . 1 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.		04
5) MCARDLE, W. D. et al. Fisiologia do exercício - Nutrição, Energia e Desempenho Humano . 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.		04
6) PASCHOAL, V.; NAVES, A. Tratado de nutrição esportiva funcional . Curitiba: Roca, 2014.		04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO CICLO DE VIDA II			CÓDIGO: DNU0069
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Fundamentação para assistência à saúde da criança e do adolescente. Aspectos fisiológicos do crescimento e desenvolvimento, alimentação e nutrição do lactente a termo, prematuro, recém-nascido de baixo peso; pré-escolar, escolar e adolescente. Normas para a comercialização de alimentos para lactente e criança de 1ª infância. Requerimentos nutricionais na infância e adolescência. Estudo de patologias e distúrbios nutricionais prevalentes na infância e adolescência.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ACCIOLY, E., SAUNDERS, C. LACERDA, E. M.D. Nutrição em obstetrícia e pediatria . 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009, 540p.			04
2) BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Brasília, 2009, 112 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 23).			04
3) EUCLYDES, M. P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada . 5. ed. Viçosa: - 2005, 551p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Política de Saúde. OPAS. Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Brasília, 2002, 152p.			04
2) BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência à saúde. Brasília, 2008. 61 p.			04
3) BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2. ed. Brasília, 2010, 72p.			04
4) BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas e Estratégicas. Atenção à saúde do recém-nascido: guia para os profissionais de saúde. Brasília, 2011, 195p.			04
5) BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde na escola. Brasília, 2009. 96 p. (Cadernos de Atenção Básica, n. 24)			04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO CICLO DE VIDA III			CÓDIGO: DNU0070
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	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
1). BRASIL, Ministério da Saúde. Cadernos de atenção básica: envelhecimento e saúde da pessoa idosa . Brasília, Ministério da Saúde, 2007. 192p.			04
2) BRASIL, Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a população brasileira . 2 ed. Brasília, Ministério da Saúde, 2014.			04
3) MAHAN, L. Kathleen; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos. Nutrição e Dietoterapia , 13. ed. Rio de Janeiro: Sarvier editora Ltda , 2013.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) NEPA-UNICAMP. Tabela de Composição de alimentos (TACO) , 4ª ed. Rev Ampl. Campinas, SP: NEPA-UNICAMP, 2011.			04
2) VALENTIM, A.A.F. Nutrição no envelhecer . 2ª ed. revisada. São Paulo: Atheneu, 2012, 330p.			04
3) ROSA, T.E. da C.; BARROSO, A.E.S. LOUVISON, M.C.P. Velhices: experiências e desafios nas políticas de envelhecimento ativo . São Paulo, Instituto de saúde: São Paulo, 2013, 384p.(Temas em saúde coletiva, 14).			04
4) TINOCO, A.L.A. Saúde do Idoso: epidemiologia, aspectos nutricionais e procesos do envelhecimento . Rio de Janeiro: Rubio, 2015, 528p.			04
5) ALENCAR, M.A.P.M.; ALVARENGA, E.S.L; MELO, M.T.S.M. Alimentos. Medidas caseira: correspondência peso-volume. Teresina/UFPI, 2005. 85p.			04

7º BLOCO

DISCIPLINA: DIETOTERAPIA II		CÓDIGO: DNU0071	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Dietoterapia I
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Métodos Especiais de Alimentação. Abordagem nutricional nas Enfermidades do Aparelho Digestivo e órgãos anexos. Abordagem nutricional nas enfermidades renais e terapia dialítica. Manejo nutricional no estresse metabólico: HIV/AIDS, pré e pós-operatório, queimaduras, sepse, trauma e câncer.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) RIELLA, Miguel Carlos. Suporte nutricional parenteral e enteral . 3ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001..			04
2) SHILS, Maurice E., OLSON, James A. SHIKE, Moshe (Editores). Modern nutrition in health and disease . Philadelphia: Lea & Febiger, 2003. V. 2.			04
3) WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica . 4.ed. Rio de Janeiro. Atheneu, 2009.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			04
1) GIBNEY, Michael J.(editor-chefe). Nutrição clínica . 1ª ed. São Paulo. Guanabara Koogan, 2007.			04
2) VANNUCCHI, Hélio; MANCHINI, Júlio Sérgio. Nutrição e Metabolismo . 1ª ed. São Paulo. Guanabara Koogan, 2007.			04
4) RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. Nutrição e o Rim . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001			04
5) Cozzolino, Sílvia Maria Franciscato; Cominetti Cristiane. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição . Manole, 2013			04

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		CÓDIGO: DNU0072	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 0.0.15	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II; Educação Nutricional.
	SEMANAL 15h	SEMESTRAL 225 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
1) ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer . 6 ed. São Paulo: Editora Metha, 2016.			04
2) MEZOMO, I. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . 6 ed. São Paulo: Manole, 2015.			04
3) ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . Atualizado por Shizuko Kajishima e Marta Regina Verruma Bernardi. 8 ed. São Paulo: Atheneu, 2013.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) ISOSAKI, M.; NAKASATO, M. Gestão de serviço de nutrição hospitalar . Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.			04
2) TEIXEIRA, S. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C. REGO, J. C. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2010.			04
3) ABERC. Manual de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividade . 11 ed. São Paulo, 2015.			04
4) BALCHIUNAS, D. Gestão de UAN: um resgate do binômio alimentação e nutrição . São Paulo: Roca. 2014.			04
5) ALENCAR, M. A. P. M. de; ALVARENGA, E. S. L.; MELO, M. T. S. M. Alimentos. Medidas caseiras: correspondência peso-volume . Teresina: UFPI, 2005.			04
6) BRASIL. Ministério da Saúde. Agência nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil. Brasília, set. 2004.			04

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC) I – Projeto		CÓDIGO: DNU0073	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 1.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa
	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h	
EMENTA: Diretrizes para elaboração de projetos de pesquisa.. Elaboração do projeto de pesquisa: trabalho de conclusão de curso.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) LAKATOS, E.M. MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001.			03
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 14724 . Rio de Janeiro, 2011.			03
3) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023 . Rio de Janeiro, 2002.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Citações, NBR 10.520 . Rio de Janeiro, 2003.			02
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Projeto de pesquisa, NBR 15827 . Rio de Janeiro, 2011.			02
3) UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. Trabalho de Conclusão de Curso . In: _____. Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição/UFPI- Resolução Nº 228/2006. Teresina: Coordenação do Curso de Nutrição/CCS, 2006.171p.			02

DISCIPLINA: VIGILÂNCIA NUTRICIONAL E SAÚDE PÚBLICA		CÓDIGO: DNU0074	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Administração em Serviços de Saúde; Avaliação Nutricional; Educação Nutricional; Nutrição e Dietética nos Ciclo de Vida I, II e III.
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Problemas nutricionais de impacto populacional. Vigilância alimentar e nutricional. Políticas e programas de alimentação e nutrição. Planejamento e execução das ações de nutrição na atenção básica de saúde.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política nacional de alimentação e nutrição . Brasília: MS, 2005, 48p.			04
2) FERREIRA, H. da S. Desnutrição: magnitude, significado social e possibilidade de prevenção . Maceió, Al. EDUFAL.2000.			04
3) IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de orçamento familiar/ 2004 – consumo alimentar . Rio de Janeiro: IBGE, 2005.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) IBAÑEZ, N.; ELIAS, P. E. M.; SEIXAS, P. H. D. Política e Gestão Pública em Saúde . São Paulo: Hucitec Editora: Cealag, 2011.			04
6) MONTEIRO, CA (Org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças . São Paulo:Hucitec/NUPENS/USP, 1995.			
7) ALMEIDA F. N; ROUQUAROL, M.Z. Introdução à epidemiologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 4 ed. 2006.			
4) BRASIL/ PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar - CONSEA . Brasília: 2004.			04
5) CESAR G Victora, MAURICIO L Barreto, MARIA DO CARMO Leal, et al. Health conditions and health-policy innovations in Brazil: the way forward . Lancet 2011; 377: 2042–53. Chronic non-communicable diseases in Brazil: burden and current challenges - Maria Inês Schmidt, Bruce Bartholow Duncan, Gulnar Azevedo e Silva, Ana Maria Menezes, Carlos Augusto Monteiro, Sandhi Maria Barreto, Dora Chor, PauloRossi Menezes. Lancet 2011; 377: 1949–61.			04

8º BLOCO

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA			CÓDIGO: DNU0075
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 0.0.15	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Dietoterapia II
	SEMANAL 15h	SEMESTRAL 225 h	
EMENTA: Técnicas de abordagem e atendimento nutricional do paciente de hospital e ambulatorio. Prescrição dietoterápica 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
1) MAHAN, L. Kathleen; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos. Nutrição e Dietoterapia , 13. ed. Rio de Janeiro: Sarvier editora Ltda, 2013..			04
2) CUPPARI, L. (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 3 ed. São Paulo: Ed. Manole 2014.			04
3) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			04
1) ABESO – Associação Brasileira para o Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica. Diretrizes Brasileiras de Obesidade 2009/2010 . 3 ed. Itapeví, São Paulo: AC Farmacêutica, 2009.			04
2) Brasil. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer. Coordenação Geral de Gestão Assistencial. Hospital do Câncer I. Serviço de Nutrição e Dietética. Consenso nacional de nutrição oncológica , volume 2. - Rio de Janeiro: INCA, 2011.			04
3) Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de vigilância em Saúde. Programa Nacional de DST/AIDS. Manual clínico de alimentação e nutrição na assistência a adultos infectados pelo HIV/Aids – Brasília: Ministério da Saúde, 2006.			04
4) DUARTE, A. C. G. Avaliação Nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais . São Paulo: Atheneu 2007..			04
5) DUARTE, A. C. D.; CASTELLANI, F. R. Semiologia nutricional . Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.			04

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO(TCC) II – Execução			CÓDIGO: DNUT082
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 0.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Trabalho de Conclusão de Curso I
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Desenvolvimento de um trabalho de caráter científico no formato monográfico ou de artigo, decorrentes de pesquisas, com ênfase em temáticas do campo da alimentação e/ou da nutrição em uma das áreas do Curso de Bacharelado em Nutrição -Teresina.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) SANTOS, A.R. Metodologia científica – A construção do conhecimento . 3 ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2000, 139p.			03
2) LAKATOS, E. M; MARCONI, M.A. Metodologia do Trabalho científico. 6 ed. São Paulo: Atlas S.A. 2011, 188p.			03
3) LAVILLE C.; DIONNE, J. A construção do saber . Porto Alegre: ARTMED, 1999. 340p			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Projeto de Pesquisa, NBR 15827 . Rio de Janeiro, 2011.			02
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Trabalho acadêmico, NBR 14827 . Rio de Janeiro, 2011.			02
3) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023 . Rio de Janeiro, 2002.			02
4) LAVILLE, C; DIONNE, J.. Técnicas de pesquisa: Planejamento e execução de pesquisas. Amostragens e técnicas de pesquisa. Elaboração, análise e interpretação de dados . 7ª Ed. São Paulo: Atlas. 2008. 296p.			02
5) MINAYO, M. C. S. O desafio do conhecimento-pesquisa qualitativa em saúde . 13ª ed. São Paulo: Hucitec, 2014. 407p.			02
6) SOUZA, M. T.; SILVA, M. D.; CARVALHO, R. Revisão Integrativa: o que é e como fazer . Einstein (São Paulo), v,8, n,1, p 102 – 106, 2010.			02

9º BLOCO

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL			CÓDIGO: DNU0077
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 0.0.15	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Vigilância Nutricional e Saúde Pública
	SEMANAL 15h	SEMESTRAL 225 h	
EMENTA: Capacitação do aluno para a realização de ações próprias da atenção dietética, visando à segurança alimentar e nutricional dos grupos ou comunidades nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, secretarias de saúde, atividades inerentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ACCIOLLY, E; SAUNDERS, C; LACERDA, E. M. A. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria . 2ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, Guanabara Koogan, 2012, 649p.			04
2) ALVARENGA, M. et al. Nutrição comportamental . 1.ed. São Paulo: Manole. 2015. 547p.			04
3) LINDEN, Sônia. Educação nutricional – algumas ferramentas de ensino . São Paulo, Varela, 2005.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira/MS . 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156p.			04
2) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição/MS – 1. edição, 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 86p.			04
3) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica/MS . Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 110p.			04
4) BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância à Saúde. Secretária de Atenção Básica. Diretrizes Nacionais da Vigilância em Saúde/MS . Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 108p			04
5) BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição . Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 3 ed. rev. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.			04
DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) III – Defesa			CÓDIGO: DNUT083
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 1.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Trabalho de Conclusão de Curso II
	SEMANAL 1h	SEMESTRAL 15 h	
EMENTA: Formato final de TCC: monografia ou de artigo científico. Apresentação e defesa do trabalho de conclusão de curso em sessão pública perante banca examinadora e Entrega dentro das regras exigidas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Trabalho acadêmico, NBR 14827 . Rio de Janeiro, 2011.			03
2) MEDEIROS, J. B. Redação Científica: A Prática de Fichamentos, Resumos, Resenhas . 12ed. São Paulo: Atlas S. A. 2014, 344p.			03
3) VITOLO, M. R. Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição . 1ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012, 187p			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) TURATO, Egberto Ribeiro. Tratado da Metodologia da Pesquisa Clínico-qualitativa: construção teórico-epistemológica, discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas . 3 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2006. 685p.			02
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023 . Rio de Janeiro, 2002.			02
3) _____. NBR 6023 : Informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.			02
4) _____. NBR 6028 : Informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.			02
5) _____. NBR 6027 : Informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.			02

20.2. DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA: GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO			CÓDIGO: DNU0079
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	SEMANTAL 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
1) SENAC. D.N. A história da gastronomia . Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.			03
2) TEICHMANN, IONE. Tecnologia culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			03
3) TEICHMANN, IONE. Cardápios – Técnicas e Criatividade . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SANDRINI, V. Ciência e Arte dos Sabores . Ed. Scortecchi, 2004.			02
2) PROENÇA. Rossana Pacheco <i>et all.</i> Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições . 2005.			02
3) FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. História da Alimentação . São Paulo: Varela, 2005.			02
4) GIL, I.T. A Ciência e a Arte dos Alimentos . São Paulo: Varela, 2005.			02
5) PELT, J-M. Especiarias & Ervas Aromáticas: História, botânica e culinária . Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.			02
6) ZANELLA, L.C. Organização de Eventos: planejamento e operacionalização . 2.ed. São Paulo: Atlas, 2004.			02
DISCIPLINA: MARKETING EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO			CÓDIGO: DNU0080
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica da Nutrição; Introdução à Economia.
	SEMANTAL 2h	SEMESTRAL 30h	
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.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) KOTLER, P.A.G. Princípios de Marketing . 7.ed. LTC, 1995.			03
2) KOTLER, P. Administração de Marketing: análise, planejamento, administração e controle . São Paulo: Atlas, 1998.			03
3) COLOMBO, S.S. et al. Marketing Educacional, Estratégias e Ferramentas . Artmed, 2005.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) MORAES, O.D. et al. Hotelaria Hospitalar: um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde . Caxias do Sul: Educs, 2004.			02
2) NETO, F.P.M. Marketing e Eventos . 4.ed. Editora: Sprint.			02
3) LAS CASAS, A.L. Marketing de Serviços . 2.ed. São Paulo, Atlas, 2002.			02
4) PERSONA, M. Marketing Tutti-Frutti . Editora Futura, 2004.			02
5) www.supportnet.com.br/nutricao			-

