



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

ÁREA: SAÚDE

Limoeiro do Norte
2022



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DO CEARÁ
CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE

Reitor

JOSÉ WALLY MENDONÇA MENEZES

Pró-Reitor de Administração e Planejamento

REUBER SARAIVA DE SANTIAGO

Pró-Reitor de Gestão de Pessoas

MARCEL RIBEIRO MENDONÇA

Pró-Reitor de Ensino

CRISTIANE BORGES BRAGA

Pró-Reitor de Extensão

ANA CLÁUDIA UCHÔA ARAÚJO

Pró-Reitora de Pesquisa, Pós-Graduação e Inovação

JOÉLIA MARQUES DE CARVALHO

Diretor Geral do Campus Limoeiro do Norte

FRANCISCO VALMIR DIAS SOARES JUNIOR

Diretora de Ensino do Campus Limoeiro do Norte

MAYARA SALGADO SILVA

COMISSÃO DE ALTERAÇÃO DO PPC

Coordenação do Curso

JOSICLEIA VIEIRA DE ABREU DO VALE

Professora da Área Específica

BRUNA YHANG DA COSTA SILVA

Professora da Área Específica

JANIA MARIA AUGUSTA DA SILVA

Pedagogo

WANDER LUIS DE OLIVEIRA SILVA

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

Professora e Presidente

BRUNA YHANG DA COSTA SILVA

Professor e Membro Efetivo

DANIEL CORDEIRO GURGEL

Professora e Membro Efetivo

JANIA MARIA AUGUSTA DA SILVA

Professora e Membro Efetivo

JOSICLEIA VIEIRA DE ABREU DO VALE

Professora e Membro Efetivo

JULIANA ZANI DE ALMEIDA

Professor e Membro Efetivo

PAULO MARCONI LINHARES MENDONÇA

Professora e Membro Efetivo

ROSEANE SARAIVA DE SANTIAGO LIMA

Professor e Membro Efetivo

YAGO QUEIROZ DOS SANTOS

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	07
1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	08
2. JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO	11
3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL	13
4. OBJETIVOS DO CURSO	14
4.1 Objetivo Geral	14
4.2 Objetivos Específicos	15
5. FORMAS DE INGRESSO	16
6. ÁREAS DE ATUAÇÃO	16
7. PERFIL ESPERADO DO PROFISSIONAL	18
8. METODOLOGIA	20
9. ESTRUTURA CURRICULAR	25
9.1 Organização Curricular	25
9.2 Matriz Curricular	31
9.3 Fluxograma Curricular	42
9.4 Disciplinas por eixo de formação	43
9.5 Componentes Curriculares Obrigatórios	44
<i>9.5.1 Componente Curricular Eletivo</i>	45
9.6 Componentes Curriculares Optativos	46
9.7 Conteúdos obrigatórios exigidos pelo MEC	47
10. ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO	48
11. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	51
12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	56
13. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO	56
14. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM	59
15. EMISSÃO DE DIPLOMA	61
16. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO	62
17. ATUAÇÃO DO COORDENADOR DO CURSO	64
18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO	68

19. APOIO AO DISCENTE.....	69
20. CORPO DOCENTE.....	72
20.1 Docentes da Área de Nutrição	72
<i>20.1.1 Atividades de Ensino.....</i>	<i>72</i>
<i>20.1.2 Atividades de Pesquisa Aplicada.....</i>	<i>73</i>
<i>20.1.3 Atividades de Extensão.....</i>	<i>73</i>
<i>20.1.4 Atividades de Gestão.....</i>	<i>73</i>
<i>20.1.5 Atividades em Comissões ou de Fiscalização.....</i>	<i>73</i>
20.2 Docentes de Áreas Afins e Complementares.....	77
21. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO.....	79
22. INFRAESTRUTURA.....	81
22.1 Biblioteca.....	81
22.2 Infraestrutura Física e Recursos Materiais.....	81
<i>22.2.1 Distribuição do espaço físico existente para o curso</i>	<i>81</i>
<i>21.2.2 Outros Recursos Materiais.....</i>	<i>82</i>
22.3 Infraestrutura de Laboratórios.....	82
<i>22.3.1 Laboratórios Básicos.....</i>	<i>82</i>
<i>22.3.2 Laboratórios Específicos à Área do Curso.....</i>	<i>86</i>
REFERÊNCIAS.....	101
PROGRAMAS DE UNIDADES DIÁTICAS.....	103
ANEXO 1 – Regulamento de Estágios.....	263
ANEXO 2 – Regulamento de Atividades Complementares.....	273
ANEXO 3 – Regulamento de Trabalho de Conclusão de Curso	277

IDENTIFICAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

Nome: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – *campus* Limoeiro do Norte

CNPJ: 10.744.098/0003-07

Endereço: Rua Estevam Remígio, 1145, Centro – CEP: 62.930-000

Cidade: Limoeiro do Norte

UF: Ceará

Fone: (85) 3401 2290

E-mail: ccbn.limoeiro@ifce.edu.br

Página institucional na internet: <https://ifce.edu.br/limoeirodonorte>

INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO

Denominação:	Curso Superior de Bacharelado em Nutrição
Titulação conferida:	Nutricionista
Área profissional:	Saúde
Nível:	Superior
Modalidade:	Presencial
Duração:	Mínimo de 10 semestres
Periodicidade:	Semestral (100 dias letivos)
Formas de ingresso:	SISU e Transferência Interna ou Externa
Número de vagas anuais:	40
Turno de funcionamento:	Vespertino
Ano e semestre do início:	2022.2
Carga horária dos componentes curriculares:	2720 horas
Carga horária do estágio:	780 horas
Carga horária complementar:	160 horas
Carga horária optativa:	240 horas
Carga horária de extensão:	394 horas
Carga horária do Trabalho de Conclusão de Curso:	80 horas
Carga horária total:	3900 horas
Sistema de carga horária:	Créditos (01 crédito = 20 horas - relógio)

APRESENTAÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) é uma autarquia educacional pertencente à Rede Federal de Ensino, vinculada ao Ministério da Educação, dotado de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática, pedagógica e disciplinar. A Instituição ao longo de sua história apresenta uma contínua evolução que acompanha e contribui para o processo de desenvolvimento do Ceará, da Região Nordeste e do Brasil.

Promovendo gratuitamente educação profissional e tecnológica no Estado, o IFCE tem se tornado uma referência para o desenvolvimento regional, formando profissionais de reconhecida qualidade para o setor produtivo e de serviços, promovendo assim, o crescimento socioeconômico da região. Atuando nas modalidades presencial e à distância, com cursos nos níveis Técnico e Superior de Graduação e Pós-Graduação Lato e Stricto Sensu e Tecnológico, paralelo a um trabalho de pesquisa, extensão e difusão de inovações tecnológicas, espera continuar atendendo às demandas da sociedade e do setor produtivo.

Buscando diversificar programas e cursos para elevar os níveis da qualidade da oferta, o IFCE se propõe a implementar novos cursos de modo a formar profissionais com uma maior fundamentação teórica convergente a uma ação integradora com a prática e níveis de educação e qualificação cada vez mais elevados.

Nesse sentido, o IFCE – Campus de Limoeiro do Norte elaborou o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição com a finalidade de responder às exigências do mundo contemporâneo e à realidade regional e local, e com o compromisso e responsabilidade social na perspectiva de formar profissionais competentes e cidadãos comprometidos com o mundo em que vivem.

1. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O Instituto Federal do Ceará tem como missão produzir, disseminar e aplicar o conhecimento acadêmico para formação cidadã por meio do Ensino, da Pesquisa e da Extensão, contribuindo para o progresso socioeconômico local, regional e nacional, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da integração com as demandas da sociedade e com o setor produtivo.

A história do IFCE inicia-se no limiar do século XX, quando o então Presidente Nilo Peçanha, inspirado nas escolas vocacionais francesas, cria, mediante o Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, as Escolas de Aprendizes Artífices, destinadas a prover de formação profissional os pobres e desvalidos da sorte. Algumas décadas depois, um incipiente processo de industrialização começa a despontar no Brasil, o que passa a ganhar maior impulso na década de 40, com o fim da Segunda Guerra Mundial.

Foi então que se deu a transformação da Escola de Aprendizes Artífices em Liceu Industrial de Fortaleza, no ano de 1941, passando, no ano seguinte, a denominar-se Escola Industrial de Fortaleza. Nesse momento, a instituição passou a ofertar cursos de formação profissional, com objetivos distintos daqueles traçados para as artes e ofícios, mas certamente voltados ao atendimento das exigências do momento vivido pelo parque industrial brasileiro, como forma de contribuir com processo de modernização do país.

O crescente processo de industrialização, antes realizado tão só com tecnologias importadas, gerou a necessidade de formar mão-de-obra técnica para operar esses novos sistemas industriais e para atender às necessidades governamentais de investimento em infraestrutura. No arroubo desenvolvimentista da década de 50, a Escola Industrial de Fortaleza, mediante a Lei Federal nº 3.552, de 16 de fevereiro de 1959, ganhou a personalidade jurídica de autarquia federal, passando a gozar de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática e disciplinar, incorporando mais uma missão, a de formar profissionais técnicos de nível médio.

Em 1965, passa a se chamar Escola Industrial Federal do Ceará e, em 1968, recebe a denominação de Escola Técnica Federal do Ceará. Estava demarcado o início de uma trajetória de consolidação de sua imagem como instituição de educação

profissional de elevada qualidade, responsável pela oferta de cursos técnicos de nível médio nas áreas de edificações, estradas, eletrotécnica, mecânica, química industrial, telecomunicações e turismo. A crescente complexidade tecnológica demandada pelo parque industrial, nesse momento, mais voltado para a exportação, originou a demanda de evolução da rede de Escolas Técnicas Federais e, já no final dos anos 70, um novo modelo institucional, denominado Centros Federais de Educação Tecnológica, foi criado no Paraná, no Rio de Janeiro e em Minas Gerais.

Somente em 1994, a Escola Técnica Federal do Ceará, juntamente com as demais Escolas Técnicas da Rede Federal, são transformadas em Centro Federal de Educação Tecnológica, mediante a publicação da Lei Federal nº 8.948, de 08 de dezembro de 1994, que estabeleceu uma nova missão institucional, a partir da ampliação das possibilidades de atuação no ensino, na pesquisa e na extensão. Ressalte-se que, embora incluído no raio de abrangência do instrumento legal atrás mencionado, o CEFETCE somente foi implantado efetivamente em 1999.

Cabe aqui registrar que, no interstício entre a publicação da lei atrás mencionada e a efetiva implantação do CEFETCE, mais precisamente em 1995, com o objetivo de promover a interiorização do ensino técnico, a instituição estendeu suas atividades a duas Unidades de Ensino Descentralizadas (UnEDs), localizadas nas cidades de Cedro e Juazeiro do Norte, distantes, respectivamente, 385km e 570km da sede de Fortaleza.

Em 1998, foi protocolizado junto ao Ministério da Educação (MEC) seu Projeto Institucional, com vistas à implantação definitiva da nova instituição, o que se deu oficialmente em 22 de março de 1999. Em 26 de maio do mesmo ano, o Ministro da Educação aprova o respectivo Regimento Interno, pela Portaria nº. 845. O MEC, reconhecendo a prontidão dos Centros Federais de Educação Tecnológica para o desenvolvimento do ensino em todos os níveis da educação tecnológica e ainda visando à formação de profissionais aptos a suprir as carências do mundo do trabalho, incluiu entre as suas finalidades a de ministrar ensino superior de graduação e de pós-graduação lato sensu e stricto sensu, mediante o Decreto nº 5.225, de 14 de setembro de 2004, artigo 4º, inciso V.

A partir de então, a reconhecida importância da educação profissional e tecnológica no mundo inteiro desencadeou a necessidade de ampliar a abrangência dos Centros Federais de Educação Tecnológica. Ganha corpo então o movimento a

favor da implantação dos Institutos Federais de Educação Ciência e Tecnologia, cujo delineamento foi devidamente acolhido pela Chamada Pública 002/2007, ocasião em que o MEC reconheceu tratar-se de uma das ações de maior relevo do Plano de Desenvolvimento da Educação - PDE.

O Governo Federal, por meio da Lei 11.892, de 29 de dezembro de 2008 cria 38 Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, com 312 campi espalhados por todo o país, cada um deles constituindo-se uma autarquia educacional vinculada ao Ministério da Educação e supervisionada pela Secretaria de Educação Média e Tecnológica, todos dotados de autonomia administrativa, patrimonial, financeira, didática, pedagógica e disciplinar.

Dessa forma, o CEFETCE passa a ser Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, um complexo educacional composto pela Reitoria e os campi de Acaraú, Acopiara, Aracati, Baturité, Boa Viagem, Camocim, Canindé, Caucaia, Cedro, Crateús, Crato, Fortaleza, Horizonte, Iguatu, Itapipoca, Jaguaribe, Juazeiro do Norte, Limoeiro do Norte, Maracanaú, Morada Nova, Paracuru, Quixadá, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tauá, Tianguá, Ubajara e Umirim e seus campi avançados.

O Campus Limoeiro do Norte está situado no Vale do Jaguaribe, especificamente no município de Limoeiro do Norte, distante cerca de 198km da capital cearense. Possui área total de 12.000,00m², sendo 6.692,46m² de área construída, com infraestrutura dotada de: salas de aula, laboratórios básicos e específicos para os diversos cursos, sala de vídeo conferência, auditório, espaço de convivência, cantina, biblioteca com espaço para pesquisa e estudo, ginásio poliesportivo, dentre outros. É composto pela Unidade Sede localizada em Limoeiro do Norte, a Unidade Cidade Alta, a Unidade experimental de Pesquisa e Ensino (UEPE) e pelo Campus avançado de Jaguaruana.

Continuamente, o Campus adequa suas ofertas de ensino, pesquisa e extensão às necessidades locais. Atualmente está ofertando os cursos superiores de Tecnologia em Alimentos, Mecatrônica Industrial e Saneamento Ambiental; Bacharelado em Nutrição e em Agronomia; Licenciatura em Educação Física e em Música; os cursos técnicos de nível médio em Eletroeletrônica, Mecânica Industrial, Meio Ambiente, Panificação e Agropecuária, além de cursos técnicos integrados em Eletrotécnica e Química.

Tendo em vista sua missão institucional de desenvolver pessoas e organizações e seu compromisso com a qualidade da educação ofertando cursos sempre sintonizados com a realidade regional, o Campus Limoeiro do Norte, integrante desta nova estruturação de Instituições Federais de Educação Tecnológica, oferta o curso superior de Nutrição, em favor da ampliação da formação profissional, do atendimento às demandas por profissionais qualificados para o mercado de trabalho, que atuando em segmentos ligados à área de alimentação, nutrição e saúde contribuam com as transformações tecnológicas e socioculturais do mundo do trabalho, compatíveis com as características e áreas de atuação do profissional nutricionista.

2. JUSTIFICATIVA PARA CRIAÇÃO DO CURSO

Na região onde está inserido o município de Limoeiro do Norte, localizam-se várias cidades próximas, o que o transforma em um polo educacional estratégico, de fácil acesso e com potencial de infraestrutura para conceber novos cursos de graduação que atendam às necessidades locais, o que poderá tornar-se uma realidade por meio da expansão da cobertura do ensino superior do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia no Ceará (IFCE) no município.

A implantação de um curso de Nutrição no Campus Limoeiro do Norte caracteriza-se como uma ação pioneira e importante para o Instituto e região, bem como um marco importante para o interior do estado, na busca de vencer desafios ainda não enfrentados nesta área que se apresenta com necessidades prementes quanto ao acompanhamento e intervenção nutricional nos diversos níveis de atenção à saúde.

O Curso Superior de Bacharelado em Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Limoeiro do Norte beneficiará principalmente os quinze municípios que compõem a região do Vale do Jaguaribe, os quais apresentam aspectos demográficos típicos de regiões subdesenvolvidas que necessitam de vigilância devido à suscetibilidade de insegurança alimentar e nutricional existente.

A região do Vale do Jaguaribe, de acordo com o IPECE (2017), apresenta uma população de 390.693 habitantes, correspondendo a uma densidade populacional de 26,03 hab./km², concentrando-se maior parte na base da pirâmide econômica, o que

compromete o acesso aos alimentos em quantidade e qualidade adequadas, portanto com risco potencial para afecções de natureza nutricional.

A oferta de um curso superior em Nutrição por este Campus, localizado, numa região em crescente expansão e desenvolvimento, tida como referência na área educacional para seus municípios vizinhos, deverá, em curto prazo, suprir a demanda por profissionais nesta área específica. Inicialmente o curso tinha a duração de 04 (quatro) anos distribuídos em oito semestres, constituído de currículo flexível, composto por disciplinas básicas, específicas e optativas, incluindo práticas em laboratórios e de campo, além de estágios supervisionados realizados em instituições públicas e privadas que desenvolvam atividades ligadas à área de alimentação e nutrição, tais como: hospitais, restaurantes, Unidades de Atenção Primária à Saúde e escolas.

O aprimoramento técnico na área de nutrição possibilitará a transformação da realidade atual para que esta atenda aos anseios e necessidades da comunidade, e ainda esteja em consonância com as diretrizes das políticas nacionais de saúde do poder público.

A qualificação de mão-de-obra nesta área exige além de treinamento específico para a realização de seus procedimentos afins, uma boa base de conhecimentos, competências e habilidades que só podem ser obtidas por meio de uma educação construtivista onde o profissional formado seja um agente ativo e transformador na busca de melhores condições de saúde e nutrição para todos, sobretudo que respeite os aspectos sociais, econômicos e culturais da região. Sendo assim, o IFCE – Campus Limoeiro do Norte tem procurado adequar a sua oferta de ensino, extensão e pesquisa às necessidades locais, pois à medida que uma região cresce e se desenvolve se faz necessária a qualificação de profissionais para um mercado cada dia mais exigente e competitivo.

Neste contexto, surgiu a necessidade de se implantar um curso superior em Nutrição no município, o qual será um polo de referência na formação de profissionais capazes de intervir sobre a realidade atual. Espera-se desse modo, modificar as atitudes dos indivíduos e grupos, no sentido de contribuir tecnicamente para uma melhoria da qualidade de vida e construção do pleno desenvolvimento da região.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Para a construção da proposta curricular para o Curso de Bacharelado em Nutrição foram observados os seguintes preceitos legais:

- LEI Nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;
- PARECER CNE/CES Nº 1.133/2001, de 7 de agosto de 2001, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição;
- RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 de novembro de 2001, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;
- RESOLUÇÃO Nº 1, de 17 de junho de 2004, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;
- RESOLUÇÃO Nº 4, de 6 de abril de 2009, dispõe sobre 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.
- RESOLUÇÃO Nº 2, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;
- RESOLUÇÃO Nº 1, de 30 de maio de 2012, que estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;
- RESOLUÇÃO CONSUP Nº 35, de 22 de junho de 2015, que regulamento da Organização Didática do IFCE;
- RESOLUÇÃO Nº 040, de 14 de setembro de 2015, que aprova as alterações no Estatuto do IFCE;
- RESOLUÇÃO Nº 07, de 04 de março de 2016, que aprova o Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do IFCE;
- RESOLUÇÃO Nº 99, de 27 de setembro de 2017, que aprova o Manual para elaboração de projetos pedagógicos de Cursos do IFCE;

- DECRETO Nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017, que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de educação superior e dos cursos superiores de graduação e de pós-graduação no sistema federal de ensino;
- PORTARIA NORMATIVA Nº 23, de 21 de dezembro 2017, dispõe sobre os fluxos dos processos de credenciamento e credenciamento de instituições de educação superior e de autorização, reconhecimento e renovação de reconhecimento de cursos superiores, bem como seus aditamentos.
- RESOLUÇÃO Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, do Conselho Federal de Nutricionistas, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- PORTARIA NORMATIVA Nº 840, de 24 de agosto de 2018, dispõe sobre os procedimentos de competência do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira referentes à avaliação de instituições de educação superior, de cursos de graduação e de desempenho acadêmico de estudantes;
- RESOLUÇÃO Nº 698, de 11 de agosto de 2021, do Conselho Federal de Nutricionistas, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição;
- RESOLUÇÃO Nº 41, de 26 de maio de 2022. Normatização da curricularização da extensão no âmbito do IFCE.

4. OBJETIVOS DO CURSO

4.1 Objetivo Geral

Formar profissionais com conhecimentos e competências técnicas, aptos a atuar em todas as áreas da ciência da nutrição, com a visão voltada para o campo individual e coletivo, dotados de uma percepção crítica da realidade em que estão inseridos, tendo o alimento como a base para a promoção, manutenção e/ou recuperação da saúde do indivíduo ou coletividade, proporcionando, assim ao mundo do trabalho,

nutricionistas com uma compreensão madura da relação homem/alimento/meio ambiente.

4.2 Objetivos Específicos

- Contribuir para o processo ensino-aprendizagem do discente, estimulando a capacidade criativa e intelectual para intervir em problemas atuais;
- Formar profissionais comprometidos com a ética e a bioética na atuação profissional;
- Promover ao discente conhecimento dos princípios nutricionais nos diversos estados fisiopatológicos e nas endemias que afetam a população;
- Oferecer aos discentes conhecimentos teóricos e práticos para a exata compreensão global do homem e da sua relação com o alimento e seu meio;
- Desenvolver a capacidade de planejar, organizar, gerenciar, analisar e avaliar o funcionamento dos serviços de alimentação para coletividades sadias e/ou enfermas;
- Estimular no discente a capacidade de liderança e empreendedorismo nas atividades administrativas, em serviços de alimentação e na promoção da saúde coletiva e individualizada;
- Promover o desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão estimulando no discente a capacidade de relacionar os conhecimentos teóricos e práticos na sua formação;
- Desenvolver no acadêmico de nutrição a capacidade de trabalhar com profissionais das demais ciências proporcionando a interdisciplinaridade. Incentivar profissionais para a conservação dos recursos naturais existentes, contribuindo com seu uso responsável em processos produtivos que envolvam alimentos, minimizando os impactos negativos sob os aspectos ecológicos, econômicas e culturais;
- Suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento profissional continuado, integrando os conhecimentos adquiridos de forma crítica e criativa;
- Aprimorar a capacidade de interpretação, reflexão e crítica acerca dos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, bem como a integração e síntese dos mesmos.

5. FORMAS DE INGRESSO

O ingresso no curso dar-se-á pelos seguintes meios:

- Vestibular normatizado por edital e/ou processo do Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM);
- Como graduado ou transferido, segundo determinações publicadas em edital;
- Como discente especial, mediante solicitação.

As considerações sobre as formas de acesso e o preenchimento de vagas por transferência e graduados encontram-se na forma regimental, no Título I, no Capítulo III, nas Seções II e III do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo).

6. ÁREAS DE ATUAÇÃO

O mercado de trabalho para absorver profissionais habilitados no Curso de Nutrição está aberto na região diante da sua necessidade nos vários campos de atuação previstos na Lei regulamentadora da profissão (Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991) e resoluções editadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

De acordo com a Lei que regulamenta a profissão em seu artigo Art. 3º, são atividades privativas dos nutricionistas:

- I. Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- II. Planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
- III. Planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- IV. Ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;
- V. Ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- VI. Auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- VII. Assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;

VIII. Assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos.

Art. 4º. Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

- I. Elaboração de informes técnico-científicos;
- II. Gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- III. Assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;
- IV. Controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
- V. Atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;
- VI. Estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
- VII. Prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
- VIII. Solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;
- IX. Participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;
- X. Análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;
- XI. Participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

Parágrafo Único. É obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.

A partir da Resolução 600/2018/CFN as áreas de atuação do nutricionista e suas respectivas atribuições:

- I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva: gestão em Unidade de alimentação e Nutrição (UAN), Alimentação Escolar, Alimentação do Trabalhador e Serviço Comercial de Alimentação.
- II. Área de Nutrição Clínica: assistência nutricional e dietoterápica em hospitais, clínicas em geral, Hospitais-Dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), Serviços de Terapia Renal Substitutiva, Instituições de longa permanência para idosos e SPA,

Ambulatórios/Consultórios, Banco de Leite Humano, Lactários/Centrais de Terapia Nutricional, Assistência Domiciliar, Personal Diet;

III. Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico: assistência nutricional e dietoterápica para atletas e desportistas em Clubes Esportivos, Academias e Similares;

IV. Área de Nutrição em Saúde Coletiva: assistência e educação nutricional, individual ou coletiva, em Políticas e programas Institucionais, Atenção Básica em saúde e Vigilância em Saúde;

V. Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos: desenvolvimento, produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição;

VI. Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão: atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área de saúde ou afins. Todas estas áreas de atuação possuem atribuições específicas que garantem o pleno atendimento das exigências previstas em cada área.

7. PERFIL ESPERADO DO PROFISSIONAL

A formação do nutricionista deve contemplar competências e habilidades gerais e específicas, com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. O perfil idealizado do profissional Nutricionista requer formação generalista, humanista e crítica. Ainda, que tenha o alimento como princípio na preservação da cultura, promoção da saúde, prevenção de doenças e resgate da saúde, cujas habilidades críticas e flexíveis às evoluções tecnológicas no mundo do trabalho venham contribuir para a melhoria da qualidade de vida. Deve ainda, ser comprometido com a qualidade das ações e capaz de acompanhar de forma holística e crítica os permanentes desafios científico-tecnológicos e as mudanças ocorridas no mundo do trabalho, criando e ampliando espaços.

No Curso Bacharelado em Nutrição do IFCE campus Limoeiro do Norte se considerou essencial a formação para desenvolvimento das seguintes competências e habilidades específicas:

- I. Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- II. Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- IV. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V. Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- VI. Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- VII. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- VIII. Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- IX. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- X. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XI. Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- XII. Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- XIII. Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- XIV. Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XV. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

- XVI. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- XVII. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais;
- XVIII. Atender aos parâmetros das políticas de saúde nacionais com ênfase nas necessidades sociais em ações fundamentadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS).

8. METODOLOGIA

Atualmente, a educação profissional tem se firmado como instrumento essencial para a viabilização do desenvolvimento do mundo contemporâneo, marcado pelas inovações técnico-científicas, a competitividade, a interdependência entre nações e grupos econômicos, contínua exigência de qualidade, disseminação veloz das informações, pressupondo assim uma formação profissional sólida, aliada à responsabilidade ética e ao compromisso com a realidade do país. Desse modo, o Instituto Federal do Ceará – Campus Limoeiro do Norte tem procurado responder às exigências do mundo do trabalho e aos anseios das populações do Vale do Jaguaribe, cumprindo seu papel de relevância estratégica para o desenvolvimento da região.

Seus cursos de graduação têm por função preparar profissionais com formação específica, capacitados a absorver e desenvolver novas tecnologias pautando-se por uma visão igualmente humanista e reflexiva, além da natural dotação de conhecimentos requeridos para o exercício das competências inerentes à profissão.

Desta forma, a proposta do Curso Superior de Bacharelado em Nutrição foi estruturada a partir da relação entre as necessidades da realidade, as características do campo de atuação profissional, bem como o conhecimento de diferentes áreas de estudo que permitam entender e desenvolver a multiplicidade de aspectos determinantes envolvidos.

O curso estabelecerá ações pedagógicas com base no desenvolvimento de competências e habilidades, responsabilidade técnica e social, tendo como princípios dentre outros:

- O incentivo ao desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo nutrição/saúde/doença/assistência;

- O incentivo à inovação científico-tecnológica e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;
- O desenvolvimento de competências e habilidades profissionais;
- A compreensão e a avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes do consumo dos alimentos no mundo atual;
- O estímulo à educação permanente;
- A adoção da flexibilidade, da interdisciplinaridade, da contextualização e da atualização permanente;
- A garantia da identidade do perfil profissional de conclusão.

O discente deve adquirir, ao longo do curso, conhecimentos fundamentais das áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Social, Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição e, subáreas previstas em legislações editadas pelo Conselho Federal de Nutricionistas que o tornem competente para prestar assistência nutricional de qualidade, para atuar na promoção da saúde, prevenção das doenças e reabilitação dos indivíduos doentes, dentro de princípios éticos, críticos e humanistas, além de estar apto a atuar e intervir na realidade social da região e do país.

O fazer pedagógico consiste no processo de construção e reconstrução da aprendizagem na dialética da intenção da tarefa partilhada, em que todos são sujeitos do conhecer e aprender, visando à construção do conhecimento, partindo da reflexão, do debate e da crítica, numa perspectiva criativa, interdisciplinar e contextualizada.

Para isso é necessário entender que Currículo vai muito além das atividades convencionais da sala de aula, pois é tudo que afeta direta ou indiretamente o processo ensino-aprendizagem, portanto deve considerar atividades complementares tais como: iniciação científica e tecnológica, programas acadêmicos consistentes, programa de extensão, visitas técnicas, eventos científicos além de atividades culturais, políticas e sociais, dentre outras desenvolvidas pelos discentes durante o curso.

Nesta abordagem, o papel dos educadores é fundamental para consolidar um processo participativo em que o discente possa desempenhar papel ativo de construtor do seu próprio conhecimento, com a mediação do professor. O que pode ocorrer através do desenvolvimento de atividades integradoras como: debates,

reflexões, seminários, momentos de convivência, palestras e trabalhos coletivos dentro e fora dos muros da instituição de ensino.

Em um curso dessa especificidade, assim como as demais atividades de formação acadêmica, as aulas práticas e de laboratório são essenciais para que o discente possa experimentar diferentes metodologias pedagógicas adequadas ao ensino de graduação. O contato deste com a prática deve ser planejado, considerando os diferentes níveis de profundidade e complexidade dos conteúdos envolvidos, tipo de atividade, competências e objetivos específicos. Inicialmente, deve ter contato com os procedimentos a serem utilizados na aula prática, realizada por toda a turma acompanhada pelo professor.

No decorrer do curso, o contato com a teoria e a prática deve ser aprofundado por meio de atividades que envolvem criação, projeto, construção e análise, e os modelos a serem utilizados. O discente também deverá ter contato com a análise experimental de modelos, através de iniciação científica. Para formar profissionais com autonomia intelectual e moral, tornando-os aptos para participar e criar, exercendo sua cidadania e contribuindo para a sustentabilidade ambiental e transformação social, cabe ao professor do curso de Nutrição organizar situações didáticas para que o discente busque através de estudo individual e em equipe, soluções para os problemas que retratem a realidade profissional do nutricionista.

A articulação entre teoria e prática assim como das atividades de ensino, pesquisa e extensão deve ser uma preocupação constante do professor. Também, com vistas a esta formação holística, a partir da qual se considera importante que o profissional respeite as individualidades de cada ser humano e contribua com a garantia de seus direitos constitucionais, o programa do curso enfoca conteúdos que abrangem as políticas de educação ambiental, direitos humanos, relações étnico-raciais, história e cultura afro-brasileira e indígena, e objetiva explorar ainda estes conceitos em diálogo com a Nutrição no âmbito da pesquisa e da extensão. Temáticas referentes à Educação e saúde ambiental são trabalhadas nos componentes Segurança Alimentar e Nutricional, Educação ambiental e Resíduos, Projetos Sociais e Nutrição em Oncologia e possibilitam aos discentes compreenderem as suas relações, enquanto seres humanos, com o ambiente em que vivem, e seus papéis enquanto educadores de uma futura clientela, já que a preocupação com a questão ambiental é urgente e deve ser inerente a todos os indivíduos, diante da mudanças

climáticas mundiais, da situação real de degradação da natureza, da redução da biodiversidade, dos riscos socioambientais tanto locais quanto globais, dentre outras evidências já existentes.

Os direitos humanos, essenciais para a formação para a vida e para a convivência em coletividade, serão abordados de forma direta nos componentes Segurança Alimentar e Nutricional e Projetos Sociais, ultrapassando os muros do ensino e adentrando a pesquisa e a extensão, visto que Direitos Humanos são apreendidos a partir do seu exercício no cotidiano. Nestes componentes é possível explorar o senso crítico do discente de modo que ele se aproprie do conceito de direito humano à alimentação adequada (DHAA), de sua interseção com os direitos humanos como um todo e da importância do trabalho do profissional nutricionista como contribuinte para a garantia das duas dimensões do DHAA, isto é, o direito de estar livre da fome e o direito à alimentação segura. Nas diversas disciplinas aqui enumeradas, a realização de visitas técnicas, por exemplo, a assentamentos rurais da região do Vale do Jaguaribe, que inclusive têm parceria com a instituição por meio de atividades de pesquisa e extensão, possibilitam trabalhar temáticas que se relacionam tanto com a Educação Ambiental quanto com os direitos humanos. Consistem, portanto, em atividades que podem proporcionar a compreensão crítica da dimensão ética e política das questões socioambientais, desenvolver o sentido de pertencimento do discente, enquanto humano, à natureza, promover neste indivíduo o respeito, a responsabilidade e o convívio cuidadoso com os seres vivos e seu habitat, e sua reflexão sobre as desigualdades socioeconômicas e seus impactos no ambiente e nas questões nutricionais e de saúde.

As relações étnico-raciais, a história e a cultura afro-brasileira, africana e indígena irão compor as disciplinas de Sociologia aplicada à Nutrição, Antropologia da Alimentação e Projetos Sociais. Assim, serão abordados aspectos históricos do continente africano e de seu povo, a luta dos negros e dos indígenas no Brasil, a cultura indígena e negra brasileira e a influência destes grupos na formação da sociedade brasileira, com ênfase nas suas contribuições nas áreas política e socioeconômica do Brasil, bem como na cultura e padrão alimentares do país. Ainda, serão trabalhados aspectos de estado nutricional e inerentes ao processo saúde-doença característicos desses povos, uma vez que as questões étnicas são determinantes diretos dos perfis epidemiológicos populacionais.

Deste modo, objetiva-se formar profissionais tecnicamente preparados para assistir indivíduos de toda e qualquer categoria étnico-racial, bem como, que apresentem caráter cidadão, marcado por atitudes, posturas e valores condizentes com o respeito aos direitos legais, em especial de saúde e alimentação, e à identidade do ser humano. Nos componentes curriculares referidos, serão estabelecidos canais de comunicação com grupos culturais negros ou com núcleos de estudos sobre cultura afro-brasileira e indígena para possibilitar uma concreta troca de experiências.

Ademais, este curso contempla algumas estratégias de apoio e acompanhamento aos discentes. Dentre elas destaca-se as atividades de acolhida, oferta de componentes extracurriculares, atendimentos aos discentes (apoio extraclasse realizado tanto pelos docentes como pela coordenação do curso e equipe pedagógica). A atividade de Grupo de Estudo passa a ser integrada no leque das atividades complementares neste projeto pedagógico, visando estimular a reunião de professores e estudantes com a finalidade de adquirirem ou aprofundarem conhecimentos em uma área específica, por meio de estudo dirigido e palestras.

Os atendimentos educacionais especializados aos estudantes com deficiência e/ou necessidades educacionais específicas serão adotados e adequados a cada realidade (audiodescrição e elaboração de materiais didáticos em áudio para deficiente visual; uso de fonte ampliada ou superampliada para baixa visão; o acompanhamento de tradutor-intérprete de Libras para surdos e deficientes auditivos; e, sempre que necessário será analisada a peculiaridade para as exceções do Público Alvo Educação Especial). Portanto, destaca-se a importância da manutenção do quadro de pessoal qualificado no *campus* para atender necessidades educacionais específicas: visual e auditiva.

No contexto da formação em saúde, o uso das TICs tem se destacado, por ofertar cursos de formação e extensão, sendo uma ferramenta pedagógica capaz de democratizar e expandir as oportunidades educacionais e propiciar uma educação aberta e continuada em saúde. Neste sentido, será incentivado o uso de ferramentas como: Biblioteca Virtual Universitária, fóruns de discussão em plataforma de ensino, desenvolvimento de projetos em articulação com outras instituições de ensino através de videoconferências, adoção do conteúdo de informática em nutrição como tema transversal, sendo solicitado a inserção de softwares nas diferentes áreas de atuação profissional (Atlas de anatomia humana 3D, avaliação do consumo alimentar,

avaliação nutricional, elaboração de planejamento dietético, gestão de empresas e unidade de alimentação e nutrição, dentre outros).

Assim, a metodologia de ensino-aprendizagem propiciará condições para que o educando possa vivenciar e desenvolver suas competências: cognitiva (aprender a aprender); produtiva (aprender a fazer); relacional (aprender a conviver) e pessoal (aprender a ser).

9. ESTRUTURA CURRICULAR

9.1 Organização Curricular

Desde o ato de criação do presente curso através da Resolução nº 005 de 20 de abril de 2009 do Conselho Superior do IFCE, o mesmo passou por duas alterações na matriz curricular em 2012 e 2015. Entendendo que a construção curricular é um processo dinâmico, que acompanha as transformações sociais e as novas demandas de saúde a serem problematizadas dentro dos conteúdos abordados, em 2022 observou-se a necessidade de se realizar uma nova alteração visando adequar o perfil profissional para atuação na contemporaneidade.

Diante da matriz curricular do ano 2015 com 4.100 horas, o tempo de integralização do curso em oito semestres não atende as definições da Resolução CES/CNE nº04/2009, a qual considera que o tempo de integralização e duração dos cursos de graduação da área de saúde, bacharelado, com carga horária total de 3.600 a 4.000 horas são em 5 (cinco) anos (limite mínimo para integralização).

A respeito da recomendação de 3.200 horas como carga horária mínima para o curso de graduação em Nutrição, o Núcleo Docente Estruturante considerou que para o desenvolvimento de todas as habilidades e competências faz-se necessário um tempo adequado, tomando como referência o parecer do Conselho Federal de Nutricionistas, o qual dispõe que a carga horária mínima para a formação do nutricionista, em consonância com a lei que regulamenta a profissão são de 4.000 horas.

Recentemente, através da Resolução nº 569, de 8 de dezembro de 2017, o Conselho Nacional de Saúde apresentou uma recomendação de que a carga-horária total dos cursos de graduação da área da saúde deve ser de, no mínimo, 4.000 horas,

em consonância com o disposto na Recomendação CNS nº 24, de 10 de julho de 2008.

A Câmara de Educação Superior (CES) do Conselho Nacional de Educação (CNE) aprovou o Parecer nº 334/2019 tendo como anexo projeto de resolução com novas orientações às diretrizes curriculares nacionais dos cursos superiores (DCNs) DOU p. 32 da Seção 1 de 2 de agosto de 2019. Deste modo, de acordo com a Resolução CFN nº 621, de 18 de fevereiro de 2019, foi instaurada uma comissão especial para atualização da DCN dos cursos de Nutrição. Atualmente, o texto se encontra sob apreciação do Conselho Nacional de Saúde na Comissão Intersetorial de Recursos Humanos e Relações de Trabalho, para posterior encaminhamento ao Conselho Nacional de Educação.

Ainda, considerando-se todas as novas áreas de atuação no mundo do trabalho que vem sendo postas para o nutricionista, reconhecidas e formalizadas através dos instrumentos legais, mais recentemente, a adequação do perfil do nutricionista, redefinidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas - CFN (Res. CFN 600/2018, DOU. nº 76, de 20/04/2018), além das prerrogativas do novo Código de Ética e Conduta do Nutricionista, publicado em abril de 2018 (Resolução CFN nº 599/2018, DOU nº 64, de 04/04/2018).

Portanto, tomando como base este levantamento, na alteração da matriz curricular realizou-se uma redução da carga horária total do curso e readequação do tempo de integralização, de modo que esta não se distanciasse das recomendações mais recentes quanto à carga horária total e atendesse os objetivos da formação profissional.

A nova matriz curricular passa a ser estruturada em 10 semestres letivos, com Componentes Curriculares, Atividades Complementares, Prática integradora e Estágios Supervisionados, organizados de forma a atender os conteúdos de formação nos seguintes campos: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição; Ciências dos Alimentos; e, V - Conteúdos de Formação Complementar.

Apresenta carga horária total de **3.900 horas**, distribuídas da seguinte forma: obrigatória, 2.720 horas (69,74%) - sendo que 160 horas são contempladas entre os componentes eletivos de Prática Integradora; optativa, 240 horas (6,15%); estágios, 780 horas (20,0%); e, atividades acadêmicas complementares, 160 horas (4,1%). Esta

distribuição atende as exigências das Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, no que se refere ao percentual mínimo de 20% da carga horária total em forma de estágio.

Os semestres estão organizados em 320 horas de componentes obrigatórios, podendo ser complementado com componentes optativos (do 1º ao 7º semestre) que abordam conteúdos de diversas áreas de atuação profissional. No 8º semestre o estudante elege uma prática integradora para que possa aprofundar os conhecimentos e integração dos conteúdos e tem-se início ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) que será finalizado no semestre seguinte. O 9º semestre compreende a apresentação do TCC e início dos estágios, que serão concluídos no último semestre, sendo o 10º composto somente por estágios.

De forma mais detalhada, nos primeiros semestres do curso são ofertados conteúdos essenciais em ciências biológicas, envolvendo as bases moleculares, celulares, morfológicos, bioquímicos e funcionais do organismo humano. Ainda, no 1º período do curso, há presença de conteúdos de Antropologia da Alimentação e Gastronomia Afro-brasileira e Indígena que permitem a compreensão da simbologia da alimentação e processos de interação social. O componente de Leitura e produção de textos acadêmicos tem o objetivo de realizar um nivelamento quanto à interpretação textual e escrita acadêmica. Visando uma formação didática inclusiva é ofertada Libras possibilitando estabelecer uma comunicação básica por meio da língua de sinais com surdos.

Nos 2º e 3º períodos do curso, o discente evolui seus estudos bioquímicos, relacionados à nutrição e alimentos (Bioquímica II e Bioquímica dos Alimentos), compreendendo as adaptações metabólicas do organismo e o papel fisiológico de nutrientes e compostos bioativos presentes nos alimentos (Fisiologia, Nutrição e Dietética). Destacam-se os estudos básicos sobre os fatores de riscos de doenças de origem parasitária (Parasitologia) e microbiológica (Microbiologia). A abordagem da nutrição no processo saúde-doença (Histologia e Imunologia), considerando a influência sociocultural e econômica é relacionada à disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população. Portanto, é abordado componentes optativos como Economia aplicada à nutrição, Princípios de agroecologia, Sistemas Alimentares e Sustentáveis e Sociologia Aplicada à Nutrição.

Do 3º ao 4º período, tem-se a base formativa, de caráter interdisciplinar, dos estudos da Nutrição e Dietética, inter-relacionando e evoluindo os conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano (Avaliação Nutricional I e II, Bromatologia, Nutrição e Dietética/ Planejamento dietético, Técnica Dietética I e II). Também vale destacar o componente optativo “Nutrição Inclusiva”, alicerçada pela avaliação nutricional, dietética e educação alimentar e nutricional, pretende abordar o “processo de cuidado em nutrição de populações vulneráveis (pessoas com deficiência, povos e comunidades tradicionais, transexuais, analfabetos, pessoas privadas de liberdade, pessoas em situação de rua, dentre outros)”. A garantia do Direito Humano a Alimentação Adequada e Saudável é abordada no componente Segurança Alimentar e Nutricional.

Na sequência da compreensão do processo saúde-doença tem início o estudo da Patologia geral que será fundamentação para aprofundamento de Patologias relacionadas à nutrição do indivíduo. Ao mesmo tempo o discente reconhece os métodos e instrumentos da Bioestatística e Epidemiologia (5º semestre), fazendo a interrelação entre o estudo dos fatores de risco e a prevalência de doenças de interesse da saúde pública.

No 5º período, tem início os estudos sobre a gestão de unidades de alimentação e nutrição (Administração em alimentação coletiva I) ao mesmo tempo em que se trabalha a gestão da qualidade da alimentação saudável e segura (Controle higiênico sanitário na produção de refeições). A formação em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) ocorre a partir desse momento levando-o a reflexão sobre a promoção da Alimentação Saudável e o papel do nutricionista enquanto educador, para desenvolver abordagens de comunicação e compreensão do comportamento alimentar de forma integral. Nessa área foi planejada a oferta de componentes optativos que favorecem o embasamento teórico e prático (Alimentação e nutrição no ambiente escolar e Tecnologias Educacionais e Materiais Didáticos). O estudo da Nutrição nos ciclos da vida é a continuidade da base formativa da atenção nutricional, com necessidades específicas a serem aprofundadas em componentes: Nutrição materno-infantil, Nutrição em pediatria, Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte e Nutrição em Gerontologia.

No 6º semestre, os aspectos psicológicos do comportamento alimentar são desenvolvidos em Nutrição nos transtornos alimentares, sendo possível ser aprofundado em Nutrição comportamental. Dando continuidade da base formativa em alimentos, ocorre a Introdução à tecnologia de alimentos, aprofundada no 7º com a Tecnologia de Alimentos, podendo ainda ser complementada com a optativa de Análise sensorial. Na área de gestão em alimentação é aprofundado por meio do componente Administra em Alimentação Coletiva II, que pode ser ainda complementado com a optativa de Consultoria e Gestão em Alimentação Coletiva, para o desenvolvimento do perfil empreendedor.

No 6º e 7º período, dá-se continuidade à construção de competências e habilidades para atenção nutricional individual e coletiva, relacionadas à promoção da saúde e prevenção e terapias aplicadas às doenças mais frequentes na atenção básica (Dietoterapia I). Em paralelo, ocorre a consolidação dos estudos em nutrição em saúde coletiva, por meio da Nutrição em Saúde Coletiva. Neste momento da formação, o aluno já tem condições de planejar o desenvolvimento do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), pois já teve contato com todas as grandes áreas da nutrição, bem como já possui conhecimentos de Metodologia do Trabalho Científico.

No 8º período, aprofundam-se os estudos dietoterápicos (Dietoterapia II), estendendo-se para os demais grupos de enfermidades, evidenciando a assistência hospitalar. A Ética e exercício profissional é abordada estrategicamente neste semestre que antecede ao primeiro estágio, de modo que o discente mantenha a sequência da aplicação dos princípios de bioética na vivência do ambiente de atuação profissional. O TCC é necessariamente caracterizado como atividade de orientação individual e na estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição se apresenta como TCC I e TCC II. Neste momento tem início a atividade de TCC I, que se refere à elaboração e qualificação do Projeto. Através da Prática Integradora, ocorre uma abordagem prática específica para a área da nutrição em que o discente deseja ter mais aprofundada em sua formação.

Por sua vez, no penúltimo semestre, no 9º amplia-se os conhecimentos em Nutrição em Gerontologia e Terapia Nutricional Enteral e Parenteral, concluindo os conteúdos da nutrição clínica. Em TCC II será dada continuidade ao projeto elaborado em TCC I, para o qual o discente deverá realizar uma produção acadêmica na

modalidade de artigo científico, que expressa as competências e habilidades desenvolvidas por estudantes, face aos conhecimentos adquiridos durante o curso de graduação e deverá ser estruturado com o rigor próprio do método científico. Ainda, é obrigatório a apresentação do trabalho final para avaliação da banca composta por três professores com atuação na área de estudo. Tem início as atividades de estágio obrigatório na área de Nutrição em Saúde Coletiva. É importante destacar que o estágio é uma atividade acadêmica, definido como o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação de educando para o trabalho profissional, objetivando a aprendizagem social, profissional e cultural, e compreende os Estágios Curriculares Obrigatórios e Não Obrigatórios, conforme Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

Por fim, ocorrem no último semestre, os Estágios obrigatórios nas áreas de Administração em Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica.

Vale salientar que ao final destes semestres o discente deverá ter cumprido a carga horária total das Atividades Complementares, que correspondem a um conjunto de estratégias didático-pedagógicas que permitem, no âmbito do currículo, a articulação entre teoria e prática e a complementação dos saberes e habilidades necessárias, a serem desenvolvidas durante a formação

Pensando-se na formação multidimensional do discente, cujas facetas afetam todos os aspectos de nossa vida – a saúde e o modo de vida, a qualidade do meio ambiente e das relações sociais, da economia, tecnologia e política – a interdisciplinaridade surge como uma tentativa de romper com a forma de conhecer que separa e desconecta. Deste modo, buscou-se estratégias para o enfrentamento desta lógica de formação na construção da matriz.

O curso foi estruturado numa sequência lógica e contínua de apresentação das diversas áreas do conhecimento. A distribuição semestral está disposta em blocos de componentes curriculares, apesar desta manutenção em disciplinas, buscou-se a integração dos conhecimentos oriundos de várias áreas visando uma formação inspirada numa perspectiva interdisciplinar, através da sequência planejada.

9.2 Matriz Curricular

1º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Anatomia Humana	80	60	20	-	-
Antropologia da Alimentação	40	40	-	-	-
Biologia Celular e Molecular	40	20	20	-	-
Bioquímica I	80	60	20	-	-
Introdução à Nutrição	40	40	-	-	-
Metodologia do Trabalho Científico	40	40	-	-	-
Optativa I – Gastronomia Afro-Brasileira e Indígena	40	20	20	-	-
Optativa I – Leitura e produção de textos acadêmicos		40	-	-	-
Optativa I - LIBRAS		40	-	-	-
TOTAL	360	-	-	-	-

2º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Bioquímica II	80	60	20	-	Bioquímica I
Fisiologia Humana	80	60	20	-	Anatomia Humana
Histologia e embriologia aplicadas à nutrição	40	20	20	-	Biologia Celular e Molecular
Microbiologia Geral	40	40	-	-	-
Parasitologia aplicada à nutrição	40	40	-	-	-
Sociologia Aplicada à Nutrição	40	40	-	-	-
Optativa II – Economia aplicada à nutrição	40	30	10	10	-
Optativa II – Inglês instrumental		40	-	-	-
Optativa II – Princípios de agroecologia		20	20	10	-
TOTAL	360	-	-	-	-

3º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Avaliação Nutricional I	40	20	20	-	Fisiologia Humana
Bioquímica dos alimentos	40	40	-	-	-
Imunologia aplicada à nutrição	40	40	-	-	Histologia e embriologia aplicadas a nutrição/ Fisiologia Humana
Microbiologia dos Alimentos	80	40	40	-	Microbiologia Geral
Nutrição e dietética	40	40	-	-	Bioquímica II
Técnica Dietética I	80	40	40	-	-
Optativa III – Fármacos e Interações com Nutrientes	40	40	-	-	-
Optativa III - Nutrição inclusiva		10	30	30	-
Optativa III – Sistemas Alimentares e Sustentáveis		20	20	20	-
TOTAL	360	-	-	-	-

4º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Avaliação Nutricional II	80	60	20	10	Avaliação Nutricional I
Bioestatística aplicada à Nutrição	40	40	-	-	-
Bromatologia	60	30	30	-	Bioquímica I
Patologia Geral	40	40	-	-	Imunologia aplicada a nutrição Fisiologia Humana
Planejamento Dietético	40	40	-	-	Bioquímica II
Técnica Dietética II	60	30	30	-	Técnica Dietética I
Optativa IV – Nutrigenética e Nutrigenômica	40	40	-	-	-
Optativa IV – Plantas medicinais e fitoterápicos		30	10	10	-
Optativa IV – Segurança Alimentar e Nutricional		30	10	10	-
TOTAL	360	-	-	-	-

5º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Administração em Alimentação Coletiva I	40	40	-	-	-
Controle higiênico sanitário na produção de refeições	40	20	20	6	-
Educação Alimentar e Nutricional	80	40	40	40	-
Epidemiologia aplicada à Nutrição	40	40	-	-	Bioestatística aplicada à nutrição
Nutrição nos Ciclos Vitais	40	40	-	-	Avaliação nutricional II
Patologias da Nutrição	80	80	-	-	Patologia geral
Optativa V – Alimentação e nutrição no ambiente escolar	40	30	10	-	-
Optativa V – Avaliação nutricional ambulatorial		-	40	-	Avaliação Nutricional II
Optativa V – Fisiologia do exercício aplicada à nutrição		20	20	-	-
TOTAL	360	-	-	-	-

6º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Administração em alimentação coletiva II	80	60	20	-	Administração em Alimentação Coletiva I
Alimentos Funcionais	40	40	-	-	Nutrição e dietética
Introdução à Tecnologia dos Alimentos	40	40	-	-	-
Nutrição em Saúde Coletiva	80	60	20	20	-
Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte	40	30	10	10	Planejamento Dietético
Nutrição nos Transtornos Alimentares	40	30	10	10	-
Optativa VI – Análise sensorial	40	20	20	-	-
Optativa VI – Consultoria e Gestão em Alimentação Coletiva		20	20	20	-
Optativa VI –Tecnologias educacionais e materiais didáticos		20	20	10	-
TOTAL	360	-	-	-	-

7º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Dietoterapia I	80	60	20	10	Nutrição nos Ciclos Vitais/ Patologias da nutrição
Educação ambiental e resíduos	40	20	20	20	-
Nutrição Materno-infantil	80	60	20	20	Nutrição nos Ciclos Vitais
Projetos Sociais	40	20	20	20	-
Tecnologia de Alimentos	80	60	20	10	Introdução à Tecnologia dos Alimentos
Optativa VII – Gastronomia funcional	40	10	30	10	Alimentos Funcionais
Optativa VII – Nutrição comportamental		40	-	-	Nutrição nos Transtornos Alimentares
Optativa VII – Nutrição em oncologia		40	-	-	-
TOTAL	360	-	-	-	-

8º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Dietoterapia II	80	60	20	10	Dietoterapia I
Ética e exercício profissional	40	36	04	04	-
Nutrição em Pediatria	40	30	10	10	Nutrição Materno-Infantil/ Dietoterapia I
Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	40	20	20		Metodologia do Trabalho Científico
Eletiva - Prática Integradora em Alimentação Coletiva	160	-	160	160	Administração em alimentação coletiva II Educação Alimentar e Nutricional
Eletiva - Prática Integradora em Nutrição Clínica					Dietoterapia I Educação Alimentar e Nutricional
Eletiva - Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva					Nutrição em saúde coletiva Educação Alimentar e Nutricional
TOTAL	360	-	-	-	-

9º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Nutrição em Gerontologia	40	30	10	10	Nutrição nos Ciclos Vitais
Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	40	36	04	-	Dietoterapia II
Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)	40	-	40	-	Trabalho de Conclusão de Curso I
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	260	20	240	-	Ética e Exercício Profissional Nutrição em Saúde Coletiva Educação Alimentar e Nutricional
TOTAL	380	-	-		-

10º SEMESTRE					
COMPONENTES CURRICULARES	CH	T	P	E	PRÉ-REQUISITOS
Estágio Supervisionado em Administração em Alimentação Coletiva	260	20	240	-	Ética e Exercício Profissional Administração em Alimentação Coletiva II Educação Alimentar e Nutricional
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	260	20	240	-	Ética e Exercício Profissional Dietoterapia II Educação Alimentar e Nutricional
TOTAL	520	-	-		-

CH – Carga horária; **T** – Teoria; **P** – Prática; **E** – Extensão.

