

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

DOURADOS/MS

2012

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	05
1.1. Histórico da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)	05
1.2. Necessidade social do curso	09
1.3. Histórico do curso	10
2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO	12
3. CONCEPÇÃO DO CURSO.....	13
3.1. Fundamentação teórico-metodológica	13
3.2. Fundamentação legal	14
3.3. Adequação do Projeto Pedagógico ao Projeto Político Institucional (PPI) e ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI).....	14
4. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA: COORDENADOR DO CURSO	16
4.1. Atuação do coordenador.....	16
4.2. Formação do coordenador	17
4.3. Dedicção do coordenador à administração e condução do curso	18
5. OBJETIVOS.....	19
6. PERFIL DESEJADO DO EGRESSO	20
7. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO.....	21
8. RESUMO GERAL DA MATRIZ CURRICULAR.....	26

9. EMENTÁRIO DE COMPONENTES CURRICULARES	27
10. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	100
11. SISTEMA DE AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO	102
12. ATIVIDADES ACADÊMICAS ARTICULADAS AO ENSINO DE GRADUAÇÃO	104
13. CORPO DOCENTE.....	106
14. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO.....	109
15. INSTALAÇÕES FÍSICAS.....	110
16. ANEXOS.....	117
17. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	123

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Rol das disciplinas comuns a Universidade	21
Quadro 2 – Rol das disciplinas comuns a área	21
Quadro 3 – Etapa de formação comum	22
Quadro 4 – Etapa de formação específica	23
Quadro 5 – Disciplinas eletivas ofertadas pelo Curso de Nutrição	25

1. INTRODUÇÃO

1.1. Histórico da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD)

A história da UFGD começou com a implantação do Centro Pedagógico de Dourados (CPD) da Universidade Estadual de Mato Grosso (UEMT), inaugurado no dia 20 de dezembro de 1970. Suas atividades tiveram início em fevereiro de 1971 com o vestibular para os cursos de Letras e Estudos Sociais (Licenciatura Curta). Ainda CPD, foi implantado o curso de História e, em 1978 o Curso de Agronomia iniciou suas atividades, quando o CPD passou a se denominar Centro Universitário de Dourados (CEUD).

Com a divisão do Estado de Mato Grosso, a UEMT federalizou e passou a ser denominada Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS). A partir de então foram sendo, progressivamente, implantados novos cursos de graduação como: Pedagogia, Geografia, Ciências Contábeis, Ciências Biológicas e Análise de Sistemas. No ano de 2000 foi criado o Curso de Medicina, juntamente com os Cursos de Administração e Direito.

A partir da década de 90 tiveram início programas de pós-graduação como o mestrado em Agronomia, mestrado em História, mestrado em Entomologia e Conservação da Biodiversidade, mestrado em Geografia e finalmente o doutorado em Agronomia no ano de 2003.

O campus de Dourados passou a se destacar pela excelência de seu corpo docente que permitiu o desenvolvimento da iniciação científica e a obtenção de recursos por Projetos de Pesquisa, oferecimento de vários cursos de especialização, a realização de eventos científicos, bem como a criação de periódicos científicos: *Revista de Geografia* (curso de Geografia); *Fronteiras* (História), *Cerrados e Agrarian* (Ciências Agrárias).

Concomitantemente, a cidade de Dourados, apresentava um grande desenvolvimento econômico e populacional sendo considerada a quarta cidade média brasileira com maior índice de crescimento no Brasil no período de 1996 a 2000. Essa região foi considerada pelo Governo Federal como uma região privilegiada em localização, pois está próxima à região sudeste e de fronteiras podendo se constituir em região de alta competitividade e eficiência econômica, gerar empregos e se integrar com o MERCOSUL.

Atualmente Dourados é a segunda cidade mais populosa do Estado de Mato Grosso do Sul, com 183.357 habitantes (IBGE, 2006), como também a segunda em importância econômica e social. Essa importância se deve à cidade ser um grande centro agrícola, sendo o primeiro produtor de milho, o segundo de soja e feijão do Estado, além de possuir o segundo rebanho suíno. Associado a essa produção, há várias indústrias de alimentos e frigoríficos.

Está localizada há 225 Km da capital e 100 Km da fronteira do Brasil com o Paraguai e, por isso, cerca de 30% da sua população tem laço familiar com a população daquele país.

A região era habitada inicialmente por índios Kaiowás e Guaranis que estão concentrados, atualmente, nas reservas indígenas na periferia da cidade juntamente com os índios Terenas trazidos para a região pela Fundação Nacional do Índio (FUNAI) (SANTOS, R.V.; ESCOBAR, A.L. 2005).

A formação da população de Dourados continuou com a fixação na região, no final do século XIX, de ex-combatentes da Guerra do Paraguai, de gaúchos oriundos da revolução federalista que ocorreu nessa época no Rio Grande do Sul, por famílias mineiras e paulistas trazidos pela construção da estrada de ferro Noroeste do Brasil. Em meados do século XX, houve a migração de nordestinos atraídos pela criação da Colônia Agrícola Nacional de Dourados. Nos anos 60 houve aumento da população principalmente pela migração de gaúchos e de imigrantes japoneses que incrementaram ainda mais as atividades agrícola e avícola da região. Dessa forma, também houve um crescimento importante das atividades de comércio e indústria associados a essas atividades, bem como a oferta de serviços na região urbana. Esse desenvolvimento econômico fez com que a cidade se tornasse um pólo regional da chamada Grande Dourados.

Essa região homologada pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) em 2003 compreende 12 municípios: Dourados, Caarapó, Juti, Itaporã, Douradina, Rio Brillhante, Nova Alvorada do Sul, Fátima do Sul, Vicentina, Jateí, Glória de Dourados e Deodápolis. A população total dessas cidades é de 321.205 habitantes (IBGE, 2006).

Dessa forma, o campus de Dourados chegou a um limite de seu desenvolvimento, não atendendo mais às necessidades de vagas de ensino superior para a região, bem como o desenvolvimento de tecnologias próprias para as necessidades regionais. Então, o Governo Federal, através de um programa de expansão, instituiu a UFGD, através da Lei nº. 11.153 de

27 de julho de 2005.

Sob a tutoria da Universidade Federal de Goiás (UFG) (decreto n 5.646 de 28 de dezembro de 2005 do MEC) foi desencadeado o processo de implantação da UFGD. O CEUD foi reformado, mobiliado e equipado para abrigar a administração central. Ao mesmo tempo, foram lançados os editais para a contratação de novos docentes para os diversos cursos da Universidade. Essa tutoria durou até julho de 2006. Desde então, a UFGD tem uma administração própria com a nomeação do Reitor e Vice-Reitor Pró-Tempores. Durante este processo, também, foram implantados mais sete cursos: Zootecnia, Gestão Ambiental, Engenharia de Produção, Engenharia de Alimentos, Química, Ciências Sociais e o curso de Licenciatura Indígena.

Após as eleições para Reitor, Vice-Reitor e Diretores das Unidades Acadêmicas no ano de 2007 começaram as atividades do mestrado em Geografia e foi aprovado pela CAPES o mestrado em Educação. Desde então, foram construídos os prédios das Faculdades de Ciências Humanas, Ciências Biológicas e Ambientais, Educação e Ciências Exatas e Tecnológicas. As Unidades tiveram suas salas de aulas mobiliadas e seus laboratórios equipados para oferecer aulas práticas nas diversas áreas. A biblioteca teve seu acervo ampliado e foram instalados computadores para que os alunos e professores pudessem ter acesso ao Portal Capes. Atualmente estão em construção as instalações da Faculdade de Direito, centro poli-esportivo, prédio da Administração na Unidade II e a Biblioteca Central. Está previsto para o antigo CEUD, atual unidade I da UFGD, a sua transformação em um centro cultural.

De 2006 até o momento foi implantada a organização administrativa e acadêmica da Universidade, incluindo a elaboração do Estatuto e Regimento da UFGD que normatizaram o funcionamento dos Conselhos da Universidade, bem como das Faculdades e as funções de seus Dirigentes.

Paralelamente, através de um processo de construção coletiva, foi elaborado o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFGD, o que norteou o futuro da Instituição Federal de Ensino (IFES). O PDI estabeleceu como missão da IFES “gerar, sistematizar e socializar conhecimento, saberes e valores, por meio de ensino, pesquisa e extensão de excelência, formando profissionais e cidadãos capazes de transformar a sociedade no sentido de promover a justiça social”.

No Projeto Pedagógico Institucional (PPI) foi definida a importância da inserção regional podendo a Universidade servir de laboratório de experiências de alta produtividade e eficiência em tecnologia e serviços. As quatro linhas mestras de trabalho da UFGD como instituição de ensino são 1) a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; 2) gestão democrática; 3) compromisso social; 4) gratuidade do ensino.

Ainda dentro do PPI, a política de ensino se constitui num ensino público, gratuito e de qualidade, procurando promover a integração das diversas áreas do conhecimento, implementação de programas que visem à melhoria contínua da qualidade dos cursos de graduação através do acompanhamento contínuo dos Projetos Políticos Pedagógicos, das atividades docentes e estruturas curriculares dos cursos de graduação.

As Políticas de Pesquisa se caracterizam por apoio às atividades de pesquisa, incentivo ao desenvolvimento de redes de pesquisa, expansão da pós-graduação, especialmente os *strictu sensu*; apoio à divulgação da produção científica; disseminação da cultura e registro de patentes.

As Políticas de Extensão incluem o incentivo a esse tipo de atividade de forma integrada com o ensino e a pesquisa; acompanhamento de projetos dirigidos à implementação de Políticas Públicas e melhoria da qualidade de vida; convênios com poderes públicos para qualificação de recursos humanos e assessoramento no desenvolvimento de projetos sociais e acompanhamento da formação do egresso e sua inserção no mercado de trabalho.

Por fim, a UFGD tem como Compromisso Social o desenvolvimento pleno de seu corpo discente, docente e técnico-administrativo, preparando os mesmos para o exercício da cidadania e qualificação para o trabalho. Visa também à diminuição das desigualdades sociais principalmente através da inclusão e desenvolvimento regional.

Atualmente estão em processo de implantação os cursos de Educação Física da Faculdade de Educação; Artes Cênicas da Faculdade de Comunicação, Artes e Letras; Economia da Faculdade de Administração, Ciências Contábeis e Economia; Biotecnologia da Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais; Psicologia da Faculdade de Ciências Humanas; Engenharia Agrícola da Faculdade de Ciências Agrárias; Engenharia de Energia da Faculdade de Ciências Exatas e Tecnologias; Relações Internacionais da Faculdade de Direito;

e Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde.

1.2. Necessidade social do curso

Os avaliadores do MEC que vistoriaram o curso de Medicina em 2005 foram favoráveis à implantação de uma nova instituição, de ensino superior pública, na região da Grande Dourados, pois das 9917 vagas em cursos superiores que eram oferecidas na região, somente 2230 (menos de 25% do total de vagas) eram oferecidas por instituições públicas. Levaram em conta que a rede pública da região produzia 4763 egressos/ano que em geral vêm de famílias de baixa renda, havendo, portanto, uma carência na oferta de vagas para jovens sem que houvesse um sacrifício do orçamento familiar.

Nesse sentido, no Estado de Mato Grosso do Sul, o curso de Nutrição é oferecido, no momento, somente por instituições privadas, num total de 250 vagas, sendo os três em período diurno. Portanto há ainda uma lacuna do ensino superior público no estado na oferta de um curso de Nutrição.

Por outro lado, o mercado de trabalho para esses profissionais está em expansão, tanto no setor público como no privado, pois além de atuar em locais tradicionais como hospitais, programas de saúde pública, restaurantes de empresas e *catering*, o nutricionista pode atuar em academias, consultórios, em orientação domiciliar, entidades sociais, asilos, restaurantes, supermercados, lanchonetes, ensino universitário, centros de pesquisa e em indústrias de alimentos. Sendo que a maioria desses setores está, conforme a ANVISA, obrigada a ter o nutricionista como responsável técnico na área.

Segundo informações da Associação Sul Mato-Grossense de Nutrição (ASMAN), no estado de Mato Grosso do Sul havia, até dezembro de 2007, 500 nutricionistas em atividade cadastrados por essa associação.

No setor privado, a cidade de Dourados, bem como toda a região ao seu redor está passando por um período de grande desenvolvimento econômico, não só no setor da agroindústria, mas também nos setores de biocombustíveis e na oferta de serviços. Portanto, há grandes perspectivas de expansão do mercado de trabalho para os nutricionistas nestes setores.

Com a implantação dos Núcleos de Saúde de Apoio à Saúde da Família (NASF),

instituída pela Portaria GM 154 de 24 de janeiro de 2008 do Ministério da Saúde (MS), abre-se um novo campo de trabalho no setor público, já que no seu parágrafo segundo do artigo terceiro, o nutricionista será um dos profissionais que poderão ser incluídos nas equipes dos NASF.

Vale ressaltar que em âmbito nacional, o problema da desnutrição em crianças menores de 5 anos recuou em cerca de 60% entre as décadas de 70 e 80 e, atualmente a população é acometida pela chamada transição nutricional. A transição nutricional representada pela mudança de padrão alimentar provocou uma alteração no perfil de morbi-mortalidade da população brasileira em decorrência do aumento na incidência de obesidade e sobrepeso com conseqüente agravamento dos riscos de contrair doenças crônico-degenerativas. Na maioria das vezes, este quadro é causado por uma alimentação inadequada rica em gorduras e açúcares e pobre em carboidratos complexos e fibras aliada à inatividade física.

Neste contexto, torna-se imperativo a implantação de um curso de Nutrição na região Centro-Oeste do Brasil, que possibilite o acesso dos jovens a uma Instituição Pública de Ensino Superior. Isso pode ser observado pela aceitação do curso na relação candidatos/vaga do primeiro vestibular para o Curso de Nutrição da UFGD no ano de 2009, que foi de 11,5.

1.3. Histórico do curso

As rápidas transformações sociais e a conseqüente mudança dos perfis profissionais demandam discussões permanentes sobre o ensino superior, particularmente sobre a Universidade. Recentemente, a UFGD promoveu um encontro para discussões sobre Ensino Superior devido à adesão da mesma ao Projeto de Expansão e Reestruturação do Ensino Superior do Governo Federal, o REUNI. É dentro deste contexto que se insere o Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde (FCS).

A Faculdade de Ciências da Saúde (FCS) possuía, até o presente momento, apenas o Curso de Medicina. No período de 2006 a 2009 foram contratados 31 professores, sendo 11 doutores, 6 mestres e 14 especialistas. Com um investimento de cerca de 2 milhões de reais em 2 anos com salas de aulas e administrativas, bem como os laboratórios do prédio da FCS que foram mobiliados e equipados para aulas.

Visando a otimização da utilização de área física, equipamentos e docentes, além de possibilitar o acesso da comunidade ao ensino superior gratuito na área de saúde, a Faculdade de Ciências da Saúde (FCS) fez sua proposta inicial para o REUNI, com a implantação do Curso de Nutrição. A criação de outro curso da área de saúde, além de possibilitar a integração permite a mobilidade acadêmica entre os mesmos.

2. IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

Curso: NUTRIÇÃO

2.1. Grau acadêmico conferido: Nutricionista

2.2. Modalidade de ensino: presencial

2.3. Regime de matrícula: crédito semestral

2.4. Período de integralização: Mínimo – 10 semestres

Máximo – 15 semestres

2.5. Carga horária total do curso: 4.446 horas-aula

2.6. Número de vagas: 60

2.7. Número de alunos por turma: 60

2.8. Turno de funcionamento: noturno

2.9. Local de funcionamento:

Faculdade de Ciências da Saúde, Rodovia Dourados –Itahum Km 12. Dourados-MS
CEP:7900-000.

Hospital Universitário de Dourados: Rua Gerônimo Marques, 558. Altos do Indaiá. CEP:
79823-855.

2.10. Forma de ingresso: concurso vestibular; processo de avaliação seriada; transferências de outras IES nacionais; movimentação interna; transferências compulsórias e portadores de diplomas de curso superior de graduação.

3. CONCEPÇÃO DO CURSO

3.1. Fundamentação teórico-metodológica

O curso foi concebido por uma equipe interdisciplinar com representantes das unidades acadêmicas da UFGD ao REUNI, aproveitando assim a estrutura de ensino e pesquisa já existente na IFES. Este projeto levou a comunidade acadêmica a discutir transdisciplinaridade e interdisciplinaridade na busca da formação de um profissional que além de conhecimento e competência técnica, venha a agir de maneira ética e humanizada e com capacidade de intervenção e auto-realização no mercado de trabalho. Além disso, o projeto tem o objetivo de democratização do acesso, viabilizar a permanência do aluno na Universidade e permitir uma maior mobilidade acadêmica.