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO FUNCIONAL			CÓDIGO: DNU0081
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 1.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h	
EMENTA: Alimentos Funcionais – histórico, definição, legislação, classificação química e aplicações. Estrutura química, mecanismo de ação, fontes e efeitos do processamento. Biodisponibilidade e absorção. Ação funcional dos compostos bioativos, nutrientes e não nutrientes presentes nos alimentos. Dieta funcional no Auxílio à Manutenção da Saúde e à Prevenção / Controle de Doenças.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) TORRES, E AFS; MACHADO, F MS. Alimentos em questão – uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns. Editora Ponto Crítico. São Paulo, 2001.160p.			03
2) TORRES, E. A. F., Alimentos do Milênio – A importância dos transgênicos, Funcionais e fitoterápicos para a saúde. Editora Signus, 2002. 94p.			03
3) SCHMIDL, Mary K; LABUZA, Tehodore P. Essentials of functional foods. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, 2000. 395p			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.			02
2) PROUDLOVE, K. Os Alimentos em Debate: Uma Visão Equilibrada. Livraria Varela Ltda. São Paulo, 1996. 251p.			02
3) WILLIAMS, S.R. Essentials of Nutrition and Dietherapy. Ed. Mosby. USA, 1999.			02
4) SALGADO, J.M. Pharmacia de Alimentos, Recomendações para prevenir e controlar doenças. Medras Editora Ltda, São Paulo, 2001.			02
5) TURATTI, J. M.; GOMES, R.A. R.; ATHIÉ, I. Lipídeos. Aspectos Funcionais e Novas Tendências. Campinas – SP, 2002.			02

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (LIBRAS)			CÓDIGO: LIBRAS010
DEPARTAMENTO: Coordenação do Curso de Letras - Libras			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Perspectiva cultural e linguística dos surdos. Língua de sinais enquanto língua dos surdos. Aspectos da organização educacional e cultural dos surdos. Aspectos gramaticais da língua de sinais. Atividades de base para a aprendizagem da língua de sinais para uso no cotidiano ou relacionado ao trabalho docente. Diferentes etapas utilizadas pelo contador de estórias para crianças surdas. Exploração visual espacial das diferentes narrativas bem como da criação literária surda.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
AHLGREEN, I. & HYLSTENSTAM, K. (eds). Bilingualism in deaf education. Hamburg: signum-verl., 1994.			03
CONFERÊNCIA Mundial sobre Necessidades Educativas Especiais: acesso e qualidade, (1944: Salamanca). Declaração de Salamanca, e linha de ação sobre necessidades educativas especiais. 2. ed. – Brasília: CORDE., 1997.			03
SKLIAR, C. (org.). A surdez: um olhar sobre as diferenças Porto Alegre: Editora Mediacao, 1998..			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			02
QUADROS, R.M. Aquisicao de L1 e L2: o contexto da pessoa surda. Anais do Seminário Desafios e Possibilidades na Educação Bilíngue para Surdos. Rio de Janeiro: INES, 1997.			02

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À COMPUTAÇÃO			CÓDIGO: DIE0014
DEPARTAMENTO: Departamento de Computação/CCN			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Conceitos básicos em sistema Computacionais: hardware e software, Principais aplicativos; Internet e crimes informáticos; Noções de algoritmos: estruturas sequenciais, de seleção e repetição; Tipos estruturados básicos: vetores e matrizes; Funções; Implementação dos algoritmos: emprego e linguagem de programação.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) CAPRON, H.L.; JOHNSON, J. A., "Introdução à Informática". Pearson Education do Brasil. São Paulo, 2.004 (8ª Edição, 7ª Reimpressão, Agosto de 2.010			03
2) GUIMARÃES, A.M. e Lages, N.A.C. "Algoritmos e Estruturas de Dados". Rio de Janeiro. Editora LTC - 1985.			03
3) CCUEC – Treinamentos: http://www.ccuec.unicamp.br/treinamentos/			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) KANAAN, José Carlos. "Informática Global". São Paulo. Editora Pioneira – 1998 (* ? *)			02
2) GUIMARÃES, A.M. e Lages, N.A.C. "Introdução à Ciência da Computação". São Paulo. Editora Ática, 1990			02
3) NORTON, Peter. "Introdução à Informática". Makron Books Ltda. Pearson Education do Brasil. São Paulo, 1997			02
4) GRILLO, Maria Célia Arruda – "Turbo Pascal". Rio de Janeiro Editora LTC – 1988.			02

DISCIPLINA: ESTUDO EXPERIMENTAL DE ALIMENTOS			CÓDIGO: DNU0078
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica de Alimentos; Análise Sensorial de Alimentos.
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Características e propriedades funcionais dos componentes dos alimentos. Amido, proteínas. Estudo da cor dos alimentos. Compostos funcionais presentes nos alimentos. Avaliação sensorial. Técnicas de elaboração e otimização de alimentos utilizando matérias-primas regionais, novas ou convencionais. Enriquecimento/fortificação de alimentos. Desenvolvimento de projeto de pesquisa com alimentos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) PENFIELD, MP; CAMPBELL, AM. Experimental food science . Academic Press, 1990. 541p.			03
2) ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos – teoria e prática . Viçosa: Ed. UFV, 1995.			03
3) SGARBIERI, V. C. Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações e modificações . São Paulo: Varela, 1996.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) MORETTO. E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos . São Paulo: Varela, 1999, 97p.			02
2) TURATTI, J. M.; GOMES, R.A. R.; ATHIÉ, I. Lipídeos. Aspectos Funcionais e Novas Tendências . Campinas – SP, 2002.			02
3) COENDERS, A. Química culinária . Espanha. Ed. Acribia, 1996.			02
4) JOSHI, V.H. & PANDEY, A Biotechnology: Food Fermentation . Educational Publishers & Distributors. New Delhi. 1999. v.1., 521p.			02
5) BOBBIO, A P; BOBBIO, F. O. Química de processamento dos alimentos . São Paulo. Varela, 1995. 151p.			02

DISCIPLINA: ATENDIMENTO DE URGÊNCIAS			CÓDIGO: DEN0068
DEPARTAMENTO: Departamento de Enfermagem/CCS			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	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
1) ERAZO, Emanuel Cuellar. Manual de urgência em Pronto Socorro . 6.ed. Rio de Janeiro: Médica e científica, 1999.			03
2) PIRES, Marcos Túlio Baccaini. Manual de Urgência de Pronto Socorro . 6. ed. Belo Horizonte: UFMG, 1999.			03
3) BIRDINI, Dario, 1937 Cirurgia em Emergência com Teste de Auto – Avaliação São Paulo: Atheneu, 1998.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SANSEVERINO, Jobel – Manual de Atendimento Pré – Hospitalar . Ed. Cultura Médica. Rio de Janeiro. 1997.			02
2) SANTOS, R. S.; CANTTI, M.D.; RIBEIRO Jr.; ALVAREZ F. S. Manual de Socorro de Emergência . São Paulo. Ed. Atheneu, 1999.			02
3) FISZ, José Marcos. PS, Primeiro Atendimento: Seleção de Urgências Clínicas e tratamento . São Paulo: Savier, 1987. 542p.			02
4) KUDEEL, Elias. Condutas nos Pacientes Graves . São Paulo: Atheneu, 1994. 919p.			02
5) OLIVEIRA, B.F.M.; PAROLIN, M.K.F.; TEIXEIRA Jr., E.V. Trauma: Atendimento Pré-Hospitalar . São Paulo: Atheneu, 2001.			02

DISCIPLINA: CONTABILIDADE GERAL			CÓDIGO: CCCC0043
DEPARTAMENTO: Coordenação do Curso de Ciências Contábeis/CCHL			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	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
1) IUDÍCIBUS, S. de et al. Contabilidade Introdutória , 9. ed. São Paulo: Atlas, 1998.			03
2) CONSELHO Regional de Contabilidade do Estado de São Paulo. Normas da Profissão Contábil . 24. ed. São Paulo: CRC-SP, 1998.			03
3) RIBEIRO, O. M. Contabilidade Básica – Fácil . 21.ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 1997.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) FRANCO, H. Contabilidade Geral . 23. ed. São Paulo: Atlas, 1998.			02
2) MARION, J.C. Contabilidade Básica . 6. ed. São Paulo: Atlas, 1998.			02

DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO			CÓDIGO: DIE0065
DEPARTAMENTO: Depto. de Computação /CCN			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Visão de problemas e ferramentas usadas no processo decisório do departamento de O□M das organizações. Visão sistêmica das organizações. Estudo dos mecanismos e procedimentos para a criação de empresas. Perfil do empreendedor. Sistemas de gerenciamento, técnicas de negociações. Qualidade e competitividade. Marketing. Formação de uma microempresa. Característica de um empreendedor. A descoberta dos nichos. O plano de negócio. Avaliação de mercado.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) DOLABELA, F. Curso:training the trainer, Softex 2000: Projeto Softstart e Gêneseis. Belo Horizonte.			03
2) FILLION, L.J.; DOLABELLA,F. Boa idéia! E agora? Plano de Negócios, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa. São Paulo: Cultura Editores Associados, 2000.			03
3) CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2004.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) COSTA, N.P. Marketing para empreendedores: um guia para montar e manter um negócio – Um estudo da administração mercadológica. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003			02
2) SALIM, C.S.; NASOJON,C.; SALIM, H.;MARIANO,S. Administração empreendedora – teoria e prática usando estudos de casos. Rio de Janeiro:Elsevier, 2004.			02
3) DOLABELLA, F. Oficina do Empreendedor. 13.ed. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.			02

DISCIPLINA: INGLÊS INSTRUMENTAL BÁSICO			CÓDIGO:CLE0174
DEPARTAMENTO: Coordenação do Curso de Letras Estrangeiras/CCHL			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Treinar estratégias de leitura <i>skimming, scanning</i> , etc. Exercitar diferentes níveis de compreensão: <i>general comprehension, main points comprehension and details</i> .			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) SILVA, Santilha M. Sampaio, ARAÚJO, Antonia Dilamar et alli. Inglês Instrumental: Caminhos para Leitura. Teresina:Alínea Publicações, 2002.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			

DISCIPLINA: DESENVOLVIMENTO DE COMUNIDADE			CÓDIGO: DSS0099
DEPARTAMENTO: Depto. de Serviço Social /CCHL			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL	
EMENTA: Recuperação histórica e análise das propostas de Desenvolvimento de Comunidade no Brasil, considerando os fundamentos políticos, ideológicos, teórico-metodológicos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) AMMANN, Safira Bezerra. Ideologia e Desenvolvimento de Comunidade no Brasil. São Paulo: Cortez, 1980.			03
2) ARCOVERDE, Ana Cristina Brito. O Coletivo e o Ilusório: Uma reflexão sobre o conceito de comunidade. Recife: ED. Universitária da UFPE, 1985.			03
3) COSTA, Liduina Farias A. de. Crescimento e pobreza no Nordeste que se globaliza. IN: Serviço Social e Sociedade, Nº 66. SP: Cortez, 2001.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) VIEIRA, Jorge E. Gonçalves. Educação para a sustentabilidade: um pressuposto da participação comunitária na gestão ambiental nas cidades. IN: Serviço Social e Sociedade, Nº 72. SP: Cortez, 2002.			02
2) WANDERLEY, Luiz Eduardo. Conjuntura: desafios e perspectivas. IN: Serviço Social e Sociedade, Nº 66. SP: Cortez, 2001.			02
3) WANDERLEY, Mariângela Belfion. Metamorfose do Desenvolvimento de Comunidade. São Paulo, Cortez, 1993.			02

4) MEDEIROS, Francisco Ary. Informação para a comunidade: estratégia para a intervenção do Serviço Social? IN: Serviço Social e Sociedade, Nº 35. SP: Cortez, 1991.	02
5) OLIVEIRA, Raimunda N. da Cruz. O espaço público sócio-político da educação em saúde pública. In: Revista Serviço Social e Sociedade nº 36, São Paulo, Cortez, 1991.	02

DISCIPLINA: RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS, GÊNERO E DIVERSIDADE		CÓDIGO: DEFE/CCE001	
DEPARTAMENTO: Depto. de Fundamentos da Educação /CCE			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
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
1) Miriam; GARCIA, Mary Castro (Coord.). Relações raciais na escola: reprodução de desigualdades em nome da igualdade. Brasília-DF: UNESCO; INEP; Observatório de Violências nas Escolas, 2006. 370 p.			03
2) HALL, S. Identidade cultural na pós-modernidade. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006, 102p.			03
3) DEL PRIORE, M. História das mulheres no Brasil. 6 ed. São Paulo: Contexto, 2002, 678p.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) Brasil. Ministério da Educação. SEPIR. INEP. Diretrizes Curriculares para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de História e Cultura afro-brasileira e africana. Brasília-DF, 2004.			02
2) _____. Ministério da Educação / Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade Ministério da Educação. Orientações e Ações para a Educação das Relações Étnico-Raciais. Brasília: SECAD, 2006.			02
3) ROCHA, Rosa Margarida de Carvalho; TRINDADE, Azoilda Loretto da (Orgs.). Ensino Fundamental. Orientações e Ações para a Educação das Relações Étnico-Raciais. Brasília: Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2006.			02

DISCIPLINA: TÓPICOS DE QUÍMICA: PATENTES, MARCAS, E PROPRIEDADE INTELECTUAL		CÓDIGO: DQU0105	
DEPARTAMENTO: Depto. de Química /CCN			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Estudar a transferência de conhecimento científico para a sociedade através de propriedade intelectual e de serviços: artigos, patentes, marcas, e outros, os resultados de pesquisa e desenvolvimentos com apropriação dos resultados.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1. Cartilha/PI. O quê? Como? ? Porquê? Para quê? Rede NIT-NE, 2006, INPI, (www.nit.ufba.br)			03
2. Federman, Sônia Regina. Patentes: Desenvolvendo seus Mistérios, Rio de Janeiro, Qualitymark, 2006.			03
3. Pimentel, Luiz Otávio. Propriedade Intelectual e Universidade: Aspectos Gerais. Florianópolis, Fundação Boiteux, 2005.			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
6. Silva, Antônio Carlos Teixeira. Inovação: Como Criar Ideias que geram Resultados, Rio de Janeiro, Qualitymark, 2003.			02
7. Silva, Carlos Lima. Licenciamento , Marca e Significado, Marketing de reconhecimento, Rio de Janeiro, Qualitymark, 2004.			02
4. Guimarães, André Sathler e Johnson, Grace F. Sistemas de Informações: Administração em tempo real, Rio de Janeiro, Qualitymark, 2007.			02
5. Dolabela, Fernando. O segredo de Luiza, 13ª edição, São Paulo, Cultura Editores Associados, 1999.			02

21. EQUIVALÊNCIA CURRICULAR

21.1. Transição Curricular

O Curso de Nutrição, a partir da aprovação desta Proposta Curricular funcionará por um certo período com dois currículos, 4 e 5, caracterizando um período denominado de *Transição Curricular*, sendo:

- a) Currículo 04 - adotado para os alunos que ingressaram no Curso de Nutrição da UFPI até o 1º período letivo de 2013.
- b) Currículo 05 - Vigente para os alunos que ingressarão na UFPI, a partir do 2º período letivo de 2013.