Comparativo entre as Estruturas Curriculares 2015 e 2022

COMPONENTE CURRICULAR	ESTRUTURA CURRICULAR		ESTRUTURA CURRICULAR	
	2015		2022	
	CH	%	CH	%
Componentes Obrigatórios	2940	71,71	2640	67,7
Componentes Optativos	120	2,93	240	6,2
Estágio Obrigatório	840	20,48	780	20,0
Trabalho de Conclusão de Curso	80	1,95	80	2,0
Atividades Acadêmicas Complementares	120	2,93	160	4,1
Total geral	4100	100,0	3900	100,0

1º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	Anatomia Humana	80	Anatomia Humana	80
Biologia Celular e Molecular	60	Antropologia da Alimentação	40	
Bioquímica I	80	Biologia Celular e Molecular	40	
Ética Profissional e Bioética	40	Bioquímica I	80	
Introdução a Nutrição	40	Introdução à Nutrição	40	
Microbiologia Geral	60	Metodologia do Trabalho Científico	40	
Português	40	Optativa I – Gastronomia Afro-Brasileira e Indígena	40	
Sociologia Aplicada à Nutrição	40	Optativa I – Leitura e produção de textos acadêmicos		
-	-	Optativa I - LIBRAS		
TOTAL	400	TOTAL	360	
2º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	Antropologia da Alimentação	40	Bioquímica II	80
Bioquímica II	80	Fisiologia Humana	80	
Fisiologia Humana	80	Histologia e Embriologia Aplicadas à Nutrição	40	
Histologia e Embriologia	80	Microbiologia Geral	40	
Introdução a economia e custos em nutrição	40	Parasitologia Aplicada à Nutrição	40	
Microbiologia dos Alimentos	60	Sociologia Aplicada à Nutrição	40	
Nutrição e dietética I	40	Optativa II – Economia aplicada à nutrição	40	
Parasitologia	40	Optativa II – Inglês Instrumental		
-	-	Optativa II – Princípios de Agroecologia		
TOTAL	460	TOTAL	360	

3º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	Avaliação Nutricional I	80	Avaliação Nutricional I	40
Bromatologia	80	Bioquímica dos Alimentos	40	
Higiene e Controle dos Alimentos	40	Imunologia Aplicada à ANutrição	40	
Imunologia	60	Microbiologia dos Alimentos	80	
Inglês Instrumental	40	Nutrição e Dietética	40	
Nutrição e Dietética II	80	Técnica Dietética I	80	
Patologia Geral	60	Optativa III – Fármacos e Interações com Nutrientes	40	
Técnica Dietética I	80	Optativa III - Nutrição Inclusiva		
-	-	Optativa III – Sistemas Alimentares Sustentáveis		
TOTAL	520	TOTAL	360	
4º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	Avaliação Nutricional II	80	Avaliação Nutricional II	80
Epidemiologia e Bioestatística Aplicadas a Nutrição	80	Bioestatística Aplicada à Nutrição	40	
Introdução a Administração de UAN's	40	Bromatologia	60	
Introdução a Tecnologia dos Alimentos	40	Patologia Geral	40	
Metodologia do Trabalho Científico	40	Planejamento Dietético	40	
Nutrição nos Ciclos Vitais	80	Técnica Dietética II	60	
Patologias da Nutrição	80	Optativa IV – Nutrigenética e Nutrigenômica	40	
Técnica Dietética II	80	Optativa IV – Plantas Medicinais e Fitoterápicos		
-	-	Optativa IV – Segurança Alimentar e Nutricional		
TOTAL	520	TOTAL	360	

5º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	Administração de UAN's	80	Administração em Alimentação Coletiva I	40
Dietoterapia I	80	Controle Higiênico Sanitário na Produção de Refeições	40	
Fármacos e Interações com Nutrientes	40	Educação Alimentar e Nutricional	80	
Nutrição em Gerontologia	40	Epidemiologia Aplicada à Nutrição	40	
Psicologia Aplicada a Nutrição	60	Nutrição nos Ciclos Vitais	40	
Saúde Pública	40	Patologias da Nutrição	80	
Tecnologia de Alimentos I	80	Optativa V – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar	40	
Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	40	Optativa V – Avaliação Nutricional Ambulatorial		
Optativa I (Segurança Alimentar e Nutricional/ Marketing e Empreendedorismo em Nutrição Libras/ Análise Sensorial)	40	Optativa V – Fisiologia do Exercício Aplicada à Nutrição		
TOTAL	500	TOTAL	360	
6º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	Dietoterapia II	80	Administração em Alimentação Coletiva II	80
Educação Alimentar e Nutricional	80	Alimentos Funcionais	40	
Exercício Profissional	40	Introdução à Tecnologia de Alimentos	40	
Nutrição e Exercício Físico	40	Nutrição em Saúde Coletiva	80	
Nutrição em Saúde Pública	80	Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte	40	
Nutrição Materno-Infantil	60	Nutrição nos Transtornos Alimentares	40	
Projetos Sociais	40	Optativa VI – Análise sensorial	40	
Tecnologia de Alimentos II	40	Optativa VI – Consultoria e Gestão em Alimentação Coletiva		
Optativa II (Gastronomia Hospitalar / Gestão de Programas Nacionais de Alimentação e Nutrição/ Libras)	40	Optativa VI – Tecnologias Educacionais e Materiais Didáticos		
TOTAL	500	TOTAL	360	

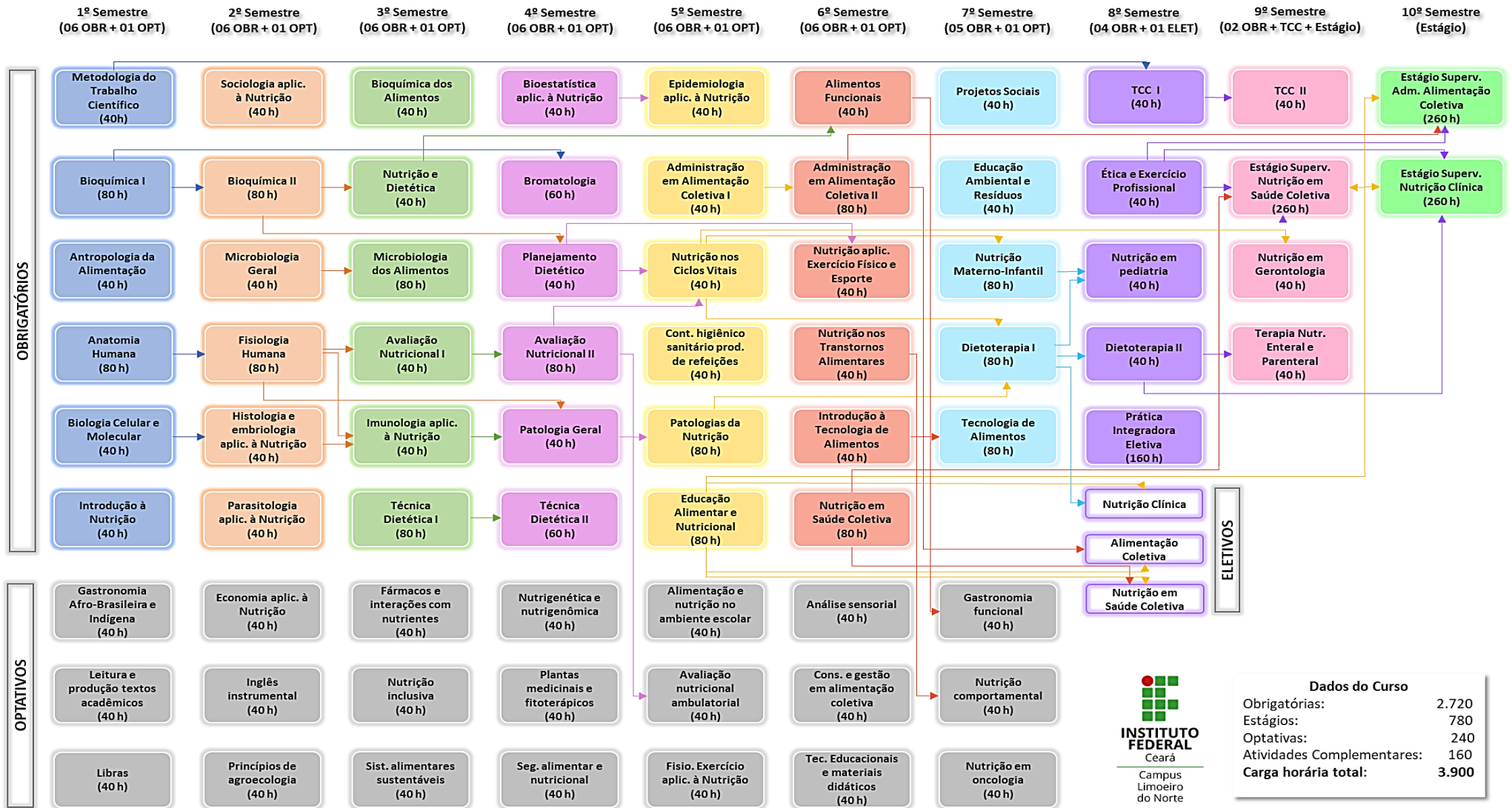
7º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	Manejo de Resíduos em UAN's	40	Dietoterapia I	80
	Nutrição em pediatria	40	Educação Ambiental e Resíduos	40
	Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)	40	Nutrição Materno-Infantil	80
	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral (TNEP)	40	Projetos Sociais	40
	Optativa III (Nutrição em oncologia/ Alimentos Funcionais/ Libras)	40	Tecnologia de Alimentos	80
	Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva (7º SEMESTRE)	280	Optativa VII – Gastronomia funcional	40
TOTAL	480	Optativa VII – Nutrição Comportamental		
-	-	Optativa VII – Nutrição em Oncologia		
-	-	TOTAL	360	
8º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	Estágio em Administração de UAN's (8º SEMESTRE)	280	Dietoterapia II	80
	Estágio em Nutrição Clínica (8º SEMESTRE)	280	Ética e Exercício Profissional	40
	TOTAL	560	Nutrição em Pediatria	40
	-	-	Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	40
	-	-	Eletiva - Prática Integradora em Alimentação Coletiva	160
	-	-	Eletiva - Prática Integradora em Nutrição Clínica	
-	-	Eletiva - Prática Integradora em Nutrição em Saúde Coletiva		
-	-	TOTAL	360	

9º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	-	-	Nutrição em Gerontologia	40
	-	-	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	40
	-	-	Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)	40
	-	-	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	260
	-	-	TOTAL	380
10º SEMESTRE	ESTRUTURA CURRICULAR 2015		ESTRUTURA CURRICULAR 2022	
	COMPONENTE CURRICULAR	CH	COMPONENTE CURRICULAR	CH
	-	-	Estágio Supervisionado em Administração em Alimentação Coletiva	260
	-	-	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	260
	-	-	TOTAL	520

Como é possível observar, a maioria dos componentes possuem sua carga horária definidas em teoria e prática, visando uma melhor **Articulação teoria e prática**. Observando as dificuldades relatadas pelos estudantes e companheiros de trabalho, se concluiu que não é simples saber-fazer a conexão dos saberes teóricos adquiridos na formação acadêmica com as ações a serem realizadas na prática no âmbito do trabalho. Diante de tal análise, decidiu-se elevar o número de aulas práticas, oportunizando ao estudante compreender a formação do nutricionista face ao avanço do conhecimento e da Tecnologia. A matriz que continha 1.620 horas práticas, passa a contar com 1.788 na nova matriz.

Outro princípio considerado para formação foi o da **Indissociabilidade do ensino, pesquisa e extensão**, os três pilares do ensino superior, que devem estar articulados, o que continua sendo o desafio. Apesar de o corpo docente ter em sua maioria, projetos institucionais, as atividades acadêmicas devem ser definidas pensando nestas três modalidades de aprendizagem. Os estudantes serão estimulados a se inserirem nesses três pilares.

9.3 Fluxograma Curricular



9.4 Disciplinas por eixo de formação

O curso é composto por dois eixos de formação: comum e específico. A organização dos componentes curriculares do **eixo de formação comum** encontra-se da seguinte maneira:

- Ciências Biológicas e da Saúde - Anatomia humana, Biologia celular e molecular, Bioquímica I, Bioquímica II, Fisiologia Humana, Histologia e embriologia aplicadas à nutrição, Microbiologia Geral, Parasitologia aplicada à nutrição, Fármacos e Interações com Nutrientes, Imunologia aplicada à nutrição, Bioestatística aplicada à Nutrição, Patologia Geral, Nutrigenética e Nutrigenômica e Epidemiologia aplicada à Nutrição.
- Ciências Sociais, Humanas e Econômicas - Antropologia da Alimentação, Metodologia do Trabalho Científico, Gastronomia Afro-Brasileira e Indígena, Leitura e produção de textos acadêmicos, Sociologia Aplicada à Nutrição, Inglês instrumental, Tecnologias educacionais e materiais didáticos, Educação ambiental e resíduos, Projetos Sociais e Ética e exercício profissional.

Já os componentes curriculares para o eixo de **formação específica** são:

- Ciências da Alimentação e Nutrição - Introdução à Nutrição, Princípios de agroecologia, Avaliação Nutricional I, Nutrição e dietética, Técnica Dietética I, Nutrição inclusiva, Sistemas Alimentares e Sustentáveis, Avaliação Nutricional II, Planejamento Dietético, Técnica Dietética II, Plantas medicinais e fitoterápicos, Segurança Alimentar e Nutricional, Administração em Alimentação Coletiva I, Educação Alimentar e Nutricional, Nutrição nos Ciclos Vitais, Patologias da Nutrição, Alimentação e nutrição no ambiente escolar, Avaliação nutricional ambulatorial, Fisiologia do exercício aplicada à nutrição, Administração em alimentação coletiva II, Alimentos Funcionais, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte, Nutrição nos Transtornos Alimentares, Consultoria e Gestão em Alimentação Coletiva, Dietoterapia I, Nutrição Materno-infantil, Gastronomia funcional, Nutrição comportamental, Nutrição em oncologia, Dietoterapia II, Nutrição em Pediatria, Prática Integradora em Alimentação Coletiva, Prática Integradora em Nutrição, Clínica, Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva, Nutrição em Gerontologia, Terapia Nutricional Enteral e Parenteral, Estágio Supervisionado

em Nutrição em Saúde Coletiva, Estágio Supervisionado em Administração em Alimentação Coletiva e Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica.

- Ciências dos Alimentos - Bioquímica dos alimentos, Microbiologia do a alimentos, Bromatologia, Controle higiênico sanitário na produção de refeições, Introdução à Tecnologia dos Alimentos, Análise sensorial e Tecnologia de Alimentos.

9.5 Componentes Curriculares Obrigatórios

Os conteúdos obrigatórios estão dispostos em 49 (quarenta e nove) componentes curriculares, totalizando 2720 horas, o que corresponde a 69,75% da carga horária total do curso.

COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS	CH	Créditos
Administração em Alimentação Coletiva I	40	2
Administração em Alimentação Coletiva II	80	4
Alimentos Funcionais	40	2
Anatomia humana	80	4
Antropologia da alimentação	40	2
Avaliação Nutricional I	40	2
Avaliação Nutricional II	80	4
Bioestatística aplicada à Nutrição	40	2
Biologia celular e molecular	40	2
Bioquímica I	80	4
Bioquímica II	80	4
Bioquímicas dos alimentos	40	2
Bromatologia	60	3
Controle higiênico sanitário na produção de refeições	40	2
Dietoterapia I	80	4
Dietoterapia II	80	4
Educação Alimentar e Nutricional	80	4
Educação ambiental e resíduos	40	2
Epidemiologia aplicada à Nutrição	40	2
Ética e Exercício Profissional	40	2
Fisiologia humana	80	4
Histologia e embriologia aplicadas à Nutrição	40	2
Imunologia aplicada à nutrição	40	2
Introdução à Nutrição	40	2
Introdução à Tecnologia de Alimentos	40	2
Metodologia do Trabalho Científico	80	4
Microbiologia de Alimentos	80	4

Microbiologia geral	40	2
Nutrição e Dietética	40	2
Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte	40	2
Nutrição em Gerontologia	40	2
Nutrição em Pediatria	40	2
Nutrição em Saúde Coletiva	80	4
Nutrição Materno-Infantil	80	4
Nutrição nos Ciclos Vitais	40	2
Nutrição nos Transtornos Alimentares	40	2
Parasitologia aplicada à Nutrição	40	2
Patologia geral	40	2
Patologias da Nutrição	80	4
Planejamento Dietético	40	2
Práticas Integradoras	160	8
Projetos Sociais	40	2
Sociologia aplicada a Nutrição	40	2
Técnica Dietética I	80	4
Técnica Dietética II	60	3
Tecnologia de Alimentos	80	4
Terapia Nutricional Enteral e Parenteral (TNEP)	40	2
Trabalho de Conclusão de Curso I (TCC I)	40	2
Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)	40	2
Total geral:	2720	136

9.5.1 Componente Curricular Eletivo

Partindo do princípio de que a flexibilização curricular decorre do exercício concreto da autonomia universitária proposto na Lei de Diretrizes e Base – LDB - 9.394/96, dentre os conteúdos obrigatórios, o curso também contemplará em sua matriz curricular um componente eletivo denominado Prática Integradora. Entendo que a formação de uma pessoa, em especial a da pessoa adulta, está fundada em sua volição, história, interesses, o discente escolherá uma das áreas de atuação para desenvolver seu caminho, com base em suas aptidões: Prática Integradora em Administração em Alimentação Coletiva; Prática Integradora em Nutrição Clínica; ou, Prática Integradora em Nutrição em Saúde Coletiva.

COMPONENTES CURRICULARES ELETIVOS	CH	Créditos
Prática Integradora de Administração em Alimentação Coletiva	160	8
Prática Integradora de Nutrição Clínica		

Prática Integradora de Nutrição em Saúde Coletiva		
---	--	--

9.6 Componentes Curriculares Optativos

Neste mesmo sentido, o curso oportunizará 21 (vinte e um) componentes curriculares optativos, os quais, juntos, somam uma carga horária de 840 horas. As mesmas começam a ser ofertadas no 1º ao 7º semestre, sendo preestabelecida carga horária total mínima em 240 horas a serem cumpridas, perfazendo um total de 6,2% da carga horária total do curso.

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS	CH	Créditos
Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar	40	2
Análise Sensorial	40	2
Avaliação Nutricional Ambulatorial	40	2
Consultoria e Gestão em Alimentação Coletiva	40	2
Economia Aplicada à Nutrição	40	2
Fármacos e Interações com Nutrientes	40	2
Fisiologia do Exercício Aplicada à Nutrição	40	2
Gastronomia Afro-Brasileira e Indígena	40	2
Gastronomia Funcional	40	2
Nutrição Comportamental	40	2
Inglês Instrumental	40	2
Leitura e Produção de Textos Acadêmicos	40	2
Libras	40	2
Nutrição em Oncologia	40	2
Nutrição Inclusiva	40	2
Nutrigenética e Nutrigenômica	40	2
Plantas Medicinais e Fitoterápicos	40	2
Princípios de Agroecologia	40	2
Segurança Alimentar e Nutricional	40	2
Sistemas Alimentares Sustentáveis	40	2
Tecnologias Educacionais e Materiais Didáticos	40	2
Total geral:	840	42

Estes componentes curriculares serão ofertados com o objetivo de flexibilização e atualização curricular frente às inovações nas várias áreas de atuação e intervenção das mesmas. Bem como, o componente curricular de Libras, para atender ao discente no sentido de instrumentalizá-lo a relacionar-se no mundo do trabalho e na vida cotidiana com pessoas com deficiência auditiva/surdez, visando favorecer também a construção de uma sociedade inclusiva.

Ainda, a oferta das disciplinas de Inglês Instrumental e Leitura e produção de textos acadêmicos que tem o objetivo de minimizar uma possível deficiência nessas línguas proveniente da formação educacional anterior, uma vez que a interpretação e produção textual é principal instrumento em que se dá o processo de ensino-aprendizagem, e o Inglês o idioma predominante nas publicações científicas na área de saúde.

9.7 Conteúdos obrigatórios exigidos pelo MEC

Os conteúdos obrigatórios exigidos pelo MEC, são abordados diferentemente em componentes obrigatórios e/ou optativos, a depender da sua relação com os conteúdos apresentados nos componentes de ensino. Para esses conteúdos, foram pensadas estratégias de abordagens que favoreçam a compreensão do aluno sobre cada tema específico em diferentes contextos, mesmo que não estejam representados tal como se descreve enquanto tema.

Mapeamento dos conteúdos obrigatórios exigidos pelo MEC, conforme componentes curriculares nos quais são abordados. Matriz 2022

CONTEÚDOS	COMPONENTE CURRICULAR	CH
LIBRAS	LIBRAS	40
Educação Ambiental	Educação Ambiental e resíduos	40
	Segurança Alimentar e Nutricional	80
	Educação Alimentar e Nutricional	40
	Projetos Sociais	40
	Nutrição e Oncologia	40
Educação em Direitos Humanos	Segurança Alimentar e Nutricional	40
	Nutrição Inclusiva	40
	Nutrição em Saúde Coletiva	40
	Projetos Sociais	40
Educação das Relações Étnico-Raciais	Antropologia da Alimentação	40
	Educação Alimentar e Nutricional	40
	Segurança Alimentar e Nutricional	80
	Sociologia Aplicada à Nutrição	40
	Projetos Sociais	40
Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena	Antropologia da Alimentação	40
	Gastronomia Afro-Brasileira e Indígena	40
	Sociologia Aplicada à Nutrição	40
	Projetos Sociais	40

10. ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO

Atendo ao Manual de Estágio do IFCE que visa oferecer orientação sobre os procedimentos de estágio supervisionado, considera-se o estágio como uma atividade acadêmica, definido como o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação de educando para o trabalho profissional, objetivando a aprendizagem social, profissional e cultural, e compreende os Estágios Curriculares Obrigatórios e Não Obrigatórios, conforme Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

À luz da Resolução CFN Nº 698, de 11 de agosto de 2021, que dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição, destaca-se:

“Art. 2º Estágio de graduação em Nutrição é ato educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho mediante a celebração do Termo de Compromisso de Estágio entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino, que visa à preparação dos(as) estagiários(as) para o desenvolvimento de competências próprias da atividade profissional, nos termos da Lei nº 11.788, de 2008.

§ 1º O estágio pode ser classificado como obrigatório ou não obrigatório, conforme disposto na Lei nº 11.788, de 2008, e deve ser contemplado no Projeto Pedagógico de Curso de Graduação em Nutrição.

§ 2º Estágio obrigatório é aquele definido no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma, em atendimento às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

§ 3º Estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, durante o Curso de Graduação em Nutrição, acrescida à carga horária regular e obrigatória.”

Os componentes curriculares de Estágios são considerados obrigatórios para os cursos de Nutrição, abrangem as três grandes áreas de atuação do nutricionista: Administração em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Coletiva, conforme pautados nas DCN.

Estes totalizam 780 (setecentos e oitenta) horas de atividades e apresentam carga horária de 20% em relação à carga horária total do curso e são regulamentados por norma específica do curso (Anexo 01). Ainda, estão distribuídas equitativamente entre as respectivas áreas, de acordo com o quadro abaixo:

COMPONENTES CURRICULARES DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO	CH	Créditos
Estágio Supervisionado em Administração em Alimentação Coletiva	260	13
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	260	13
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	260	13
Total:	780	39

No tocante as atribuições do(a) nutricionista professor(a) orientador(a) de estágio, ressalta-se:

“Art. 3º Nutricionista professor(a) orientador(a) de estágio é o(a) nutricionista, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da jurisdição em que atua, na condição de docente da Instituição de Ensino Superior (IES), indicado(a) como responsável pelo acompanhamento efetivo e pela avaliação de desempenho de estagiários(as), seja em estágios obrigatórios ou não obrigatórios.

Art. 4º Para realizar as atribuições de nutricionista professor(a) orientador(a) de estágio, o(a) nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- I. Participar da elaboração do plano de atividades do(a) estagiário(a), firmando-o em conjunto com o(a) nutricionista supervisor(a) e com o(a) estagiário(a);
- II. Participar da avaliação das condições da parte concedente à formação profissional e cultural do(a) estagiário(a), no que concerne à sua adequação ao plano de atividades;
- III. Prestar assistência técnica-pedagógica aos(às) estagiários(as), considerando competências e habilidades a serem desenvolvidas na área em que se realiza a atividade de estágio;
- IV. Analisar problemas vivenciados na prática, discutindo soluções, condutas e estratégias, com base em referências atualizadas.

Art. 5º É vedado ao(à) nutricionista professor(a) orientador(a) realizar acompanhamento de estagiários(as) em locais em que não haja nutricionista supervisor(a) de estágio.”

Portanto, atendendo as determinações da Resolução CFN Nº 698, de 11 de agosto de 2021, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), decidiu-se que a supervisão se dará, para cada estágio, por todos os docentes nutricionistas, os quais dedicarão 1 crédito (20 horas) semanais, para cada local e turno de estágio, correspondendo a parte teórica com apresentação de conteúdos relevantes para o ingresso e desenvolvimento das atividades. Além disso, os docentes realizarão supervisão das horas práticas de estágio, para a qual disponibilizarão 2 horas semanais por local e turno supervisionado.

O desenvolvimento da atividade pelo estágio seguirá de acordo com o Capítulo IV (Do estagiário) artigo nº10 da Resolução nº 028, de 08 de agosto de 2014, que aprova o Manual do estagiário do Instituto Federal de Educação e Tecnologia do Ceará/IFCE, a carga horária do estágio será de até 30 (trinta) horas semanais, logo, máximo de 6 horas diárias, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular.

A etapa final dos estágios constará de entrega de relatório técnico-científico em cada uma das áreas, seguindo as orientações do setor de estágio do campus Limoeiro do Norte. Os relatórios finais de estágio, descrevem as atividades desenvolvidas durante os estágios curriculares, seguida de uma análise crítica e conclusiva, além da indicação de sugestões de melhorias. Tudo que o estudante vivenciou durante os estágios deve ser analisado de forma criteriosa, no qual o mesmo deverá, além de relatar sua experiência, demonstrar o conhecimento adquirido durante a graduação.

O critério satisfatório nos estágios será obtido pela média ponderada de 03 (três) notas, sendo: a primeira nota proveniente do preceptor de estágio (local do estágio); a segunda e terceira notas serão conferidas pelo professor orientador sobre a avaliação de desempenho de todas as atividades listadas nos manuais de estágios do curso (APÊNDICES) e o relatório escrito. A média final de cada estágio deverá ser igual ou superior a 7,0 (sete).

Os documentos necessários para ingresso, acompanhamento e finalização de estágios supervisionados ficam disponíveis no site da Coordenadoria de Estágios e Egressos do Campus Limoeiro do Norte, no endereço: https://ifce.edu.br/limoeirodonorte/campus_limoeiro/deppi/coordenadoria-de-estagios-e-egressos/estagio

11. ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Serão desenvolvidas atividades que visem à complementação do processo de ensino-aprendizagem na composição do plano de estudos do Curso de Nutrição. As atividades curriculares complementares serão ofertadas como componentes curriculares ou atividades didático-científicas, assegurando a possibilidade de se introduzir novos elementos teórico-práticos gerados pelo avanço da área de conhecimento em estudo, permitindo, assim, sua atualização.

As Atividades Complementares visam o enriquecimento curricular, a interação teoria-prática, a aquisição de habilidades e competências além do acompanhamento dos avanços científicos e tecnológicos. A carga horária mínima de Atividades Complementares é de 160 (cento e sessenta) horas e o seu cumprimento pode ser iniciado desde o primeiro semestre letivo do curso de Nutrição. As Atividades Complementares deverão ser devidamente comprovadas.

O estudante será responsável pela organização dos documentos comprobatórios e pelo seu devido encaminhamento à Coordenação de Curso para que as horas sejam validadas. Após apreciação da coordenação, a documentação comprobatória será encaminhada ao setor de controle acadêmico para contabilização em histórico escolar. O discente deverá cumprir toda a carga horária de atividades complementares, sob pena de não concluir o curso. Outras atividades não referidas poderão ser computadas, desde que devidamente compatíveis com o curso e aprovadas pela Coordenação do Curso de Nutrição.

Essas atividades complementares do Curso de Nutrição são de caráter obrigatório, com um total mínimo de 160 (cento e sessenta) horas ou 4,1% da carga horária total do curso, podendo ser desenvolvidas por meio das seguintes formas:

I. Componente Curricular não-fixo da Matriz do Curso de Nutrição ou de outros pertinentes à formação do nutricionista - componentes curriculares convencionais pertinentes à formação do profissional nutricionista, oferecidas por cursos de graduação internos/externos a IES.

II. Monitoria remunerada ou voluntária - a carga horária será contabilizada conforme o quadro 01, mediante seleção por edital do campus ou pela Pró-reitora de ensino com toda documentação exigida, como relatórios finais do estudante, do professor tutor e da Coordenação do Curso.

III. Atividades de auxílio formação - No âmbito do programa considera-se todas as atividades correspondentes à participação em cursos, congressos, seminários, palestras, jornadas, conferências, simpósios, viagens de estudo, encontros, projetos de pesquisa e extensão, estágios extracurriculares, atividades científicas, atividades de atendimento nutricional e educação alimentar para grupos populacionais, atividades de integração ou qualificação profissional, monitoria, atividades desenvolvidas na modalidade auxílio formação, publicação científica, apresentação de trabalhos em congressos, fóruns e seminários, atividades solidárias de relevância social.

IV. Participação em Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão - a carga horária de participação do discente em projetos será contabilizada conforme o quadro 01 mediante, à participação do mesmo em projetos vinculados a um docente da Instituição de Ensino, que deverá encaminhar a Coordenação do Curso de Nutrição a comprovação, para convalidação.

V. Estágios Extracurriculares - a carga horária será contabilizada conforme o quadro 01, mediante o registro e anuência da atividade pela Coordenação de Estágio e Egressos do campus Limoeiro do Norte e pela Coordenação do Curso de Bacharelado em Nutrição, com encaminhamento pelo discente de todos os documentos necessários para matrícula, acompanhamento e finalização de estágios, conforme disponível no site da Coordenadoria de Estágios e Egressos, no endereço https://ifce.edu.br/limoeirodonorte/campus_limoeiro/deppi/coordenadoria-de-estagios-e-egressos/estagio.

VI. Participação como ouvinte em Seminários, Congressos, Fóruns, Encontros, Palestras, Workshops e Cursos afins à área da Nutrição - a carga horária dessas atividades poderá ser contabilizada como atividades complementares (Quadros 01 e 02), desde que relacionadas com o Curso de Nutrição, mediante o encaminhamento de cópia do certificado de participação e/ou relatório da atividade à Coordenação de Curso.

VII. Atividades Solidárias/Projetos Sociais: compreendem todas as atividades exercidas com objetivo social, como por exemplo - acompanhamento nutricional de grupos vulneráveis de baixa renda, participação em campanhas de arrecadação de alimentos, doações de sangue, leite materno, etc. A convalidação dessa carga horária será feita pela Coordenação do Curso de Nutrição, mediante relatório de

atividades e documentos de associações, ONGS e/ou Fundações beneficiadas pela arrecadação.

VIII. Outras atividades extracurriculares - atendimento clínico nutricional, atividades de educação alimentar e nutricional, orientação sobre higiene e boas práticas de manipulação de alimentos para grupos populacionais e outras que a coordenação do curso julgar pertinentes com o curso de Nutrição.

IX. Participação em grupos de estudo sob orientação de um docente - comparecimento comprovado a sessões de defesa de monografias, teses de mestrado ou de doutorado em instituições reconhecidas pelo Ministério da Educação.

X. Publicações - cada trabalho publicado em revistas nacionais e/ou internacionais corresponderá a uma carga horária específica (Quadro 02), mediante o encaminhamento de uma cópia do artigo à Coordenação do Curso de Nutrição, para convalidação.

XI. Apresentação de Trabalhos em Congressos, Fóruns e Seminários - cada apresentação de trabalho corresponderá a uma carga horária específica (Quadro 02), por modalidade, mediante o encaminhamento de uma cópia do trabalho e cópia do comprovante de apresentação, à Coordenação do Curso de Nutrição.

XII. Eventos Científicos - participação e/ou organização de eventos científicos relacionados à área de alimentação e nutrição, mediante o encaminhamento de uma cópia da documentação comprobatória à Coordenação do Curso de Nutrição, para convalidação (Quadros 01 e 02).

Sobre a documentação comprobatória: Serão aceitos como documentação comprobatória certificados e declarações contendo nome legível, assinatura e carimbo do supervisor, orientador ou tutor, com número de horas participadas no que se refere às atividades listadas no Quadro 1.

No caso de discentes que colaboram voluntariamente em projetos de Trabalho de Conclusão de Curso, a comprovação se dará mediante a apresentação de declaração fornecida pelo professor orientador do projeto. Para isto, o discente deverá preencher durante sua contribuição, folha de frequência revisada pelo discente pesquisador principal.

Quadro 01. Pontuação em atividades complementares diversas.

DESCRIÇÃO DE ATIVIDADES	TIPO DE PARTICIPAÇÃO	CH MÁXIMA (Horas)
Componente Curricular não-fixo da Matriz do Curso de Nutrição ou de outros pertinentes à formação do nutricionista.	Aluno aprovado no componente curricular com a devida comprovação	40
Monitoria remunerada ou voluntária	Monitor de disciplina	50
Atividades de auxílio formação	Bolsista	40
Participação em Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão	Com bolsa ou voluntário	45
Estágios Extracurriculares	Remunerado ou voluntário*	50
Participação como ouvinte em Seminários, Congressos, Fóruns, Encontros, Palestras, Workshops e Encontros afins à área de Nutrição	Ouvinte	60
Cursos de extensão na área de Alimentação e Nutrição	Cursista	40
Atividades Solidárias/Projetos Sociais	Execução e/ou participação	30
Grupo de estudo ou liga acadêmica registradas junto à coordenação do curso (1h por encontro)	Participação	20
Vivências de gestão (diretoria de empresa júnior, centro acadêmico e colegiado) por no mínimo seis meses	Participação	20
Outras atividades extracurriculares	Execução e/ou participação	40

*Com registro e anuência pela Coordenadoria de Estágio e Egressos e Coordenação do Curso de bacharelado em Nutrição do *campus* Limoeiro do Norte.

Quadro 02: Pontuação em atividades complementares incluindo apresentações de trabalhos, publicações científicas e organização de eventos.

ATIVIDADES/PRODUÇÕES	TIPO DE PARTICIPAÇÃO	HORAS EQUIVALENTES POR ATIVIDADE/ PRODUÇÃO	CARGA HORÁRIA MÁXIMA (Horas)
Apresentação de trabalhos em Seminários, Congressos, Fóruns, Encontros, Palestras, Workshops e Encontros afins à área de Nutrição	Execução e/ou participação	8h	40
Artigo Completo (Internacional)	Autor/Publicação	30h	150
Artigo Completo (Internacional)	Co-autor/Publicação	25h	125
Artigo Completo (Nacional)	Autor/Publicação	20h	120
Artigo Completo (Nacional)	Co-autor/Publicação	18h	108
Resumo Expandido em Meio de Publicação Internacional	Autor/Publicação	15h	90
Resumo Expandido em Meio de Publicação Internacional	Co-autor/Publicação	12h	84
Resumo Expandido em Meio de Publicação Nacional	Autor/Publicação	10h	80
Resumo Expandido em Meio de Publicação Nacional	Co-autor/Publicação	7h	70
Resumo Simples em Anais de Congressos Internacionais ou Meio de Publicação Internacional	Autor/Co-autor/Publicação	6h	66
Resumo Simples em Anais de Congressos Nacionais ou Meio de Publicação Nacional	Autor/Publicação	5h	55
Resumo Simples em Anais de Congressos Nacionais ou Meio de Publicação Nacional	Co-autor/Publicação	4h	40
Capítulo de livro	Autor/Co-autor	20h	80h
Eventos Científicos	Organização	15h	60h

12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) corresponde a uma produção acadêmica que expressa as competências e habilidades desenvolvidas por estudantes, face aos conhecimentos adquiridos durante o curso de graduação e deverá ser estruturado com o rigor próprio do método científico.

Para o Curso Bacharelado em Nutrição do IFCE campus Limoeiro do Norte será adotado a forma de artigo científico, sob a orientação docente, construído a partir de dados obtidos por meio de pesquisa original, a ser entregue e apresentado sob a avaliação de uma banca examinadora constituída por 03 (três) professores de áreas afins à temática do trabalho e é regulamentado por norma específica do curso (Anexo 03).

O TCC é necessariamente caracterizado como atividade de orientação individual e na estrutura curricular do curso se apresenta em dois componentes: TCC I, momento de construção do projeto em disciplina ministrada por um docente e TCC II será o desenvolvimento e apresentação do Projeto Final.

Todas as pesquisas que envolverem animais ou seres humanos obedecerão à legislação vigente quanto a sua prévia submissão e aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) específico, tendo como base a Resolução nº 048/2015 - Regimento Interno do CEP do IFCE, e, Comissão Nacional de Ética em Pesquisas (CONEP) pela Norma Operacional CNS nº 001/2013, Resolução CNS nº 466/2012 - Normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos e a Resolução CNS nº 510/2016 - Normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais.

13. CURRICULARIZAÇÃO DA EXTENSÃO

A dimensão obrigatória de extensão exigida pelo MEC e em conformidade com a RESOLUÇÃO Nº 41, de 26 de maio de 2022, que normatiza a curricularização da extensão no âmbito do IFCE, quanto a inserção curricular das ações de extensão a um limite mínimo de 10% da carga horária total do curso, o presente projeto pedagógico prevê a oferta de 390 horas de atividades, permeadas de diferentes formas na estrutura curricular proposta, em componentes obrigatórios e optativos,

bem como no componente de Prática Integradora que possibilita o exercício profissional na sua formação.

As ações de extensão desenvolvidas dentro dos componentes obrigatórios e optativos deverão estar caracterizadas como atividades extensionistas e descritas nos programas e planos de ensino. Complementarmente, criou-se componentes curriculares optativos de caráter extensionistas, os quais deverão ser cadastrados na Pró-reitoria de Extensão, SIGPROEXT.

“Art. 1º - Entende-se por curricularização da extensão a inserção de ações de extensão na formação do estudante como componente curricular obrigatório para a integralização do curso no qual esteja matriculado.

§ 1º As ações a que se refere o caput deste artigo devem corresponder a no mínimo 10% (dez por cento) da carga horária total dos cursos de graduação.

Art. 2º - As ações curriculares de extensão a serem inseridas nos currículos dos cursos do IFCE deverão fortalecer e priorizar a interação com a sociedade, visando a impactos positivos nos âmbitos culturais, científicos, artísticos, educacionais, sociais, ambientais e esportivos, bem como a geração de trabalho, emprego e renda, de consultorias técnicas, cooperação técnica, de assistência à saúde, de empreendedorismo, de inovação, de inclusão e acessibilidade e das relações étnico-raciais, de economia e gestão criativa e de projetos em consonância com as políticas públicas e com as demandas coletivas da sociedade.

Art. 3º - A elaboração, implementação e avaliação das atividades de extensão curricularizadas deverão ter como base a interação dialógica, a interdisciplinaridade e interprofissionalidade, a transdisciplinaridade, a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, o impacto na formação do estudante e a transformação social, conforme regulamentação da Política de Extensão do IFCE em vigor.

Art. 4º - Constituem-se atividades curriculares de extensão: programas, projetos, cursos, eventos e prestação de serviços, de acordo com a Política de Extensão vigente no IFCE.

Art. 8º - Para fins de curricularização, a Extensão deverá ser inserida no Projeto Pedagógico dos Cursos (PPC), optando-se por uma ou mais das seguintes modalidades [...]

1 - Parte de componentes curriculares com destinação de carga horária de extensão definida no currículo.

2 - Unidade Curricular Específica de Extensão composta por ações curriculares de extensão constituintes do Plano de Unidade Didática (PUD) e do currículo do curso.

3 - Ações de extensão diversas, promovidas no âmbito do IFCE, desde que previstas no PPC, incluindo ofertas de Cursos de Formação Inicial e Continuada. [...]

§ 8º A carga horária a ser contabilizada como extensão será aquela em que o aluno comprovar, por meio de certificado/declaração, sua participação como protagonista da ação extensionista, desde que a modalidade correspondente esteja prevista no PPC do curso.

§ 9º O discente é protagonista da ação extensionista quando compõe a equipe de trabalho, ou seja, participa ativamente da organização e execução das ações. Isso significa que não poderá estar nas categorias de ouvinte/espectador(a).”

A demonstração do número de horas por componente onde se inserem as atividades de extensão está apresentada no quadro 03, a seguir:

Mapeamento das atividades de ensino, com caráter de extensão. Matriz 2022.

COMPONENTE CURRICULAR	Carga horária detalhada (h)			Carga horária EXTENSÃO
	Total	T	P	(horas)
Componentes Curriculares Obrigatórios				
Avaliação Nutricional II	80	60	20	10
Controle higiênico sanitário na produção de refeições	40	20	20	6
Dietoterapia I	80	60	20	10
Dietoterapia II	80	60	20	10
Educação Alimentar e Nutricional	80	40	40	40
Educação ambiental e resíduos	40	20	20	20
Ética e Exercício Profissional	40	36	4	4
Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte	40	30	10	10
Nutrição em Gerontologia	40	30	10	10
Nutrição em Pediatria	40	30	10	10
Nutrição em Saúde Coletiva	80	60	20	20
Nutrição Materno-Infantil	80	60	20	20
Nutrição nos Transtornos Alimentares	40	30	10	10
Práticas Integradoras	160	-	160	160
Projetos sociais	40	20	20	20
Tecnologia de Alimentos	80	60	20	10
TOTAL				370

Componentes Curriculares Optativos				
Nome	Total	T	P	(horas)
Consultoria e gestão de negócios em alimentação coletiva	40	20	20	20
Economia aplicada à nutrição	40	30	10	10
Gastronomia Funcional	40	10	30	10
Nutrição inclusiva	40	10	30	30
Plantas medicinais e fitoterápicos	40	30	10	10
Princípios de Agroecologia	40	20	20	10
Segurança Alimentar e Nutricional	40	30	10	10
Sistemas alimentares sustentáveis	40	20	20	20
Tecnologias educacionais e elaboração de materiais didáticos	40	20	20	10
TOTAL				130
TOTAL PREVISTA PARA EXTENSÃO				370

Além das horas previstas em componentes curriculares, o curso dispõe em sua programação de eventos, a Jornada da Nutrição, evento que ocorre anualmente em caráter permanente, que envolve obrigatoriamente os discentes de todos os semestres em uma temática transversal, reúne especialistas de diversas áreas da Nutrição, com o objetivo de promover atualização e integração de temáticas na formação. O evento é aberto ao público externo, tanto de profissionais da nutrição como para estudantes de outras instituições de ensino. O mesmo dispõe de uma carga horária total de 20 horas de atividades, dentre estas: palestras, oficinas, reuniões temáticas com exposição oral de trabalhos científicos e na modalidade de painel.

Portanto, atendendo a RESOLUÇÃO Nº 41, de 26 de maio de 2022, o curso Bacharelado em Nutrição do IFCE campus Limoeiro do Norte integraliza **520 horas** de extensão, sendo **390 horas** em componentes obrigatórios e evento integrador.

14. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação da aprendizagem, de caráter processual e contínuo, deve contar com a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais, em conformidade com o artigo 24, inciso V, alínea a, da LDB 9394/96.

Dessa forma, é importante refletir a avaliação nas dimensões técnicas (o que, quando e como avaliar) e ética (por que, para que, quem se beneficia, que usos se

fazem da avaliação), de forma complementar e sempre presentes no processo avaliativo.

Ao considerar a perspectiva do desenvolvimento de competências, faz-se necessário avaliar se a metodologia de trabalho correspondeu a um processo de ensino ativo, que valorize a apreensão, desenvolvimento e ampliação do conhecimento científico, tecnológico e humanista, contribuindo para que o discente se torne um profissional atuante e um cidadão responsável. Isso implica em redimensionar o conteúdo e a forma de avaliação, oportunizando momentos para que o discente expresse sua compreensão, análise e julgamento de determinados problemas, relacionados à prática profissional. O que requer, pois, procedimentos metodológicos nos quais discentes e professores estejam igualmente envolvidos, que conheçam o processo implementado na instituição, os critérios de avaliação da aprendizagem e procedam a auto avaliação.

Cabe ao professor, portanto, observar as competências a serem desenvolvidas, participar de planejamento intensivo das atividades, elaborando planos e projetos desafiadores e utilizar instrumentais avaliativos variados, de caráter individual ou coletivo. Serão considerados instrumentos de avaliação, os trabalhos de natureza teórico-prática, provas objetivas, provas discursivas, execução de projetos orientados, experimentações práticas, entrevistas, auto avaliação, e ou outros instrumentos que enfatizem a resolução de situações problema específicas do processo de formação do bacharel. As considerações sobre a avaliação da aprendizagem encontram-se na forma regimental do Regulamento da Organização Didática (ROD) do IFCE (em anexo), onde estão definidos a organização acadêmica e o desenvolvimento do ensino com todos os critérios para a atribuição de notas, as formas de recuperação, promoção e frequência do discente.

Com base neste a avaliação será realizada por meio da aplicação de provas, atividades e experimentações práticas, trabalhos em sala de aula e/ou em domicílio, execução de projetos orientados, entrevistas ou outros instrumentos, levando-se sempre em conta seu caráter progressivo, a predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos e dos resultados parciais sobre os obtidos em provas finais.

De acordo com o ROD, Art. 97 A sistemática de avaliação dos conhecimentos construídos, nos cursos com regime de crédito por disciplina, com periodicidade semestral, se desenvolverá em duas etapas.

§ 1º Deverá ser registrada no sistema acadêmico apenas uma nota para a primeira etapa (N1) e uma nota para a segunda etapa (N2), com pesos 2 e 3, respectivamente.

§ 2º O docente deverá aplicar, no mínimo, duas avaliações em cada uma das etapas.

§ 3º O critério para composição da nota de cada etapa, a partir das notas obtidas em cada uma das avaliações, ficará a cargo do docente da disciplina, em consonância com o estabelecido no PUD.

Art. 98 O cálculo da média parcial (MP) de cada disciplina deve ser feito de acordo com a seguinte equação:

$$MP = \frac{2 \times N_1 + 3 \times N_2}{5}$$

Art. 99. Deverá ser considerado aprovado no componente curricular o estudante que, ao final do período letivo, tenha frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento) do total de horas letivas e tenha obtido média parcial (MP) igual ou superior a: [...] II. 7,0 (sete), para disciplinas de cursos de graduação.

No que tange a recuperação de estudos, serão realizadas ações que permitam ao discente recuperar-se durante o semestre letivo por meio da criação de grupos de estudos dirigidos, de atividades extras de nivelamento e recuperação, apoio de monitores e por apoio extraclasse do docente com horário de atendimento especial.

Deverão fazer avaliação final (AF) o estudante que obtiver MP inferior a 7,0 (sete) e maior ou igual a 3,0 (três). O cálculo da média final (MF) o estudante referido no caput deverá ser efetuado de acordo com a seguinte equação:

$$MF = \frac{MP + AF}{2}$$

15. EMISSÃO DE DIPLOMA

Será conferido o diploma de Bacharel em Nutrição ao discente que concluir, com êxito: as disciplinas da matriz curricular; as atividades complementares; a prática integradora; as horas estabelecidas para os estágios supervisionados obrigatórios

com a entrega do relatório final dos mesmos; a apresentação do Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) com obtenção de resultado satisfatório; e, quando selecionado, cumprir com o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) que consiste em um componente curricular obrigatório dos cursos de graduação, conforme Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004, sendo o registro de participação condição indispensável para a emissão do diploma.

16. AVALIAÇÃO DO PROJETO DO CURSO

A avaliação do projeto pedagógico tem como objetivo acompanhar as ações e as atividades realizadas de docentes, técnicos e discentes envolvidos, visando atingir os objetivos propostos para o curso, a descentralização das decisões, a construção e a manutenção do vínculo educação-sociedade.

Dessa forma, o acompanhamento e a avaliação deverão legitimar as ações de implantação e as mudanças e melhorias aplicadas, cabendo à coordenação do curso a articulação e operacionalização do trabalho, tendo em vista a conscientização e a disponibilidade por parte de todos os que fazem o curso, ou seja, docentes, técnicos e discentes, como pilares para as ações que se pretendem concretizar.

As Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição no Brasil orientam as concepções curriculares e possíveis alterações a serem adotadas no curso e serão acompanhadas e permanentemente avaliadas, a fim de permitir os ajustes que se fizerem necessários ao seu aperfeiçoamento.

O Curso de Bacharelado em Nutrição utilizará metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação no ambiente de atuação de todos os integrantes: sala de aula, estágios, visitas técnicas, seminários, atividades complementares, práticas, nas relações entre docentes, discentes e técnicos. Os meios e instrumentos utilizados na avaliação do projeto do curso serão: questionários, entrevistas, autoavaliações, apresentações de trabalhos, seminários de avaliação, relatórios, etc., que servirão como mensuração da funcionalidade do projeto, fornecendo dados que embasem as ações corretivas direcionando-as para o cumprimento dos objetivos traçados para o curso, envolvendo inclusive os discentes. Quanto à periodicidade, deverão ser utilizadas avaliações sistemáticas e continuadas, com espaços para uma reflexão crítica e autocrítica do desempenho do curso e de seus integrantes, estando essas

atividades devidamente registradas e documentadas para servir de suporte para as avaliações subsequentes.

Os resultados das avaliações internas (Comissão Própria de Avaliação, avaliação docente) e externas (Enade, Reconhecimento, Renovação de Reconhecimento para os cursos de graduação) serão analisados em reunião do NDE, e, quando necessário, serão construídas propostas estratégicas para o desenvolvimento da qualidade acadêmica do curso, com medidas de adequação sob os pontos que apresentarem uma avaliação não satisfatória ou apresentarem um impacto negativo ao desempenho do curso. Estas medidas serão submetidas à análise e aprovação do colegiado do curso. Este por sua vez, deliberará sobre as recomendações propostas pelos docentes, discentes e egressos, prestando orientação à Coordenação do Curso sobre assuntos de interesse do curso.

Somada a estas avaliações, a avaliação dos docentes realizada semestralmente pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, por meio de um questionário obrigatório, disponibilizado via sistema eletrônico (Q-ACADÊMICO), tem o objetivo de analisar o desenvolvimento da atuação do professor no que diz respeito ao planejamento da aula e relação professor-aluno, dentre outros aspectos. Os estudantes respondem sobre a conduta docente e atribuem notas de 1 (um) a 5 (cinco), relacionadas à pontualidade, assiduidade, domínio de conteúdo, incentivo à participação do discente, metodologia de ensino, relação professor-estudante e sistema de avaliação. Os dados coletados visam propiciar uma melhoria do trabalho pedagógico na referida instituição.

No mesmo questionário os discentes avaliam o desempenho dos docentes quanto a pontos positivos e negativos e apresentam sugestões para a melhoria do Curso e da Instituição. Os resultados são apresentados aos professores com o objetivo de contribuir para melhorar as ações didático-pedagógicas e a aprendizagem discente.

A divulgação destas avaliações e mudanças ocorridas serão amplamente divulgadas via e-mail institucional, link de acesso via sistema acadêmico, reuniões de curso e outros meios digitais que proporcionem o maior alcance com a comunidade acadêmica.

17. ATUAÇÃO DO COORDENADOR DE CURSO

O Coordenador de Curso é o profissional busca coordenar e estabelecer uma ótima relação com os estudantes, docentes, equipe gestora e equipe multidisciplinar objetivando a realização de ações propostas no projeto do curso, o seu fortalecimento e da instituição.

O MEC inclui alguns indicadores para o perfil do coordenador de curso superior, conforme o Instrumento de Avaliação de cursos de graduação (Presencial e a distância) – Reconhecimento e Renovação de Reconhecimento, destacando-se os seguintes:

- A participação do Coordenador do Curso nos órgãos colegiados acadêmicos da IES.
- Experiência profissional acadêmica.
- Experiência profissional não acadêmica (relacionada ao curso) Área de Graduação (pertinência com o curso).
- Titulação - Dr/MS/Especialização (pertinência com a área do curso) Regime de trabalho na Instituição.

No âmbito do IFCE as atribuições das coordenações de curso são definidas pela Nota Técnica nº 002/2015/PROEN/IFCE que ressalta como características primordiais do coordenador a liderança e a proatividade, a capacidade de promover e favorecer a implementação de mudanças que propiciem a melhoria do nível de aprendizado, de estimular a crítica e a criatividade de todos os envolvidos no processo educacional. Nessa perspectiva, as atribuições do Coordenador de Curso foram distribuídas entre funções acadêmicas, gerenciais e institucionais.

Pautado nestas funções, anualmente é elaborado um Plano de Ação da Coordenação do Curso, com metas para o desenvolvimento das ações, por período e mensuradas por respectivo indicador de desempenho, que será avaliado por meio de relatório.

As funções acadêmicas compreendem as atividades de cunho pedagógico que têm como principal objetivo desenvolver ações de caráter sistêmico relativas ao planejamento, acompanhamento e avaliação do processo de ensino e aprendizagem.

Conforme a Nota Técnica nº 002/2015/PROEN/IFCE, as atribuições do Coordenador de Curso nesse aspecto são assim definidas:

- Participar da elaboração e atualização do Projeto Pedagógico do Curso (PPC);
- Elaborar junto com os professores e a Coordenação Técnico-Pedagógica os planos de curso com todos os quesitos e procedimentos que o compõem;
- Responsabilizar-se pela qualidade e regularidade das avaliações desenvolvidas no curso;
- Analisar, organizar, consolidar e avaliar juntamente com a equipe docente e a Coordenação Técnico-Pedagógica a execução do currículo do curso o qual coordena;
- Acompanhar e orientar a vida acadêmica dos alunos do curso;
- Realizar atendimentos individuais aos alunos e/ou responsáveis, quando se tratar de estudante menor de 18 anos, de acordo com a especificidade do caso;
- Dirimir com o apoio da Coordenação Técnico-Pedagógica problemas eventuais que possam ocorrer entre professores e alunos;
- Organizar juntamente com os professores os encontros educativos e ou socioculturais que são realizados pelo curso que coordena;
- Orientar os alunos na participação de encontros de divulgação científica e nas disciplinas optativas do curso;
- Realizar levantamento quanto à oferta de vagas de monitoria tomando por base a análise dos índices de retenção nos componentes curriculares do curso;
- Realizar o processo de seleção de monitores e acompanhar as atividades desenvolvidas pelo programa;
- Cuidar do desenvolvimento das atividades complementares;
- Realizar reuniões periódicas dos órgãos colegiados (Colegiado e NDE) do curso, atentando para o cumprimento das reuniões ordinárias e quando necessário, extraordinárias;
- Incentivar a busca por parcerias de estágio responsabilizando-se pelo bom andamento dos estágios supervisionados e não supervisionados;
- Estimular a iniciação científica e de pesquisa entre professores e alunos;
- Contribuir para o engajamento de professores e alunos em programas e projetos de extensão;

- Monitorar e executar as ações do Plano de Permanência e Êxito do IFCE (PPE) no campus em conjunto com a comissão do PPE, Coordenação Técnico Pedagógica e Pró-reitora de Ensino.

As funções gerenciais são aquelas de caráter administrativo que buscam dar cumprimento às demandas advindas dos estudantes, docentes e gestão. Conforme a Nota Técnica nº 002/2015/PROEN/IFCE, as atribuições do Coordenador de Curso, nesse aspecto, são assim definidas:

- Emitir parecer em relação às solicitações de estudantes e professores;
- Emitir pareceres de acordo com os processos previstos no Regulamento da Organização Didática (ROD);
- Acompanhar a matrícula dos alunos do curso;
- Acompanhar solicitações de trancamento e mudança de curso;
- Elaborar o horário dos componentes curriculares e distribuição dos professores, submetendo a Coordenação Técnico-Pedagógica que fará a avaliação pedagógica;
- Controlar a frequência discente;
- Estimular a frequência docente para o cumprimento da carga horária prevista para o curso;
- Realizar controle das faltas dos docentes do curso organizando a programação de reposição/anteposição das aulas em formulário apropriado para tal fim;
- Acompanhar sistematicamente os procedimentos realizados pelos docentes quanto à alimentação do sistema acadêmico referentes aos conteúdos, ausências e notas;
- Acompanhar o planejamento de visitas técnicas do curso;
- Recrutar indicações de bibliografia (livros, periódicos) para o curso que coordena e cuidar para que ocorram as aquisições pretendidas, devidamente planejadas com o Departamento de Administração e Coordenação de Biblioteca;
- Orientar e supervisionar o preenchimento dos diários dos professores;
- Acompanhar o processo de renovação de periódicos impressos e/ou virtuais;
- Supervisionar as instalações físicas, laboratórios e equipamentos do curso;

- Encaminhar à Diretoria de Ensino/Chefia do Departamento a frequência mensal e os relatórios finais dos estudantes monitores;
- Elaborar projetos para aquisição de materiais e equipamentos para o curso;
- Organizar as aquisições de insumos gerais para manutenção do eixo Atividades Específicas do setor;
- Zelar pelo acervo bibliográfico, bens móveis e equipamentos da coordenação do curso;
- Apresentar ao Diretor/Chefe de Departamento de Ensino o relatório anual das atividades desenvolvidas;
- Encaminhar ao Diretor/Chefe de Departamento de Ensino as especificações do perfil docente para a realização de concursos públicos ou seleção de professores.

As funções institucionais tratam-se das ações de caráter político que visam contribuir para a consolidação do curso. Conforme a Nota Técnica nº 002/2015/PROEN/IFCE, as atribuições do Coordenador de Curso, nesse aspecto, são assim definidas:

- Apoiar a divulgação do curso;
- Zelar pelo cumprimento dos objetivos, programas e regulamentos institucionais;
- Atuar de acordo com as deliberações do colegiado;
- Propor normas no tocante à gestão de ensino;
- Participar das reuniões convocadas pela Pró-reitora de Ensino, Direção Geral, Diretoria/ Chefia de Departamento de Ensino e Coordenação Técnico Pedagógica;
- Desenvolver juntamente com a Gestão e o grupo docente estratégias de autoavaliação do curso visando o bom desempenho nos processos de Reconhecimento e de renovação periódica do curso por parte do MEC;
- Divulgar, incentivar e planejar ações para o bom desempenho dos estudantes nas avaliações de amplitude nacional (ENEM, ENADE, Olimpíadas);
- Avaliar o desempenho dos servidores diretamente vinculados ao curso;
- Representar o curso na colação de grau, nos eventos internos e externos da instituição;

- Representar o Diretor/Chefe de Departamento de Ensino em eventos e reuniões de cunho pedagógico no ambiente do IFCE e fora dele, quando solicitado;
- Coordenar atividades envolvendo relações com outras instituições;
- Promover, em parceria com o Diretor/Chefe de Departamento de Ensino estratégias de acompanhamento de egressos.

18. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS CONSTANTES NO PDI NO ÂMBITO DO CURSO

O curso Bacharelado em Nutrição tem o compromisso de contribuir para o Desenvolvimento Local e Regional, proporcionando o conhecimento sobre alimentos saudáveis e sistemas alimentares sustentáveis. Fortalecer as ações de fomento à cultura empreendedora na área de produção de refeições.

É contemplado dentro do plano de ação da Coordenação do Curso dar continuidade ao desenvolvimento de estratégias que possibilitem melhorar as taxas de evasão estudantil no curso de Bacharelado em Nutrição no IFCE, intensificar a integração dos discentes com a comunidade, a partir de ações extracurriculares e curriculares adotando preferencialmente métodos de ensino que estimulem práticas. O curso busca a contínua inserção do estudante no âmbito de pesquisa, ensino e extensão. Neste sentido, o discente será direcionado a desenvolver capacidade de análise, elaboração de projetos, especificação e a avaliação nas diversas áreas da Nutrição.

Além disso, o corpo discente será incentivado por meio de programas institucionais de bolsas de pesquisa, iniciação tecnológica e de pesquisa, visando estimular a capacidade de investigação e inovação. Para tanto, o discente será incitado a utilizar a biblioteca do campus, os recursos disponíveis na Internet, assim como o desenvolvimento de trabalhos teóricos e práticos integrando com laboratórios de alimentos e do Núcleo de Atendimento e Avaliação Nutricional (NAAN).

A presente proposta incentiva a utilização de outros métodos pedagógicos, além das aulas expositivas, baseados em aprendizagem orientada por projetos. Neste aspecto, devem ser apresentados aos discentes problemas gerais e interdisciplinares, com uma abordagem da problematização, cujas soluções devem partir da realidade

para atuação sob a mesma e desenvolvimento de mudanças para transformação social.

Atrelada à pesquisa e ao ensino, o curso proporciona a extensão integralizada na matriz do curso, correspondendo ao mínimo de 10% da carga horária de formação. As atividades serão desenvolvidas no âmbito da prática em diversos componentes curriculares. Ainda, valoriza a extensão no cômputo de créditos para as atividades complementares, na realização de visitas técnicas e eventos técnico-científicos e ações solidárias como prática curricular por meio da disciplina de Projeto Social.

19. APOIO AO DISCENTE

O apoio aos estudantes do curso Bacharelado em Nutrição é realizado de forma conjunta por vários setores do campus Limoeiro do Norte, envolvendo a Coordenação do Curso, Coordenação Técnico-Pedagógica, Coordenadoria de Assuntos Estudantis, Coordenadoria de Controle Acadêmico, Biblioteca, NAPNE, Setor de estágio, entre outros. A seguir, será detalhado, resumidamente, como ocorre:

- Coordenação do Curso

A atuação da Coordenação do Curso junto aos estudantes é ampla e impacta diretamente na melhoria dos índices de retenção e evasão no curso, compreende ações como atendimento individualizado, acompanhar a vida acadêmica do corpo discente, orientar os discentes sobre situações e atividades relacionadas ao curso, promover estratégias para melhoria da aprendizagem, dentre estas: organizar o atendimento ao estudante a ser realizado semanalmente por todos os docentes, conforme horário definido junto à coordenação do curso; estimular e apoiar atividades do centro acadêmico por meio de acolhimento das demandas em reuniões de curso, logística na realização de eventos, estabelecer relação de parceria para melhor desenvolvimento das atividades acadêmicas e bem como proporcionar a realização de espaços de debates; formalizar e implantar a criação de grupos de estudos, para promover maior interação entre os estudantes e professores, em torno de aperfeiçoamento de temáticas relevantes na literatura científica.