A escolha pelo curso de Nutrição ocorreu a partir da verificação da necessidade de se proporcionar à comunidade da área de abrangência da IFES a possibilidade de contar, na esfera do Ensino Superior Público, com um curso que forme profissional qualificado por formação e experiência, para atuar em todas as áreas importantes da Nutrição e Alimentação. Suas atividades curriculares e extracurriculares podem contribuir para melhorar a qualidade de vida da comunidade local.

A formação fundamental do curso de Nutrição busca as raízes culturais e filosóficas que são indispensáveis à formação integral e fundamental do profissional, propiciando um sólido conhecimento dos fundamentos das instituições culturais da sociedade brasileira.

O Curso de Nutrição da UFGD, na sua criação, assume o compromisso de desenvolver um processo de produção de conhecimento que possibilite ao indivíduo atuar na sociedade, compreendendo e levando a sério seu papel social. Essa identidade se manifesta nos modelos de relação entre as pessoas e destas com o conhecimento, ou seja, no modo como são assimilados os valores democráticos e os conceitos de cidadania, de avaliação e de liberdade na formação de um indivíduo crítico, capaz de compreender o contexto histórico-cultural, de dar resposta às demandas sociais e de ser um agente de transformação na sociedade. Serão desenvolvidas nas atividades curriculares e extracurriculares, ações que propiciam o contato com indivíduos e/ou materiais utilizados nos procedimentos do profissional, sempre tendo em vista a qualidade do aprendizado por parte do acadêmico, além de responder às demandas sociais, reafirmando o compromisso com a comunidade e, ao mesmo tempo, garantindo a

necessária autonomia no exercício de sua função.

3.2. Fundamentação legal

Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional

Nº. Documento: Lei nº 9.394 - Data de Publicação: 20/12/1996.

Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição: (Anexo 1)

Nº. Documento: Resolução nº 5 CNE/CES - Data de Publicação: 07 de novembro de 2001.

Carga Horária Mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial: 3.200 horas

Nº. Documento: Parecer CNE/CES nº4/2009 - Data de Publicação: 6 de abril de 2009.

3.3. Adequação do Projeto Pedagógico ao Projeto Político Institucional (PPI) e ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)

A missão da UFGD é “gerar, sistematizar e socializar conhecimento, saberes e valores, por meio de ensino, pesquisa extensão de excelência, formando profissionais e cidadãos capazes de transformar a sociedade no sentido de promover a justiça social”.

O curso de Nutrição da FCS segue as linhas mestras do PPI da IFES, ou seja, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão; a gestão democrática, o compromisso social e a gratuidade do ensino.

As disciplinas obrigatórias ofertadas na matriz curricular do curso assim como as eletivas, buscam uma formação crítica e reflexiva. A ampliação dos cenários de ensino com a

implantação do REUNI e disciplinas de eixos comuns à universidade, permitirá a inserção dos alunos nas comunidades e o desenvolvimento de projetos de ensino, pesquisa e extensão.

A inserção do Curso de Nutrição na FCS se deve a um elo com o Curso de Medicina, o que possibilita o desenvolvimento de programas e projetos de extensão e ensino, além da consecução de projetos de pesquisa em conjunto.

A gestão administrativa e acadêmica na FCS tem a participação de professores, alunos e dos funcionários técnicos-administrativos no seu Conselho Diretor e nas Comissões de Ensino, Pesquisa e Extensão.

O uso efetivo da infra-estrutura por vários cursos e programas denota o interesse da UFGD em maximizar o aproveitamento dos investimentos no que tange a recursos materiais e humanos, no atendimento das demandas regionais, com vistas a promover a melhoria da qualidade de vida da população que vive na Grande Dourados.

Como parte do desenvolvimento do corpo discente, docente, técnico-administrativo e profissionais da rede de saúde da região, a FCS está implantando um curso de mestrado em Ciências da Saúde, no qual o Curso de Nutrição está representado.

Por fim, o curso intenciona a formação de um profissional que além de sólidos conhecimentos, tenha a capacidade de buscar uma formação continuada e que contribua para os avanços técnicos e sociais na área da saúde.

4. ADMINISTRAÇÃO ACADÊMICA: COORDENADOR DO CURSO

Nos termos do Estatuto que rege a UFGD, a Faculdade, no caso a FCS, é o órgão responsável pelo desenvolvimento das atividades administrativo-acadêmicas indissociáveis de Ensino, Pesquisa e Extensão no âmbito da unidade e está assim estruturada: (a) Conselho Diretor, organismo máximo deliberativo e de recurso da unidade acadêmica em matéria acadêmica, administrativa e financeira; (b) Diretoria, órgão executivo central que administra, coordena e superintende todas as atividades da Unidade Acadêmica; (c) Coordenação dos Cursos de Graduação, cujas atividades estão disciplinadas no Regimento Geral da Universidade.

4.1. Atuação do coordenador

Conforme o art. 58 do Regimento Geral da UFGD e a Norma Acadêmica da Graduação são atribuições do coordenador:

I - Quanto ao projeto pedagógico:

a) definir, em reunião com os Vice-Diretores das Unidades que integram o Curso, o projeto pedagógico, em consonância com a missão institucional da Universidade, e submeter a decisão ao Conselho Diretor da Unidade;

b) propor ao Conselho Diretor alterações curriculares que, sendo aprovadas nesta instância, serão encaminhadas ao Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura.

II - Quanto ao acompanhamento do curso:

a) orientar, fiscalizar e coordenar sua realização;

b) propor anualmente ao Conselho Diretor, ouvido a Coordenação Acadêmica, o número de vagas a serem preenchidas com transferências, mudanças de curso e matrícula de graduados;

c) propor critérios de seleção, a serem aprovados no Conselho Diretor, para o preenchimento de vagas.

III - Quanto aos programas e planos de ensino:

- a) traçar diretrizes gerais dos programas;
- b) harmonizar os programas e planos de ensino que deverão ser aprovados em reunião com os Vice-Diretores das Unidades que oferecem disciplinas para o Curso;
- c) observar o cumprimento dos programas.

IV - Quanto ao corpo docente:

- a) propor intercâmbio de professores;
- b) propor a substituição ou aperfeiçoamento de professores, ou outras providências necessárias à melhoria do ensino.
- c) propor ao Conselho Diretor das Unidades envolvidas a distribuição de horários, salas e laboratórios para as atividades de ensino.

V - Quanto ao corpo discente:

- a) manifestar sobre a validação de disciplinas cursadas em outros estabelecimentos ou cursos, para fins de dispensa, ouvindo, se necessário, os Vice-Diretores das unidades que participam do curso ou o Conselho Diretor;
- b) conhecer dos recursos dos alunos sobre matéria do curso, inclusive trabalhos escolares e promoção, ouvindo, se necessário, Vice-Diretores das unidades que participam do curso ou o Conselho Diretor;
- c) aprovar e encaminhar à Direção da Unidade Acadêmica a relação dos alunos aptos a colar grau.

4.2. Formação do coordenador

O Coordenador do Curso de Nutrição deverá ser um nutricionista, docente do curso de Nutrição, cuja titulação obedecerá ao disposto no Estatuto da UFGD, devendo, portanto ser

preferentemente de Doutor ou Mestre. Deverá, também, ter no mínimo 2 anos de experiência em ensino superior.

4.3. Dedicção do coordenador à administração e condução do curso

Deverá dedicar 20 horas semanais para as atividades administrativas e de condução do curso.

5. OBJETIVOS

O objetivo principal do curso é formar um nutricionista generalista, capaz de aplicar a ciência da Alimentação e Nutrição para a melhoria dos níveis de saúde e qualidade de vida da população brasileira e da região.

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

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

6. PERFIL DESEJADO DO EGRESSO

O nutricionista será o profissional generalista apto a atuar nas diversas áreas do conhecimento, em que a Alimentação e a Nutrição se apresentem como fundamentais que seja capaz de:

- Contribuir para a qualidade de vida de indivíduos ou grupos de distintas etnias por meio de ações de prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde;
- atuar visando a segurança alimentar e a atenção dietética;
- integrar equipes multiprofissionais estabelecendo redes de cooperação;
- inserir-se no mercado de trabalho como empreendedor, gestor, empregador ou líder em equipes de saúde;
- investir na educação continuada.

7. MATRIZ CURRICULAR DO CURSO

Quadro 1 – Rol das disciplinas comuns a Universidade

Disciplinas Comuns à Universidade	Carga horária
Cidadania, Diversidade e Direitos Humanos.	72h
Sociedade, Meio Ambiente e Sustentabilidade.	72h
Educação, Sociedade e Cidadania.	72h
Território, Fronteiras e Globalização.	72h
Sustentabilidade na Produção de Alimentos e Energia.	72h
Corpo, Saúde e Sexualidade.	72h
Linguagens, Lógica e Discurso.	72h
Economias Regionais, Arranjos Produtivos e Mercados.	72h
Ética e Paradigmas do Conhecimento.	72h
Tecnologias da Informação e da Comunicação.	72h
Conhecimento e Tecnologias.	72h
Ciência e Cotidiano.	72h

Quadro 2 – rol das disciplinas comuns a área

Matriz Curricular/ 2009

Disciplinas Comuns à Área de Formação	Carga horária	Lotação
Células	72h	FCS
Formação do Ser Humano Biológico I	72h	FCS
Inglês Instrumental	72h	FACALE
Metodologia Científica	72h	FCS
Bioquímica	72h	FCS
Epidemiologia	72h	FCS

Quadro 3 – Etapa de formação comum

1 ° Semestre	Carga Horária	Lotação
C. Universidade 1	72h	
C. Universidade 2	72h	
Células	72h	FCS
Formação do Ser Humano Biológico I	72h	FCS
Anatomia Humana Aplicada à Nutrição	54h	FCS
Histologia	36h	FCS
Introdução ao Estudo da Nutrição	36h	FCS

2 ° Semestre	Carga Horária	Lotação
C.Universidade 3	72h	
C.Universidade 4	72h	
Bioquímica	72h	FCS
Metodologia Científica	72h	FCS
Microbiologia Geral	54h	FCS
Inglês instrumental	72h	FACALE

3 ° Semestre	Carga Horária	Lotação
Fisiologia Humana I	72h	FCS
Epidemiologia	72h	FCS
Bioquímica Aplicada à Nutrição	54h	FCS
Composição de Alimentos	54h	FCS
Parasitologia	54h	FCS
Microbiologia de Alimentos	54h	FAEN

Quadro 4 – Etapa de formação específica

Semestre	Disciplinas	Carga Horária
4º	Fisiologia Humana II	72h
	Introdução à Bromatologia	54h
	Saúde da Comunidade	72h
	Nutrição Humana	72h
	Avaliação Nutricional I	72h
	Técnica Dietética I	90h
	SUBTOTAL	432h
5º	Imunologia	54h
	Dietética	72h
	Avaliação Nutricional II	72h
	Introdução à Nutrição Clínica	54h
	Técnica Dietética II	72h
	Farmacologia Aplicada à Nutrição	36h
	SUBTOTAL	360h
6º	Tecnologia dos Alimentos	72h
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90h
	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	54h
	Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição	54h
	Gastronomia	54h
	Nutrição e Dietética Materna e da Mulher	54h
	SUBTOTAL	378h

Semestre	Disciplinas	Carga Horária
7º	Saúde e Alimentação Indígena	72h
	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	72h
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90h
	Toxicologia, Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	54h
	Ética Profissional e Bioética	36h
	Nutrição e Dietética em Geriatria	36h
	Nutrição e Esportes	36h
	SUBTOTAL	396h
8º	Educação Nutricional	54h
	Nutrição e Saúde Pública	54h
	Nutrição Experimental	54h
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	90h
	Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso	36h
	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	54h
	Fitoterapia	36h
	SUBTOTAL	378h
9º/10º	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	252h
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	252h
	Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública	252h
	Estágio Supervisionado em Ciência de Alimentos	126h
	Trabalho de Conclusão de Curso	36h
	SUBTOTAL	918h
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	72h
	Disciplinas Eletivas	324h
	Estágio Supervisionado	882h
	TOTAL GERAL s/ disc. Eletiva	4.122h

Quadro 5 – Disciplinas eletivas ofertadas pelo Curso de Nutrição

NOME	CH	PRÉ-REQ.	FACULDADE
Administração de Recursos Humanos	72h	-	FACE
Alimentos e Bebidas	72h	-	FCS
Alimentos Funcionais	36h	-	FCS
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	36h	-	FCS
Atendimento Domiciliar em Nutrição	72h	-	FCS
Economia, Mercados e Negócios	72h	-	FACE
Epidemiologia Nutricional	36h	-	FCS
Gastronomia Hospitalar	72h	-	FCS
Gestão da Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição	36h	-	FCS
Gestão Estratégica	72h	-	FACE
Informática Aplicada à Nutrição	72h	-	FCS
Introdução à Antropologia	72h	-	FCH
LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais	54h	-	FAED
Marketing	72h	-	FACE
Nutrigenômica	36h	-	FACET
Prática Integrativa	72h	-	FCS
Práticas em Alimentação e Nutrição Indígena	144h	-	FCS
Práticas em Nutrição Pediátrica	144h	-	FCS
Psicologia Social	72h	-	FCH
Química Geral	72h	-	FACET
Seminários em Nutrição I	72h	-	FCS
Seminários em Nutrição II	72h	-	FCS
Suporte Nutricional	36h	-	FCS

8. RESUMO GERAL DA MATRIZ CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES	C/H TEÓRICA	C/H PRÁTICA	C/H TOTAL
Disciplinas Comuns à Universidade	288	-	288
Disciplinas Comuns à área	342	90	432
Disciplinas Específicas do Curso	1.458	954	2.448
Disciplinas Eletivas	-	-	324
Estágio Curricular Supervisionado	-	882	882
Atividades Complementares	-	-	72
TOTAL	2.088	1.926	4.446

9. EMENTÁRIO DE COMPONENTES CURRICULARES

COMPONENTES CURRICULARES DE FORMAÇÃO COMUM:

Nome e código do componente curricular: Anatomia Humana Aplicada à Nutrição		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
Ementa: Conceituação geral. Corpo humano: organização e estrutura macroscópica. Anatomia topográfica: Estudo topográfico dos membros superiores e inferiores, da cabeça e pescoço e do tórax. Estudo topográfico do abdome e da pelve. Anatomia do sistema cardiocirculatório. Anatomia do sistema digestório. Anatomia do sistema reprodutor. Neuroanatomia.			
Bibliografia básica DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. Anatomia básica dos sistemas orgânicos. São Paulo: Atheneu, 2004. DRAKE, R.L.; VOGL, W.; MITCHELL, A.W.M. GRAY'S: anatomia para estudantes. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005. SOBOTTA, J.; PUTZ, R.; PABST, R. Atlas de anatomia humana. 21. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.			
Bibliografia complementar MACHADO, A. Neuroanatomia funcional. São Paulo: Atheneu, 2003. MCMINN, R.M.H.; ABRAHAM, P.H.; HUTCHINGS, R.T; MARKS Jr., S.C. Atlas colorido de anatomia humana de McMinn. Barueri: Manole, 2003. MOORE, K.L.; DALLEY, A.F. Anatomia orientada para a clinica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. NETTER, F.H. Atlas de anatomia humana. Porto Alegre: Artmed, 2003. ROHEN, J.W.; YO-KOCHI, C.; LUTJE-DRECOLL, E. Anatomia humana atlas topográfico de anatomia sistêmica e regional. 6 ed. São Paulo: Manole, 2007. Periódicos CAPES.			