Mediante implantação da disciplina TCC III na Matriz curricular, deverão migrar automaticamente para este currículo, os alunos que se encontrarem nas seguintes situações:

- c) Alunos que tenham cursado a disciplina TCC I no 7º bloco do currículo 04 no 2º período letivo de 2016 serão inseridos, automaticamente, no currículo 05.
- d) Alunos do currículo 4 que já cursaram a disciplina TCC I e que falta dois períodos ou mais para concluir o curso serão inseridos, automaticamente, no currículo 05.

Os alunos que ingressarem neste curso da UFPI no 2º período letivo de 2013, constituirão a 1ª turma a cursar as disciplinas do currículo 05, ora proposto, com previsão de conclusão do curso no 2º período letivo de 2017, com um total de 09 (nove) períodos, equivalendo a 263 créditos (quatro anos e meio). Mediante aprovação do currículo 05, optarão por este currículo, os alunos que se encontrarem nas seguintes situações:

- a) Alunos que tenham cursado a disciplina TCC I no 7º bloco do currículo 04 no 2º período letivo de 2016 serão inseridos, automaticamente, no currículo 05.
- b) Alunos do currículo 4 que já cursaram a disciplina TCC I e que falta dois períodos ou mais para concluir o curso serão inseridos, automaticamente, no currículo 05.

A Coordenação do curso de Nutrição da UFPI deverá proceder chamada de todos os alunos que se encontram no currículo 04 para se manifestarem sobre qual currículo ficarão, num prazo de até 180 (cento e oitenta) dias a partir da aprovação do currículo 05 pela UFPI.

Os casos não contemplados pelos critérios acima serão estudados individualmente pela Comissão de Acompanhamento e Avaliação do Currículo, formada pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

21.2. Equivalência dos Conteúdos Disciplinares

A equivalência de disciplinas entre o currículo 04 e o currículo 05, ocorreu durante a transição curricular, com redução da carga horária da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II - TCC II de 60 horas para 45 horas e a inclusão da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso III - TCC III com carga horária de 15 h, aprovados em 28 de maio de 2012 com a alterações do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação-Bacharelado em Nutrição desta Universidade por meio da Resolução 081/2012. Desta forma foi construída a Tabela de Equivalência Curricular – Nutrição 05.

TABELA DE EQUIVALÊNCIA CURRICULAR – NUTRIÇÃO 5

CURRÍCULO 4 - PPN/2006 Resolução Nº 228/06 – CEPEX/UFPI			CURRÍCULO 5 - PPN/2012 Resolução Nº 081/2012 CEPEX/UFPI		
DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA	DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA
Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa	45 h (2.1.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Biologia Geral	90h (2.4.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Anatomia	90h (4.2.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Química Analítica para Nutrição	75 h (1.4.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Química Orgânica para Nutrição	60h (4.0.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Histologia e Embriologia	90h (3.3.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Bioquímica	90h (4.2.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Bioestatística	60h (2.2.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Socioantropologia para Nutrição	60h (4.0.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Introdução à Economia	45h (3.0.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Fisiologia para Nutrição	105h (4.3.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Parasitologia Geral	45h (2.1.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Microbiologia e Imunologia Básica	90h (2.4.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Desenvolvimento Comunitário	30h (2.0.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Bromatologia	60h (1.3.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—

CURRÍCULO 4 – PPN/2006 Resolução Nº 228/06 – CEPEX/UFPI			CURRÍCULO 5 - PPN/2012 Resolução Nº 081/2012 CEPEX/UFPI		
DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA	DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA
Bioquímica da Nutrição	75h (5.0.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estudo da Saúde Coletiva I	45h (1.2.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estudo da Saúde Coletiva II	60h (2.2.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos	75h (3.2.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Ética, Bioética e Orientação Profissional	30h (2.0.0)	OBR-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Psicologia para Nutrição	60h (4.0.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Didática	45h (3.0.0)	OBR-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Patologia Processos Gerais	60h (2.2.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Administração de Serviços de Saúde	60h (3.1.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Técnica Dietética	105h (3.4.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Tecnologia de Alimentos	75h (2.3.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Fisiopatologia da Nutrição	90h (5.1.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Farmacologia Aplicada à Nutrição	45h (2.1.0)	OBR-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Nutrição e Dietética + Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III	75h (2.3.0) 60h (3.1.0)	OBR-FPESP OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Educação Nutricional	75h (3.2.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Dietoterapia I	90h (4.2.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I + Nutrição e Dietética	60h (3.1.0) + 45h	OBR-FPESP + OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—

no Ciclo de Vida II	(2.1.0)				
CURRÍCULO 4 – PPN/2006 Resolução Nº 228/06 – CEPEX/UFPI			CURRÍCULO 5 - PPN/2012 Resolução Nº 081/2012 CEPEX/UFPI		
DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA	DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA
Avaliação Nutricional	105h (3.4.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Dietoterapia II	90h (4.2.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I + Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II	75h (3.2.0) + 60h (3.1.0)	OBR-FPESP + OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Vigilância Nutricional e Saúde Pública	90h (3.3.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional	210h (0.0.14)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	210h (0.0.14)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	210h (0.0.14)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Atendimento de Urgências	60h (4.2.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Introdução à Computação	60h (2.2.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Contabilidade Geral	60h (4.0.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Análise Sensorial de Alimentos	45h (2.1.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Nutrição Experimental	75h (3.2.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Métodos de Investigação em Nutrição	60h (4.0.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—

CURRÍCULO 4 – PPN 2006 Resolução Nº 228/06 – CEPEX/UFPI			CURRÍCULO 5 - PPN/2012 Resolução Nº 081/2012 CEPEX/UFPI		
DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA	DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA
Introdução ao Curso de Nutrição	15 h (1.0.0)	OBR - FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Biologia Celular e Molecular	45h (2.1.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Genética Humana	45 h (3.0.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Bioquímica de Alimentos	90h (3.3.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Microbiologia de Alimentos	75h (3.2.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Nutrição e Atividade Física	60 (3.1.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estágio Supervisionado em Ciências dos Alimentos	120h (0.0.8)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estágio Supervisionado Unidades de Alimentação e Nutrição	225h (0.0.15)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	225h (0.0.15)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	225h (0.0.15)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) I	30h (1.1.0)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) II	60h (1.3.0)	OBR-FPESP	Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) II	45h (0.0.3)	OBR-FPESP
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) III	15h (1.0.0)	OBR-FPESP
Desenvolvimento de Comunidade	60h (4.0.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Empreendedorismo	60h (2.2.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estudo Experimental de Alimentos	60h (2.2.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Gastronomia e Nutrição	60h (3.1.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Inglês Instrumental Básico	60h (4.0.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Marketing em Alimentos e Nutrição	30h (2.0.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Nutrição Funcional	30h (1.1.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—

LEGENDA:

OBR-FBAS: Obrigatório – Formação Básica

OBR-FPESP: Obrigatório – Formação Profissional Específica

OBR-FBAS: Obrigatório – Formação Complementar

OPT-FCOM: Optativa – Formação Complementar

22. COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA DO CURSO

O Curso de Nutrição terá um coordenador e um sub-coordenador, com regime de trabalho de 40 horas semanais, destinando 20 horas para a administração e à condução do curso. Exige-se como requisito profissional do coordenador e sub-coordenadora graduação em Nutrição, com pós-graduação stricto sensu.

O coordenador tem 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 - coordenação retroalimentado, capacidade para lidar com a diversidade de comportamentos e ideias dos discentes de modo a aproveitar o seu potencial e desenvolver empatia com os mesmos, impondo-lhes disciplina com flexibilidade.

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 coordenação do curso procurando operacionalizar de maneira mais efetiva a interdisciplinaridade utiliza-se de trabalhos em equipe e 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.

23. 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, etc), os alunos podem ser atendidos pessoalmente na Coordenação do Curso e na Diretoria de Administração Acadêmica. 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, disponível on-line é possível acompanhar a situação acadêmica dos alunos como matrícula, rendimento escolar, trancamento, transferência, evasão, etc.

24. POLÍTICA DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

De acordo com o PDI 2015-2019 a UFPI vem desenvolvendo ações para instituir adequadamente a sua política de acessibilidade, voltada para atendimento prioritário às pessoas portadoras de necessidade especiais (PNEs), de acordo com o que preconiza a legislação vigente.

Em observância ao Decreto 5296/2004, de 02/12/2004, a UFPI e todas as suas Unidades Acadêmicas, estão implementando o plano de promoção de acessibilidade em suas múltiplas dimensões, obedecendo às normas técnicas da ABNT, quanto ao contexto arquitetônico e urbanístico.

Essa política baseia-se na observância do tipo de deficiência, de acordo com os parágrafos primeiro, segundo e terceiro do Artigo 4º do Decreto acima citado, de forma a possibilitar atendimento prioritário, imediato e diferenciado para utilização, com segurança e autonomia, total ou assistida, dos espaços, mobiliários e equipamentos urbanos, das edificações, serviços de transporte, dispositivos, sistemas e meios de comunicação e informação, incluindo os serviços de tradução e interpretação da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS em consonância com a LEI Nº 10.436, de 24 de abril de 2002.

A ampliação dessas ações para atendimento a outras formas de deficiência, também estão previstas e vêm sendo trabalhadas no âmbito da Pro - Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC), uma vez que a UFPI instituiu uma modalidade de bolsa, denominada “Inclusão Especial”, no contexto do programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) que objetiva contribuir para o acesso, manutenção e aprendizagem do aluno PNE’s, integrando-o adequadamente ao ambiente acadêmico. Essa bolsa, além de beneficiar aos PNE’s, contribui para a inclusão e permanência de estudantes de várias áreas, que estejam enquadrados em situação de vulnerabilidade econômica, os quais são treinados para colaborar com a inclusão dos PNE’s. Até o final de 2019 a política de acessibilidade, nos seus múltiplos acessos, deverá estar efetivamente implantada, segundo o PDI 2015-2019.

25. ESTRUTURA DE IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

25.1. RECURSOS HUMANOS

25.1.1. DOCENTES – ver apêndice E (Corpo Docente)

25.1.2. TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

SERVIDORES CURSO NUTRIÇÃO – FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Nº EXISTENTE	Nº NECESSÁRIO
Secretário Administrativo	01	02
Assistente em Administração	-	03
Técnico de Laboratório	02	07
Auxiliar de Laboratório	-	05
Auxiliar de Laboratório, com experiência em manuseio de animais de pequeno porte	-	01
Bolsistas	03	06
Copeira	01	01
TOTAL	07	25

25.2. RECURSOS AUDIOVISUAIS CURSO NUTRIÇÃO – FORMAÇÃO PROFISSIONAL

ESPECIFICAÇÃO	Total
Álbum Seriado	02 unidades
Retroprojektor	09 unidades
Quadro Atômico Branco	12 unidades
Projektor de slides	03 unidades
Data-show	05 unidade
Televisão	01 unidade
Vídeo cassete	01 unidade

25.3. ÁREA FÍSICA

- Coordenação do Curso: 01 sala no Bloco 13/Campus Min. Petrônio Portella
- Secretaria/Recepção do Curso: 01 sala no Bloco 13
- Salas de Aula com capacidade para 50 alunos: 05 específicas da Nutrição e 20 salas em co-utilização com outros cursos da UFPI.
- Laboratórios Área Básica: 09 unidades em co-utilização com outros cursos da UFPI
- Laboratórios Formação Profissional/específicos curso Nutrição: 07 unidades
- Auditórios: 01 específico do curso, 04 auditórios no Campus de pequeno porte para cursos da área da saúde, 01 de médio porte na Direção do CCS e, demais auditórios dentro da estrutura geral da UFPI.
- Estrutura própria para portadores de necessidades especiais: rampa de acesso aos blocos, salas de aula com porta em dimensão para acesso a cadeirantes, carteiras escolares específica para canhoto, banheiro específico para portador de necessidade especial.

25.4. ACERVO BIBLIOGRÁFICO

Vide item 19, referências bibliográficas por disciplina, descritas junto ao ementário de cada disciplina.

25.5. LABORATÓRIOS

I - LABORATÓRIOS DAS DISCIPLINAS DA ÁREA PROFISSIONAL

1) LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA/CURSO DE NUTRIÇÃO

1.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

1.1.1. Ensino:

- a) Realização de aulas práticas para alunos de graduação e pós-graduação *latosensu*, vinculados aos Cursos de Nutrição;
- b) Dar apoio aos alunos para pesquisa eletrônica, utilizando a rede local, com acesso a Internet.
- c) Possibilitar a impressão de histórico escolar e efetuar proposta de matrícula curricular.

1.1.2. Pesquisa:

- a) Organização e análise de bancos de dados de projetos de Iniciação Científica/CNPq/UFPI/FAPEPI, e de pós-graduação *latosensu*, vinculados ao curso de nutrição.

1.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Supervisão por Terceirizados	01/turno

1.3. Equipamentos

Nº	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	A ADQUIRIR
01	Microcomputador com monitor de vídeo	08	05	03
02	Estabilizador de voltagem	08	05	03
03	Impressora matricial	01	01	—
04	Impressora a jato de tinta A4 ou laser	01	—	01
05	Cabos e conectores	Nº suficiente para rede	Nº suficiente para rede	Nº suficiente para rede
06	Aparelho de ar condicionado	02	02	—
07	Cadeira giratória sem braço	11	11	—
08	Quadro de acrílico	01	01	—

2) LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

2.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

2.1.1. Ensino:

- a) Aulas práticas na área de dietética das disciplinas curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, a saber: Análise Sensorial de Alimentos; Nutrição e Dietética; Nutrição e Dietética nos Ciclos de Vida I, II e III; Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos, e de pós-graduação *lato sensu*, vinculados ao Curso de Nutrição.
- b) Apoiar atividades práticas de ensino em dietética para curso de pós-graduação em alimentos em nível de especialização e mestrado.
- c) Monitoria para alunos da disciplina Técnica Dietética

2.1.2. Pesquisa:

Execução de preparações alimentícias prevista como atividade em Projetos de Iniciação Científica e de Pós-Graduação em nível de especialização e mestrado.