- Coordenação Técnico-Pedagógica - CTP

A CTP do IFCE é o setor responsável pelo planejamento, acompanhamento e avaliação de ações pedagógicas desenvolvidas no campus com vistas à formulação e reformulação contínua de intervenções pedagógicas que favoreçam o alcance de resultados satisfatórios quanto ao processo ensino-aprendizagem. Cabe a essa Coordenadoria realizar atendimento individual e/ou em grupo aos estudantes e docentes, acompanhar estudantes que apresentam baixo desempenho acadêmico, mediar à relação professor-aluno e aluno-aluno, etc.

- Coordenadoria de Assuntos Estudantis

A assistência estudantil do IFCE contribui para reduzir as desigualdades sociais, para a permanência e êxito dos estudantes, para formação e o exercício de cidadania visando à acessibilidade, à diversidade, ao pluralismo de ideias e à inclusão social. Está ancorada pelo Decreto Nº 7.234, de 19 de junho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES e no Regulamento da Política de Assistência Estudantil do IFCE aprovado pela Resolução Nº 024-CONSUP/IFCE, de 22 de julho de 2015.

O *campus* Limoeiro do Norte dispõe dos seguintes serviços, vinculados à Coordenadoria de Assuntos Estudantis:

I - Serviço Social: responsável por gerenciar a concessão dos auxílios estudantis. O Programa de Auxílios consiste em conceder aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica auxílios, em forma de pecúnia, com o objetivo de ampliar as condições de permanência, visando minimizar as desigualdades sociais.

Entre os auxílios disponíveis, estão:

- a. Auxílio Acadêmico – destinado a subsidiar despesas em eventos – tais como: inscrição, locomoção, alimentação e hospedagem – podendo ser concedido duas vezes ao ano para a participação do discente no processo de ensino e de aprendizagem em eventos científicos e/ou tecnológicos, de extensão, socio estudantis, fóruns, seminários e congressos;
- b. Auxílio Didático-pedagógico – destinado a subsidiar a aquisição de material de uso individual e intransferível, indispensável à aprendizagem de determinada disciplina;

c. Auxílio Discentes Mães/Pais – destinado a subsidiar despesas de filhos(as) de até 6 (seis) anos de idade ou com deficiência, sob sua guarda, sendo permitida a concessão para 2 (dois) filhos, pelo período de 1 (um) ano;

d. Auxílio Moradia – destinado a subsidiar despesas com habitação para locação ou sublocação de imóveis para discentes, com referência familiar e residência domiciliar fora da sede do município, onde está instalado o campus, pelo período de 1 (um) ano;

e. Auxílio Óculos – destinado a estudantes com dificuldades para custear a aquisição de óculos ou de lentes corretivas de deficiências oculares;

f. Auxílio Transporte – destinado a subsidiar despesas no trajeto residência campus-residência, nos dias letivos, pelo período de 1 (um) ano.

II - Serviço de Enfermagem: realiza ações de educação em saúde, realização de campanhas de vacinação em parceria com órgãos de saúde, atendimento ambulatorial, bem como presta primeiros socorros aos alunos.

III - Serviço Odontológico: realiza atendimento odontológico individual aos estudantes regularmente matriculados, mediante marcação prévia.

IV - Serviço de Psicologia: apoia a promoção do processo educativo, valorizando a escuta psicológica. Entre as ações desenvolvidas estão: acolhimento, acompanhamento, avaliação psicológica; orientação de discentes.

V - Serviço de Nutrição: o campus dispõe de Restaurante Acadêmico, que oferece serviços de alimentação adequada e saudável, com cardápios elaborados por nutricionistas. Além disso, parte do valor da refeição é subsidiada pelo Instituto Federal, favorecendo a política de permanência do estudante na instituição.

- Coordenadoria de Controle Acadêmico

É responsável por questões operacionais do Sistema Q-Acadêmico, realizando processos de matrícula, trancamento, consulta de situação de matrícula, emissão de declarações, histórico escolar, gerenciamento da documentação dos discentes, etc. Todos os procedimentos são feitos de acordo com o Regulamento da Organização Didática.

- Biblioteca

A biblioteca do campus possui acervo diversificado, serviços e infraestrutura para dar suporte ao ensino, pesquisa e extensão na instituição. Os principais serviços

são: empréstimo domiciliar, renovação e reserva on-line, acesso livre à Internet e ambientes de estudo. O incentivo ao uso de plataformas de estudos como a Biblioteca Virtual Universitária e portal de periódicos da CAPES.

- Núcleo de Acessibilidade às Pessoas com Necessidades Educacionais Específicas – NAPNE

O NAPNE tem o seu funcionamento regulado pela Resolução CONSUP/IFCE Nº 50, de 14 de dezembro de 2015, tendo como um dos seus objetivos promover condições necessárias para o ingresso, a permanência e o êxito educacional de discentes com necessidades educacionais específicas.

- Setor de Estágio

O setor realiza o controle da documentação, orienta os estudantes quanto ao estágio e faz articulação com as empresas para estabelecimentos de convênios, para fortalecer o número de vagas ofertadas. Atua em parceria com a Comissão Permanente de Apoio e Acompanhamento de Estágio, composta por docentes nutricionistas do curso.

20. CORPO DOCENTE

20.1 Docentes da Área da Nutrição

Considerando a Resolução Nº 39, de 22 de agosto de 2016, que aprova a Regulamentação das Atividades Docentes (RAD) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, foi realizado um estudo detalhado das atividades que contemplam as atividades docentes, atendendo ao:

“Art 1º. [...]

§ 1º A carga horária docente deverá ser distribuída, garantindo a manutenção das atividades de **ensino, pesquisa aplicada e extensão** para funcionamento dos cursos existentes e previstos no planejamento da instituição. [...]

§ 4º Para efeito de cálculo da carga horária docente, esta Resolução tem como base a **quantidade de horas trabalhadas semanalmente**.

§ 5º Para efeito de cálculo da carga horária, será considerada a **hora de 60 minutos**”.

As atividades que o Curso de Bacharelado em Nutrição demanda são:

20.1.1 Atividades de Ensino

Art. 5º As atividades de ensino compreendem todas as ações do docente diretamente vinculadas aos cursos e programas em todos os níveis e modalidades ofertados pelo IFCE.

- **ATIVIDADES DE ENSINO:** aulas, preparação e planejamento, atendimento ao estudante, participação nos encontros técnico-pedagógicos, reuniões com os diversos setores da gestão, Orientação de TCC graduação, Orientação de Estágio Supervisionado (curso com regulamentação diferenciada em Conselho de Classe Profissional), Monitoria, Programa Institucional de Bolsas de Iniciação à Docência (PIBID) ou outro programa voltado à Permanência e Êxito e Responsável por laboratório.

20.1.2 Atividades de Pesquisa Aplicada

- **ATIVIDADES DE PESQUISA:** Coordenação de projeto de pesquisa aplicada, desenvolvimento cadastrado na PRPI, com fomento IFCE ou sem recursos e com captação de recursos externos ao IFCE.

20.1.3 Atividades de Extensão

- **ATIVIDADES DE EXTENSÃO:** Coordenação de projeto/programa de extensão cadastrado na PROEXT, com fomento IFCE ou sem recursos e com captação de recursos externos ao IFCE.

20.1.4 Atividades de Gestão

Art. 15. Para efeito de carga horária docente, serão consideradas atividades de gestão institucional e acadêmica as ações realizadas pelos docentes no desempenho das seguintes funções: II - coordenador de curso, o que corresponde a atribuição de 18 horas de atividades a um docente.

20.1.5 Atividades em Comissões ou de Fiscalização

Art. 17. Para efeito de cômputo de carga horária docente, são consideradas atividades em comissões a participação em: I - conselhos, comissões ou comitês institucionais permanentes; V - colegiados de cursos; VI - núcleos docentes estruturantes (NDEs); e, IX - fiscalização de contrato.

Considera-se para efeito de registro que segundo o “Art. 24. O IFCE, de acordo com as necessidades do setor de ensino, definirá os turnos de trabalho dos docentes com base no que se segue: **dois turnos** para os docentes com regime de trabalho de 40 horas ou de 40 horas D.E. [...]”. O atendimento ao disposto foi um dos fatores para

a necessidade de alteração da matriz curricular, de modo que o curso permanecesse em um único turno (vespertino) e as demais atividades fossem realizadas no contra turno (manhã ou noite).

DOCENTE	Aulas semestres ÍMPARES	Manutenção do ensino	Apoio ao ensino	Estágio PRÁTICA 2h/local (10 locais)	TCC	Coord. Curso	Resp. LAB	Coleg. /NDE	SUB TOTAL Horas semanais
Bruna Yhang	14	14	2	2	6	0	0	2	40
Daniel Gurgel	14	14	2	2	6	0	8	2	48
Jânia Maria	14	14	2	4	6	0	8	2	50
Josicleia Abreu	12	12	2	0	6	18	0	2	52
Juliana Zani	14	14	2	4	6	0	0	2	42
Paulo Marconi	13	13	2	4	6	0	0	2	40
Roseane Saraiva	12	12	2	4	6	0	0	2	38
Yago Queiroz	12	12	2	0	2	0	0	2	30
TOTAL:									340
DOCENTE	Aulas semestres PARES	Manutenção do ensino	Apoio ao ensino	Estágio PRÁTICA 2h/local (10 locais)	TCC	Coord. Curso	Resp. LAB	Coleg. /NDE	SUB TOTAL Horas semanais
Bruna Yhang	16	16	2	6	6	0	0	2	48
Daniel Gurgel	16	16	2	4	6	0	8	2	54
Jânia Maria	17	17	2	8	6	0	8	2	60
Josicleia Abreu	12	12	2	4	6	18	0	2	56
Juliana Zani	17	17	2	7	6	0	0	2	51
Paulo Marconi	17	17	2	7	6	0	0	2	51
Roseane Saraiva	17	17	2	4	6	0	0	2	48
Yago Queiroz	10	10	2	0	2	0	0	2	26
TOTAL:									394

Somando-se, portanto, os subtotais de todos os docentes 734 horas de atividades ao ano, uma média de 367 horas semestrais, o que resulta **45,87 horas semanais/docente/semestre** com o quadro atual de 8 docentes da área da Nutrição. Destaca-se que na contabilização acima não foi inserida a realização de projetos de Pesquisa e Extensão submetidos em editais, por ser uma atividade a critério do professor.

Considerando todas as atividades previstas no Curso Bacharelado em Nutrição chegou-se à conclusão de que são necessários **no mínimo 10 (dez) docentes da área específica da Nutrição**, para atender a carga horária de 40 horas semanais e considerando a necessidade de realização de pesquisas, conforme demonstra no quadro anterior.

No tocante a distribuição do perfil docente, segundo a PORTARIA Nº 176/GABR/REITORIA, de 10 de maio de 2021, dentro da área da Nutrição (Cód. 94.05.00.00-4) estão dispostas quatro subáreas: Bioquímica da Nutrição, Dietética, Análise nutricional de população e Desnutrição e desenvolvimento fisiológico. A necessidade de acordo com o perfil docente está descrita no quadro abaixo:

CÓDIGO	SUBÁREA	Nº DE DOCENTES NECESSÁRIOS
94.05.01.00-0	Bioquímica da Nutrição	01
94.05.02.00-7	Dietética	02
94.05.03.00-3	Análise nutricional de população	03
94.05.04.00-0	Desnutrição e desenvolvimento fisiológico	04
TOTAL:		10

Atualmente o curso dispõe do seguinte quadro de perfil docente:

CÓDIGO	SUBÁREA	Nº DE DOCENTES ATUAIS
94.05.01.00-0	Bioquímica da Nutrição	01
94.05.02.00-7	Dietética	01
94.05.03.00-3	Análise nutricional de população	02
94.05.04.00-0	Desnutrição e desenvolvimento fisiológico	04
TOTAL:		8

Portanto, há um **déficit atual de 02 (dois) docentes**, sendo 01 (um) da subárea de Dietética e 01 (um) de Análise nutricional de população.

QUADRO DOCENTE DA ÁREA ESPECÍFICA DA NUTRIÇÃO
<p>Bruna Yhang da Costa Silva Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Metodologia do trabalho científico, Bioestatística aplicada à Nutrição, Nutrição Materno-Infantil, Dietoterapia II, Prática Integradora em Alimentação Coletiva, Prática Integradora em Nutrição Clínica, Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva, Terapia Nutricional Enteral e Parenteral, Nutrição em Gerontologia, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), Estágio Sup. Nutrição Saúde Coletiva, Estágio Sup. em Administração em Alimentação Coletiva, Estágio Sup. em Nutrição Clínica.</p>

<p>Daniel Cordeiro Gurgel Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Histologia e embriologia aplicadas à nutrição, Imunologia aplicada à nutrição, Plantas medicinais e fitoterápicos, Patologia geral, Fármacos e Interações com Nutrientes, Patologias da Nutrição, Nutrição em oncologia, Prática Integradora em Alimentação Coletiva, Prática Integradora em Nutrição Clínica, Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), Estágio Sup. Nutrição Saúde Coletiva, Estágio Sup. em Administração em Alimentação Coletiva, Estágio Sup. em Nutrição Clínica.</p>
<p>Jânia Maria Augusta da Silva Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Economia aplicada à nutrição, Técnica Dietética I, Consultoria e gestão de negócios em alimentação coletiva, Técnica Dietética II, Epidemiologia aplicada à Nutrição, Prática Integradora em Alimentação Coletiva, Prática Integradora em Nutrição Clínica, Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), Estágio Sup. Nutrição Saúde Coletiva, Estágio Sup. em Administração em Alimentação Coletiva, Estágio Sup. em Nutrição Clínica.</p>
<p>Josicleia Vieira de Abreu do Vale Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Introdução à Nutrição, Segurança alimentar e nutricional, Introdução à Administração aplicada à Nutrição, Nutrição inclusiva, Administração em Alimentação Coletiva, Educação Alimentar e Nutricional, Prática Integradora em Alimentação Coletiva, Prática Integradora em Nutrição Clínica, Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), Estágio Sup. Nutrição Saúde Coletiva, Estágio Sup. em Administração em Alimentação Coletiva, Estágio Sup. em Nutrição Clínica.</p>
<p>Juliana Zani de Almeida Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Planejamento dietético, Nutrição nos Ciclos Vitais, Fisiologia do exercício aplicada à nutrição, Nutrição aplicada ao Exercício Físico e Esporte, Dietoterapia I, Trab. de Conclusão de Curso I (TCC I), Ética e Exercício Profissional, Prática Integradora em Alimentação Coletiva, Prática Integradora em Nutrição Clínica, Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), Estágio Sup. Nutrição Saúde Coletiva, Estágio Sup. em Administração em Alimentação Coletiva, Estágio Sup. em Nutrição Clínica.</p>
<p>Paulo Marconi Linhares Mendonça Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Fisiologia Humana, Nutrição e dietética, Avaliação nutricional I, Sistemas alimentares sustentáveis, Nutrição Funcional, Gastronomia Funcional, Prática Integradora em Alimentação Coletiva, Prática Integradora em</p>

Nutrição Clínica, Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), Estágio Sup. Nutrição Saúde Coletiva, Estágio Sup. em Administração em Alimentação Coletiva, Estágio Sup. em Nutrição Clínica.
<p>Roseane Saraiva de Santiago Lima Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Avaliação Nutricional II, Alimentação e nutrição no ambiente escolar, Nutrição em Saúde Coletiva, Avaliação nutricional ambulatorial, Nutrição nos Transtornos Alimentares, Nutrição em Pediatria, Nutrição comportamental, Prática Integradora em Alimentação Coletiva, Prática Integradora em Nutrição Clínica, Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II), Estágio Sup. Nutrição Saúde Coletiva, Estágio Sup. em Administração em Alimentação Coletiva, Estágio Sup. em Nutrição Clínica.</p>
<p>Yago Queiroz dos Santos Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Anatomia humana, Biologia Celular e Molecular., Bioquímica I, Bioquímica II, Bromatologia, Nutrigenômica e Nutrigenética, Parasitologia aplicada à nutrição, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)</p>

20.2 Docentes de Áreas Afins e Complementares

A interdisciplinaridade é uma das características mais evidentes no curso de Nutrição, logo, há uma participação considerável de docentes em áreas afins e complementares. Contamos com a colaboração de 01 (um) docente da área de Português, 01 (um) de LIBRAS, 02 (dois) Agronomia, 01 (um) Educação Física, 01 (um) Inglês Instrumental, 01 (um) Sociologia, 05 (cinco) Tecnologia em Alimentos e 01 (um) Saneamento Ambiental, totalizando 13 docentes para o atendimentos de 720 horas aulas/ano, uma média de 360 horas/semestre.

QUADRO DOCENTE DE ÁREAS AFINS E COMPLEMENTARES
<p>Ana Maria de Abreu Siqueira Titulação Máxima: Doutorado Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Controle higiênico sanitário dos alimentos, Tecnologia de alimentos, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)</p>
<p>Andreia Nogueira Machado Pinheiro Titulação Máxima: Graduação Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: LIBRAS</p>
<p>Arlene Franklin Chaves Titulação Máxima: Doutorado Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Princípios de agroecologia.</p>
Cesar Augusto Sadalla Pinto

<p>Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Tecnologias educacionais e elaboração de materiais didáticos</p>
<p>Germana Conrado de Sousa Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Microbiologia dos Alimentos, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)</p>
<p>Karlucy Farias de Sousa Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Inglês Instrumental.</p>
<p>Keline Sousa Albuquerque Uchôa Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Sistemas alimentares sustentáveis</p>
<p>Kelson Gerison Oliveira Chaves Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Antropologia da alimentação e Sociologia aplicada a nutrição.</p>
<p>Marlene Nunes Damacena Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Análise Sensorial, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)</p>
<p>Meire Celedonio da Silva Titulação Máxima: Doutorado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Leitura e produção de textos acadêmicos.</p>
<p>Neide Maria da Costa Moura Titulação Máxima: Mestrado Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Educação ambiental e resíduos.</p>
<p>Rejane Maria Maia Moisés Titulação Máxima: Especialista Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva Vínculo Empregatício: efetivo Disciplinas ministradas: Introdução à tecnologia de Alimentos, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)</p>
<p>Virna Luiza de Farias Titulação Máxima: Doutorado</p>

Regime de Trabalho: Dedicção Exclusiva
Vínculo Empregatício: efetivo
Disciplinas ministradas: Microbiologia Geral. Bioquímica dos alimentos, Trabalho de Conclusão de Curso II (TCC II)

Após o detalhamento do corpo docente apresentado constatou-se que são necessários o **total de 23 docentes**, para o atendimento a todas as disciplinas do curso conforme a Tabela de Perfil Docente.

21. CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

SERVIDOR	CARGO
ANA CARMEM DE OLIVEIRA LIMA	NUTRICIONISTA
ANDREA LÍDIA DE SOUSA LEMOS	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
ANDRÉIA DE ARAÚJO FREITAS BARROSO	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
ANTÔNIA SAMPAIO DE FREITAS SALES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
ARINILSON MOREIRA CHAVES LIMA	DENTISTA
AURIANA DE ASSIS REGIS	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
AURITONY CAMURÇA DA SILVA	TÉCNICO EM CONTABILIDADE
CARLA LIDIANY BEZERRA SILVA OLIVEIRA	ENFERMEIRA
CLARICE DA SILVA BARROS	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
DANIELA MONTEIRO DE SOUSA	TRADUTOR E INTERPRETE
ELISSANDRA VASCONCELLOS MORAES DOS SANTOS	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
ELIZETE FREITAS DE SOUSA	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
EMMANUEL JORDAN GADELHA MOREIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
ERLONEY MARCIO ARAUJO DA COSTA	TECNICO EM TI
ESIANA ALMEIDA RODRIGUES	TECNICO EM LABORATORIO
FRANCISCA KEILIANE ARAÚJO LIRA FREIRE	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
FRANCISCO DE ASSIS SILVA DE ARAÚJO	BIBLIOTECÁRIO
FRANCISCO DIOGENILSON ALMEIDA DE AQUINO	JORNALISTA
FRANCISCO JONATHAN DE SOUSA CUNHA NASCIMENTO	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
FRANCISCO JORGE NOGUEIRA DE MOURA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
FRANCISCO MARCELO PADILHA HOLANDA	PEDAGOGO
FRANCISCO SAMUEL PINHEIRO SALES	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
FRANCISCO VALMIR DIAS SOARES JUNIOR	CONTADOR
FRANCISCO WELLINGTON FERNANDES DE OLIVEIRA	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO

GALLVAN GUIMARÃES FREITAS	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
GEORGIANA LOPES FREIRE MARTINS SOUZA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
HILDENIR LIMA DE FREITAS	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
JARBAS RODRIGUES CHAVES	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
JEANINE VALÉRIE BARRETO OLIVEIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
JOÃO NARCLÉCIO FERNANDES DE OLIVEIRA	ADMINISTRADOR
JOÃO NUNES FEITOSA	TÉCNICO EM TI
JOAQUIM PINHEIRO LIMA JÚNIOR	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
JOELMA SILVA LIMA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
JONATHAN FARIAS E SILVA	PROGRAMADOR VISUAL
JOSE NEURISBERG SARAIVA MAURÍCIO	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
JOSÉ VALDENILSON AMARAL OLIVEIRA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
KELMA DE FREITAS FELIPE RIBEIRO	ASSISTENTE SOCIAL
LIEBERTT SILVA BARBOSA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
LUISA KÉLZIA MAIA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
MARCELO DE SOUSA SARAIVA	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
MARCELO LUCAS ARAÚJO	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
MÁRCIO MARCIEL DOS SANTOS LIMA	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
MARIA ALINE DE SOUSA	AUXILIAR EM ADMINISTRAÇÃO
MARIA CRISTIANE SANTOS DA SILVA COSTA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
MARIA DO SOCORRO NOGUEIRA GIRÃO	ASSISTENTE DE ALUNO
MARIA NÁJELA DE OLIVEIRA LIMA	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
MARIA TERESA DE MIRANDA FIRMEZA	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
MARILENE ASSIS MENDES	TÉCNICO EM ASSUNTOS EDUCACIONAIS
MÁRIO JORGE LIMEIRA DOS SANTOS	ANALISTA TECN. DA INFORMAÇÃO
MARLEIDE DE OLIVEIRA SILVA	ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO
MAYRA CRISTINA FREITAS BARBOSA	TÉCNICO DE LABORATÓRIO
MILENA GURGEL DO NASCIMENTO	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
MÔNICA ÉRICA FERREIRA DE SOUSA CARDOSO	AUXILIAR DE BIBLIOTECA
NATANAEL SANTIAGO PEREIRA	ENGENHEIRO AGRONOMO
NEIDE MARIA MACHADO DE FRANÇA	PEDAGOGO
NEMILLA DA SILVA BRASIL	BIBLIOTECÁRIA
NIZARDO CARDOSO NUNES	TÉCNICO AUDIOVISUAL
PEDRO LEANDRO DANTAS PEREIRA	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA
RENATA ALENCAR OLIVEIRA	PSICÓLOGA
RENATA EUSÉBIO DOS SANTOS	ASSISTENTE SOCIAL

RICARDO RILTON NOGUEIRA ALVES	PSICÓLOGO
SAMUEL DE OLIVEIRA CARVALHO	TÉCNICO EM ELETROTÉCNICA
VALDO RIBEIRO COELHO NETO	TÉCNICO EM TI
WESLEY COSTA SILVA	TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA

22. INFRAESTRUTURA

22.1 Biblioteca

A biblioteca do IFCE – Campus Limoeiro do Norte funciona nos três períodos do dia, sendo o horário de funcionamento das 7:30 às 21:00h, ininterruptamente, de segunda a sexta-feira. O setor dispõe de 06 servidores, sendo 02 bibliotecários, 02 auxiliares de biblioteca e 01 auxiliar em administração. Aos usuários vinculados ao Campus e cadastrados na biblioteca é concedido o empréstimo domiciliar de livros. As formas de empréstimo são estabelecidas conforme regulamento de funcionamento próprio da biblioteca.

A biblioteca é climatizada e dispõe de uma sala de estudo em grupo com 8 mesas e 28 assentos, espaço de estudo individual com bancada totalizando 10 assentos, sala de acesso à Internet com 12 computadores disponíveis, acessível para alunos que desejem realizar estudos na Instituição.

Com relação ao acervo, a biblioteca possui cerca de 5.374 títulos de livros e 18.498 exemplares; 176 títulos de periódicos impressos com 856 exemplares; além dos informatizados disponíveis no portal da capes; 266 títulos de CD`s e DVD`s e 683 exemplares. Todo acervo está catalogado e informatizado, assim como protegido com sistema antifurto.

É interesse da Instituição a atualização do acervo de acordo com as necessidades e prioridades estabelecidas pelo corpo docente.

22.2 Infraestrutura Física e Recursos Materiais

22.2.1 Distribuição do espaço físico existente

Dependências	Quantidade	m2
Auditório	01	143,00
Banheiros	05	71,35
Biblioteca (Sala de Leitura/Estudos)	01	238,24
Coordenadoria de Controle Acadêmico	01	12,49
Coordenadoria Técnico-Pedagógica	01	12,49
Cozinha Institucional	01	111,25

Pátio Coberto / Área de Lazer / Convivência	02	768,62
Praça de Alimentação	01	121,26
Recepção e Protocolo	01	10,00
Sala de Áudio / Salas de Apoio	01	118,40
Sala de Direção	01	15,67
Sala de Direção de Ensino	01	40,62
Sala de Professores	03	15,67
Sala de Vídeo Conferência	01	103,92
Salas de Aulas para o curso	03	56,62
Salas de Coordenação de Curso	01	21,62
Setor Administrativo	01	120,0
Vestiários	02	30,20

22.2.2 Outros Recursos Materiais

Item	Quantidade
Aparelho de dvd-player	01
Caixa de som	04
Câmera fotográfica digital	02
Data Show	25
Flip-charts	01
Microfone com fio	03
Microfone sem fio	01
Microsistem	01
Monitor 34" p/vídeo conferência	01
Projetores de Slides	03
Quadro Branco (Fax Board)	01
Receptor de Satélite para antena parabólica	01
Retroprojetores	03
Tela de projeção retrátil	04
Televisores	03
Vídeos cassete	02

22.3 Infraestrutura de Laboratórios

22.3.1 Laboratórios Básicos

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA BÁSICA	57,82	2,5	1,3
Descrição (Software Instalado, e/ou outros dados)			
1. Sistema Operacional: GNU/Linux Ubuntu 10.04 LTS (Lucid Lynx).			
2. Pacote de programas de escritório: BrOffice.org 3.2.1.			
3. Compactador/Descompactador de arquivos: Compactador de Arquivos 2.30.1.1.			
4. Visualizador de arquivos PDF: Document Viewer 2.30.3.			
5. Navegador da Internet: Mozilla Firefox 3.6.13.			
6. Máquina Virtual: Oracle VM VirtualBox.			
Equipamentos (Hardware Instalado e/ou outros)			

Qtde.	Especificações
02	APARELHOS DE AR CONDICIONADO
01	BANCADA PARA RETROPROJETOR
04	BANCADAS DE MADEIRA PARA COMPUTADORES
39	CADEIRAS
25	COMPUTADORES PADRÃO IBM-PC (MODELO COMPAQ 4000)
20	ESTABILIZADORES DE TENSÃO
--	ESTRUTURA DE REDE LOCAL
01	ETHERNET SWITCH 10/100MBPS DE 16 PORTAS
01	ETHERNET SWITCH 10/100MBPS DE 24 PORTAS
01	IMPRESSORA MATRICIAL IBM 2391PLUS (LEXMARK)
02	MODULOS ISOLADORES ESTABILIZADOS
01	NO-BREAK/ESTABILIZADOR
01	RETROPROJETOR
01	ROTEADOR WIRELESS

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
QUÍMICA	32,60	4,65	1,30
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas do Componente Curricular Química Geral			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	AGITADOR LABORTECHNIK - KS 501		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO IKA LABORTECHNIC RCT BASIC		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECEDOR IKA RCT BASIC		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO QUIMIS MOD. 355 B2		
01	AGITADOR MAGNÉTICO MR. FISATOM MOD. 503		
01	AGITADOR MECÂNICO MR. QUÍMIS MOD. 250		
01	BALANÇA ANALÍTICA MR. METTLER TOLEDO MOD. PB602		
01	BALANÇA ANALÍTICA SHIMADZU MOD. AY 220		
12	BANCO DE MADEIRA		
01	BANHO MARIA PARA INCUBAÇÃO TECNAL		
01	BANHO MARIA PARA INCUBAÇÃO TECNAL MOD. TE057		
01	BANHO MARIA QUIMIS Q215 M2		
01	BARRILET PARA 10L DE ÁGUA DESTILADA		
01	BOMBA DE VÁCUO MR. QUÍMIS MOD. 355 B2		
01	CADEIRA		
02	CARTEIRA DE SALA DE AULA		
01	CENTRIFUGA MACRO EVLAB MOD. EV 04		
01	CHAPA AQUECEDORA EVLAB MODO 018 SER 016 220V		
01	CONDICIONADOR DE AR GREE		
01	CONDICIONADOR DE AR 10.000 BTU`S MR. ELGIM SPRINGER /ILENTIA		
01	ESTANTE PARA LIVROS		
02	ESTUFA MEMMERT MOD UM-100		
01	ESTUFA PARA ESTERELIYA E SECAGEM OLIDFCZ MODEL EE4		

01	ESTUFA PARA SECAGEM DE MATERIAL (INCUBADORA) HERAUS MOD T-6
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÕES DE FUNDO REDONDO WINKLER MOD. 250
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÕES DE FUNDO REDONDO WINKLER MOD. 500
01	MANTA AQUECEDORA QUIMIS REF/MODELO Q.321.A25 NR DE SÉRIE 701.203 220V 60H Z FASE2 315W
01	MEDIDOR DE PH MR WTW
01	MINIAGITADOR MECÂNICO GGG LAB EGG MOD. RW11
01	PH - METRO MR. HANNA MOD. HI – 9318
01	QUADRO BRANCO
01	REFRATÔMETRO 32% (BRIX) PRECISÃO 0,2 (BRIX)

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
BIOLOGIA	32,60	4,65	1,30
Descrição			
(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas do Componente Curricular Biologia Geral			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	CÂMERA COLORIDA		
02	CONDICIONADOR DE AR 21.000 BTU'S MR. SPRINGER		
01	CORTE MEDIANO DO CÉREBRO		
01	DEMONSTRATIVO DE DESENVOLVIMENTO DO EMBRIÃO		
01	ESQUELETO HUMANO		
02	ESTABILIZADOR DE TENSÃO		
02	ESTRUTURA CELULAR DE UMA FOLHA		
01	ESTRUTURA DO DNA		
02	ESTRUTURA DO GIRASSOL		
01	ESTRUTURA DO OSSO		
02	ESTRUTURA FOLIAR		
02	FIGURA MUSCULAR		
02	HIPERTENSÃO		
13	MICROSCÓPIO BINOCULAR		
02	MICROSCÓPIO ESTEREOSCÓPIO (LUPA)		
03	MICROSCÓPIO MONOCULAR		
06	MICROSCÓPIO MONOCULAR COMPOSTO DE 03 OBJETIVAS		
01	MICROSCÓPIO BINOCULAR C/ SISTEMA INTERNO DE TV, ADAPTADOR, CÂMERA COLORIDA E MONITOR 14"		
01	MINI TORSO		
01	MODELO DE PÉLVIS DA GRAVIDEZ		
02	MODELO DE CÉLULA VEGETAL		
02	MODELO DE DENTES (HIGIENE DENTAL)		
01	MODELO DE OUVIDO		
01	MODELO DE PÉLVIS FEMININA		
01	MODELO DE PÉLVIS MASCULINA		
01	MODELO DO APARELHO DIGESTIVO		

01	MODELO DO CORAÇÃO
01	MODELO DO NARIZ
01	MODELO DO RIM
01	MODELO SÉRIE DE GRAVIDEZ
01	MONITOR DE TV 14"
02	ÓRGÃOS EPIGÁSTRICOS
01	PULMÃO
01	SISTEMA CIRCULATÓRIO G30
01	SISTEMA CIRCULATÓRIO W16001
01	SISTEMA DE VÍDEO
01	SISTEMA NERVOSO
01	TV 14" COLORIDA

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
DESENHO	115,64	1,08	1,67
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas do Componente Curricular Desenho Técnico			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
02	ARMÁRIO DE AÇO C/ 4 GAVETAS		
01	BANCADA DE RETROPROJETOR		
35	BANCOS DE MADEIRA P/ DESENHISTA COM ESTOFADO		
02	CADEIRAS		
15	CAVALETE DE MADEIRA P/ PRANCHETA P/ DESENHO		
22	PRANCHETA P/ DESENHO 1,00X0,80M C/ CAVALETE DE MADEIRA		
07	RÉGUAS PARALELAS EM ACRÍLICO CRISTAL		
03	VENTILADOR DE TETO COM 03 HÉLICES LOREN SID		

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
MICROBIOLOGIA	115,87	9,65	7,72
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Microbiologia Geral, Microbiologia de Alimentos e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO WERK MOD. ES5 MR. IKA		
03	AGITADOR MAGNÉTICO MOD. RTC MR. IKAMAG		
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) MOD. T-6		
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) QUIMIS		
01	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) ORION		
03	ARMÁRIO INCUBADORA (ESTUFA) MOD. T-12		
02	AUTOCLAVE VERTICAL CAP.50L		
01	BALANÇA ANALÍTICA		
01	BALANÇA DE PRECISÃO MOD.822-37 MR.KERN		

01	BALANÇA MOD.173-23 MR.KERN
02	BANCADA DE FLUXO LAMINAR
01	BANHO MARIA COM AGITADOR
02	BANHO MARIA MOD. W12 MR.MENDINGEN
01	BOMBA DE VÁCUO MOD. PK 40 MR. LABOVAC
01	CENTRÍFUGA MOD. 5804R MR. EPPENDORF
01	CHAPA AQUECEDORA GERHARDT
01	COMPUTADOR IBM
02	CONDICIONADOR DE AR 19.000 BTU'S SPRINGER
01	CONTADOR DE COLONIAS PHOENIX
02	CONTADOR DE COLONIAS FUNKE GERBER
01	ESTUFA BACTERIOLÓGICA MR. QUIMIS
01	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO OLIDEF
01	FORNO MICROONDAS
02	GELADEIRA FROST-FREE CAP. 410L
01	INCUBADORA P/ BOD. C/ CONT. DE TEMPERATURA MOD. TE-390
02	LIQUIDIFICADOR MOD. 3136 MR. WARING
01	MESA AGITADORA
01	MICRO-CÂMERA MOD. CCD-ÍRIS MR. SONY
01	MICRO-CÂMERA MR. KAPPA
01	MICROSCÓPIO BINOCULAR MR. ASKANIA MOD. COLLEGE JR.
01	MICROSCÓPIO ESTEREOSCÓPIO MOD. COLLEGE STEREO MR. ASKANI
01	MICROSCÓPIO TRIOCULAR MOD. L-1100 ^a MR. MAROTEC
01	MINI AGITADOR MOD. RW10 MR. IKAMAG
02	MONITOR DE TV VÍDEO 14" MR. SONY
01	STOMACHER LOGEN

22.3.2 Laboratórios Específicos à Área do Curso

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
QUÍMICA DE ALIMENTOS/BROMATOLOGIA – 01	106,30	8,85	7,08
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Instalações para aulas práticas dos Componentes Curriculares Química de Alimentos, Química Orgânica, Química Analítica e Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	AGITADOR COM AQUECIMENTO QUIMIS		
01	AGITADOR MAGNÉTICO COM AQUECIMENTO QUIMIS		
03	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO IKA		
01	AGITADOR MECÂNICO		
01	APARELHO TELEFÔNICO INTELBRAS		
02	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS C/ 04 PRATELEIRAS COM CINZA		
01	ARQUIVO DE AÇO C/ 04 GAV. P/ PASTA SUSPensa MARCA CONFIANÇA		
01	BANCADA ESCRIVANINHA COM 08 GAVETAS EM FÓRMICA COR BRANCA		

24	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO
01	BANHO-MARIA COM AGITADOR
02	BANHO-MARIA W6 MEDINGEN
03	BARRILETE 20L
02	BOMBA DE VÁCUO
01	CADEIRA AUXILIAR EM PALHINHA MR. LWA
02	CADEIRA ESTOFADO EM TECIDO BASE GIRATÓRIA COR AZUL
01	CADEIRA ESTOFADO EM TECIDO BASE GIRATÓRIA COR CINZA
02	CADEIRA TIPO SECRETÁRIA EM PALHINHA
01	CAPELA DE EXAUSTÃO DE GASES NL - LAFA
01	CAPELA MR. KOTTERMANN
03	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FÓRMICA COR BRANCA
01	CENTRÍFUGA EPPENDORF
01	CHAPA AQUECEDORA COM 6 BOCAS - GERHARDT
01	CHUVEIRO PARA LABORATÓRIO
03	CONDICIONADOR DE AR SPRINGER
01	DESTILADOR DE ÁGUA MOD. 2008M MR. GFL
01	DESTILADOR DE NITROGÊNIO MICRO KJELDAHL
01	DESTILADOR DE PROTEÍNAS MOD. K19/16 MR. GGERHARDT
01	DIGESTOR DE PROTEÍNAS MR. GERHARDT
01	ESPECTROFOTÔMETRO DIGITAL MOD. 423 MR. FENTON
01	ESTANTE EM AÇO COM CINCO PRATELEIRAS
01	ESTUFA A VÁCUO
02	ESTUFA ENCUBADORA MODELO T-12 MR. HERAEUS
02	ESTUFA ENCUBADORA MODELO T-6 MR. HERAEUS
01	EXTRATOR DE SOXHLET MR. GERHARDT
01	FORNO MUFLA - LINN ELEKTRO TERM
01	FORNO MUFLA JUNG – MODELO 0312
01	GELADEIRA DUPLEX FROST-FREE CAP. 430 L BRASTEMP
01	LIQUIDIFICADOR MALLORY
02	LIQUIDIFICADOR WARING
01	MANTA AQUECEDORA PARA BALÃO COM FUNDO REDONDO MOD. 250
01	MEDIDOR DE ATIVIDADE DE ÁGUA – AQUALAB LITE
04	MESA P/ ESCRITÓRIO C/ 02 GAV. MR. FERROPLAST
02	MESA PARA MICRO COR BRANCA
01	MICROCOMPUTADOR PIII / 800 MHZ / 128 MB / HD 20.0 GB
04	MINI AGITADOR MAGNÉTICO MR. IKAMAG
01	MONITOR DE VÍDEO 14” MOD. 105S, MR. PHILLIPS
01	PH METRO HANNA – MODELO HI 2221
01	PH METRO HANNA – MODELO PH 21
01	PH METRO PHTEK MODELO PHS – 3B
01	POLARÍMETRO MR. A. KRAUSS
01	QUADRO BRANCO 2,00X1,20 M
03	REFRATÔMETRO MOD. AR4 MR. A. KRUSS
01	REFRATÔMETRO OPTRONICS

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
QUÍMICA DE ALIMENTOS/BROMATOLOGIA – 02		40,26	3,35	2,68
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)				
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)				
Qtde.	Especificações			
01	AGITADOR MAGNÉTICO ELETRÔNICO WERK MOD. ES5 MR. IKA			
01	AGITADOR MECÂNICO			
01	ANALIZADOR DE BEBIDAS			
01	APARELHO TELEFÔNICO PREMIUM INTELBRÁS			
02	ARMÁRIO BANCADA COM 02 PORTAS E RODÍZIO EM FÓRMICA COR BRANCA			
01	BALANÇA DE PRECISÃO BEL			
01	BALANÇA DE PRECISÃO ELETRÔNICA MOD. 320GS MR. KERN			
01	BANCADA ESCRIVANINHA COM 08 GAVETAS EM FÓRMICA COR BRANCA			
02	BANCADA PARA BALANCA DE PRECISÃO COM BAIXO RELEVO EM FÓRMICA BRANCA			
15	BANCO DE MADEIRA PARA DESENHISTA MR. SHOPING			
01	BANHO-MARIA MEDINGEN B12E1			
01	BANHO-MARIA MOD. W12 MR. MENDINSEN S/N 70002			
01	BARRILETE 20L			
02	BOMBA DE VACUO			
01	CENTRÍFUGA MOD. CD 100 MR. DONNER			
01	CHAPA AQUECEDORA CAT KH4 0 - 250°C			
02	CHAPA AQUECEDORA CAT KH7 0 – 450°C			
02	CHAPA AQUECEDORA WITEG 0 – 250°C			
01	CHAPA AQUECEDORA WITEG 0 – 450°C			
02	COLORÍMETRO FOTOELÉTRICO MOD. B 440 MR. MICRONAL			
02	CONDICIONADOR DE AR 21.000 BTU'S MR. SPRINGER			
03	CROMATÓGRAFO			
01	ESTUFA DE SECAGEM E ESTERILIZAÇÃO, MR BRASDONTO			
01	EVAPORADOR ROTATIVO IKA LABORTECHNIK – HB4 BASIC			
01	EXTRATOR DE SOXLET NOVA TÉCNICA			
01	GELÁGUA ESMALTADO			
01	LIOFILIZADOR MOD. ALPHA 1-4 MR. CHRIST			
01	MANTA AQUECEDORA 250ML MR. QUMS			
01	MANTA AQUECEDORA P/ BALÃO DE FUNÇÃO MULTIPLA MOD. KH4 MR. CAT			
02	MESA VIBRATÓRIA COM PENEIRAS			
02	REFRIGERADOR CONSUL 420 L			
01	VISCOSÍMETRO DE ESFER			

Laboratório (nº e/ou nome)		Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
ANÁLISE SENSORIAL		45,53	3,79	3,03
Descrição				

(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)	
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)	
Qtde.	Especificações
01	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA
03	ARMÁRIO EM AÇO COM 03 PORTAS EM VIDRO COR BRANCA
01	BALCÃO EM AÇO, COR BRANCA, COM TAMPO EM MÁRMORE
08	BANCADA PARA ANÁLISE SENSORIAL COM VISTA FRONTAL COM 02 LÂMPADAS
01	BATEDEIRA PLANETÁRIA ARNO
20	CADEIRA ESTOFADA FIXA COR AZUL, MR. FLEGMA
01	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FORMICA BRANCA
02	CONDICIONADOR DE AR DE 7.500 BTU,s, MR SPRINGER INOVARE
01	DEPURADOR DE AR P/ FOGÃO C/04 BOCAS COR BRANCA MR. SUGAR
01	ESTANTE DE AÇO COM 6 PRATELEIRAS
01	FOGÃO DE 04 BOCAS, COR BRANCA, MOD, DE VILLE, MR. BRASTEMP
01	FORNO MICROONDAS CAP. 42L COR BRANCA
01	GELADEIRA CONSUL 410L BIPLEX
01	LIQUIDIFICADOR C/03 VEL. MR. ARNO
01	MESA REDONDA PARA REUNIÃO, EM METALON COM TAMPO EM FÓRMICA BRANCA
01	MULTIPROCESSADOR MOD. NPRO. 220V. 60HZ MR. ARNO
01	QUADRO EM FORMICA BRANCO MED. 1.20 X 1.00M
01	SANDUICHEIRA GRILL MR. TEDECO
01	VENTILADOR FIXADO NA PAREDE

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS	132,08	9,43	8,80
Descrição			
(Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
02	APARELHO TELEFÔNICO		
01	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA		
01	BALANCA DE PRATO, MOD. R-62, MR. WELMY CAP. 10 KG		
01	BALANÇA FILIZOLA TIPO PLANTAFORMA CAP. 150 KG		
01	BALANÇA ELETRÔNICA CAP. 15KG MOD. W 15 WELMY		
01	BALANCA ELETRÔNICA TIPO PLATAFORMA, CAP. 100KG, MR. TOLEDO DO BRASIL		
03	BUTIJOES DE GÁS		
01	CALDEIRA MULTITUBULAR AUTOMÁTICA A GÁS GLP MR. MARITEC		
02	CADEIRA AUXILIAR FIXA RETA MR. AÇOFORTE		
01	CARRINHO TRANSP. MATERIA PRIMA CAP. 200K MR. ARTOK		
01	DESIDRATADOR PRATIC DRYER, MR. MELONI		
01	DESPOLPADEIRA PARA FRUTAS CAP. 150 KG/H		

01	DESPOLPADEIRA PARA FRUTAS CAP 50 KG/H, MR LOMBARD SUPER MOD. 3
01	ESTANTE PARA ARMAZENAR FRUTOS COM 06 PRATELEIRAS
01	ESTANTE AÇO C/03 PRATELEIRAS 1,00X1,00M COR CINZA, MR. PANDIN
01	EXTRATOR DE SUCOS CAP. 100KG/H
01	FOGÃO INDUSTRIAL COM 04 BOCAS METALINOX
03	FREEZER HORIZONTAL, MOD. CH842C8EMA, MR. CONSUL S/N JG1888898
01	FREEZER HORIZONTAL, MOD. EFH500 484 L ESMALTEC
01	GELÁGUA ESMALTADO MR. ESMALTEC
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M
01	LIQUIDIFICADOR IND. MR. SKYMPSEN
01	LIQUIDIFICADOR IND. VISA MOD. LQ 25 N 280
01	MÁQUINA PARA FAZER GELO, MR. WESSAMAT
01	DOSADORA E SELADORA DE POLPAS DE FRUTAS
01	MESA P/MICROCOMPUTADOR COR BRANCA
01	MESA GIRATÓRIA PARA CORTE DE DOCE
01	MESA EM AÇO C/03 GAV. COR CINZA MR. CONFIANÇA
03	MESA EM AÇO INOX
01	MICROCOMPUTADOR PIII / 800 MHZ / 128 MB / HD 20.0 GB
01	MINI-CÂMARA CONGELAMENTO 1,98X0,92X1,34
01	MOINHO, MR. FRITSCH
01	PENETRÔMETRO COM SUPORTE T. R. MOD. T. 327
01	PIRÂMIDE ALIMENTAR DE AÇO
01	PRE-COZINHADOR CAP. 100KG/H
01	REFRIGERADOR BRANCO CAP. 280L, MR. ESMALTEC
01	REFRATÔMETRO DE BOLSO ESCALA 0-32% N1, MR ATAGO
01	REFRATÔMETRO DE BOLSO ESCALA 0-92% N4, MR ATAGO
01	REFRATÔMETRO DIGITAL ESCALA 0-93% PAL3, MR ATAGO
01	SELADORA SELAPLÁSTICOS, MR. UNIVERSO
01	SELADORA DE PLÁSTICOS BARBI LINHA 400 MODELO CP
01	SECADOR DE BANANAS COM 02 PENEIRAS EM MADEIRA
02	TACHO ABERTO A VAPOR CAP. 100KG/H

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
PROCESSAMENTO DE LEITE E DERIVADOS	125,79	8,38	8,38
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		
01	AMASSADEIRA P/ FILAGEM DE MASSA MUSSARELA MR. MECTRONIC		
01	APARELHO TELEFÔNICO PREMIUM INTELBRÁS S/N TP0102150297		
01	ARMÁRIO DE AÇO COM 02 PORTAS MEDINDO 1,96X0,90X0,45 C/4 PRATELEIRAS COR CINZA		
01	ARMÁRIO DE FÓRMICA COM 02 PORTAS COR BRANCA		
01	BALANCA ELETRÔNICA DIGITAL CAP. 15 KG, MOD. P37879/02 MR. C&F		
03	BALDE EM AÇO INOX AISI 304 C/ GRADUAÇÃO 15L		

01	BANCO DE GELO CAP. 2000L
06	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO
01	BATEDEIRA DE NATA MANUAL
01	BATEDEIRA DE SORVETE
01	BELICHE P/ SALGA DE QUEIJO
01	BOMBA CENTRIFUGA SANITARIA EM AÇO INOX AISI 304
01	BOMBA EM AÇO INOX 3600 RPM
01	CADEIRA AUXILIAR FIXA RETA MR. AÇOFORTE
01	CALDEIRA MULTITUBULAR AUTOMÁTICA A GÁS GLP MR. MARITEC
01	CÂMERA DE INCUBAÇÃO MEMMERT
01	CÂMERA FRIGORÍFICA TEMP. DE 0 A 2°C QUANT. DIARIA DO PRODUTO 1000Kg MARCA TERMISA
01	CARRINHO BANDEJA COM RODÍZIO EM FORMICA BRANCA
01	COMPRESSOR DE AR, MR. WAYNE
02	CONDICIONADOR DE AR 10.000 BTU'S 220V MR. SPRINGER INNOVARE
01	CUBA P/FILAR MASSA MOD. STARTER
01	DESNATADEIRA ELÉTRICA
01	FERMENTADEIRA EM AÇO INOX MOD. STARTER
01	FILTRO INOX DE LINHA 47CM
01	FOGÃO INDUSTRIAL DE 02 BOCAS, MR. DAKO
01	MÁQUINA DE FABRICAR SORVETES MARCA TERMISA
01	MAQUINA P/ ENCHER E SELAR SACOS PLASTICO ESTRUTURA EM AÇO INOX P/ EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 250, 500, E 1000G CAP. 750 EMBALAGENS/H
01	MAQUINA SELADORA E EXTRATORA DE VACUO P/ FECHAMENTO DE EMBALAGEM MARCA SULPACK
01	MÁQUINA SELADORA E EXTRATORA DE VÁCUO P/FECHAMENTO DE EMBALAGEM MARCA TSMAQ
01	MESA EM MÁRMORE PARA DESNATADEIRA MANUAL
01	MESA P/ MANIPULAÇÃO 2,00X1,00 EM AÇO INOX
01	MESA PEQUENA EM MÁRMORE COM RODÍZIO
01	MESA TIPO BELICHE P/ DESCANSO DE MASSA 2,00X1,00X0,90 EM AÇO INOX
01	MINI USINA DE LEITE "CARINHO" 500L/H
02	PRENSA VERTICAL DE 1 COLUNA P/ QUEIJO EM AÇO INOX
01	PRENSA VERTICAL DE 4 COLUNAS P/ QUEIJO EM AÇO INOX
01	TACHO P/DOCE DE LEITE E REQUEIJÃO CAP 100L FORMATO CILÍNDRICO EM AÇO INOX
01	TANQUE DE RECEPÇÃO DE LEITE EM AÇO INOX CAP 350L
01	TANQUE ISOTERMICO C/ CORPO EXTERNO EM EPOX CAP 1000L
01	TANQUE P/ FABRICAÇÃO DE QUEIJO CORPO DUPLO CAP 250L EM AÇO INOX AISI 304
01	TANQUE PARA ENCOLHIMENTO DE PELÍCULA EM AÇO INOX CAP 100L

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
PROCESSAMENTO DE CARNE E PESCADO	57,47	5,74	3,83
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			

Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)	
Qtde.	Especificações
01	APLICADOR DE FILME MOD. AF 450-EF MR. SULPACK
01	BALANCA ELETRÔNICA DIGITAL CAP. 03 KG, MOD. P37879/02 MR. C&F
01	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL CAP. 30KG MOD. ELC-6/15/30 MR. BALMAK
06	BANCO DE MADEIRA PARA LABORATÓRIO
11	BANQUETA PLÁSTICA MR.
01	CARRINHO INOX CAP. 50KG MR. PEARCE
01	CARRINHO TRANSP. MATERIA PRIMA CAP. 50K MR. CLAMER
01	COLORÍMETRO SISTEMA CIELAB
02	CONDICIONADOR DE AR 10.000 BTU'S 220V MR. SPRINGER INNOVARE
01	DEFUMADOR CASEIRO MR. POLY-TERMICA
01	DOSADOR DE DETERGENTE NEUTRO JOHNSON DIVERSEY SUMA SUPERSOL LÍQUIDO
01	DOSADOR DE SABONETE LÍQUIDO JOHNSON DIVERSEY SUMASEPT – ANTI-SEPSIA DAS MÃOS
01	EMBALADORA A VÁCUO MOD. F200 FLASH IIF MR. FASTVAC
01	EMBUTIDEIRA DE LIGUIÇA CAP. 10KG MR. VISA
01	ESTERILIZADOR DE FACAS CAP. 8 FACAS MR. CIMAPI
01	FATIADOR DE FRIOS MR PALLADIUM
01	FORNO MICROONDAS CAP. 25L MR. CONSUL
01	FREEZER HORIZONTAL CAP. 530L 2 PORTAS COR BRANCA MR. CONSUL
01	FREEZER VERTICAL MOD. FB 320 CAP. 320L MR. BOSH
01	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL MR. METVISA
01	MÁQUINA P/GELO EM ESCAMAS CAP. 160KG/DIA 220V 60HZ MR. EVERESTE
01	MESA C/TAMPO INOX 1,90X0,80X0,90M MR. BRAESI
01	MESA PEQUENA EM FÓRMICA BRANCA COM RODÍZIO
01	MINI SERRA DE FITA P/OSSO MOTOR DE 1/2 HP MR. IMPLMIS
01	MINI-CÂMARA RESFRIAMENTO TEMP. 200C PREMOLDADA CAP. 100L
01	MISTURADEIRA DE CARNE CAP.50KG MOD.MMS-50 I MR.SIEMSEN
02	PICADOR DE CARNE, MOTOR MONOFASICO DE 1/3 CV MR. BECARO
01	PRENSA DE FUSO P/ FORMAS DE 300 A 500 MR. PEACE
02	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL ELÉTRICO MOD. PA-7S MR. SKYMSSEN
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M
01	REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX CAP. 450L MR. CONSUL
01	SUPER CUTTER CAP. 3KG MR. SIRE
01	TANQUE AÇO INOX C/TERMOSTATO 125L 0,50X0,50MM
01	TUMBLER CAP. 20KG TAMBOR ROTATIVO CLAMER

Laboratório (nº e/ou nome)	Área (m2)	m2 por estação	m2 por aluno
TÉCNICA DIETÉTICA	82,2	6,0	4,11
Descrição (Materiais, Ferramentas, Softwares Instalados, e/ou outros dados)			
Equipamentos (Hardwares Instalados e/ou outros)			
Qtde.	Especificações		

26	CADEIRAS GIRATÓRIAS SEM BRAÇO COM ALTURA REGULÁVEL
06	MESA COM CUBA EM AÇO INOX, CUBA RETANGULAR CENTRAL
04	ESTANTE LISA PERFURADA, DESMONTÁVEL COM 04 PLANOS REGULÁVEIS COM CAPACIDADE PARA 150 KG
02	CONDICIONADOR DE AR SPLIT, 18.000 BTU'S 220V
01	COIFA CONFECCIONADA INTEIRAMENTE EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL MEDINDO: 1300X1300X450MM DE ALTURA.
01	EXAUSTOR CENTRIFUGO COM CORPO EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO, ROTOR EM ALUMÍNIO, EQUIPADO COM MOTOR ELÉTRICO TRIFÁSICO COM CARÇAÇA BLINDADA TIPO THLE, TECNICAMENTE DIMENSIONADO, 220V
01	FREEZER VERTIVAL 220V
01	REFRIGERADOR VERTICAL DOMÉSTICO COM DUAS PORTAS, FROST FREE, 400L, 220V
01	CARRO AUXILIAR DE TRÊS PLANOS PARA TRANSPORTES DIVERSOS, TENDO AS SEGUINTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: 03 (TRÊS) PLANOS, EXECUTADO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL ABNT 304-18/8.
03	MESA C/TAMPO EM AÇO INOX 1,90X0,80X0,90m
06	ARMÁRIO AÉREO (SUSPENSO 15 CM DO PISO) COM TRÊS PORTAS
02	ARMÁRIO AÉREO (SUSPENSO 15 CM DO PISO) COM TRÊS PORTAS. DIMENSÕES EXTERNAS: 1800X500X700MM DE ALTURA
02	ROUPEIRO (GUARDA-VOLUMES) EM AÇO PINTADO COM TINTA ANTI-CORROSIVA, PORTAS NA COR VERDE MIRÓ E DEMAIS ESTRUTURAS NA COR BRANCA, POSUINDO 12 COMPARTIMENTOS INDIVIDUAIS COM PORTAS MUNIDAS DE DISPOSITIVOS PARA CADEADOS
01	FORNO ELÉTRICO CRISTAL INOX 46 L
03	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL EM AÇO INOX (CORPO E COPO) DE ALTA ROTAÇÃO CAPACIDADE: 1,5 LTS, 220V,
03	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO 220V
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 1.00M
01	QUADRO BRANCO MED. 1.20 X 2.00M
02	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL DE MESA CAPACIDADE 15 KG.
02	BALANÇA DE PRECISÃO PB8000-S/FACT - ESPECIFICAÇÕES: CAPACIDADE MÁXIMA: 8.100G; LEGIBILIDADE: 1G;
02	EXTRATOR DE SUCOS TODO EM AÇO INOX 1/4CV/220V/60HZ,
01	TACHO DE FRITURA ELÉTRICO TODO EM AÇO INOX, ACOMPANHADO COM CESTO VAZADO EM AÇO INOX, CAPACIDADE: 6LT, 220V,
04	BATEDEIRA PLANETÁRIA DELUXE INOX (DOMÉSTICA), DUPLO MOVIMENTO DO BATEDOR QUE GIRA SOBRE O PRÓPRIO EIXO E TAMBÉM AO REDOR E BEM PRÓXIMO DAS PAREDES DA TIGELA; BATEDORES ESPECIAIS EM AÇO INOX
04	TERMÔMETRO DIGITAL PORTÁTIL (TIPO ESPETO); DISPLAY DE CRISTAL LÍQUIDO (LDC); -ESCALA MIN. DE : -50 A 200°C/ - 58 A 329°F - PRECISÃO MINIMA DE: (+) OU (-) 1°C ENTRE 40 A150°C; -RESOLUÇÃO MIN. DE: 0,1°C/0,1°F;
04	TERMÔMETRO PORTÁTIL MODELO DT-650 - HASTE EM INOX Ø 5MM COM PONTA DE PENETRAÇÃO DE 3,5MM, COMPRIMENTO DA HASTE 200MM,
02	TERMÔMETRO INFRAVERMELHO - MODELO DT-FS CARACTERISTICAS:

	FAIXA DE TEMPERATURA: -20°C ~ 320 / RESOLUÇÃO DO DISPLAY: 0.1 / 1°C, PRECISÃO: ± 2 °C,
01	COOKTOP VITROCERÂMICO 220V / 60 - COM 02 (DOIS) QUEIMADORES, ACABAMENTO EM VIDRO E AÇO INOXIDÁVEL,
06	FOGÃO DE 04 (QUATRO BOCAS) CELEBRATE FORNO SIMPLES (56SPX) – COM 02 QUEIMADORES RÁPIDOS (TRI-CHAMA: 3.700 W), À GÁS GLP, ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO, GRILL ELÉTRICO BIVOLT.
02	RECHAUD RETANGULAR COM TAMPA BASCULANTE INOX
02	CENTRÍFUGA DE ALIMENTOS (CORPO EM AÇO INOX E ACABAMENTOS NA COR PRETA) - DEPÓSITO PARA POLPA: CAPACIDADE DE 3 LITROS
02	FACA ELÉTRICA 220V - EK100 - COM TRAVA DE SEGURANÇA QUE IMPEDE O FUNCIONAMENTO ACIDENTAL DO APARELHO,
01	BEBEDOURO GELÁGUA DE MESA COM SISTEMA EASY OPEN REMOVÍVEL (ABERTURA AUTOMÁTICA DO GARRAÇÃO E FACILIDADE DE LIMPEZA INTERNA DO PRODUTO); FUNÇÃO MIX (ÁGUA EM 3 TEMPERATURAS: NATURAL, FRIA E GELADA)
01	CENTRAL DE COCÇÃO INTELIGENTE 061G - CENTRAL AUTOMÁTICA DE COCÇÃO, À GÁS, CAPACIDADE PARA RECEBER ATÉ 06 GN'S 1/1-65MM DE PROFUNDIDADE, TOTALMENTE CONSTRUÍDO EM CHAPA DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 18/10
08	ABRIDOR DE LATAS EM AÇO INOX
04	AMASSADOR DE BATATAS MANUAL TODO EM AÇO INOX
6	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM ANTIADERENTE STARFLON, RETANGULAR MEDINDO: (28,2 X 6,4 X 39,2 CM)
6	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM ANTIADERENTE STARFLON, RETANGULAR MEDINDO: 24,1 X 6,1 X 33,3 CM
6	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM ANTIADERENTE STARFLON, RETANGULAR MEDINDO: 17,8 X 6 X 29,6 CM
6	ASSADEIRA DE ALUMÍNIO COM REVESTIMENTO INTERNO E EXTERNO EM ANTIADERENTE STARFLON, RETANGULAR MEDINDO: 20,7 X 5,2 X 34,6 CM
02	BACIA DE PLÁSTICO GRANDE, CAPACIDADE 30 LITROS, COR BRANCA
06	RECIPIENTE PLÁSTICO RETANGULAR, EM PLÁSTICO RESISTENTE, COR BRANCA, COM BORDAS ARREDONDADAS, MEDINDO: 24,0 X 8,0 X 33,0 CM
06	BACIA DE PLÁSTICO, RESISTENTE, COR BRANCA, CAPACIDADE DE 5 LITROS
06	BACIA DE PLÁSTICO PEQUENA, RESISTENTE, COR BRANCA, CAPACIDADE 3 LITROS
06	BANDEJA EM AÇO INOX REDONDA, LISA, DIÂMETRO DE 38CM
06	BANDEJA PLÁSTICA RETANGULAR, RESISTENTE, COR BRANCA, : 30 X 45CM

06	BANDEJA PLÁSTICA RETANGULAR, RESISTENTE, COR BRANCA, 25 X35CM
06	BANDEJA PLÁSTICA RETANGULAR, RESISTENTE, COR BRANCA, 20 X 30CM
06	BATEDOR DE BIFES EM AÇO INOX
06	BATEDOR DE OVO MANUAL EM AÇO INOX, 28 CM
06	BOLEADOR EM AÇO INOX, CABO PLÁSTICO NA COR BRANCA
02	BULE EM ALUMÍNIO COM TAMPA, CAPACIDADE DE 2 LITROS
02	CAIXA DE ISOPOR COM TAMPA, 15 LITROS
01	CAIXA TÉRMICA, CAPACIDADE 45 LITROS, TAMPA ENCAIXADA, COR VERMELHA COM TAMPA BRANCA, FABRICADA COM ESPUMA DE POLIURETANO, QUE PERMITE O MÁXIMO DE CONSERVAÇÃO QUENTE OU FRIO, COM ALÇAS LATERAIS, 1 BICO/DRENO PARA DESCONGELAMENTO. MEDIDA A X L X C (CM): 41 X 35 X 52
02	CAIXA TÉRMICA PARA CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE, CAPACIDADE PARA 12 LITROS, COM TAMPA BASCULANTE E ALÇA INTEGRADA, FABRICADA COM ESPUMA DE POLIURETANO, COR VERMELHA E TAMPA BRANCA. MEDIDA A X L X C (CM): 53 X 34 X 26.
06	CANIVETE/SACA-ROLHAS/ABRIDOR, AÇO INOX E CABO BRANCO
06	CARRETIHAS CRESPA EM AÇO INOX COM CABO EM POLIETILENO.
03	CESTO EM AÇO INOX PARA COZINHAR E FRITAR 18 CM DE DIÂMETRO, COM CABO DO MESMO MATERIAL
06	CHALEIRA EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, CAPACIDADE 2 LITROS
06	CHAIRA ESTRIADA, IMANTADA: 12", AÇO SAE 1045 CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	COADOR DE CAFÉ EM NYLON
12	COLHER DE CAFÉ EM AÇO INOX, CAPACIDADE 2,5ML
12	COLHER DE CHÁ EM AÇO INOX, CAPACIDADE 5,0 ML
24	COLHER DE SOBREMESA EM AÇO INOX, CAPACIDADE 7,0 ML
36	COLHER DE SOPA EM AÇO INOX, CAPACIDADE 10ML
06	COLHER DE SERVIR ARROZ, TOTALMENTE EM AÇO INOX, 25CM
06	COLHER EM POLICARBONATO, INQUEBRÁVEL, TAMANHO: 30CM
12	COLHER DE MESA EM AÇO INOX (PARA CHURRASCO), CABO DE PLÁSTICO NA COR VERDE
06	COLHER DE SERVIR EM NYLON NA COR PRETA
06	COLHER DE POLIETILENO - 40CM
06	CONCHA MÉDIA TOTALMENTE EM AÇO INOX, CAPACIDADE: 150ML
06	CONCHA PEQUENA TOTALMENTE EM AÇO INOX, CAPACIDADE: 300ML
06	CONCHAS DE NYLON PARA PANQUECAS E MOLHOS NA COR PRETA
06	COLHER PARA MEXER SUCO TODA EM AÇO INOX, 30CM
06	CONCHA DE SORVETE EM AÇO INOX E CABO PLÁSTICO BRANCO
02	CONJUNTO DE MAMADEIRAS EM PLÁSTICO RESISTENTE, TRANSPARENTE, SEM DECORAÇÃO, CONTENDO: 3 MAMADEIRAS, SENDO 01 (UMA) DE 250ML, 01 (UMA) 160ML, 01 (UMA) 70ML; 3 BICOS DE SILICONE ORTODÔNTICO, SENDO UM PARA MAMADEIRA DE 250ML, IDEAL PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES E DOIS PARA AS MAMADEIRAS DE 160 ML E 70 ML, IDEAIS PARA CRIANÇAS DE 0 À 6 MESES.