Nome e código do componente curricular: Bioquímica		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica		Natureza: Comum à área
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Introdução à Bioenergética - utilização de energia pelos seres vivos. Glicólise e Gliconeogênese. Ciclo de Krebs, do ácido cítrico ou do ácido tricarboxílico. Oxidação dos ácidos graxos (beta-oxidação). Síntese de ácidos graxos. Cadeia de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa. Metabolismo de aminoácidos e outros compostos nitrogenados: entrada de aminoácidos nas reações do Ciclo de Krebs para obtenção de energia, Ciclo da uréia, metabolismo de compostos nitrogenados. Regulação e integração metabólica.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. Bioquímica ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de bioquímica. 4 ed. São Paulo: Sarvier, 2006.</p> <p>MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. Bioquímica. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>DEVLIN, T.M. Manual de bioquímica . São Paulo: Edgard Blucher, 2007.</p> <p>KAMOUN, P.; LAVOINE, A.; VERNEUIL, H. Bioquímica e biologia molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>PRATT, C.W.; CORNELLY, K. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>VOET, D.; VOET, J.G. Bioquímica. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Células		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica		Natureza: Comum à área
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Estrutura e função das células e seus componentes. Principais processos e alterações celulares durante a diferenciação celular, durante o seu ciclo de vida e frente às agressões.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>JUNQUEIRA, L.C.; CARNEIRO, J. <i>Biologia Celular e Molecular</i>. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>KUMAR, V.; COLLINS, T. & FAUSTO, N. <i>Robbins e Cotran Bases Patológicas das Doenças</i>. 7 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.</p> <p>MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. <i>Patologia processos gerais</i>. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ALBERTS, B. et al. <i>Fundamentos da Biologia Celular</i>. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>BOGLIOLO, L. <i>Patologia geral</i>. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>DE ROBERTIS, E.M.F.; HIB, J. <i>Bases da biologia celular e molecular</i>. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>KIERSZENBAUM, A.L. <i>Histologia e biologia celular. Uma introdução a patologia</i>. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>LODISH, H. et al. <i>Biologia celular e molecular</i>. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Epidemiologia		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica	Natureza: Comum à área	
Pré-requisito:		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Conceitos básicos, evolução histórica e áreas de aplicação da epidemiologia. Tipos de estudos epidemiológicos. Epidemiologia descritiva, analítica e clínica.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>MEDRONHO, R.A. Epidemiologia: cadernos de exercícios. São Paulo: Atheneu, 2009.</p> <p>MEDRONHO, R.A.; CARVALHO, D.M. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>PEREIRA, M.G. Epidemiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>FLETCHER, R.; FLETCHER, S.W. Epidemiologia clinica. Elementos essenciais. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>GREENBERG, R.S. Epidemiologia clinica. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>ROUQUARYOL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e saúde. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.</p> <p>ROUQUARYOL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Introdução à epidemiologia. 6 ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.</p> <p>VAUGHAN, J.P. Epidemiologia para municípios. 3 ed. São Paulo: Hucitec, 2002.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Formação do Ser Humano Biológico I		Faculdade: FCS	Carga horária : 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica		Natureza: Comum à área
Módulo de alunos:		Pré-requisito:--	
<p>Ementa: Introdução à genética. Da gametogênese à formação do embrião e dos anexos embrionários.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>GRIFFITHS, A.J.F. et al. Introdução à Genética. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>MOORE, K. L., PERSAUD, T. V. N. Embriologia Clínica. 7 ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>SADLER, T.W. Langman's Embriologia Médica. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>GARCIA, S.M.L.; Garcia Fernandez, C. Embriologia. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.</p> <p>MOORE, K.L.; PERSAUD, T.V.N; Shiota, K. Atlas colorido de embriologia clinica. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>MOORE, KEITH L.; PERSAUD, T.V.N. Embriologia básica. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>SADLER, T.W. Langman embriologia médica. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>THOMPSON, J.S.; THOMPSON, M. Thompson & Thompson, genética medica. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Inglês Instrumental		Faculdade: FACAPE	C/H: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica	Natureza: Comum à Área	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Leitura, interpretação e análise crítica de textos técnicos e científicos atuais em língua inglesa sobre os temas pertinentes à área de Nutrição. Estudo de itens gramaticais comuns em textos científicos (tempos verbais, modais, voz passiva, artigos, adjetivos, advérbios, conjunções e preposições) para promover uma abordagem instrumental de língua inglesa com ênfase nas habilidades de leitura e de escrita dos estudantes de Nutrição.</p>			
<p>Bibliografia Básica BLUNDELL, J. English Visa. Oxford: Oxford University, 1984. MOITA, L. P. Por uma lingüística aplicada indisciplinar. SP: Parábola, 2006. WIDDOWSON, H.G. O Ensino de Línguas para a Comunicação. Campinas/SP: Pontes Editores, 1991.</p>			
<p>Bibliografia complementar BOHN, H., et al. orgs. Tópicos de lingüística aplicada: o ensino de línguas estrangeiras. Florianópolis: UFSC, 1988. English Language Services. Medicine. London: Mac Milla, 1966-1969. Reading and thinking in English: concepts in use. Oxford: Oxford University Press, 1991. Michaelis dicionário prático ingles: ingles-portugues, portugues-ingles. São Paulo: Melhoramentos, 2007. SOUZA, A.G.F., et al. Leitura em língua inglesa: uma abordagem instrumental. São Paulo: DISAL, 2005. Periódicos da CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Metodologia Científica		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica		Natureza: Comum à área
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
Ementa: Conceito, tipos e etapas do trabalho acadêmico. Conceitos básicos de bioestatística.			
Bibliografia básica HULLEY, S.B. et al. Delineando a pesquisa clínica: uma Abordagem Epidemiológica. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2003. VIEIRA, S.; HOSSNE, W.H. Metodologia científica para a área de saúde. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001. VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 3.ed. Rio de Janeiro: Campus, 1998.			
Bibliografia complementar ANDRADE, M.M. Introdução a metodologia do trabalho científico. elaboração de trabalhos na graduação. 8 ed. São Paulo: Atlas, 2007. CARVALHO, M.C.M. Construindo o saber. Metodologia científica: fundamentos e técnicas. 19 ed. Campinas: Papyrus, 2008. GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2008. LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Fundamentos de metodologia científica. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2007. SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. 23 ed. Rio de Janeiro: Cortez, 2007. Periódicos CAPES.			

COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS:

Nome e código do componente curricular: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição		Faculdade: FCS	CH: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Toxicologia, Higiene e Controle de Alimentos		Módulo de alunos:	
Ementa: Estudo de aspectos físicos e higiênicos que envolvem o gerenciamento de unidades produtoras de refeições. Planejamento e organização de lactário.			
Bibliografia básica SANT´ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. TEIXEIRA, S.M.G.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2000. ZANELLA, L.C. Instalação e Administração de Restaurante. São Paulo: Metha, 2007.			
Bibliografia complementar MANZALLI, P.V. Manual para serviços de alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha, 2006. MARICATO, P. Como montar e administrar bares e restaurantes. São Paulo: Metha, 2004. SACCOOL, A.L.F. et al. Instrumento de apoio para implantação das Boas Práticas em empresas alimentícias. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. SACCOOL, A.L.F. et al. Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação RDC 216. São Paulo: Metha, 2006. VAZ, C.S. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial. São Paulo: Varela, 2003. Periódicos CAPES.			

Nome e código do componente curricular: Avaliação Nutricional I		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Avaliação antropométrica e métodos de avaliação da composição corporal.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>NACIF, M.A.L.; VIEBIG, R.L. Avaliação antropométrica nos ciclos da vida: Uma visão prática. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>ROSA, G. et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado - Uma abordagem teórico-prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>FONTOURA, A.S.; FORMENTIN, C.M.; ABECH, E.A. Guia prático de avaliação física - Uma abordagem didática, abrangente e atualizada. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>GUEDES, D.P.; GUEDES, J.E.R.P. Controle do peso corporal - Composição Corporal Atividade Física e Nutrição. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>ROSSI, L.; CARUSO, L.E.; GALANTE, A.P. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009.</p> <p>VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação nutricional de coletividades. Florianópolis: UFSC, 2007.</p> <p>VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. São Paulo: Rubio, 2008.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Avaliação Nutricional II		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Avaliação Nutricional I		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Estudos dietéticos: conceito e objetivos; métodos e técnicas; instrumento de pesquisa; entrevista; análise de dados e interpretação de resultados.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N.T. Interpretação de exames laboratoriais. São Paulo: Rubio, 2012.</p> <p>DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional - aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>ROSA, G. et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado - Uma abordagem teórico-prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>FISBERG, R.M. et al. Inquéritos alimentares - métodos e bases científicos. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>MONTEIRO, J.P. et al. Nutrição e metabolismo - consumo alimentar - Visualizando Porções. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>ROSSI, L.; CARUSO, L.E.; GALANTE, A.P. Avaliação nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009.</p> <p>TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Bioquímica Aplicada à Nutrição		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito – Bioquímica		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Micronutrientes. Bioquímica endócrina. Equilíbrio ácido-básico. Enzimas. Integração metabólica.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. Bioquímica. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. Bioquímica ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>LEHNINGER, A.L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de bioquímica. 4 ed. São Paulo: Sarvier, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BRACHT, A.; ISHU-IWAMOTO, E.L. Métodos de laboratório em bioquímica. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>KAMOUN, P.; LAVOINE, A.; VERNEUIL, H. Bioquímica e biologia molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>KOOLMAN, J.; ROHM, K.H. Bioquímica. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>VOET, D.; VOET, J.G. Bioquímica. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Introdução à Bromatologia		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Estudo das biomoléculas, suas aplicações e análise em alimentos. Determinação da composição centesimal de um alimento.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 2001.</p> <p>KOBLITZ, M.G.B. Bioquímica de alimentos - Teoria e aplicações práticas. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos. 3 ed. Viçosa: UFV, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ARAÚJO, J.M.A, Química de Alimentos – Teoria e Prática. 3 ed. Viçosa: UFV, 2006.</p> <p>BENDER, A.E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Manual de laboratório de química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>OETERER, M.; ARCE, M.A.B.R.; SPOTTO, M.H.F. Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>SALINAS, R.D. Alimentos e Nutrição – Introdução à Bromatologia. 3 ed. São Paulo: Artmed, 2002.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Composição de Alimentos		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Grupos de alimentos e sua composição química (nutrientes e não-nutrientes): alimentos de origem animal e vegetal.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>COULTATE, T.P. Alimentos – a química de seus componentes. 3 ed. São Paulo: Artmed, 2004.</p> <p>NEVES, A .R.; QUEIROZ, A .C. SILVA, D.J. Análise de alimentos – métodos químicos e biológicos. 3 ed. Viçosa: UFV, 2004.</p> <p>RIBEIRO, E.P. SERAVALLI, E.A. Química dos alimentos. São Paulo: Edgard Blucher, 2004.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ARAÚJO, J.M.A . Química de alimentos: teoria e prática. Viçosa: UFV, 1995.</p> <p>EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>MACEDO, G.A. et al. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>SALINAS, R.D. Alimentos e Nutrição – Introdução à Bromatologia. 3 ed.São Paulo: Artmed, 2002.</p> <p>SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos. 3ed. Viçosa: UFV, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Dietética		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Dietética e hábitos alimentares. Aplicação das diretrizes para elaboração de dietas e cardápios para o adulto saudável. Dietas da moda e alternativas. A alimentação, modernidade e planos de alimentação familiar.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>GUIMARÃES, A.S.; GALISA, M.S. Cálculos nutricionais - Conceitos e Aplicações Práticas. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos - Fundamentos básicos da nutrição. São Paulo: Manole, 2008.</p> <p>PINHEIRO, A.B.V. et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>DOLINSKY, M. Recomendações nutricionais e prevenção de doenças. São Paulo: Roca, 2011.</p> <p>FAUSTO, M.A. Planejamento de dietas e da alimentação. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>MARTINS, C.; SAEKI, S.L. Guias Alimentares e a Pirâmide. Curitiba: Nutroclínica, 2005.</p> <p>SIZER, F.; WHITNEY, E. Nutrição conceitos e controvérsias. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição volume 2 - Aplicações. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Educação Nutricional		Faculdade: FCS	CH: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Educação em saúde: comunicação e estratégias. Estudo do comportamento alimentar, formação de hábitos alimentares e o planejamento de atividades educativas de intervenção nutricional em indivíduos e/ou populações nos diferentes campos de atuação do nutricionista.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>OMS. Doenças de origem alimentar - Enfoque para Educação em Saúde. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. São Paulo: Rubio, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BARBOSA, V.L.P. Prevenção da obesidade na infância e na adolescência - Exercício, Nutrição e Psicologia. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>BENSEÑOR, I.M. Orientação nutricional. São Paulo: Sarvier, 2005.</p> <p>MERGULHÃO, E.; PINHEIRO, S. Brincando de nutrição. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>PARRA, J.; BONATO, J. Brincando com os alimentos. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>VASCONCELOS, E.M. Educação popular e a atenção à saúde da família. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Estágio Supervisionado em Ciência de Alimentos		Faculdade: FCS	CH: 126 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos de ciência de alimentos em indústrias de alimentos, serviço de atendimento ao consumidor, cozinhas experimentais e pontos de comercialização de alimentos.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos - Princípios e Prática. Porto Alegre. Artmed, 2007.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. vol. 1. Porto Alegre: Artmed. 2005.</p> <p>SILVA, D.J.; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos. 3ed. Viçosa: UFV, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BENDER, A.E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>LAJOLO, F.M. et al. Fibra dietética em Iberoamérica: tecnologia y salud. São Paulo: Metha, 2001.</p> <p>LIDON, F.; SILVESTRE, M.M. Indústrias alimentares - Aditivos e Tecnologia. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. vol. 2. Porto Alegre: Artemed. 2005.</p> <p>TANCREDI, R.P.; SILVA, Y.; MARIN, V.A. Regulamentos técnicos sobre condições higiênico-sanitárias, manual de boas práticas e POPS para indústrias - serviço de alimentação. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição		Faculdade: FCS	CH: 252 h
Modalidade Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos em unidades de alimentação e nutrição que utilizam métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais saudáveis.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ABREU, S.E.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>KIMURA, A.Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes indústrias. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ABERC. Manual aberc de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>ARRUDA, G.A. Manual de boas práticas - hotéis e restaurantes - volume 1. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>SANTOS JUNIOR, C.J. Manual, de BPF, POPs e Registros em Estabelecimentos Alimentícios, Rio de Janeiro: Rubio, 2012.</p> <p>TARABOULSI, F.A. Administração de hotelaria hospitalar. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica		Faculdade: FCS	Carga horária: 252 h
Modalidade Disciplina	Função: Profissionalizante		Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: ---			Módulo de alunos:
<p>Ementa: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos na área de nutrição clínica desenvolvida em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e atendimentos domiciliares.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>SHILS, Maurice E., et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença – Shils. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e ao tratamento. 5. ed. São Paulo: Manole, 2007.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. São Paulo: Rubio, 2008.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Guia básico de terapia nutricional - manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública		Faculdade: FCS	Carga horária: 252 h
Modalidade Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos na área de nutrição em saúde pública, conduzida em instituições que atuam na área de atenção à saúde e nutrição de grupos populacionais.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BRASIL. Política nacional de alimentação e nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. (on-line)</p> <p>ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. Saúde pública - Bases Conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>TADEI, J.A. et al. Nutrição em saúde pública. São Paulo: Rubio, 2010.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BRASIL. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. (on-line)</p> <p>BOSI, M.L.M.; MERCADO, F.J. Avaliação qualitativa de programas de saúde. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>BRASIL. Projeto Fome Zero – uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. Brasília, 2001. (on-line)</p> <p>NOBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>SILVA, M.M.S.; CAMPOS, M.T.F.S. Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde - v. 01; v 02 - Fundamentos Práticas para Promoções de Ações. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Ética Profissional e Bioética		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Legislação e órgãos referentes à profissão. Áreas de atuação do Nutricionista e práticas profissionais. A ética aplicada à saúde e nutrição. Bioética.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BITTAR, E.C.B. Ética, educação, cidadania e direitos humanos. Barueri: Manole, 2004.</p> <p>PASSOS, E. Ética nas organizações. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>SILVA, J.V. Bioética. São Paulo: Iatria, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BORSOI, M. A. Nutrição e Dietética – Noções Básicas. São Paulo: Senac, 2001.</p> <p>BOSI, M.L.M. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1988.</p> <p>CARMO, P. S., A ideologia do trabalho. São Paulo: Moderna, 1993.</p> <p>ORTIZ, R. Cultura brasileira e identidade nacional. São Paulo: Brasiliense, 1994.</p> <p>VALLS, A.L.M. O que é ética. São Paulo: Brasiliense, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Farmacologia Aplicada à Nutrição		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Princípios de farmacologia geral e alterações metabólicas, ação de fármacos na absorção de nutrientes, interações medicamentosas e medicamentos-nutrientes.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BRUNTON, LAURENCE L., ed.; LAGO, JOHN S.; PARKER, KEITH L., editores associados. Goodman & Gilman as bases farmacológicas da terapêutica. 11.ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill, 2006.</p> <p>RANG, H.P., DALE, M. M. RITTER, J. M. Farmacologia. 6.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p> <p>SILVA, P. Farmacologia. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ARENA, E.P. Guia prático de fitoterapia em nutrição. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>DESTRUTI, A.B.C.B. Interações medicamentosas. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>GRAHAME-SMITH, D.G.; ARONSON, J.K.. Tratado de farmacologia clinica e farmacoterapia. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>KATZANG, B. G. Farmacologia básica & clinica. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>LIMA, A. ITF - Índice terapêutico fitoterápico - ervas medicinais. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Fisiologia Humana I		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Fisiologia dos sistemas nervoso, dos músculos e ossos, do sistema endócrino e reprodutor, pulmonar e gastrointestinal.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BERNE, R.M. et al. Fisiologia. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>GUYTON, A.C. Fisiologia humana. 6. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1985.</p> <p>GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 11 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>COSTANZO, LINDA S. Fisiologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p> <p>CUKIER, C.; MAGNONI, D.; ALVAREZ, T. Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas. São Paulo: Sarvier, 2005.</p> <p>DOUGLAS, C.R. Fisiologia aplicada à nutrição. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>DOUGLAS, C.R. Tratado de fisiologia aplicada às ciências médicas. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>JUNQUEIRA, L.C.U. Biologia estrutural dos tecidos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Fisiologia Humana II		Faculdade: FCS	CH: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Fisiologia Humana I		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Fisiologia dos sistemas cardiovascular, hematológico, renal e da visão.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BERNE, R.M. et al. Fisiologia. 5 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>GUYTON, A.C. Fisiologia humana. 6. ed. Rio de Janeiro: Interamericana, 1985.</p> <p>GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 11 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>COSTANZO, LINDA S. Fisiologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.</p> <p>CUKIER, C.; MAGNONI, D.; ALVAREZ, T. Nutrição baseada na fisiologia dos órgãos e sistemas. São Paulo: Sarvier, 2005.</p> <p>DOUGLAS, C.R. Fisiologia aplicada à nutrição. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>DOUGLAS, C.R. Tratado de fisiologia aplicada às ciências médicas. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>JUNQUEIRA, L.C.U. Biologia estrutural dos tecidos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Fitoterapia		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Conceito e histórico da fitoterapia. Biodiversidade e a disponibilidade de novos princípios ativos. Formas de apresentação e vias de administração dos fitoterápicos. Interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos. Aplicação da fitoterapia e legislação.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>FERRO, D. Fitoterapia. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>LEITE, J.P.V. Fitoterapia bases científicas e tecnológicas. São Paulo: Atheneu, 2008.</p> <p>Resolução 402/2007. Conselho Federal de Nutricionistas. Regulamenta a prescrição fitoterápica pelo nutricionista de plantas in natura frescas, ou como droga vegetal nas suas diferentes formas farmacêuticas. (on-line)</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>LIMA, A. ITF - Índice terapêutico fitoterápico - ervas medicinais. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>MORGAN, R. Enciclopédia das ervas e plantas medicinais. São Paulo: Hemus, 2003.</p> <p>PORTARIA Nº 971/2006. Ministério da Saúde. Aprova a Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares (PNPIC) no Sistema Único de Saúde. (on-line)</p> <p>RESOLUÇÃO Nº 89/ 2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Lista de registro simplificado de fitoterápicos. (on-line)</p> <p>YUNES, R.A.; CALIXTO, J.B. Plantas medicinais sob a ótica da química medicinal moderna. Chapecó: Argos, 2001.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Gastronomia		Faculdade: FCS	CH: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Técnica Dietética II		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Estudo da gastronomia, tendências e atualidades. Alimentos utilizados nas culinárias do mundo: noções básicas dos pratos típicos e ingredientes.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ARAÚJO, W.M.C. et al. Alquimia dos alimentos - série alimentos e bebidas v2. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>KÖVESI, B. et al. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>TREUILLE, E.; WRICHT, J. Le Cordon Bleu: todas as técnicas de culinária. São Paulo: Marco Zero, 2000.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ARAÚJO, W.M.C. et al. Da alimentação à gastronomia. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>BRILLAT-SAVARIN. A Fisiologia do Gosto. São Paulo: Cia. Das Letras, 1998.</p> <p>CASCUDO, L.C. Historia da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia/USP, 1983.</p> <p>GIL, I.T. A ciência e a arte dos alimentos. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>WATT, G.C. Gestão de Eventos em Lazer e Turismo. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição		Faculdade: FCS	CH: 54 h
Modalidade Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Planejamento de cardápios e de compras. Organização e funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição: recursos humanos, materiais e financeiros.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ABREU, S.E.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>KIMURA, A.Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes indústrias. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ABERC. Manual aberc de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>ARRUDA, G.A. Manual de boas práticas - hotéis e restaurantes - volume 1. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>SANTOS JUNIOR, C.J. Manual, de BPF, POPs e Registros em Estabelecimentos Alimentícios, Rio de Janeiro: Rubio, 2012.</p> <p>TARABOULSI, F.A. Administração de hotelaria hospitalar. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Histologia		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica		Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Métodos e técnicas histológicas. Constituição dos tecidos fundamentais e suas variedades.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>CORMACK, D.H. Fundamentos de histologia. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>GARTNER, L.P.; HIATT, J.L. Atlas colorido de histologia. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 11 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>COCHARD, L.R. Atlas de histologia humana de Netter. Porto Alegre: Artmed, 2003.</p> <p>GENESER, F. Histologia. com bases biomoleculares. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>JUNQUEIRA, L.C.U. Biologia estrutural dos tecidos. Histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>KIERSZENBAUM, A.L. Histologia e biologia celular: uma introdução a patologia Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.</p> <p>KUHNEL, W. Citologia, histologia e anatomia microscópica. texto e atlas. 11 ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Imunologia		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Células envolvidas na resposta imune. Sistema Imunológico Inato. Resposta Imune adaptativa, Antígenos e Anticorpos, Complemento. Principais técnicas de diagnóstico: IFI, ELISA, Western-Blot, PCR, Antígenos de Histocompatibilidade, Citocinas e seus receptores, Linfócitos T e B. Mecanismos envolvidos no fenômeno de cooperação celular, Hipersensibilidades I, II, III e IV, Imunologia da Infecção, Imunodeficiências, Imunizações.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H.; POBER, J.S. Imunologia celular e molecular. 4 ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.</p> <p>BALESTIERI, F.M.P. Imunologia. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>BIER, O.; SILVA, W.D.; MOTA, I. Imunologia básica e aplicada. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>JANEWAY, C. et al. Imunologia. o sistema imune na saúde e na doença. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>PARSLOW, T.G. et al. Imunologia médica. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>ROITT, I.M.; BROTOFF, J.; MALE, D.. Imunologia. 6 ed. São Paulo: Manole, 2003.</p> <p>ROITT, I.M.; DELVES, P.J. Roitt, fundamentos de imunologia. 10 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>SHARON, J. Imunologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Introdução ao Estudo da Nutrição		Faculdade: FCS	C/H: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Introdução à alimentação e nutrição humanas: histórico e repercussões sobre a saúde. História e regulamentação da profissão. A formação do nutricionista em consonância com a problemática atual, áreas de atuação e perspectivas.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J. Ciências Nutricionais. 1 ed. São Paulo: Sarvier, 2001.</p> <p>MAHAN L., ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BORSOI, M. A. Nutrição e Dietética – Noções Básicas. São Paulo: Senac, 2007.</p> <p>CARDOSO, M.A.C. Nutrição e metabolismo - nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução No 380/ 2005. (on-line)</p> <p>COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>GIBNEY, M.J.; VORSTER, H.H.; KOK, F.J. Introdução à nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Introdução à Nutrição Clínica		Faculdade: FCS	C/H: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Introdução à Dietoterapia. Avaliação nutricional de pacientes acometidos por doenças.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>DOLINSKY, M.; MARTINS, C. Manual Dietético para Profissionais. São Paulo: Roca, 2008.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>ROSA, G. et al. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado - Uma abordagem teórico-prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>AZ, P.A.R. Consultório-empresa. São Paulo: Editora Metha, 2007.</p> <p>BONATO, V.L. Gestão em saúde: programas de qualidade em hospitais. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>CREFF, A.F. Manual de dietética na clínica médica atual. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>LEÃO, L.S.C.S.; GOMES, M.C.R. Manual de nutrição clínica para Atendimento Ambulatorial do Adulto. São Paulo: Editora Metha, 2007.</p> <p>VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso		Faculdade: FCS	CH: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
Ementa: Elaboração do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso.			
Bibliografia básica HULLEY, S.B. et al. Delineando a pesquisa clínica: uma Abordagem Epidemiológica. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2003. VIEIRA, S.; HOSSNE, W.H. Metodologia científica para a área de saúde. 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001. VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 3.ed. Rio de Janeiro: Campus, 1998.			
Bibliografia complementar ANDRADE, M.M. Introdução a metodologia do trabalho científico. elaboração de trabalhos na graduação. 8 ed. São Paulo: Atlas, 2007. CARVALHO, M.C.M. Construindo o saber. Metodologia científica: fundamentos e técnicas. 19 ed. Campinas: Papyrus, 2008. GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2008. LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. Fundamentos de metodologia científica. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2007. SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. 23 ed. Rio de Janeiro: Cortez, 2007. Periódicos CAPES.			