2.1.3. Extensão:

- a) Treinamento para capacitação de manipuladores de alimentos (copeiros, cantineiros, cozinheiros, garçons, etc);
- b) Elaboração de preparações alimentícias com gêneros alimentícios oriundos de projetos de hortas comunitárias com vista a aplicação junto à comunidade.
- c) Elaboração de preparações dietéticas voltadas para pessoas em diferentes ciclos de vida.
- d) Formulação de preparações com aproveitamento de alimentos usualmente descartáveis (cascas, talos, folhas e sementes) e aplicação prática junto a comunidades que vivem em situação de insegurança alimentar.

2.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Copeira	01
Auxiliar de Serviços Gerais	03
Monitoria/Semestre Letivo	02

2.3. Equipamentos/Material Permanente

Nº	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	ADQUIRIR
01	Balança Semi Analítica Digital Marca: Marte	04	01	03
02	Balança Semi Analítica Digital Marca: Marte, Capac. 610g	04	04	00
03	Refrigerador Doméstico Marca Consul Capac. 280 litros	01	01	00

04	Refrigerador Doméstico Marca Consul Capac. 300 litros	01	01	00
05	Forno Microondas Marca: LG	01	01	0
06	Fogão doméstico a gás, elétrico, com termostato numérico, 06 queimadores, autolimpante, forno com abridor automático, tampa de vidro	04	00	04
07	Fogão a gás com 04 queimadores modelo comum	00	04	00
08	Purificador de água elétrico	02	01	01
09	Relógio de parede	01	00	01
10	Sugar elétrico para fogão tamanho grande	04	00	04
11	Termômetro de penetração para alimentos	02	00	02
12	Espremedor de frutas em alumínio	01	00	01
13	Batedeira elétrica tipo planetária	02	01	01
14	Liquidificador doméstico com copo inquebrável	04	02	02
15	Multiprocessador de alimentos	02	01	01
16	Secador de mãos elétrico	01	00	01
17	Proveta capacidade 500 ml	04	00	04
18	Proveta capacidade 200 ml	04	00	04
19	Proveta capacidade 100 ml	04	00	04
20	Proveta capacidade 50 ml	04	00	04
21	Proveta capacidade 25 ml	04	00	04
22	Proveta capacidade 10 ml	04	00	04
23	Proveta capacidade 5 ml	04	00	04
24	Cronômetro	01	00	01
25	Bancos de ferro giratórios	20	06	14
26	Extintor de incêndio	01	01	00

3) LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS ANEXO: SALA PARA ANÁLISE DE ANTIOXIDANTES

3.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

3.1.1. Ensino:

- a) Realização de aulas práticas das disciplinas de Bromatologia e Tecnologia de Alimentos, da graduação em Nutrição, e de Métodos de Análises de Alimentos, da pós-graduação.
- b) Monitoria para alunos das disciplinas supracitadas.

3.1.2. Pesquisa: Desenvolvimento de projetos dos alunos de Iniciação Científica (PIBIC/FAPEPI), e de cursos de pós-graduação em nível de especialização e mestrado.

3.1.3. Extensão: Aulas práticas de Cursos de Extensão na área de alimentos e nutrição.

3.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Professor responsável pelos projetos	02
Técnico de nível médio	01
Serviços gerais	01

3.3. Equipamentos/Material Permanente

Nº	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁ RIO	EXISTEN TE	ADQUIRI R
01	Balança semi-analítica	02	01	01
02	Balança analítica	02	01	01
03	Unidade ou sistema de destilação para proteína	02	01	01
04	Capela de exaustão	02	01	02
05	Digestor para proteínas KJELDAHL	02	01	01
06	Mufla (Forno Mufla)	02	01	01
07	Estufa de secagem e esterilização	02	01	01
08	Banho-maria	02	01	01
09	Manta aquecedora (para balão de 250 ml)	06	02	04
10	Potenciômetro Portátil Digital	03	01	02
11	Centrífuga	02	01	01
12	Geladeira	02	01	01
13	Freezer	02	01	01
14	Destilador	02	02	00
15	Manta aquecedora (para balão de 500 a 1000 ml)	06	01	05
16	Agitador mecânico eletrônico	02	0	02
17	Polarímetro digital automático	02	0	02
18	Agitador Vortex para tubos	02	0	02
19	Refratômetro de ABBE digital	02	0	02
20	Chapa aquecedora redonda	02	0	02
21	Chapa aquecedora retangular	02	0	02
22	Condutivímetro microscópio de bancada	01	0	01
23	Espectrofômetro UV/VIS****	01	0	01
24	Evaporador rotativo	01	0	01
25	Deionizador básico	01	0	01
26	Extrator de lípidos (6 ou 8 provas)	01	0	01
27	Multiprocessador	02	0	02
28	Liquidificador com copo	02	0	02
29	Batedeira elétrica	02	0	02
30	Fogão com duas bocas	01	0	01
31	Forno microondas	01	0	01
32	Dessecador pequeno	04	02	02
33	Dessecador médio	03	02	01
34	Dessecador grande	02	0	02
35	Cronômetro digital	06	0	06
36	Lixeira com pedal	03	0	03
37	Relógio de parede	01	0	01
38	Computador Pentium	02	01	01
39	Impressora a jato de tinta	01	0	01
40	No break	01	0	01
41	Mesa para microcomputador	02	0	02
42	Cadeira giratória sem braço	02	0	02
43	Mesa para impressora	01	0	01
44	Banquetas	15	04	11

4) LABORATÓRIO DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

4.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

4.1.1. Ensino: Aulas práticas da disciplina – Estudo Experimental e Análise Sensorial de Alimentos do Curso de Nutrição, oferecida no curso de graduação e pós-graduação.

4.1.2. Pesquisa: desenvolvimento de projetos de pesquisa de alunos do Programa de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq/UFPI e da FAPEPI.

4.1.3. Extensão:

a) Aulas práticas de cursos de extensão para alunos de graduação na área de Alimentação e Nutrição.

b) Aulas práticas desenvolvidas para alunos do PTIA (Programa para Terceira Idade).

4.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Professor responsável pelos projetos	01
Técnico de nível médio	01
Serviços gerais	01

4.3. Equipamentos/Material Permanente

Nº de ORDEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	A ADQUIRIR
01	Cabines	10	06	04
02	Cadeiras	10	06	04
03	Cuspideira	10	00	10
04	Lâmpada	10	00	10
05	Estufa de est. E secagem com circ. Ar forçada (Estufa ventilada)	01	00	01
06	Agitador mecânico eletrônico	02	00	02
07	Chapa aquecedora redonda	02	00	02
08	Chapa aquecedora retangular	02	00	02
09	Balança eletrônica analítica	02	00	02
10	Balança eletrônica (semi-analítica)	02	00	02
11	Banho Dunbnoff microprocessado	01	00	01
12	Centrífuga microprocessada para tubos	01	00	01
13	PH metro microprocessado de bancada	02	00	02
14	Deionizador básico	01	00	01
15	Destilador de água	01	00	01
16	Liquidificador	02	00	02
17	Multiprocessador	02	00	02
18	Batedeira	02	00	02
19	Fogão com 06 bocas	01	00	01
20	Forno microondas	01	00	01
21	Moinho semi-industrial	01	00	01
22	Refrigerador (geladeira) grande	01	00	01

23	Freezer vertical grande	01	00	01
24	Banquetas	08	00	08
25	Tortadeira elétrica	02	00	02
26	Computador pentium	01	00	01
	(Continua)			

4.3. Equipamentos/Material Permanente (Continuação)

Nº de ORDEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	A ADQUIRIR
	(...Continuação)			
27	Impressora a jato de tinta	01	00	01
28	No break	01	00	01
29	Mesa para microcomputador	01	00	01
30	Cadeira giratória sem braço	01	00	01
31	Mesa para impressora	01	00	01
32	Cadeira sem braço, forro e acento em tecido (para cabines)	10	00	10
33	Purificador de água elétrico	01	00	01
34	Cronômetro	06	00	06
35	Exaustor	01	00	01
36	Porta rolo (3x1) para película	01	00	01
37	Lixeira com pedal	02	00	02

5) LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

5.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

5.1.1. Ensino: Aulas práticas das disciplinas curriculares – Avaliação Nutricional, Nutrição e Dietética nos Ciclos de Vida I, II e III, Dietoterapia I e II, do Curso de Graduação em Nutrição da UFPI.

5.1.2. Pesquisa:

- a) Desenvolvimento de projetos de pesquisa de alunos do Programa Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq/UFPI, e de pós-graduação em nível de especialização e mestrado, que envolva atividade de avaliação nutricional;
- b) Treinamento de profissionais e de alunos de graduação em nutrição, envolvidos em projetos de pesquisa financiados por agência de fomento à pesquisa, com atividade prevista de avaliação nutricional.

5.1.3. Extensão: Desenvolvimento de projetos que incluam atividade de avaliação nutricional em indivíduos sadios e enfermos, de diferentes ciclos de vida.

5.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Professora responsável pelos projetos	03
Monitor	01
Serviços gerais	01

5.3. Equipamentos/Material Permanente

Nº de ORDEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	A ADQUIRIR
01	Adipômetro com escala até 60 mm e precisão de 1 mm.	04	04	—
02	Antropômetro para medição de indivíduos > de 2 anos; capacidade de aferição de 2,20m, graduação 1 cm	05	03	02
03	Ar condicionados 21.000 BTUs	02	02	—
04	Balança para pesar criança até 1 ano de idade, com capacidade para aferição de 16 Kg; graduação 100g.	01	01	—
05	Balança digital (bateria), capacidade de aferição de 150 Kg; graduação 100g.	05	05	—
06	Balança digital elétrica: capacidade de aferição de 200 Kg; graduação 100g, com antropômetro acoplado, capacidade de aferição de 2,30m; graduação 1cm.	03	03	—
07	Bancos de metal	08	08	—
08	Infantômetro de madeira com capacidade de aferição de 1m; graduação de 1 cm.	03	01	02
09	Infantômetro de material sintético com capacidade de aferição de 1m; graduação de 1cm.	02	02	—
10	Mesa de metal com fórmica, capacidade – 8 lugares	01	01	—
11	Aparelho de bioimpedência elétrica	01	—	01
12	Maca	01	—	01
13	Quadro branco de acrílico	01	01	—

6) LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

6.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

6.1.1. Ensino: Aulas práticas previstas nesta disciplina curricular, do Curso de Graduação em Nutrição da UFPI.

2.1.2. Extensão: Realiza testes microbiológicos em alimentos para o consumo humano.

6.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Professores responsáveis pelos projetos	02
Monitor	01
Serviços gerais	01

6.3. Equipamentos/Material Permanente

Nº de ORDEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	A ADQUIRIR
01	Ar condicionado com 18.000 BTUs	01	0	01
02	Microscópio Binoculares com 04 objetivas, sendo uma delas a de imersão (objetiva de 100X) para 3 alunos	13	0	13
03	Foco de iluminação para bancada	04	0	04
04	Estufa bacteriológica	01	0	01
05	Estufa para secagem e esterilização	01	0	01
06	Manta aquecedora 220 volts/120 watts/Dimensões 500 ml	01	0	01
07	Agitador magnético com aquecimento	01	0	01
08	Agitador para tubos de ensaio	01	0	01
09	Balança eletrônica digital	02	01	01
10	Estufa bacteriológica, med. 0,60X0,50X0,50	01	0	01
11	Autoclave tamanho grande	01	0	01
12	Autoclave tamanho pequeno	01	01	0
13	Refrigerador capacidade	01	0	01
14	Banho Maria para 60 tubos	01	01	0
15	Banho Maria p/tubos de cultura com termostato para 60 tubos	01	01	0
16	Retroprojektor	01	0	01
17	Projektor de slides	01	0	01
18	Destilador com 5 litros/h	01	0	01
19	Freezer 250 litros	01	00	01
20	Contador de colônias	06	01	05
21	Chapa aquecedora redonda 220 volts/215 watts/Dimensões 20X12	02	0	02
22	Capela com raios ultravioleta	01	0	01
23	Liquidificador 220 volts 1 litro com copo esterilizável	01	0	01
24	Botijão de gás pequeno	06	0	06
25	Agulha de platina com cabo de Coller	06	0	06
26	Alça de platina com cabo de Coller	06	04	02
27	Bico de Busen	15	02	13

7) NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

7.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

7.1.1. Ensino: Aulas práticas previstas nesta disciplina curricular, do Curso de Graduação em Nutrição da UFPI.

7.1.2. Pesquisa:

- a) Realiza análises bioquímicas e hematológicas em práticas da disciplina curricular Nutrição Experimental do Curso de Graduação em Nutrição.

- b) Realiza atividades de projetos de alunos bolsistas do Programa de Iniciação Científica – CNPq/UFPI, de Cursos de especialização e de mestrado, envolvendo análises bioquímicas e hematológicas.

7.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Professores orientadores dos projetos	02
Serviços gerais	01

7.3. Equipamentos/Material Permanente

Nº de ORDEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	A ADQUIRIR
01	Ar condicionado com 18.000 BTUs	01	01	00
02	Deionizador	01	01	—
03	Espectrofômetro	01	01	—
04	Centrífuga não refrigerada	01	01	—
05	Centrífuga refrigerada	01	01	—
06	Balança digital	02	02	—
07	Lavador de pipetas	01	01	—
08	Freezer	01	01	—
09	Geladeira	01	01	—
10	Estufa	01	01	—
11	Agitador magnético	01	01	—
12	Pipetas automáticas	06	04	02
13	Pipetas de vidro	20	20	—
14	Provetas	05	05	—
15	Baker	05	05	—
16	Balões	10	10	—
17	Tubos de ensaio	70	50	20
18	Ependorfis	200	150	50
19	Suporte para pipetas	02	01	01
20	Pera	04	04	—

II - LABORATÓRIOS DAS DISCIPLINAS DA ÁREA BÁSICA

1. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA PARA DISCENTES/CURSO

2. LABORATÓRIO DE ANATOMIA HUMANA

3. LABORATÓRIO DE BIOLOGIA

4. LABORATÓRIO DE HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

5. LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA E FARMACOLOGIA

6. LABORATÓRIO DE FISIOLOGIA

7. LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA BÁSICA

8. LABORATÓRIO DE PARASITOLOGIA

9. LABORATÓRIO DE PATOLOGIA

OBS.: Estes Laboratórios são compartilhados pelas disciplinas dos cursos da área de saúde e afins.