04	CONJUNTO DE TAÇAS DE VIDRO PARA SOBREMESA, COM 7 PEÇAS, SENDO: 1 RECIPIENTE GRANDE PARA SOBREMESA, 6 RECIPIENTES PEQUENOS; DIMENSÕES: - TAÇA PEQUENA: 7,0 X 8,3 CM; TAÇA GRANDE: 14,0 X 22,0 CM.
01	CONJUNTO DE TAÇAS DE CRISTAL 30 PEÇAS CONTENDO: 06 TAÇAS PARA CHAMPANHE DE 220ML, 06 TAÇAS PARA ÁGUA DE 500ML, 06 TAÇAS PARA VINHO TINTO DE 400ML, 06 TAÇAS PARA VINHO BRANCO DE 300ML, 06 TAÇAS PARA LICOR DE 100ML. DIÂMETRO APROX. DAS BOCAS: 4CM, 7CM, 6CM, 5,5CM, 4CM RESPECTIVAMENTE.
02	CONJUNTO DE BAIXELAS TODA EM INOX CONTENDO 3 TRAVESSAS DE DIFERENTES TAMANHOS: 01 TRAVESSA FUNDA 25 CM; 01 TRAVESSA RASA 25 CM E 01 TRAVESSA FUNDA 30 CM.
6	CONJUNTO DE PANEAS EM AÇO INOX (PANEAS E TAMPAS) COM 5 PEÇAS. COMPOSIÇÃO: 1 CAÇAROLA 2,5L; 1 CAÇAROLA 4,3L; 1 CAÇAROLA FUNDA 1,7L; 1 CAÇAROLA FUNDA 3,3L; 1 FRIGIDEIRA 2,25L.
08	COPOS GRADUADOS – 1000 ML EM ACRÍLICO
24	COPO DE VIDRO, CAPACIDADE 300ML
24	COPO DE VIDRO TIPO AMERICANO TAMANHO PEQUENO
24	COPO DE VIDRO TIPO AMERICANO TAMANHO DUPLO
06	CORTADOR DE PIZZA EM AÇO INOX, CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
02	CRONÔMETRO DIGITAL COM TIMER CRESCENTE E DECRESCENTE
06	CUSCUZEIRA EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, COM ASAS LONGAS EM BAQUELITE, 18CM DE DIÂMETRO.
06	CUTELO EM AÇO INOX, 6”, CABO BRANCO EM POLIPROPILENO
20	DEPÓSITOS PLÁSTICOS RETANGULARES COM TAMPAS– COR BRANCA, DIMENSÕES: 15X30X12CM DE ALTURA
08	DESCASCADOR MANUAL DE BATATAS EM AÇO INOX, CABO PLÁSTICO BRANCO
06	ESCORREDOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX, 22 CM DE DIÂMETRO
06	ESCOVA PARA LAVAGEM DE VIDRARIA (TIPO GASPILHÃO), EM NYLON, COM 8 MM DE DIÂMETRO E CABO DE ARAME ANTI-FERRUGEM.
10	ESCOVA PARA LAVAR VIDRARIA (TIPO GASPILHÃO), EM NYLON, COM 10 MM DE DIÂMETRO, 25 CM DE COMPRIMENTO E CABO DE ARAME ANTI-FERRUGEM.
06	ESCOVA PARA LAVAR VIDRARIA (TIPO GASPILHÃO), EM NYLON, COM 20 MM DE DIÂMETRO, 30 CM DE COMPRIMENTO E CABO DE ARAME ANTI-FERRUGEM.
04	ESCOVINHA PLÁSTICA PARA LIMPEZA DAS UNHAS DA MÃOS
04	ESCUMADEIRA DE PLASTICO
02	ESPAGUETEIRA EM ALUMÍNIO REVESTIDA COM ANTIADERENTE (TEFLON) DIÂMETRO: 20CM
06	ESPÁTULA PARA CONFEITEIRO EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	ESPÁTULA RASPADOR EM AÇO INOX, 5”, CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	ESPÁTULA PARA HAMBÚRGUER EM AÇO INOX, 8”X3”, CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.

06	ESPRESSADOR DE ALHO EM AÇO INOX E CABO PLÁSTICO BRANCO
06	ESPRESSADOR DE LIMÃO TODO EM AÇO INOX
08	ESCUMADEIRA TODA EM AÇO INOX, 30 CM
06	ESPÁTULA DE PLÁSTICO NA COR BRANCA, 25CM.
06	EXTRATOR MANUAL DE SUCO DE PLÁSTICO NA COR BRANCA
06	FACA PARA CORTE DE FRUTAS E LEGUMES: 4", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	FACA PARA DESOSSAR: 5", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	FACA PARA CARNES: 8", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	FACA PARA TOMATE :4", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR PRETA
06	FACA PARA CORTE DE CHURRASCO :5", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR PRETA
06	FACA PARA SASHIMI/SUSHI - 9"', LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR PRETA
06	FACA PARA FILETAR -8", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
06	FACA PARA FIAMBRES: 12", LÂMINA EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
12	FACA DE MESA (PARA CHURRASCO), LÂMINA DE AÇO INOX 5", CABO DE PLÁSTICO NA COR VERDE
	FACA DE MESA TODA EM AÇO INOX, TAMANHO:
06	FACA SERRA PARA PÃO EM AÇO INOX, 7", CABO EM POLIETILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
2	FAQUEIRO INOX COM 101 PEÇAS (TODAS AS PEÇAS INTEIRAMENTE EM AÇO INOX) COMPOSIÇÃO: 12 FACAS DE MESA; 12 COLHERES DE MESA; 12 GARFOS DE MESA; 12 FACAS DE SOBREMESA; 12 COLHERES DE SOBREMESA; 12 GARFOS DE SOBREMESA; 12 COLHERES DE CHÁ; 12 COLHERES DE CAFÉ; 01 CONCHA TERRINA; 01 COLHER DE ARROZ; 01 PÁ DE AÇÚCAR; 01 COLHER DE SALADA; 01 GARFO DE SALADA
02	FORMA PARA BOLO REDONDA, EM ALUMÍNIO REVESTIDA COM ANTIADERENTE (TEFLON) COM FUNDO REMOVÍVEL, DIÂMETRO: 26CM
02	FORMA DE BOLO REDONDA COM TUBO FECHADO EM ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE (TEFLON), DIÂMETRO: 18CM
02	FORMA DE PUDIM EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, DIÂMETRO: 20CM.
02	FORMA DE BOLO REDONDA COM TUBO FECHADO EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, DIÂMETRO: 22CM
02	FORMA DE BOLO REDONDA COM TUBO FECHADO EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, DIÂMETRO: 24CM
04	FORMA PARA TORTA E BOLO SEM TUBO, DE ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE STARFLON - Ø24 CM, BORDAS ONDULADAS
04	FORMA PARA BRIOCHE SEM TUBO, DE ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE STARFLON - Ø22 CM, BORDAS ONDULADAS

06	FORMA PARA PÃO E BOLO, DE ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE STARFLON, MEDIDAS: 29,8X12,5X7,0CM
12	FORMAS DE PIZZA - ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA: 11X2CM
04	FORMAS DE PIZZA - ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA: 15X2CM
04	FORMAS DE PIZZA - ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA: 20X2CM
06	FORMAS DE PIZZA - ALUMÍNIO DE ALTA ESPESSURA: 25X2CM
36	FORMA DE EMPADA EM ALUMÍNIO
06	FRIGIDEIRAS EM TEFLON, DIÂMETRO: 26CM
06	FUNIL PLÁSTICO NA COR BRANCA, 12 CM.
02	GARRAFO DE ÁGUA MINERAL 20 LITROS
06	GARFO EM INOX CABO 30CM
12	GARFO DE MESA (PARA CHURRASCO), LÂMINA DE AÇO INOX 5", CABO DE PLÁSTICO NA COR VERDE
	GARFO DE MESA TODO EM AÇO INOX, TAMANHO:
06	GARFO TRINCHANTE EM AÇO INOX E CABO REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR PRETA
02	GARRAFA TÉRMICA PARA ÁGUA, CAPACIDADE 12 LITROS
06	GARRAFA TÉRMICA DE CAFÉ COM TAMPA EXTERNA, CAPACIDADE: 01 LITRO, COR VERDE
06	HAMBURGUEIRA EM INOX
06	HAMBURGUEIRA PLÁSTICA
06	JARRA DE PLÁSTICO COM TAMPA NA COR BRANCA, 1,8LITROS
06	JARRA DE VIDRO COM ALÇA, CAPACIDADE: 1,5 LITROS
06	LAVADOR DE ARROZ DE PLÁSTICO NA COR BRANCA
03	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A ½ COLHER DE CHÁ
04	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1 COLHER DE CHÁ
05	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A ½ COLHER DE SOPA
04	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1 COLHER DE SOPA
08	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A ¼ DE XÍCARA
06	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1/3 DE XÍCARA
05	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1/2 XÍCARA
03	MEDIDOR PLÁSTICO, NA COR BRANCA, CORRESPONDENTE A 1 XÍCARA
06	PÁ PARA BOLO EM AÇO INOX, CABO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA
02	PAELLERA REVESTIDA COM ANTIADERENTE STARFLON COM ALÇAS EM AÇO INOX, ALÇAS FIXADAS POR QUATRO REBITES, ACABAMENTO EXTERNO LIXADO - Ø30CM.
06	PANELA DE PRESSÃO, CAPACIDADE: 4,5 LITROS
06	PANELA CAÇAROLA COM TAMPA EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, COM ASAS LONGAS EM BAQUELITE, BOTÃO QUE LIBERA VAPOR, COM 22CM DE DIÂMETRO.

06	PANELA CALDEIRÃO COM TAMPA EM ALUMÍNIO BRILHANTE DE ALTA ESPESSURA, COM ASAS LONGAS EM BAQUELITE, BOTÃO QUE LIBERA VAPOR, COM 20 CM DE DIÂMETRO.
06	PANQUEQUEIRA, DE ALUMÍNIO, REVESTIDA COM ANTIADERENTE STARFLON - Ø22 CM.
14	PEGADOR DE MACARRÃO EM AÇO INOX
06	PEGADOR UNIVERSAL PARA ALIMENTOS EM AÇO INOX
06	PENEIRA PLÁSTICA, 20CM DE DIÂMETRO, NA COR BRANCA
06	PENEIRA PLÁSTICA, 15 CM DE DIÂMETRO, NA COR BRANCA
06	PINCEL PARA BOLO, DE PLÁSTICO NA COR BRANCA
24	PIRES DE CHÁ, LISO, DE PORCELANA NA COR BRANCA
24	PIRES DE CAFÉ, LISO, DE PORCELANA NA COR BRANCA
06	PORTA LATA DE ÓLEO REDONDO, DE PLÁSTICO NA COR BRANCA
02	PORTA MANTIMENTOS COM CINCO UNIDADES DE TAMANHOS DIFERENTES, DE PLÁSTICO RESISTENTE, TAMPAS BRANCAS
06	PORTA TALHERES DE PLÁSTICO PARA GAVETA, COM TAMPA, COM SEPARAÇÃO PARA GARFOS, FACAS, COLHERES DE SOPA E COLHERES DE CHÁ, COR BRANCA
06	PORTA TEMPEROS DE VIDRO COM TAMPAS EM AÇO INOX
24	PRATO DE SOBREMESA, LISO, DE PORCELANA BRANCA
24	PRATO PLANO (RASO). COR BRANCA. DIMENSÕES: BORDA = 3,9CM, Ø = 24,6CM
24	PRATO RASO, LISO, REDONDO DE PORCELANA NA COR BRANCA
24	PRATO FUNDO, LISO, REDONDO DE PORCELANA NA COR BRANCA
06	QUEBRADOR DE NOZES EM AÇO INOX E CABO PLÁSTICO BRANCO
07	RALADOR DE LEGUMES UNIVERSAL, REVESTIDO EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA, COM PROTEÇÃO MICROBAN.
01	REFRATÁRIO RETANGULAR GRANDE
01	REFRATÁRIO RETANGULAR MÉDIO
01	REFRATÁRIO RETANGULAR PEQUENO
06	RASPADOR DE LIMÃO EM AÇO INOX, CABO PLÁSTICO BRANCO, 15CM
01	RELÓGIO DE PAREDE COM PILHAS ALCALINAS
06	ROLO DE MASSA GIRATÓRIO EM POLIPROPILENO, COR BRANCA, 40CM
06	SEPARADOR DE OVOS EM AÇO E INOX E PLÁSTICO BRANCO RESISTENTE
06	SUPORTE PARA FILTRO COADOR DE CAFÉ Nº 103
06	JOGO DE TÁBUAS DE CORTES COLORIDAS EM POLIPROPILENO NAS CORES: BRANCA (LATICÍNIOS); BEGE (ASSADOS/EMBUTIDOS); AMARELA (AVES); AZUL (PEIXES/FRUTOS DO MAR); VERDE (VEGETAIS); VERMELHA (CARNES); DIMENSÕES: 1,5CM X 25CM X 37CM
06	TÁBUA DE CORTE EM POLIPROPILENO NA COR BRANCA; DIMENSÕES: 1,5CM X 25CM X 37CM
06	TESOURA EM AÇO INOX PARA CORTAR FRANGO
06	TESOURA EM AÇO INOX, DIMENSÕES APROX. DO PRODUTO (L X A X P): 1 X 22 X 7,5 CM, CABO NA COR BRANCA
06	TIGELA QUADRADA DE VIDRO COM TAMPA PLÁSTICA BRANCA, EMPILHÁVEL, CAPACIDADE DE 2 LITROS, DIMENSÕES: 19,6 X 19,6 X 9,2 CM

04	TRAVESSA FUNDA EM AÇO INOXIDÁVEL COM ACABAMENTO EM BRILHO E DETALHES EM RELEVO FOSCO, TAMPA DE VIDRO TRANSPARENTE, DIMENSÕES APROX. COM EMBALAGEM (L X A X P): 31,2 X 7,2 X 45,7 CM
04	TRAVESSA REDONDA COM TAMPA FEITA EM AÇO INOX E TAMPA DE VIDRO. DIMENSÕES APROX. COM EMBALAGEM (L X A X P): 35,5 X 9 X 35,5 CM
02	TIMER COM CONTAGEM PROGRESSIVA E REGRESSIVA.
02	TRAVESSA OVAL GRANDE DE VIDRO
03	TRAVESSA OVAL PEQUENA DE VIDRO
24	XÍCARA DE CAFÉ EM PORCELANA, LISA, NA COR BRANCA
24	XÍCARA DE CHÁ EM PORCELANA, NA COR BRANCA

O Campus Limoeiro do Norte conta com uma cozinha industrial na qual são confeccionados lanches para os alunos e serve de um espaço a mais para a realização de visitas técnicas e aulas práticas, descrito a seguir: Esta cozinha tem capacidade de produzir 400 refeições por turno.

LABORATÓRIO (Nº E/OU NOME)		ÁREA (M2)	M2 POR ESTAÇÃO	M2 POR ALUNO
NÚCLEO DE ATENDIMENTO E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		70,0	6,0	5,15
DESCRIÇÃO (MATERIAIS, FERRAMENTAS, SOFTWARES INSTALADOS, E/OU OUTROS DADOS)				
EQUIPAMENTOS (HARDWARES INSTALADOS E/OU OUTROS)				
QTDE	ESPECIFICAÇÕES			
6	ADIPÔMETROS CIENTÍFICOS			
4	ADIPÔMETROS CLÍNICOS			
1	ARMÁRIO DE AÇO DO TIPO ARQUIVO PARA PASTAS SUSPENSAS			
3	ARMÁRIOS DE AÇO COM PORTAS E FECHADURAS			
1	BALANÇA PEDIÁTRICA MECÂNICA			
1	BALANÇA PLATAFORMA DIGITAL PARA PESAR ADULTOS			
1	BALANÇA PLATAFORMA MECÂNICA PARA PESAR ADULTOS			
3	BALANÇAS PORTÁTEIS DE VIDRO			
12	CADEIRAS FIXAS SEM BRAÇOS			
2	CADEIRAS GIRATÓRIAS COM BRAÇOS			
3	COMPUTADORES DO TIPO DESKTOP			
1	ESTABILIZADOR DE VOLTAGEM 110-220V			
3	ESTADIÔMETROS FIXOS DE PAREDE			
4	ESTADIÔMETROS PORTÁTEIS			
1	ESTANTE DE AÇO COM 6 PRATELEIRAS VASADAS			
20	FITAS MÉTRICAS INELÁSTICAS			
1	FREQUENCÍMETRO			
1	GELÁGUA DE COLUNA			
1	IMPRESSORA A LASER			
2	LONGARINAS COM 3 ACENTOS E ENCOSTOS, ACOLCHOADAS			
1	MESA PARA COMPUTADOR			
1	MESA PARA IMPRESSORA			
7	MESAS DE TRABALHO			

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Senado Federal, 2007.

BRASIL. Lei Nº 8234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 18 set. 1991.

BRASIL. Lei Nº11.788, de 25 de Setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 25 set. 2008.

BRASIL. Ministério da Educação. Diretrizes curriculares nacionais dos cursos de graduação em enfermagem, medicina e nutrição. Brasília: Conselho Nacional de Educação, 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Portal do Governo Federal, Ministério da Educação. Disponível em <http://portal.mec.gov.br>. Acesso em: 02 de agosto de 2019.

BRASIL. Senado Federal. Lei de diretrizes e bases da educação nacional. Brasília: Senado Federal, Coordenação de Edições Éticas, 2017.

CARVALHO, A. D. **Novas metodologias em educação**. São Paulo: Porto Editora, 1995.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília: CFN, [2018]. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm. Acesso em: 14 out. 2019.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. Diário oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 39, 9 nov. 2001.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CP Nº 3, de 18 de dezembro de 2002. Institui as diretrizes curriculares nacionais gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Diário oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 162, 23 dez. 2002.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CP Nº 1, de 17 de junho de 2004. Institui diretrizes curriculares nacionais para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana. Diário oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 11, 22 jun. 2004.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/CP Nº 1, de 30 de maio de 2012. Estabelece as diretrizes curriculares nacionais para a educação em direitos humanos. Diário oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 48, 31 mai. 2012.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Resolução CNE/P Nº 2, de 15 de junho de 2012. Estabelece as diretrizes curriculares nacionais para a educação em direitos humanos. Diário oficial da União: seção 1, Brasília, DF, p. 70, 18 jun. 2012.

DELORS, Jacques. **Educação, um tesouro a descobrir**: relatório para a Unesco da comissão internacional sobre educação para o século XXI. São Paulo: Cortez, 2001.

DIAS, Rosanne Evangelista. **Competências**: um conceito recontextualizado no currículo para a formação de professores no Brasil. In: 24ª Reunião Anual da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação, 2001, Caxambu - MG. Intelectuais, conhecimento e espaço público, 2001.

INSTITUTO DE PESQUISA E ESTRATÉGIA ECONÔMICA DO CEARÁ (IPECE). **Perfil das regiões de planejamento**: Vale do Jaguaribe, 2017. Fortaleza: IPECE, 2017.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. Resolução CONSUP Nº 35, de 22 de junho de 2015. Aprova o Regulamento da organização didática (ROD). Fortaleza, CE, jun. 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. Resolução CONSUP Nº 40, de 14 de setembro de 2015. Aprova as alterações no estatuto do IFCE. Fortaleza, CE, set. 2015.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. Resolução CONSUP Nº 7, de 4 de março de 2016. Aprova o regimento geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. Fortaleza, CE, mar. 2016.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ. Resolução CONSUP Nº 99, de 27 de setembro de 2017. Aprova o manual para elaboração de projetos pedagógicos de cursos superiores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará. Fortaleza, CE, set. 2017.

PERRENNOUD, Philippe. Dez competências para ensinar. Porto Alegre, Artmédicas, 2002.

PIMENTA, S. Garrido. **O estágio na formação de professores**: unidade teoria e prática. São Paulo: Cortez, 2001.

PIMENTA, S. G; ANASTASIOU, L. G. **Docência no ensino superior**, Vol. I. São Paulo: Cortez, 2002.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO ESTADO. **Avaliação da aprendizagem**: orientações para a implementação da portaria SAPP nº 048/04. Disponível em <http://www.educacao.rj.gov.br/Curso Normal/Caderno Avaliaçao>. Acesso em: 02 de agosto de 2019.

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Anatomia Humana	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A disciplina visa oferecer ao aluno conhecimentos sobre a morfologia do corpo humano e seus sistemas. Objetiva-se preparar o aluno para o desenvolvimento do raciocínio crítico e interdisciplinar que o permita um melhor desempenho em outras disciplinas e em sua vida profissional.	
OBJETIVO	
Desenvolver habilidades para a identificação dos diferentes órgãos e estruturas do corpo humano quanto à forma, localização e função.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução ao estudo da Anatomia Humana:	
<ul style="list-style-type: none"> • Posição de descrição anatômica; posição relativa dos órgãos; planos e eixos do corpo humano; conceito de normal. Variação anatômica e anomalia; <i>nominata</i> anatômica. 	
UNIDADE II – Estruturas Anatômicas e Classificações:	
Osteologia:	
<ul style="list-style-type: none"> • Formas e tipos de ossos e suas variações; partes dos ossos (diáfise, epífise e metáfise); estrutura dos ossos (osso esponjoso e osso compacto): medula óssea; vascularização; periósteo. 	
Artrologia:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito; classificação; características e identificação das articulações que formam o esqueleto. 	
Miologia:	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito e classificação dos músculos; morfologia muscular (partes, componentes e formas); conceito de origem e inserção muscular; classificação funcional dos músculos; identificação dos principais grupos musculares. 	
UNIDADE III – Sistemas Corporais:	
<ul style="list-style-type: none"> • Sistema circulatório: conceito de sistema circulatório fechado; conceito de vasos 	

e suas características; artérias, veias e capilares; coração; circulação sistêmica; circulação pulmonar; circulação portal; circulação fetal; circulação colateral; sistema linfático.

- Sistema respiratório: conceito; componentes do sistema respiratório (nariz, faringe, laringe, traqueia, brônquios e pulmões); mecânica da respiração.
- Sistema digestório: conceito; divisão (boca, faringe, esôfago, estômago, intestino delgado, intestino grosso, reto e anus); estruturas associadas (glândulas salivares, fígado, vesícula biliar e pâncreas); peritônio.
- Sistema urinário: conceito; partes componentes: rim (morfologia e arquitetura); ureter; bexiga; uretra masculina e feminina.
- Sistema genital masculino: conceito; órgãos internos; órgãos externos; morfologia e função dos órgãos.
- Sistema genital feminino: conceito; morfologia e função dos órgãos internos; morfologia e função dos órgãos externos; homologia entre órgãos do sistema genital feminino e masculino.
- Sistema tegumentar: pele (conceito, estrutura, funções, características morfológicas); tela subcutânea (morfologia, estrutura, diferenças topográficas e sexuais); pelo (morfologia, funções, distribuição, tipos e importância funcional e antropológica); unhas; glândulas cutâneas (classificação, distribuição, morfologia diferencial, importância funcional); mamas (conceito, morfologia interna e externa).
- Sistema endócrino: conceito e conexões funcionais; características gerais; conceito de hormônio; funções gerais.
- Sistema nervoso: sistema nervoso central (encéfalo e medula espinhal) e sistema nervoso periférico (nervos, gânglios nervosos e terminações nervosas); descrição da morfologia e da distribuição dos nervos cranianos e espinhais; distribuição da substância branca e cinzenta no SNC; descrição das meninges; descrição e origem do líquor; sistema nervoso somático e visceral com suas vias aferentes e eferentes; sistema nervoso autônomo: simpático e parassimpático; diferenças anatômicas, farmacológicas e funcionais.
- Sistema sensorial: conceito e descrição dos receptores para cada um dos sentidos especiais: visão, audição, equilíbrio, olfato, gustação e tato.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Práticas para a identificação das estruturas corporais e da importância de sua integração para o funcionamento do corpo.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Laboratório com peças anatômicas

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DANGELO, J.G.; FATTINI, C.A. **Anatomia humana básica**. 2ª Ed, Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. **Anatomia orientado para clínica**. 8ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

TORTORA, G. J. **Princípios de anatomia humana**. 12ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
KÖPF-MAIER, P. Wolf-Heidegger Atlas de Anatomia Humana . 6ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.	
PAULSEN, F.; WASCHKE, J. Sobotta Atlas de anatomia. Vol. 1, 2 e 3 . 24ª Ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Antropologia da Alimentação	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A antropologia como ciência da cultura humana. A história do ser humano pelo alimento, desde o domínio do fogo até o padrão contemporâneo de comer. O papel da alimentação na organização social, econômica, política e cultural. A comensalidade e a padronização dos costumes alimentares. Construção social de identidades alimentares regionais. Alimentação e arte.	
OBJETIVO	
Abordar a constituição do comportamento alimentar a partir de uma abordagem cultural.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Introdução à Antropologia e História da Alimentação	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceituação de Antropologia; objetivo e métodos da Antropologia; o estudo antropológico no contexto da Nutrição; o conceito de cultura; etnocentrismo e cultura; história da alimentação: da descoberta do fogo à alimentação antiga, moderna e contemporânea. 	
UNIDADE II - História, Cultura e Alimentação no Brasil	
<ul style="list-style-type: none"> • História e formação das culturas alimentares brasileiras; as diversas contribuições culturais à cultura e alimentação brasileira; patrimônio alimentar brasileiro e sistemas alimentares regionais. 	
UNIDADE III - Alimentação, Política e Arte	
<ul style="list-style-type: none"> • Alimentação, fome e desigualdade social; alimentação e política; alimentação e religião; alimentação e suas representações estéticas: literatura, cinema, artes visuais. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas; atividades; seminários e estudos de artigos.	
RECURSOS	
Data-show; computador; quadro branco, pincel; recursos audiovisuais diversos.	

AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.</p> <p>CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2004.</p> <p>CASTRO, J. A Alimentação brasileira à luz da geografia humana. Porto Alegre: Globo, 1937.</p> <p>CASTRO, J. Geografia da fome. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.</p> <p>FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p> <p>GARCIA, R.W., CANESQUI, A.M. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Ed. Fiocruz, 2005.</p> <p>MARCONI, M. A.; PRESOTTO, Z. M. N. Antropologia - uma introdução - 7ª ed. Editora Atlas, 2008.</p> <p>JACOB, M. Alimentação e Cultura para Nutrição. Recife: Nupeea, 2021.</p> <p>RAMOS, F. P. No tempo das especiarias: o império da pimenta e do açúcar. São Paulo: Contexto, 2006.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CAVIGNAC, J; D. M. Sistema alimentar e patrimônio imaterial: o chouriço no Seridó. Sociedade e Cultura, 2007.</p> <p>JACOB, M. Biodiversidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais em uma horta comunitária com fins educativos. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, 15:e44037. 2020.</p> <p>LODY, R. Brasil Bom de Boca. 1ª Ed, São Paulo: SENAC, 2008.</p> <p>LAPLANTINE, F. Aprender Antropologia. São Paulo: Brasiliense, 1988.</p> <p>MEDEIROS, M. Eça de Queiroz e a cozinha burguesa: Literatura e Alimentação. Dissertação, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Brasil, 2012.</p> <p>MONTANARI, M. A fome e a abundância: história da alimentação na Europa. Florianópolis, Edusc, 2003.</p> <p>POLLAN, M. O dilema do onívoro. Rio de Janeiro: Editora Intrínseca, 2007.</p>	
<hr/> Coordenação do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Biologia Celular e Molecular	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aborda o conceito de célula a partir de sua origem e evolução, evidenciando a morfologia e fisiologia das estruturas que a compõe e que, juntas, atuam para manter o metabolismo celular. Além disso, busca mostrar as técnicas de microscopia necessárias para a visualização de células.	
OBJETIVO	
Compreender a célula como unidade morfofisiológica dos seres vivos, reconhecendo suas estruturas e funções bem como seu papel em fenômenos inerentes à vida.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Microscopia e Introdução</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos de estudo em microscopia óptica e eletrônica • Introdução à célula <p>UNIDADE II – Evolução e Estrutura das Células</p> <ul style="list-style-type: none"> • Origem e evolução das células; • Células procarióticas e eucarióticas; • Estruturas celulares-morfologia e funções: membrana plasmática; transportes através das membranas; citoplasma/citoesqueleto; sistema de endomembranas; peroxissomos; mitocôndria; núcleo; retículo nucleoplasmático. <p>UNIDADE III – Genética e Reprodução</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ácidos Nucléicos: conceito de ácido nucléico. nucleotídeos e nucleosídeos; composição química dos Nucleotídeos. Equivalência de bases nitrogenadas. Nucleotídeos mono, di e trifosfatados, nucleotídeos cíclicos e sua função biológica (AMPc e GMPc). Nomenclatura dos nucleosídeos e dos nucleotídeos. A molécula do DNA e estrutura dos cromossomos; modelo estrutural de Watson e Crick; fluxo da informação genética. Conceito de Replicação, Transcrição, Tradução, Mutação e Reparo. Estrutura e função dos RNAs. Código genético. • Reprodução celular: Cromossomos: organização estrutural; rearranjo cromossômico; ciclo celular: proliferação celular (mitose); distúrbio da proliferação 	

celular (câncer); meiose e padrões de herança genética.	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre a biologia do funcionamento celular	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ALBERT B. et al. Biologia Molecular da Célula . 6ª Ed. Porto Alegre. Artmed, 2017. DE ROBERTIS, E.M.F; HIB, José. Biologia Celular e Molecular . 16ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. JUNQUEIRA, L. C. V.; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular . 9ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
DE-SOUZA, M. T.; BRIGIDO, M. M.; MARANHÃO, A. Q. (org.). Técnicas Básicas em Biologia Molecular . 2ª Ed. Brasília: Editora UnB, 2016. KARP, G. Biologia celular e molecular: conceitos e experimentos . 3ª Ed. São Paulo: Manole, 2005.	
_____ Coordenação do curso	_____ Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Bioquímica I	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h __CH Prática: 20h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introduzir a química orgânica, visando aprofundar nos conhecimentos básicos, necessários para um estudo da bioquímica estática, assim como, fazer o estudo estrutural das principais biomoléculas que participam no metabolismo celular.	
OBJETIVO	
Estudar as principais funções da Química Orgânica, suas estruturas e propriedades, além das principais biomoléculas: água, aminoácidos, peptídeos, proteínas, carboidratos, lipídios, enzimas, ácidos nucleicos, bem como equilíbrio ácido – base, pH e sistemas tampão, visando correlações com a nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Estudo do Carbono	
<ul style="list-style-type: none"> • Estrutura eletrônica do átomo de Carbono. Hibridação. Arranjos de ligações do átomo de Carbono. Classificação do Carbono. Cadeias carbônicas. • Isomeria. Compostos isômeros. Isomeria: Plana, Geométrica, E/Z, Óptica. Quiralidade. • Funções Orgânicas. Series orgânicas: Homóloga, isóloga e heteróloga. • Hidrocarbonetos: Classificação, Grupo funcional, Nomenclatura, Propriedades Químicas e Físicas: • Álcool, Éter, Fenóis: Grupo funcional, Classificação, Radicais, Nomenclatura, Isomeria. Propriedades. • Aldeído, Cetona, Grupo funcional, Classificação, Radicais, Nomenclatura, Isomeria. Propriedades. • Ácido Carboxílico, Grupo funcional, Classificação, Radicais, Nomenclatura, Isomeria. Propriedades. • Derivados de ácidos Carboxílicos: Éster Anidridos de ácidos, Haletos de acila e Amida: Grupo funcional, Classificação, Nomenclatura, Propriedades • Reações Orgânicas 	
UNIDADE II - Introdução à Bioquímica	

- Características que identificam a matéria viva. Conceito de bioquímica. Hierarquia molecular das células, Organização estrutural das células: biomoléculas, estruturas supramoleculares e organelas.

UNIDADE III - Estudo das principais Biomoléculas

- **Água:** estrutura da água. Propriedades físicas e ligações de hidrogênio. Propriedades biológicas da água. Idoneidade do meio aquoso para os organismos vivos. pH e Sistemas Tampão. Conceitos de Ácido e de Base. Equilíbrio ácido – base. Noções de pH, escala de pH. Medidas de pH. Sistemas tampão. Tampões biológicos e sua importância.
- **Carboidratos:** conceito de Carboidratos. Classificação. Monossacarídeos: classificação, grupos funcionais, estereoisomeria e estrutura cíclica, formas anoméricas. Mutarotação. Dissacarídeos: conceito de ligação glicosídica; estrutura e propriedades dos dissacarídeos mais comuns na nutrição. Polissacarídeos: homogêneos e heterogêneos e suas funções biológicas. Amido, e glicogênio; Outros polissacarídeos de aplicação na nutrição: Celulose, frutanos, quitina, alginatos, carragenanos.
- **Aminoácidos, Peptídeos e Proteínas:** conceito, classificação e estrutura química; Propriedades óticas dos aminoácidos; propriedades ácido-básicas dos aminoácidos; curvas de titulação. Conceito de aminoácidos essenciais. Métodos de separação e caracterização; Peptídeos: Conceito de peptídeo, a ligação peptídica e formação de peptídeos; Estrutura dos peptídeos. Função biológica dos peptídeos; Proteínas: Conceito de Proteína. Classificação das proteínas, Níveis estruturais das proteínas; Propriedades gerais das proteínas; Conceito de desnaturação e agentes desnaturantes, Função biológica das proteínas. Métodos de análise de proteínas.
- **Enzimas:** conceito de Enzima, Desenvolvimento histórico. Natureza química. Conceito de Substrato e centro ativo. Catálise enzimática, enzimas reguladoras (Enzimas alostéricas e Enzimas moduladas covalentemente). Classificação de enzimas; Conceito de Co-fatores: Coenzimas; Grupos prostéticos, ativadores. Cinética enzimática, equação de Michaelis-Menten, conceito de Km e Vmax; fatores que afetam a velocidade da reação enzimática; inibição enzimática, isoenzimas e Zimogênios.
- **Lipídeos:** Conceito; Classificação; Lipídeos saponificáveis. Estruturas e Propriedades físico-químicas dos Lipídeos saponificáveis. triacilgliceróis, fosfoglicerídeos, esfingolípídios e ceras. Lipídeos não saponificáveis: Terpenóides, esteróides, prostaglandinas, lipoproteínas.
- **Nucleotídeos e Ácidos Nucléicos:** Conceitos e classificação de nucleotídeos, Estrutura, Função energética dos nucleotídeos, Função regulatória dos nucleotídeos, Estrutura e função dos ácidos nucleicos.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre as principais funções, estruturas e propriedades das moléculas orgânicas.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 7° Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

NELSON, D.L.; COX, M.M. **Princípios de Bioquímica de Lehninger**. 7ª Ed. São. Paulo: Artmed, 2018.

VOET, D.; VOET, J. G. **Fundamentos de Bioquímica**. 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. **Bioquímica Ilustrada**. 5ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

SOLOMONS, T.W.G.; FRYHLE, C. B.; SNYDER, S. A. **Química Orgânica - vol. 1 e 2**. 12ª Ed. São. Paulo: LTC, 2018.

Coordenação do Curso

Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Introdução a Nutrição	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h	CH Teórica: 40h CH Prática: -
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Apresentação do curso e da profissão do Nutricionista, as origens e a formação da profissão no Brasil, a estrutura curricular e as especificidades do curso de Nutrição. As diversas áreas de atuação, auxiliando na compreensão da matriz curricular, inserindo os primeiros conceitos da Nutrição, padrões de referência em nutrição, metas e diretrizes nutricionais, operações matemáticas usuais em nutrição e Introdução a Avaliação Nutricional Antropométrica de adultos saudáveis	
OBJETIVO	
Conhecer as diversas áreas de atuação do profissional nutricionista, conceitos básicos e ferramentas de trabalho em Nutrição, com a compreensão da importância das disciplinas interrelacionadas a serem ministradas durante todo o curso, na construção dos saberes integrados.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Currículo do curso de nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> • História da profissão; Atividade profissional do Nutricionista; Diversas áreas de atuação do profissional nutricionista; Principais órgãos de regulamentação e orientação profissional (CFN, ASBRAN, SBNC, SBAN, CGPAN); <p>UNIDADE II - Introdução à ciência da Nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentação: Influência, Finalidades e Leis fundamentais de alimentação; • Considerações sobre as leis da alimentação. <p>UNIDADE III - Nutrição e Necessidades Nutricionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrição; Dieta, dietética e dietoterapia; Desconstrução de padrões de Regimes alimentares; Classificação dos nutrientes; Papel dos nutrientes. <p>UNIDADE IV - Introdução à Avaliação Nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medida do gasto energético a partir do peso e altura; Metabolismo basal; Fator atividade; Necessidades energéticas. Avaliação antropométrica (peso e estatura) do indivíduo adulto saudável; Operações e expressões matemáticas comumente utilizadas na área da nutrição: cálculos de informação nutricional, IMC, VET; Padrões de referência antropométricos para classificar o estado nutricional de adultos; Padrões dietéticos de referência para uma alimentação saudável. 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Leituras e discussão de textos direcionados para análise e de problemas.	
RECURSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Aulas expositivas com uso do projetor multimídia. • Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas. • Entrevista à profissionais • Seminários. 	
AVALIAÇÃO	
A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos e seminários.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>De ANGELIS, R. C.; TIRAPEGUI, J. Fisiologia da nutrição humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais, Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia. 13ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.</p> <p>SIZER, F. S.; WHITNEY, E. N. Nutrição: conceitos e controvérsias, 8ª Ed. São Paulo: Manole, 2003.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.</p> <p>MENDONÇA, S. N. T. G. Nutrição, Curitiba: Editora LT, 2010.</p>	
<hr/> Coordenação do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Metodologia do Trabalho Científico	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: -
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Importância de conhecimentos da metodologia científica no curso de graduação, oferecendo instrumentos para a leitura crítica, a produção de um texto científico e a elaboração de trabalhos, apresentação de seminários e demais atividades que compõem um curso de graduação. Tendo como pontos relevantes: níveis de conhecimento, o método científico, a elaboração de projetos científicos, Normas da Associação Brasileira de normas Técnicas (ABNT), Trabalhos Científicos.</p>	
OBJETIVO	
<p>Contribuir para que o discente identifique as técnicas, os métodos e os procedimentos e aplique os conhecimentos adquiridos durante o semestre em seus trabalhos acadêmicos.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Introdução ao trabalho acadêmico</p> <ul style="list-style-type: none"> • O conhecimento científico: o conhecimento e seus níveis; o conceito de ciência; o método científico: conceito, método e técnica. <p>UNIDADE II - Técnicas para o estudo acadêmico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os vários tipos de trabalhos científicos: leitura, resumos, resenhas, fichamentos e levantamento bibliográfico. <p>UNIDADE III - Trabalhos Acadêmicos avançados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relatórios, introdução aos projetos de pesquisa, artigos e seminários: estrutura dos trabalhos; redação e apresentação; normas da ABNT. <p>UNIDADE IV – Construindo meu primeiro projeto de pesquisa orientado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboração de um projeto científico voltado a resolução de problemas relativos a questões sócio e/ou ambientais, como: relações étnico-raciais, relações de gênero, direitos humanos, insegurança alimentar em grupos vulneráveis, incluindo comunidades e povos tradicionais. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas através de data show; Exercícios em sala; exercícios em casa; discussão de artigos científicos e outros trabalhos acadêmicos.</p>	
RECURSOS	

Data show; Quadro branco; Pincel.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula e em casa; elaboração de projeto de pesquisa; seminário.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
KOCHE, J.C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 27ª ed. Petrópolis-RJ: Vozes, 2010. SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho científico , 23ªed. São Paulo: Cortez, 2007. VIEIRA, Sônia; HOSSNE, William Saad. Metodologia científica para a área da saúde . 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CERVO, A.L. & BREVIAN, P.A. Metodologia Científica . 6ªed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2010. JOYE, Cassandra Ribeiro. Metodologia científica . Fortaleza: SETEC/IFCE, 2014. 73 p., il. (Curso de aperfeiçoamento em docência na educação profissional nos níveis básico e técnico, 3).	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia Afro-Brasileira e Indígena	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Alimentação, Cultura e Identidade. História da alimentação no Brasil: formação de hábitos alimentares. Práticas alimentares regionais e simbolismo dos sabores tradicionais relacionados à comida. Preparações típicas das diversas regiões do Brasil.	
OBJETIVO	
Conhecer sobre saberes e práticas alimentares que condicionam a formação do gosto por comidas tradicionais, que se associam com a ideia de pertencimento a dada localidade, povo ou cultura.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – O processo das escolhas alimentares	
<ul style="list-style-type: none"> • Fatores culturais, sociais, econômicos, religiosos, psíquicos e históricos, para conceber a comida. 	
UNIDADE II – Alimentação, Regionalidade e Cultura no Brasil	
<ul style="list-style-type: none"> • Caráter simbólico, hábitos e territorialidade, Patrimônio Alimentar, Biodiversidade para a alimentação e Nutrição, Alimentação Saudável. 	
UNIDADE III – Influências culturais na formação da cozinha brasileira	
<ul style="list-style-type: none"> • Influências dos nativos, africanos e portugueses na cultura alimentar do Brasil, Preparações das culturas indígena, africana e portuguesa. Pratos típicos das diversas regiões do Brasil. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
O conteúdo será ministrado por meio de aulas interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Leituras e discussão de textos direcionados a análise e interpretação da realidade alimentar, desenvolvimento de práticas e habilidades culinárias com alimentos e preparações regionais. Observação de campo em comunidades ou grupos populacionais.	
RECURSOS	
Computador, Data show; Quadro branco; Pincel, Utensílios de cozinha, Equipamentos de cozinha e Gêneros alimentícios.	

AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas e elaboração das atividades propostas durante aulas teóricas e práticas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
FLANDRIN, J. & MONTANARI, M. História da Alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.	
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros /Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.	
CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Editora Global, 2004.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ELEUTÉRIO, Hélio. Fundamentos de gastronomia . Série Eixos. Érica, São Paulo, 2014.	
LODY, R. Brasil Bom de Boca , 1ª Ed, São Paulo: SENAC, 2008.	
DUTRA, R. C. Cozinha e identidade nacional: notas sobre a culinária na formação da cultura brasileira segundo Gilberto Freyre e Luís da Câmara Cascudo. 2005. Disponível em: https://www.yumpu.com/pt/document/read/12751747/anais-do-seminario-gastronomia-em-gilberto-freyre-fundacao-	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Leitura e Produção de Textos Acadêmicos	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: -
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Leitura e produção de textos acadêmico/científico – artigo científico e as subpartes, o relatório, resenha e ensaio. Elementos de coesão e coerência textuais. Estudo e prática da norma para a escrita no contexto acadêmico (grau de formalidade – variação linguística), focalizando a concordância, a regência, a colocação pronominal e os aspectos morfossintáticos, semânticos e pragmático-discursivos da língua portuguesa.	
OBJETIVO	
Ler, analisar, interpretar e produzir textos próprios das atividades acadêmico/científica, focalizando a língua portuguesa como um instrumento para agir no mundo textualmente mediado, desenvolvendo no aluno os múltiplos letramentos, sobretudo, os acadêmicos/científicos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I	
<ul style="list-style-type: none"> • Leitura, análise e compreensão de textos: Contexto de produção; Organização global do texto; • Elementos da textualidade: coesão e coerência; • Elementos enunciativos: o gerenciamento das vozes; • A organização do texto em parágrafos e a hierarquização da informação. • As escolhas implicadas na construção da argumentação – informação e opinião. • Questões normativas – regência, concordância, pronomes relativos, organização dos períodos compostos: coordenação e subordinação. • Produção de textos – resumo, resenha e comentário. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aula dialogada, convocando os diversos conhecimentos dos estudantes para a construção e desenvolvimento de capacidades de linguagem para agir em práticas sociais próprias da academia, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a ampliação dos saberes para ler e escrever.	
RECURSOS	

Quadro branco, recursos multimídias – som, retroprojetor, computador-, acervo bibliográfico na área da disciplina do curso, material audiovisual – podcast, vídeos, filmes, web palestras, jornais on-line, revistas científicas da área disciplinar – nutrição.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua, com função diagnóstica, formativa e somativa, tornando-se também um instrumento de ensino e aprendizagem, sendo realizada por meio de diferentes recursos, como exercícios, debates e produção de textos ao longo da disciplina.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Básica:

FARACO, C. A.; VIEIRA, F. E. Escrever na universidade 3: gramática do período e da coordenação. São Paulo: Parábola editorial, 2020.

FARACO, C. A.; VIEIRA, F. E. Escrever na universidade 2: texto e discurso. São Paulo: Parábola editorial, 2019.

MOTTA-ROTH, Désirée; HENDGES, Graciela H. Produção textual na universidade. São Paulo: Parábola Editorial, 2010.

MACHADO, Anna Rachel (Coord.). Planejar gêneros acadêmicos. São Paulo: Parábola Editorial, 2005.

MEDEIROS, J. B. **Técnicas de redação**, editora atlas, 1996.

KOCH, I. V. **A coesão textual**. São Paulo: Contexto, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

KOCH, I. V. **Linguagem e Argumentação**. A inter-ação pela linguagem. 3ª.ed. São Paulo: Contexto, 1997.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: LIBRAS	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	1º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Histórico da Língua de Sinais. Língua de Sinais e Língua Portuguesa para surdos. Identidade e Cultura Surda. Políticas de inclusão dos surdos. Estudos e complexidades inerentes a Libras.	
OBJETIVO	
Conhecer e utilizar a Língua Brasileira de Sinais e suas estruturas.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Histórico da Língua de Sinais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos históricos e culturais da língua de sinais: repercussões nas representações; • Caracterização das principais correntes metodológicas na educação de surdos: oralismo, comunicação total e bilingüismo. <p>UNIDADE II – Língua de sinais e língua portuguesa para surdos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Língua de sinais, signwriting e língua portuguesa: definições e diferenciações. <p>UNIDADE III – Identidade e cultura surda</p> <ul style="list-style-type: none"> • As múltiplas identidades surdas; • Marcas de diferença cultural surda. <p>UNIDADE IV – Políticas de inclusão do surdo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Políticas de inclusão e exclusão sociais; • A libras no contexto da legislação educacional: • Lei Federal no. 10.436 de 24 de abril de 2002; • Decreto Federal no. 5.626 de 22 de dezembro de 2005; • Resolução Estadual CCE no. 400, de 20 de outubro de 2005. <p>UNIDADE V – Estudos e complexidades inerentes a LIBRAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura lingüística da LIBRAS: fonologia (configuração de mão, locação/ponto de articulação, movimento de mão, orientação de mão e aspectos não-manuais), morfologia e sintaxe; semântica e pragmática; • Alfabeto manual da língua de sinais; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Dactilologia; numerais cardinais e para quantidades; identificação pessoal; classificadores; expressões faciais e corporais; • Sinais básicos: cumprimentos básicos: saudações e despedidas; • Noções de calendário: dias da semana, meses do ano; • Lugares públicos; Valores monetários; Lojas; tipos de roupas; meios de transporte; Estados/Capitais; cores; condições climáticas; diálogo em língua de sinais; histórias infantis em língua de sinais; • Gramática: pronomes pessoais; pronomes demonstrativos; pronomes interrogativos; pronomes indefinidos e quantificadores; advérbios de lugar; verbos. 	
MÉTODO	
Aulas expositivas através de data show; Atividades práticas; Discussões.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização de atividades práticas; provas parciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: Sinais de A a L., v.1 2ª Edição. São Paulo. EDUSP. 2001 CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira: Sinais de M a Z., v.2. 2ª Edição. São Paulo. EDUSP. 2001 QUADROS, R. M. Língua de sinais brasileira: estudos lingüísticos. Porto Alegre. Artmed. 2004	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
STRNADOVÁ, V. Como é ser surdo. Petrópolis. Babel. 2000. QUADROS, R. M. O tradutor e interprete de língua brasileira de sinais e língua portuguesa. Brasília. MEC. 2004. ALMEIDA, E. C.; DUARTE, P. M. Atividades ilustradas em sinais da libras. Rio de Janeiro. Revinter. 2004.	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Bioquímica II	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Bioquímica I
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Estabelecer a relação do metabolismo das principais biomoléculas com o estado de saúde do indivíduo. Estudo dos mecanismos de digestão e absorção dos nutrientes. Associar as rotas metabólicas com doenças relacionadas a problemas do metabolismo no organismo humano. Inter-relação de Carboidratos, lipídios e proteínas no processo saúde-doença.</p>	
OBJETIVO	
<p>Possibilitar ao aluno a compreensão e visualização da lógica dos conhecimentos químicos da matéria viva, além dos principais biocompostos e suas transformações metabólicas.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Digestão e Absorção.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Locais e enzimas responsáveis pela digestão de proteínas, lipídios, carboidratos e ácidos nucleicos. Absorção e transporte de biomoléculas. <p>UNIDADE II - Princípios de Bioenergética.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leis da termodinâmica, conceito de energia livre, determinação de delta G, reações acopladas; compostos ricos em energia, energia livre padrão de hidrólise do ATP; compostos fosfatados de alta e baixa energia. <p>UNIDADE III- Introdução ao Metabolismo: Vias metabólicas centrais.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito de metabolismo primário, catabolismo, anabolismo e anfibolismo. Descrição geral das vias catabólicas, anabólicas e anfibólicas. Inter-relações: aspectos da estrutura e função celular; aspectos gerais de regulação do metabolismo. <p>UNIDADE IV - Vitaminas, Coenzimas.</p> <p>UNIDADE V - Metabolismo dos Carboidratos: Glicogenólise - Glicólise.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fosforilação do glicogênio e do amido; mecanismo de ativação das fosforilases. Regulação hormonal da quebra do glicogênio e papel do AMPc neste processo. Visão geral do metabolismo de açúcares simples e reações da via glicolítica; fermentação láctica; fermentação alcoólica; descarboxilação do piruvato. Reações irreversíveis. Regulação, produção de ATP, balanço energético. Doenças 	

relacionadas com os carboidratos.

UNIDADE VI - Ciclo de Krebs.

- Localização intracelular das enzimas do ciclo de Krebs. Oxidação do piruvato a acetil-CoA. Papel do acetil CoA no metabolismo intermediário. Inter-relação com a glicólise; reações do ciclo dos ácidos tricarboxílicos. Natureza anfibólica do ciclo. Reações anapleróticas. Regulação e balanço energético.

UNIDADE VII- Cadeia Respiratória-Fosforilação Oxidativa

- Conceito de Respiração celular. Conceito geral de reações de oxi-redução. Enzimas e coenzimas envolvidas na cadeia de transporte de elétrons. Citocromos e a via de transporte de elétrons; acoplamento da fosforilação oxidativa; Hipótese sobre a formação do ATP. Balanço energético; inibidores e desacopladores e seus mecanismos de ação.
- Via das pentoses fosfato: ramo oxidativo e ramo das inter-conversões. Relação entre via das pentoses e biosíntese dos ácidos graxos e dos ácidos nucleicos. Funções da via das pentoses e principais tecidos onde a via é mais ativa tanto em plantas como em animais. Doenças relacionadas.

UNIDADE VIII - Gliconeogênese e Glicogenogênese.

- Reversão de via glicolítica; gliconeogênese a partir de intermediários do ciclo de Krebs, de ácido láctico e de aminoácidos.
- Síntese do glicogênio e do amido. Controle da síntese do glicogênio. Papel do fígado na manutenção da glicemia. Doenças relacionadas. Casos clínicos.
- Metabolismo dos lipídios: Catabolismo dos ácidos graxos. Beta-oxidação, Ativação dos ácidos graxos. Papel da carnitina. Reações de oxidação de ácidos graxos saturados e insaturados com número par e ímpar de átomos de carbono; Cetogênese e cetólise. Ciclo do glioxilato formação de corpos cetônicos. Regulação da beta-oxidação, da cetogênese e da cetólise. Diferenças e semelhanças no metabolismo lipídico dos animais. Doenças relacionadas com os lipídios.

UNIDADE IX - Biossíntese de Ácido Graxos.