Nome e código do componente curricular: Microbiologia de Alimentos		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica		Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: Bases das Doenças Infecciosas I		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Fatores intrínsecos e extrínsecos para o desenvolvimento de microorganismos nos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos: diagnóstico, prevenção e investigação de surtos epidemiológicos.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>JAY, J.M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>PELCZAR JUNIOR., M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia. conceitos e aplicações : volume 1 e volume 2. 2 ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2005.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. São Paulo: Metha, 2002.</p> <p>LIMA, U. A. et al. Biotecnologia industrial, volume III. Processos fermentativos e enzimáticos. São Paulo: Edgard Blucher, 2007.</p> <p>SILVA, N. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>TORTORA, G.J. et al. Microbiologia. 8 ed. Porto Alegre: Artmed, , 2007.</p> <p>TRABULSI, L. R. et al. Microbiologia. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Microbiologia Geral		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica		Natureza: Obrigatória
Pré-requisito:--			Módulo de alunos:
<p>Ementa: Estudo das bactérias, fungos e vírus quanto ao aspecto: estrutural, fisiológico como também o ciclo de vida e atuação destes microrganismos na etiologia de infecções e intoxicações.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>PELCZAR JR., M.J.; CHAN, E.C.S.; KRIEG, N.R. Microbiologia. Conceitos e aplicações. V 1. 2 ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2005.</p> <p>PELCZAR JR., M.; CHAN, E. C. S.; KRIEG, N. Microbiologia. Conceitos e aplicações. v 2. 2 ed. São Paulo: Pearson Makron Books, 2005.</p> <p>TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BROCK, T.D. Microbiologia. 10 ed. São Paulo: Prentice hall, 2004.</p> <p>BURTON, G.R.W.; ENGELKIRK, P.G. Microbiologia para as ciências da saúde. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2005.</p> <p>MURRAY, P.R. Microbiologia medica. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>STROHL, W.A.; ROUSE, H.; FISHER, B.D. Microbiologia ilustrada. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 8 ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>Periódicos da CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Nutrição e dietética no período da infância: lactentes, pré-escolares, escolares e na adolescência a nível individual e coletivo, no contexto biológico e social da população.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ACCIOLY et al. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2 ed. Rio de Janeiro: Cultura Medica, 2009.</p> <p>CARDOSO, A.L.; LOPES, L.A.; TADDEI, J.A.A.C. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>WEFFORT, V.R.S., LAMOUNIER, J.A. Nutrição em pediatria - da neonatologia à adolescência. São Paulo: Manole, 2009.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>SILVA, A.J. et al. Obesidade Infantil. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>SOUZA, L.M.B.M.; ALMEIDA, J.A.G. História da alimentação do lactente no Brasil. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>SPADA, P.V. OBESIDADE INFANTIL - Aspectos Emocionais e Vínculo Mãe / Filho. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>TELLES JR, M.; LEITE, H.P. Terapia nutricional no paciente pediátrico grave. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>WEINBERG, C. Transtornos alimentares na infância e adolescência - uma visão multidisciplinar. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>Periódicos da CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Nutrição e Dietética Materna e da Mulher		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Nutrição e dietética da mulher e no ciclo gravídico-puerperal no contexto biológico e social da população. Banco de leite humano.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ACCIOLY et al. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2 ed. Rio de Janeiro: Cultura Medica, 2009.</p> <p>DAL BOSCO, S.M. Nutrição na mulher: uma abordagem nutricional da saúde a doença. São Paulo: Metha, 2010.</p> <p>DOLINSKY, M. Nutrição para mulheres. São Paulo: Roca, 2010.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>NEME, B. Obstetrícia básica. 3.ed. São Paulo: Sarvier, 2005.</p> <p>REZENDE, J.R. Rezende, obstetrícia fundamental. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.</p> <p>SALGADO, J.M. A Alimentação que previne doenças – Do Pré –Natal ao 2º Ano de Vida do Bebê. São Paulo: Madras, 2004.</p> <p>VINHAS, V.H.P. O livro da amamentação. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. São Paulo: Rubio, 2008.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Nutrição e Dietética em Geriatria		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Alimentação do idoso: longevidade, expectativa e qualidade de vida. Processo de envelhecimento: mudanças sistêmicas ligadas à nutrição dos idosos. Planejamento dietético individual e em coletividades.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BUSNELLO, F.M. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P.A. Nutrição na terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2005.</p> <p>VITOLLO, M.R. Nutrição da gestação ao envelhecimento. São Paulo: Rubio, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>FREITAS, E. V. et al. Tratado de geriatria e gerontologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>MAHAN, L.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>SHEPARD, R.J. Envelhecimento, atividade física e saúde. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed., v.1, v.2. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Nutrição e Esportes		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Bioquímica e fisiologia do exercício. Estratégias e diretrizes de intervenção nutricional para esportistas e atletas.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BACURAU, R.K. Nutrição e suplementação esportiva. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>CLARK, N. Guia de nutrição desportiva. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>McARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. Fisiologia do exercício - Energia, Nutrição e Desempenho Humano (com Cd-Rom). São Paulo: Metha, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>HIRSCHBRUCH, M. Nutrição esportiva: uma visão crítica. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>KLEINER, S.M. Nutrição para o treinamento de força. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>MAUGHAN, R.J.; BURKE, L.M. Nutrição esportiva. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>POWERS, S.K.; HOWLEY, E.T. Fisiologia do Exercício. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>WILLMORE, J.H.; COSTILL, D.L. Fisiologia do Esporte e Exercício. São Paulo: Metha, 2001.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Nutrição Experimental		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Estudo dos diferentes sistemas experimentais com modelos biológicos (animais) de importância na área de alimentação e nutrição.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>GIL, A. C. Como elaborar projeto de pesquisa. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.</p> <p>IBRAHIM, T. Nutrição experimental. São Paulo: Rubio, 2012.</p> <p>LUNA, S.V. Planejamento de pesquisa. São Paulo: EDUC, 1996.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ANDERSEN, M.L. et al. Princípios Éticos e práticos do uso de animais de experimentação. Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) 2004.</p> <p>ANDRADE, A.; PINTO, S. C.; OLIVEIRA, R. S. (Org.). Animais de laboratório: criação e experimentação. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, 2002.</p> <p>HULLEY, S.B. et al. Delineando a pesquisa clínica: uma Abordagem Epidemiológica. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.</p> <p>MACEDO, G.A. et al. Bioquímica experimental de alimentos. São Paulo: Varela, 2005.</p> <p>SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico. 23 ed. Rio de Janeiro: Cortez, 2007.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Nutrição Humana		Faculdade: FCS	CH: 72h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Estudo dos nutrientes e da energia na nutrição humana.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.</p> <p>MAHAN, L.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BIESALSKI, H.K.; GRIMM, P. Nutrição texto e atlas. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>CARNEIRO, D.M. Entendendo a Importância do Processo Alimentar. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>GIBNEY, M.J.; VORSTER, H.H.; KOK, F.J. Introdução à nutrição humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição volume 1 - entendendo os nutrientes. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Nutrição e Saúde Pública		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Relação homem-ambiente. Análise dos distúrbios nutricionais como problemas de saúde pública. Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Planejamento em saúde: conceito, etapas e instrumentos. Integração das atividades de nutrição nas ações de saúde.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BRASIL. Política nacional de alimentação e nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. (on-line)</p> <p>ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. Saúde pública - Bases Conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008</p> <p>TADEI, J.A. et al. Nutrição em saúde pública. São Paulo: Rubio, 2010.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BOSI, M.L.M.; MERCADO, F.J. Avaliação qualitativa de programas de saúde. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>BRAGA, J.A.P.; AMANCIO, O.M.; VITALE, M.S.S. O ferro e a saúde das populações. São Paulo: Roca, 2006.</p> <p>COHN, A.; NUNES, E. JACOBI, P.E.; KARSCH, U. A saúde como direito e como serviço. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>NOBREGA, F.J. Distúrbios da Nutrição. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>SILVA, M.M.S.; CAMPOS, M.T.F.S. Segurança alimentar e nutricional na atenção básica em saúde - v. 01; v 02 - Fundamentos Práticas para Promoções de Ações. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Parasitologia		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica		Natureza: Obrigatória
Pré-requisito:--			Módulo de alunos:
<p>Ementa: A relação parasito-hospedeiro e suas implicações na saúde. Principais aspectos das parasitoses causadas por protozoários, helmintos e artrópodes. Alterações provocadas no processo nutricional do hospedeiro. Medidas utilizadas para evitar a contaminação humana por parasitos presentes nos alimentos.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>NEVES, D.P. Parasitologia humana. 11 ed. São Paulo: Atheneu, 2010.</p> <p>REY, L. Bases da parasitologia médica. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>CIMERMAN, B. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos. São Paulo: Atheneu, 2002.</p> <p>MARKELL, E.K.; JOHN, D.T.; KROTOSKI, W.A. Markell & Voze, parasitologia médica. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>NEVES, D.P. Parasitologia dinâmica. São Paulo: Atheneu, 2003.</p> <p>REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>TAVARES, W.; MARNHO, L.A. Rotinas de diagnóstico e tratamento de doenças infecciosas e parasitárias. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>Periódicos da CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Patologia da Nutrição e Dietoterapia I		Faculdade: FCS	Carga horária: 90 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Avaliação Nutricional II/ Dietética		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Nutrição nos transtornos alimentares, obesidade e carências nutricionais. Nutrição e imunidade. Suporte nutricional. Nutrição no câncer e SIDA.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>MONTENEGRO. M.; FRANCO, M. Patologia Processos Gerais. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>SHILS, Maurice E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>WAITZBERG, D.L. Dieta nutrição e câncer. São Paulo: Editora Atheneu, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ANGELIS, R.C. Riscos e prevenção da obesidade - Fundamentos Fisiológicos e Nutricionais para Tratamento. São Paulo: Atheneu, 2003.</p> <p>BRAZ, K.C.; MATOS, L.A. Guia de condutas nutricionais em pós-operatório de cirurgias oncológicas. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade - UNIFESP. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>KAWAHARA, N.T. Obesidade - cuidados pré e pós-operatórios na cirurgia. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Guia básico de terapia nutricional - manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Patologia da Nutrição e Dietoterapia II		Faculdade: FCS	Carga horária: 90 h
Modalidade Disciplina	Função: Profissionalizante		Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: Patologia da Nutrição e Dietoterapia I			Módulo de alunos:
<p>Ementa: Nutrição em doenças do trato digestório e glândulas anexas, doenças do sistema nervoso. Nutrição no pré e pós-operatório e no paciente crítico.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>REIS, N.T. Nutrição clinica - sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BARBIERI, D.; PALMA, D. Gastroenterologia e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>DOUGLAS. Fisiologia aplicada à nutrição. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>KNOBEL, E. Condutas no paciente grave. São Paulo: Editora Metha, 2006.</p> <p>KNOBEL, E. Terapia intensiva nutrição. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. São Paulo: Rubio, 2008.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Patologia da Nutrição e Dietoterapia III		Faculdade: FCS	Carga horária: 90 h
Modalidade Disciplina	Função: Profissionalizante		Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: Patologia da Nutrição e Dietoterapia II		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Nutrição nos distúrbios metabólicos, doenças endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e ao tratamento. 5. ed. São Paulo: Manole, 2007.</p> <p>MAGNONI, D.; STEFANUTO, A.; KOVACS, C. Nutrição ambulatorial em cardiologia. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed., v.1, v.2. São Paulo: Atheneu, 2001.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>CARNEIRO, D.M. Alimentação, problema e solução para doenças crônicas. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>COSTA, A.A.; ALMEIDA NETO, J.S. Manual de diabetes. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>LOPES, H.F. Síndrome metabólica uma abordagem multidisciplinar. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>PÓVOA, R. Hipertensão arterial na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>RIELLA, M.C.; MARTINS, C. Nutrição e o rim. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Políticas Sociais e de Saúde. Políticas de Alimentação e Nutrição. Programação, organização e gestão de sistema e serviços de saúde.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BRASIL. Política nacional de alimentação e nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. (on-line)</p> <p>BRASIL. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. (on-line)</p> <p>ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. Saúde pública - Bases Conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BATISTA FILHO, M. et al. Pró Memória - Alimentação e Nutrição no Brasil - 1974-1984. Brasília: MS/INAN.</p> <p>BOSI, M.L.M.; MERCADO, F.J. Avaliação qualitativa de programas de saúde. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>BRASIL. Projeto Fome Zero – uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. Brasília, 2001. (on-line)</p> <p>NOBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>TADEI, J.A. et al. Nutrição em saúde pública. São Paulo: Rubio, 2010.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Saúde da Comunidade		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica		Natureza: Obrigatória
Pré-requisito: --			Módulo de alunos:
<p>Ementa: Dimensão simbólica e cultural do processo da alimentação e nutrição. Estrutura e organização de uma comunidade na promoção da saúde como novo paradigma da Saúde Pública. Educação, participação, comunicação e direito humano à alimentação como instrumentos da promoção da saúde.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>DIAZ-BORDENAVE, J.E. O que é participação. São Paulo: Brasiliense, 1983.</p> <p>ROCHA, M. Segurança alimentar - Um desafio para acabar com a fome no Brasil. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. Saúde pública - Bases Conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Metha. 2004.</p> <p>LAURENTI, R. et al. Estatísticas de saúde. 2 ed. São Paulo: EPU, 2005.</p> <p>PAIM, J.S.; ALMEIDA FILHO, N. A crise da saúde pública e a utopia da saúde coletiva. Salvador: Casa da Qualidade, 2000.</p> <p>POULAIN, J.P. Sociologias da alimentação - Os comedores e o espaço social alimentar. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>SANTOS, L.A.S. O corpo, o comer e a comida - Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Saúde e Alimentação Indígena		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Avaliação Nutricional II/ Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Povos indígenas no Brasil e processo saúde-doença. Políticas públicas em saúde e nutrição para os povos indígenas.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BARROS, D.C. et al. Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2007.</p> <p>CHAUI, M.D.; GRUPIONI, L.D.B. Índios no Brasil. São Paulo: Global, 2005.</p> <p>TADEI, J.A. et al. Nutrição em saúde pública. São Paulo: Rubio, 2010.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>GARNELO, L.; MACEDO, G.; BRANDÃO, L. C. Os povos indígenas e a construção das políticas de saúde indígena no Brasil. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2003.</p> <p>Medicina tradicional indígena em contextos. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.</p> <p>NASCIMENTO, A.C. Criança indígena: diversidade cultural, educação e representações sociais. Campo Grande: Liber Livro, 2011.</p> <p>SANTOS, R.V. et al. Saúde dos povos indígenas e políticas públicas no Brasil. In: GIOVANELLA, L. et al. Políticas e sistemas de saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Ed FIOCRUZ, 2008. (on-line)</p> <p>Saúde Brasil 2004: uma análise da situação de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Técnica Dietética I		Faculdade: FCS	Carga horária: 90h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Pesos e medidas: importância e técnicas. Receitas e termos. Estudo das características físico-químicas de gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, abordando as implicações dos procedimentos de seleção, pré-preparo e preparo sobre os aspectos sensoriais e nutricionais. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ARAÚJO, W.M.C. et al. Alquimia dos alimentos - série alimentos e bebidas v2. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ARAÚJO, W.M.C. et al. Da alimentação à gastronomia. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>COULTATE, T.P. Alimentos a química de seus componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>TERRA, N.N.; TERRA, A.B.M.; TERRA, L.M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>TREUILLE, E.; WRICHT, J. Le Cordon Bleu: todas as técnicas de culinária. São Paulo: Marco Zero, 2000.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Técnica Dietética II		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Técnica Dietética I		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Estudo das características físico-químicas de carnes, aves e pescados, leguminosas, infusos e bebidas, massas, açúcares e doces, caldos, sopas, molhos e condimentos, abordando as implicações dos procedimentos de seleção, pré-preparo e preparo sobre os aspectos sensoriais e nutricionais. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ARAÚJO, W.M.C. et al. Alquimia dos alimentos - série alimentos e bebidas v2. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>DOMENE, S.M.A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p> <p>TREUILLE, E.; WRICHT, J. Le Cordon Bleu: todas as técnicas de culinária. São Paulo: Marco Zero, 2000.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>COULTATE, T.P. Alimentos a química de seus componentes. Porto Alegre: Editora Artmed, 2004.</p> <p>EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7 ed. São Paulo: Atheneu, 2007.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2006.</p> <p>TERRA, N.N.; TERRA, A.B.M.; TERRA, L.M. Defeitos nos produtos cárneos: origens e soluções. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Tecnologia de Alimentos		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: Bromatologia		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Princípios e efeitos dos diferentes processos de tecnologia e conservação de alimentos de origem vegetal e animal. Estudo dos pontos críticos dos processamentos.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos - Princípios e Prática. Porto Alegre: Artmed, 2007.</p> <p>EVANGELISTA, J.E. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2000.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v.1. Porto Alegre: Artmed. 2005.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BENDER, A.E. Dicionário de nutrição e tecnologia de alimentos. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>LIDON, F.; SILVESTRE, M.M. Indústrias alimentares - Aditivos e Tecnologia. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>OETERER, M.; ARCE, M.A.B.R.; SPOTTO, M.H.F. Fundamentos da Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal. v2. Porto Alegre: Artemed. 2005.</p> <p>TANCREDI, R.P.; SILVA, Y.; MARIN, V.A. Regulamentos técnicos sobre condições higiênico-sanitárias, manual de boas práticas e POPS para indústrias - serviço de alimentação. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Toxicologia, Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos		Faculdade: FCS	Carga horária: 54 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Obrigatória	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Fundamentos de toxicologia. Estudos de toxicidade. Compostos tóxicos naturais de origem vegetal e animal. Contaminantes ambientais e alimentares. Controle de manipuladores de alimentos. Análise dos perigos e pontos críticos de controle de alimentos. Certificações de qualidade.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ABREU, E.S.; SPINELLI M.G.N.; ZANARDI A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>SILVA JUNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Varela, 2012.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ABERC. Manual aberc de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998.</p> <p>OGA, S.; CAMARGO, M.M.A.; BATISTUZZO, J.A.O. Fundamentos de Toxicologia. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>POPOLIM, W.D. Qualidade dos alimentos - Aspectos microbiológicos, nutricionais e sensoriais. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>TANCREDI, R.P.; SILVA, Y.; MARIN, V.A. Regulamentos Técnicos sobre Condições Higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPS para Indústrias - Serviço de Alimentação. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