III – BIOTÉRIO - Apoio aos laboratórios e atividades acadêmicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDA, G.G. **Elementos para la elaboración de planos nacionales de seguridad alimentaria em América Latina**. In: Seminário de políticas de seguridad alimentaria y nutrición em América latina, 2003, [Campinas]. Anais [Campinas]: FAO/ONU-FODEPAL-SEA/IE/UNICAMP, 2003. 09p. Mimeografado.
- 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**.
- BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 200/98 e Anexo Integrante desta Resolução. **Definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme áreas de atuação**. Brasília:CFN, 1998.
- BRASIL. Conselho Regional de Nutricionistas 6ª Região. **I Seminário Regional de Diretrizes Curriculares**. Recife:CRN6, abril/ 2000.
- 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. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES Nº 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 2004a. 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 2004b.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília, 2000.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Indicadores e dados básicos – Brasil/2004 (IDB-2004)**. Disponível em <http://www.saude.gov.br/datasus/idb2004> em 22/09/2005.
- CEPRO – FUNDAÇÃO CEPRO. **Piauí em números**. Teresina:SEPLAN/CEPRO, 2004. Disponível em <http://www.cepro.pi.gov.br> em 16/11/2005.
- COSTA, Nilce da Silva Campos. **A formação do nutricionista: educação e contradição**. Goiânia: EDFG, 2000. 151p.
- FMS – FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE/PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA. **Relatório de Gestão, 1999**. Teresina:FMS/PMT, 2000.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 28.ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (Coleção Leitura).
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2000**. Rio de Janeiro:IBGE, 2000. Disponível em

<http://www.ibge.org.br> capturado em 16/11/2005.

- ONU - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Documentos da ONU para promoção da alimentação saudável**. Brasília: ONU/UNICEF/ABRANDH, 2005. 38p.
- PIAUÍ – GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **Conheça o Piauí – História e Dados**. Disponível em <http://www.pi.gov.br/piaui.php/id=1>, capturado em 16/11/2005.
- PIAUÍ – GOVERNO DO ESTADO DO PIAUÍ. **O Piauí em números - 8ª Edição**. Teresina: CEPRO, 103p. Disponível em <http://www.cepro.pi.gov.br>, capturado em 28/10/2011.
- 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. HUI TEC ABRASCO, 1998.
- LESSA, Ines *et al.* 2004. Simultaneidade de fatores de risco cardiovascular modificáveis na população adulta de Salvador-Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública** 16:131-137.
- LESSA, Inês. Doenças crônicas não-transmissíveis no Brasil: um desafio para a complexa tarefa da vigilância. **Cienc. Saúde Coletiva**, out/dez. 2004, vol.9, nº 4, p.931-943. ISSN 1413-8123.
- SANTOS, L. A. da S., SILVA, M. da C. M., SANTOS, J. M.; ASSUNÇÃO, M. P.; PORTELA, M. L.; SOARES, M. D. et al. **Projeto Pedagógico do Programa de Graduação em Nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia: uma proposta em construção**. Rev. Nutr., Campinas, 18 (1): 105-117, jan./fev, 2005.
- SANTOS, C.M.R.; COSTA, M.G.E.; SANTOS, M.M. **Prevalência da desnutrição em crianças de 1 a 5 anos residentes na área do Programa de Saúde da Família da Vila do Avião, de Teresina -PI**. In: SANTOS, M.M. (Org.). Produção acadêmica dos cursos de especialização do Núcleo de Estudos de Saúde Pública (NESP/UFPI). Teresina:EDUFPI, p.128-Resumo, 2005.
- UNICEF – FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A INFÂNCIA. **Situação mundial da infância-2002**. Brasília:UNICEF, 2002.
- UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Manual de Estágio Curricular UFPI**. Teresina: EDUFPI, 1991.40p.
- 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** que regulamenta averificação do rendimento escolar nos cursos de graduação da Universidade Federal do Piauí, de 17 de maio de 1995.
- UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Resolução Nº80/04CEPEX/UFPI** que atualiza normas de aproveitamento de estudos em cursos de graduação da UFPI de 04 de julho de 2004.
- UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2005-2009**. Teresina:EDUFPI, 2005. 51p.

- UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2010-2014**. Teresina:EDUFPI, 2010. 232p.
- UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Concorrência Vestibular/PSIU – Curso de Nutrição**. Comissão Permanete de Concurso Vestibular/ Pró-Reitoria de Ensino de Graduação/UFPI, 2006 (mimeo).
- VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. **O nutricionista no Brasil: uma análise histórica**. Rev. Nutr., Campinas, 15 (2): 127-138, maio/ago, 2002.

ANEXO E APÊNDICES

ANEXO A

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (*) CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001.

Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

O Presidente da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, tendo em vista o disposto no Art. 9º, do § 2º, alínea "c", da Lei nº 9.131, de 25 de novembro de 1995, e com fundamento no Parecer CNE/CES 1.133, de 7 de agosto de 2001, peça indispensável do conjunto das presentes Diretrizes Curriculares Nacionais, homologado pelo Senhor Ministro da Educação, em 1º de outubro de 2001.

RESOLVE:

Art. 1º A presente Resolução institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, a serem observadas na organização curricular das Instituições do Sistema de Educação Superior do País.

Art. 2º As Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

Art.3º O Curso de Graduação em Nutrição tem como perfil do formando egresso/profissional o:

- I - 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 alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para 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;
- II - Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

Art.4º A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

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

eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.

- III - **Comunicação:** os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a ele confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação.
- IV - **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.
- V - **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.
- VI - **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

Art. 5º A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.
- IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
- V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
- VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.
- VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos.
- VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas.
- IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

- XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.
- XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.
- XIII - atuar em marketing de alimentação e nutrição.
- XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.
- XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana.
- XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.
- XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Parágrafo Único. A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

Art. 6º Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar:

- I - **Ciências Biológicas e da Saúde** - incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.
- II - **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.
- III - **Ciências da Alimentação e Nutrição** - neste tópico de estudo, incluem-se:
 - a) Compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional - capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para 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.
- IV - **Ciências dos Alimentos** - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

§ 1º 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.

§ 2º Este conjunto de competências, conteúdos e habilidades deve promover no aluno e no nutricionista a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente.

Art. 7º A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir

20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

§ Unico. A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

Art. 8º O projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverá contemplar atividades complementares e as Instituições de Ensino Superior deverão criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.

Art. 9º O Curso de Graduação em Nutrição deve ter um projeto pedagógico, construído coletivamente, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. Este projeto pedagógico deverá buscar a formação integral e adequada do estudante por meio de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência.

Art. 10. As Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico devem orientar o Currículo do Curso de Graduação em Nutrição para um perfil acadêmico e profissional do egresso. Este currículo deverá contribuir, também, para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural.

§1º As Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição deverão contribuir para a inovação e a qualidade do projeto pedagógico do curso.

§2º O Currículo do Curso de Graduação em Nutrição poderá incluir aspectos complementares de perfil, habilidades, competências e conteúdos, de forma a considerar a inserção institucional do curso, a flexibilidade individual de estudos e os requerimentos, demandas e expectativas de desenvolvimento do setor saúde na região.

Art. 11. A organização do Curso de Graduação em Nutrição deverá ser definida pelo respectivo colegiado do curso, que indicará a modalidade: seriada anual, seriada semestral, sistema de créditos ou modular.

Art. 12. Para conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, o aluno deverá elaborar um trabalho sob orientação docente.

Art. 13. A formação de professores por meio de Licenciatura Plena é facultativo e será regulamentado em Pareceres/Resoluções específicos pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Art. 14. A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição deverá assegurar:

- I - a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença.
- II - as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do nutricionista, de forma integrada a interdisciplinar.

- III - a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade.
- IV - os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo.
- V - a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender.
- VI - a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista.
- VII - o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais.
- VIII - a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.
- IX - a articulação da Graduação em Nutrição com a Licenciatura em Nutrição.

Art. 15. A implantação e desenvolvimento das diretrizes curriculares devem orientar e propiciar concepções curriculares ao 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.

§ 1º As avaliações dos alunos deverão basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares, desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares.

§ 2º 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.

Art. 16. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Arthur Roquete de Macedo
Presidente da Câmara de Educação Superior

APÊNDICE A

MATRIZ CURRICULAR/CATEGORIA DE DISCIPLINA

I. DISCIPLINAS BÁSICAS: 990 horas

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA
1. CIÊNCIAS BIOLÓGICAS: Biologia Celular e Molecular Genética Humana Total:	45h 45h 90h - 9,1%
2. CIÊNCIAS MORFOLOGICAS: Anatomia Histologia e Embriologia Total:	90h 90h 180h - 18,1%
3. CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS: Fisiologia Bioquímica Total:	105h 90h 195h - 9,7%
4. PATOLOGIA: Patologia Processos Gerais Parasitologia Geral Microbiologia e Imunologia Básica Total:	60h 45h 90h 195h - 19,7%
5. CIÊNCIA DA SAÚDE PÚBLICA: Bioestatística Estudo da Saúde Coletiva I - Epidemiologia Administração de Serviços de Saúde Total:	60h 45h 60h 165h - 16,7%
6. CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICA: Socioantropologia para Nutrição Psicologia para Nutrição Introdução à Economia Total:	60h 60h 45h 165h - 16,7%
Sub-Total	990h - 25,1%

II. DISCIPLINAS ESPECÍFICAS

A) MONODISCIPLINARES: 1.950 horas

1. CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

A) SUB-ÁREA: <i>Nutrição Humana e Institucional</i>	C. H.
Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I	75
Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II	60
Bioquímica da Nutrição	75
Nutrição e Dietética	75
Nutrição Experimental	75
Técnica Dietética	105
Total	465h - 37,8%
B) SUB-ÁREA: <i>Nutrição Clínica</i>	
Dietoterapia I	90
Dietoterapia II	90
Fisiopatologia da Nutrição	90
Nutrição e Atividade Física	60

Total	330h - 26,8%
C) SUB-ÁREA: <i>Nutrição Social</i>	
Avaliação Nutricional	105
Educação Nutricional	75
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I	60
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida II	45
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III	60
Vigilância Nutricional e Saúde Pública	90
Total	435 - 35,4%
Sub-total:	1.230h - 31,2%

2. CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

	C.H.
Análise Sensorial de Alimentos	45
Bioquímica de Alimentos	90
Bromatologia	60
Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos	75
Microbiologia de Alimentos	75
Tecnologia de Alimentos	75
Sub-total:	420 - 10,65%

3. FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

3.1. OBRIGATÓRIA	C. H.
Didática	45
Ética, Bioética e Orientação Profissional	30
Farmacologia Aplicada à Nutrição	45
Introdução ao Curso de Nutrição	15
Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa	45
Sub-total:	180h - 4,6%
3.2. OPTATIVA	C. H.
1. Atendimento de Urgências	60
2. Contabilidade Geral	60
3. Desenvolvimento de Comunidade	60
4. Empreendedorismo	60
5. Estudo Experimental de Alimentos	60
6. Gastronomia e Nutrição	60
7. Inglês Instrumental Básico	60
8. Introdução à Computação	60
9. Língua Brasileira de Sinais - LIBRA	60
10. Marketing em Alimentos e Nutrição	30
11. Nutrição Funcional	30
12. Relações ético-raciais, gênero e diversidade cultural	60
13. Tópicos de Química: patentes, marcas e propriedade intelectual	60
Sub-total:	120h - 3,0 %

B) PLURIDISCIPLINARES: 1.005 horas

	C.H.
1. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120h - 3,04%
2. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO:	90h – 2,28%
Trabalho de Conclusão de Curso I - Projeto	30
Trabalho de Conclusão de Curso II - Execução	45
Trabalho de Conclusão de Curso III- Defesa	15
3. ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS:	
Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos	120h
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	225h
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	225h

Estágio Supervisionado em Nutrição Social	225h
Sub-total:	795h - 20,15%

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	
I – Disciplinas Básicas	990 horas (25,1%)
II- Disciplinas Específicas:	
A - Monodisciplinares	1.950 horas (49,4%)
B – Pluridisciplinares	1.005 horas (25,5%)
TOTAL	3.945 horas

APÊNDICE B

REGULAMENTO DOS ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS DO CURSO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art 1º 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.

Art.2º Os campos de estágio são organizados pela Coordenação do Curso e Coordenação de Estágio Curricular contemplando todos os níveis de atuação nas áreas de alimentação e nutrição.

Art.3º As áreas propostas para a realização dos estágios contemplam as disciplinas previstas no currículo; com atividades eminentemente práticas.

Art.4º O cumprimento do estágio segue as exigências legais em relação às diretrizes curriculares do MEC (2001) para cursos de Nutrição, a regulamentação contida na Resolução Nº 047/91 - CEPEX e na Portaria Nº 1721/94 que norteia esta estruturação curricular), o Regimento Geral da UFPI, os Regulamentos da Coordenação Geral de Estágios Curriculares da UFPI, a este Regulamento e às outras normalizações que vierem a ser adotadas pela legislação e pelos órgãos deliberativos superiores.

Art.5º O Estágio é uma das atividades constantes no currículo pleno, para aprofundamento ou aplicação de estudos, a serem desenvolvidas pelo corpo discente.

CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS

Art.6º Possibilitar ao aluno 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.

Art.7º Garantir a formação acadêmica; conclusão do processo Ensino-Aprendizagem.

Art.8º Vivenciar a prática profissional e as tendências do mercado.

Art.9º Vivenciar uma nova modalidade de aprendizagem com experiências para o alcance dos objetivos educacionais, tendo em vista a interdisciplinaridade.

Art.10 Oportunizar para desenvolver habilidades de liderança (atuar de forma participativa, crítica, reflexiva, criativa, compartilhada, sinérgica e com segurança).

Art.11 Participar do gerenciamento da assistência nutricional prestada ao cliente, família e comunidade (negociar, inovar, ousar, estudar, desenvolver visão holística e visão crítica).

Art.12 Desenvolver estratégias nas ações, ter consciência sócio-político-cultural, interagir permanentemente com o cliente, família e comunidade.

CAPÍTULO III

DA MATRÍCULA, DA CARGA HORÁRIA E DA FREQUÊNCIA

Art.13 A prática de Estágio Supervisionado em Nutrição inicia no 6º bloco e conclui-se no 9º bloco do curso, visando consolidar a formação acadêmica, proporcionando a integração teórico-prática com o desenvolvimento das habilidades do futuro profissional.

Art.14 Os estágios obedecem a um esquema de rodízio, de tal forma que o aluno percorra todas as áreas.

Art.15 A frequência às atividades dos estágios deve ser integral.

Art.16 O controle de frequência ficará sob a responsabilidade do orientador.

Art.17 As turmas são compostas de 3 a 4 alunos, divididas consensualmente ou por sorteio entre os alunos habilitados a cursá-los e, procedendo-se também a sorteio para alocar os alunos nos respectivos campos de estágios.