- Localização intracelular das enzimas da bio-síntese dos ácidos graxos. Transporte de acetil-CoA para o citosol. Formação do malonil-CoA. Reação do complexo ácido graxo sintetase. Estequiometria da bio-síntese dos ácidos graxos, alongamento, insaturação e regulação da via.

UNIDADE X - Metabolismo de aminoácidos e proteínas.

- Metabolismo geral de proteínas e equilíbrio dinâmico. Degradação das proteínas. Enzimas participantes. Balanço nitrogenado. Relação ingestão/excreção. Degradação dos aminoácidos. Remoção do grupo alfa-amino. Transaminação. Desaminação. Descarboxilação e conversão dos esqueletos carbonados em intermediários anfibólicos; aminoácidos glico e cetogênicos. Origem metabólica do nitrogênio animal e vegetal. Ciclo da uréia e sua relação com o ciclo de Krebs. Doenças relacionadas com as proteínas.

UNIDADE XI - Biossíntese de Proteínas.

- Componentes requeridos na bio-síntese protéica. Processo bio-sintético: ativação dos aminoácidos, iniciação da cadeia polipeptídica, alongamento e terminação da cadeia polipeptídica. Inibidores da síntese protéica. Unidade da síntese protéica: poli-ribossomos. Código genético. Noções de regulação da síntese de proteínas.

UNIDADE XII - Integração Metabólica.

- Esquema geral do Metabolismo e sua regulação. Inter-conversão: glicídio-lipídio; lipídio-glicídio; glicídio-aminoácido; aminoácido-glicídio, lipídio-aminoácido; aminoácido-lipídio. Adaptações metabólicas ao "stress" e ao jejum. Regulação hormonal.

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre as transformações enzimáticas e metabólicas de compostos nutrientes e não nutrientes	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. Bioquímica . 7° Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. NELSON, D.L.; COX, M.M. Princípios de Bioquímica de Lehninger . 7ª Ed. São. Paulo: Artmed, 2018. VOET, D.; VOET, J. G. Fundamentos de Bioquímica . 4ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. Bioquímica Ilustrada . 5ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. MURRAY, R.K., B, D.A., BOTHAN, K.M et al. Bioquímica Ilustrada de Harper , 29ª ed., Artmed, 2013.	
_____ Coordenação do Curso	_____ Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiologia Humana	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Anatomia Humana
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Compreensão dos mecanismos fisiológicos que possibilitam o funcionamento do corpo humano, além de conhecer como ocorre o equilíbrio entre os diversos sistemas e suas funções.	
OBJETIVO	
Compreender os principais mecanismos fisiológicos que controlam, integram e regulam as funções do corpo humano. Adicionalmente, interpretar as relações entre os órgãos e sistemas do corpo humano e as funções metabólicas relacionadas à nutrição.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Introdução à Fisiologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisiologia celular e geral. <p>UNIDADE II - Fisiologia do músculo e da membrana celular</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transporte através da membrana celular: difusão e transporte ativo; potenciais de membrana e potenciais de ação; contração do músculo esquelético, fadiga muscular, hipertrofia, atrofia. <p>UNIDADE III - Fisiologia Cardíaca</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos básicos da circulação; pressão arterial, fluxo e resistência vascular periférica; a bomba cardíaca, o débito cardíaco, retorno venoso, sistema valvular; regulação do aparelho cardiovascular. <p>UNIDADE IV - Fisiologia do Sistema Circulatório</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arterial, venoso e sistema linfático. <p>UNIDADE V - Fisiologia Renal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fluxo sanguíneo renal, filtração glomerular, processamento do filtrado glomerular nos túbulos renais, formação da urina; fisiologia dos líquidos corporais: líquidos extra 	

e intracelulares, líquido intersticial e edema; controle da osmolalidade do líquido extracelular e da concentração de sódio, regulação do volume sanguíneo e do volume do líquido extracelular.

UNIDADE VI - Fisiologia Respiratória

- Mecânica da ventilação pulmonar; volumes e capacidades pulmonares; ventilação alveolar e respiração artificial; princípios físicos das trocas gasosas; difusão de oxigênio e dióxido de carbono através da membrana respiratória alveolar, da circulação sanguínea e dos líquidos corporais.

UNIDADE VII - Fisiologia do sistema nervoso

- Organização do sistema nervoso; funções básicas das sinapses; sensações somáticas: mecanorreceptivas, dor, sensações térmicas; funções motoras da medula e dos reflexos medulares, do tronco cerebral e gânglios de base, controles córtex e cerebelo; funções intelectuais do cérebro; funções cerebrais do comportamento: sistema límbico, papel do hipotálamo.

UNIDADE VIII - Fisiologia do sistema digestivo

- Princípios gerais da função gastrointestinal, motilidade, controle nervoso e circulação sanguínea, transporte e mistura do alimento no tubo alimentar básico; funções no tubo alimentar, secreção, digestão, absorção; metabolismo de lipídeos, proteínas e carboidratos; funções hepáticas.

UNIDADE IX - Fisiologia do sistema endocrinológico

- Introdução à endocrinologia; hormônios hipofisários e hipotálamo; hormônios das glândulas tireoide, paratireoide e suprarenal; principais aspectos fisiológicos dos distúrbios da tireoide: hipotireoidismo e hipertireoidismo; hormônios córtico-suprarenais: funções dos mineralocorticóides e glicocorticóides; aspectos metabólicos do pâncreas e fígado: insulina, glucagon e diabetes mellitus.

UNIDADE X - Fisiologia Reprodutiva

- Funções reprodutivas e hormonais no homem: espermatogênese, testosterona; anatomofisiologia dos órgãos sexuais femininos, funcionamento hormonal: estrogênios e progesterona. Regulação do ritmo mensal na mulher. Puberdade, menarca, menopausa. Gravidez e lactação: nutrição intrauterina, função da placenta, fatores hormonais na gravidez, parto, lactação – função da prolactina e ocitocina.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos didático-explicativos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas e elaboração das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GUYTON, A. C. Fisiologia Humana. 6ª ed., São Paulo: Guanabara Koogan, 1998.
GUYTON, A. C; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. Tradutor et al: Alcides Marinho Junior et al. 12ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
SILVERTORN, D.U. Fisiologia Humana. 5ª ed., São Paulo: Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

DE ANGELIS, R. C., TIRAPÉGUI J. Fisiologia da Nutrição Humana: aspectos básicos, aplicados e funcionais. São Paulo: Atheneu, 2007.
KOEPPEN, B. M.; HANSEN, J. T. Atlas de Fisiologia Humana de Netter. Artmed, 2003.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Histologia e embriologia aplicadas à nutrição	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Biologia Celular e Molecular
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Possibilitar a identificação e descrição dos diversos tecidos do corpo humano: epiteliais, conjuntivos, ósseos, cartilagosos, musculares e neurais por meio de técnicas de microscopia necessários à sua visualização.	
OBJETIVO	
Desenvolver noções básicas sobre os fenômenos histofisiológicos do funcionamento do corpo humano, apresentando aspectos bioquímicos e fazendo correlações com o funcionamento fisiológico, com as alterações em células e tecidos com ênfase nas vivenciadas por profissionais da nutrição.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Estudo dos tecidos e da anatomia microscópica de alguns sistemas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecido epitelial de revestimento; • Tecido epitelial glandular; • Tecido conjuntivo propriamente dito; • Tecido conjuntivo (adiposo); • Tecido cartilaginoso; • Tecido ósseo; • Tecido nervoso; • Tecido muscular. • <p>UNIDADE II - Conceito, importância da Embriologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Espermatogênese. Espermiogênese. Controle hormonal da espermatogênese; • Ovogênese. Desenvolvimento dos folículos ovarianos. Ovulação. Controle hormonal da ovogênese; • Fecundação. Espermatozóide: ativação e reação acrossômica. Ovócito: envoltórios dos ovócitos, maturação, ativação do metabolismo, rearranjo do celular seguido da fecundação, determinantes morfogênicos; • Clivagem: características gerais e mecanismos; 	

- Implantação no útero. Aparecimento da cavidade amniótica e do saco vitelínico. Formação da mesoderme extra-embriônica e do pedúnculo de conexão. Desenvolvimento e formação das vilosidades coriônicas e membrana placentária;
- Formação do epiblasto, hipoblasto e linha primitiva;
- Gastrulação. Formação da mesoderme e da notocorda;
- Placa neural e Neurulação: início do desenvolvimento do sistema nervoso central e da epiderme a partir da ectoderme. Fechamento do tubo neural. Cristas neurais e seus derivados. Formação dos somitos;
- Diferenciação da mesoderme embrionária e da endoderme. Órgãos derivados da mesoderme e da endoderme;
- Início do desenvolvimento do sistema circulatório;
- Período de desenvolvimento fetal;
- Placenta e circulação placentária;
- Gravidez múltipla;
- Eventos do parto.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre o desenvolvimento humano, principalmente de seus tecidos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

JUNQUEIRA, L. C. U. & CARNEIRO, J. Histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994.

MOORE, K.L e PERSAUD, T.V.N. Embriologia Básica. 5ª Ed. Guanabara Koogan, 2000.

JUNQUEIRA, L. C. Histologia Básica, 11ª Ed, Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LANGMAN. Embriologia Médica. Rio de Janeiro. 11ª Ed., Guanabara Koogan, 2010.

GARTNER, L. P. et al. Tratado de Histologia em cores. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

Coordenador do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia Geral	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Importância da microbiologia, classificação e características dos microrganismos. Morfologia e estrutura das células bacterianas, fúngicas e virais, bem como as suas formas de reprodução. Identificação de estruturas histológicas e morfológicas dos alimentos de origem vegetal e materiais estranhos presentes nos alimentos. Importância dos nutrientes para o cultivo e crescimento dos microrganismos. Controle microbiano com ênfase na saúde humana.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer os principais microrganismos (bactérias, fungos e vírus) envolvidos em doenças veiculadas por alimentos, definindo sua estrutura, metabolismo, genética, crescimento e controle.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Introdução a microbiologia geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Históricos • Objetivo e importância • Classificação e características dos microrganismos • Áreas de aplicação <p>UNIDADE II – Estudo dos Fungos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características gerais; Morfologia e Importância <p>UNIDADE III – Estudo das Bactérias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características gerais; Morfologia e Importância <p>UNIDADE IV – Nutrição e cultivo microbiano (fungos e bactérias)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos químicos como nutrientes • Classificação nutricional • Condições físicas e ambientais para o cultivo dos microrganismos • Meio de cultura <p>UNIDADE V – Reprodução e crescimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reprodução de fungos e bactérias • Crescimento de uma cultura bacteriana 	

<p>UNIDADE VI – Metabolismo Bacteriano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Energia requerida pela célula • Principais fontes energéticas dos microrganismos • Transferência de energia entre reações químicas <p>UNIDADE VII – Controle Microbiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos do controle microbiano • Agentes físicos empregados no controle microbiano: altas e baixas temperaturas, radiação, filtração e dessecação • Agentes químicos utilizados no controle microbiano: desinfetante, anti-sépticos e esterilizantes químicos <p>UNIDADE VIII – Identificação Histológica dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparação das amostras • Reagentes importantes para análise microscópica de alimentos • Análise microscópica das diversas estruturas <p>UNIDADE IX – Identificação de materiais estranhos nos alimentos</p> <p>UNIDADE X – Métodos micro analíticos para detecção de material estranho e sujidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos, reagentes, materiais e utensílios utilizados em análise microscópica • Métodos de análises microscópicas 	
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>Aulas expositivas através de data show; Utilização de textos científicos para discussão; Apresentação de vídeos didático-explicativos</p>	
<p>RECURSOS</p> <p>Data show; Quadro branco; Pincel</p>	
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas e elaboração das atividades propostas.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 4ª edição. Atheneu, 2004. PELCZAR JUNIOR, Michael J. et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. Tradutor et al: Sueli Fumie Yamada et al. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997. 1 v. PELCZAR JUNIOR, Michael J. et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. Tradutor et al: Sueli Fumie Yamada et al. 2. ed. São Paulo: Makron Books, 1997. 2 v.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>TORTORA G. J., FUNKE B. R.; CASE, C.L. Microbiologia. Porto Alegre: Artmed, 2008. HARVEY, R. A.; CHAMPE, P.C.; FISHER, B. D. Microbiologia Ilustrada, 2ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.</p>	
<hr/> <p>Coordenação do Curso</p>	<hr/> <p>Setor Pedagógico</p>

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Parasitologia Aplicada à Nutrição	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Causas e consequências das parasitoses sobre o homem e o seu inter-relacionamento com o meio ambiente e as condições sociais. Conceitos gerais, relação parasito-hospedeiro, o estudo dos protozoários e helmintos de interesse médico, patogenia, ciclo biológico, sintomatologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia.	
OBJETIVO	
Possibilitar conhecimentos sobre as enteroparasitoses existentes, estimulando a busca de novos conhecimentos, fazendo com que os alunos estejam engajados na medicina preventiva e social.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Introdução à Parasitologia	
<ul style="list-style-type: none"> • Definição de Parasitismo • Relação Parasito-hospedeiro • Ações dos parasitas sobre o hospedeiro • Exames parasitológicos de fezes, sangue e secreção • Relação de Imunodiagnóstico e Imagenologia 	
UNIDADE II – Doenças causadas por Protozoários	
<ul style="list-style-type: none"> • Amebíase • Giardíase • Malária • Trichomonoses • Doença de Chagas • Leishmaniose • Balantidíose • Isosporose • Toxoplasmose 	
UNIDADE III – Doenças causadas por Helmintos	
<ul style="list-style-type: none"> • Himenolepsiose • Esquistossomose • Teníase e Cisticercose 	

<ul style="list-style-type: none"> • Ascariíase • Enterobíase • Ancylostomose • Strongiloidíase • Tricuríase • Filariose de Bancroft 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas; atividades práticas em sala de aula; seminários e estudos de casos.	
RECURSOS	
Data-show; computador; quadro branco, pincel; recursos audiovisuais diversos.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
NEVES, D. P. et al. Parasitologia Humana . 13ª Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2016. REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África . 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. GASPARINI, A. E.; PORTELLA, R. Manual de Parasitoses Intestinais . 1ª Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais . 2ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2002. FERREIRA, A. W.; MORAES, S. L. Diagnóstico Laboratorial das Doenças Infecciosas e Autoimunes . 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2013. PROCOP, G. W. et al. Koneman Diagnóstico Microbiológico . 7ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2018.	
<hr/> Coordenação do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Sociologia Aplicada à Nutrição	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>O funcionamento do modo de produção capitalista com ênfase na produção de desigualdade social, degradação ambiental e insegurança alimentar. A situação de distribuição dos alimentos e o quadro atual da fome mundial. Identificação de grupos populacionais mais suscetíveis à discriminação e opressão na sociedade a partir de traços e características fenotípicas, tais como: cor, etnia e relações de gênero. A lógica contemporânea da globalização cultural e seus impactos no consumo de alimentos e perfil de saúde decorrente.</p>	
OBJETIVO	
<p>Fomentar o debate sobre o funcionamento do modo de produção capitalista e seus reflexos sobre a distribuição-produção de alimentos e a cultura alimentar contemporânea.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Modo de produção capitalista e questão social</p> <ul style="list-style-type: none"> • A lógica interna do modo de produção capitalista: a intensificação da desigualdade social; • Produção, processamento, distribuição e consumo de alimentos: impactos socioambientais do atual padrão de produção e consumo; • Relações étnico-raciais e de gênero (inclusive LGBTQIA+) na sociedade contemporânea e influências sobre situações de vulnerabilidades (pobreza, insegurança alimentar e marginalidade social); • A origem da fome e suas consequências sociais; • Fome na abundância e desperdício de alimentos; • Fome Versus Obesidade: Faces da Desigualdade Social; • Políticas públicas brasileiras de combate à fome: a busca da soberania alimentar. <p>UNIDADE II – Globalização cultural e padrão de consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Globalização e sociedade do consumo; 	

- Os meios de comunicação, moda e cultura contemporânea: os impactos na alimentação;
- Novas estratégias de sociabilidades: em busca em uma nova dinâmica social.

UNIDADE III – Alimentação, cultura e estilos de vida

- História da alimentação no Brasil.
- Alimentação, cultura e identidade.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Utilização de textos científicos para discussão; Apresentação de vídeos didático-explicativos; Estudos de caso

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas e elaboração das atividades propostas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABRAMOVAY, Ricardo. O que é fome? 8ª. ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.
 CARNEIRO, Sueli. **Pobreza tem cor no Brasil**. In: Racismo, sexismo e desigualdade no Brasil. Ed. Selo Negro: São Paulo, 2011. p. 57-60.
 MARTINS, Carlos Benedito. O que é Sociologia? São Paulo: Brasiliense, 2002.
 RAMALHO, J. R.; SANTANA, M. A. Sociologia do trabalho no mundo contemporâneo, 2ª Ed, Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ARON, R. As etapas do pensamento Sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 2002
 OLIVEIRA, P. dos S. Introdução à sociologia. São Paulo: Ática, 2002.
 POLLAN, Michael. Cozinhar: uma história natural da transformação. Trad. FIGUEIREDO, Cláudio. Editora Intrínseca. 543 p. 2013.
 POLLAN, Michael. As regras da comida. Trad. de Adalgisa Campos da Silva. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2010.
 TONON, Rafael. As revoluções da comida: O impacto de nossas escolhas à mesa: Rafael Tonon. São Paulo: Todavia, 1ª ed., 2021. 160 páginas.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Economia aplicada à Nutrição	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Conceitos básicos de economia. Abordagens macro e microeconômica. Política Econômica e Globalização. Controle de Custos, formação de preços de produtos e serviços ligados à alimentação e nutrição. Extensão em planejamento econômico de famílias em vulnerabilidade social.</p>	
OBJETIVO	
<p>Estabelecer vínculos entre a área de nutrição e a realidade da economia mundial e brasileira, com destaque para a atuação do profissional na administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), com ênfase nos determinantes de custos de refeições.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Principais conceitos em Economia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância do Estudo da Economia no curso de Nutrição; • O conceito de Economia; • A divisão da Economia (Macro e microeconomia); • O sistema econômico: a produção, a circulação, o consumo e a distribuição; • A demanda e a oferta; o equilíbrio no mercado; • A geopolítica de um mundo globalizado. <p>UNIDADE II – Fundamentos de Economia</p> <ul style="list-style-type: none"> • O estudo da escassez e da escolha; • Leis de Mercado (demanda e oferta) • Teoria do desenvolvimento na ciência econômica <p>UNIDADE II – Modelos de Desenvolvimento Econômico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelo Fordista • Modelo Liberal Produtivista • Modelo Brasileiro • Comércio Internacional, regionalismo e multilateralismo <p>UNIDADE III – Economia Aplicada à Nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> • A fome, alimento e análise Malthusiana 	

- A economia agrícola
- Distribuição de renda e pobreza
- Moeda, crédito e inflação brasileira
- Economia solidária e arranjos produtivos locais

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas. Dinâmicas de grupo. Discussões. Projeto de extensão em planejamento econômico de famílias em vulnerabilidade social.

RECURSOS

Data show; materiais de consumo; jogos didáticos.

AVALIAÇÃO

Assiduidade. Comprometimento com o curso. Participação nas Aulas. Provas escritas. Trabalhos dirigidos. Cumprimento dos objetivos do projeto de extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MENDES, J. T. G. **Economia**: fundamentos e aplicações. 2ª ed. São Paulo: Pearson Prentice, 2009. (Biblioteca virtual universitária/IFCE)
 PARKIN, M. **Economia**. 8 ed. São Paulo: Addison Wesley, 2009. (Biblioteca virtual universitária/IFCE)
 SOUZA, J. M. **Economia Brasileira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2009.
 VASCONCELLOS, M. A. S.; GARCIA, M. E. **Fundamentos de Economia**. Editora Saraiva, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WESSELS, Walter J. **Economia**. Editora Saraiva, 2003.
 PINHO, B. D.; VASCONCELLOS, M. A. S. **Manual de economia** - equipe de professores da USP, editora saraiva, 2004.
 KRUGMAN, P. R. **Economia internacional**. São Paulo: Person Education do Brasil, 2015.
 ABRAMOVAY, R. **Alimentos versus população**: está ressurgindo o fantasma malthusiano? Cien. Culto. vol.62 no.4 São Paulo Out., 2010
 CANOSO, R. M. O combate à fome e ao desperdício de alimentos. **ÂNDÉ : Ciências e Humanidades**, v. 5, n. 1, p. 88 - 101, 5 abr. 2021.
 GENNARI, A. M. Duas teorias da população no pensamento clássico: Karl Marx e Thomas Malthus. Departamento de Economia da UNESP Campus de Araraquara.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Inglês Instrumental	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática:
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Construção de conhecimento prévio. Uso do dicionário. Afixos. Grupos Nominais. Estruturas básicas da língua inglesa. Indicações referenciais. Conectivos. Predição. <i>Skimming. Scanning.</i> Palavras cognatas.</p>	
OBJETIVO	
<p>Construir conhecimento prévio (utilizando a sua visão de mundo e experiência prévia de leitura) como meio de facilitar a compreensão de textos acadêmicos e técnicos; Usar satisfatoriamente o dicionário, dentro do princípio de que o significado da palavra está associado ao contexto; Reconhecer grupos nominais e afixos; Revisar os conhecimentos de estruturas da língua inglesa e pontos gramaticais básicos; Identificar nos textos elementos de coesão (indicações referenciais) e alguns conectivos; Empregar eficientemente as principais estratégias de leitura.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Atividades de Sondagem UNIDADE II - Palavras mais comuns da língua inglesa UNIDADE III - O uso do dicionário UNIDADE IV - Afixos UNIDADE V - Grupos Nominais UNIDADE VI - Estrutura das frases em inglês UNIDADE VII - Estrutura dos principais tempos verbais em inglês</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presente Simple; Presente Progressivo; Presente Perfeito; Passado Simple; Passado Progressivo; Futuro Simple; Voz Passiva <p>UNIDADE VIII - Conectivos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conjunções • Orações relativas <p>UNIDADE IX - Indicações referenciais UNIDADE X - Estratégias de leitura</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predição 	

<ul style="list-style-type: none"> • Skimming • Scanning • Palavras cognatas 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas. Dinâmicas de grupo. Discussões.	
RECURSOS	
Data show; materiais de consumo; jogos didáticos.	
AVALIAÇÃO	
Assiduidade. Comprometimento com o curso. Participação nas Aulas. Provas escritas. Trabalhos dirigidos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>AGUIAR, C. C.; FREIRE, M. S. G; ROCHA, R. L. N. <i>Inglês Instrumental: Abordagens X Compreensão de Textos</i>. 3ª edição revisada e ampliada. Fortaleza: Edições Livro Técnico, 2001.</p> <p>GUANDALINI, E. O. <i>Técnicas de Leitura em inglês: ESP – English for Specific Purposes: estágio 1</i>. São Paulo: Textonovo, 2002.</p> <p>LONGMAN. <i>Longman Dicionário Escolar Inglês-Português / Português-Inglês para estudantes brasileiros</i>. 2ª edição. São Paulo: Longman do Brasil, 2008.</p> <p>LOPES, C. B. de A. <i>Inglês Instrumental: leitura e compreensão de textos</i>. Recife: Imprima, 2012.</p> <p>OXFORD. <i>Dicionário Oxford Escolar Inglês-Português / Português-Inglês para estudantes brasileiros de inglês</i>. 2ª edição. São Paulo: Oxford, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>FUCHS, M.; BONNER, M. <i>Grammar Express: for self-study and classroom use</i>. London: Pearson Longman, 2001.</p> <p>MARQUES, A. <i>New English 1</i>. Barueri: Disal, 2012.</p> <p>MAURER, J. <i>Focus on grammar 5: an integrated skills approach</i>. 3rd ed. USA: Longman, 2006.</p> <p>OXFORD. <i>Oxford Learner's Dictionary of Academic English</i>. 9ª edição. Oxford University Press, 2015.</p> <p>THEWLIS, S. H. <i>Grammar Dimensions 3</i>. Boston: Thomson Heinle, 2000.</p>	
<hr/> Coordenação do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Princípios de Agroecologia	
Código:	Optativo
Carga horária total: 40 h	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	10 h
Número de créditos:	2
Pré-requisito:	-
Semestre:	2º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Introdução a agroecologia. Conceitos de ecossistemas naturais e agroecossistemas. Funcionamento dos agroecossistemas. Fatores bióticos e abióticos nos agroecossistemas. Interações ecológicas intra e interespecíficas. Recursos genéticos em agroecossistemas. Diversidade e estabilidade do agroecossistema. Princípios de ecologia populacional e demográfica de plantas e animais. Nichos ecológicos. Diversidade e sustentabilidade dos sistemas agroecológicos. Estilos de agricultura de base ecológica, considerando o manejo integrado do sistema solo-água-atmosfera-planta-animal-homem e as dimensões social, ecológica e econômica da agropecuária. Extensão com promoção de evento em Agroecologia.</p>	
OBJETIVO(S)	
<p>Promover o entendimento ao discente quanto a importância da ligação da agroecologia e nutrição para a existência da vida e mais especificamente para a saúde ambiental e humana, identificando que a agroecologia se baseia em conhecimentos tradicionais e científicos, havendo troca de experiências e fornecimento de soluções adaptáveis e específicas do contexto que ofereçam não só a segurança alimentar, mas também a nutrição.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Introdução a agroecologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico e Conceito de Agroecologia; • Histórico dos movimentos na Europa e o conceito de agricultura • Tipos de agricultura e histórico <p>UNIDADE II – Princípios de Agroecologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revolução verde e suas consequências no conceito de agroecologia • Conceitos de ecossistemas naturais e agroecossistemas • Fatores bióticos e abióticos nos agroecossistemas • Interações ecológica na contextualização do conceito de agroecologia • Interações nível I em agroecossistemas produtivos (Interações ecológicas intra e interespecíficas) • Princípios de ecologia populacional e demográfica de plantas e animais <p>Interações nível II em agroecossistemas produtivos</p>	

- Recursos genéticos em agroecossistemas
- Composição e desenhos agroecológicos de sistemas produtivos
- Princípios de ecologia populacional e demográfica de plantas
- Diversidade e estabilidade do agroecossistema, Nichos ecológicos
- Diversidade e sustentabilidade dos sistemas agroecológicos
- Biodiversidade dos sistemas agroecológicos nos sistemas produtivos

METODOLOGIA DE ENSINO

As aulas teóricas serão utilizadas recursos visuais (quadro branco e projetor multimídia) e aulas práticas contarão com atividades em campo e laboratório. Os alunos deverão entregar o trabalho de sementes ao final da disciplina. Extensão com promoção de evento em Agroecologia.

AVALIAÇÃO

Avaliações escritas, projetos, seminários, experimentos e amostras práticas das vivências agroecológicas com a comunidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUINO, A. M de, Assis, R. L. **Agroecologia - Princípios e Técnicas p/ Agricultura Orgânica Sustentável.** Embrapa, 2005. 517p.
 ALTIERI, Miguel Angel. **Agroecologia: dinâmica produtiva da agricultura sustentável.** 5. ed. Porto Alegre: Editora da Universidade / UFRGS, 2009. 117 p.
 ALTIERI, M. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável.** Guaíba: Agropecuária, 2002. 592 p.
 GLIESSMAN, S. R. **Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável.** Porto Alegre: Ed. Universidade/UFRGS. 2008 / 4ª Edição - Reimpressão 2015. 658 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Agroecologia e a extensão rural: contribuições para a promoção do desenvolvimento rural sustentável.** Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2004. 166 p.
 FIGUEREDO, Marcos Antonio Bezerra; TAVARES DE LIMA, Jorge Roberto. **Agroecologia: conceitos e experiências.** Recife: Bagaço, 2006. 256 p.
 PAULUS, Gervasio. **Agroecologia aplicada: práticas e métodos para uma agricultura de base ecológica.** Porto Alegre: EMATER, 2000. 86 p.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Avaliação Nutricional I	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Fisiologia Humana
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará métodos que auxiliem na identificação de distúrbios e riscos nutricionais, além de mensurar a gravidade desses distúrbios, para então, traçar condutas nutricionais que possibilitem a recuperação ou manutenção adequada do estado de saúde do paciente.	
OBJETIVOS	
Compreender os instrumentos diagnósticos, que analisam sob diversos ângulos as condições nutricionais do organismo, determinadas pelos processos de ingestão, absorção, utilização e excreção de nutrientes.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Introdução a Avaliação do Estado nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e principais definições relacionadas <p>UNIDADE II – Avaliação antropométrica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Peso • Estatura • Índice de massa corporal • Circunferências • Dobras cutâneas <p>UNIDADE III – Medidas antropométricas não convencional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Musculatura adutora do polegar • Dinamômetro manual • Indicadores de adiposidade central • Índice de adiposidade corporal • Índice de massa gorda e índice de massa magra • Índice de adiposidade visceral • Índice ajustado para massa gorda • Circunferência do pescoço e da coxa 	

<ul style="list-style-type: none"> • Cálculo do volume muscular da coxa • Avaliação da composição corporal por Bioimpedância 	
UNIDADE IV – Avaliação bioquímica	
<ul style="list-style-type: none"> • Solicitação e interpretação de exames laboratoriais • Cálculos em exames laboratoriais • Diagnóstico de diabetes melittus • Diagnóstico da síndrome metabólica • Estratificação do risco cardiovascular/Escore de Framingham • Classificação da pressão arterial 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Práticas para aferição com equipamentos de avaliação nutricional em laboratório.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Equipamentos de avaliação nutricional.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
LOPES, A. L.; RIBEIRO, G. S. Antropometria aplicada à saúde e ao desempenho esportivo : uma abordagem a partir da metodologia ISAK. 1ª ed. Rio de Janeiro : Rubio, 2014.	
DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional : aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007, 607p.	
ROSSI, L. Avaliação nutricional : novas perspectivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017, 399p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
SILVA, V. S.; VIEIRA, M. F. S. International Society for the Advancement of Kinanthropometry (ISAK) Global: international accreditation scheme of the competente anthropometrist. Rev Bras Cineantropom Hum , Benjamin Constant Institute. Rio de Janeiro – RJ, Brazil, 2020.	
GOMES, L. P. S.; LEITE, S. P.; LEMOS, C. F. S.; LESSA, K. M. R.; PEDRAL, R. L.; BRANDÃO, P. P. Métodos de obtenção de dados antropométricos confiáveis. Ciências Biológicas e de Saúde, Aracaju, v.3, n.1, p.87-100, Outubro, 2015.	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Bioquímica dos alimentos	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 00h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Diferentes transformações bioquímicas dos alimentos durante o processamento e armazenamento, a interação bioquímica entre os constituintes dos alimentos. Substâncias químicas tóxicas presentes naturalmente nos alimentos.	
OBJETIVO	
Conhecer as principais transformações bioquímicas comuns em alimentos e as interações entre os constituintes dos alimentos.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Bioquímica da Água</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de água nos alimentos • Atividade de água e conservação dos alimentos <p>UNIDADE II - Bioquímica dos Carboidratos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reatividade e principais transformações químicas • Solubilidade e higroscopicidade dos açúcares • Cristalização dos açúcares e textura • Xaropes e atividade da água • Carboidratos utilizados em xaropes • Polissacarídeos: pectinas, amido e outros polissacarídeos utilizados em alimentos <p>UNIDADE III - Reações de Escurecimento Não-Enzimático</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caramelização • Reação de Maillard e Degradação de Strecker • Fatores que afetam a velocidade das reações • Inibição das reações • Produtos formados nas reações <p>UNIDADE IV - Reação de Escurecimento Enzimático</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao Mecanismo de ação enzimática 	

<ul style="list-style-type: none"> • Fatores que afetam a velocidade da reação • Métodos de controle 	
UNIDADE V - Proteínas em Alimentos	
<ul style="list-style-type: none"> • Propriedades funcionais de proteínas em alimentos: solubilidade, capacidade de ligar água, espumante, emulsificante, formação de gel e formação de massa. 	
UNIDADE VI – Enzimas em Alimentos	
<ul style="list-style-type: none"> • Papel das enzimas endógenas na qualidade dos alimentos • Enzimas como ferramentas do processo e como ingredientes 	
UNIDADE VII – Bioquímica dos Lipídeos	
<ul style="list-style-type: none"> • Reações em lipídeos: oxidativas e hidrolíticas 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas; Atividades práticas no laboratório; Seminários e Estudos de casos	
RECURSOS	
Data-show; computador; quadro branco, pincel	
AVALIAÇÃO	
Provas escritas; Relatório de atividades desenvolvidas em laboratório; Seminários e Trabalhos dirigidos	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
RIBEIRO, E. P., SERAVALLI, E. A. G. Química de alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, Instituto Mauá de Tecnologia, 2004. 184 p.	
BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3ª. ed. São Paulo: Varela, 2001.	
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos – Alimentos de origem vegetal. vol. 2, Porto Alegre: Artmed, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ARAÚJO, J. N. A. Química de alimentos: Teoria e prática. 2ª. ed. Viçosa, Minas Gerais, MG: UFV, 2001.	
BRINQUES, G. B. Bioquímica dos alimentos. São Paulo: Pearson Education, 2015.	
<hr/> Coordenação do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Imunologia aplicada à nutrição	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Histologia e embriologia aplicadas à Nutrição Fisiologia Humana
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Conceitos básicos em imunologia. Propriedades gerais das respostas imunes inatas e adquiridas. Compreensão dos mecanismos de defesa do organismo humano. Mecanismos efetores da imunidade celular e humoral. Patologias resultantes do funcionamento inadequado do sistema imunológico. Aspectos imunológicos da microbiota intestinal.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer as alterações morfofuncionais que são a base todas as doenças humanas. Reconhecer as células do sistema imunológico, funções e interações no organismo saudável e doente.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Imunologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao sistema imunitário; • Sistema linfóide e Células implicadas na resposta imune; • Anticorpos e receptores, MHC e reconhecimento do antígeno; • Cooperação celular e regulação da resposta imune; • Sistema complemento e inflamação; • Propriedades gerais das respostas imunes; • Componentes do sistema imune inato: barreiras epiteliais; fagócitos; células NK; • Anticorpos e Antígenos; • Citocinas e quimiocinas; • Mecanismos efetores do sistema imune inato: fagocitose, opsonização e via alternativa do sistema complemento; • Papel da imunidade inata na estimulação das respostas imunes adquirida; • Inflamação e migração celular; • Imunidade antiviral e antibacteriana; • Imunologia dos tumores; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Hipersensibilidade do I, II, III, IV e Alergias alimentares • Transplante e vacinação; Doenças autoimunes; • Lipídeos, proteínas, vitaminas e sais minerais na resposta imunológica – imunonutrição; • Leite materno e sistema imunológico do recém-nascido • Interação microbiota e Sistema immune. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Reprodução de vídeos sobre mecanismos imunopatológicos; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Discussão de artigos científicos.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
Abbas, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. Imunologia celular e molecular . 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019. FORTE, W.N. Imunologia do básico ao aplicado . 2ª. Ed. Porto Alegre, Artmed, 2007. MURPHY, Kenneth. Imunobiologia . 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
JANEWAY, C.A.; TRAVERS, P.; WALPORT, M. & CAPRA, J.D. Imunobiologia. O sistema imunológico na saúde e na doença . 5ª ed. Porto Alegre, ArtMed, 2002. 767 p. ELIA, C.C.S.; SOUZA, H. S. P. Imunologia da mucosa intestinal . 1ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2010.	
Coordenação do Curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Microbiologia dos Alimentos	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 40h CH Prática: 40h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Microbiologia Geral
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Conceitos básicos de microbiologia dos alimentos. Importância de alguns dos microrganismos na produção de alimentos. Microrganismos de interesse em alimentos: fungos e bactérias. Microrganismos patogênicos em alimentos. Fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano. Alterações microbiológicas e deterioração de alimentos. Métodos de análise microbiológica de alimentos.</p>	
OBJETIVO	
<p>Identificar os microrganismos causadores de doenças veiculadas por alimentos e as formas de controle para a garantia da qualidade sanitária</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Introdução à Microbiologia de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Históricos e objetivos da Microbiologia de Alimentos • Importância dos microrganismos e suas fontes de contaminação nos alimentos <p>UNIDADE II - Microrganismos de interesse em Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bactérias Gram-positivas e Gram-negativas, aeróbias, microaeróbias, aeróbias estritas e anaeróbias facultativas de interesse em alimentos • Fungos filamentosos e leveduras de interesse em alimentos • Vírus e protozoários de interesse em alimentos <p>UNIDADE III - Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fatores Intrínsecos e Fatores Extrínsecos • Conceito dos obstáculos de Leistner <p>UNIDADE IV - Microrganismos Indicadores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância dos microrganismos indicadores • Microrganismos indicadores de contaminação dos alimentos • Método de contagem, em placas, de bactérias aeróbias mesófilas, psicotróficas, termófilas e anaeróbias • Determinação de coliformes totais e Termotolerantes • Contagem de bolores e leveduras 	

UNIDADE V - Microrganismos Patogênicos de Importância nos Alimentos

- Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) de origem animal e vegetal
- Contagem de *Staphylococcus aureus*

UNIDADE VI - Alterações Químicas Causadas por Microrganismos

- Degradação de componentes químicos dos alimentos: carboidratos, lipídios e proteínas
- Alterações nas características sensoriais dos alimentos

UNIDADE VII - Deterioração Microbiana de Alimentos

- Deterioração de leites e derivados
- Deterioração de carnes e derivados
- Deterioração de pescados e derivados
- Deterioração de ovos
- Deterioração de alimentos envasados
- Deterioração de produtos de origem vegetal
- Deterioração de cereais e derivados
- Deterioração de condimentos

UNIDADE VIII - Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos

- Importância do controle microbiano nos alimentos
- Controle dos microrganismos através da remoção e manutenção desses, em condições desfavoráveis
- Conservação dos alimentos pelo emprego de altas e baixas temperaturas
- Fatores que afetam a termoresistência dos microrganismos
- Controle de microrganismos pelo uso de radiação, agentes químicos e outros compostos químicos que atuam como conservantes
- Detecção de *Salmonella*

UNIDADE IX - Novos Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos

- Importância dos novos métodos de análise microbiológica de alimentos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Atividades práticas no laboratório; Seminários e Estudos de casos

RECURSOS

Data-show; computador; quadro branco, pincel

AValiação

Provas escritas; Relatório de atividades desenvolvidas em laboratório; Seminários e Trabalhos dirigidos

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO; B.D.G.; LANDGRAD, M. Microbiologia dos Alimentos. São Paulo: Atheneu, 2002.

JAY, J. M. Microbiologia Dos alimentos. Porto Alegre, Atheneu, 2005.

SILVA, N.; AMSTALDEN, V. C.; SILVEIRA, N. F. A. Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, P.M.L, GERMANO N.J.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. 3ª edição, São Paulo, Ed. Manole, 2008.

HAJDENWURCEL, J. R. **Atlas de microbiologia de alimentos**. São Paulo: Fonte comunicações e Editora, 1988.

MASSAGUER, P. R. **Microbiologia dos processos alimentares**. São Paulo: Varela, 2005.

SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico – Sanitário em Alimentos**. 5ª edição. São Paulo: Varela, 2002.

SIQUEIRA, R. S. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília: EMBRAPA, SPI; Rio de Janeiro: EMBRAPA, CTAA, 1995.

Coordenação do Curso	Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Técnica dietética I	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 40 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Abordará procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos, visando a preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados. Contemplará conteúdos de planejamento da preparação técnica dos alimentos; metodologia para pesos e medidas de utensílios domésticos; técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos, finalizando com a aplicação da Técnica dietética em diferentes grupos de alimentos: frutas e hortaliças/ óleos e gorduras/ ovos/ leite e derivados/ açúcares e adoçantes/ cereais, massas e pães/ leguminosas/ carnes, aves e pescados/ café e chá/ caldos, molhos e sopas/ ervas e especiarias.</p>	
OBJETIVO	
<p>Aplicar os princípios e processos básicos da ciência da nutrição que permitam o planejamento, a execução e a avaliação de preparações adequadas por meio dos procedimentos e técnicas culinárias apropriadas visando observar transformações sofridas pelos alimentos, a preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – A dietética no planejamento da preparação técnica dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e introdução à técnica dietética • Laboratórios de técnica dietética • Regras a serem observadas <p>UNIDADE II – Metodologia pesos e medidas em utensílios domésticos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estado físico e acomodação do alimento no utensílio • Capacidade volumétrica do utensílio • Método para redação de receitas culinárias <p>UNIDADE III – Técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pré-preparo e preparo de alimentos • Indicadores de qualidade nos processos: indicadores de preparo, indicador de conversão, indicador de reidratação, etc. <p>UNIDADE IV – Aplicação da Técnica dietética em diferentes grupos de alimentos:</p>	

<p>frutas e hortaliças/ óleos e gorduras/ ovos/ leite e derivados/ açúcares e adoçantes/ cereais, massas e pães/ leguminosas/ carnes, aves e pescados/ café e chá/ caldos, molhos e sopas/ ervas e especiarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos; Classificação, Estrutura; Valor nutricional; Função na alimentação humana; Aplicação na técnica dietética; Controle de qualidade na aquisição, transporte, armazenamento e preparo 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show e aulas práticas em laboratório de técnica dietética.	
RECURSOS	
Data show; quadro branco; pincel; roteiros para aulas práticas; utensílios e equipamentos de cozinha.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades e relatórios; participação e desempenho nas aulas práticas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CAMARGO, E. B. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2010. 167p.	
DOMENE, S. M. Á. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.	
PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. Barueri: Manole, 2010. 402p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669p.	
PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. 3ª ed. Manole. E-book. (428 p.), 2019. Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433225 >.	
Coordenação do Curso	Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Fármacos e Interações com Nutrientes	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Entendimento da ação dos fármacos no organismo compreendendo as suas fases desde a via de administração, absorção, metabolismo e excreção, bem como as suas relações com os alimentos e nutrientes. Abordagem geral de drogas que afetam diversos sistemas do corpo humano e em quais nutrientes causa interferência.	
OBJETIVO	
Compreender a importância da interação fármaco-nutriente, farmacodinâmica e farmacocinética e os fatores que determinam a passagem de drogas por membranas celulares, sua absorção e distribuição no organismo.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Farmacologia geral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interação Fármaco-nutrientes. Farmacocinética e farmacodinâmica. <p>UNIDADE II – Fármacos que atuam no sistema nervoso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fármacos agonistas e antagonistas do sistema parassimpático, simpático. Interações entre fármacos e nutrientes. <p>UNIDADE III – Fármacos para dor e inflamação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fármacos analgésicos, antitérmicos e anti-inflamatórios. Interações entre fármacos e nutrientes. <p>UNIDADE IV – Fármacos e sistema cardiovascular</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fármacos que alteram a coagulação e atividade do sistema cardiovascular: anti-hipertensivos, anticoagulantes, diuréticos. Interações entre fármacos e nutrientes. <p>UNIDADE V – Fármacos e sistema respiratório</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fármacos de atuação anti-inflamatória ou alérgicos: Anti-histamínico, Antitussígenos, Mucolíticos e Fármacos e asma. Interações entre fármacos e nutrientes. <p>UNIDADE VI – Fármacos e sistema digestório e endócrino</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mecanismos de ação, interações alimentares e metabólicas de fármacos que atuam no controle da glicemia, controle do metabolismo de Lipoproteínas, no controle da secreção gástrica e motilidade gastrointestinal. • Fármacos de atuação antidiarreicos, antieméticos, laxantes e protetores da 	

<p>mucosa. Interações entre fármacos e nutrientes.</p> <p>UNIDADE VII – Fármacos antimicrobianos</p> <ul style="list-style-type: none"> Fármacos de atuação anti-bacteriana, antifúngicos e antivirais. Interações entre fármacos e nutrientes. <p>UNIDADE VIII – Fármacos antineoplásicos</p> <ul style="list-style-type: none"> Fármacos de atuação de agentes alquilantes, antiendócrinos, antimetabólitos, retinóides, Interações entre fármacos e nutrientes. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas; Dinâmicas de jogos para apresentação de resoluções vigentes; Atividades para trabalhar com a teste de aceitabilidade; Trabalhos em equipes.	
RECURSOS	
Quadro branco; pincel; data <i>show</i> ; folhas; canetinhas; materiais impressos.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões, além da assiduidade; realização das atividades dinâmicas em sala; estudo de caso.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MARIN, M. L. M.; MALUVAYSHI, C. H.; WAITZBERG, D. L. Manual de interações fármaco-alimento: nutriente na prática clínica. 1ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018.</p> <p>MAGNUS, R. M. S. Interação fármaco-nutriente: desafios atuais da farmacovigilância. Porto Alegre: ediPUCRS, 2014.</p> <p>BRUTON & Cols. GOODMAN & GILMAN: Manual de farmacologia e terapêutica – versão portátil. São Paulo: Artmed, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>LIMA, T.A.M.; RIBEIRO, J. F.; PEREIRA, L.V.P.; GODOY, M. F. Interações entre nutrientes e fármacos prescritos para idosos com síndrome coronariana aguda. Arq. Ciênc. Saúde, v.24, n.4 e p.52-57, out-dez, 2017.</p> <p>MAYER, B. Noções de Farmacologia, Curitiba: Editora LT, 2010.</p> <p>BERNARDINO, M. J. A farmacologia do suplemento: desvendando a prescrição de suplementos. São Paulo: PharmaBooks, 2010.</p>	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição inclusiva	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 10h CH Prática: 30h
CH – Curricularização da extensão:	30
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Processo de cuidado em nutrição de populações vulneráveis (pessoas com deficiência, povos e comunidades tradicionais, LGBTQIA+, analfabetos, pessoas em situação de rua, restrições alimentares, dentre outros). Procedimentos e estratégias para a avaliação do estado nutricional e o planejamento dietético. Estratégias inclusivas para o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional e promoção da alimentação saudável. Postura profissional quanto à ética no processo de assistência nutricional de grupos e populações vulneráveis, incluindo a importância do acolhimento e humanização.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer conceitos básicos e a política de inclusão social no Brasil. Complementar a formação e desenvolver um olhar amplo voltado para o direito, cidadania e ética na área da saúde. Promover a inclusão social e equidade em saúde para populações vulneráveis historicamente negligenciadas na área da nutrição e saúde. Propor estratégias de prevenir e recuperar desvios nutricionais e agravos à saúde que possam repercutir na qualidade de vida dessa população. Gerar maior aproximação entre a comunidade acadêmica e a comunidade externa.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Inclusão Social</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e importância; Histórico da Inclusão Social no Brasil; Tipos de exclusão social; Inclusão social de populações vulneráveis; Política de Inclusão Social no Brasil <p>UNIDADE II – Nutrição inclusiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e importância; Alimentação inclusiva; Cuidado nutricional de populações em situação de vulnerabilidade; Protocolos e ferramentas para o diagnóstico, assistência, monitoramento e reabilitação nutricional; Bares e Restaurantes Inclusivos. <p>UNIDADE III - Simpósio de Alimentação e Nutrição de Populações Vulneráveis Evento com a reunião de especialistas na área de inclusão social e situação de vulnerabilidade, com ênfase na atenção nutricional, bem como a necessidade de promover a integralidade do cuidado nesses grupos. Público alvo: representações da comunidade em</p>	

situação de vulnerabilidade, nutricionistas, outros profissionais de saúde e áreas afins. Objetivos: promover atualização, divulgação e discussão de temáticas acerca da alimentação e nutrição, trazendo não somente momentos de relevantes em âmbito acadêmico, mas também compartilhar experiências e interagir com participantes de modo a sensibilizá-los para a importância da inclusão das populações vulneráveis na pauta dos serviços de saúde.

UNIDADE IV – Produção científica em Nutrição Inclusiva

- Elaboração de resumo expandido com base nas temáticas do simpósio.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Atividades práticas no laboratório; Extensão com realização de Simpósio de Alimentação e Nutrição de Populações Vulneráveis.

RECURSOS

Data-show; computador; quadro branco, pincel. Material de apoio à eventos.

AVALIAÇÃO

Desenvolvimento do projeto de extensão atendendo aos objetivos específicos de temática na população em vulnerabilidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARROS S.; CAMPOS, P. F. S; FERNANDES J.J.S. (Org). **Atenção à saúde de populações vulneráveis**. Barueri, São Paulo: Manole, 2014.

Fidelix MSP. **Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição**. São Paulo : Associação Brasileira de Nutrição, 2014.

FERREIRA A. O., BARROS D. C.; BAGNI, U. V. **Avaliação nutricional na Atenção Básica: reflexões sobre práticas e saberes**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2018.

FIGUEIREDO, R. V. et al. **Caminhos de uma formação: educação especial na perspectiva da inclusão**. São Paulo: Peirópolis, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Lei 13.146, de 6 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). Brasília: DF, jul 2015. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm>. Acesso em 01.11.2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. **Rotulagem de alergênicos**. 5ª edição - 5 de junho de 2017.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Sistemas Alimentares Sustentáveis	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40h/a	CH Teórica: 20h/a CH Prática: 20h/a
CH – Curricularização da extensão:	20
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	3º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>A alimentação como patrimônio material e imaterial. A relação entre soberania, segurança alimentar e nutricional e direito humano à alimentação. Sistemas alimentares e a conexão entre agricultura, sustentabilidade e SAN; Modelos de produção agrícola e sustentabilidade. Papel da Agricultura Familiar e agroecologia na Produção Sustentável de Alimentos Saudáveis. Estratégias de produção, processamento, preparação e consumo a partir da perspectiva da soberania e SAN. Valorização, preservação e eficiência na utilização de produtos da socio biodiversidade local.</p>	
OBJETIVO	
<ul style="list-style-type: none"> • Promover discussão sobre o campo da alimentação e nutrição a partir de uma visão ampliada que, por meio da integração de conhecimentos de diferentes áreas disciplinares, busca compreender as implicações que a organização dos sistemas alimentares tem para a saúde dos indivíduos no contexto da sociedade contemporânea. • Possibilitar aos estudantes o conhecimento do sistema alimentar, buscando compreender as ações de produção e abastecimento locais e sua articulação com a PNAN, PNAE, PNSAN, dentre outros; • Conhecer os modelos produtivos de alimentos e a relações entre a agricultura familiar, modelos de produção sustentáveis e soberania alimentar. • Discutir o uso de recursos naturais diante das demandas para a sustentação de diferentes cadeias produtivas de alimentos; • Capacitar o estudante no desenvolvimento práticas educativas e nutricionais por meio de ações extensionistas com diferentes grupos sociais. 	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Os alimentos como construção histórica e social UNIDADE II - Sistemas Alimentares Conceito, sustentabilidade do sistema, dimensões e Indicadores de Sustentabilidade; UNIDADE III - Modelos de produção agrícola e sua inter-relação com diferentes modelos de desenvolvimento; UNIDADE IV - Agricultura Familiar, Agroecologia e Empreendimentos Econômicos Solidários com foco na SAN.</p>	

<p>UNIDADE V - Estratégias de produção, processamento, armazenamento de alimentos em sistemas sustentáveis</p> <p>UNIDADE VI - Cardápios Sustentáveis: valorização, preservação e eficiência na utilização de produtos da socio biodiversidade local, dietas baseadas em vegetais e redução do desperdício.</p> <p>UNIDADE VII - Planejamento, implementação e acompanhamento de processos comunitários.</p> <p>UNIDADE VIII - Projeto de Extensão Canteiros Saudáveis</p> <p>Oficinas de Canteiros com o objetivo de estimular a consciência da preservação da alimentação acessível, saudável e sustentável. Proporcionar conhecimento e cultivo de Plantas alimentícias não convencionais (PANCs). Estimular a implantação de canteiros nas escolas. Criar um viveiro de mudas para estimular os quintais produtivos. Desenvolvimento de receitas práticas com a comunidade.</p>	
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>Aulas expositivas e dialogadas através de data show; leitura e discussão de textos técnico-científicos, aulas práticas em campo experimental e visitas a áreas de produção. Práticas extensionista com implantação de hortas.</p>	
<p>RECURSOS</p> <p>Data show; Quadro branco; Pincel; insumos aulas prática: material propagativo, adubos, bandejas plásticas, kit jardinagem.</p>	
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>A avaliação do aprendizado será realizada por meio da implantação de projetos de hortas escolares. Seminário para apresentação dos resultados da extensão.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil. Brasília: 2005. 35 p.</p> <p>PITAGUARI, Sinval; LANZA, Líria; CORDEIRO, Sandra. A Sustentabilidade da Economia Solidária: contribuições Multidisciplinares. Londrina: UEL, 2012.</p> <p>TADDEI, J.; LANG, R.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio, 2011.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA. Agroecologia: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica e sustentável. Brasília: Embrapa, 2005. 517p.</p> <p>FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. Building a common vision for sustainable food and agriculture: principles and approaches. Rome: FAO, 2014.</p> <p>STRINGHETA, Paulo Cesar; MUNIZ, Jose Norberto. Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação. Viçosa, MG: UFV, 2009. 452p.</p> <p>TEODORO, S. et al. Agroecologia: Um Novo Caminho para a Extensão Rural Sustentável. Garamond, 2009.</p> <p>VAN BELLEN, Hans Michel. Indicadores de sustentabilidade: uma análise comparativa. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2005.</p>	
<p>_____</p> <p>Coordenação do curso</p>	<p>_____</p> <p>Setor pedagógico</p>

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Avaliação Nutricional II	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Avaliação Nutricional I
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará métodos que auxiliem na identificação de distúrbios e riscos nutricionais, além de mensurar a gravidade desses distúrbios, para então, traçar condutas nutricionais que possibilitem a recuperação ou manutenção adequada do estado de saúde do paciente.	
OBJETIVOS	
Habilitar os estudantes para realização de avaliação do estado nutricional de indivíduos enfermos e coletividades nos diferentes estágios de vida.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Avaliação nutricional	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e técnicas • Classificação dos métodos indiretos ou subjetivos e diretos ou objetivos • Anamnese nutricional • Registros e prontuário 	
UNIDADE II – Triagem nutricional	
<ul style="list-style-type: none"> • Instrumentos de triagem nutricional (ASG, MUST, NRS-2002, dentre outros) • Triagem nutricional na pediatria • Triagem nutricional em idosos 	
UNIDADE IV – Avaliação clínica/Semiologia nutricional	
<ul style="list-style-type: none"> • Exame físico • Autoavaliação da maturação sexual 	
UNIDADE V – Avaliação do consumo alimentar	
<ul style="list-style-type: none"> • Métodos quantitativos e qualitativos • Escolha do método • Minimizando os erros na avaliação 	
UNIDADE VI – Avaliação antropométrica nos diferentes ciclos de vida (pediatria, adolescência, gestantes, adultos e idosos)	
<ul style="list-style-type: none"> • Peso e estatura • Índice de massa corporal (IMC) 	

<ul style="list-style-type: none"> • Circunferências • Dobras cutâneas <p>UNIDADE VII – Avaliação da composição corporal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos de avaliação da composição corporal • Equações preditivas para avaliação da composição corporal por dobras cutâneas • Outros métodos de avaliação de distribuição de gordura corporal • Exame físico, exame clínico e semiologia nutricional <p>Exames bioquímicos (proteínas plasmáticas, metabolismo proteico e sistema imune).</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Práticas para aferição com equipamentos de avaliação nutricional em laboratório; Projeto de extensão com ações de atendimento nutricional na comunidade.	
RECURSOS	
Equipamentos de avaliação nutricional; Quadro branco; pincel; data show.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais. Participação nas práticas de extensão.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Atheneu, 2007, 607p.	
MUSSOI, T.D. Avaliação nutricional na prática clínica da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018, 313p.	
ROSSI, L.; Avaliação nutricional: novas perspectivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017, 399p.	
VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2015. 628p. ISBN 978-85-7771-009-6.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ROSA, G. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórica-prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012, 241p.	
FISBERG, R.M. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas. Barueri/SP: Manole, 2005, 334p.	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Bioestatística aplicada à nutrição	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 0h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aplicações da estatística na nutrição; fatos vitais; etapas do trabalho estatístico; distribuições de frequências; representações gráficas; medidas de tendência central; medidas de dispersão; correlação e regressão linear; distribuição normal; distribuição não-Gaussiana; amostragem e intervalos de confiança; teste de hipóteses.	
OBJETIVO	
Contribuir para a construção de conhecimentos sobre os conceitos e aplicações da estatística elementar no desenvolvimento de estudos epidemiológicos.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Conceitos Estatísticos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definições em estatística e bioestatística; Áreas da estatística; Universo, população e amostra; Variáveis qualitativas e quantitativas, contínuas e discretas <p>UNIDADE II - Obtenção de Dados Estatísticos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimento de amostragem, amostragem probabilística e não probabilística • Fases de trabalho estatístico: definição do problema. Definição das variáveis. Elaboração do instrumento. Inserção dos dados em planilhas eletrônicas. <p>UNIDADE III - Representação Tabular e Gráfica dos Dados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Apresentação tabular (normas). Apresentação gráfica (principais gráficos) dos dados. <p>UNIDADE IV - Distribuição de Frequências</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frequência absoluta e relativa <p>UNIDADE V- Medidas de Tendência Central e de Dispersão</p> <ul style="list-style-type: none"> • Média aritmética, moda, mediana, quartis, decis e percentis; Proporção, desvio padrão e variância; Coeficiente de variação. <p>UNIDADE VI - Teoria das Probabilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuição normal <p>UNIDADE VII - Estatística na Metodologia Científica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos de inferência estatística; Análise de variância (ANOVA); Medidas de correlação e associação (Qui-Quadrado), coeficiente de correlação “rs” de Spearman 	

e coeficiente de correlação linear “r” de Pearson); Análise de regressão; Testes de hipóteses para média e proporções; Testes não-paramétricos; Noções de análise multivariada.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.

RECURSOS

- Projetor multimídia.
- Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas.