EMENTÁRIO DE COMPONENTES CURRICULARES ELETIVOS

Nome e código do componente curricular: Administração de Recursos Humanos		Faculdade: FACE	C/H: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Complementar	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Fundamentos da Administração de RH. Papéis de RH. Planejamento das necessidades de Recursos Humanos. Descrição, análise e avaliação de cargos. Recrutamento, Seleção e Integração. Avaliação de desempenho. Treinamento e desenvolvimento de RH. Gestão estratégica de pessoas. Gestão de competências. Remuneração estratégica: salários, benefícios, vantagens. Relações trabalhistas, sindicais e previdenciárias. Gestão de equipes com foco na qualidade. Negociação.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>CARVALHO, A.V.; NASCIMENTO, L. P. Administração de recursos humanos. 2. ed. São Paulo: Pioneira Tompson Learning, 2002.</p> <p>LUCENA, M. D. da S. Avaliação de desempenho. São Paulo: Atlas, 1995.</p> <p>MELKOVICH, G.; BORDEAL, J.W. Administração de recursos humanos. São Paulo: Athas, 2000.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BOOG, G.; BOOG, M. Manual de gestão de pessoas e equipes. 2v. São Paulo: Editora Gente, 2002.</p> <p>CHIAVENATO, I. Gestão de pessoas. 2. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.</p> <p>FERNANDES, B.H.R. Competências e desempenho organizacional: o que há além do Balanced Scorecard. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>MATOS, F.G.; CHIAVENATO, I. Visão e ação estratégica. São Paulo: Makron Books, 1999.</p> <p>RIBEIRO, A.L. Gestão de pessoas. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Alimentos e Bebidas		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Conceitos e classificações dos estabelecimentos de alimentos e bebidas. Tipos de serviços e atendimento. Equipamentos, utensílios e serviços de diferentes tipos de bares. Introdução à enologia e coquetaria. Rotinas operacionais dos serviços de buffets, coffee breaks e room service.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ABREU, E.S.; SPINELLI M.G.N.; ZANARDI A.M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>KÖVESI, B. et al. 400 g: técnicas de cozinha. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.</p> <p>TREUILLE, E.; WRICHT, J. Le Cordon Bleu: todas as técnicas de culinária. São Paulo: Marco Zero, 2000.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>CASCUDO, L.C. Historia da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia/USP, 1983.</p> <p>GIL, I.T. A ciência e a arte dos alimentos. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>MARTINS, V. Manual prático de eventos. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>ZANELLA, L.C. Manual de organização de eventos. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>WATT, G.C. Gestão de Eventos em Lazer e Turismo. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Alimentos Funcionais		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Alimentos e nutrição funcional: aspectos atuais e perspectivas.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 3. ed. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>COSTA, N.M.B.; ROSA, C.O.B. Alimentos funcionais - Benefícios para a saúde. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>COSTA, N.M.B.; ROSA, C.O.B. Alimentos funcionais: componentes bioativos e componentes fisiológicos. São Paulo: Rubio, 2010.</p> <p>OLIVEIRA, J.T.G. Alimentação funcional - Prolongando a vida com saúde. São Paulo: Metha, 2006.</p> <p>RAMALHO, A. Alimentos e sua ação terapêutica. São Paulo: Atheneu, 2009.</p> <p>TORRES, E.A.F.S. Alimentos do milênio. São Paulo: Metha, 2002.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Análise sensorial de alimentos e bebidas		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Introdução, princípios e técnicas experimentais de análise sensorial de alimentos. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Recrutamento, seleção e treinamento de julgadores.</p>			
<p>Bibliografia Básica:</p> <p>ALMEIDA, T.C.A. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999.</p> <p>CASTILHO, C. Qualidade da carne. São Paulo: Varela, 2006.</p> <p>FERREIRA, V.L.P. Análise sensorial - testes discriminativos e afetivos. Campinas: PROFIQUA/SBCTA, 2000.</p>			
<p>Bibliografia Complementar:</p> <p>DUTCOSKI, K.D. Análise sensorial de alimentos. 2. ed. Curitiba: Champagnat, 2007.</p> <p>FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos - Princípios e Prática. Porto Alegre. Artmed, 2007.</p> <p>MONTEIRO, C.C.B. Técnicas de avaliação sensorial. Curitiba: UFPR-CEPPA, 1984.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos. v. 1. Porto Alegre: Artmed. 2005.</p> <p>TEIXEIRA, E. et al. Análise sensorial de alimentos. Florianópolis: UFSC, 1987.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Atendimento Domiciliar em Nutrição		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Equipe multidisciplinar em atendimento domiciliar. Objetivos, vantagens e tendências da nutrição domiciliar. Nutrição em Home Care. Nutrição em Personal Diet.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto - Unifesp/EPM. 2.ed. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>WAITZBERG, D. L. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed., v.1, v.2. São Paulo: Atheneu, 2001.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>DOLINSKY, M. Recomendações nutricionais e prevenção de doenças. São Paulo: Roca, 2011.</p> <p>ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e ao tratamento. 5. ed. São Paulo: Manole, 2007.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. São Paulo: Rubio, 2008.</p> <p>VANNUCCHI, H.; MARCHINI, J.S. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Economia, Mercados e Negócios		Faculdade: FACE	C/H: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Complementar	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Concepções e definições sobre economia. Aspectos da evolução da ciência econômica. Teoria elementar do funcionamento do mercado. Teoria da produção. Teoria dos custos. Estruturas de mercado. Decisões econômicas e estratégias de Negócios.</p>			
<p>Bibliografia Básica</p> <p>BESANKO, D.; DRANOVE, D.; SHANLEY, M.; SCHAEFER, S. A Economia da estratégia. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p> <p>PASSOS, C.R.M.; NOGAMI, O. Princípios de economia. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.</p> <p>SILVA, C.R.L.; LUIZ, S. Economia e mercados: Introdução à economia. São Paulo: Saraiva, 2006.</p>			
<p>Bibliografia Complementar</p> <p>GHEMAWAT, P. A estratégia e o cenário dos negócios. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.</p> <p>OLIVEIRA, J. F. (Org). Economia para administradores. São Paulo: Saraiva, 2006.</p> <p>SAADE, A.; GUIMARÃES, T. Dominando estratégias de negócios – idéias e tendências do novo universo comparativo. São Paulo: Pearson Education, 2006.</p> <p>VASCONCELOS, M.A.S. Economia: micro e macro. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2006.</p> <p>ZACCARELLI, S.B. Estratégia e sucesso nas empresas. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Epidemiologia Nutricional		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
Ementa: Epidemiologia clínica e social aplicada à alimentação e doenças nutricionais.			
Bibliografia básica FLETCHER, R.; FLETCHER, S.W. Epidemiologia clinica. Elementos essenciais. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. MEDRONHO, R.A.; CARVALHO, D.M. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2004. PEREIRA, M.G. Epidemiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.			
Bibliografia complementar GREENBERG, R.S. Epidemiologia clinica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. MEDRONHO, R.A. Epidemiologia: cadernos de exercícios. São Paulo: Atheneu, 2009. ROUQUARYOL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e saúde. Rio de Janeiro: Medsi, 2003. ROUQUARYOL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Introdução à epidemiologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003. VAUGHAN, J.P. Epidemiologia para municípios. 3. ed. São Paulo: Hucitec, 2002. Periódicos CAPES.			