Art.18 A carga horária dos estágios curriculares supervisionados atinge 20,15 % da carga horária total em Nutrição e está distribuída em quatro áreas de atuação: nutrição clínica (225 horas: 15 créditos), nutrição social (225 horas: 15 créditos), administração em unidades de alimentação e nutrição (225 horas: 15 créditos) e ciência dos alimentos (120 horas: 08 créditos).

CAPÍTULO IV DOS CAMPOS DE ESTÁGIO

Art.19 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.

Art. 20 Os locais de estágios devem ter nutricionista como responsável técnico e oferecer condições adequadas ao bom desenvolvimento do estágio.

Art. 21 Os estágios serão realizados em instituições públicas/privadas e conveniadas da comunidade onde a UFPI está inserida e que atendam aos critérios que seguem:

I. Unidades de Alimentação e Nutrição organizadas (filosofia, regimento e protocolos).

II. Presença do profissional de Nutrição nas unidades em todos os turnos.

III. Programa de educação permanente.

IV. Participação de nutricionistas das unidades no aprendizado e avaliação do(a) graduando(a) (co-responsabilidade), através do instrumento norteador das atividades a serem desenvolvidas sob orientação do professor orientador, que estará representando a UFPI durante todo o processo.

CAPÍTULO IV DO DESENVOLVIMENTO DOS ESTÁGIOS

Art. 22 As atividades relativas aos estágios serão desenvolvidas conforme o seguinte:

§1º Quanto aos alunos:

I. Gerenciar a assistência de Nutrição nas diferentes especialidades;

II. Assegurar princípios éticos no exercício das atividades;

III. Prestar assistência livre de riscos aos clientes.

IV. Manter aberta linha de comunicação com todos os membros da equipe de Assistência ao paciente, profissionais afins, cliente, família e comunidade.

V. Manter estudo técnico científico das especialidades atendidas.

VI. Assegurar o planejamento da assistência nutricional.

VII. Determinar os padrões de desempenho no trabalho através de instruções específicas (ensinar, supervisionar, compartilhar, avaliar).

VIII. Prestar assistência nutricional ambulatorial e domiciliar.

IX. Elaborar relatório de conclusão do estágio curricular.

§2º Quanto aos docentes-supervisores:

I. Constituir-se na ligação entre o órgão formador e a instituição de saúde que recebe o aluno para a realização do estágio curricular.

II. Avaliar periodicamente o desempenho dos alunos através de instrumento específico com a participação do (a) nutricionista da instituição que recebe o aluno.

III. Criar e recriar espaços de reflexão-ação-reflexão durante todo o processo.

IV. Orientar o aluno na elaboração do relatório de conclusão do estágio curricular.

V. Estabelecer calendário de reuniões periódicas com as(os) alunas(os) e co-participantes do processo de Ensino-Aprendizagem.

VI. Participar da comissão de estágio e prestar relatório das atividades desenvolvidas.

VII. Propor alternativas pedagógicas de acordo com as necessidades e/ou cultura institucional no decorrer do estágio curricular, garantindo o alcance dos objetivos propostos.

CAPÍTULO V DA SUPERVISÃO

Art. 23A supervisão dos estágios será feita pelo coordenador dessa atividade, professor efetivo do Departamento de Nutrição da UFPI, eleito entre os professores orientadores, com mandato de 2 (dois) anos, e indicado pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Art.24 Os alunos recebem orientação e supervisão individual pelos docentes-supervisores da Instituição de Ensino em cada local de estágio, com uma média mínima de 03 supervisões semanais.

CAPÍTULO VII DA AVALIAÇÃO

Art.25 - 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.

Art.26 - A avaliação dos estágios será realizada da seguinte forma:

I – quanto aos aspectos éticos, humanos e profissionais - a avaliação será efetuada pelo coordenador e pelo orientador de campo e será expressa por uma nota, de 0 a 10, atribuída à apreciação do comportamento e atitude profissional do aluno. Atribuindo-se peso 1 para tais aspectos.

II – quanto ao desempenho das atividades – a avaliação será feita pelo supervisor, atribuindo-se peso 3, devendo ser assim constituída: domínio de conteúdo, qualidade das atividades desenvolvidas, capacidade de extrapolar a teoria à situação concreta, habilidade e competência no desenvolvimento das atividades.

III. Quanto ao relatório de conclusão do estágio - a avaliação será feita pelo supervisor, atribuindo-se peso 3, devendo ser assim constituída: cumprimento dos aspectos técnicos para elaboração de relatório, fundamentação teórica consistente e atualizada, interrelação entre fatores envolvidos nas situações-problema enfrentadas e a busca de soluções viáveis e compatíveis com a realidade institucional

Art. 27 - A nota do Estágio será resultante de:

I - Nota atribuída à forma do trabalho escrito.

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

III.- Nota atribuída ao padrão de qualidade do desempenho das atividades.

IV. Nota atribuída à observação do acompanhamento sistemático do aluno.

Art. 28 - A apresentação do relatório será pública e constará de:

I – Apresentação do relatório de conclusão do estágio.

II – Arguição pelo supervisor-docente de estágio.

Parágrafo Único: A apresentação pública será organizada pelo Coordenador do Estágio e divulgada com, pelo menos, uma semana de antecedência.

Art. 29 - A avaliação do Estágio é expressa numa única nota, de 0 a 10 (zero a dez), sendo considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7,0 e obtiver freqüência integral.

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

Art.30 - O estágio na área de nutrição clínica desenvolve-se em hospitais públicos/privados, com fluxo de pacientes e diversidade de patologias que proporcionem ao aluno contatos com a dimensão do atendimento nutricional ao indivíduo enfermo, com abordagem adequada às diferentes situações clínicas, sócio-econômicas e culturais, contemplando avaliação do estado nutricional, prescrição dietoterápica e monitorização da evolução clínica e dietoterápica do paciente.

Art.31 - O estágio na área de nutrição social desenvolve-se em bancos de leite humano e ambulatórios de hospitais públicos com atividades direcionadas para atendimento de crianças, gestantes e grupos populacionais de risco, reportando-se às estratégias de intervenção nutricional propostas nos manuais de normatização para as ações de atenção básica à saúde, implementados pelo Ministério da Saúde, com ênfase nas ações de educação nutricional para os grupos populacionais acima mencionados.

Art.32 - O estágio na área de alimentação institucional desenvolve-se no restaurante universitário, creches e demais unidades de alimentação e nutrição inseridas em hospitais e serviços sociais autônomos, envolvendo a realização de atividades práticas com fundamento nas normas de administração de unidades de alimentação e nutrição, e ainda elaboração, análise, avaliação e execução de cardápios atendidas as recomendações nutricionais dos comensais, as técnicas de pré-preparo, preparo e cocção compatíveis com a preservação do potencial nutricional e condições higiênicas dos alimentos, além de segurança alimentar.

Art.33 - O estágio na área de ciência dos alimentos desenvolve-se em indústrias de alimentos/embalagens, vigilância sanitária e epidemiológica, laboratórios de controle de qualidade de alimentos, oportunizando ao aluno contatos com atividades de rotulagem, processamento e embalagens de alimentos, permitindo-lhes ainda capacitação para desenvolvimento e otimização de alimentos a partir de matérias primas regionais e não convencionais, degustação de alimentos e controle de qualidade total de alimentos.

APÊNDICE C

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - A disciplina Trabalho de Conclusão de Curso – TCC/Monografia, atividade de integração curricular obrigatória do Curso de Nutrição, consiste de um trabalho final de graduação, abordando temas concretos da respectiva área de estudo, a ser elaborado pelo aluno, sob a orientação de um professor, por ele escolhido e, aprovado pelo coordenador do TCC.

Art. 2º - O TCC consiste na elaboração, pelo graduando, 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 Trabalho de Conclusão de Curso deverá se relacionar com a Nutrição, nas suas diversas área de domínio, de modo a contribuir para a reflexão teórica, o desenvolvimento de práticas e metodologias, podendo abranger desde estudos diagnóstico, análises de intervenções até a proposição de políticas públicas na área.

CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS

Art. 4º - Dinamizar as atividades acadêmicas, possibilitando ao aluno, o desenvolvimento de sua capacidade científica e criativa na sua área de formação.

Art. 5º - Correlacionar teoria e prática, mediante a realização de experiências de pesquisa e/ou extensão.

Art. 6º - 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.

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

Art. 7ª - A disciplina Trabalho de Conclusão de Curso, do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí, será subdividida nas disciplinas TCC I, TCC II e TT III, necessariamente seqüenciais.

Art. 8ª - A matrícula no TCC está condicionada ao cumprimento dos seguintes pré-requisitos:

I – TCC I – ter concluído, no mínimo, 70 créditos do núcleo profissionalizante, incluso a disciplina Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa.

II – TCC II – ter sido aprovado no TCC I.

III – TCC III – ter sido aprovado no TCC II.

Art. 9ª - A carga horária total do TCC será de 90 horas, sendo 30 horas para o TCC I, 45 horas para o TCC II e 15 horas para o TCC III.

Art. 10 - O controle de freqüência ficará sob a responsabilidade do orientador.

CAPÍTULO IV - DO DESENVOLVIMENTO DO TCC

Art. 11 - As atividades relativas ao TCC serão desenvolvidas conforme o seguinte:

I – Na disciplina de TCC I:

- a) No bloco 7, os alunos serão orientados, a elaborarem um projeto de pesquisa, que deverá ser desenvolvido sob a responsabilidade do professor orientador, escolhido previamente, conforme as linhas de pesquisa.
- b) Durante o bloco 7, o aluno encaminhará uma cópia de seu projeto de pesquisa ao Coordenador do TCC, com aprovação do professor orientador de orientação (Anexo 2), no prazo máximo de 20 dias antes do término do semestre letivo.
- c) Aguardar o despacho favorável do coordenador do TCC quanto ao citado na linha “b”.

II – Na disciplina de TCC II:

- a) No bloco 8, o graduando executa a pesquisa planejada e aprovada no TCC I, até o final desse período.
- b) Redige a monografia sobre o tema desenvolvido.
- c) Entrega a monografia até 20 dias antes do término do respectivo semestre letivo.
- d) Este trabalho será a versão que irá para a defesa no TCC III.

III – Na disciplina de TCC III:

a) Apresenta a monografia, perante uma banca examinadora, na forma e datas pré-estabelecidas pelo coordenador do TCC.

§1ºA apresentação pública do Trabalho de Conclusão de Curso perante uma banca examinadora, ocorrerá durante o Seminário de Defesa de TCC, programado pela Coordenação do TCC para este fim.

§2ºA realização do Seminário, para apresentação final do TCC, ocorrerá no início do período letivo do bloco 9 do Curso.

CAPÍTULO V - DA ORGANIZAÇÃO

Art. 12 - A supervisão do TCC será feita pelo coordenador dessa atividade, professor efetivo do Departamento de Nutrição da UFPI, eleito entre os professores orientadores, com mandato de 1 (hum) ano, e homologado pela Assembléia Departamental do mesmo.

Art. 13 - A análise e avaliação dos projetos ficarão a cargo do coordenador do TCC.

Art. 14 - O orientador, escolhido pela Coordenação da disciplina, através de sorteio dentre o corpo de orientadores de TCC, deverá desenvolver sua linha de pesquisa, compatível com os objetivos do curso de Nutrição da UFPI.

§ 1º - Ao orientador de TCC, professor da UFPI e do curso de Nutrição, será computado a carga horária semanal correspondente à fase do TCC para cada orientando.

§ 2º - O número máximo de orientandos de TCC, por orientador, será de quatro, preferencialmente, dois no TCC I e dois no TCC II.

CAPÍTULO VI - DAS COMPETÊNCIAS

Art. 15 - Compete ao Coordenador da disciplina 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 e apresentação do TCC;

III – Apresentar relatório ao final de cada período letivo, ao Colegiado do Curso de Nutrição, sobre o andamento das atividades do TCC;

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

V – Apresentar ao setor acadêmico da UFPI, ao final de cada semestre, as médias obtidas de cada aluno, no TCC;

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

VII – Encaminhar este Regulamento aos alunos e aos orientadores de Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição da UFPI;

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

IX – Designar, por meio de portaria, cada Comissão de avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso;

X – Coordenar o Seminário de Pesquisa de apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Curso;

XI – Elaborar a ata das atividades do Seminário de Pesquisa de apresentação do TCC.

Art. 16 - Compete ao professor orientador:

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

II – Orientar e aprovar o plano de trabalho do graduando;

III – Orientar o aluno em todas as etapas de desenvolvimento do TCC;

IV – Indicar as Comissões examinadoras dos seus orientandos;

V - Participar, na condição de presidente da Comissão examinadora, da avaliação tanto do trabalho monográfico quanto da apresentação oral do mesmo, no Seminário de Pesquisa;

VI – Contactar com o Coordenador do TCC e/ou Coordenador do Curso de Nutrição para solucionar possíveis dificuldades, objetivando o bom andamento do trabalho;

VII – Entregar ao Coordenador do Curso, até 30 dias antes do término das atividades acadêmicas do bloco 9, 3 (três) exemplares do Trabalho de Conclusão de Curso;

§ 1º – O orientador do TCC deverá ser portador de título de doutor e/ou mestre e escolhido dentre:

- a) Os professores efetivos do Departamento de Nutrição da UFPI, e /ou, quando necessário, do Centro de Ciências da Saúde e de outros Centros, respeitando-se a temática do graduando;

- b) Excepcionalmente, docente efetivo de Instituições de ensino público superior, estadual e federal, desde que assine o termo de compromisso, responsabilizando-se por todas as etapas do TCC, do aluno sob sua orientação.

§ 2º – Cada docente poderá orientar, simultaneamente, até quatro graduandos, sendo 2 (dois) no TCC I (bloco 7) , 2 (dois) no TCC II (bloco 8), acrescido do(s) aptos à Defesa (bloco 9).

Art. 17 - Compete ao orientando:

- I – Escolher a linha de pesquisa, conforme previsto neste Regulamento;
- II – Escolher o professor orientador dentre os docentes indicados na lista fornecida pela coordenação do TCC;
- III – Elaborar o projeto de pesquisa a ser desenvolvido nesta atividade, sob a orientação do professor orientador;
- IV – Cumprir as normas e prazos deste Regulamento;
- V – Entregar 3 (três) exemplares do Trabalho de Conclusão de Curso, aprovado pelo professor orientador, à Coordenação do TCC, no prazo estabelecido neste Regulamento.
- VI – Participar de reuniões e outras atividades para as quais for convocado pelo professor orientador;
- VII – Cumprir o cronograma de trabalho da disciplina de acordo com o plano aprovado pelo professor orientador;
- VIII – Acatar outras atribuições referentes ao TCC.

CAPÍTULO VII - DA AVALIAÇÃO

Art. 18 - 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 coordenador e pelo orientador e será expressa por uma nota, de 0 a 10, atribuída à elaboração do projeto pelo aluno.