AValiação

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos e estudos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GLANTZ, S. A. **Princípios de bioestatística**. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.
 JEKEL, James F.; ELMORE, Joann G.; KATZ, David L. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2005. 432 p.
 SPIEGEL, M. R. **Estatística**, 3ª Ed. São Paulo: Makrns Book, 1993.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LAURENTI, R. **Estatísticas de Saúde**. São Paulo: EPU, 2010.
 STEVENSON, W. J. **Estatística aplicada à administração**. São Paulo: Harper & Row do Brasil, 1981.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Bromatologia	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 60 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 30h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	3
Pré-requisitos:	Bioquímica I
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Princípios da análise química qualitativa e quantitativa dos alimentos. Equipamentos e vidrarias usadas na análise de alimentos; Utilização de métodos volumétricos, gravimétricos e instrumentais de análise para determinação de nutrientes em alimentos. Análise físico-química de alimentos e sua aplicabilidade na atuação do nutricionista. Rotulagem nutricional de alimentos industrializados – Legislação em vigor/ANVISA. Substâncias tóxicas presentes em alimentos, métodos de análise e controle para um consumo dentro dos limites de Ingestão Diária Aceitável (IDA).</p>	
OBJETIVO	
<p>Estudar a composição dos alimentos in natura e processados por meio da determinação química e física dos seus constituintes.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Princípios de Química de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância da química na Nutrição • Conceito de Alimentos e Nutrientes • Tabelas de Composição Química de alimentos para o uso do nutricionista • Técnicas de Amostragem <p>UNIDADE II - Métodos utilizados em análises físicas e químicas de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Análise Gravimétrica</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definição de gravimetria 2. Formas de separação do constituinte 3. Métodos gravimétricos por precipitação 4. Cálculos de resultados na análise gravimétrica • <i>Teoria Geral da Análise Volumétrica</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. Definições importantes: ponto de equivalência, ponto final da titulação, erro de titulação, indicadores, padrão primário e solução padrão 2. Concentração e preparo das soluções padrões 3. Método da titulação volumétrica 4. Cálculos de erros na titulação volumétrica 	

UNIDADE - III Água na composição de alimentos

1. A influência da água na conservação e composição dos alimentos
2. Atividade de água
3. Principais métodos de determinação de umidade
4. Determinação de umidade em estufa a 105° C
5. Determinação de umidade em estufa a vácuo
6. Determinação de umidade em estufa com corrente de ar
7. Determinação de umidade por radiação infravermelho

UNIDADE IV - Estudo dos Lipídios nos alimentos

1. Lipídios em alimentos
2. Propriedades físicas e químicas dos lipídios
3. Determinação da gordura pelo método de Soxhlet

UNIDADE V - Estudo dos carboidratos nos alimentos

1. Carboidratos em alimentos
2. Propriedades físicas e químicas dos carboidratos
3. Determinação de açúcares não redutores e redutores
4. Determinação de amido
5. Determinação de pectinas

UNIDADE VI - Estudo das proteínas nos alimentos

1. Importância das proteínas enquanto nutrientes e em processos tecnológicos de alimentos
2. Alterações das proteínas no processamento de alimentos
3. Determinação de proteínas pelo método de KJEDHAL
4. Determinação de proteína pelo método de NESLLER

UNIDADE VII - Minerais

1. Importância dos minerais nos alimentos
2. Determinação de cinzas
3. Determinação de cálcio
4. Determinação de ferro
5. Determinação de fósforo

UNIDADE VIII - Características Físicas e Químicas dos Alimentos

1. Determinação da densidade
2. Determinação de acidez
3. Determinação de taninos
4. Determinação de sólidos solúveis
5. Determinação de fibras alimentares
6. Determinação de vitamina C

UNIDADE IX – Fibras nos alimentos

1. Conceito, importância
2. Tipos de fibras alimentares
3. Propriedades das fibras alimentares
4. Classificação
5. Funções das fibras no organismo
6. Fontes e características de algumas fibras
7. Determinação da Fibra Bruta

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre a composição dos alimentos

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório

AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . 2ª Ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2007.	
DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema . 5ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.	
RIBEIRO, E. P.; SERAVALLI, E. A. Química de alimentos . 2ª Ed. São Paulo: Blücher, 2007.	
SILVA, C. O.; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G. B. Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia . 2ª Ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2017.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática . 7ª Ed. Viçosa: UFV, 2019.	
MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de alimentos . 1ª Ed. São Paulo: Varela, 2000.	
<hr/> Coordenação do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Patologia geral	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Imunologia aplicada à nutrição Fisiologia Humana
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introdução à Patologia. Estudo das causas de alterações morfológicas e funcionais sobre o organismo humano. Aspectos comuns das diferentes doenças e características do processo inflamatório e suas correlações clínico-patológicas.	
OBJETIVO	
Conhecer as alterações morfofuncionais que são a base todas as doenças humanas. Compreender as doenças e sua relação com a área da nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Patologia geral	
<ul style="list-style-type: none"> • Introdução à patologia • Adaptação, Lesão Celular • Morte celular • Inflamação aguda • Inflamação crônica • Reparo Tecidual • Cicatrização de Feridas • Distúrbios Hemodinâmicos, Trombose e Choque • Doenças Autoimunes • Neoplasia 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Reprodução de vídeos sobre mecanismos imunopatológicos; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Discussão de artigos científicos.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel.	
AVALIAÇÃO	

<p>O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; aulas práticas; estudo de caso e provas parciais.</p>	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. Robbins Patologia Básica. 10ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.</p> <p>ABBAS, A.; KUMAR, V.; ASTER, J. C. - Robbins e Cotran. Patologia. Bases Patológicas das Doenças – 9º ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.</p> <p>MITCHELL, R.N; KUMMAR, V; ABBAS. A.K.; ASTER, J. C. Robbins e Cotran. Fundamentos de Patologia – 8º, Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>Kierszenbaum, A.L. Histologia e Biologia Celular. Uma introdução à patologia. 1º ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.</p> <p>BRASILEIRO-FILHO. G. Bogliolo - Patologia, 9º Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2016.</p>	
<hr/> Coordenação do Curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Planejamento dietético	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Bioquímica II
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Princípios básicos de avaliação nutricional antropométrica e dietética. Determinação das necessidades nutricionais de indivíduos adultos saudáveis por meio de fórmulas e cálculos de uso corrente na área. Planejamento dietético em energia, macronutrientes e micronutrientes para adultos saudáveis conforme recomendações nutricionais em vigor (DRI'S/IOM/FAO/OMS).	
OBJETIVO	
Desenvolver atividades relacionadas à alimentação e nutrição em conformidade com os parâmetros de referência preconizados para adultos saudáveis.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Energia e Macronutrientes	
<ul style="list-style-type: none"> • Energia metabolizável; Fator de Atwater Carboidratos; Proteínas; Lipídeos; Álcool. 	
UNIDADE II – Avaliação Nutricional e Necessidade energética	
<ul style="list-style-type: none"> • Determinação de peso ideal, Metabolismo basal, Balanço energético; Avaliação dietética; Tabelas de Composição de Alimentos; Guias Alimentares; Estudo de porções de alimentos recomendadas em guias alimentares e aplicabilidade. 	
UNIDADE III – Planejamento Dietético	
<ul style="list-style-type: none"> • Grupos de alimentos; Tabela de Equivalentes. • Planejamento dietético para um adulto saudável - elaboração de cardápio individualizado (prescrição dietética quantitativa e qualitativa) através das metodologias das porções (guias alimentares), equivalências e tabela de composição química dos alimentos. 	
MÉTODOS	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula.	
RECURSOS	

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Roca, 2010. SILVA, S.M.C.S. & MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2010 TIRAPÉGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2012.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.1. São Paulo, 2020. Disponível em: http://www.fcf.usp.br/tbca MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Promovendo a alimentação saudável. Brasil: Ministério da Saúde, 2008. 210 p. PHILIPPI, S. T. <i>et al.</i> Pirâmide alimentar adaptada: Guia para escolha dos alimentos. Revista de Nutrição, v. 12, n. 1, p.65-80, 1999.	
_____ Coordenação do curso	_____ Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Técnica dietética II	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 60 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 30 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	3
Pré-requisitos:	Técnica Dietética I
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará procedimentos para tornar possível a utilização dos alimentos, visando a preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados. Contemplará conteúdos de técnicas de preparo para alimentação nas diferentes faixas etárias (lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adultos e idoso); culinária com aproveitamento integral dos alimentos; Culinária regional brasileira e internacional finalizando com regras de etiquetas a mesa.	
OBJETIVO	
Planejar a execução e proceder a avaliação de preparações por meio dos procedimentos e técnicas culinárias adequadas visando à preservação do valor nutritivo e a obtenção dos caracteres sensoriais desejados.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Técnicas de preparo para alimentação nas diferentes faixas etárias (lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adultos e idoso).</p> <p>UNIDADE II – Culinária com aproveitamento integral dos alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso de caldos, molhos e sopas • Condimentos e especiarias • Bebidas: chá, café, alcoólicas, não alcoólicas, fermentadas. <p>UNIDADE III - Culinária regional brasileira</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cozinha baiana • Cozinha gaúcha • Mineira • Goiana • Nordestina • Paulista <p>UNIDADE IV - Culinária internacional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cozinha africana • Cozinha japonesa • Cozinha espanhola • Cozinha portuguesa 	

<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha italiana UNIDADE V – Etiqueta a mesa	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show e aulas práticas em laboratório de técnica dietética.	
RECURSOS	
Data show; quadro branco; pincel; roteiros para aulas práticas; utensílios e equipamentos de cozinha.	
AVALIAÇÃO	
Participação em discussões teórico-práticas; realização das atividades e relatórios; participação e desempenho nas aulas práticas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CAMARGO, E. B. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . São Paulo: Atheneu, 2010. 167p.	
DOMENE, S. M. Á. Técnica dietética: teoria e aplicações . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.	
PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética . 2. ed. Barueri: Manole, 2010. 402p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
PACHECO, M. Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos . 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669p.	
PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética (3a edição revisada e ampliada) . Manole. E-book. (428 p.). Disponível em: < http://ifce.bv3.digitalpages.com.br/users/publications/9788520433225 >. Acesso em: 1 nov. 2019.	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrigenética e Nutrigenômica	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Conceitos básicos de genética humana: transmissão da informação genética e sua regulação. Genômica Nutricional: conceitos em nutrigenética, nutrigenômica e epigenômica nutricional. Mecanismos epigenéticos: metilação de DNA, modificações pós-traducionais e miRNA. Nutrição, epigenética e plasticidade do desenvolvimento: imprinting genético e metabólico. Avanços na pesquisa em Genômica Nutricional: abordagens analíticas em estudos ômicos. Genômica Nutricional nas Doenças Crônicas não-transmissíveis.</p>	
OBJETIVO	
<p>Identificar a influência da variação genética na interação dieta/doença.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Reconhecer os efeitos dos nutrientes na regulação epigenética do genoma humano e na expressão gênica. •Identificar as bases moleculares da nutrigenômica e os efeitos dos fatores dietéticos sobre o genoma. •Compreender as principais abordagens metodológicas aplicadas à nutrição personalizada. •Reconhecer os mecanismos da evolução biológica e o papel da nutrição na evolução humana. 	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> •Fundamentos da Gênomica Nutricional: histórico; expressão gênica; fundamentos da nutrigenômica, da nutrigenética e da epigenômica nutricional; •Modulação da Expressão Gênica por Nutrientes e Compostos Bioativos de Alimentos; •Genética de Populações: Variabilidade Genética e Marcadores Moleculares; Equilíbrio de Hardy-Weinberg; Desequilíbrio de Ligação; Mutação, Seleção; Migração; Deriva Genética Aleatória; Estrutura Genética Populacional. •Genômica Nutricional e Impacto na Saúde e Doenças: genômica nutricional e inflamação; genômica nutricional, obesidade e síndrome metabólica; nutrigenômica e esportes; genômica nutricional e doenças cardiovasculares; genômica nutricional e câncer. 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas; Atividades práticas em Sala de Aula; Seminários e Estudos de casos	

RECURSOS	
Data-show; computador; quadro branco, pincel; recursos audiovisuais diversos	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
DAL BOSCO, S.M.; GENRO, J.P. Nutrigenética e implicações na saúde humana . 1. ed. Rio de Janeiro: Atheneu. 2014, 264 p.	
COMINETTI, C.; ROGERO, M.M.; HORST, M.A. Genômica nutricional: dos fundamentos à nutrição molecular . 1. ed. Barueri: Editora Manole, 2016. 552 p.	
HERMSDORFF, H.H.M.; BRESSAN, J. Genômica nutricional nas doenças crônicas não transmissíveis . 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio LTDA, 2019, 432 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
NUSSBAUM, R.L.; McINNES, R.R.; WILLARD, H.F. Thompson & Thompson Genética Médica . 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016. 546 p.	
FREEMAN S, HERRON JC. Análise Evolutiva . 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009. 848 p.	
_____ Coordenador do Curso	_____ Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Plantas medicinais e fitoterápicos aplicados à nutrição	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH – Curricularização da extensão:	10 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Princípios ativos de plantas medicinais e fitoterápicos. Preparações de plantas medicinais e fitoterápicos. Identificação e prescrição de plantas medicinais que atuam no tratamento de distúrbios sistêmicos. Interação entre princípios ativos vegetais e alimentos e medicamentos. Legislação de fitoterápicos. Políticas públicas relacionadas com plantas medicinais e fitoterápicos.	
OBJETIVO	
Conhecer conceitos básicos em fitoterapia, a legislação e formas de apresentação dos fitoterápicos. Identificar os fitoterápicos utilizados em formulações e prescrições, na abordagem das patologias comuns a área de atuação da nutrição.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Fitoterapia aplicada à Nutrição	
<ul style="list-style-type: none"> • Apresentações farmacêuticas em fitoterapia. • Aspectos tradicionais em fitoterapia. • Conceitos, história, legislação em fitoterapia. • Controle de qualidade com plantas medicinais e medicamentos fitoterápicos. • Farmacobotânica. • Fisiologia de plantas. • Fitogenômica. • Fitoterapia aplicada. • Fitoterapia clínica. • Identificação de plantas medicinais. • Interações de fitoquímicos/plantas/drogas vegetais/derivados vegetais/fitoterápicos. • Introdução à prescrição de fitoterápicos/plantas medicinais. • Produção de fitoterápicos. • Utilização da fitoterapia na saúde pública. • Visita monitorada para reconhecimento de espécies vegetais/plantas medicinais, entre outras. • Fitoterápicos Utilizados nas patologias relacionadas à nutrição. 	

- Legislação e precisão pelo profissional de nutricionista especializado em fitoterapia

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas; Extensão em cultivo e distribuição de plantas medicinais.

RECURSOS

Data-show; computador; quadro branco, pincel

AValiação

Provas escritas; Relatório de atividades desenvolvidas em laboratório; Seminários dos resultados da Extensão em cultivo e distribuição de plantas medicinais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FINTELMANN, V. **Manual de fitoterapia**. 11ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

FERRO, D. **Fitoterapia: conceitos clínicos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Práticas integrativas e complementares: plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica**. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (virtual)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos. **Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos** / Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos. – Brasília: Ministério da Saúde, 2009. (virtual)

BRASIL. Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde. Departamento de atenção Básica. **Política nacional de práticas integrativas e complementares no SUS: atitude de ampliação de acesso** / Ministério da saúde. Secretaria de atenção à saúde.

Departamento de atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da saúde, 2015. (virtual)

BACHMANN, K. A. **Interações medicamentosas: o novo padrão de interações medicamentosas e fitoterápicas**. 2 ed. Barueri, SP: Manole, 2006.

ROSSATO, A. E. **Fitoterapia racional: aspectos taxonômicos, agroecológicos, etnobotânicos e terapêuticos**. Florianópolis: DIOESC, 2012.

LORENZI, H. **Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas**. 2 ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2008.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Segurança Alimentar e Nutricional	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10 h
CH – Curricularização da extensão:	10 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	4º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAAS) como fundamental à condição humana, bem como a compreensão dos fatores que determinam o acesso aos alimentos. Modos de produção de alimentos e sua influência sobre a soberania alimentar, saúde humana e meio ambiente. O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Sindemia Global: Perfil nutricional da população e seus desvios. Políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição, acesso, consumo de alimentos seguros e de qualidade, promoção da saúde a alimentação saudável em todos os níveis no contexto da soberania alimentar.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer os principais conceitos que permeiam a soberania alimentar, tendo foco a alimentação como um direito fundamental para existência da vida humana.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Segurança Alimentar e Nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito e dimensões de Segurança alimentar e nutricional • Histórico da SAN no Brasil e no mundo e cenário atual • Direito humano à alimentação adequada (DHAA) • A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas • <p>UNIDADE II - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional</p> <ul style="list-style-type: none"> • SISAN; LOSAN: CONSEA, CAISAN e Conferências. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Monitoramento do SISAN: Mapeamento de SAN. • <p>UNIDADE III - Desafios da Política de SAN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acesso universal à alimentação; • Combate à Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN); • Produção de alimentos saudáveis e sustentáveis; • Abastecimento e o acesso regular e permanente a alimentos; 	

- Estratégias de Educação Alimentar e Nutricional;
- Controle e prevenção dos agravos decorrentes da má alimentação;
- Ampliação da disponibilidade hídrica e o acesso à água;
- Consolidação da implementação do SISAN;
- Promoção da soberania, da SAN e do DHAA em âmbito internacional.

UNIDADE IV - Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e sua colaboração para o PLANSAN

- Diagnóstico nutricional da população;
- Etapas de Elaboração do PLANSAN;
- Análise de indicadores nutricionais e atendimento a metas do plano.

UNIDADE V - Programas governamentais de alimentação e nutrição e de apoio a SAN

- Programas intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional.

UNIDADE VI - Gestão de EPANS e Interface da SAN com a EAN

- Histórico e mapeamento da Rede de EPANS no Brasil;
- Objetivos, gestão e estrutura: Cozinhas Comunitárias, Restaurantes populares e Bancos de Alimentos.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Leituras e discussão de textos direcionados para análise e de problemas. Extensão em capacitação para Conselhos Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional.

RECURSOS

Aulas expositivas com uso do projetor multimídia. Discussão e estudos temáticos com produção de estudo dirigido.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos, desenvolvimento de um programa de educação nutricional e seminário como produção de minidocumentário. Oficinas de mapeamento do SISAN. Seminário dos resultados da Extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário. **Guia de políticas e programas**. - Brasília, DF: MDSA, Assessoria de Comunicação, 2017.
BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar** – Revisado. Brasília, DF: MDSA, 2017.
AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS (ABRANDH). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional** / organizadora, Marília Leão. – Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p. : il. ISBN 978-85-63364-06-7.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: **II VIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa**

em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. -- São Paulo, SP :Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022.
ANNE W. KEPPLER. **O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil: Um retrato multidimensional**. Brasília: RELATÓRIO, 2014.
CASTRO, Josué de. Geografia da Fome. São Paulo: Civilização Brasileira, 2001. (1ª edição de 1946).

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Administração em Alimentação Coletiva I	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 00 h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Introdução à Teoria Geral da Administração e Economia, Gestão de recursos humanos e necessidades técnico-administrativas específicas. Unidades de Alimentação e Nutrição: conceitos, histórico e modalidades. Configuração atual do setor de alimentação coletiva. Atribuições do nutricionista na área. Gestão e dimensionamento de pessoal. Planejamento físico-funcional, setorização, ambiência e ergonomia. Dimensionamento de Equipamentos e utensílios de pré-preparo, preparo e distribuição. Sistema de distribuição de refeições. Higiene e controle sanitário aplicado a UAN. Organização de lactários, creches e Bancos de Leite Humano (BLH). Marketing em serviços de alimentação. Relacionamento da UAN com o cliente.</p>	
OBJETIVO	
<p>Contribuir para a construção de conhecimentos sobre o pensamento administrativo e as respectivas teorias da administração no que tange perfis de liderança, contratação de funcionários, planejamento e controle da qualidade.</p>	
PROGRAMA	
<p>1. As Teorias Gerais da Administração Introdução à Teoria Geral da Administração e Economia; Abordagens da administração.</p> <p>2. Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Papéis e funções da Administração; Perfis de Liderança; O comportamento nas organizações; Planejamento e Gestão; Caracterização e Estrutura Organizacional de uma empresa; Análise e descrição de cargos em UAN's; Tipos e caracterização de UAN.</p> <p>3. Gestão de Recursos Humanos em UAN Recursos humanos (recrutamento, seleção, admissão, treinamento, desempenho, higiene e segurança no trabalho), voltados a UAN; Dimensionamento de pessoal; Rotinas e roteiros; Produtividade de mão-de-obra.</p> <p>4. Planejamento físico-funcional de UAN Ambiência; Ergonomia voltada a higiene e segurança no trabalho para manipuladores de alimentos. Setorização em UAN: Composição da área; Dimensionamento de áreas; Planejamento Físico e Funcional das UANs; Elaboração de Layout.</p>	

<p>5. Equipamentos e utensílios de pré-preparo, preparo e distribuição Equipamentos; Dimensionamento de equipamentos; Controle de temperatura de equipamentos no armazenamento e distribuição; Novas Tecnologias na Produção de Refeições; Sistema de distribuição de refeições.</p> <p>6. Controle higiênico sanitário em UAN Bases para a implantação do Método APPCC em Unidades de Alimentação e Nutrição</p> <p>7. Organização de lactários, creches e Bancos de Leite Humano (BLH) Lactários, Creches, Bancos de Leite Humano: Planejamento; Fluxograma; Construção e Instalações; Equipamentos; Pessoal.</p> <p>8. Empreendedorismo e Marketing em UAN Relacionamento da UAN com o cliente.</p>
METODOLOGIA DE ENSINO
O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas com visitas técnicas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.
RECURSOS
Aulas expositivas com uso do projetor multimídia; Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas; Oficinas de elaboração de materiais; Visita técnica.
AVALIAÇÃO
A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos e relatório de visita técnica.
BIBLIOGRAFIA BÁSICA
<p>ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.</p> <p>ANTUNES, M. T.; BOSCO, S. M. D. Gestão em unidade de alimentação e nutrição: da teoria à prática. 1ª ed., Curitiba: Appris, 2019.</p> <p>MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 6ª ed., São Paulo, Ed. Manole, 2015, 368p.</p> <p>TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2006.</p> <p>VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2ª ed. Brasília, 2011.</p> <p>VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma Abordagem Gerencial. 3ª ed. Brasília, 2011.</p>
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
<p>ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. São Paulo: ABERC, 10ª ed., 2013.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002: dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, Brasília, 06 de novembro de 2002.</p>

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 7ªed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

CRN 4- Conselho Regional de Nutricionistas - 4ª Região. Guia de Elaboração do Manual de Boas Práticas para Manipulação de Alimentos. Rio de Janeiro, RJ. 2007. Disponível em: <http://www.crn4.org.br/upfiles/arquivos/Guia-de-Elaboracao-do-Manual-de-Boas-Praticas.pdf>

GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e alimentação. São Paulo: Sarvier, 113p., 1996.

PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Controle higiênico sanitário dos alimentos	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	6 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Processos patológicos de origem alimentar mais frequentes, importância dos princípios básicos de higienização, procedimentos e ações higiênico-sanitárias capazes de prevenir a transmissão de doenças veiculadas por alimentos por meio da adoção das Boas Práticas de Fabricação nos Serviços de Alimentação. Legislação sanitária de alimentos em vigor.</p>	
OBJETIVO	
<p>Contribuir para a construção de conhecimentos e procedimentos sobre a atuação do nutricionista na aplicação e controle das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e na Indústria de Alimentos visando a redução da contaminação alimentar por microrganismos patogênicos, garantindo a produção de alimento seguro.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Princípios básicos de higienização</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterização dos resíduos aderentes às superfícies • Principais reações químicas para remoção de resíduos: orgânicos e minerais • Qualidade da água • Natureza da superfície • Métodos de higienização: Higienização manual, por imersão, por circulação, spray, gel, espuma, à seco e CIP. • Sujidades e biofilmes. Características físico-químicas e deposição de sujidades. Aderência bacteriana e mecanismos de formação de biofilmes. <p>UNIDADE II - Bases Legais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diretrizes internacionais; Legislação sanitária de alimentos no Brasil; Códigos internacionais, Leis, Portarias, Resoluções e Decretos. MAPA, MS, e Vigilância Sanitária. <p>UNIDADE III - Agentes Químicos para Higienização</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funções de um detergente ideal; principais agentes detergentes; principais 	

agentes sanificantes

UNIDADE IV - Procedimento Geral de Higienização

- Procedimento Geral: Pré-lavagem. Lavagem com detergente: uso de agentes alcalinos e ácidos. Enxágue. Sanificação.
- Higiene Ambiental, dos Alimentos e dos manipuladores.

UNIDADE V - Avaliação da Eficácia da Higienização

- Avaliação da Presença de Resíduos Orgânicos; Avaliação da Presença de Resíduos Químicos; Avaliação Microbiológica; Monitorização; Registros.

UNIDADE VI - Considerações e orientações para a produção de alimentos:

- Indústrias de leite, carnes, pescados, frutas e vegetais, cereais e serviços de alimentação.

UNIDADE VII - Sistemas de gerenciamento da higiene e segurança de alimentos

- Boas Práticas de Fabricação; Procedimentos Operacionais Padronizados; Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Extensão com projeto de capacitação em higiene e controle sanitário para estabelecimentos da região.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; EPI e materiais de higienização.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades. Seminário dos resultados da extensão de capacitação em higiene e controle sanitário.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

FRANCO. B.D.G.; LANDGRAD, M.. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2002.

SILVA, N.; AMSTALDEN, V. C.; SILVEIRA, N. F. A. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

SILVA JR, E. A. **Manual de Controle Higiênico – Sanitário em Alimentos**. 6ª edição. São Paulo, Ed. Varela, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Ed. Varela, 2008.

HAZELWOOD, D.; MCLEAN, A. C. **Manual de higiene para manipuladores de alimentos**. São Paulo: Varela, 1994.

Coordenação do curso

Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Educação Alimentar e Nutricional	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 40h CH Prática: 40h
CH – Curricularização da extensão:	40 h
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Complexidade de determinantes do comportamento e das práticas alimentares, bem como as mudanças alimentares contemporâneas. Políticas de educação alimentar e nutricional do Brasil, para a promoção de mudanças alimentares saudáveis. Diagnóstico de problemas alimentares e desenvolvimento de programas e estratégias em educação alimentar e nutricional dirigidos à grupos e instituições, no âmbito da promoção à saúde, partindo de recursos teóricos e metodológicos interdisciplinares com ênfase em educação.	
OBJETIVO	
Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para promoção à alimentação saudável, recorrendo a recursos teóricos e metodológicos de diversas áreas de conhecimento, considerando os determinantes econômicos, psicossociais, culturais e histórico das práticas alimentares.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Fundamentação teórica Bases pedagógicas; Processo de ensino e aprendizagem. Educação problematizadora. Educação em saúde.</p> <p>UNIDADE II – Educação Alimentar e Nutricional Histórico, conceito, princípios para as ações, campos de práticas, mobilização e comunicação. O nutricionista como educador. Formação profissional e educação permanente.</p> <p>UNIDADE III – Aconselhamento Nutricional Relação interpessoal. Consulta inicial. Comunicação em saúde: Senso comum e conhecimento científico. Analogias e metáforas na comunicação. Qualidade da informação em nutrição. Contextualização das mudanças alimentares: aspectos biológicos, socioculturais e psicológicos. Linhas de aconselhamento nutricional.</p> <p>UNIDADE IV - Educação Alimentar e Nutricional na Promoção da Saúde Os problemas alimentares e nutricionais. NOVA classificação dos alimentos. Desafios da EAN. Guia Alimentar da População Brasileira como instrumento de Educação Alimentar e Nutricional. Parcerias para realizações de ações.</p>	

<p>UNIDADE V - Práticas Educativas em Diferentes Fases da Vida Planejamento de práticas educativas. Seminários de práticas educativas com crianças, adolescentes, adultos, idosos e gestantes.</p> <p>UNIDADE VI - Extensão em Vivências de Educação Alimentar e Nutricional para formação do Nutricionista Conhecimento do território. Aproximando gestores, parceiros e comunidade. Planejamento: Porque realizar? Com quem? Onde? Sobre o que? Como? Quando? Como avaliar? Estratégias e produção de materiais educativos e recursos para desenvolvimento.</p>
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p>
<p>Aula expositivas e interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do conhecimento. Leituras e discussão de texto direcionado para análise de problemas. Aprendizagem baseada na extensão com desenvolvimento de um programa de educação nutricional com uso de metodologia de educação problematizadora.</p>
<p>RECURSOS</p>
<p>Projeter multimídia; Artigos científicos impressos; Materiais didáticos (cartolinas, pinceis, cola, tesoura, tintas etc) para oficinas de elaboração de materiais. Seminários. Alimentos.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>
<p>A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos, desenvolvimento de um programa de educação nutricional, minidocumentário e artigo.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>
<p>MENEZES, M. F. G.; MORGADO, C. M. C.; MALDONADO, L. A. Diálogos e práticas em Educação Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.</p> <p>DIEZ- GARCIA RW, CERVATO-MANCUSO AM. Mudanças alimentares e educação nutricional, 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.</p> <p>BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p. : il. – (Série B. Textos Básicos de Saúde) .</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.</p>
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>
<p>BOOG, M.C.F. Educação em Nutrição: Integrando Experiências. 1ª ed., Campinas: Komedi Editora, 2013. 268 p.</p> <p>FREIRE, P. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2009.</p> <p>GARCIA, R.W.D; CASTRO, I.R.R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. Ciência e Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, v.16, n.1. 2011.</p> <p>LIMA, E.S.; OLIVEIRA, C.S.; GOMES, M.C.R. Educação nutricional: da ignorância</p>

alimentar à representação social na pós-graduação do Rio de Janeiro (1980- 1998). **Hist., Ciênc., Saúde** – Manguinhos, v.10, n.2, p. 603-635, 2003.

SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição. **Estud. Av.** 1995, vol.9, n.23, 2019. Disponível em:

<http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40141995000100007>

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Rev. Nutr.**, v..18, n.4, 2005. Disponível em:

<http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732005000400001>

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Epidemiologia aplicada à Nutrição	
Código:	Obrigatória
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Bioestatística aplicada à nutrição
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Conceitos básicos de epidemiologia e sua perspectiva histórica. Interpretação do processo saúde / doença na população. Indicadores de saúde – medidas de saúde coletiva; Vigilância epidemiológica. Epidemiologia das doenças transmissíveis e doenças crônicas não transmissíveis.</p>	
OBJETIVO	
<p>Incentivar o aluno a compreender e aplicar a metodologia epidemiológica na interpretação dos fenômenos relacionados à saúde e doenças dos seres humanos.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Epidemiologia, História Natural e Prevenção de Doenças</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceito do Epidemiologia; História natural da doença; Período de pré-patogênese; Fatores sociais, ambientais; Período de patogênese; Prevenção. <p>UNIDADE II - Medida da Saúde Coletiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas em saúde; Indicadores de morbidade: prevalência de doenças e incidência de morbidade; Indicadores demográficos e de mortalidade. <p>UNIDADE III - Epidemiologia Descritiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico e perspectivas atuais; Variáveis relacionadas ao tempo, ao espaço e à pessoa. <p>UNIDADE IV - Desenho de Pesquisa Epidemiológica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questão de pesquisa; variáveis do estudo; instrumentos de coleta de dados; Delineamentos: estudos transversais, caso controle, coorte e ecológicos. <p>UNIDADE V - Epidemiologia Clínica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Questão de pesquisa clínica; Delineamento: estudos descritivos, analíticos, ensaio clínico controlado; Revisões sistemáticas; Viés da pesquisa clínica. <p>UNIDADE VI - Epidemiologia das Doenças Crônicas não Transmissíveis no Brasil (DCNT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transição epidemiológica das DCNT no Brasil; Impactos sobre o desenvolvimento; Modelos explicativos da causalidade; Dados Epidemiológicos; Vigilância e monitoramento de DCNT no Brasil. <p>UNIDADE VII - Epidemiologia Nutricional</p>	

- Investigação em Nutrição; Dieta, nutrição e desenvolvimento de doenças; Alimentos processados e saúde e nutrição; Introdução à Genômica nutricional.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.

RECURSOS

- Projetor multimídia.
- Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos e estudos dirigidos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BUSATO, I. M. S. Epidemiologia e processo saúde-doença. Curitiba : InterSaberes, 2016.

ROUQUAYROL, M. Z. Epidemiologia e saúde. 7 ed – Rio de Janeiro : MedBook, 2013.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. 579p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

TIETZMANN, D. Epidemiologia. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014.

FLETCHER, R.H & FLETCHER, S.W. Epidemiologia Clínica: elementos essenciais, 4ª ed., Artmed, 2006.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição nos ciclos vitais	
Código:	Obrigatória
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Avaliação nutricional II
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Estabelecimento das necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos sadios em seus diferentes estágios de vida: pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso. Cálculo de peso teórico. Métodos de cálculos nutricionais por meio de tabelas de composição e de grupos de alimentos/equivalência. Características da dieta normal para cada ciclo de vida.</p>	
OBJETIVO	
<p>Proporcionar ao aluno conhecimentos teóricos e práticos na conduta dietética destinada a indivíduos saudáveis a partir da idade pré-escolar até a fase do idoso.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Introdução ao Planejamento Dietético</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento e cálculos necessários à prescrição dietética; • Revisão da Avaliação Nutricional antropométrica nos diferentes estágios da vida e cálculos para determinação do gasto energético; • Emprego dos alimentos e suas porções médias diárias; • Análise de cardápios por alimentos (tabela de composição) e por porções; <p>UNIDADE II - Nutrição do pré-escolar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Práticas alimentares e fatores condicionantes; recomendações nutricionais, cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios; <p>UNIDADE III - Nutrição do Escolar – práticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Práticas alimentares, recomendações nutricionais, cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios; <p>UNIDADE IV- Nutrição do adolescente – práticas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Práticas alimentares, recomendações nutricionais, equações e métodos para cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios; <p>UNIDADE V - Nutrição na idade adulta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reflexão sobre a epidemiologia nutricional; práticas alimentares, recomendações 	

<p>nutricionais, equações e métodos para cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios;</p> <p>UNIDADE VI - Nutrição do idoso – práticas</p> <ul style="list-style-type: none"> Práticas alimentares, recomendações nutricionais, equações e métodos para cálculo de gasto energético; elaboração de cardápios. 	
MÉTODOS	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Roca, 2010.</p> <p>VITOLLO, M.R. Nutrição da Gestação ao envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2015.</p> <p>SILVA, S.M.C.S. & MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CUPPARI, Lilian (coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.</p> <p>TIRAPEGUI, Julio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.</p> <p>WELFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2009.</p>	
<hr/> Coordenação do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Patologias da Nutrição	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 80 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Patologia geral
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Conceitos e patogenia que formam a base das Patologias que frequentemente interferem da Nutrição. Aspectos anatomofisiopatológicos do jejum, da desnutrição e da sarcopenia associados às doenças. Carências e excesso de nutrientes envolvidos na patogênese da Obesidade, Síndrome Metabólica e Diabetes melitus. Reconhecimento do mecanismo gerador das principais doenças que acometem o trato gastrointestinal, desde a boa até o ânus e suas glândulas anexas. Erros Inatos do Metabolismo. Conhecimento sobre as doenças mais comuns associadas à tireóide, ao sistema cardiovascular e renal.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer as alterações anatomofisiopatológicas que são a base todas as doenças humanas. Reconhecer as causas e os mecanismos que atuam para na geração do adoecimento orgânico. Conduzir o discente a reconhecer as patologias específicas de importância para intervenção nutricional a fim de fornecer o entendimento relacionado à prevenção e ao tratamento dietoterápico.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Introdução a patologias da nutrição</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos básicos sobre patologia • Patologias de base nutricional • Correlações metabólicas sobre o jejum • Desnutrição proteica e/ou energética: Marasmo / Kwashiokor • Relações clínica da sarcopenia senil e adquirida • Erros Inatos do Metabolismo <p>UNIDADE II – Diabetes, Obesidade e Síndrome metabólica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diabetes mellitus: evolução da doença e correlações com o ambiente. • Obesidade: associação com inflamação sistêmica, cardio e nefropatias • Síndrome Metabólica <p>UNIDADE III – Fisiopatologias do TGI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisiopatologia das Doenças da Boca • Fisiopatologia das Doenças do Esôfago • Fisiopatologia das Doenças da Estômago 	

- Fisiopatologia das Doenças da Intestinos Delgado e Grosso
- Fisiopatologia das Doenças do Fígado e Vias Biliares
- Fisiopatologia das Doenças do Pâncreas

UNIDADE IV – Outras patologias

- Pneumopatias
- Cardiopatias
- Tireoideopatias
- Sepses
- Câncer

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; Reprodução de vídeos sobre mecanismos das doenças; Dinâmicas com estudos de casos clínicos em sala de aula; Discussão de artigos científicos.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Porth - Fisiopatologia - 9ª Ed. 2015. Editora Guanabara Koogan
KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. Robbins Patologia Básica. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MURPHY, Kenneth. Imunobiologia de Janeway. 8. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.

Coordenação do Curso

Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 10 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Políticas relacionadas a alimentação escolar; A atribuição do(a) nutricionista nessa área de atuação profissional; Entendimento sobre Gestão na alimentação escolar incluindo as ações educativas promotoras da saúde para o público pré-escolar e escolar.	
OBJETIVO	
Proporcionar conhecimento sobre as políticas públicas relacionadas a alimentação escolar, bem como a atuação do nutricionista na merenda escolar.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Políticas relacionadas a Alimentação escolar	
<ul style="list-style-type: none"> • A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar. Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade. A Entidade executora: estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais. • Programa Saúde na Escola (PSE). Programa de fortificação alimentar (Ex. NutriSUS). • Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. • Resolução nº 38 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). 	
UNIDADE II – Atuação do nutricionista na merenda escolar	
<ul style="list-style-type: none"> • Resolução nº 465/2010 dispõe sobre as atribuições do nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. • Resolução nº 600/2018 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. 	

<p>UNIDADE III – Gestão na alimentação escolar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cozinhas e cantinas nas escolas públicas. • A gestão da alimentação escolar: centralização, descentralização, escolarização e terceirização. • Planejamento e avaliação dos cardápios. • Aquisição de alimentos da agricultura familiar. • Conselho de Alimentação escolar (CAE). • Sistema de monitoramento e acompanhamento. • Teste de aceitabilidade da merenda escolar. <p>UNIDADE IV – Educação promotora da saúde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pesquisas nacionais na área (alimentação, saúde e educação). • Técnicas de comunicação em alimentação e nutrição. • Ações de EAN no âmbito da escola. • Educação permanente escolar. 	
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>Aulas expositivas; Dinâmicas de jogos para apresentação de resoluções vigentes; Atividades para trabalhar com a teste de aceitabilidade; Trabalhos em equipes.</p>	
<p>RECURSOS</p> <p>Quadro branco; pincel; data <i>show</i>; folhas; canetinhas; materiais impressos.</p>	
<p>AVALIAÇÃO</p> <p>O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões, além da assiduidade; realização das atividades dinâmicas em sala; estudo de caso.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p> <p>VENDRAMETTO, O. (org.) Alimentação escolar: vamos colocar os pratos à mesa: uma obrigação do Estado, um dever da sociedade. Vol. 1. São Paulo, SP: Blucher, 2022. ISBN: 9786555501520. (BVU).</p> <p>BARCIK, P.P. Planejamento de cardápios. São Paulo, SP: Contentus. 2020. 123p. ISBN: 9786559350780. (BVU).</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Manual operacional para profissionais de saúde e educação: promoção da alimentação saudável nas escolas. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2008. 152p. (Normas e manuais técnicos, A). ISBN: 9788533415041.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2010. 55p. (Textos básicos de saúde. Série B). ISBN: 9788533417014.</p> <p>BRASIL. Ministério da Educação. Políticas de alimentação escolar. Brasília, DF: MEC, 2009. 81p. (Profucionário. Curso técnico de formação para os funcionários da educação. Técnico em alimentação escolar).</p>	
<p>_____</p> <p>Coordenação do curso</p>	<p>_____</p> <p>Setor pedagógico</p>

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Avaliação nutricional ambulatorial	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 00 h/a CH Prática: 40 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Avaliação nutricional II
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aplicação da avaliação nutricional em seus métodos objetivos e subjetivos. Técnicas de aferição para coleta da antropometria na composição corporal. Os principais inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens.	
OBJETIVO	
Aperfeiçoar e atualizar a prática de avaliação nutricional para atendimento clínico.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Métodos objetivos em avaliação</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Antropometria; Composição corporal; Parâmetros bioquímicos; Consumo alimentar <p>UNIDADE II - Métodos subjetivos em avaliação</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Exame físico; Triagem nutricional. <p>Unidade III - Técnicas de coleta de medidas antropométricas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Referências antropométricas; Critérios de classificação nutricional; Padronização de medidas antropométricas. <p>Unidade IV - Inquéritos dietéticos</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionários de frequência de consumo alimentar; Diário alimentar/ História alimentar/ Recordatório 24 horas. 	
MÉTODO	
Aulas práticas em laboratório para utilização dos equipamentos de avaliação. Dinâmicas em duplas alternadas realizadas no laboratório Núcleo de atendimento e avaliação nutricional (NAAN). Trabalho de campo.	
RECURSOS	
Utilização de equipamentos do laboratório: computador, balança, antropômetro, adipômetro, fita antropométrica.	

AVALIAÇÃO	
A avaliação da aprendizagem se dará através de relatórios (atribuídos a cada conteúdo) e pela análise técnica durante a aferição de medidas e uso dos equipamentos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2018. 313 p. ISBN 9788527723664.</p> <p>LEAO, Leila Sicupira Carneiro de Sousa; GOMES, Maria do Carmo Rebello. Manual de Nutrição Clínica: para atendimento ambulatorial do adulto. Fortaleza, CE: Vozes, 2014. 233p. ISBN: 9788532629197. (BVU).</p> <p>ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional: novas perspectivas. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2017. 399 p. ISBN 9788527727532.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>CARDOSO, C.M.; SANTOS, P.M.L. Avaliação nutricional para idosos acamados: manual de orientações para profissionais da saúde. Rio Grande do Sul, RS: EdiPUCRS, 2020, 88p. (BVU).</p> <p>CARDOSO, E.; ISOSAKI, M. Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional. 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2010, 302p. (BVU).</p>	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Fisiologia do exercício físico aplicada à Nutrição	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	5º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Estudar como o organismo se adapta fisiologicamente ao estresse agudo do exercício, isto é, a atividade física e também ao estresse crônico do treinamento físico, dando ênfase aos aspectos metabólicos e nutricionais.	
OBJETIVO	
Capacitar os (as) acadêmicos (as) da área de Nutrição para avaliar, discutir e aplicar cientificamente os conhecimentos relacionados às respostas fisiológicas durante o exercício físico.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Exercício físico Modalidades de exercício; duração do exercício; zonas de treinamento; conceito de respostas agudas e crônica.</p> <p>UNIDADE II - Metabolismo energético Transformação biológica da energia; substratos para o exercício: macronutrientes; sistema de transferência de energia; produção aeróbica e anaeróbica de ATP; consumo de energia humana durante o repouso e a atividade física.</p> <p>UNIDADE III – Gasto energético durante a atividade física Cálculos metabólicos.</p> <p>UNIDADE IV - Sistema muscular Junção neuromuscular e unidade motora; tipos de fibras; propriocepção muscular; respostas e adaptações aos diferentes tipos de exercícios.</p> <p>UNIDADE V - Sistema pulmonar Estrutura do sistema pulmonar; mecânica da respiração; permuta e transporte dos gases; controle da ventilação; respostas e adaptações aos diferentes tipos de exercícios.</p> <p>UNIDADE VI - Sistema cardiovascular Organização do sistema circulatório; ciclo cardíaco; pressão arterial; regulação e integração cardiovascular; respostas e adaptações aos diferentes tipos de exercícios; consumo Máximo de Oxigênio – Conceitos e principais tipos de testes.</p> <p>UNIDADE VII - Sistema endócrino Controle hormonal da mobilização de substrato; respostas e adaptações aos diferentes tipos de exercícios.</p>	

UNIDADE VIII - Termorregulação e exercício	
Trocas de calor com ambiente; equilíbrio hidro-eletrolítico; exercício e desidratação; exercício e hipertermia.	
MÉTODOS	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula e provas parciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MCARDLE, W. D. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. McARDLE, W. D. et. al. Nutrição: para o desporto e o exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. TIRAPÉGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2005.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
NABHOLZ, T. V. Nutrição esportiva: aspectos relacionados à suplementação nutricional. São Paulo: Sarvier, 2007. HIRSCHBRUCH, M. D. (org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. 3. ed. rev. e amp. Barueri: Manole, 2014. WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L. Fisiologia do esporte e do exercício. Editora Manole, 5 ed., 2013.	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Administração em Alimentação Coletiva II	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80h	CH Teórica: 60h CH Prática:20h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Administração em Alimentação Coletiva I
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Planejamento de Cardápio para coletividade; Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT; Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Gestão da matéria-prima e estoque. Gestão financeira e avaliação de Custos no Planejamento de Cardápios; Controle das atividades de produção. Sustentabilidade em UANs. Sistemas de gestão informatizados.	
OBJETIVO	
Desenvolver a capacidade de gestão para o planejamento de cardápios em coletividade, voltada ao planejamento financeiro e controle de produção.	
PROGRAMA	
<p>1. Gestão de Cardápios Planejamento de refeições coletivas; Etiqueta e gastronomia; Boas Práticas Nutricionais; Análise e adequação de cardápios em Restaurante Institucional. Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT; Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.</p> <p>2. Gestão da Matéria-prima e Estoque Tipos de matéria prima; Qualidade da matéria-prima; Gestão de estoque e compras: Giro de estoque; Níveis de estoque; Curva ABC; Política de compras. Inventário permanente ou periódico.</p> <p>3. Gestão Financeira e Avaliação de Custos no Planejamento de Cardápios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Custos com mão de obra: Absenteísmo; Rotatividade de pessoal; Produtividade de mão de obra. • Custos com Matérias-primas: Cálculo do custo total e unitário por refeição; Custo médio diário, mensal; sistemática de rateio de custos por refeição; Desperdício. • Custos indiretos de fabricação (CIF) ou gastos gerais: Controle de manutenção de equipamentos e reposição de utensílios; Custo mensal de uniformes e EPIs; Custo com material de limpeza; Custos com produtos descartáveis; Espaço físico; Refeições transportadas; alocação dos produtos os custos indiretos de fabricação. 	

- Apuração de resultados: Percentuais de custo em relação à receita.
- Formação de preços voltados a UAN: Determinação do preço de venda; Lucro bruto e líquido.

4. Controle das atividades de produção

Indicadores de qualidade: resto-ingestão e sobras; desperdício de alimentos; impacto social e ambiental; controle de sobras; condutas para utilização de sobras de alimentos quentes; condutas para utilização de sobras de alimentos frios; Sustentabilidade em UAN.

5. Sistemas de gestão informatizados

Novas Tecnologias e softwares na Gestão da Produção de Refeições.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.

RECURSOS

Aulas expositivas com uso do projetor multimídia; Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas; Oficinas de elaboração de materiais; Visita técnica.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua podendo ser feita por meio de exercícios individuais, provas, trabalhos em grupos, estudo dirigidos e relatório de visita técnica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.

ANTUNES, M. T.; BOSCO, S. M. D. **Gestão em unidade de alimentação e nutrição**: da teoria à prática. 1ª ed., Curitiba: Appris, 2019.

SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. 4ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

MEZZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação**: Planejamento e Administração. 6ª ed., São Paulo, Ed. Manole, 2015, 368p.

VAZ, C. S. **Restaurantes**: controlando custos e aumentando lucros. 2ª ed. Brasília, 2011.

VAZ, C. S. **Alimentação de Coletividade**: uma Abordagem Gerencial. 3ª ed. Brasília, 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos – 2. ed. - Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 48 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação sobre a alimentação escolar para portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose – 2. ed. – Brasília: PNAE : CECANE-SC, 2012. 54 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao->

escolar-alimentacao-e-nutricao

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília: PNAE : CECANE-SC, 2012. 56 p.

Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

BRASIL. Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006.

Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Editora Varela, 2003.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão da qualidade na produção de refeições. Editora: Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2012, 294p.

GALEGO, D. S.; RUOTOLO, F.; BARRIOS, W.; REIS, A. P. A. **Manual de boas práticas em nutrição enteral e lactário**. 1ª ed., Manole, 2019.

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Alimentos funcionais	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 0 h/a
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nutrição e dietética
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aborda conceitos e fundamentos da Nutrição Funcional. Teia da nutrição funcional e interrelações fisiológicas. Estudo do papel dos seus constituintes dos alimentos e sua funcionalidade na saúde e na doença. Estudo dos compostos bioativos dos alimentos. Ação da nutrição funcional na resposta inflamatória das DCNT.	
OBJETIVO	
Estudar os conceitos e fundamentos da nutrição funcional Compreender a ação de nutrientes e CBA's na saúde e na doença Estudar a nutrição funcional e sua	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE 1 – Fundamentos da Nutrição Funcional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos e fundamentos da Nutrição Funcional • Teia funcional e suas interrelações fisiológicas • Descrevendo a teia funcional <p>UNIDADE 2 – Alimentos funcionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papel dos Nutrientes na Nutrição Funcional • Compostos bioativos dos alimentos e seu papel na nutrição funcional <p>UNIDADE 3 – Nutrição Funcional e DCNT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrição funcional e inflamação. • Nutrição funcional nas DCNT (Diabetes, Obesidade, Hipertensão e Dislipidemias). <p>UNIDADE 4 - Aplicação da Nutrição Funcional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estudo de caso • Elaboração de conduta nutrição 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Atividades práticas; Discussões.	

RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização de atividades práticas; provas parciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes . 6ª ed., Manole, 2021. Baptistella, Ana Beatriz; Souza, Márcio Leandro Ribeiro de; Paschoal, Valeria. Nutrição Funcional: Nutrientes aplicados à prática clínica . São Paulo: Valeria Paschoal Editora Ltda., 2018. Paschoal, Valéria, Naves, Andréia, da Fonseca, Ana Beatriz B. L. Nutrição Clínica Funcional: dos princípios à prática clínica . 2.ed. São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2014. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia . 12ª ed. São Paulo: Roca, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Neiva Souza; Ana Beatriz Baptistella; Valéria Paschoal; Andreia Naves; Nayara Massunaga; Renata Carnauba; Gilberti Hubscher. Nutrição funcional: princípios e aplicações na prática clínica . Acta Port Nutr; 7: 34-39, 2016. Renata Alves Carnauba, Ana Beatriz Baptistella, Valéria Paschoal. Nutrição clínica funcional: uma visão integrativa do paciente . Diagn. Tratamento; 23(1): 28-32, 2018. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . São Paulo: Roca, 2011. WHITNEY, E.; SINZER, F. Nutrição Conceitos e Controvérsias , 8ª Ed., São Paulo: Manole, 2003.	
Coordenação do Curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Introdução à Tecnologia de Alimentos	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introdução ao Estudo da Tecnologia de Alimentos. Características e propriedades de Proteínas, enzimas e lipídios no Processamento de Alimentos. Técnicas e métodos de conservação de alimentos e seu acondicionamento.	
OBJETIVO	
Estudar as principais técnicas utilizadas no processamento e conservação de alimentos.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Introdução ao estudo da tecnologia de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância da Tecnologia de Alimentos; Noções de microscopia de alimentos; Fatores intrínsecos: Aw, acidez e pH; tipo de enzimas, potencial de oxi-redox; constituição química. Relação com atividade microbiana e alterações enzimáticas e não enzimáticas; Fatores extrínsecos: umidade, temperatura, atmosfera, luz; Fundamentos básicos de preservação. Processos auxiliares da conservação dos alimentos; Tipos de Indústrias de Alimentos; A Indústria de Alimentos no Brasil; Fatores de Qualidade e Aceitabilidade dos Alimentos; Principais Causas de Alterações químicas e físicas dos alimentos. <p>UNIDADE II - Proteínas no processamento de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de proteína e alimentos proteicos; Propriedades das proteínas que permitem transformações diversas nos alimentos: emulsificação, hidratação, viscosidade, Geleificação, espumabilidade e solubilidade; Propriedades funcionais de proteínas em alimentos; Proteínas de origem animal: proteínas da carne, do ovo e do leite <p>UNIDADE III - Enzimas no Processamento de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papel das enzimas endógenas na qualidade dos alimentos; Enzimas como ferramentas do processo e como ingredientes <p>UNIDADE IV - Lipídios no Processamento de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ácidos graxos e triacilgliceróis; Oxidação lipídica; Rancidez hidrolítica; Oxidação de lipídios durante o processamento; Antioxidantes. 	