Nome e código do componente curricular: Gastronomia Hospitalar		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito:		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: História dos hospitais. Hospital moderno e novo cliente de saúde. Serviço de Nutrição e Dietética e a humanização em hospitais. Implantação e administração da gastronomia hospitalar.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ARAÚJO, W.M.C. et al. Alquimia dos alimentos - série alimentos e bebidas v2. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>TARABOULSI, F.A..Administração de hotelaria hospitalar. 2 ed. São Paulo: Atlas, 2004.</p> <p>TREUILLE, E.; WRICHT, J. Le Cordon Bleu: todas as técnicas de culinária. São Paulo: Marco Zero, 2000.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ARAÚJO, W.M.C. et al. Da alimentação à gastronomia. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>BRILLAT-SAVARIN. A Fisiologia do Gosto. São Paulo: Cia. Das Letras, 1998.</p> <p>CASCUDO, L.C. Historia da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia/USP, 1983.</p> <p>GIL, I.T. A ciência e a arte dos alimentos. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>WATT, G.C. Gestão de Eventos em Lazer e Turismo. São Paulo: Metha, 2004.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Gestão da Qualidade em UAN		Faculdade: FCS	C/H: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Complementar	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Princípios e elementos da qualidade e seus sistemas de gestão. Boas práticas de fabricação (BPFs). Procedimentos operacionais padronizados (POPs). Projeto padrão de higiene operacional (PPHOs). Manual de boas práticas. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).</p>			
<p>Bibliografia básica: ABREU, S.E.; SPINELLI, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007. KIMURA, A.Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes indústrias. São Paulo: Metha, 2003. SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo: Roca, 2008.</p>			
<p>Bibliografia complementar: FERREIRA, S.M.R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002. GERMANO, P.M.L; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 2.ed. São Paulo: Varela, 2003. HAZELWOOD, D.; McLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1998. POPOLIM, W.D. Qualidade dos alimentos - Aspectos microbiológicos, nutricionais e sensoriais. São Paulo: Metha, 2005. TANCREDI, R.P.; SILVA, Y.; MARIN, V.A. Regulamentos Técnicos sobre Condições Higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPS para Indústrias - Serviço de Alimentação. São Paulo: Metha, 2006. Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Gestão Estratégica		Faculdade: FACE	C/H: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Complementar	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Tipos de planejamento. Análise do ambiente externo. Análise do ambiente interno. Ferramentas de análise estratégica: SWOT, BCG. Missão, visão, valores, objetivos. Formulação de estratégias. Estratégias corporativas, competitivas e funcionais. Estratégias de crescimento. Implementação estratégica: estrutura, liderança, poder e cultura. Controle estratégico e desempenho.</p>			
<p>Bibliografia básica:</p> <p>HITT, M.A.; IRELAND, R.D.; HOSKISSON, R.E. Administração estratégica: competitividade e globalização. 2 ed. São Paulo: Tompson Learning, 2008.</p> <p>OLIVEIRA, D.P.R. Planejamento estratégico: conceitos, metodologias e práticas. 22 ed. São Paulo: Atlas, 2005.</p> <p>WRIGHT, P; KROLL, M; PARNELL, J. Administração estratégica: conceitos. São Paulo: Atlas, 2000.</p>			
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>ANSOFF, H.I.; McDONNELL, E.J. Implantando a administração estratégica. 2 ed. São Paulo: Atlas, 1993.</p> <p>GHEMAWAT, P. A estratégia e o cenário dos negócios. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.</p> <p>HREBINIAK, L.G. Fazendo a estratégia funcionar. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p> <p>JOHNSON, G.; SCHOLLES, K.; WHITTINGTON, R. Explorando a Estratégia Corporativa: textos e casos. 7 ed. Porto Alegre: Bookman, 2007.</p> <p>ZACCARELLI, S.B. Estratégia e sucesso nas empresas. São Paulo: Saraiva, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Informática aplicada à Nutrição		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ----		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Softwares aplicados ao estudo da Alimentação e Nutrição.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>Programa DietPro</p> <p>Programa DietWin Profissional</p> <p>Programa Epi Info 6.0</p> <p>Programa Hime Cozinha Industrial</p> <p>Programa NutriLife</p> <p>Programa Sistema de Apoio à Decisão em Nutrição – Universidade Federal de São Paulo</p> <p>Programa Virtual Nutri Plus</p> <p>UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. (UNICAMP). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/contar/taco_versao2.pdf>.</p> <p>UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. (USP). Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental). Tabela Brasileira de Composição de Alimentos-USP. Versão 4.1. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tabela>.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Introdução à Antropologia		Faculdade: FCH	C/H: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Complementar	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: A constituição e o desenvolvimento da antropologia como campo científico. Categorias analíticas básicas: cultura, sociedade, morfologia social, cosmologia, identidade, grupo étnico, etnicidade. Principais correntes teórico-metodológicas do período de constituição da antropologia.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>LARAIA, R. de B. Cultura: um conceito antropológico. 6 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1992.</p> <p>LÉVI-STRAUSS, C. Antropologia estrutural dois. 4 ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1993.</p> <p>ROCHA, E. P. O que é etnocentrismo. 7. ed. São Paulo: Brasiliense, 1988.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BOAS, F. Antropologia cultural. Rio de Janeiro: Zahar, 2007.</p> <p>CUCHE, D. A noção de cultura nas ciências sociais. 2. ed. Trad. de V. Ribeiro. Bauru: Edusc, 1999.</p> <p>DA MATTA, R. Relativizando: uma Introdução à Antropologia Social. Petrópolis: Vozes, 1981.</p> <p>LABURTHE-TOLRA, P.; WARNIER, J.-P. Etnologia – Antropologia. Petrópolis: Vozes, 1997.</p> <p>MARCONI, M.A.; PRESOTTO, Z.M.N. Antropologia: uma introdução. São Paulo: Atlas, 2007.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Marketing		Faculdade: FACE	C/H: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Complementar	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Fundamentos de marketing e valor. Análise do ambiente de marketing. Estratégia de marketing e estratégia organizacional. Elementos de comportamento do consumidor individual e do consumidor organizacional. Segmentação de mercado e seleção de mercado-alvo. Diferenciação e posicionamento.</p>			
<p>Bibliografia básica:</p> <p>CHURCHILL, G.A. Marketing: criando valor para o cliente. São Paulo: Saraiva, 2000.</p> <p>KOTLER, P. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1998.</p> <p>KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 9. ed. Pearson Prentice Hall, 2005.</p>			
<p>Bibliografia complementar:</p> <p>AAKER, D. Administração Estratégica de Mercado. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.</p> <p>COBRA, M.H.N. Administração de marketing. São Paulo: Atlas, 1996.</p> <p>ETZEL, M. J.; WALKER, B.J.; William J. S. Marketing. São Paulo: Makron Books, 2001.</p> <p>LAS CASAS, A.L. Administração de marketing. São Paulo: Atlas. 2006.</p> <p>LAS CASAS, A.L. Marketing: conceitos, exercícios e casos. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Nutrigenômica		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito:		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Alimentação e expressão gênica. Métodos em genômica nutricional: seqüenciamento, genotipagem e expressão gênica. Genética e epidemiologia molecular. Genética e determinismo nutricional, cultural e individual. Implicações éticas, legais e sociais da nutrigenômica.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>GRIFFITS, A.J.F. Introdução a genética. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>OTTO, P.G.; OTTO, P.A.; FROTA-PESSOA, O. Genética humana e clínica. 2 ed. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>SNUSTAD, D.P.; SIMMONS, M. Fundamentos de genética. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BROWN, T.A. Genética: um enfoque molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.</p> <p>MIR L. Genômica. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>PESSINI, L; BARCHIFONTAINE, C.P. Fundamentos da bioética. 2. ed. São Paulo: Paulus, 2002.</p> <p>SONG, R. Genética humana: Fabricando o futuro. São Paulo: Loyola, 2005.</p> <p>THOMPSON, J.S.; THOMPSON, M. Thompson & Thompson, genética medica. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Prática Integrativa		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito:--		Módulo de alunos:	
<p>Ementa:</p> <p>Atividades de ensino-aprendizagem estratégicas para articular a teoria e prática, além do desenvolvimento de habilidades e atitudes profissionais, assegurando e renovando o interesse e o compromisso do aluno com sua formação através de atividades de campo.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>NEVES, D.P. Parasitologia humana. 11 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>SILVA, D.J; QUEIROZ, A.C. Análise de alimentos. 3 ed. Viçosa: UFV, 2006.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>BURTON, G.R.W.; ENGELKIRK, P.G. Microbiologia para as ciências da saúde. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.</p> <p>COULTATE, T.P. Alimentos a química de seus componentes. Porto Alegre: Artmed, 2004.</p> <p>EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>MARKELL, E.K.; JOHN, D.T.; KROTOSKI, W.A. MARKELL & VOZE, parasitologia médica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>PRATT, C.W.; CORNELLY, K. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Práticas em Alimentação e Nutrição Indígena		Faculdade: FCS	Carga horária: 144 h
Modalidade Disciplina	Função: Profissionalizante		Natureza: Eletiva
Pré-requisito: ---			Módulo de alunos:
<p>Ementa: Atividade prática de aprofundamento dos conhecimentos no atendimento dietoterápico especializado a indígenas atendidos em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e nas aldeias, em domicílio.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>BARROS, D.C. et al. Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2007.</p> <p>CHAUI, M.D.; GRUPIONI, L.D.B. Índios no Brasil. São Paulo: Global, 2005.</p> <p>TADEI, J.A. et al. Nutrição em saúde pública. São Paulo: Rubio, 2010.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>GARNELO, L.; MACEDO, G.; BRANDÃO, L. C. Os povos indígenas e a construção das políticas de saúde indígena no Brasil. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2003.</p> <p>Medicina tradicional indígena em contextos. Brasília: Ministério da Saúde, 2007.</p> <p>NASCIMENTO, A.C. Criança indígena: diversidade cultural, educação e representações sociais. Campo Grande: Liber Livro, 2011.</p> <p>SANTOS, R.V. et al. Saúde dos povos indígenas e políticas públicas no Brasil. In: GIOVANELLA, L. et al. Políticas e sistemas de saúde no Brasil. Rio de Janeiro: Ed FIOCRUZ, 2008. (on-line)</p> <p>Saúde Brasil 2004: uma análise da situação de saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Práticas em Nutrição Pediátrica		Faculdade: FCS	Carga horária: 144 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: -----		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Atividade prática de aprofundamento dos conhecimentos no atendimento dietoterápico especializado a crianças e adolescentes atendidos em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e em domicílio.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ACCIOLY et al. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2 ed. Rio de Janeiro: Cultura Medica, 2009.</p> <p>CARDOSO, A.L.; LOPES, L.A.; TADDEI, J.A.A.C. Tópicos Atuais em Nutrição Pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2004.</p> <p>WEFFORT, V.R.S., LAMOUNIER, J.A. Nutrição em pediatria - da neonatologia à adolescência. São Paulo: Manole, 2009.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>SILVA, A.J. et al. Obesidade Infantil. São Paulo: Metha, 2007.</p> <p>SOUZA, L.M.B.M.; ALMEIDA, J.A.G. História da alimentação do lactente no Brasil. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>SPADA, P.V. OBESIDADE INFANTIL - Aspectos Emocionais e Vínculo Mãe / Filho. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>TELLES JR, M.; LEITE, H.P. TERAPIA NUTRICIONAL NO PACIENTE PEDIÁTRICO GRAVE. São Paulo: Metha, 2005.</p> <p>WEINBERG, C. Transtornos alimentares na infância e adolescência - uma visão multidisciplinar. São Paulo: Metha, 2008.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Psicologia Social		Faculdade: FCH	C/H: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Complementar	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ---		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Evolução histórica, conceitos básicos, métodos de pesquisa, relações com outras ciências e questões éticas. Principais teorias da interação social. Estudos e análise de pesquisas contemporânea em Psicologia Social.</p>			
<p>Bibliografia básica: BERGER, P.L; LUCKMANN, T.A. Construção da Realidade: Tratado de sociologia do conhecimento. 21 ed. Petrópolis: Vozes, 2002. LANE, S. O que é Psicologia Social? São Paulo: Brasiliense, 1983. SPINK, S.T.M.; Sawaia, B.B.; Freitas, M.F.Q.; CAMPOS, R.H.F. Psicologia social comunitária: da solidariedade à autonomia. 4 ed. Petrópolis: Vozes, 2000.</p>			
<p>Bibliografia complementar: FARR, R. M. As raízes da psicologia social moderna. RJ: Vozes, 1996. GOFFMAN, E. Manicômios, Presídios e Conventos. São Paulo: Perspectiva, 2001. JACQUES, M.G. et al. Psicologia social contemporânea. Petrópolis: Vozes, 2000. LANE, S. T. N.; CODO, W. (Org.). Psicologia social: o homem em movimento. São Paulo: Brasiliense, 1994. RODRIGUES, A.; ASSMAR, E. M. L.; JABLONSKI, B. Psicologia Social. 23 ed. Rio de Janeiro: Vozes, 1999. Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Química Geral		Faculdade: FACET	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Básica	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ----		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Fundamentos; matéria e medição; fórmulas, equações químicas e estequiometria; átomos e elementos; periodicidade química; moléculas, íons e seus compostos; soluções; cinética química.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de Química Geral – Questionando a vida moderna e o meio ambiente. São Paulo: Bookman, 2001.</p> <p>KOTZ, J. C.; TREICHEL Jr., P. M. Química Geral 1. 5. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2005.</p> <p>RUSSEL, J. B. Química Geral. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1994.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>COSTA, P.R.R. Ácidos e bases em química orgânica: tópicos especiais em química orgânica. Porto Alegre: Bookman, 2006.</p> <p>KOTZ, J.C.; TREICHEL JR, P.M. Química geral e reações químicas. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.</p> <p>MASTERTON, W. L.; SLOWINSKI, E. J.; STANITSKI, C. L. Princípios de Química. 6. ed. São Paulo: LTC, 1990.</p> <p>ROZEMBERG, I.M. Química geral. Sao Paulo: Edgard Blucher, 2006.</p> <p>SOLOMONS, T.W.G. Química orgânica 1. Rio de Janeiro: Ed. LTC, 2005.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

Nome e código do componente curricular: Seminários em Nutrição I		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ----		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Estudo sobre temas emergentes no campo da Alimentação e Nutrição.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>Bases de dados de pesquisa científica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • LILACS • Periódicos CAPES • PUBMED 			

Nome e código do componente curricular: Seminários em Nutrição II		Faculdade: FCS	Carga horária: 72 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ----		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Estudo sobre temas emergentes no campo da Alimentação e Nutrição.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>Bases de dados de pesquisa científica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • LILACS • Periódicos CAPES • PUBMED 			

Nome e código do componente curricular: Suporte Nutricional		Faculdade: FCS	Carga horária: 36 h
Modalidade: Disciplina	Função: Profissionalizante	Natureza: Eletiva	
Pré-requisito: ----		Módulo de alunos:	
<p>Ementa: Histórico e evolução do suporte nutricional. Equipe multidisciplinar de suporte nutricional. Terapia nutricional enteral: princípios, tipos de dieta, indicações e limitações. Terapia nutricional parenteral: indicações, preparo, administração e complicações.</p>			
<p>Bibliografia básica</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007.</p> <p>WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2001.</p>			
<p>Bibliografia complementar</p> <p>ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e ao tratamento. 5. ed. São Paulo: Manole, 2007.</p> <p>KNOBEL, E. Terapia intensiva nutrição. São Paulo: Atheneu, 2005.</p> <p>SHILS, Maurice E., et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença – Shils. São Paulo: Manole, 2009.</p> <p>SOBOTKA, L. Bases da nutrição clínica. São Paulo: Rubio, 2008.</p> <p>WAITZBERG, D.L.. Dieta, nutrição e câncer. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>Periódicos CAPES.</p>			

10. SISTEMAS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Quanto à forma de avaliação educacional do desempenho dos alunos, a FCS segue sua organização por disciplinas. A avaliação dos estudantes dá-se de maneira convencional, com ênfase na avaliação somativa e, em alguns casos, formativa.

