



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

CURSO NUTRIÇÃO - TERESINA

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

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO - TERESINA /UFPI

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

Teresina - 2012

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

REITOR: Prof. Dr. Luís de Sousa Santos Júnior

VICE-REITORIA

VICE-REITOR: Prof. Dr. Edwar de Alencar Castelo Branco

PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO - PREG

PRÓ-REITORA: Profa. Dra. Regina Ferraz Mendes

COORDENAÇÃO DE CURRÍCULO/PREG

COORDENADORA: Profa. Dra. Antônia Dalva França Carvalho

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DIRETOR: Prof. MSc. Antônio dos Santos Rocha Filho

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

COORDENADORA: Profª Dra. Adriana de Azevedo Paiva

NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE CURSO DE NUTRIÇÃO-TERESINA

PRESIDENTE: Profª MSc. Maria Rosália Ribeiro Brandim

Profª MSc. Betânia de Jesus e Silva de Almendra Freitas

Profª Dra. Marize Melo dos Santos

Profª MSc. Martha Teresa Siqueira Marques Melo

Profª Dra. Nadir do Nascimento Nogueira

Profª Dra. Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo

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

Profª Esp. Maria Mercês de Araújo Luz - Presidente

Profª MSc. Maria Rosália Ribeiro Brandim

Profª Esp. Edenir Veras de Carvalho

Profª Esp. Betânia de Jesus e Silva de Almendra Freitas

Profª Dra. Nadir do Nascimento Nogueira

Representante Discente: Marina Souza Rocha

IDENTIFICAÇÃO DO CURSO

DENOMINAÇÃO DO CURSO:

Nutrição

CRIAÇÃO DO CURSO:

Resolução N° 03/76 - CONSUN/UFPI, de 06/12/1976

Publicação: 06/12/1976

RECONHECIMENTO DO CURSO:

Portaria MEC N° 341 de 31/07/1984

Publicação: 03/08/1984

Parecer CFE N° 455/ de 03/07/1984

DIPLOMA:

Bacharel em Nutrição

TÍTULO

Nutricionista

MODALIDADE:

Ensino Presencial

DURAÇÃO DO CURSO:

Mínimo: 4,5 anos

Média: 6 anos

Máximo: 7 anos

FORMA DE ACESSO:

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

REGIME LETIVO:

Bloco Semestral

TURNOS DE OFERTA:

Diurno - Manhã/Tarde

VAGAS AUTORIZADAS:

80/Ano

40/Semestre

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 3.945 horas = 263 créditos

Disciplinas do Ciclo Básico: 990 horas

Disciplinas do Ciclo Profissional: 2.535 horas

Disciplinas de Formação Complementar: 300 horas

Atividades Complementares: 120 horas

**RELAÇÃO DE MEMBROS DAS COMISSÕES DE ESTUDO PROJETO POLÍTICO
PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DE 2000 - 2011**

NOME	CATEGORIA	PERÍODO
Maria Mercês de Araújo Luz Betânia de Jesus e Silva de Almendra Freitas Edenir Veras de Carvalho Maria Rosália Ribeiro Brandim Nadir do Nascimento Nogueira Marina Souza Rocha	Comissão Presidente Membros Docentes Discente	2005 - 2006
Maria Rosália Ribeiro Brandim Betânia de J e S de Almendra Freitas Marize Melo dos Santos Martha Teresa Siqueira Marques Melo Nadir do Nascimento Nogueira Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo	Núcleo Docente Estruturante Presidente Membros Docentes	2011-2012

SUMÁRIO

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

APRESENTAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MISSÃO

Missão da UFPI:

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

Missão do Curso de Nutrição:

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

1 INTRODUÇÃO

1.1. Contexto Macrossocial

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

As estatísticas globais brasileiras escondem profundas diferenças regionais e sociais, evidenciadas pela decomposição das taxas dos principais indicadores, como o coeficiente de mortalidade infantil, que diminuiu em maior proporção na Região Sudeste que na Região Nordeste na última década. O valor de tal indicador para esta região é de 41,4 por 1000 nascidos vivos e para o Estado do Piauí é de 33,1 por 1000 nascidos vivos. O quadro de mortalidade infantil revela-se preocupante, apresentando-se como determinante na definição das políticas públicas adotadas pelos gestores da Saúde. (IBGE, 2002)

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

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

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

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

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

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

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

No contexto da alimentação e nutrição, o processo de transição alimentar e nutricional da sociedade, as evoluções científicas e tecnológicas alcançadas, como o alcance da nutrição e suas interfaces genômicas, a ênfase na alimentação para a

saúde, o conceito de segurança alimentar e nutricional e, a relação da nutrição e o espaço ambiental configuram-se como aspectos atuais, emergindo desse panorama, a alimentação como direito humano básico.