<p>UNIDADE V - Pigmentos Naturais em alimentos.</p> <p>UNIDADE VI - Substâncias químicas tóxicas presentes naturalmente nos alimentos.</p> <p>UNIDADE VII - Métodos Gerais de Conservação de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservação de Alimentos pelo uso do calor: Esterilização, Pasteurização, Tindalização, Branqueamento e Apertização • Conservação de Alimentos pelo uso do frio: Refrigeração, Congelamento e Liofilização • Conservação de Alimentos pelo controle da umidade: Secagem natural, Secagem artificial e Concentração • Conservação de Alimentos pelo uso do açúcar: Geléia, Doce em massa, Fruta em conserva, Fruta cristalizada e glaceada • Conservação de Alimentos por fermentações: Fermentação alcoólica, Fermentação acética e Fermentação láctica • Conservação de Alimentos pelo uso de aditivos • Conservação de Alimentos pelo uso de irradiação • Conservação de Alimentos por outros métodos: Osmose reversa, Conservação pelo sal, Defumação e Métodos mistos • Embalagens na Indústria de Alimentos: As embalagens e sua importância na conservação de alimentos 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Apresentação de vídeos educativos sobre a composição e conservação dos alimentos.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de uso de Laboratório	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.	
FELLOWS, P. Tecnologia do processamento dos alimentos: princípios e praticas. Rio Grande do Sul: Atheneu, 2007.	
SILVA, J. A. Tópicos da tecnologia de alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2000, 227p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
CONTREAS, C.C, et.al., Higiene e Sanitização na Ind. de Carnes e Derivados. São Paulo, livraria Varela,2002.	
ORDÓÑEZ, J.A. Tecnologia de Alimentos vol. 01. Porto Alegre: Artmed. 2005.	
SALINAS, Rolando D. Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia. 2ª. ed. São Paulo: Artmed, 2002. 280p.	
<hr/> Coordenação do Curso	<hr/> Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição em Saúde Coletiva	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	20 horas
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A construção histórica das políticas de saúde no Brasil; Leis orgânicas de saúde (LOS) e suas alterações; Determinantes Sociais de Saúde (DSS); Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011; Conselhos Nacionais de Saúde; O nutricionista e as políticas de atuação no SUS; Política Nacional de Promoção da Saúde; Política Nacional de Atenção Básica; Programa Previne Brasil; Programa Saúde na Hora e outras Legislações vigentes.	
OBJETIVO	
Conceituar e conhecer os principais programas, políticas e ações relacionados ao Sistema Único de Saúde Brasileiro, assim como, compreender a prática do nutricionista na saúde pública, com ênfase na atenção básica	
PROGRAMA	
UNIDADE I – A construção histórica das políticas de saúde no Brasil	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Como era antes do SUS ▪ Constituição Federal Brasileira (1988): Da Seguridade Social artigos nº 194 e 195; Da Saúde artigos nº 196 ao 200. 	
UNIDADE II – Leis orgânicas de saúde (LOS) e suas alterações	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lei orgânicas da saúde nº 8.080, de 19 de setembro de 1990. Lei orgânica da saúde nº 8.142/90, de 28 de dezembro de 1990. 	
UNIDADE III – Determinantes Sociais de Saúde (DSS)	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conceitos sobre Determinantes e condicionantes. ▪ Modelos para estudar os DSS 	
UNIDADE IV – Decreto nº 7.508, de 28 de junho de 2011	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Regulamenta a lei nº 8.080/90 para dispor sobre: organização do SUS; planejamento da saúde; assistência à saúde e articulação Inter federativa. 	
UNIDADE V – Resolução nº 453, de 10 de maio de 2012	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estabelece diretrizes para instituição, reestruturação, reformulação e funcionamento dos Conselhos de Saúde. 	
UNIDADE VI - O nutricionista e as políticas de atuação no SUS	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Portaria nº 2466, de 11 novembro de 2014: redefine a Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS). 	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017: Política Nacional de Atenção Básica (PNAB). Estabelece diretrizes para organização do componente Atenção Básica, na Rede de Atenção Básica à Saúde (RAS). <p>UNIDADE VII – Portaria nº 2.979, de 12 de novembro de 2019</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Institui o Programa Previne Brasil, que estabelece novo modelo de financiamento de custeio da Atenção Primária à Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS). <p>UNIDADE VIII – Portaria nº 930, de 15 de maio de 2019</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Institui o Programa "Saúde na Hora", que dispõe sobre o horário estendido de funcionamento das Unidades de Saúde da Família. ▪ Novas legislações vigentes. 	
METODOLOGIAS DE ENSINO	
Aulas expositivas (data <i>show</i>); Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Resolução de questões de concurso para residência profissional. Desenvolvimento de projeto de extensão em nutrição e saúde coletiva.	
RECURSOS	
Data <i>show</i> ; Quadro branco; Pincel; Materiais impressos.	
AVALIAÇÃO	
Participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; atividades dinâmicas (criação de jogos educativos, apresentações, dentre outras metodologias).	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
AGUIAR, R.V. Processos de Saúde/Doença e seus condicionantes . Curitiba, PR: Livro Técnico, 2011. 120 p. ISBN 978-85-63687-25-8.	
BRASIL. Ministério da Saúde. O SUS de a a z: garantindo saúde nos municípios . 3. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2009. 477p. (Comunicação e educação em saúde). ISBN 9788533415522.	
TADDEI, J.A. (editor) et al. Nutrição em saúde pública . Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2011. 640p. ISBN 9788577710744.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ROCHA, J.S.M. Manual de Saúde Pública e Saúde coletiva no Brasil . 2ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2017. 276p. (BVU).	
CARDOSO, M. A. Nutrição em Saúde Coletiva . Rio de Janeiro, RJ: Atheneu. 2013. 368p. (BVU).	
SIQUEIRA-BATISTA, R. Perguntas e respostas comentadas de saúde pública . 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2010. 501p.	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição aplicada ao exercício físico e esporte	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 10 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Planejamento dietético
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Bioenergética. Recomendações energéticas, de macronutrientes e micronutrientes no exercício físico (com ênfase antes, durante e após o exercício). Prescrição do plano alimentar para praticantes de exercício físico. Estratégias nutricionais para emagrecimento e ganho de massa muscular. Hidratação e recomendações hídricas para o praticante de exercício. Recursos ergogênicos nutricionais e farmacológicos: características, classificações, efeitos adversos, recomendações específicas e aspectos legais e éticos.	
OBJETIVO	
Estudar de forma geral o metabolismo corporal e as principais vias relacionadas ao exercício físico. Elaborar a prescrição nutricional aplicada ao exercício físico.	
PROGRAMA	
UNIDADE I - Bioenergética e gasto energético UNIDADE II - Macro e micronutrientes no exercício físico UNIDADE III - Hidratação e exercício físico UNIDADE IV - Prescrição do plano alimentar para praticantes de exercício UNIDADE V - Estratégias nutricionais para emagrecimento e aumento de massa muscular UNIDADE VI - Suplementos Nutricionais, Recursos Ergogênicos e performance	
MÉTODOS	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula. Desenvolvimento de projeto de extensão em nutrição no exercício físico.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de esportivo; Alimentos.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; prescrição do plano alimentar e provas parciais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

<p>JEUKENDRUP, A.; GLEESON, M. Nutrição no esporte: diretrizes nutricionais e bioquímica e fisiologia do exercício. 3ª ed., Manole E-Books, 2021.</p> <p>McARDLE, W. D. et. al. Nutrição: para o desporto e o exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>TIRAPGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu, 2005</p> <p>BIESEK, S.; ALVES, L.A.; GUERRA, I. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. São Paulo: Manole, 2005.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>NABHOLZ, T. V. Nutrição esportiva: aspectos relacionados à suplementação nutricional. São Paulo: Sarvier, 2007.</p> <p>HIRSCHBRUCH, M. D. (org.). Nutrição esportiva: uma visão prática. 3. ed. rev. e amp. Barueri: Manole, 2014.</p> <p>MCARDLE, W. D. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.</p>	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição nos transtornos alimentares	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 30h CH Prática: 10h
CH – Curricularização da Extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Oferecer condições para que os alunos reconheçam os quadros de transtornos alimentares e reflitam de forma crítica em relação as práticas voltadas a perda de peso e as atitudes alimentares. Nutrição nos Transtornos alimentares; Transtornos alimentares na infância e adolescência; Introdução a Nutrição relacionada ao comportamento alimentar.	
OBJETIVO	
Abordar os transtornos alimentares: características gerais, critérios diagnósticos, histórico, etiologia, epidemiologia, impacto na vida do paciente e consequências à saúde, incluindo as interfaces com a obesidade.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Nutrição nos Transtornos alimentares	
<ul style="list-style-type: none"> • Definições; critérios diagnósticos e epidemiologia; Prevenção; Tratamento especializado; Cuidado nutricional; Escalas e questionários para avaliação dos transtornos alimentares. 	
UNIDADE II – Transtornos alimentares na infância e na adolescência	
<ul style="list-style-type: none"> • Insatisfação com a imagem corporal; Bulimia nervosa, anorexia nervosa, compulsão alimentar, dentre outros transtornos. 	
UNIDADE III – Introdução a nutrição relacionada ao comportamento alimentar	
<ul style="list-style-type: none"> • Conceito iniciais sobre comportamento alimentar; Operacionalizando o comportamento alimentar, suas formas e funções; Situações desafiadoras em atendimento clínico; Entrevista motivacional; Aconselhamento nutricional; Terapia cognitivo-comportamental; Comer intuitivo; Comer com atenção plena (<i>Mindful Eating</i>). 	
METODOLOGIA DE ENSINO	

<p>O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Desenvolvimento de projeto de extensão de Nutrição nos Transtornos Alimentares.</p>	
<p>RECURSOS</p>	
<p>Aulas expositivas com uso do projetor multimídia. Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas.</p>	
<p>AVALIAÇÃO</p>	
<p>A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua observando a participação do discente. Estudo de caso para debate em sala. Avaliações com questões objetivas e subjetivas. Desenvolvimento do projeto de extensão.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	
<p>KACHANI, A. T.; CORDÁS, T. A. Nutrição em psiquiatria. 2ª ed. Manole, 2021. ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. Ciência do comportamento alimentar. 1ª ed. Manole, 2021. ALVARENGA, M. S.; DUNKER, K. L. L.; PHILIPPI, S. T. Transtornos alimentares e nutrição da prevenção ao tratamento. 1ª ed., Manole, 2020. MARQUES, Talita Lopes. Psicologia e reeducação alimentar. Curitiba, PR: Contentus, 2020. 114p. ISBN: 9786557454220. (BVU). LANCHETA JR., Antônio Herbert; LANCHETA, Luciana Oquendo Pereira. Emagrecimento: uma abordagem multidisciplinar. São Paulo, SP: Editora dos Editores, 2020. 152p. ISBN: 9786586098242. (BVU).</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	
<p>ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. 1011p. SOUZA, Meira. 12 atitudes para viver feliz e em equilíbrio com seu peso. São Paulo, SP: Vestígio, 2022. 224 p. ISBN: 9786586551587. (BVU). MATTOS, Rafaela. Sobrevivendo ao estigma da gordura. São Paulo, SP: Vetor, 2012. 204p. ISBN: 9786586163117. (BVU).</p>	
<p>Coordenação do Curso</p>	<p>Setor Pedagógico</p>

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Análise Sensorial	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40	CH Teórica: 20 CH Prática: 20
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A importância da avaliação sensorial de alimentos. Os órgãos dos sentidos na avaliação sensorial de alimentos. Principais atributos sensoriais para o controle de qualidade de alimentos. Condições necessárias para a aplicação de testes sensoriais. Procedimento e tratamento estatístico dos testes sensoriais.	
OBJETIVO	
Compreender e aplicar a avaliação sensorial de alimentos; Entender a importância dos órgãos dos sentidos na avaliação sensorial de alimentos; Selecionar os principais atributos sensoriais para o controle de qualidade de alimentos; Reconhecer as condições necessárias para a aplicação dos testes sensoriais; Identificar e aplicar os principais testes sensoriais utilizados na avaliação sensorial. Realizar, analisar e interpretar testes sensoriais. Elaborar relatório de análises sensoriais.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Princípios Básicos da Análise Sensorial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico, importância, conceito e aplicação • Fatores que influenciam na avaliação sensorial <p>UNIDADE II - Os Sentidos humanos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os órgãos dos sentidos • Atributos sensoriais <p>UNIDADE III - Ambiente dos Testes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laboratório, condições para degustação • Amostra, preparo e apresentação • Avaliadores, seleção e treinamento <p>UNIDADE IV - Métodos Sensoriais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Métodos discriminativos: diferença e sensibilidade • Métodos descritivos - principais técnicas descritivas • Métodos afetivos: aceitação e preferência 	
METODOLOGIA DE ENSINO	

<p>As aulas serão expositivas, dialógicas, usando-se tecnologias para o ensino dos conteúdos previstos, como apresentação de vídeos, a exposição de imagens e a manipulação de material concreto como alimentos. Serão realizadas aulas práticas em laboratório, confrontando a teoria com situações práticas.</p>	
<p>RECURSOS</p>	
<p>Apostila de aula prática; Relatório de aula prática; Estudo dirigido; Seminários; Estudos de casos (aplicação na merenda escolar, outros.)</p>	
<p>AVALIAÇÃO</p>	
<p>A avaliação acontecerá de forma contínua durante todo o processo de ensino-aprendizagem, com a aplicação de listas de exercícios, trabalhos e seminários. Serão realizadas provas com objetivo de mensurar o nível de aprendizado alcançado e relatórios de aulas práticas. Será realizada também a elaboração de artigos científicos.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA BÁSICA</p>	
<p>DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 3. ed. Curitiba: Champagnat, 2011. MINIM, V. P. R. Análise sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: UFV, 2006. ALMEIDA, T. C. A.; HOUGH, G.; DAMÁSIO, M. H.; da SILVA, M, A. A. P. Avanços em análise sensorial. São Paulo: Varela, 1999.</p>	
<p>BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR</p>	
<p>CASTRO, F. A. F.; AZEREDO, R. M. C. Estudo experimental dos alimentos: uma abordagem prática. 3a ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. FERREIRA, S. M. R. Controle de qualidade em sistemas de alimentação coletiva. São Paulo: Varela, 2002. FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000. FRANCO, M. R. B. Aroma e sabor de alimentos: temas atuais. São Paulo: Varela, 2003. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2008. PALERMO. J. R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2015. 158 p.</p>	
<p>Coordenação de Curso</p>	<p>Setor pedagógico</p>

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Consultoria e gestão em alimentação coletiva	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	20
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Tendências em Alimentação Coletiva. Empreendimentos na área de alimentação e nutrição, demanda de mercado, estudo de viabilidade, planejamento e gestão de negócios e serviços de alimentação, sustentabilidade, capacitação de equipes e emprego da legislação sanitária para o aprimoramento da prestação dos serviços.	
OBJETIVO	
Desenvolver habilidades e competências gerenciais necessárias a implantação ou consultoria para negócios e serviços de alimentação fora do lar.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Administração e Gestão de Negócios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planejamento estratégico, Perspectivas de clientes do BSC (<i>Balanced Scorecard</i>), Modelo <i>SWOT</i>; Plano de negócios para o segmento de alimentação. <p>UNIDADE II - Administração de Materiais e Logística de Suprimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Noções de Logística de Abastecimentos e Delivery. Processo de compras. Armazenamento de materiais. Avaliação de estoque: sistemas de custeamento; ficha de estoque, curva ABC, inventário físico e instrumentos de controle de estoque. <p>UNIDADE III – Gestão de Custos e Finanças</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinação de custos de produtos e serviços nos segmentos de alimentação, Ficha técnica de preparação, Determinação e gerenciamento do lucro, <i>mark up</i>, margem de contribuição, ponto de equilíbrio, formação de preços. <p>UNIDADE IV - Alimentação Coletiva e Gastronomia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regras do planejamento e elaboração de cardápios, Gastronomia e sua aplicabilidade em Alimentação Coletiva, Planejamento de eventos gastronômicos. 	

UNIDADE V - Gestão Estratégica de Pessoas

- Seleção e Desenvolvimento de pessoas, Relações Trabalhistas e Administração de Pessoal, Habilidades interpessoais, Saúde e Segurança no Trabalho em Serviços de Alimentação, Educação continuada.

UNIDADE VI - Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação

- Qualidade; Liderança, estratégia e gestão; Gestão do tempo e produtividade; Controle da qualidade; qualidade da matéria prima; auditorias de fornecedores; Planejamento, projetos físicos e ambiência de serviços de alimentação, Legislação sanitária.

UNIDADE VI - Avaliação da Qualidade em Serviços de Alimentação

- Modelos de Avaliação da Gestão da Qualidade; Qualidade Nutricional e Sensorial no processo produtivo; Técnicas de preparo e saúde dos comensais; Sistemas de Gestão da Qualidade: Sistemas de acreditação, certificação, PDCA, 5S, 5W2H; Ferramentas da qualidade (diagrama de Pareto, Ishikawa, histograma, fluxograma) e legislação aplicada. Consultoria e Assessoria em Negócios de Alimentação.

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas interativas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno. Leituras e discussão de textos direcionados a análise e interpretação de estudos de casos, elaboração de diagnósticos e planos de ação. Observação em campo de negócios voltados a alimentação fora do lar. Extensão por meio de projeto de consultoria.

RECURSOS

Computador, Data show; Quadro branco; Pincel, Utensílios de cozinha, Equipamentos de cozinha e Gêneros alimentícios.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teóricas, elaboração de planejamentos e cálculos afins ao conteúdo da disciplina, elaboração de atividades avaliativas propostas, bem como exposição de relatos de experiências após projeto de extensão junto aos estabelecimentos que comercializam alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.
 BROCKA, Bruce; Brocka, M. Suzanne. **Gerenciamento da qualidade**. São Paulo: Makron Books, 1994. 427 p.
 MEZZOMO, I. B. **Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração**. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2002, 432p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004.
 FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias Gerenciais de Restaurante**. São Paulo: Editora SENAC, 2004.
 GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. **Avaliação de Serviços de Nutrição e alimentação**. São Paulo: Sarvier, 113p., 1996.
 MAGNÉE, H. M. **Administração Simplificada: para pequenos e médios restaurantes**. São Paulo: Varela, 129p., 2005.

MAGNÉE, H. M. Manual do Self-Service: roteiro e guia prático para montagem e administração de restaurantes self-service ou por quilo. São Paulo: Varela, 245p., 1996.

PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

REGGIOLLI, M. R.; GONSALVES, M. I. E. São Paulo: Atheneu, 129p., 2002.

SENAC. Administração da Alimentação Coletiva. São Paulo: Senac-SP, 2007. Disponível em: <http://pt.scribd.com/doc/46526165/livro-senac>.

SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2010, 625p.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma Abordagem Gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas.

Coordenação do curso

Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologias educacionais e materiais didáticos	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	6º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aspectos básicos do planejamento pedagógico e suas implicações na elaboração de material didático. Linguagem e forma de comunicação adequados. Recursos tecnológicos mais utilizados na construção. Tecnologias interativas. Principais estratégias de avaliação dos processos de ensino e dos processos aprendizagem em atividades educativas mediadas por tecnologia.	
OBJETIVO	
Fornece diretrizes técnicas e pedagógicas para o profissional da saúde e elaboração de conteúdo e material didático em projetos de Educação Alimentar e Nutricional.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Planejamento pedagógico e comunicação Aspectos fundamentais do planejamento pedagógico; comunicação e a linguagem mediadas por tecnologias.</p> <p>UNIDADE II - Fundamentos da Tecnologia Educacional Pensando sobre os recursos tecnológicos utilizados em educação; Recursos tecnológicos mais utilizados no ensino mediado por tecnologia; tecnologias interativas e colaborativas disponíveis.</p> <p>Unidade III – Materiais didáticos Conceito, definição e abrangência; Materiais: impressos, audiovisual e novas tecnologias.</p> <p>Avaliação da aprendizagem e estratégias avaliativas Avaliação e suas funções no processo de ensino-aprendizagem; estratégias para avaliação da aprendizagem.</p>	
MÉTODO	
Serão utilizadas metodologias ativas de ensino a ser desenvolvidas pela utilização de estratégias pedagógicas que possibilitem ao aluno a construção de concepções e compreensões por meio de participação ativa no processo de ensino-aprendizagem, em especial, a proposição de atividades práticas.	
RECURSOS	

Textos dialogais; vídeos; quiz; tarefas; palavras-cruzadas; infográficos; ilustrações; animações. Produção de materiais e conteúdo a serem utilizados em projeto de extensão sobre Educação Alimentar e Nutricional.	
AVALIAÇÃO	
Avaliação continuada por meio de tarefas práticas e questionários de autoavaliação. Construção de instrumento didáticos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>VERASZTO, V.; BAIÃO, E. R.; SOUZA, H. T. Tecnologias educacionais: aplicações e possibilidades. 1 ed., Curitiba: Appris, 2019.</p> <p>FEITOSA, S. Metodologias ativas e as Tecnologias Educacionais. 1ª ed., Rio de Janeiro, 2021.</p> <p>BANDEIRA, D. Materiais didáticos. Curitiba – PR: IESDE, 2009.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>MOREIRA, M. L.; MEYER, A. L. L.; SOUZA, B. K. B.; ALVES, B. A. V. F.; VIVEIROS, C. S.; MELO, D. K. O.; PEREIRA, L. B.; FIGUEIREDO, S. M. S. Elaboração de Tecnologia Educativa como incentivo à alimentação saudável para crianças. Brazilian Journal of Health Review, Belém – PA, Mar, 2021.</p> <p>SANTOS, G. S.; OLIVEIRA, M. F. A. Estratégias de ensino voltadas para educação alimentar: um artigo de revisão. Debates em Educação, Maceió – AL, v.13, n.3, Jan./Abr., 2021.</p> <p>LANNES, M. M.; FRANKS, F. F.; MÜLLER, E. D. V.; MARTINS, C. M. T. Promoção da saúde no ambiente escolar: desenvolvimento de materiais didáticos. Revista Família, Ciclos de Vida e Saúde no Contexto Social, v.1, 2018,</p>	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Dietoterapia I	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nutrição nos ciclos vitais Patologias da nutrição
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Introdução a dietoterapia, modificações do regime alimentar, dietoterapia aplicada à: Doenças Cardiovasculares, alimentos cardioprotetores; aterosclerose; dislipidemia; hipertensão arterial; insuficiência cardíaca; obesidade; diabetes Mellitus; síndrome Metabólica; Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) e demais doenças pulmonares; Transtornos Alimentares: Anorexia e Bulimia Nervosa; desnutrição; anemias; alergia alimentar; doenças do trato gastrointestinal superior e inferior; pâncreas.	
OBJETIVO	
Planejar e executar o atendimento dietoterápico por meio da seleção de instrumentos e técnicas afins ao tratamento nutricional conforme os objetivos terapêuticos.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Atribuições do profissional Nutricionista em Nível Hospitalar e Ambulatorial; • Introdução a Dietoterapia; • Finalidades da Dietoterapia; • A prescrição Dietética; • Modificações do regime alimentar; • Dieta hospitalar progressiva (DHP) ou modificações físicas (teoria e prática); • Modificações químicas da dieta; • Revisão de métodos para determinação de necessidades nutricionais; • Termos técnicos; • Densidade calórica; • Cálculo de dieta através da tabela de composição química e grupos equivalentes; • Cálculo da relação proteína/caloria; • Balanço Nitrogenado; • Avaliação Nutricional; • Métodos Bioquímicos na Avaliação Nutricional; Dietoterapia aplicada a: <ul style="list-style-type: none"> • Doenças Cardiovasculares; • Alimentos cardioprotetores; • Aterosclerose; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Dislipidemias; • Hipertensão arterial; • Insuficiência Cardíaca; • Obesidade; • Diabetes Mellitus; • Síndrome Metabólica; • Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) e doenças pulmonares; • Transtornos Alimentares: Anorexia e Bulimia Nervosa; • Desnutrição; • Anemias; • Doenças da cavidade oral e esôfago; • Disfagia; • Doenças do estômago; • Doenças intestinais; • Doenças do pâncreas. • Alergia alimentar 	
MÉTODOS	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Estudos de casos e discussões em sala de aula. Projeto de extensão em Dietoterapia.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de apoio a eventos.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais. Desenvolvimento de ações que abordarão a Dietoterapia a uma patologia.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2010.	
CUPPARI, L. (Editor responsável) – Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2 ed. São Paulo: Manole, 2007.	
REIS, N.T. Nutrição Clínica: Sistema Digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimento, Nutrição & Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Roca, 2010.	
TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.	
AQUINO, R. C.; PHILLIPI, S. T. Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole, 2009.	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Educação ambiental e resíduos	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	20
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Potencialidades para um desenvolvimento autossustentável; Conhecimento e correlação entre os processos de intervenção antrópica sobre o meio ambiente resultante da atividade produtiva, e seus impactos ambientais; Educação ambiental. Medidas de controle, proteção e melhoria de agentes bióticos e abióticos; Efeitos da poluição sobre a saúde humana; Agrotóxicos. Qualidade da água. Principais leis ecológicas, normas de controle e selos de qualidade na área de alimentos e nutrição; Identificação de técnicas para reutilização e reciclagem de materiais e produtos de origem alimentar.</p>	
OBJETIVO	
<p>Permitir que o aluno reconheça a problemática dos resíduos gerados em empresas com vistas a preservar o meio ambiente de forma sustentável. Aplicar o conteúdo à realidade da Unidade de Alimentação e Nutrição.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - O Âmbito da Ecologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ecologia: sua relação com outras ciências e sua relevância para a civilização • Revolução industrial e seus impactos ambientais • Ecossistema, Desenvolvimento Autossustentável, Estrutura, Classificação e Principais Agressões Ambientais • Sustentabilidade, saúde e Meio Ambiente <p>UNIDADE II - Zoneamento de áreas industriais</p> <p>UNIDADE III - Fontes de Poluição das Unidades produtoras de refeições. Agrotóxicos.</p> <p>UNIDADE IV - Alterações Sofridas pelo Planeta em Virtude da Poluição, Uso Irracional dos Recursos Naturais e Superpopulação</p> <ul style="list-style-type: none"> • A explosão demográfica e o impacto tecnológico • Atividades antrópicas e desequilíbrios na biosfera • A produtividade e exploração dos recursos naturais pelo homem • Princípio de conservação na natureza • Estudo de controle da qualidade ambiental 	

<p>UNIDADE V - Resíduos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos • Efeitos deletérios • Origem e natureza dos resíduos <p>UNIDADE VI - Resíduos sólidos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caracterização • Aproveitamento de resíduo na indústria de alimentos • Destino dos resíduos sólidos <p>UNIDADE VII - Tratamento de Resíduos de Alimentos produzidos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carnes; Óleos; Frutas e Verduras e outros alimentos <p>UNIDADE VIII - Doenças ligadas à poluição</p> <p>UNIDADE IX - Investigação de problemas, resolução de conflitos, elaboração de procedimentos e de relatórios</p> <p>UNIDADE X - Coleta Seletiva e Noções sobre Reciclagem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reciclagem; • Compostos biodegradáveis e não biodegradáveis • Aspectos mais amplos do controle ambiental <p>UNIDADE XI - Legislação Ambiental Estadual e Federal para Implantação de Unidades Produtoras de Refeições. Educação ambiental.</p> <p>UNIDADE XII - Controle da qualidade da água.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Atividades práticas; Discussões. Extensão por meio de projeto de Educação ambiental e resíduos em empresas da região.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de apoio a eventos.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização de atividades práticas; provas parciais. Desenvolvimento de projeto de extensão.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SEWELL, G.H. Administração e controle da qualidade ambiental. São Paulo, EPU, 1998. SANCHEZ, L. E. Avaliação do impacto ambiental. São Paulo, Oficina de Textos, 2006. RICKLEFS, R. E. A economia da natureza. 5ª Ed., Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
GRALLA, P. Como funciona o meio ambiente. São Paulo, Quark Books, 1998. BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Orientações técnicas para apresentação de projetos de resíduos sólidos urbanos. 1ª reimpressão — Brasília: Funasa, 2006. 46 p.	
Coordenador do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Materno-Infantil	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20h/a
CH – Curricularização da extensão:	20
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Nutrição nos Ciclos Vitais
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Saúde e nutrição na gestação, lactação, primeiro e segundo anos de vida. Aspectos fundamentais da assistência pré-natal, aleitamento materno e introdução alimentar.	
OBJETIVO	
Contribuir para a capacitação do aluno quanto à conduta dietética durante a gestação, lactação e primeiro e segundo anos de vida da criança.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE II - Gestação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisiologia da gestação; • Primeiros 1000 dias do bebê; • <i>Imprinting</i> metabólico e epigenética; • Recomendações Nutricionais na gestação saudável; • Ganho de peso da gestante; • Intervenção nutricional na gestação; • Cardápio para gestante; • Fatores de risco na gravidez; • Doenças predominantes na gravidez: diabetes gestacional, hiperêmese gravídica, distúrbios hipertensivos na gravidez, anemias na gravidez e infecções do trato urinário. • Uso de medicamentos na gravidez; • Gestante adolescente. <p>UNIDADE III - Lactação</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisiologia da lactação; • Composição do leite materno; • Benefícios do aleitamento materno; • Situações que dificultam a amamentação; • Lactação em situações especiais; • Técnicas de amamentação; 	

- Programas de incentivo ao aleitamento materno: Hospital Amigo da Criança, método mãe-canguru, bancos de leite humano, etc.
- Legislação para a mãe que amamenta;
- Drogas na lactação;
- Avaliação nutricional e Recomendações Nutricionais para o lactente.

UNIDADE IV - Criança

- Necessidades nutricionais de crianças nascidas a termo e prematuras;
- Alimentação saudável para crianças menores de 2 anos;
- Introdução alimentar: diferentes abordagens;
- Desmame precoce: Orientação para crianças desmamadas menores de 1 ano;
- Bebês prematuros: aleitamento e cuidados;
- Alimentação artificial;
- Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes.

UNIDADE V - Estrutura e práticas de apoio à lactação em nível hospitalar:

- Banco de leite humano;
- Lactário.

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Elaboração de Plano alimentar para casos clínicos; visita técnica. Projeto de Extensão sobre Aleitamento Materno.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel. Materiais de apoio à eventos.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; estudo de caso e provas subjetivas e objetivas. Desenvolvimento de projeto de extensão.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
MARQUES, N.; SERPA, F.; TEIXEIRA, M. Nutrição funcional da fertilidade à gestação . 1ª ed. São Paulo: VP, 2018.	
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. A. (org.) Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . 2. ed. São Paulo: Roca, 2010.	
VITOLLO, M. R (org.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento . 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
PALMA, D. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência . São Paulo: Manole, 2009.	
CARVALHO, M.R. & TAVARES, L.A.M. Amamentação – bases científicas . 3ª ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2010.	
Coordenador do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Projetos sociais	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da extensão:	20
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Políticas e Programas sociais. O planejamento de programas e projetos sociais. Elaboração de planos, programas e projetos sociais que envolva relações étnico-raciais, gênero, direitos humanos e meio ambiente.	
OBJETIVO	
Planejar e executar um projeto social em prol de um grupo populacional específico que conviva com situação de vulnerabilidade social e/ou ambiental.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Aspectos conceituais e metodológicos das políticas e programas sociais.</p> <p>UNIDADE II - O planejamento e a elaboração de planos, programas e projetos sociais voltados a públicos com problemas relativos a questões sócio e/ou ambientais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relações étnico-raciais, relações de gênero, direitos humanos, insegurança alimentar em grupos vulneráveis, incluindo comunidades e povos tradicionais. <p>UNIDADE III – Avaliação do alcance dos objetivos do projeto social executado.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas e discussão em sala de aula; Elaboração, aplicação e apresentação de projeto social na comunidade.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; desenvolvimento e aplicação do projeto social.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>ARMANI, D. Como elaborar projetos? Guia prático de elaboração de projetos. Porto Alegre: Tomo Editorial, 2001.</p> <p>BAPTISTA, M. V. Planejamento Social: intencionalidade e instrumentalidade. 2. ed. São Paulo: Veras Editora, 2007.</p>	

CARNEIRO, Sueli. **Pobreza tem cor no Brasil**. In: Racismo, sexismo e desigualdade no Brasil. Ed. Selo Negro: São Paulo, 2011. p. 57-60.

CURY, T. C. H. Elaboração de projetos sociais. In: ÁVILA, C. M. (coord). Gestão de projetos sociais. 3. ed. São Paulo: AAPCS, 2001.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

SILVA, M. O. S. (org.). Avaliação de Políticas e Programas Sociais: teoria e prática. São Paulo: Veras Editora, 2001.

SPOSATI, A. O. et al. Assistência na trajetória das políticas sociais brasileiras: uma questão em análise. 8. ed. São Paulo: Cortez, 2003.

Coordenação do curso

Setor pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

COMPONENTE CURRICULAR: Tecnologia de alimentos	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h	CH Teórica: 60h CH Prática: 20h
CH – Curricularização da Extensão:	10 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Introdução a tecnologia de alimentos
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Estudo das tecnologias de processamento de produtos de origem animal e vegetal. Tópicos de tecnologia de carnes e derivados. Tópicos de tecnologia de leites e derivados. Tópicos de tecnologia de pescado e derivados. Tópicos de tecnologia de produtos apícolas. Tópicos de tecnologia de óleos e derivados. Tópicos de tecnologia pós-colheita de frutos e hortaliças. Tópicos de tecnologia de cereais. Tópicos de tecnologia de bebidas.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conhecer as características das matérias-primas de origem animal e vegetal, e as bases das tecnologias de processamento de carnes e derivados, leite e derivados, pescado e derivados, produtos apícolas, óleos e seus derivados, frutos e hortaliças, cereais e bebidas.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Tópicos de Tecnologia de Carnes e derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fisiologia Muscular: estrutura muscular; contração muscular; relaxamento muscular; transformação do músculo em carne • Ingredientes e aditivos utilizados no processamento: matéria prima; ingredientes; aditivos; extensores; condimentos • Processamento tecnológico da carne: salsicha; hambúrguer; mortadela; linguiça; presunto; apresuntada; kafta; carne do sol; charque; almôndegas <p>UNIDADE II – Tópicos de Tecnologia de Leite e derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Considerações sobre o Leite: composição do leite e componentes principais do leite • Tratamento do Leite: aspectos da legislação vigente; filtração do leite; resfriamento; padronização e desnate; pasteurização; esterilização. • Tecnologia de fabricação de queijos: composição e valor nutritivo; classificação; processo geral de elaboração; fermento lácteo; maturação dos queijos; defeitos nos queijos; aspectos de legislação vigente • Tecnologia de fabricação de leites fermentados e bebidas lácteas: aspectos nutricionais; matéria-prima; fermentos lácteos; etapas de fabricação; aspectos de legislação vigente 	

<p>UNIDADE III – Tópicos de Tecnologia de Pescados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características gerais e Classificação do pescado; • Organismos aquáticos de interesse tecnológico. • Processos de preservação do pescado e derivados: Substâncias químicas, Calor, Frio, Processos combinados. • Aproveitamento integral do pescado; • Processamento tecnológico e industrialização do pescado e derivados. <p>UNIDADE IV – Tópicos de Tecnologia de Produtos apícolas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importância da apicultura. • Produção e processamento dos produtos mel, pólen, própolis e geléia real. <p>UNIDADE V – Tópicos de Tecnologia de Óleos e Gorduras</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composição de óleos vegetais • Extração de óleos vegetais: processo mecânico, químico e misto • Refino de óleos vegetais: degomagem, neutralização, branqueamento e desodorização • Modificação em óleos vegetais: fracionamento; hidrogenação, interesterificação • Processamento de derivados de óleos vegetais: creme vegetal, margarina e maionese <p>UNIDADE VI – Tópicos de Tecnologia de pós colheita de Frutos e Hortaliças</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processamento de Frutos e Hortaliças: fontes de calor usadas no processamento de frutos e hortaliças; uso de baixas temperaturas; higiene e sanitização dos equipamentos e higiene pessoal; importância das embalagens para frutas e hortaliças e para produtos industrializados • Processos Industriais: fabricação de polpas congeladas, sucos com alto teor de polpa, sucos prontos para beber e sucos clarificado <p>UNIDADE VI – Tópicos de Tecnologia de Cereais e derivados</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cereais: arroz, aveia, cevada, milho, trigo e tubérculo / raiz: mandioca. Origem; variedades; importância econômica: produção mundial X produção brasileira; estrutura botânica; composição química • Processamento Industrial dos Cereais / tubérculo: mandioca. Classificação de acordo com a legislação brasileira. Produtos derivados: pães, biscoitos e massas (tipos e processos) <p>UNIDADE VII – Tópicos de Tecnologia de Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Processos fermentativos • Produção de fermentados: Vinho e cerveja • Produção de destilados: Cachaça • Bebidas não alcoólicas: Refrigerante, Chá e Café
<p>METODOLOGIA DE ENSINO</p> <p>As aulas serão expositivas, dialógicas, usando-se de tecnologias para o ensino dos conteúdos previstos, como a apresentação de vídeos, a exposição de imagens e a manipulação de matéria-prima como peixes, crustáceos entre outros. Serão realizadas aulas práticas em planta de processamento, confrontando a teoria com situações práticas. Extensão sobre rotulagem dos alimentos.</p>
<p>RECURSOS</p> <p>Estudo dirigido; seminários; visitas técnicas a estabelecimentos de processamento de alimentos.</p>
<p>AVALIAÇÃO</p>

A avaliação acontecerá de forma contínua durante todo o processo de ensino-aprendizagem, com a aplicação de listas de exercícios e trabalhos e seminários. Serão realizadas provas com objetivo de mensurar o nível de aprendizado alcançado e relatórios de aulas práticas. Desenvolvimento do projeto de extensão.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AQUARONE, E.; BORZANI, W.; SCHIMIDELL, W.; LIMA, U. A. *Biotecnologia industrial: biotecnologia na produção de alimentos*, vol. 4. Edgard Blucher: São Paulo, 2001.
 COUTO, R. H. N. *Apicultura: manejo e produtos*. 3ª ed. FUNEP: Jaboticabal, 2006
 EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.
 FELLOWS, P. **Tecnologia do processamento dos alimentos: princípios e práticas**. Rio Grande do Sul: Atheneu, 2007.
 FERNANDES VIEIRA, R. H. S. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado: teoria e prática**. São Paulo: Varela, 2003.
 GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu, 2011.
 OGAWA, M.; MAIA, E. L. **Manual de pesca: ciência e tecnologia do pescado**, São Paulo: Varela, 1999, v.1.
 SILVA, J. A. **Tópicos da tecnologia de alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2000, 227p.
 SIKORSKI, Z. E. **Tecnologia de los productos del mar: recursos, composición nutritiva y conservación**. Zaragoza: Acribia, 1994.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CONTREAS, C.C, et.al. **Higiene e Sanitização na Ind. de Carnes e Derivados**. São Paulo: Livraria Varela, 2002.
 FENNEMA, O. R. **Química de los alimentos**. 2. ed. Zaragoza: Acribia, 2000.
 ORDÓÑEZ, J.A. **Tecnologia de Alimentos**. vol. 01. Porto Alegre: Artmed. 2005.
 ORDÓÑEZ, J. A et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**, vol. 2. Porto Alegre: Artmed. 2005.
 SALINAS, R. D. **Alimentos e nutrição: introdução à bromatologia**. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2002. 280p.

Coordenação de Curso

Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Gastronomia funcional	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 10 h CH Prática: 30 h
CH – Curricularização da Extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Alimentos funcionais
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>A disciplina abordará aspectos da gastronomia funcional. Estudo de especiarias, temperos e alimentos para preparo, e sua ação terapêutica no organismo. Estudo e utilização de PANC – (plantas alimentícias não convencionais) na culinária nacional e preparações. Estudo constituintes CBA's. Aditivos alimentares naturais. Estudo da biodiversidade do Brasil e sua aplicabilidade na culinária.</p>	
OBJETIVO	
<p>Estudar os fundamentos gastronomia funcional. Mostrar as formas de uso de produtos naturais e saudáveis em preparações culinárias. Conhecer as propriedades dos alimentos, temperos e especiarias em preparações culinárias. Aprender como fazer uso integral do alimento em preparações.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Conceitos Gastronomia Funcional</p> <ul style="list-style-type: none"> • História da gastronomia - Nacional • Agricultura Convencional, Orgânica e biodinâmica • Biodiversidade Brasileira <p>UNIDADE II – Aplicação da Gastronomia Funcional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperos e especiarias – Utilização em preparações • Culinária Regional (Norte, Nordeste, Sudeste, Sul e Centro-oeste) <p>UNIDADE III – Uso de PANC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Histórico do uso de PANC's • Valor nutricional das PANC's • Uso de PANC's na culinária Nacional <p>UNIDADE IV – Receitas funcionais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento de receitas práticas e funcionais • Preparações de sobremesas • Preparação de sucos funcionais • Preparações com farinhas 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
<p>Aulas expositivas através de data show. Desenvolvimento de projeto de extensão.</p>	

RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas. Desenvolvimento do projeto de extensão.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
Chaves, Daniela Fojo Seixas. Compostos bioativos dos alimentos. São Paulo: Valéria Paschoal Editora Ltda., 2015. Iori, Mariane; Caleffi, Renato; Naves, Andréia. Gastronomia Funcional no Esporte: alimento para sua performance. São Paulo: Valeria Paschoal Editora Ltda., 2017. Baptistella, Ana Beatriz; Souza, Márcio Leandro Ribeiro de; Paschoal, Valeria. Nutrição Funcional: Nutrientes aplicados à prática clínica. São Paulo: Valeria Paschoal Editora Ltda., 2018.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
Savioli, Gisela; Caleffi, Renato de Oliveira. Escolhas e impactos: Gastronomia Funcional. São Paulo: Editora Loyola, 2011. Neiva Souza; Ana Beatriz Baptistella; Valéria Paschoal; Andreia Naves; Nayara Massunaga; Renata Carnauba; Gilberti Hubscher. Nutrição funcional: princípios e aplicações na prática clínica. Acta Port Nutr; 7: 34-39, 2016.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição Comportamental	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40h	CH Teórica: 40h CH Prática: 00h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nutrição nos transtornos alimentares
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Fundamentação sobre análise mudança de comportamento; Comportamento alimentar do consumidor e comunicação responsável em nutrição e saúde; Aconselhamento nutricional e habilidade de comunicação do nutricionista; Fundamentos e técnicas comportamentais; Nutrição comportamental no acompanhamento e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis; Nutrição comportamental em grupos específicos.	
OBJETIVO	
Proporcionar conhecimento sobre os diferentes olhares da alimentação e nutrição visando a desmitificação do “nutricionismo padrão” e a adoção de uma abordagem biopsicossocial que valorize a orientação nutricional inclusiva baseada na mudança de comportamentos. Desta forma, possibilitará aos estudantes a criação de protocolos científicos e clínicos com um olhar diferenciado e inovador.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Fundamentação sobre análise mudança de comportamento</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Conceitos teóricos sobre atitude, comportamento, consumo e escolha alimentar <p>UNIDADE II – Comportamento alimentar do consumidor e comunicação responsável em nutrição e saúde</p> <p>UNIDADE III – Aconselhamento nutricional e habilidade de comunicação do nutricionista</p> <p>UNIDADE IV – Fundamentos e técnicas comportamentais</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrevista motivacional. ▪ Comer intuitivo. ▪ Comer com atenção plena (<i>Mindful Eating</i>). ▪ Terapia cognitivo-comportamental. ▪ Competências alimentares. ▪ <p>UNIDADE V - Nutrição comportamental no acompanhamento e tratamento de</p>	

doenças crônicas não transmissíveis

- Obesidade, diabetes, hipertensão, dentre outras.

UNIDADE VI – Nutrição comportamental em grupos específicos

- Mulheres e homens
- Crianças e adolescentes
- Indivíduos com transtornos alimentares
- Praticantes de atividade física

METODOLOGIA DE ENSINO

O conteúdo será ministrado por meio de aulas expositivas e práticas, estimulando o diálogo, o pensamento crítico e a construção do próprio conhecimento pelo aluno.

RECURSOS

Aulas expositivas com uso do projetor multimídia. Discussão de estudos de caso relacionados aos temas específicos das aulas.

AVALIAÇÃO

A avaliação da aprendizagem será sistemática e contínua observando a participação do discente. Estudo de caso para debate em sala. Avaliações com questões objetivas e subjetivas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVARENGA, M.; DAHÁS, L.; MORAES, C. **Ciência do comportamento alimentar**. 1ª ed. Manole, 2021.

MARQUES, Talita Lopes. **Psicologia e reeducação alimentar**. Curitiba, PR: Contentus, 2020. 114p. ISBN: 9786557454220. (BVU).

LANCHA JR., Antônio Herbert; LANCHA, Luciana Oquendo Pereira. **Emagrecimento: uma abordagem multidisciplinar**. São Paulo, SP: Editora dos Editores, 2020. 152p. ISBN: 9786586098242. (BVU).

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. 6. ed. Barueri, SP: Manole, 2011. 1011p. ISBN 9788520427699.

SOUZA, Meira. **12 atitudes para viver feliz e em equilíbrio com seu peso**. São Paulo, SP: Vestígio, 2022. 224 p. ISBN: 9786586551587. (BVU).

MATTOS, Rafaela. **Sobrevivendo ao estigma da gordura**. São Paulo, SP: Vetor, 2012. 204p. ISBN: 9786586163117. (BVU).

Coordenação do Curso

Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição em Oncologia	
Código:	Optativo
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 40 h/a CH Prática: 00 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	7º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Disciplina que se caracteriza pelo estudo da oncologia, enfatizando os aspectos históricos, epidemiológicos, bioquímicos e imunológicos da carcinogênese bem como das intervenções nutricionais que podem ser aplicadas a este contexto, desde a prevenção até a palição.	
OBJETIVO	
Desenvolver noções básicas sobre os fenômenos histofisiológicos do funcionamento do corpo humano, apresentando aspectos bioquímicos e fazendo correlações com o funcionamento fisiológico e com as alterações em células e tecidos.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Introdução à Oncologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Epidemiologia + Bioquímica Tumoral • Carcinogênese, as bases moleculares do câncer + Nomenclatura • Hallmarks of cancer + Metástase • Microambiente Tumoral e Transição epitelial-mesenquimal • Imunologia Tumoral <p>UNIDADE II – Tratamentos nutricionais oncológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avaliação Nutricional em Oncologia (Físico, Antropométrico, Bioquímico, Dietético) • Terapias Antineoplásica • Terapia Nutricional em Oncologia (Enteral Oral) • Terapia Nutricional em Oncologia (Enteral por Sonda e Parenteral) • O Nutricionista na Equipe Multiprofissional de Oncologia <p>UNIDADE III – Nutrigenômica e Nutrigenética no Câncer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guidelines em Oncologia: ASPEN, ESPEN, DITEN E CNNO • Escalas de Desempenho em Oncologia <p>UNIDADE IV – Riscos ambientais para o desenvolvimento do Câncer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poluentes ambientais como fatores de risco para desenvolvimento do câncer • Redução do uso de agrotóxicos a partir de uma alimentação orgânica, alimentos com menor teor de agrotóxicos, processos de higienização 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto à participação nas discussões teórico-práticas, bem como na realização de avaliações objetivas e subjetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
IKEMORI, de SERRALHEIRO, DIAS. Nutrição em Oncologia, 2003. GARÓFOLO, A. Nutrição Clínica, Funcional e Preventiva Aplicada À Oncologia - Teoria e Prática Profissional, Ed. Rubio. 2012. MIOLA, T. M.; PIRES, F. R. O. Nutrição em oncologia . 1ª ed. Manole, 2020. RODRIGUES, A. L. C. C. Assistência Nutricional a pacientes oncológicos ambulatoriais . 1ª ed., Manole, 2021.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
WAITZBERG, D.L., Dieta, Nutrição e Câncer. Atheneu, 2004. WAITZBERG, D.L., Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Atheneu, 2011. CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005.	
Coordenador do Curso	Setor Pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Dietoterapia II	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 80 h/a	CH Teórica: 60 h/a CH Prática: 20h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	4
Pré-requisitos:	Dietoterapia I
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aborda a dietoterapia aplicada a: Cirurgia, Trauma, Sepsis; Doença Renal, transplante renal; Doenças hepáticas e da vesícula biliar e transplante hepático; Câncer; SIDA; Queimados; Lesão por pressão de Pressão; Cirurgia Bariátrica, gástrica e intestinais; Lúpus eritematoso sistêmico (LES); Fibromialgia; Artrite reumatóide; Gota; Epilepsia; AVC; Ostomias; Terapia Nutricional: Nutrição Enteral e Parenteral. Prescrição dietética. Evolução do paciente no prontuário. Atuação do nutricionista em nível hospitalar, ambulatorial e domiciliar.	
OBJETIVO	
Fornecer ao aluno base concreta para execução da prescrição dietoterápica em diversas patologias e ainda capacitá-lo a participar do corpo clínico hospitalar e ambulatorial.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Atuação do nutricionista na equipe multidisciplinar de saúde</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspectos éticos do tratamento de pessoas enfermas; • Normas, procedimentos e rotinas no atendimento nutricional de pacientes em nível hospitalar e domiciliar; <p>UNIDADE II - Aplicação dos princípios dietoterápicos nas seguintes patologias</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trauma e Sepsis; • Doenças Renais e transplante renal; • Doenças hepáticas, do sistema biliar e transplante de hepático; • Câncer; • SIDA; • Queimados; • Lesão por Pressão; • Cirurgia Bariátrica, intestinais e gástricas; • Lúpus eritematoso sistêmico (LES); • Gota; • Artrite reumatóide; • Epilepsia; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Fibromialgia; • AVC; • Ostomias; • Pré e Pós Operatório. <p>UNIDADE III - Terapia Nutricional: Nutrição Enteral e Parenteral.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bases teóricas da Terapia de Nutrição Enteral e Parenteral (indicações, contraindicações, monitorizações e complicações) 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Elaboração de Plano alimentar para casos clínicos; visita técnica; seminários; discussão; jogos; aula prática em laboratório. Desenvolvimento de projeto de extensão.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel. Materiais de apoio a eventos.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; estudo de caso; plano alimentar para casos clínicos; seminários; provas subjetivas e objetivas. Seminário da extensão.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
KRAUSE, L. Kathleen Mahan; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.	
SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. A. (org.) Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2010.	
WAITZBERG, Dan L. Nutrição Oral Enteral e Parenteral Prática Clínica - 5ª Edição. Editora Atheneu. Livro. (3169p.). ISBN 9788538807933. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788538807933 .	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6. ed. Barueri: Manole, 2011. 1011p.	
KOPPLE, J. D.; MASSRE, S. G. Cuidados nutricionais das doenças renais. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 605p.	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Ética e exercício profissional	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 36 h/a CH Prática: 4 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	4 h
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	-
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>Ética e Bioética. O exercício profissional do nutricionista nas relações cotidianas com pessoas e empresas. Exercício da nutrição com base no Código de ética do nutricionista. Atribuições principais e específicas do nutricionista. Estatutos que regem a profissão. Conselhos e Associações. Legislação vigente. A atuação humanística do profissional. Responsabilidade social. O nutricionista e o mercado de trabalho. Temas atuais relacionados com a profissão.</p>	
OBJETIVO	
<p>Conduzir o aluno a uma vivência com a prática profissional em suas diversas relações com o outro e o mercado de trabalho.</p>	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Bioética em pesquisa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comitês de ética em pesquisa, ética aplicada à pesquisa com animais e seres humanos; Aspectos éticos nas relações humanas e no trabalho; Ética da responsabilidade, da humanidade; Ética no trabalho na área de saúde (relações interpessoais e multidisciplinares); Código de ética do nutricionista (âmbito prático) <p>UNIDADE II - Nutrição e Responsabilidade Social</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceitos gerais de responsabilidade social e ética corporativa; O compromisso do profissional de nutrição com o desenvolvimento humano e com a geração de benefícios à sociedade; A Importância das Questões Sociais. O Envolvimento e Comprometimento (mobilização) de todos em Relação ao Aspecto Social. <p>UNIDADE III - Legislação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decreto nº 84.444 – Cria os Conselhos Federal e Regional; • Lei nº 6.583 – Cria os conselhos federal e regionais de nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências. • Lei nº 8.234 – Regulamenta a Profissão do Nutricionista; • Lei nº 9.649 – de 27 de maio de 1998; • Resolução CFN nº 599/2018 e 684/ 2021 - Dispõe sobre o código de ética do nutricionista e dá outras providências. Juramento do Nutricionista. 	

- Resolução CFN nº 600/2018 – Definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e parâmetros numéricos de referência por área de atuação.
- Resolução CFN nº 546/ 2014 e 692/ 2021 - Dispõe sobre a inscrição de pessoa física nos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 378/ 2005 e 544/ 2014 - Dispõe sobre o registro e cadastro de pessoas jurídicas nos conselhos regionais de nutricionistas e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 465/2010 - Dispõe sobre as atribuições do nutricionista em âmbito do programa de alimentação escolar (PAE) e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 418/2008 - Dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 576/2016 - Dispõe sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 416/ 2008, 525/ 2013 e 556/ 2015 - Dispõe sobre critérios para assunção de responsabilidade técnica no exercício das atividades do nutricionista e dá outras providências.
- IV. Temas atuais relacionados com a profissão.

METODOLOGIA

Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades lúdicas; Discussões. Desenvolvimento de ações extensionistas voltadas ao combate do exercício ilegal da profissão.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel; Material de apoio a eventos.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização de atividades lúdicas; apresentação de seminários.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Problemas atuais de Bioética. São Paulo: Edições Loyola, 7ª ed., 2000.

REIS, J.T. Relações de Trabalho: Estágio de Estudantes. Juruá, 2007.

CASTRO, M. M. & OLIVEIRA, L. M. A. Gestão ética, competente e consciente. São Paulo, Makron Books, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

JARDILINO, J. R. L. Ética: subsídios para a formação de profissionais na área de saúde. São Paulo: Pancast, 1998.

BELINI, V. Introdução à Profissão. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. <http://resolucao.cfn.org.br/>

Coordenação do curso

Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição em Pediatria	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 10 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nutrição materno infantil Dietoterapia I
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará a avaliação nutricional em pediatria; Carências nutricionais mais comuns na infância; Orientará sobre a conduta nutricional em situações especiais; E tratará sobre a Terapia nutricional em pediatria.	
OBJETIVOS	
Capacitar quanto à conduta dietética em situações especiais voltada à criança a partir do nascimento, em prol da saúde nutricional das crianças.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Avaliação nutricional em pediatria</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliação antropométrica ▪ Curvas de avaliação de crescimento e desenvolvimento da OMS para crianças e adolescentes ▪ Tabelas do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e os Programa WHO Anthro e Anthro Plus ▪ Inquéritos alimentares para crianças <p>UNIDADE II – Nutrição nas carências nutricionais</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Importância do Calcio e da vitamina D; Carências vitamínicas; Anemias; Desnutrição energético-proteica. <p>UNIDADE III – Nutrição em situações especiais</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Alergia alimentar; Aids; Nefrologia; Cardiologia; Doenças neurológicas; Síndrome de Down; Dislipidemia; Obesidade. <p>UNIDADE IV – Terapia nutricional em pediatria</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nutrição enteral e parenteral ▪ Requerimentos nutricionais na infância e na adolescência ▪ Suporte nutricional na criança hospitalizada ▪ Administração de terapia nutricional na criança e no adolescente hospitalizados 	

METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Discussão de artigos e atualizações; Elaboração de materiais para atuação profissional. Desenvolvimento de projeto de extensão.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Estudo de casos clínicos.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso e provas parciais (questões objetivas e subjetivas). Seminário de ações da extensão.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel ALves (coord.). Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência . 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2017. 1032 p. ISBN 978-85-204-4613-3.	
VITOLLO, Márcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento . 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2015. 628p. ISBN 978-85-7771-009-6.	
NOGUEIRA, Roberto José Negrão. Nutrição em pediatria: oral, enteral e parenteral . São Paulo, SP: Sarvier, 2010. 318p. (Pediatria). ISBN 9788573782172.	
SEVERINE, A. N.; SAMPAIO, D. L. B.; SUITER, E.; FERREIRA, M. V.; GARCIA, J. M.; MACHADO, S. R. Nutrição em pediatria na prática clínica . 1ª ed., E-Books Manole, 2021.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
FEFERBAUM, Rubens; SILVA, Ana Paula Alves da.; MARCO, Denise. Nutrição enteral em pediatria . São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2012. 465p. ISBN: 9788577282326. (BVU).	
BOSCO, Simone Morelo Dal. Terapia nutricional em pediatria . Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2010. 395p. ISBN 978-85-388-0140-5.	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Trabalho de Conclusão de Curso I	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 20 h/a CH Prática: 20 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Metodologia do Trabalho Científico
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Compreensão da investigação científica como um processo da construção do conhecimento e sua operacionalização na área da Nutrição, visando fornecer subsídios ao aluno quanto à elaboração de projetos de pesquisa científica e demais trabalhos científicos. Pontos relevantes: desenvolvimento da função e objetivos da disciplina, níveis de conhecimento, o método científico, Normas da ABNT – Associação Brasileira de normas Técnicas, Trabalhos Científicos, Trabalho de Conclusão do Curso – TCC.	
OBJETIVO	
Fazer com que o discente identifique as técnicas, os métodos e os procedimentos técnico científicos e aplique estes conhecimentos em seus trabalhos de conclusão do curso de graduação.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • O conhecimento científico: o conhecimento e seus níveis; o conceito de ciência; o método científico: conceitos, método e técnica. • A pesquisa – noções gerais: o conhecimento de pesquisa, o conceito de pesquisa; tipos de pesquisa; projeto de pesquisa. • Como proceder a investigação: a escolha do tema; métodos e técnicas das pesquisas científicas; as principais fases da pesquisa científica; formulação do problema e das hipóteses; a coleta de dados; a interpretação e os resultados. • Artigo Científico: o que é artigo científico; normas oficiais para referências bibliográficas - ABNT; resumos, tabelas e estruturas de trabalho científico; normas de apresentação formal dos trabalhos técnicos científicos. 	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas; Atividades práticas; Discussões e defesa do projeto em sala de aula.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Material de escritório.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; apresentação e entrega do projeto de TCC.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho científico, 22 ed. São Paulo: Cortez, 2002. CERVO, A.L. Metodologia Científica. 6 ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007. KOCHE, J.C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa. 26 ed. Rio de Janeiro: Petrópolis, Vozes, 2009.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. Fundamentos de Metodologia Científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. VIEIRA, S.; HASSNE, W. S. Metodologia Científica para a área da Saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002. FARRAREZI JÚNIOR, C. Guia do trabalho científico: do projeto à redação final: monografia, dissertação e tese. São Paulo: Contexto, 2011.	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Prática Integradora em Alimentação Coletiva	
Código:	Eletivo
Carga Horária Total: 160 h/a	CH Teórica: 00 h/a CH Prática: 160 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	160
Número de Créditos:	8
Pré-requisitos:	Administração em Alimentação Coletiva II Educação Alimentar e Nutricional
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A prática oportunizará receber treinamento prático intensivo, sob supervisão de um docente, que acompanhará semanalmente as atividades que serão desenvolvidas no em Unidades de Alimentação e Nutrição. O acadêmico desenvolverá atividades relacionadas a administração, treinamento de funcionários, planejamento de cardápios, elaboração de fichas técnicas e controle de temperatura e qualidade da preparação de refeições.	
OBJETIVO	
Auxiliar na compreensão integralizada dos sujeitos, considerando a realidade em que esses indivíduos vivem, e com base prioritariamente na vivência prática em unidade de alimentação pelo discente.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Atuação do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição	
UNIDADE II – Planejamento de refeições	
UNIDADE III – Controle das atividades de produção	
MÉTODO	
Aulas dialogadas ministradas pelo corpo docente; supervisão de atividades pelo corpo docente.	
RECURSOS	
Atividades práticas nas unidades de alimentação direcionadas a temáticas semanais e desenvolvimento de projeto de extensão.	
AVALIAÇÃO	
Constará da assiduidade do acadêmico; Realização dos atendimentos clínicos; Ações educativas com grupos; Apresentação das atividades realizadas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de	

Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.
 ANTUNES, M. T.; BOSCO, S. M. D. Gestão em unidade de alimentação e nutrição: da teoria à prática. 1ª ed., Curitiba: Appris, 2019.
 SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 4ª ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
 MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. 6ª ed., São Paulo, Ed. Manole, 2015, 368p.
 VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. 2ª ed. Brasília, 2011.
 VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma Abordagem Gerencial. 3ª ed. Brasília, 2011

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006.
 Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf
 KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Editora Varela, 2003.
 VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão da qualidade na produção de refeições. Editora: Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2012, 294p.
 GALEGO, D. S.; RUOTOLO, F.; BARRIOS, W.; REIS, A. P. A. Manual de boas práticas em nutrição enteral e lactário. 1ª ed., Manole, 2019.

Coordenação do curso

Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Prática integradora em Nutrição Clínica	
Código:	Eletivo
Carga Horária Total: 160 h/a	CH Teórica: 00 h/a CH Prática: 160 h/a
CH – Curricularização da extensão:	160
Número de Créditos:	8
Pré-requisitos:	Dietoterapia II Educação Alimentar e Nutricional
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
A disciplina visa proporcionar a interação dos acadêmicos com a sociedade, amadurecendo o pensamento científico e social acerca do futuro exercício profissional e por meio da integração e articulação de diferentes componentes curriculares.	
OBJETIVO	
Auxiliar na compreensão integralizada dos sujeitos, considerando a realidade em que esses indivíduos vivem, e com base prioritariamente na vivência prática ambulatorial pelo discente.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I - Avaliação antropométrica, dietética e bioquímica do estado nutricional. Construção e aplicação de protocolos de acompanhamento nutricional ambulatorial. Estabelecimento do diagnóstico nutricional.</p> <p>UNIDADE II - Educação alimentar e nutricional, conforme as necessidades individuais da clientela e nos diferentes ciclos de vida.</p> <p>UNIDADE III - Prescrição dietética nas doenças crônicas não-transmissíveis mais comuns e condições diversas. Cuidado nutricional na obesidade, diabetes melito, hipertensão arterial, dislipidemias, doenças cardiovasculares e condições clínicas afins de interesse nutricional. Evolução nutricional em prontuários. Referência e contra referência com o sistema público de saúde, em seus diferentes níveis de complexidade.</p>	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas dialogadas ministradas pelo corpo docente; supervisão de atendimentos pelo corpo docente. Desenvolvimento de projeto de extensão.	
RECURSOS	
Núcleo de Atendimento e Avaliação Nutricional; equipamentos de antropometria.	