Os estudantes do Curso de Graduação em Nutrição serão avaliados conforme a Resolução 89 da UFGD e que seguirá as seguintes diretrizes:

Frequência

É condição para aprovação do aluno, a sua presença a pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e às demais atividades programadas. É vedado ao aluno o abono de faltas, salvo nos casos previstos em lei.

Aproveitamento

Os alunos serão avaliados através da apresentação de projetos, provas presenciais, participação em fóruns e qualquer outra atividade que resulte na avaliação do conhecimento por atribuição de notas a critério do professor e segundo o plano de ensino da disciplina.

Critério de aprovação

Será aprovado o aluno que obtiver aproveitamento final, no semestre, igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência mínima de 75%. Caso o aluno não atinja a nota 6,0 (seis), no semestre, deverá se submeter a exame final conforme segue:

Exame final

O aproveitamento do exame final será expresso em nota com grau numérico variando de zero a dez. O aluno com frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) e com nota de aproveitamento, no semestre, entre 4,0 e 5,99, deve submeter-se a exame final. O valor absoluto para aprovação no exame será a nota 6,0 (seis).

Critério de reprovação

1) Independentemente dos resultados obtidos pelo seu desempenho, será considerado reprovado na disciplina o aluno que não tiver comparecido a pelo menos 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades.

2) Será considerado reprovado o aluno que obtiver aproveitamento, no semestre, inferior a 4,0 (quatro).

3) Será considerado reprovado o aluno que, tendo realizado o exame final, não conseguir nota 6,0 (seis), nota mínima absoluta exigida para aprovação no exame final.

Avaliação substitutiva

Ao aluno que deixar de comparecer a avaliação ou optar por substituir uma das notas do semestre, é permitido a realização de uma avaliação substitutiva de cada disciplina, por semestre, valendo de zero a 10,0 (dez), desde que requerida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis antes da sua realização, que ocorrerá ao final de cada semestre letivo. Obrigatoriamente o resultado desta prova substituirá a menor nota da disciplina, mesmo sendo esta nota menor que a anterior.

Além da avaliação tradicional será realizada a avaliação contínua de forma a envolver o professor, o aluno individualmente e o conjunto da turma. A identificação do exercício das capacidades desejadas é o testemunho do aprendizado satisfatório. As atividades acadêmicas serão avaliadas por meio de atividades dirigidas, apresentação de seminários, elaboração de monografia, elaboração e execução de projetos, trabalho de conclusão de disciplina e trabalhos individuais e/ou em grupos.

11. SISTEMA DE AUTO-AVALIAÇÃO DO CURSO

Serão adotados dois instrumentos além da avaliação de egressos para avaliação do curso que poderão indicar necessidades de mudanças no Projeto Pedagógico:

I- Instrumentos:

1) Questionário de Valoração do Curso (QVC): O QVC é um instrumento de 36 itens, adaptado do Course Valuing Inventory de NEHARI, M. e BENDER, H. (1978), mediante versão em português e modificação da terminologia para refletir a perspectiva da vivência curricular global e não somente de uma disciplina isolada. Estudos têm demonstrado que esse instrumento serve como indicador da percepção do aluno sobre o valor e significado dos desfechos de aprendizado (SOBRAL; OLIVEIRA, 2006). Quanto mais alto o significado para os mesmos do que está sendo ensinado, melhor será seu aprendizado. Dessa forma, este instrumento avaliará a motivação do acadêmico do curso em sua amplitude geral e não apenas de uma disciplina.

2) Teste de Progresso: esse teste seguirá os moldes do teste realizado desde o ano de 2001 pela Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (FMUSP) com o objetivo de avaliar o ganho de conhecimento ao longo do tempo. Este teste serve, também, para avaliação de mudanças curriculares e de disciplinas específicas. Será feita uma prova semestral com o mesmo conteúdo para os alunos de todos os semestres contendo 100 questões: 33 da área básica, 33 das disciplinas específicas e 34 das atividades dos estágios. Essas questões serão na forma de teste de múltipla escolha com cinco opções. Serão elaboradas pelos docentes e preceptores das respectivas áreas e será aplicado ao mesmo tempo para todos os alunos do Curso de Nutrição ao final de cada semestre.

II- Avaliação de Egressos

O acompanhamento dos egressos do Curso de Nutrição/FCS tem os seguintes objetivos:

- 1) Avaliação do Curso de Nutrição;
- 2) Avaliar o impacto dos egressos na sociedade;

3) Avaliar a compatibilidade da formação dos profissionais com as necessidades do mercado de trabalho.

A avaliação dos egressos do Curso de Nutrição/FCS será realizada da seguinte maneira:

Será solicitado ao egresso o preenchimento de uma ficha que informe após a formatura seu endereço e situação profissional (inserção no mercado de trabalho, aprovação em concursos, especialização, etc).

12. ATIVIDADES ACADÊMICAS ARTICULADAS AO ENSINO DE GRADUAÇÃO

O curso intenciona no âmbito da **Pesquisa**, estudar aspectos pertinentes à alimentação e nutrição humanas, incentivando os acadêmicos nas pesquisas de iniciação científica. A oferta de projetos deverá aumentar à medida que o curso contrate os docentes.

Devido à importância do profissional nutricionista na promoção da saúde, as atividades de **Extensão** são necessárias e inerentes aos cursos de Nutrição e, especialmente, nesta região devido à alta demanda do Nutricionista. Esses projetos, que caracterizam as ações do curso de Nutrição, serão desenvolvidos no hospital universitário, postos de saúde, aldeias indígenas, instituições de ensino e de atendimento à comunidade como creches, asilos, enfatizando o atendimento às instituições de cunho filantrópico.

Serão propiciadas aos alunos visitas técnicas em indústrias de alimentos, feiras de equipamentos na área de alimentação e nutrição, dentre outras, objetivando possibilitar ao acadêmico diferentes experiências, além de reforçar conteúdos vistos em aulas teóricas ou mesmo práticas.

No campo de ações do **Ensino**, além das disciplinas contidas na Matriz Curricular, serão oferecidas atividades que visam complementar os conhecimentos do acadêmico. A proposta do curso visa, desde o início do mesmo, uma integração entre as atividades teóricas e práticas das disciplinas e a possibilidade de vivenciar a prática da profissão.

Dentre as atividades práticas obrigatórias curriculares, serão realizados **Estágios Supervisionados** nas seguintes áreas: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Pública, Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição e Ciência de Alimentos. Estes estágios serão realizados em Empresas e/ ou Instituições (Hospital Universitário, Escolas, Creches, Restaurante Universitário, Postos de Saúde, dentre outros) com a finalidade de proporcionar ao acadêmico uma articulação entre a teoria estudada e a prática do profissional, com a supervisão de docentes IFES e total inserção do acadêmico no processo de trabalho do nutricionista. Os estágios curriculares terão um docente coordenador das atividades e seguirão regulamento próprio aprovado pela Comissão de Ensino do Curso de Nutrição e pelo Conselho Diretor da FCS.

No oitavo período o aluno elabora seu projeto de **Trabalho de Conclusão de Curso** (TCC) na disciplina denominada Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), o qual, após aprovação e desenvolvimento deverá ser apresentado em período a ser determinado pela coordenação de TCC e comporá, ao final do curso, os requisitos para a colação de grau do acadêmico.

As orientações para o TCC serão feitas através da disciplina "Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso". A nota final de avaliação da disciplina corresponderá à nota atribuída ao projeto de TCC. O TCC terá regulamento próprio aprovado pela Comissão de Ensino do Curso de Nutrição e Conselho Diretor da FCS.

Serão oferecidas **Monitorias** nas disciplinas com carga horária prática, de acordo com a disponibilidade docente.

Num percurso ideal, os alunos cursarão do 1º ao 10º semestre os componentes curriculares obrigatórios e, a partir do 1º semestre, também os **eletivos** conforme grupos específicos de disciplinas ofertadas. A escolha dos componentes eletivos será livre, permitindo o aprofundamento em campos do saber pelo qual apresentem maior afinidade e/ou interesse.

Ao longo de sua graduação, o acadêmico deve cumprir 72 horas de **atividades complementares** às quais se constituirão no aproveitamento de estudos e práticas em alimentação e nutrição e áreas afins. Dentre estas atividades podem ser citadas: estágios extracurriculares, monitorias, cursos livres, participação em projetos de pesquisa, projetos de extensão, participação em eventos e outras atividades ofertadas pela própria IFES ou outra instituição. Estas atividades complementares serão monitoradas por um docente e, também, seguirão regulamento próprio aprovado pela Comissão de Ensino do Curso de Nutrição e Conselho Diretor da FCS.

13. CORPO DOCENTE

O Curso de Nutrição da FCS tem como política buscar formas de garantir que o corpo docente tenha formação compatível com os conteúdos das disciplinas pelas quais é responsável e que, preferencialmente, esta formação seja em nível de doutorado.

De acordo com a carga horária prevista na Matriz Curricular constante deste projeto, é necessária a contratação de 19 docentes com a formação básica em Nutrição para atender a demanda das disciplinas profissionalizantes e específicas do curso.

Atualmente nosso quadro de docentes do Curso compreende:

	Professor	Titulação/Área	Regime de Trabalho (horas/semana)	Experiência Docente (anos)	Disciplina
1.	Andrea Pereira Vicentini	Doutora em Fisipatologia em Clínica Médica	DE	10 anos	<ul style="list-style-type: none">• Avaliação Nutricional I• Avaliação Nutricional II
2.	Andrea Ribeiro Luz Chamaa	Mestre em Ciências da Saúde	Temporária	8 anos	<ul style="list-style-type: none">• Prática Integrativa (Eletiva)• Ética Profissional e Bioética• Técnica Dietética I e II• Seminários em Nutrição I
3.	Cândida Aparecida Kassuya	Doutora em Farmacologia	DE	11 anos	<ul style="list-style-type: none">• Farmacologia• Fitoterapia
4.	Elaine de Azevedo	Doutora em Sociologia Política	DE	3 anos	<ul style="list-style-type: none">• Saúde da Comunidade• Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição• Sustentabilidade na Produção de Alimentos e Energia• Nutrição e Saúde Pública
5.	Fábio Rocha Lima	Especialização em Anatomia Patológica	40	9 anos	<ul style="list-style-type: none">• Histologia
6.	Kelly Cristina da Silva Brabes	Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos	DE	9 anos	<ul style="list-style-type: none">• Microbiologia dos Alimentos• Prática Integrativa• Microbiologia dos Alimentos• Tecnologia dos Alimentos

7.	Majid Mohamad Ghadie	Mestre em Cirurgia e Experimentação	Temporário	1 ano	<ul style="list-style-type: none"> Anatomia Humana Aplicada à Nutrição
8.	Márcia Midori Shinzto	Doutora em Medicina	DE	6 anos	<ul style="list-style-type: none"> Imunologia
9.	Márcio Eduardo Barros	Doutor em Medicina	DE	12 anos	<ul style="list-style-type: none"> Fisiologia Humana I e II
10.	Maria Cristina Corrêa de Souza	Doutora em Nutrição Humana Aplicada	DE	14 anos	<ul style="list-style-type: none"> Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e II Introdução à Nutrição Clínica
11.	Nelson Carvalho De Farias Júnior	Pós-Doutor em Farmacologia	DE	5 anos	<ul style="list-style-type: none"> Bioquímica Bioquímica aplicada a nutrição
12.	Patrícia Vieira Del Ré	Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos	DE	14 anos	<ul style="list-style-type: none"> Técnica Dietética I e II Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição Seminários em Nutrição I
13.	Priscila Milene Angelo Sanches	Doutora em Alimentos e Nutrição	DE	5 anos	<ul style="list-style-type: none"> Nutrição e Dietética Materna e da Mulher Nutrição Humana Avaliação Nutricional II Dietética
14.	Rosângela da Costa Lima	Doutora em Epidemiologia	DE	10 anos	<ul style="list-style-type: none"> Metodologia Científica Epidemiologia
15.	Rosangela Campo Gonçalves Fioranvanti	Especialista em Linguística Aplicada em Língua Portuguesa	Temporária	2 anos	<ul style="list-style-type: none"> Inglês Instrumental
16.	Silvia Aparecida Pieta	Doutora em Ciencias de La Actividad Física y Del Deporte . Universidad de León	DE	16 anos	<ul style="list-style-type: none"> Histologia Formação do Ser Humano Biológico I
17.	Simone Simionatto	Doutorado em Biotecnologia	DE	4 anos	<ul style="list-style-type: none"> Microbiologia Geral
18.	Teresinha Regina Ribeiro Oliveira	Mestre em Análises Clínicas	DE	9 anos	<ul style="list-style-type: none"> Imunologia Parasitologia

Docentes a serem contratados:

Docente 1	Graduação em Nutrição e Doutorado em Nutrição ou áreas afins	DE
Docente 2	Graduação em Nutrição e Doutorado em Nutrição ou áreas afins	DE
Docente 3	Graduação em Nutrição e Doutorado em Nutrição ou áreas afins	DE
Docente 4	Graduação em Nutrição e Doutorado em Nutrição ou áreas afins	DE
Docente 5	Graduação em Nutrição e Doutorado em Ciências de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Nutrição ou áreas afins	DE
Docente 6	Graduação em Nutrição e Doutorado em Ciências de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Nutrição ou áreas afins	DE
Docente 7	Graduação em Nutrição e Doutorado em Microbiologia, Nutrição ou áreas afins	DE

Docente 8	Graduação em Nutrição ou Gastronomia e Doutorado em Nutrição ou áreas afins	DE
Docente 9	Graduação em Nutrição e Doutorado em Saúde Pública, Saúde Coletiva, Nutrição ou áreas afins	DE
Docente 10	Graduação em Nutrição e Doutorado em Saúde Pública, Saúde Coletiva, Nutrição ou áreas afins	DE

O apoio didático-pedagógico aos docentes é dado em diferentes níveis: no Conselho de Ensino, Pesquisa, Extensão e Cultura, por meio da Câmara de Ensino e, na Faculdade, por meio do Conselho Diretor.