I – quanto ao TCC II – a avaliação será efetuada pelo coordenador e pelo orientador e será expressa por uma nota, de 0 a 10, atribuída à execução do TCC pelo aluno.

II – quanto ao TCC III – a avaliação será feita por uma banca examinadora, indicada em conjunto pelo aluno e seu orientador, devendo estar assim constituída:

- a) Um professor orientador do TCC (presidente)
- b) Um professor do curso de Nutrição com graduação mínima de mestre.
- c) Um professor ou profissional com domínio no tema pesquisado, interno ou externo à UFPI, com titulação mínima de especialista.

§ Único. A constituição da banca examinadora deve ser aprovada pelo coordenador do TCC.

Art. 19 - A defesa da monografia será pública e constará de:

I – apresentação do trabalho

II – argüição pela banca examinadora.

§ Único. A apresentação pública será organizada pelo Coordenador do TCC e divulgada com, pelo menos, uma semana de antecedência.

Art. 20 - A nota do TCC III será resultante de:

I - nota atribuída ao trabalho escrito e desempenho na execução deste.

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

Art. 21 - A avaliação do TCC é expressa numa única nota, 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 será registrada no diário de classe da disciplina TCC II.

Art. 22 - Em caso de não aprovação do TCC III no bloco 9, o aluno deverá refazer seu trabalho, seguindo as orientações da comissão examinadora, e do orientador para fins de nova avaliação e defesa diante da Banca Examinadora, após nova matrícula curricular, mesmo que tenha cumprido as demais exigências curriculares.

§ Único – No caso de reapresentação, além da reavaliação escrita sugerida pela Comissão examinadora, o graduando deverá apresentá-la em secção pública, onde fará a segunda defesa da monografia.

Art. 23 - A estrutura e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso deverão seguir os padrões acadêmicos da área, conforme previsto na NBR 14724, da ABNT.

CAPÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 24 - Após aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso pela banca examinadora, o graduando entregará três exemplares da versão final do TCC, no formato digital com capa Box para DVD e arquivo em PDF, conforme modelo exigido pela Biblioteca Comunitária Jornalista Carlos Castelo Branco, na Coordenação do Curso de Nutrição da UFPI, esta coordenação arquivará um exemplar e,

encaminhará o segundo para integrar o acervo da biblioteca central da UFPI, caso o trabalho tenha nota superior a 8,0 (oito), sendo o terceiro exemplar, entregue ao professor orientador.

Art. 25 - 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. 26 - Este Regulamento entra em vigor na data da sua aprovação pelo Colegiado do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Piauí.

APÊNDICE D

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

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, 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: iniciação à docência e à pesquisa; apresentação e/ou organização de eventos; experiências profissionais e/ou complementares; trabalhos publicados em revistas indexadas, jornais e anais, bem como apresentação de trabalhos em eventos científicos e aprovação ou premiação em concursos; atividades de extensão; vivências de gestão e atividades artístico-culturais, esportivas e produções técnico-científicas.

Art. 3º - A carga horária total das atividades complementares do curso de Nutrição da UFPI será de 120 horas, as quais serão desenvolvidas em horário diferenciado das disciplinas do curso.

CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS

Art. 4º - 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.

Art. 5º - 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.

Art. 6º - Correlacionar teoria e prática, mediante a realização de experiências de pesquisa e extensão.

Art. 7º - 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.

Art. 8º - 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 HORÁRIA E DA FREQUÊNCIA

Art. 9º - 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.

III - Durante os primeiros vinte dias do semestre letivo, o aluno deverá inscrever-se nas atividades complementares de seu interesse, a fim de permitir prévio planejamento e acomodação de horários.

Art.10 -Compete ao coordenador das atividades complementares do curso orientar o aluno quanto à frequência, certificação e validação dessas atividades, com recurso à Coordenação do curso e, em última instância, ao Colegiado do Curso.

Art.11 - Cabe ao aluno comprovar sua participação nas atividades realizadas, junto à Coordenação das Atividades Complementares, em conformidade com a legislação da UFPI e do curso.

Art.12 - A validação de qualquer das atividades mencionadas depende de prévia aprovação do coordenador das atividades complementares.

Art.13 - Ao final de cada período letivo, deve o coordenador das atividades complementares, encaminhar a listagem de atividades complementares validadas por cada aluno à Coordenação do curso, para envio ao sistema de controle acadêmico da UFPI, para fins de registro no histórico escolar do aluno.

Art 14 - 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 15 - Compete ao Colegiado do curso dirimir dúvidas referentes à validação das atividades realizadas, analisar os casos omissos e expedir os atos complementares que se fizerem necessários.

CAPÍTULO IV
DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO E CARGA
HORÁRIA/ATIVIDADE

Nº	ATIVIDADES	CARGA HORÁRIA	
		ATIVID.	MÁXIMA
I) INICIAÇÃO À DOCÊNCIA E À PESQUISA Exigência: relatório do professor orientador e declarações dos órgãos/unidade competentes.		Até 90 horas conjunto atividade	
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 Exigência: certificado de participação, apresentação de relatórios e declarações dos órgãos/unidade competentes.		Até 60 horas conjunto atividade	
1	Participação em evento científico: congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas.	05	45
2	Organização de evento científico: congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas.	03	15
III) EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES Exigência: termo de compromisso da PREX, atestados de participação e apresentação de relatório técnico.		Até 119 horas conjunto atividade	
1	Realização de estágios não obrigatórios, diferenciados do estágio supervisionado, com duração mínima de 90 dias, cadastrados na PREX/UFPI.	15	60
2	Realização de estágios em Empresa Júnior ou Incubadora de Empresa.	05	10
3	Participação em programas de bolsas da UFPI, por período letivo.	05	20
4	Experiências profissionais e/ou complementares	05	20
5	Visitas domiciliares acompanhadas por nutricionista, vinculada a Serviços ou Programas Institucionais, com um mínimo de 10 visitas/semestre	02	04
6	aprovação em concursos	05	05
IV) TRABALHOS PUBLICADOS E APROVAÇÃO EM CONCURSOS 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 atividade	
1	Trabalhos publicados em revistas indexadas.	15	30
2	Premiação em evento ou concurso científico.	10	10
3	Apresentação de trabalhos em eventos científicos na área de nutrição ou áreas afins: congressos, seminários, conferências, simpósios, fóruns, semanas acadêmicas.	05	30
4	Trabalho completo ou resumo publicado em anais de evento científico na área de nutrição	05	20
V) ATIVIDADES DE EXTENSÃO Exigência: atestados e 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 da UFPI, por semestre concluído.	15	30
2	Curso com duração mínima de 180 horas.	10	10
3	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 trabalho 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 40 horas conjunto de atividades	
1	Produção ou elaboração de softwares, vídeos e programas radiofônicos na área de nutrição	05	10
2	Produção ou elaboração de softwares, vídeos e programas radiofônicos ou televisivos.	05	10
3	Participação em atividades esportivas	05	10
4	Participação em grupos de arte: artes cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro.	02	10
VIII) DISCIPLINA ELETIVA OFERTADA POR OUTRO CURSO DA UFPI OU POR OUTRAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR Exigência: apresentação de documento oficial e comprobatório. Histórico Escolar.		Até 40 horas conjunto de atividades	

1	Disciplina cursada em outro curso da UFPI ou em outra IES	40	40
---	---	----	----

CAPÍTULO V DA ORGANIZAÇÃO

Art. 16 - A coordenação das atividades complementares será feita pelo Sub-Coordenador do Curso de Nutrição, com mandato de 2(dois) anos, solicitado pelo Coordenador do curso de Nutrição e designado por portaria da direção do Centro de Ciências da Saúde.

CAPÍTULO VI DAS COMPETÊNCIAS

Art. 17 - Compete ao coordenador das atividades complementares do curso de Nutrição:

I – Coordenar o processo de desenvolvimento das atividades complementares do curso, conforme a regulamentação geral da UFPI neste âmbito e normatização específica deste regulamento.

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 – Apresentar relatório ao final de cada período letivo, ao Colegiado do Curso de Nutrição, sobre o desenvolvimento das atividades.

IV – Manter contato com os locais de realização destas atividades quando externas à UFPI, visando o aprimoramento e solução de problemas relativos ao seu desenvolvimento.

V – Encaminhar este regulamento aos alunos e professores do curso de Nutrição da UFPI.

VI – Divulgar amplamente, junto aos alunos, a listagem de atividades complementares passíveis de realização pelos discentes, indicando os respectivos critérios de pontuação e validação.

CAPÍTULO VII DA AVALIAÇÃO

Art. 18 - A avaliação das atividades complementares será realizada da seguinte forma:

I – A avaliação será efetuada pelo Coordenador das atividades complementares, de acordo com o tipo de atividade, carga horária e a documentação comprobatória da sua realização, previstas no capítulo IV, desse regulamento.

II - Pela apresentação de um relatório consubstanciado das atividades desenvolvidas pelo aluno, enfocando a sua contribuição para a formação acadêmica.

CAPÍTULO VIII DA INICIAÇÃO À DOCÊNCIA E À PESQUISA

Art. 19 - 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. 20 - A iniciação científica constitui um elemento acadêmico que dá suporte à política de *pesquisa institucional*, sendo assim atrelada à excelência da produção científica na comunidade e à melhoria da qualidade da 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 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.

Art. 21 - 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 programa da Universidade.

Art. 22 - 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 a 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 aluno poderá receber bolsas de pesquisa.

Art. 23 - 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 IX

DA APRESENTAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

Art. 24 - 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 X

DAS EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES

Art. 25 - 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. 26 - 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 XI

DOS TRABALHOS CIENTÍFICOS PUBLICADOS, APRESENTADOS E PREMIAÇÕES

Art. 27 - A realização de trabalho científico envolve a pesquisa, sob a orientação de docente do curso; trabalhos publicados em periódicos científicos e anais de eventos e/ou participação como expositor ou debatedor em eventos científicos.

Art. 28 - 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. 29 - O incentivo à participação em concursos científicos que objetivam a seleção com 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 XII

ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Art. 30 - As atividades da extensão universitária produzem ações que articulam de forma imediata o conhecimento teórico e a 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. 31 - As ações de apoio à participação discente em atividades de extensão comunitária contemplam: execução de programas/projetos de extensão, serviços acadêmicos, elaboração de concursos e projetos especializados, consultas, exames e atendimentos ambulatoriais, visitas técnicas, colaboração em seminários, palestras, exposições, cursos de extensão, dentro e fora da IES devem ser implementadas.

CAPÍTULO XIII

DAS VIVÊNCIAS DE GESTÃO

Art. 32 - O atual modelo de administração acadêmica é resultante de um processo de participação coletiva da comunidade universitária. Neste escopo 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 trabalhos, 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 XIV

DAS PRODUÇÕES TÉCNICAS E ATIVIDADES ARTÍSTICO-CULTURAL-ESPORTIVAS

Art. 33 - 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. 34 - 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.

APÊNDICE E
CORPO DOCENTE EFETIVO CURSO DE NUTRIÇÃO/UFPI – CICLO BÁSICO

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO – INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
1	KELLY Palombi	Doutorado	Biomedicina-Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas	DE - 40h	Anatomia - Nutrição
2	Maria IVONE Mendes Benigno Guerra	Doutorado	Odontologia - UFPI	TI - 40 h	
3	SELMA Maria Santos Moura	Mestrado	Odontologia - UFPI	DE - 40h	
4	ANSELMO Alves Lustosa	Mestrado	Fisioterapia - FACIME/UESPI	DE - 40h	
5	KARINN de Araújo Soares Bastos	Doutorado	Odontologia - UFPI	DE - 40h	
6	JOSE MARIO Nunes da Silva	Mestrado	Fisioterapia - FSA	DE - 40h	Bioestatística
7	GLEICE Ribeiro Orasmo	Doutorado	Ciências Biológicas - UEM	TP - 20h	Biologia Celular e Molecular
8	LIDIANE Pereira de Albuquerque	Doutorado	Ciências – USP/Fac. de Medicina de Ribeirão Preto Área de Concentração: Bioquímica	DE - 40h	Bioquímica
9	ISOLINA Costa Damasceno	Mestrado	Pedagogia - UFPI	TI - 40h Substituto	Didática – Nutrição
10	MARCIO DENIS Medeiros Mascarenhas	Doutorado	Ciências Médicas – UNICAMP	DE - 40h	Estudo da Saúde Coletiva I Epidemiologia Administração de Serviços de Saúde
11	Maria ZENAIDE de Lima Chagas Moreno Fernandes	Doutorado	Ciências Biológicas – UNIFESP Área de Concentração: Farmacologia	DE - 40h	Farmacologia Aplicada a Nutrição
12	FERNANDA Regina de Castro Almeida	Doutorado	Farmacologia -USP	DE - 40h	
13	ACÁCIO Salvador Veras e Silva CPF:130.405.703-82	Doutorado	Educação Física – USP	DE - 40h	Fisiologia para Nutrição
14	PAULO Michel Pinheiro Ferreira	Doutorado	Farmacologia - UFC	DE - 40h	
15	LIDIANE de Lima Feitoza	Doutorado	Ciências Biológicas - UFPE	DE - 40h	Genética Humana
16	EUNICE Anita de Moura Fortes CPF:327.808.933-20	Doutorado	Ciência Animal– UFPI	DE - 40h	Histologia e Embriologia para Nutrição
17	MARIA MICHELE Araujo de Sousa Cavalcante	Doutorado	Ciência Animal– UFPI	TI - 40h Substituto	
18	WAGNER Soares Pessoa	Doutorado	Biociência Animal– UFRPE	DE - 40h	
19	ANDREZZA Braga Soares DA Silva	Doutorado	Ciência Animal– UFPI	DE - 40h	
20	NEWTON Rodrigues Clark	Mestrado	Economia - UFPB	TI - 40 h Substituto	Introdução a Economia
21	JOSIE Haydee Lima Ferreira Paranagua	Doutorado	Microbiologia e Imunologia - UNIFESP	DE - 40h	Microbiologia e Imunologia Básica
22	VAGNER Jose Mendonça	Pós-Doutorado	Parasitologia - UNESP	DE - 40h	Parasitologia Geral
23	NAYZE Lucena Sangreman Aldeman	Mestrado	Patologia - UFMG	TP - 20h	Patologia Processos Gerais
24	DENIS Barros de Carvalho CPF: 512.701.024-00	Doutorado	Psicologia Social - UFRN	DE - 40h	Psicologia para Nutrição
25	FRANCISCA Verônica Cavalcante	Doutorado	Ciências Sociais - PUC	DE - 40h	Socioantropologia para Nutrição