AVALIAÇÃO	
Constará da assiduidade do acadêmico; Realização das atividades semanais; Ações educativas; Apresentação das atividades realizadas. Práticas extensionistas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
VITOLLO, M. R (org.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.	
WAITZBERG, Dan L. Nutrição Oral Enteral e Parenteral Prática Clínica - 5ª Edição. Editora Atheneu. Livro. (3169p.). ISBN 9788538807933. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788538807933 .KRAUSE, L. Kathleen Mahan; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 313 p.	
TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLO, M. H. A. Nutrição em Saúde Pública. Rio de Janeiro/RJ: Rubio, 2011.	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Prática Integradora em Nutrição e Saúde Coletiva	
Código:	Eletivo
Carga Horária Total: 160 h/a	CH Teórica: 00h/a CH Prática: 160 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	160
Número de Créditos:	8
Pré-requisitos:	Nutrição em Saúde Coletiva Educação Alimentar e Nutricional
Semestre:	8º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Abordará à atuação do nutricionista na área de nutrição em saúde coletiva e as intervenções nutricionais na Atenção Primária à Saúde (APS). O acadêmico desenvolverá atividades com os grupos prioritários, da Atenção Primária de Saúde (APS), desta forma, será estabelecido o vínculo entre a Instituição de Ensino (IE) e as Unidades de Saúde da Família (USF) da região.	
OBJETIVO	
Vivenciar o planejamento e a execução de ações com a comunidade, isso proporcionará ao acadêmico maior aprofundamento dos conhecimentos teóricos e conhecer a realidade daquela população.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Atuação do nutricionista na área de Nutrição em Saúde Coletiva	
<ul style="list-style-type: none"> • Aspectos éticos da relação profissional de saúde/paciente. • A humanização do cuidado em saúde e em nutrição. • Plano de cuidado. 	
UNIDADE II – Intervenções nutricionais na Atenção Básica à Saúde (APS)	
<ul style="list-style-type: none"> • Promoção da saúde e Aconselhamento nutricional com grupos prioritários. • Intervenções nutricionais conforme as necessidades da clientela nos diferentes ciclos de vida. • Ações educativas com intuito de proporcionar autonomia a população no momento de fazer as suas escolhas alimentares. 	
MÉTODO	
Os acadêmicos serão orientados durante toda a elaboração, o planejamento e a execução das ações com os grupos prioritários definidos. Serão esclarecidas quais as melhores técnicas para garantir uma boa conduta nutricional e, assim, permitir que as intervenções nutricionais possam ser executadas com a público externo. Desenvolvimento de projeto de extensão.	
RECURSOS	

Computadores; Material impresso; Data show; Cartazes; Músicas; Roda de conversa; Grupo focal.	
AVALIAÇÃO	
Constará da assiduidade do acadêmico; Entrega do planejamento; Execução das intervenções; Apresentação das atividades realizadas. Práticas extensionistas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CARDOSO, Marly A. Nutrição em Saúde Coletiva . Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 2013. 368p. ISBN: 9788538804758. (BVU). LEITE, Luisa Helena Maia. Educação e cuidado nutricional: princípios da educação terapêutica do paciente. São Paulo, SP: Editora dos Editores, 2020. 212p. LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. São Paulo, SP: Varela, 2011. 156p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
KRAUSE, L. Kathleen Mahan; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia . 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia . 2. ed. São Paulo, SP: Roca, 2010. 1256p.	
_____ Coordenação do curso	_____ Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Nutrição em Gerontologia	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 30 h/a CH Prática: 10h/a
CH – Curricularização da extensão:	10
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Nutrição nos Ciclos Vitais
Semestre:	9º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Aspectos demográficos, sociais, psicológicos, econômicos, físicos, fisiológicos e nutricionais do processo de envelhecimento. Identificar os fatores envolvidos no envelhecimento saudável e na manutenção de vida da pessoa idosa. Discutir a avaliação e conduta nutricional nas doenças e transtornos relacionados à pessoa idosa, levando em consideração também a interação drogas e nutrientes.	
OBJETIVO	
Abordar as alterações inerentes ao envelhecimento e suas influências na conduta nutricional, para garantir uma melhor qualidade de vida à pessoa idosa.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Envelhecimento populacional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar os aspectos demográficos, éticos e de cidadania que permeiam o processo de envelhecimento. • Envelhecimento da população brasileira; • Envelhecimento, ética e cidadania. <p>UNIDADE II – Processos de envelhecimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinar os aspectos do processo de envelhecimento que interferem no estado nutricional do idoso e sua aplicabilidade: aspectos econômicos, sociais e psicológicos • Alterações físicas e fisiológicas do envelhecimento: sistema metabólico, cardiovascular, renal, musculoesquelético, neurológico, psicossocial. <p>UNIDADE III – Cuidado nutricional em Gerontologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avaliação do estado nutricional; • Necessidades nutricionais da pessoa idosa saudável. <p>UNIDADE IV – Estudo clínico e nutricional nas condições especiais em gerontologia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Discutir as doenças e os transtornos que acometem a pessoa idosa e as características inerentes à alimentação, levando em consideração inclusive a interação droga-nutrientes. • Osteoporose 	

- Parkinson
- Disfagia
- Acidente vascular cerebral
- Alzheimer
- Hipertensão arterial
- Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica
- Doenças Diverticulares
- Câncer
- Diabetes mellitus

UNIDADE V – Atendimento à pessoa idosa em diferentes ambientes: sugestões de protocolos

METODOLOGIA DE ENSINO

Aulas expositivas através de data show; dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Elaboração de Plano alimentar para casos clínicos; Desenvolvimento de projeto de extensão junto à Casa do Idoso.

RECURSOS

Data show; Quadro branco; Pincel.

AVALIAÇÃO

O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; estudo de caso e provas subjetivas e objetivas. Seminário de práticas extensionistas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DUARTE, Maria Sônia Lopes; REZENDE, Fabiane Aparecida Canaan; SOUZA, Eliana Carla Gomes de. **Abordagem nutricional no envelhecimento**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. 149 p.

SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A (org.). **Tratado de nutrição em gerontologia**. Barueri, SP: Manole, 2016.

BUSNELLO, Fernanda Michielin. **Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento**. São Paulo: Atheneu, 2007. 292p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CHWANKE, Carla H. A. **Atualizações em geriatria e gerontologia III: nutrição e envelhecimento**. EdiPUCRS. Livro. (311 p.). ISBN 9788539708260. Disponível em: <https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788539708260>.

MUSSOI, Thiago Durand. **Avaliação nutricional na prática clínica: da gestação ao envelhecimento**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. 313 p.

Coordenação do curso

Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Terapia Nutricional Enteral e Parenteral (TNEP)	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: 36 h CH Prática: 4 h
CH – Curricularização da extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Dietoterapia II
Semestre:	9º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Papel do nutricionista na equipe de trabalho multidisciplinar de Terapia Nutricional Enteral e Parenteral no âmbito hospitalar e ambulatorial.	
OBJETIVO	
Contribuir com a capacitação do aluno em planejar, prescrever e acompanhar pacientes e suas dietas no âmbito da Terapia Nutricional.	
PROGRAMA	
<p>UNIDADE I – Introdução a terapia nutricional enteral e parenteral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Equipe multiprofissional em Terapia Nutricional. • Legislação que rege os procedimentos de terapia nutricional • Risco Nutricional e sua avaliação; • Estratégias de combate à desnutrição hospitalar; <p>UNIDADE II - Técnicas de administração de Nutrição Enteral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nutrição enteral modulada e industrializada: cálculos e planejamento; <p>UNIDADE III - Nutrição parenteral</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cálculos em Nutrição parenteral; <p>UNIDADE IV – O doente crítico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avaliação Nutricional no doente crítico; • Hiperalimentação: Monitorização preventiva, diagnóstico e implicações; <p>UNIDADE V - Terapia Nutricional em Situações Especiais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fístulas digestivas e úlceras por pressão. • Terapia Nutricional em pediatria; • Imunonutrição; 	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula;	

Elaboração de Plano alimentar para casos clínicos; visita técnica; aula prática em laboratório.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel.	
AValiação	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades em sala de aula; estudo de caso; plano alimentar para casos clínicos; seminários; provas subjetivas e objetivas.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
CUPPARI, Lilian (coord.). Guia de nutrição : nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri: Manole, 2005. 474p.	
ROSSI, Luciana. Avaliação nutricional : novas perspectivas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. 399 p.	
WAITZBERG, Dan L. Nutrição Oral Enteral e Parenteral Prática Clínica - 5ª Edição . Editora Atheneu. Livro. (3169p.). ISBN 9788538807933. Disponível em: https://middleware-bv.am4.com.br/SSO/ifce/9788538807933 .	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
MAGNONI, D.; CUKIER, C.; GARITA, F. S. Manual prático em terapia nutricional . São Paulo: Sarvier, 2010. 177p.	
NOGUEIRA, Roberto José Negrão. Nutrição em pediatria : oral, enteral e parenteral. São Paulo: Sarvier, 2010. 318p.	
Coordenação do curso	Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Trabalho de Conclusão de Curso II	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 40 h/a	CH Teórica: - CH Prática: 40 h/a
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	2
Pré-requisitos:	Trabalho de conclusão de curso I
Semestre:	9º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Orientações individualizadas quanto aos Trabalhos de Conclusão de Curso e as apresentações dos mesmos à banca avaliadora.	
OBJETIVO	
Auxiliar ao discente no preparo e finalização dos Trabalhos de Conclusão de Curso. Estabelecer etapas de elaboração textual e avaliar um cumprimento dos prazos.	
PROGRAMA	
UNIDADE I – Regulamento interno de Trabalho de Conclusão do Curso do Curso e da Instituição de Ensino. UNIDADE II – Orientação individualizada	
METODOLOGIA DE ENSINO	
Orientação.	
RECURSOS	
Data show	
AVALIAÇÃO	
O professor orientador atribuirá uma nota para primeira etapa, referente a atitude, artigo escrito e conhecimento. Para a segunda etapa a nota será a dos membros da banca de defesa.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho científico, 22ª ed. São Paulo: Cortez, 2002. CERVO, A.L. Metodologia Científica . 6ª Ed. São Paulo, Pearson Prentice Hall, 2007. KOCHE, J.C. Fundamentos de metodologia científica: teoria da ciência e iniciação à pesquisa . 26ª ed., Petrópolis-RJ: Vozes, 2009.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de Metodologia Científica . 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003. 315p.	

VIEIRA, S.; HASSNE, W. S. **Metodologia Científica para a área da Saúde**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2002. 192 p.

Coordenação do curso

Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio Supervisionado de Nutrição em Saúde Coletiva	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 260 h/a	CH Teórica: 20 h CH Prática: 240 h
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	13
Pré-requisitos:	Ética e Exercício Profissional, Educação Alimentar e Nutricional, Nutrição em Saúde Coletiva
Semestre:	9º
Nível:	Graduação
EMENTA	
Esta disciplina de Estágio oportunizará ao aluno receber treinamento prático intensivo e sob supervisão docente em instituições de saúde, ensino, organizações comunitárias e de alimentação e nutrição que atendam aos requisitos necessários para servir como campo de estágio. Neste estágio o acadêmico desenvolverá atividades de Nutrição em saúde coletiva, sob orientação presencial.	
OBJETIVO	
Proporcionar aos acadêmicos, na prática profissional, a adequação dos conhecimentos recebidos em sala de aula, para o exercício efetivo das atividades ligadas a Nutrição.	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Epidemiologia; • Avaliação nutricional individual e de coletividades; • Segurança alimentar e nutricional; • Educação nutricional; • Dietética e dietoterapia; • Humanização na atenção à saúde; • Políticas públicas de saúde. 	
MÉTODO	
Aulas expositivas através de data show; Dinâmicas com estudos de casos em sala de aula; Atividades práticas.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; Atividades práticas com atendimento clínico em campo de estágio.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de cass.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>TADDEI, J. A.; LANG, R. M. F.; SILVA, G. L.; TOLO, M. H. A. <i>Nutrição em Saúde Pública</i>, Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: <i>alimento, nutrição & dietoterapia</i>. 10ª ed. São Paulo: Roca, 2002.</p> <p>VITOLLO, M.R. <i>Nutrição da Gestação ao envelhecimento</i>. Rio de Janeiro, Ed. Rubio. 2008.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Política Nacional de atenção à saúde dos povos indígenas. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde/Fundação Nacional da Saúde, 2002, 40p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. <i>Guia alimentar para crianças menores de 2 anos</i>. Secretaria de Políticas de Saúde. OPAS. Brasília: Ministério da Saúde, 2002.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de saúde integral da população negra: uma política do SUS. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 56p.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. <i>Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável</i>. Brasília: 2006.</p>	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio Supervisionado de Administração em Alimentação Coletiva	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 260 h/a	CH Teórica: 20 h CH Prática: 240 h
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	13
Pré-requisitos:	Ética e Exercício Profissional, Educação Alimentar e Nutricional, Administração em Alimentação Coletiva II
Semestre:	10º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>A disciplina de estágio em UAN permite o treinamento, em serviço, nas administrativas e técnicas do nutricionista, em empresas privadas ou públicas que possuam unidade de alimentação e nutrição. Oportuniza ao estagiário uma participação integrada à realidade do campo profissional existente, tornando-o apto a planejar, organizar, controlar, avaliar e administrar uma UAN. Possibilita ainda a prática da educação alimentar para as pessoas atendidas pelas instituições e empresas.</p>	
OBJETIVO	
<p>Aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso na prática o conteúdo obtido na teoria da disciplina Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), juntamente com as demais disciplinas que possibilitam a gestão de uma UAN.</p>	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Noções Gerais da Administração • O processo administrativo; • Caracterização e estrutura organizacional de uma UAN; • Tipos estabelecimentos que comercializam alimentos; • Tipos de contratos entre empresas com serviço terceirizado; • Planejamento físico e funcional das UAN's; • Ambiência; • Composição da área; • Equipamentos; • Administração de Recursos Humanos para UAN's; • Análise e descrição de cargos; • Recrutamento de Pessoal; • Seleção; • Admissão; • Treinamento e desenvolvimento dos Recursos Humanos da UAN; • Dimensionamento de Recursos Humanos; • Controle e avaliação dos Recursos Humanos na UAN; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Higiene e Segurança do Trabalho; • Administração de material para UAN's; • Planejamento de cardápios; • Custo em serviços de alimentação; • Lactário; • Planejamento; • Fluxograma; • Construção e instalação; • Equipamentos; • Pessoal; • Banco de Leite; • Creche; • Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT; • Manual de Boas Práticas; • Humanização dos hospitais; • O serviço de alimentação e a qualidade hospitalar; • Princípios básicos da qualidade; • Cuidados de saúde com qualidade; • Processo de avaliação e a qualidade no serviço de alimentação; • Regulamentação do profissional nutricionista. 	
MÉTODO	
Atividades práticas na UAN.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel; material de escritório.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades práticas; estudo de casos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
VAZ, C. Alimentação de coletividades: uma abordagem gerencial. 2003. ZANELLA, Instalação e Administração de Restaurantes, Ed. Metha, 2007. VAZ, C. Restaurantes Controlando Custos e Aumentando Lucro, 2006.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001. TEIXEIRA, S. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2003.	
<hr/> Coordenação do curso	<hr/> Setor pedagógico

**DIRETORIA DE ENSINO / DEPARTAMENTO DE ENSINO
COORDENAÇÃO DO CURSO: BACHARELADO EM NUTRIÇÃO
PROGRAMA DE UNIDADE DIDÁTICA – PUD**

COMPONENTE CURRICULAR: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	
Código:	Obrigatório
Carga Horária Total: 260 h/a	CH Teórica: 20 h CH Prática: 240 h
CH – Curricularização da Extensão:	-
Número de Créditos:	13
Pré-requisitos:	Ética e Exercício Profissional, Educação Alimentar e Nutricional Dietoterapia II
Semestre:	10º
Nível:	Graduação
EMENTA	
<p>A disciplina de Estágio Nutrição Clínica Hospitalar oportuniza o desenvolvimento da prática acadêmica na área de Nutrição Clínica para pacientes internados em unidades hospitalares, públicas ou privadas, de forma humanizada. Possibilita a aplicação dos princípios dietoterápicos necessários a cada caso clínico, realizando o diagnóstico nutricional e conduta dietética específica, com base em protocolos aceitos na comunidade científica, coadjuvante ao tratamento integral do paciente, integrando assim a equipe multidisciplinar da área de saúde.</p>	
OBJETIVO	
<p>Permitir que o aluno aplique conhecimentos dietoterápicos adquiridos durante o curso na prática, em cada caso clínico realizando diagnóstico nutricional e conduta dietoterápica específica.</p>	
PROGRAMA	
<ul style="list-style-type: none"> • Modificações do regime alimentar: • A prescrição dietética; • Dieta hospitalar progressiva (DHP) ou modificações físicas (teoria e prática); • Modificações químicas da dieta; Densidade calórica; • Cálculo da relação proteína / caloria; • Cálculo de dieta por equivalências • Métodos para determinação de necessidades nutricionais para enfermos • Termos técnicos • Finalidades da dietoterapia; • Desidratação; • Doenças da cavidade oral e esôfago; • Doenças do estômago; • Doenças intestinais; • Doenças sistema biliar e pâncreas; • Doenças hepáticas; • Doenças cardiovasculares; 	

<ul style="list-style-type: none"> • Doenças pulmonares; • Anemias; • Alergias; • Obesidade; • Desnutrição; • Neoplasias; • Diabete Mellitus; • Doenças infecto parasitárias; • Queimaduras; • Pré e pós-operatório; • Enfermidades do Sistema Renal; • Complicações da gestação; • TNEP 	
MÉTODO	
Aulas expositivas com data show; Estudos de casos; Atividades práticas. Visita ao leito.	
RECURSOS	
Data show; Quadro branco; Pincel.	
AVALIAÇÃO	
O aluno será avaliado quanto a participação nas discussões teórico-práticas; realização das atividades; estudo de caso.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
<p>WAITZBERG, D. L. - Nutrição oral, enteral e parenteral na pratica clinica,4ª ed - São Paulo: Ed. Atheneu, 2009.</p> <p>KRAUSE, L. Kathleen Mahan; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.</p> <p>DAL BOSCO, S.M. Terapia Nutricional em Pediatria. São Paulo: Atheneu, 2010.</p>	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
<p>REIS, N.T. Nutrição Clínica: Interações. Ed. Rubio, 2004.</p> <p>SILVA, S.M.C.S. & MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2ª Ed. S.P: Roca, 2010.</p>	
Coordenação do curso	Setor pedagógico



ANEXO 1 - REGULAMENTO DE ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE-CE

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I

DOS ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS

Art.1º - O presente Regulamento normatiza os procedimentos de realização dos Estágios Supervisionados do Curso de Bacharelado em Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) - *Campus* Limoeiro do Norte-CE, definindo os pré-requisitos, prazos e demais condições com base no dispositivo a Lei nº 11.788, de 25/09/2008 e Resolução CNE/CES Nº 5, do Conselho Nacional de Educação, de 07 de novembro de 2001, que fixa as Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 2º - As disciplinas Estágios Supervisionados: em Saúde Coletiva; Administração em Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica, respectivamente, são curriculares e obrigatórias no Curso de Nutrição, sem as quais o aluno não obtém o Diploma de Nutricionista, e consistem no desenvolvimento de atividades relacionadas com a área de estudo, a serem executadas pelo aluno em empresas e/ou outras entidades, supervisionadas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE)/*Campus* Limoeiro do Norte e pela empresa ou entidade onde se desenvolver.

Art. 3º - Para caracterização, definição e execução do estágio curricular é necessário, entre o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará/*Campus* Limoeiro do Norte e pessoas jurídicas de direito público ou privado, a existência de instrumentos jurídicos: contrato de convênio de estágio e termo de compromisso, periodicamente reexaminados, onde estarão acordadas todas as condições de realização do estágio.

Art. 4º - Para fins de supervisão, normatização e acompanhamento dos estágios supervisionados, ficam designados pela coordenação do curso de nutrição os professores que farão a orientação dos mesmos, os quais terão autonomia para resolver os assuntos pertinentes.

CAPÍTULO II

DOS

OBJETIVOS

Art. 5º - Os Estágios Supervisionados a que se refere o art. 1º têm por objetivos:

I - proporcionar, na prática profissional, a adequação dos conhecimentos recebidos em sala de aula para o exercício efetivo das

atividades ligadas à Nutrição;

II - dar aos estagiários a oportunidade de conferir se a prática das empresas que atuam no setor está de acordo com as atuais teorias que estuda a Nutrição;

III - propiciar aos acadêmicos uma experiência de trabalho que possa vir a lhes facilitar, uma vez formados, o ingresso definitivo no mercado, seja como empreendedores ou intra-empreendedores;

IV - proporcionar ao estagiário a oportunidade de desenvolver suas habilidades, tornando-o mais seguro para a escolha da sua área de atuação na profissão escolhida; e

V - incentivar o desenvolvimento das potencialidades individuais, propiciando o surgimento de novas gerações de empreendedores, capazes de adotar modelos de gestão inovadoras com utilização de novas tecnologias.

CAPÍTULO III DA BRANGÊNCIA

Art. 6º - O Curso de Nutrição oferece aos acadêmicos, Estágios Supervisionados nas seguintes áreas:

- Nutrição em Saúde Coletiva;
- Administração em Alimentação Coletiva;
- Nutrição Clínica.

CAPÍTULO IV DAS ÁREAS DE ATUAÇÃO

Art. 7º - São considerados campos de estágio:

I – Nutrição em Saúde Coletiva:

- a) Secretaria Municipal de Saúde e/ou da Educação – em seus programas de atenção primária em saúde e/ou vinculados às suas Unidades Básicas de Saúde (UBS,s);
- b) ONGs ou Instituições que objetivem atenção em saúde;
- c) Projetos de Extensão Social do IFCE;
- d) Secretaria Municipal e Estadual de Educação – Escolas de ensino fundamental e médio da rede pública;
- e) Centros de Referência de Assistência Social (CRAS)
- f) Instituições que trabalham com Nutrição e saúde, entre outros.

II –Administração em Alimentação Coletiva:

- a) Estabelecimentos destinados à hospedagem e hospitalidade;
- b) Empresas do ramo de Alimentos e Bebidas (restaurantes, bares temáticos, entre outros)
- c) Creches, escolas de médio e grande porte;
- d) Empresas de *Catering*;
- e) Concessionárias de alimentos;

III - Nutrição Clínica:

- a) Hospitais públicos e privados.

Parágrafo Único - Outras áreas não especificadas deverão ser analisadas e aprovadas pela Coordenação e Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 8º - Os estágios mencionados no artigo anterior poderão ser realizados no exterior, em outros estados e cidades brasileiras fora da cidade-sede de

Limoeiro do Norte-CE, desde que tenha um professor nutricionista que acompanhe e, que seja autorizado pela Coordenação e Colegiado do Curso de Nutrição, viabilizando assim a validação de suas atividades desenvolvidas.

CAPÍTULO V DA CARGA HORÁRIA E DA MATRÍCULA

Art. 9º - Os estágios curriculares totalizam 780 (setecentos e oitenta) horas de atividades, de acordo com o Currículo Mínimo do Curso de Nutrição conforme regem os termos da Resolução CNE/CES n. 5 de 07/11/2001, abrangendo as três grandes áreas de atuação do nutricionista - Estágios Supervisionados em: Nutrição em Saúde Coletiva - 260 (duzentas e sessenta) horas; Administração em Alimentação Coletiva - 260 (duzentas e sessenta) horas e Nutrição Clínica - 260 (duzentas e sessenta) horas.

Art. 10º - Somente poderão realizar os Estágios Supervisionados, todos os alunos que estiverem devidamente matriculados em tais estágios no Curso de Nutrição, nas seguintes condições:

I - A matrícula nas disciplinas de Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva, Administração em Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica estará condicionada ao cumprimento das disciplinas definidas como pré-requisitos para as mesmas.

II - Mesmo os alunos que já exerçam atividades profissionais em empresas da área de Alimentação e Nutrição, ficam sujeitos às determinações deste regulamento.

CAPÍTULO VI DO FUNCIONAMENTO

Art. 11º - A carga horária de 260 h/a do Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva será cumprida da seguinte forma: até 20 h/a para orientação e apresentação dos procedimentos definidos no regulamento de Estágios do Curso de Nutrição, com a coordenação do curso e professores orientadores envolvidos para realizarem palestras com enfoque no aperfeiçoamento e/ou preparação do aluno para o estágio no que se referem aos procedimentos éticos e técnicos a serem desenvolvidos no local de estágio, que poderá ser complementado por profissional específico convidado. A prática deste estágio será realizada nos Equipamentos Sócio Assitenciais (Unidade Básica de Saúde, CRAS, Grupos de de Fortalecimento de Vínculo, Casas de Acolhimento, Restaurante e Cozinhas Populares) e no âmbito da Educação, em Escolas.

Art. 12º - A carga horária de 260 h/a do Estágio em Administração Alimentação Coletiva será cumprida da seguinte forma: até 20 h/a para orientação e apresentação dos procedimentos definidos no regulamento de Estágios do Curso de Nutrição do IFCE, com a coordenação do curso e professores orientadores envolvidos, para realizarem palestras com enfoque no aperfeiçoamento e/ou preparação do aluno para o estágio, no que se referem aos procedimentos éticos e técnicos a serem desenvolvidos no local de estágio, que poderá ser complementado por profissional específico convidado. A prática

deste estágio será realizada em instituições que possuam serviço de alimentação e nutrição.

Art. 13° - A carga horária de 260 h/a do Estágio em Nutrição Clínica será cumprida da seguinte forma: até 20h/a destas para orientação e apresentação dos procedimentos definidos no regulamento de Estágios do Curso de Nutrição do IFCE, com a coordenação do curso e professores orientadores envolvidos para realizarem palestras com enfoque no aperfeiçoamento e/ou preparação do aluno para o estágio no que se referem aos procedimentos éticos e técnicos a serem desenvolvidos no local de estágio, que poderá ser complementado por profissional específico convidado. A prática deste estágio será realizada em hospitais públicos ou privados.

Art. 14° - É permitido ao estagiário realizar os Estágios Supervisionados em Saúde Coletiva, Administração em Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica no local de sua atuação profissional, desde que suas atividades estejam diretamente ligadas à área da Nutrição definida para o Estágio, haja orientação por um responsável que seja nutricionista e, ainda obtenha aprovação prévia da Coordenação e Colegiado do Curso de Nutrição e possua convênio de estágio e termo de compromisso com o IFCE.

Art. 15°- Para frequentar os estágios é necessário além dos requisitos anteriores, que os alunos estejam em dia com o quadro de vacinação oficial. A cópia do cartão de vacinação deverá ser fornecida pelo aluno à coordenação do curso de nutrição antes da data do início do estágio.

Art. 16° - O estágio só poderá ser iniciado após a matrícula do aluno, que deve ocorrer antes da data do início do período letivo, assinatura de Termo de Compromisso celebrado entre a parte concedente do campo de estágio e o aluno, com a interveniência da Instituição de Ensino por meio do seu professor orientador, bem como toda a documentação exigida pelo setor de estágios do *Campus*.

§ 1° - Dentre outras disposições, no Termo de Compromisso deverá constar:

- a) Qualificação da empresa concedente, do estagiário e da Instituição de Ensino;
- b) Duração e objeto do estágio, que deve coincidir com programas estabelecidos pela Instituição de Ensino;
- c) Valor da remuneração, se houver;
- d) Horário que deverá ser cumprido pelo aluno para a realização do estágio, não podendo ser inferior a quatro horas/aula ou superior a sete horas/aula diárias de segunda a sexta-feira;
- e) Local onde deverá ser desenvolvido o estágio;
- f) Nome da companhia seguradora e o número da apólice onde conste o nome do aluno, garantindo ao estagiário a cobertura de Seguro contra Acidentes Pessoais, desde que o estagiário não mantenha vínculo empregatício com a organização e, se houver o vínculo, apenas quando o estágio seja realizado fora do seu horário de trabalho naquela instituição.

CAPÍTULO VII DO PLANO DE ESTÁGIO E RELATÓRIO

Art. 17° - Os Estágios Supervisionados serão realizado com base em um Plano de Estágio, a ser elaborado pelo aluno, de acordo com as diretrizes fixadas neste Regulamento, o qual deverá ser entregue ao seu orientador conforme o cronograma corrente do estágio.

§ 1° - A estrutura do Plano de Estágio, bem como do Relatório e demais instrumentos avaliativos será definida por manual elaborado pela Coordenação do curso.

§ 2° - O Professor Orientador poderá recusar o plano de estágio incompleto, ou que não esteja formatado dentro dos padrões que regem o manual, podendo o mesmo, se for o caso, conceder um prazo para que o aluno o corrija, não podendo estender a mais que 03 (três) dias corridos, considerando a data já estabelecida para entrega, caso contrário o professor emitirá um parecer, justificando a inviabilidade do plano à coordenação de estágios, com o ciente do estagiário. Caso o aluno entregue o plano de estágio fora do prazo, este terá prejuízo na nota, sendo descontados 01 (um) ponto para cada dia de atraso, considerando a primeira data já estabelecida para entrega.

§ 3° - O aluno que não entregar o plano de estágio conforme modelo e data definida pelo cronograma corrente, será reprovado no estágio, e poderá refazê-lo somente no semestre subsequente.

Art. 18° - Serão exigidos relatórios sobre o desenvolvimento das atividades dos 03 (três) Estágios, contendo informações detalhadas acerca das atividades práticas realizadas no período respectivo, na forma definida abaixo e entregues até o último dia de cada estágio ou no máximo em até 05 (cinco) dias corridos após o seu término.

§ 1° - Cada relatório deverá ser entregue ao professor orientador dentro do prazo acima previsto, o qual fará as devidas correções, devolvendo-o posteriormente para o aluno revisá-lo. Feita a devida correção pelo aluno, este o entregará novamente ao seu orientador. O professor orientador, com a ciência por escrito do aluno, entregará a versão final do relatório ao local cedente do estágio como memória das atividades e realizadas, a qual poderá ser feita por meio de mídia digital (cd-rom).

§ 2° - Caso o acadêmico não entregue os instrumentos avaliativos dentro das datas definidas pela coordenação do curso e professores orientadores (de acordo com o cronograma de estágio do semestre e suas avaliações previstas), este poderá ter mais 05 (cinco) dias corridos, considerando a primeira data já estabelecida para entrega, havendo redução da nota em 01 (um) ponto por cada dia de atraso após o prazo determinado.

§ 3° - Caso o estagiário não entregue o relatório ou, este já tenha sido corrigido pelo professor orientador e não haja a devida correção por parte do aluno no prazo previsto, o professor emitirá um parecer, por escrito, justificando a inviabilidade do instrumento em questão à coordenação de estágio, com o ciente do estagiário.

Art. 19° - O aluno que não atingir nota mínima suficiente para a sua aprovação nos respectivos estágios, computadas todas as suas avaliações previstas, será reprovado no estágio, e poderá refazê-lo somente no semestre em que seja ofertado.

CAPÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO, RESPONSABILIDADES E COMPETÊNCIAS DA COORDENAÇÃO DE ESTÁGIOS

Art. 20° - A administração e coordenação dos estágios supervisionados serão exercidas pela coordenação do curso e professores orientadores envolvidos.

§ 1º - A coordenação do curso em comum acordo com os professores orientadores designarão os locais de estágios e respectivos alunos, não podendo haver mudanças, após fechada a programação.

Art. 21° - À coordenação do Curso de Nutrição e professores orientadores, compete:

I - Elaborar normas e diretrizes para a celebração de convênios com as empresas;

II - Apoiar na realização de convênios com instituições públicas, privadas e não-governamentais ligadas à Nutrição e às suas áreas de interdisciplinaridade e cadeia produtiva;

III - Organizar cadastro das empresas que oferecem estágios juntamente com a coordenação geral de estágios da IES;

IV - Publicar, ao início de cada semestre, a relação dos acadêmicos e seus locais de estágio;

V - Elaborar e fazer divulgar na Coordenação de Controle Acadêmico (CCA), nos painéis e site da instituição, o calendário das atividades relativas aos Estágios no início de cada período letivo;

VI - Orientar o aluno quanto ao exercício do estágio, observado o seu nível de formação;

VII - Definir os professores orientadores por alunos e locais;

VIII - Convocar, sempre que necessário, extra calendário das atividades, reuniões com os alunos em fase de estágio, ou que nele estiverem por entrar;

IX - Encaminhar à empresa a documentação do estagiário;

X - Manter atualizada a documentação relativa ao estágio;

XI - Manter diálogo entre si, supervisores, estagiários e responsáveis pelas empresas concedentes de estágios;

XII - Promover reuniões periódicas para avaliação das atividades de estágio junto aos orientadores;

XIII - Orientar as empresas com relação aos procedimentos, documentações e padrões de avaliação, estabelecendo uma parceria empresa/escola;

XIV - Realizar visitas periódicas aos locais de estágios;

XV - Emitir carta de apresentação do aluno, em 02 (duas) vias por meio de ofício da IES;

XVI - Apresentar, semestralmente, à Diretoria de Ensino, relatório dos trabalhos desenvolvidos segundo este Regulamento;

XVII - Registrar periodicamente frequências e notas dos alunos no *software* administrado pela Coordenação de Controle Acadêmico da IES/*Campus*;

XVIII - Tomar, no âmbito de sua competência, todas as providências para cumprir e fazer cumprir este Regulamento;

XIX - Promover capacitação entre os orientadores;

XX - Formalizar a retirada do aluno do estágio nos seguintes casos:

abandono do estágio, não observação dos artigos previstos no termo de compromisso ou atuação com desrespeito à ética, configurando a reprovação automática no estágio.

CAPÍTULO IX DA ORIENTAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 22° A carga horária dos professores orientadores será definida pela Coordenação do Curso e pela Direção de Ensino do *Campus* Limoeiro do Norte em função do número de alunos por eles orientados, não devendo ultrapassar 10 (dez) orientados por professor.

Art. 23° - Os professores orientadores serão definidos pela coordenação do curso, respeitadas as normas institucionais desta IES.

Art. 24° - Compete ao orientador do estágio supervisionado:

I - Orientar o aluno na elaboração do plano de estágio, assim como nos demais trabalhos concernentes à atividade do estágio;

II - Sugerir bibliografia a ser utilizada pelo estagiário;

III - No estágio em Administração em Alimentação Coletiva e Saúde Coletiva, realizar, em comum acordo com o orientando, encontros para o acompanhamento da elaboração do plano e demais atividades inerentes a este estágio;

IV - No estágio em Nutrição Clínica, visitar sistematicamente (no mínimo uma vez por semana) o local de estágio durante o período em que o aluno desenvolver suas atividades, acompanhando-o no cumprimento do programa nos Estágios Supervisionados sob sua responsabilidade;

V - Manter contato com a (as) empresa (as);

VI - Participar das reuniões agendadas pela coordenação de estágios;

VII - Cientificar o coordenador do curso horário e local de atendimento para orientação;

VIII - Registrar a frequência dos alunos nas atividades de orientação por meio de fichas estabelecidas pela coordenação do curso;

IX - Preencher ficha de avaliação do estagiário periodicamente;

X - Tomar, no âmbito de sua competência, todas as providências para cumprir e fazer cumprir este Regulamento.

CAPÍTULO X DAS COMPETÊNCIAS DA EMPRESA CONCEDENTE

Art. 25° - Compete ao responsável designado pela empresa:

I - Apresentar a empresa ao estagiário;

II - Cientificar o estagiário das normas e procedimentos internos;

III - Acompanhar, somente quando for nutricionista, o cumprimento das atividades de estágio constantes no Plano Individual de Estágio, quando for o caso;

IV - Verificar o cumprimento da carga horária, quando for o caso;

V - Emitir declaração comprobatória da frequência no estágio, quando solicitado;

VI - Informar, por escrito, ao orientador, anormalidades ocorridas;

VII - Preencher a ficha de avaliação do estagiário.

CAPÍTULO XI DOS DEVERES DO ESTAGIÁRIO

Art.26° - São deveres do estagiário:

I - Não ter pendências nas disciplinas elencadas como base para os respectivos estágios, conforme pré-requisitos exigidos;

II - Estar devidamente matriculado nos estágios em questão desde o seu início (é vedado frequentar o estágio sem estar matriculado). Do contrário, o aluno perderá o (os) estágio (os) no semestre que ele estaria designado, tendo que refazê-lo (os) no semestre seguinte;

III - Conhecer a legislação específica do Estágio Supervisionado, seu regulamento, seus manuais e o Regimento de estágios do curso;

IV - Cumprir todas as etapas previstas no programa de estágio;

V - Reunir-se nos estágios, no mínimo, 01 (uma) vez por semana, com o orientador;

VI - Cumprir a carga horária estabelecida com a empresa e prevista no Termo de Compromisso de estágio;

VII - Manter a ética profissional;

VIII - Comparecer no local de estágio nos dias e horários ou de acordo com o cronograma de atividades ou escala definida no Termo de Compromisso e Plano de Estágio;

IX - Cumprir as atividades determinadas pelo orientador, apresentando os documentos solicitados, dentro dos prazos, respeitadas as disposições específicas deste regulamento;

X - Dar ciência em sua avaliação periódica de estágio;

XI - Assinar controle de frequência, todos os dias nos locais de estágio, respeitando a carga horária estipulada pelo local e coordenação do curso, não podendo retirar este documento sem autorização prévia. É vedada a rasura neste documento;

XII- A carga horária não poderá exceder a 06 (seis) horas diárias ou 30 horas semanais;

XIII - Atender às convocações do orientador e Coordenador de Curso;

XIV - Representar a boa imagem do IFCE - *Campus* Limoeiro do Norte junto à organização concedente, vivenciando e respeitando a ética profissional;

XV - Cumprir os prazos e demais exigências contidas neste Regulamento;

XVI - Cumprir o termo de compromisso por ele assinado;

XVII - Entregar à coordenação do curso cópia de sua carteira de vacinação atualizada, conforme art. 15º.

CAPÍTULO XII DA AVALIAÇÃO

Art. 27º - Poderão ser considerados os instrumentos de avaliação:

- I** – Trabalhos de Revisão Bibliográfica, quando houver;
- II** – O Plano de Estágio;
- III** – As fichas de avaliação periódica, preenchidas pelo orientador e/ou nutricionista da empresa;
- IV** – Trabalhos técnicos pertinentes ao estágio solicitados pelo orientador;
- V** – Os trabalhos educativos desenvolvidos, quando houver;
- VI** – Os trabalhos finais previstos, sendo elaborados conforme as normas técnicas afins.

Art. 28º - A avaliação do desempenho do estagiário será realizada pelo seu professor orientador ao longo da execução das atividades do mesmo no local de estágio, em formulário padronizado pela Coordenação do Curso.

Art. 29º - A avaliação dos relatórios dos Estágios Supervisionados será feita pelo professor orientador.

Art. 30º - Será considerado reprovado automaticamente no estágio o aluno que não cumprir o termo de compromisso firmado ou agir com desrespeito à ética.

Art. 31º - Será considerado aprovado o aluno que obtiver média ponderada mínima de 7 (sete).

Parágrafo Único - O aluno que não obtiver nota 7 (sete) será considerado reprovado na disciplina em questão, tendo que refazê-la em semestre subsequente, quando ofertado, mesmo que haja subdivisões de turmas dentro do mesmo semestre onde ocorra a reprovação, não cabendo para este caso recurso ou prova final.

CAPÍTULO XIII DOS PRAZOS

Art. 32º - O estagiário deverá, obrigatoriamente, cumprir os prazos estabelecidos das seguintes etapas:

- I** - entrega do plano de estágio até 07 (sete) dias após o início do estágio ou conforme cronograma;
- II** - entrega do relatório final até o último dia do estágio, podendo exceder apenas o prazo máximo previsto no art. 18º;

CAPÍTULO XIV DO CRONOGRAMA

Art. 33º – O funcionamento dos estágios obedecerá a um cronograma descritivo de atividades e avaliações planejado pela coordenação do curso.

Parágrafo Único - Os estágios poderão ocorrer fora do calendário acadêmico quando necessário, até mesmo em dias não letivos, mediante a aprovação prévia da Coordenação do curso e Diretoria de Ensino da IES.

CAPÍTULO XV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 34° - Os casos omissos serão analisados pela Coordenação e/ou Colegiado do Curso e encaminhados à Direção de Ensino da IES para deliberação, se necessário.

Limoeiro do Norte, 29 de junho de 2022.



ANEXO 2 - REGULAMENTO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE-CE

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art.1º - Definem-se como atividades complementares, aquelas cujos conteúdos são flexíveis, porém, pertinentes e/ou com relação direta à formação acadêmica do graduando. As Atividades Complementares se constituem em parte integrante do currículo dos cursos de Graduação em Nutrição, previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais/CNE/CES (Res. nº 5, de 7 de novembro de 2001), sendo obrigatórias para a colação de grau.

Art. 2º - As Atividades Complementares podem ser desenvolvidas durante o prazo de conclusão do curso.

Art. 3º - As Atividades Complementares têm por objetivo flexibilizar o Currículo Pleno do Curso e propiciar aos seus alunos a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar, através das seguintes atividades:

I. Componentes curriculares convencionais já existentes no cadastro geral de componentes curriculares e não integrantes da parte fixa do currículo do curso e/ou criadas para integrarem especificamente o rol de atividades complementares do plano de estudos do Curso de Nutrição; componentes curriculares convencionais pertinentes à formação do profissional nutricionista, oferecidas por cursos de graduação, internos e/ou externos a Instituição de Ensino Superior (IES), com seus cursos reconhecidos pelo Ministério da Educação (MEC).

II. Atividades correspondentes à participação em cursos, congressos, seminários, palestras, jornadas, conferências, simpósios, viagens de estudo, encontros, projetos de pesquisa e extensão, estágios extracurriculares, atividades científicas, atividades de atendimento nutricional e educação alimentar para grupos populacionais, atividades de integração ou qualificação profissional, monitorias, atividades desenvolvidas na modalidade auxílio formação, publicação científica, apresentação de trabalhos em congressos, fóruns e seminários, participação em grupos de estudo sob orientação de um docente, comparecimento comprovado a sessões de defesa de monografias, teses de mestrado ou de doutorado em instituições reconhecidas pelo MEC, atividades solidárias de relevância social.

CAPÍTULO II DO LOCAL, DA REALIZAÇÃO E DA CARGA HORÁRIA EXIGIDA

Art. 4º - As Atividades Complementares poderão ser desenvolvidas na própria Instituição ou em organizações públicas e privadas, que propiciem a complementação da formação do aluno.

O aluno que ingressar no Curso de bacharelado em Nutrição do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) - Campus Limoeiro do Norte-CE deverá obrigatoriamente completar 160 (cento e sessenta) horas em atividades complementares. Os alunos que não alcançarem esse montante de horas não poderão colar grau.

I. Os alunos podem realizar Atividades Complementares desde o 1º semestre de matrícula no Curso de Nutrição e devem encaminhar documentação comprobatória, anexada ao formulário de requerimento do setor de protocolo da IES (solicitando a “contabilização de carga horária de atividades complementares”), destinado à coordenação do curso de Nutrição, preferencialmente quando houver totalizado a carga horária máxima exigida.

II. As atividades complementares podem ser realizadas a qualquer momento, inclusive durante as férias escolares, porém, quando estiver no período de aulas devem ser realizadas preferencialmente no contraturno do aluno, não sendo justificativa para faltas em outras disciplinas/unidades curriculares.

CAPÍTULO III DAS ATRIBUIÇÕES DA COMISSÃO ESPECÍFICA DE CONTABILIZAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 5º - À Comissão responsável pela contabilização das Atividades Complementares compete:

I. Analisar e validar a documentação comprobatória das atividades complementares apresentadas pelo aluno e devolver, contendo o seu parecer, o requerimento com seus anexos ao setor de protocolo da IES no prazo máximo de 30 (trinta) dias, levando em consideração este regulamento;

II. Encaminhar à Coordenação do Controle Acadêmico (CCA) o registro e a certificação das atividades complementares cumpridas pelo aluno e a respectiva carga horária atribuída a ele para fins de lançamento de tais horas no histórico escolar do mesmo, podendo ocorrer a qualquer tempo;

III. Orientar o aluno quanto à pontuação e aos procedimentos relativos as atividades complementares;

IV. Participar das reuniões necessárias para a operacionalização das ações referentes às atividades complementares;

V. Recusar atividade(s) que considerar insatisfatória(s) à documentação ou ao desempenho do aluno;

VI. Julgar as atividades complementares que possam fazer parte do curso e que não estejam explicitadas nesse regulamento;

VII. Sempre que necessário deve convocar o Colegiado do curso para emitir parecer sobre situações relacionadas ao item anterior.

CAPÍTULO IV DO COLEGIADO DO CURSO

Art. 6º - Ao Colegiado do Curso compete:

I. Propor e julgar unidades curriculares e outras atividades de enriquecimento curricular que poderão ser consideradas Atividades Complementares, em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso, quando solicitado;

CAPÍTULO V DO ALUNO

Art. 7º - Ao aluno compete:

I. Optar por atividades complementares que contemplem esse regulamento, nas quais lhe acrescentem maior significado.

II. Ser responsável pela organização dos seus documentos comprobatórios relativos às atividades complementares, apresentando-os, em tempo hábil, via requerimento ao setor de protocolo todas as cópias dos comprovantes (a serem autenticadas pelo próprio setor de protocolo da IES);

III. Solicitar aproveitamento de atividades complementares quando for o caso de transferência de outro curso de nutrição, podendo ser aproveitadas conforme as normas desse regulamento;

IV. Serão aceitos como documentação comprobatória certificados e declarações contendo nome legível, assinatura e carimbo do supervisor, orientador ou tutor, com número de horas participadas no que se refere às atividades listadas no Quadro 1.

V. No caso da colaboração voluntária em projetos de Trabalho de Conclusão de Curso, a comprovação se dará mediante a apresentação de declaração fornecida pelo professor orientador do projeto. Para isto, o aluno deverá preencher durante sua contribuição, folha de frequência revisada pelo pesquisador principal;

VI. Respeitar o limite máximo de cada atividade complementar. O aluno poderá exceder a carga horária mínima exigida, sendo as horas a mais registradas em seu histórico.

CAPÍTULO VI DA AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Art. 8º - Na avaliação das Atividades Complementares, desenvolvidas pelo aluno, serão considerados:

I. A compatibilidade e a relevância das atividades desenvolvidas, de acordo com o regulamento e os objetivos do curso;

II. O total de horas dedicadas à atividade;

III. Obrigatoriedade do cumprimento da carga horária mínima de 160h, que poderão ser cumpridas com atividades relacionadas nos quadros 01 e 02 que constam no PPC no tópico de Atividades Complementares.

CAPÍTULO VI
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 9º - Os casos omissos serão analisados pela Coordenação e/ou Colegiado do Curso de Nutrição.

Limoeiro do Norte, 29 de Junho de 2022.



ANEXO 3 - REGULAMENTO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO CAMPUS LIMOEIRO DO NORTE-CE

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Nos termos da Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consiste em atividade obrigatória da estrutura curricular dos cursos de graduação em Nutrição.

Capítulo I DOS PRINCÍPIOS GERAIS

Art. 1º. Este regulamento rege as atividades relacionadas com a elaboração, execução e avaliação dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) que os acadêmicos devem apresentar como requisito parcial, após aprovação, para a obtenção do grau de Bacharel em Nutrição pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) - Campus Limoeiro do Norte-CE.

Art. 2º. Os Trabalhos de Conclusão de Curso se constituem em atividade curricular obrigatória, para os alunos matriculados.

- I. Devem propiciar aos estudantes a participação em situações reais ou simuladas de vida e trabalho, bem com análise crítica das mesmas e iniciação as pesquisas científicas, vinculadas à sua área de formação, sob a orientação de um docente do curso de Nutrição ou profissional credenciado pelo curso para este fim;
- II. Deverá ser desenvolvido individualmente.

§ 1º. O TCC deverá ser formatado na forma de:

- I. Artigo Científico – No artigo apresentam-se dados de descobertas em relação a aspectos experimentais ou observacionais, e inclui análise e/ou inferência de dados próprios. O artigo poderá ser publicado pelo aluno e orientador antes ou durante o 9º semestre, neste caso a formatação será de acordo com as normas do periódico no qual será publicado.

Capítulo II DO PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

Art. 3º. O aluno deverá elaborar o projeto de TCC, preferencialmente durante a disciplina “Trabalho de Conclusão de Curso I”.

Art. 4º. O projeto de TCC apresenta o plano previamente traçado para o desenvolvimento do trabalho final.

Art. 5º. - O projeto que envolva pesquisa em animais e seres humanos deve ser organizado de acordo com as normas ditadas pela Resolução do Conselho Nacional de Saúde (CNS)/Ministério da Saúde (MS) nº 466/12, e suas resoluções complementares, e deverá ser submetido a um Comitê de Ética em Pesquisa a ser direcionado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisas (CONEP)/Plataforma Brasil/CNS/MS.

Art. 6º. O projeto de pesquisa que envolva animais e/ou seres humanos, somente poderá ser executado após emissão da carta de aprovação do CEP. Sendo obrigatório apresentá-la no ato de inscrição para avaliação do TCC pela banca examinadora.

Art. 7º. O projeto de TCC deverá conter:

- I. Capa
- II. Folha de rosto
- III. Resumo
- IV. Sumário;
- V. Introdução;
- VI. Justificativa (separada ou não);
- VII. Hipóteses;
- VIII. Objetivos;
- IX. Metodologia;
- X. Resultados esperados;
- XI. Orçamento;
- XII. Cronograma;
- XIII. Bibliografia.

Art. 8º. O projeto deverá ser elaborado em conformidade com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

Art. 9º. O orientador poderá recusar projetos de trabalho incompletos e concederá um prazo para que o aluno proceda às devidas correções. Caso continue incompleto o projeto poderá ser recusado.

Art. 10º. A mudança do tema só será permitida mediante requerimento e elaboração de um novo projeto, ambos sujeitos à aprovação do professor orientador, respeitando o prazo que vai até o final 8º semestre do curso. A mudança com justificativa deverá ser comunicada por escrito à coordenação do curso. As justificativas a serem consideradas devem ser pautadas na inviabilidade de execução do projeto inicialmente proposto.

Capítulo III DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

Art. 11º. O conteúdo do TCC deverá ser atual e ser embasado em pesquisas presentes na literatura nacional e internacional. Devem ser valorizados os assuntos regionais.

Art. 12º. Os temas a serem abordados no TCC deverão seguir as linhas de pesquisa definidas pelo Curso de Nutrição.

Art. 13º. O TCC envolve as seguintes etapas: elaboração e aprovação do projeto de pesquisa; submissão ao Conselho Nacional de Saúde e Comitê de Ética em Pesquisa com animais e seres humanos, quando pertinente; execução do projeto e elaboração do trabalho final; defesa perante a banca examinadora em sessão aberta para promover socialização dos resultados à comunidade.

Art. 14º. O TCC deverá ser apresentado à banca examinadora até o final do 9º semestre como requisito obrigatório para a conclusão do curso.

Parágrafo Único: a apresentação pode ocorrer a partir da conclusão do componente Trabalho de Conclusão de Curso I, mediante aprovação por parte do orientador e solicitação por escrito à coordenação do curso.

Capítulo IV DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Art. 15º. Poderá candidatar-se à orientação de TCC preferencialmente docente pertencente ao quadro de professores do Curso de Nutrição.

Art. 16º. Todos os docentes vinculados ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) - Campus Limoeiro do Norte-CE poderão atuar como orientadores, co-orientadores e colaboradores.

Art. 17º. Profissionais não vinculados do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) - Campus Limoeiro do Norte-CE, com titulação mínima de graduação, com experiência na linha de pesquisa escolhida pelo orientador e orientando, poderão atuar como co-orientadores e colaboradores, sem ônus, desde que autorizado pelo Colegiado de curso, mediante requerimento protocolado pelo aluno, anexando o Curriculum Lattes do profissional.

Parágrafo Único: É necessário que o aluno também adicione no protocolo citado acima um documento de anuência da Instituição do profissional em concordância com colaboração do mesmo.

Art. 18º. Professores de Programas de Iniciação Científica e/ou Trabalhos de Extensão social, cujo tema seja inerente às disciplinas profissionalizantes, poderão orientar seus alunos na elaboração do TCC sobre tópicos relacionados à disciplina objeto do trabalho, desde que estejam vinculados à instituição.

Art. 19º. Cada professor poderá orientar no máximo 06 (seis) TCCs e 02 co-orientações por semestre letivo, de acordo com a complexidade da pesquisa.

Art. 20º. A escolha do orientador e co-orientador ocorrerá durante a disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso I, conforme a disponibilidade dos professores, em consonância com suas respectivas áreas de atuação/habilitação e/ou linhas de pesquisa, respeitando o princípio da proporcionalidade igualitária entre os pares.

Art. 21º. É facultado ao professor orientador indicado recusar a orientação, desde que o Trabalho de Conclusão de Curso seja de área distinta de sua formação e experiência ou quando não tiver disponibilidade para tal.

Art. 22º. O professor poderá desligar-se dos encargos da orientação por iniciativa própria, caso seu orientando não cumpra com os deveres a ele dispostos neste regulamento, mediante requerimento e justificativa à coordenação do curso por escrito a ser apreciada pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 23º. Compete ao professor orientador:

- I. Definir as linhas de pesquisa em que atua e/ou atuará;
- II. Solicitar ao aluno assinatura no seu termo de compromisso;
- III. Acompanhar todo o processo de pesquisa dos alunos sugerindo, apoiando, redimensionando, quando for necessário;
- IV. Incentivar o gosto pela pesquisa rigorosa, que contribua para o desenvolvimento da sociedade e da profissão;
- V. Observar as normas que orientam os Trabalhos de Conclusão de Curso;
- VI. Orientar os acadêmicos quanto à metodologia, etapas, conteúdo e formatação dos projetos e registrar em Ficha de Frequência de orientação;
- VII. Acompanhar o desenvolvimento dos trabalhos de seus orientandos;
- VIII. Informar ao Coordenador do Curso de Nutrição, em tempo hábil, qualquer problema relacionado com a orientação;
- IX. Cumprir os prazos de correção e devolução do material (projeto e TCC) aos estudantes, respeitando o limite de 10 (dez) dias corridos;
- X. Encaminhar na íntegra os projetos que necessitem da anuência do Termo de Infraestrutura, acompanhados de um ofício da IES;
- XI. Compor a banca examinadora durante a defesa do trabalho final;
- XII. Cumprir e fazer cumprir este Regulamento.

Capítulo V DOS ALUNOS EM FASE DE ORIENTAÇÃO

Art. 24º. O TCC poderá ser desenvolvido por acadêmicos regularmente matriculados, preferencialmente, a partir do 8º semestre.

Parágrafo Único - Se o acadêmico desejar iniciar seu trabalho de pesquisa antes do 8º semestre do curso, o professor orientador deverá comunicar o fato à coordenação do curso por escrito, para verificação da viabilidade.

Art. 25º. Compete ao acadêmico:

- I. Conhecer o regulamento interno do trabalho de conclusão de curso;
- II. Escolher linha de pesquisa em que pretende pesquisar, conforme disponibilidade do orientador;
- III. Definir a temática e o programa para elaboração do projeto, juntamente com o professor orientador;
- IV. Participar dos encontros com o orientador, cumprindo a agenda estabelecida;

- V. Cumprir prazos de correções, solicitados pelo orientador, respeitando o limite máximo de 5 dias corridos;
- VI. Respeitar e seguir o regulamento do TCC, assim como o cronograma estipulado pela coordenação para execução e apresentação do TCC;
- VII. Considerar as sugestões do professor orientador e zelar pela qualidade dos trabalhos;
- VIII. Atuar com iniciativa própria;
- IX. Levar, prontamente, ao conhecimento do orientador, as dúvidas e ou questões que possam constituir problemas;
- X. Elaborar e entregar, devidamente assinados, à Secretaria do Curso os Termos previstos no Art. 28º.

Art. 26º O aluno deverá entregar 03 (três) vias impressas do trabalho, legíveis e encadernadas em espiral com capa plástica, aos membros da banca para avaliação, conforme calendário estipulado pela coordenação e com antecedência de 20 dias corridos da data de apresentação.

Parágrafo Único: A não observância do prazo estipulado no artigo anterior poderá resultar no cancelamento da apresentação, ficando essa para ser realizada quando o componente curricular for ofertado.

Capítulo VI DA SECRETARIA DA COORDENAÇÃO

Art. 27º – À secretaria da coordenação do curso compete protocolar o recebimento dos Termos: “Termo de compromisso do aluno”, “Aceite de orientação”, “Convocação da banca examinadora” e “Entrega do trabalho final à banca examinadora”.

Capítulo VII DA FORMA ESCRITA DO TCC

Art. 28º. A formatação escrita do TCC deverá atender as seguintes normas na Modalidade Artigo Científico: sua formatação será determinada pelo periódico no qual o artigo será publicado, assim como o número de laudas. O aluno deverá anexar cópias das normas de formatação do periódico ou revista escolhido ao artigo que será entregue a Banca Examinadora.

- a) Título/Identificação/orientação/instituição
- b) Resumo
- c) Palavras-chave
- d) Abstract
- e) Key Words
- f) Introdução
- g) Materiais e Métodos
- h) Resultados e Discussões
- i) Conclusão
- j) Referências: no máximo 30% de livros textos e 70% de artigos periódicos indexados, publicados nos últimos 10 anos, salvo exceções determinadas pelo tema do TCC.

- k) Agradecimentos (opcional);
- l) Glossário (opcional);
- m) Apêndice(s) (opcional);
- n) Anexo(s) (opcional).

Art. 29º. Encadernação e número de cópias para a banca examinadora:

I. O trabalho: deverá ser encadernado no sistema espiral, com plástico transparente na frente e preto ou azul atrás, sendo apresentado em 03 (três) vias, uma para cada integrante da banca e 01 (uma) para o aluno, fazer anotações após a apresentação oral.

Capítulo VIII DA BANCA EXAMINADORA

Art. 30º. O TCC será avaliado por Banca Examinadora a ser designada pela coordenação do curso em concordância com o orientador.

Art. 31º. A Banca Examinadora será constituída por 3 (três) membros, sendo 2 (dois) docentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará (IFCE) - Campus Limoeiro do Norte-CE ou convidados afins ao tema do trabalho, devidamente aceitos pela coordenação do curso, com titulação mínima de graduação e presidida pelo orientador.

Art. 32º. A banca examinadora receberá o trabalho para avaliação da forma escrita, juntamente com o “formulário de avaliação” e “carta de convocação” da secretaria da coordenação do curso e terá 10 (dez) dias corridos para avaliação.

Capítulo IX AVALIAÇÃO E APRESENTAÇÃO DOS TCCS

Art. 33º. Caberá ao professor orientador juntamente com a banca examinadora aprovar ou não o encaminhamento do TCC para avaliação da forma escrita e oral do trabalho. Caso o trabalho não seja aprovado, a apresentação será adiada para o semestre em que a disciplina for ofertada. O orientando será comunicado por escrito da reprovação do seu trabalho em um prazo máximo de 5 (cinco) dias antes da data da apresentação.

Art. 34º. A versão escrita do TCC receberá uma nota de cada um dos integrantes da Banca Examinadora, a ser emitida na escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo que para aprovação da versão escrita, a média aritmética das avaliações terá que ter nota mínima de 7,0 (sete) pontos. Será atribuída a esta nota peso 2,0 (dois).

Art. 35º. O(s) trabalho(s) reprovados pela Banca Examinadora terão que ser refeitos, o que implica em não concluir o curso até a sua aprovação.

Art. 36º. A decisão da Banca Examinadora é soberana.

Art. 37º. O orientador do TCC presidirá a Banca Examinadora e terá direito a atribuir nota ao trabalho.

Art. 38º. A apresentação oral será avaliada e receberá uma nota de cada integrante da Banca Examinadora, a ser emitida na escala de 0,0 (zero) a 10,0 (dez) pontos, sendo que para aprovação da versão oral do TCC a nota mínima é de 7,0 (sete) pontos. Será atribuído peso 1,0 (um) a esta nota.

Art. 39º. A nota final do trabalho será composta pela média ponderada obtida através do trabalho escrito e apresentação oral com média mínima de 7,0 (sete).

Capítulo X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 40º. O aluno somente colará grau, mesmo em sessão extraordinária, após a entrega da versão final do TCC, na coordenação do curso de nutrição, devidamente corrigida e assinada pelos membros da Banca Examinadora.

Parágrafo Único: Quanto ao fluxograma de entrega, o aluno deverá abrir processo no Sistema Eletrônico de Informações (SEI), adicionar arquivo em versão pdf, de acordo com as normas expedidas pela biblioteca do Campus. A Coordenação de Curso analisará a documentação e a encaminhará para procedimentos nos setores de Controle Acadêmico e Biblioteca.

Art. 41º. As sessões de apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Curso serão agendadas pela Coordenação do Curso, publicadas e anunciadas na IES a título de convite aos docentes e acadêmicos da instituição.

Art. 42º. Casos não previstos neste regulamento deverão ser analisados pelo Colegiado de Curso de Nutrição.

Art. 43º. Este regulamento de Trabalhos de Conclusão de Curso da graduação em Nutrição do IFCE – Campus Limoeiro do Norte entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Limoeiro do Norte, 29 de junho de 2022.