14. CORPO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

	Técnico	Formação	Função
1	Agruslândia Rezende de Souza	Superior em Biomedicina	Responsável técnica pelos laboratórios de histologia, patologia, anátomo-patológico e citogenética.
3	Alexasandra Vila Maior de Souza	Superior em Farmácia	Responsável técnica pelo laboratório de bioquímica
4	Anahy Arruda Brigato	Superior em Enfermagem	Responsável técnica pelos laboratórios de técnica cirúrgica e habilidades médicas.
5	Anália Gomes da Cruz	Ensino Médio/Técnico de Enfermagem	Responsável técnica pelos laboratórios de técnica cirúrgica e habilidades médicas
6	Antonio Junior dos Santos	Superior em Rede de Computadores	Responsável técnico pelo laboratório de informática
7	Camila Farah Borges da Silva	Superior em Agronomia	Responsável técnico pelo Biotério
8	Carlos Alexander Simão Narciso Junior	Ensino Médio	Secretário da Direção
9	Caroline Andre de Souza Jorge	Superior em Nutrição	Técnica do Laboratório de Avaliação Nutricional
10	Célia Garcia de Deus	Superior em Tecnologia em Gestão Imobiliária	Secretária de Graduação
11	Débora Regina Hoff Brait	Superior em Biomedicina	Responsável técnica pelos laboratórios de microbiologia e bioquímica
12	Flora Martinez Figueira Moreira	Superior em Biomedicina	Responsável técnico pelo laboratório de Parasitologia
13	Lujan Nunes Sanabria	Superior em Biomedicina	Responsável técnica pelos laboratórios de microbiologia e bioquímica
14	Mariana Bento Tatara	Superior em Biologia	Responsável técnica pelo biotério
15	Patrícia Karla da Rocha Ferreira	Superior em Nutrição	Técnica do Laboratório de Técnica e Dietética
16	Priscila Elly Vieira	Superior em Biologia	Responsável técnico pelos laboratórios e laboratório de Anatomia Humana
17	Ramão de Souza de Deus Júnior	Superior em Biologia	Responsável pelo laboratório de Anatomia Humana e Biotério
18	Karina Harumi Oshiro Teruya	Superior em Administração	Administrador
19	Sandra Yuki Kanomata	Superior em Medicina	Hospital Universitário

15. INSTALAÇÕES FÍSICAS

Considerar como grupo de indicadores:

15.1. BIBLIOTECA

O acervo da biblioteca da UFGD conta com 60.071 exemplares de formação geral, sendo 2.722 livros de formação específica, 66 periódicos, 119 títulos não correntes, 03 jornais e revistas diários e foram renovados 05 títulos de periódicos. Além disso, a UFGD conta com acesso ao portal capes.

No ano de 2008 foram adquiridos 82 novos títulos na área da saúde e foram indicados para compra no ano de 2009 novos títulos para implantação do Curso de Nutrição, com um valor total aproximado de R\$ 46.000,00.

15.2. INSTALAÇÕES ESPECIAIS E LABORATÓRIOS ESPECÍFICOS

A Faculdade de Ciências da Saúde conta com os seguintes ambientes de prática:

Laboratório de Microbiologia Aplicada (LMA)

Área: 55,00 m²

O laboratório de Microbiologia é utilizado para o isolamento de microrganismos e é destinado para ensino, pesquisa e extensão, além de servir de apoio, para o Hospital Universitário. A sala de preparação de amostras é composta pelos seguintes equipamentos: bico de bunsen, estufas de incubação, banho-maria de incubação, contadores de colônias, centrífuga refrigerada, microscópios, destilador de água, medidor de pH, estufa de incubação B.O.D. e vidrarias. Este laboratório possui três salas de apoio denominadas, Bacteriologia, Virologia e Esterilização, onde ficam armazenados os materiais de consumo, vidrarias e alguns equipamentos como balança de precisão utilizada para a pesagem dos meios de cultura; filtro de osmose reversa, para a obtenção de água purificada; e capela de exaustão para manipulação com gases tóxicos. Os materiais de consumo como os meios de cultura, os swabs, bateria de corantes,

algodão, potes coletores, papel toalha etc, e as vidrarias como, erlenmayer, becker, tubos de ensaio, funis, placas de petri, também são armazenados nesse laboratório. Nesse local não ocorre nenhuma manipulação com material contaminado, ficando disponível apenas para o preparo de materiais de suporte. Conta, ainda, com uma pia para a lavagem das mãos, mesas e computador utilizados como recurso para as aulas. A sala de virologia conta com armários de concreto e madeira, servido apenas para o armazenamento de substâncias químicas, ficando isolada e controlada, já que se encontram reagentes altamente tóxicos quando mal manipulados. Na sala de esterilização são realizados os processos de descontaminação, desinfecção e esterilização dos materiais que foram e que serão utilizados. Conta com todos os equipamentos necessários, como estufa de esterilização, autoclave, destilador e deionizador, que promove água pura e isenta de íons, para a lavagem de vidrarias, um lavador de pipetas automáticas e uma geladeira para armazenar kits de reagentes bioquímicos, além de materiais de suporte para a limpeza e materiais de consumo, como detergentes, hipocloritos, alcoóis, sacos de lixo e sacos específicos para autoclave, escova para tubos, luvas, papel toalha, entre outros. Existem normas, POPS (Procedimentos Operacionais Padrão) de segurança quanto à lavagem e esterilização. O acesso fica restrito aos funcionários, pós-graduandos e alunos de iniciação científica.

Professor responsável: Fábio Juliano Negrão

Laboratório de Microbiologia (LaMi)

Área: 18,00 m²

O laboratório de Microbiologia é utilizado para o isolamento de microrganismos e é destinado para ensino, pesquisa e extensão. Este laboratório possui os seguintes equipamentos: bico de bunsen, estufas de incubação, banho-maria de incubação, contadores de colônias, microscópios, capela de fluxo laminar luz UV, destilador de água, pHmetro, vidraria.

Laboratório de Informática (LI)

Área: 43,40 m²

O laboratório de informática possui 11 Microcomputadores com acesso em tempo integral aos periódicos da CAPES e à Internet e com programas para análise de dados e confecção de gráficos.

Laboratório de Citogenética (LC)

Área: 54,00 m²

O laboratório de Citogenética possui os seguintes equipamentos: agitador de peneiras, agitador mecânico, estufa a vácuo, estufa com circulação de ar, mufla, moinho de bolas, moinho triturador, bomba de vácuo e compressor de ar, multímetro, paquímetro e balança semi-analítica.

Laboratório de Histologia e Patologia (LHP)

Área: 152,20 m²

O laboratório de Histologia e Patologia da FCS é utilizado para a realização de técnicas histopatológicas, servindo para a confecção de lâminas histológicas. Este laboratório é destinado para ensino, pesquisa e extensão, além de servir de apoio, para o Hospital Universitário. Ele é composto pelos seguintes equipamentos: 3 bancadas laterais grandes (com tampo de mármore) com armários, 1 pia, 1 microtômo de parafina, 1 processador de tecidos, 1 dispensador de parafina, 1 chapa de aquecimento, 1 agitador magnético com aquecimento, 1 banho-maria histológico, 1 estufa, vidrarias, 4 armários de aço para armazenamento de material, 1 freezer, 1 geladeira, 1 escrivaninha com gavetas, 3 cadeiras, 1 computador, 1 ventilador de parede e 1 ar condicionado split. Em comunicação com este laboratório, encontra-se uma outra sala onde são ministradas aulas práticas de Biologia Celular e Histologia para a primeira série do curso de medicina e de nutrição. Esta sala possui 5 bancadas com tampo de mármore, 2 bancadas laterais (tampo de mármore) com armários, 25 cadeiras, 8 pias, 2 armários de aço (com 50 caixas de laminário de histologia), 5 televisores, 25 microscópios Nikon em uso, 1 microscópio Olympus BX51, com câmera acoplada (para captura de imagem) e 1 ar condicionado split.

Laboratório de Anatomia (LP)

Área: 198,60 m²

O laboratório de Anatomia contém: 1 sala de aula com peças e cadáveres e possui os seguintes equipamentos: 52 banquetas, 7 mesas para necropsia/autópsia, armário tubular zincada, leito aço inoxidável, c/ rebaixo para reter líquido e tubo de escoamento, rodas giratórias; 1 Sala

para a dissecação contendo 8 banquetas, 1 mesas para necropsia/autópsia, armário tubular zincada, leito aço inoxidável, c/ rebaixo para reter liquido e tubo de escoamento, rodas giratórias; 1 Sala para Técnico de Anatomia, com ambiente com chuveiro, 1 (um) armário de aço, e 01 (uma) mesa com cadeira; e 1 Sala de tanque para cadáveres, com peças para aulas de anatomia patológicas conservadas em formol em potes plásticos, 3 (três) tanques para cadáveres.

Laboratório de Parasitologia (LPR)

Área: 133,00 m²

O laboratório de Parasitologia é composta por 2 salas, sendo 1 sala de aula e outra sala de apoio, onde são realizados procedimentos de ensino, pesquisa e extensão. Estas salas possuem os seguintes equipamentos: 1 centrífuga, 1 mesa de fórmica com gaveteiro, 1 cadeira giratória, 2 armários de aço, 1 balança analítica de precisão, 19 microscópios binoculares Olympus, 5 microscópios monoculares Olympus, 1 microscópio triocular Olympus, 1 televisor, 1 geladeira Frost Free, 1 estereoscópio.

Laboratório de Bioquímica (LB)

Área: 108,40 m²

O laboratório de bioquímica possui como suporte equipamentos como espectrofotômetro, banhos-maria, estufa, geladeiras para os kits bioquímicos, centrífugas, um aparelho medidor de pH (phmetro) e microcentrífuga, bem como materiais como os kits de reagentes, vidrarias, micropipetas, ponteiras, tubos de ensaio etc. as aulas são programadas previamente pelo professor e posteriormente executadas em grupos pequenos de alunos proporcionando um aprendizado efetivo.

Hospital Universitário (HU)

Área construída: 13.126 m²

O HU possui as seguintes dependências:

- quantidade de banheiros = 222
- quantidade de copas = 15
- quantidade de cozinhas = 01
- quantidade de expurgos/ dml = 16
- quantidade de lavatórios ≅ 300

O HU conta com 173 leitos de média complexidade assim distribuídos: 99 leitos nas clínicas, 9 leitos na UTI adulto e 6 leitos na UTI pediátrica. Possui também ambulatórios com 28 consultórios, contendo 20 leitos de observação e 6 leitos do Pronto Atendimento Pediátrico. É realizado uma média de 1100/dia entre consultas, exames, internações e procedimentos cirúrgicos.

Biotério (BIO)

Área: 54,00 m²

A Universidade Federal da Grande Dourados possui um biotério recém construído, o qual terá a finalidade de fornecer animais (ratos e camundongos) para utilização nos laboratórios de ensino e pesquisa. Além disso, a Faculdade de Ciências da Saúde possui uma sala de manutenção de pequenos animais de laboratório (ratos e camundongos), onde são mantidos os animais experimentais utilizados em projetos de pesquisa. Esta sala é equipada com: 2 estantes em aço, 2 mesas em aço, 1 escrivaninha com gavetas, 80 gaiolas (com grades e bebedouros), 1 ar condicionado, 1 termostato, 1 exaustor, 2 timer e 1 balança de precisão.

Estão disponibilizados para o curso de Nutrição os laboratórios listados a seguir que estão localizados no Campus II da UFGD, na Faculdade de Ciências Exatas e Tecnológicas (FACET) utilizados pelo curso de Engenharia de Alimentos.

Laboratório de Análise de Alimentos

O laboratório de Análise de Alimentos possui como suporte os seguintes equipamentos:

analisador da qualidade de óleo de fritura, balanças analíticas, banho maria, bloco digestor, bomba a vácuo, centrífuga de bancada, decibelímetro digital, destilador de água, determinador de umidade por infra vermelho, sistema para determinação do ponto de fusão, espectrofotômetro, estufa para secagem e esterilização, estufa bacteriológica, evaporador rotativo, conjunto lavador automático de pipetas, microscópio estereoscópico binocular, manta aquecedora, microscópio biológico binocular, medidor da umidade digital de cereais portátil, condutivímetro digital, deionizador de água, destilador de nitrogênio, determinador de fibra TE-149, sistema para determinação de gordura, medidor de pH portátil, microprocessador, micromoinho, moinho de rotor, forno mufla, medidor de oxigênio dissolvido/oxigênio gasoso e % de saturação, chapa aquecedora, refratômetros manuais, sistema de purificação de osmose reversa, barrilete para água purificada, cromatógrafo líquido de alta eficiência (HPLC) e analisador de O₂ e CO₂ em espaço vazio.

Laboratório de Tecnologia de Alimentos

O laboratório de Tecnologia de Alimentos possui como suporte os seguintes equipamentos: estufa para secagem com circulação de ar forçado, autoclave vertical com caldeira elétrica, balança eletrônica 15kg, centrífuga extratora semi-industrial, cesto de fritura, despoldadeira de frutas de bancada, fogão a gás industrial 4 bocas com forno, freezer vertical, incubadora shaker, liquidificador industrial 4 litros, mini-processador, penetrômetro analógico com bancada, processador de alimentos eletrônico completo, recravadeira manual para lata redonda, refratômetro de bancada, secador de bandeja, seladora à pedal, seladora à vácuo, seladora para potes plásticos, tacho de cozimento com parede dupla (banho maria), tanque e cesto inox, barrilete para água purificada, sistema para determinação do ponto de fusão, espectrofotômetro uv-vis com varredura, estufa à vácuo, banho ultra termostatizado, câmara fria para congelados, câmara fria para resfriamento, bomba de vácuo, cronômetro digital e agitador magnético sem aquecimento.

O curso deverá dispor de mais quatro laboratórios com a finalidade de dar suporte às atividades pedagógicas destinadas ao ensino dos conteúdos profissionalizantes e específicos da Nutrição. Além da formação básica, os laboratórios têm como objetivo proporcionar condições para realização de atividades de extensão e de pesquisa, possibilitando atuações tanto em campo como nas dependências físicas dos laboratórios para acadêmicos da graduação ou da pós-

graduação.

Laboratórios a serem construídos na FCS para a implantação do Curso de Nutrição:

Laboratório de Técnica Dietética e Gastronomia

Este laboratório será composto por bancadas e equipamentos para preparo e experimentos com alimentos. A configuração deste laboratório permite ao aluno vivenciar instalações, equipamentos e materiais usuais nas Unidades de Alimentação e Nutrição, tanto de porte doméstico quanto industrial.

Neste laboratório os alunos aprenderão as técnicas para elaborar as mais diversas preparações alimentícias, pesar, porcionar e avaliar a preparação final.

Laboratório de Análise Sensorial

Este laboratório será composto por cabines individuais para provadores para execução análise sensorial.

Neste laboratório os alunos aprenderão as diversas técnicas de análise sensorial, servindo como provadores ou utilizando convidados.

Laboratório de Avaliação Nutricional

Este laboratório possuirá todos os equipamentos para avaliação antropométrica, destacando-se balanças digitais, plicômetros, estadiômetros portáteis e fixos, equipamentos de bioimpedância, computadores e softwares de avaliação dietética.

Será instalado para possibilitar a aplicação de métodos e técnicas em avaliação nutricional nos diferentes ciclos de vida, desde a criança ao idoso, complementando assim o conhecimento teórico das disciplinas do curso.

Laboratório de Nutrição Experimental

Este laboratório será dividido em ambientes específicos para as diversas atividades. Possuirá os equipamentos necessários para a execução de ensaios biológicos com animais, incluindo gaiolas metabólicas, balanças, bancadas.

16. ANEXOS

1. BRASIL/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR.
Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição. CNE/CES 1.133; 07/08/2001.

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

^(*)CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES 5/2001. Diário Oficial da União Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p. 39.

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 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;

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 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;

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; e

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 sadios e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias 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; e

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; e
- 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.

Parágrafo Único. 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 e 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; e

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.

17. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição. CNE/CES 1.133; 07/08/2001.

CFN/CRN. Definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação. São Paulo, 1996.

DECRETO n 5.646 de 28 de dezembro de 2005 - Decreto de implantação da UFGD sob tutoria da UFG.

LEI 5.276/67. Dispõe sobre a profissão do nutricionista, regula o exercício e dá outras providências.

LEI 8.234 de 17 de setembro de 1991 (D. O . U. 18.9.81). Regulamentação da profissão de nutricionista.

LEI número 11.153 de 27 de julho de 2005 – Criação da UFGD

NEHARI, M.; BENDER, H. Meaningfulness of a course experience: a measure for educational outcomes in higher education. Higher Education, 7:1-11, 1978.

PARECER n° 213/ 2008. Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação. Carga horária mínima para os cursos de Nutrição.

RESOLUÇÃO n° 118 de 13 de setembro de 2007 do Conselho de ensino, pesquisa, extensão e cultura/UFGD - Regulamento Geral dos Cursos de Graduação.

RESOLUÇÃO n° 89 de 1 de setembro de 2008. Proposta e Diretrizes para implantação do REUNI na UFGD.

SOBRAL, T.; OLIVEIRA, P.G. Avaliação seriada versus exame vestibular: semelhanças e diferenças entre Coortes no Curso de Medicina da Universidade de Brasília. Rev. bras. educ. med. vol.30 no.3 Rio de Janeiro Sept./Dec. 2006.