CORPO DOCENTE EFETIVO CURSO DE NUTRIÇÃO/UFPI-TERESINA – CICLO PROFISSIONAL

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO – INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
1	ADRIANA de Azevedo Paiva CPF: 706.140.243-15	Pós-Doutorado	Saúde Pública - USP	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação Nutricional • Trabalho de Conclusão de Curso • Seminários I (PPGAN - Mestrado) • Seminário II (PPGAN - Doutorado)
		Doutorado	Saúde Pública - USP		
		Mestrado	Saúde Pública - USP		
		Graduação	Nutrição – UFPI		
2	APOLÔNIA Maria Tavares Nogueira CPF: 425.174.517-53	Mestrado	Nutrição – UFPE Área de Concentração: Saúde Pública	TP 20h	<ul style="list-style-type: none"> • Avaliação Nutricional • Trabalho de Conclusão de Curso
		Especialização	1-Problemática e Planejamento Nutricional - UFRJ 2- Gerontologia Social - UFPI 3- Distúrbios Metabólicos e Nutrição - UFPI		
		Graduação	Nutrição – UERJ		
3	BETÂNIA de Jesus e Silva de Almendra Freitas CPF: 273.405.623-20	Mestrado	Ciências e Saúde - UFPI Área de Concentração: Nutrição e Saúde	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Dietoterapia II • Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica • Trabalho de Conclusão de Curso
		Especialização	Nutrição Clínica – C. Universitário São Camilo-SP Administração Hospitalar – São Camilo		
		Graduação	Nutrição – UFPI		
4	BARBARA Verônica Cardoso de Souza CPF: 009.115.243-71	Doutorado em andamento	Renorbio/UFPI na Área Biotecnologia Industrial	DE 40h	Afastamento total para concluir doutorado
		Mestrado	Nutrição e Saúde		
		Graduação	Nutrição –UFPI		
5	CECILIA Maria Resende Gonçalves de Carvalho CPF: 066.452.833-34	Pós-Doutorado	Saúde Pública - USP	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bioquímica da Nutrição • Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III ▪ Trabalho de Conclusão de Curso ▪ Bioquímica da nutrição (PPGAN- Mestrado) ▪ Seminário II (PPGAN - Doutorado)
		Doutorado	Ciências da Nutrição – UNICAMP Área de Concentração: Nutrição Básica e Experimental		
		Mestrado	Mestre em Agronomia – ESALQ/USP 6Área de Concentração: Tecnologia de Alimentos		
		Especialização	Gerontologia Social - UFPI		
6	CLÉLIA de Moura Fé Campos CPF: 339.370.873-20	Doutorado em andamento	Ciência dos Alimentos -UFPI	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos ▪ Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos ▪ Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Ciências e Saúde - UFPI Área de Concentração: Nutrição e Saúde		
		Especialização	Qualidade Higiênico-Sanitária de Alimentos - UFPI Nutrição Clínica – Centro Universitário São Camilo/SP		
		Graduação	Nutrição – UFPI		
7	DEILDES de Oliveira Prado CPF: 066.930.673-87	Especialização	Saúde Materno-Infantil – UNB Administração Hospitalar – CUSC/SP MBA-Gerenciamento em Programas de Saúde – FGV/DF	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Fisiopatologia da Nutrição
		Graduação	Medicina – UFPI		
8	DILINA do Nascimento Marreiro CPF: 473.690.603-06	Doutorado	Ciência dos Alimentos - USP Área de concentração: Nutrição Experimental	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição Experimental • Nutrição e Atividade Física • Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Ciência dos Alimentos - USP Área de Concentração: Nutrição Experimental		
		Graduação	Nutrição - UFPI		
9	GEÂNIA de Sousa Paz Lima CPF: 343.163.293-91	Doutorado	Ciências Médicas -UNICAMP	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Estágio Supervisionado em Nutrição Social • Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I • Introdução ao Curso De Nutrição • Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Saúde Pública - UECE Área de concentração: Políticas e Serviços de Saúde		
		Especialização	Nutrição Materno-Infantil – UECE		
		Graduação	Nutrição - UFPI		

10	GILMARA Peres Rodrigues CPF: 004.969.933-48	Doutorado em andamento	Renorbio/UFPI na área Biotecnologia e Saúde	DE 40h	Afastamento total para concluir doutorado
		Mestrado	Ciências e Saúde - UFPI		
		Especialização	Saúde Materno Infantil - UNASUS UFMA		
		Graduação	Nutrição –UFPI		
11	GILVO de Farias Júnior CPF: 024.853.404-12	Doutorado Em andamento	Saúde Pública - USP	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição • Vigilância Nutricional e Saúde Pública • Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Nutrição – UFPE Área de concentração: Saúde Pública		
		Graduação	Nutrição – UFPE		
12	IVONE Freires de Oliveira Costa Nunes CPF: 006.857.493-20	Doutorado Em andamento	Nutrição e Saúde-UFPI	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Microbiologia de Alimentos
		Mestrado	Alimentos e Nutrição -UFPI		
		Graduação	Nutrição -UFPI		
13	IVONETE Moura Campelo CPF: 156.363.803-72	Mestrado	Nutrição - UFPE Área de concentração: Saúde Pública	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Educação Nutricional • Estágio Supervisionado em Nutrição Social • Nutrição e Dietética nos Ciclos de Vida II • Trabalho de Conclusão de Curso
		Especialização	Alimentação Institucional - UFPE		
		Graduação	Nutrição - UFPB		
14	KAROLINE Macedo Gonçalves Frota CPF:877.364.203-78	Doutorado	Nutrição em Saúde Pública -USP	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Bromatologia • Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos Trabalho de Conclusão de Curso <ul style="list-style-type: none"> • Intervenções Nutricionais (PPGAN-Mestrado) • Tópicos (Mestrado)
		Mestrado	Nutrição Humana Aplicada- USP		
		Graduação	Nutrição- UFPI		
15	Maria do SOCORRO Silva ALENCAR CPF: 183.572.453-15	Doutorado	Políticas Públicas – UFMA Área de Concentração: Estado, Sociedade e Movimentos Sociais	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Ética, Bioética e Orientação Profissional • Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III • Estágio Supervisionado em Nutrição Social • Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa • Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Políticas Públicas – UFPI Área de Concentração: Estado, Sociedade e Movimentos Sociais		
		Especialização	Nutrição Clínica - UFRJ		
		Graduação	Nutrição - UFPE		
16	Maria ROSÁLIA Ribeiro Brandim CPF: 202.807.263-68	Mestrado	Saúde Coletiva - UFPI Área de Concentração: Políticas, Planejamento e Organização de Serviços de Saúde.	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Estágio Supervisionado em Nutrição Social • Trabalho de Conclusão de Curso
		Especialização	Saúde Pública - ENSP/FIOCRUZ/UFPI		
		Graduação	Nutrição - UECE		
17	MARIZE Melo dos Santos CPF: 174.556.004-10	Doutorado	Nutrição – UFPE Área de Concentração: Saúde Pública	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Educação Nutricional • Estágio Supervisionado em Nutrição Social • Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Nutrição – UFPE Área de Concentração: Saúde Pública		
		Graduação	Nutrição - UFPE		
18	MARTHA Teresa Siqueira Marques Melo CPF: 226.262.123-34	Doutorado Em andamento	Alimentos e Nutrição -UFPI	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrição e Dietética • Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Ciências e Saúde - UFPI Área de Concentração: Nutrição e Saúde		
		Especialização	Administração Hospitalar – São Camilo CEDAS/Salvador		

		Graduação	Nutrição - UFPI		
19	NADIR do Nascimento Nogueira CPF: 182.571.373-72	Doutorado	Ciência dos Alimentos - USP Área de Concentração: Nutrição Experimental	DE 40h	A disposição para vice Reitora/ UFPI
		Mestrado	Ciência dos Alimentos - USP Área de Concentração: Nutrição Experimental		
		Graduação	Nutrição - UFPI		
20	REGILDA Saraiva dos Reis Moreira-Araújo CPF: 287.255.143-34	Pós-Doutorado	Ciências de Alimentos- UFMG Área de Concentração: Bioquímica de Alimentos	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Análise Sensorial de Alimentos • Bioquímica de Alimentos • Bromatologia • Trabalho de Conclusão de Curso • Nutrição Funcional • Intervenções Nutricionais (PPGAN-Mestrado) • Tópicos (Mestrado)
		Doutorado	Ciências dos Alimentos - USP Área de Concentração: Bromatologia		
		Mestrado	Tecnologia de Alimentos – UFC Área de Concentração: Frutos Tropicais		
		Graduação	Nutrição - UFPI		
21	SUELY Barreto Santiago Carvalho CPF: 726.574.803-49	Doutorado	Nutrição Humana -UnB	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II • Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição • Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFC Área de Concentração: Frutos Tropicais		
		Especialização	Saúde Pública – UFPI		
		Graduação	Nutrição - UFPI		

CORPO DOCENTE **SUBSTITUTO** CURSO DE NUTRIÇÃO/UFPI – CICLO PROFISSIONAL

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO – INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
1	DANIELE Rodrigues Carvalho Caldas CPF: 031.497.123-02	Doutorado em andamento	Alimentos e Nutrição - UFPI	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Dietoterapia I • Nutrição e Dietética • Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição • Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
		Mestrado	Alimentos e Nutrição - UFPI		
		Graduação	Nutrição - UFPI		
2	SUZANA Maria Rebelo Sampaio da Paz CPF: 474.194.153-15	Doutorado	Saúde Pública - USP	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica Dietética • Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida II • Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Saúde Pública - USP		
		Graduação	Nutrição - UFPI		
3	VANESSA Batista de Sousa Lima CPF: 035.968.053-41	Doutorado	Ciências -USP	TI 40 h	<ul style="list-style-type: none"> • Dietoterapia I • Marketing em Alimentos e Nutrição • Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I - AUAN I • Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
		Mestrado	Ciências dos Alimentos - UFPI		
		Especialização	Nutrição do Exercício Físico -USP		
		Graduação	Nutrição - UFPI		

4	CAMILA Guedes Borges de Araújo CPF: 027.043.633-23	Mestrado	Ciências e Saúde - UFPI	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnologia de Alimentos • Ética, Bioética e Orientação Nutricional • Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I - AUAN I • Estágio Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição -UAN • Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos.
		Graduação	Nutrição - UFPI		

CORPO DOCENTE EFETIVO DE OUTROS DEPARTAMENTOS OU COORDENAÇÕES /UFPI-TERESINA – DISCIPLINAS OPTATIVAS PARA O CURSO DE NUTRIÇÃO

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO – INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
1	ROSANA dos Santos Costa	Doutorado	Ciências Médicas -UNICAMP	DE - 40h	Atendimento de Urgências
2	MARIA Eliete Batista Moura	Pós-Doutorado	Enfermagem - Universidade Aberta de Lisboa - Portugal	DE - 40 h	
3	IANE RODRIGUES DE CARVALHO MOURA	Mestrado	Ciências Contábeis- UFPE	DE - 40 h	Contabilidade Geral
4	RICARDO de Sousa Britto	Doutorado	Software Engineering - Blekinge Institute of Technology, BTH- Suécia	TI - 40 h	Introdução à Computação
5	GINE Duarte Ferro	Mestrado	Literatura, Memória e Cultura - UESPI	TI - 40 h Substituto	Inglês Instrumental
6	??????			TI- 40h substituto	Língua Brasileira de Sinais - LIBRA
7	ANA BEATRIZ SOUSA GOMES	Doutorado	Educação - UFCE	DE - 40h	Relações ético-raciais, gênero e diversidade cultural
8	EDIVAN Carvalho Vieira	Doutorado	Química - Universidade Federal de São Carlos	DE - 40h	Tópicos de Química: Patentes, Marcas e Propriedade Intelectual

APÊNDICE F

UFPI/CCS/COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO - FLUXO ACADÊMICO DA MATRIZ CURRICULAR

BLOCO 1	
Introdução Curso de Nutrição*	15h 01c
Anatomia	90h 06c
Bioestatística	60h 04c
Biologia Celular e Molecular	45h 03c
Bioquímica	90h 06c
Histologia e Embriologia	90h 06c
Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa	45h 03c
TOTAL 07 DISCIPLINAS	435h 29c

BLOCO 2	
Bioquímica da Nutrição	75h 05c
Bromatologia	60h 04c
Didática	45h 03c
Fisiologia	105h 07c
Genética Humana	45h 03c
Microbiologia e Imunologia Básica	90h 06c
Socioantropologia	60h 04c
Atividade Complementar	- -
TOTAL 08 DISCIPLINAS	480h 32c

BLOCO 3	
Bioquímica de Alimentos	90h 06c
Estudo da Saúde Coletiva I	45h 03c
Introdução à Economia	45h 03c
Microbiologia de Alimentos	75h 05c
Parasitologia Geral	45h 03c
Patologia Processos Gerais	60h 04c
Técnica Dietética	105h 07c
Atividade Complementar	- -
TOTAL 07 DISCIPLINAS	465h 31c

BLOCO 4	
Administração de Serv. de Saúde	60h 04c
Análise Sensorial de Alimentos	45h 03c
Avaliação Nutricional	105h 07c
Ética, Bioética e Orientação Nutricional	30h 02c
Fisiopatologia da Nutrição	90h 06c
Higiene, Vig. Sanitária e Cont. de Qualidade de Alimentos	75h 05c
Nutrição e Dietética	75h 05c
Atividade Complementar	- -
TOTAL 07 DISCIPLINAS	480h 32c

BLOCO 5	
Adm. em Unidade de Alimentação e Nutrição I	75h 05c
Educação Nutricional	75h 05c
Farmacologia Nutrição	45h 03c
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I	60h 04c
Nutrição Experimental	75h 05c
Psicologia Geral	60h 04c
Tecnologia de Alimentos	75h 05c
Atividade Complementar	- -
TOTAL 07 DISCIPLINAS	465h 31c

BLOCO 6

Adm. em Unidade de Alimentação e Nutrição II	60h 04c
Dietoterapia I	90h 06c
Estágio Sup. Ciência dos Alimentos	120h 08c
Nutrição e Atividade Física	60h 04c
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida II	45h 03c
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III	60h 04c
Optativa e/ou Atividade Complementar	- -
TOTAL 06 DISCIPLINAS	435h 29c

BLOCO 7

Dietoterapia II	90h 06c
Estágio Sup. em Unidade Alimentação e Nutrição	225h 15c
Trabalho de Conclusão de Curso I - Projeto	30h 02c
Vigilância Nutricional e Saúde Pública	90h 06c
Optativa e/ou Atividade Complementar	- -
TOTAL 04 DISCIPLINAS	435h 29c

BLOCO 8

Estágio Sup. em Nutrição Clínica	225h 15c
Optativa	60h 04c
Trabalho de Conclusão de Curso II - Execução	45h 03c
Atividade Complementar	- -
TOTAL 03 DISCIPLINAS	330h 22c

BLOCO 9

Estágio Sup. em Nutrição Social	225h 15c
Trabalho de Conclusão de Curso III - Defesa	15h 01c
Optativa	60h 04c
Atividade Complementar	- -
TOTAL 02 DISCIPLINAS	240h 16c