É dentro desse contexto que desponta um profissional de saúde, o profissional de nutrição, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou de grupos populacionais, e assim contribuindo para a melhoria da qualidade de vida. Para tanto, o seu exercício profissional deverá ser pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

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

1.2. Contexto do Setor Educação

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

A tarefa estratégica da educação em criar condições de competitividade nas relações globalizadas se expressa na universalização do ensino fundamental e na

implantação do modelo das competências dirigidas ao trabalho, em especial no ensino profissional superior. Isto acontece sem que, no entanto, a educação tenha o poder de, por si só, apresentar impactos na forma como que os trabalhadores serão incorporados ao mundo do trabalho ou na autonomia destes processos formadores, ou seja, sem que se apresentem rupturas nos seus efeitos seletivos, dependentes da lógica da produtividade e da incessante e obstinada incorporação tecnológica, ou mesmo dos próprios modelos e projetos pedagógicos.

1.3. Contexto do Setor Saúde

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2 CARACTERIZAÇÃO GEO-SOCIAL DO PIAUÍ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A partir de 1988, os municípios alcançaram *status* importante no contexto federativo brasileiro. As capitais foram beneficiadas como centro da vida política, econômica e social de seus bons centros de ensino e saúde, é a cidade do Estado

mais bem equipada em termos de infra-estrutura, e, economicamente contribui com cerca de 60% do produto interno bruto do Piauí.

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

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

3 DIAGNÓSTICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

3.1. Ensino

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2. **Pesquisa**

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

Além das atividades de pesquisa, regularmente cadastradas, os alunos da graduação, sob a orientação de docentes, participam de projetos em programas de iniciação científica, recebem orientações para as suas pesquisas acadêmicas,

articuladas ou não com os estágios curriculares.

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

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

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

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

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

3.3. Extensão

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

3.4. Estrutura Funcional

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

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

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

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

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

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

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

3.5. Recursos Humanos

O curso de Nutrição da UFPI é coordenado por professor com formação específica, graduação em Nutrição, do quadro efetivo da UFPI que na estrutura universitária conta com um coordenador e um sub-coordenador na administração executiva, um Núcleo Docente Estruturante, um Colegiado de Curso como instância deliberativa específica para Nutrição. Todo o corpo docente abrange um total de 52 professores distribuídos nos dois grandes ciclos pedagógicos, ciclo básico para formação geral e ciclo profissionalizante destinado à formação específica - ver corpo docente do curso, apêndice E.

No ciclo básico dispõe-se de 27 docentes efetivos e somente 01 substituto; para o período da formação específica 21 professores efetivos e 04 substitutos completam o quadro docente. Servidores administrativos para o desenvolvimento de ações pedagógicas como técnicos de laboratório, secretaria acadêmica, apoio administrativo e bolsistas, compõem ainda o patrimônio humano do curso.

No gráfico 1 pode-se observar a titulação dos docentes do curso, com predomínio de Mestres e Doutores (88%), os demais docentes são Especialistas ou têm Residência.

Gráfico 1 - Corpo docente do curso Nutrição/Teresina da Universidade Federal do Piauí, segundo titulação e ciclo pedagógico, 2011.

A maioria dos docentes (88%) tem regime de trabalho de 40 horas semanais ou dedicação exclusiva, o que os torna mais disponíveis com a formação acadêmica e a produção científica, favorecendo uma maior participação nas atividades de ensino, pesquisa, extensão e administração universitária (gráfico 2).

Gráfico 2 - Corpo docente do curso de Nutrição/Teresina da Universidade Federal do Piauí, segundo regime de trabalho, 2011.

4 JUSTIFICATIVA PARA MUDANÇA

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

A Nutrição insere-se nesse contexto e procura cada vez mais, investir em uma formação profissional, que apresente pertinência com a política de saúde adotada para o Estado e município e, assim atenda às necessidades básicas da população, promovendo a saúde e melhorando a qualidade de vida. A visão do profissional focalizará, primordialmente, a saúde e não a doença.

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

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

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

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

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

Atualmente, com a implantação das Diretrizes Curriculares Nacionais, a discussão sobre a construção do Projeto Político Pedagógico tornou-se uma

constante. Desta forma, dentre os atuais requisitos na formação de profissional de nutrição está a recomposição, rediscussão e redirecionamento do Projeto Político Pedagógico dos cursos. Não só por determinação legal, mas, sobretudo, pela necessária articulação da formação com as perspectivas do mundo globalizado.

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

Para tanto se faz necessária a retomada das concepções teórico-metodológicas no ensino em Nutrição, almejando ir além da transmissão de informações, mas, sobretudo buscar a construção de novos caminhos pedagógicos que possibilitem o despertar da criatividade. Portanto, se a prática pedagógica não é neutra e a partir dela desejamos estabelecer relações mais solidárias e democráticas, precisamos compreender que tal intencionalidade precisa ser refletida coletivamente e explicitada, garantindo a qualidade das ações, consensuando seus princípios norteadores e definindo as diretrizes pedagógicas do processo. É nesse momento que a definição do Projeto Político Pedagógico (PPP) de um curso assume importância, já que sua construção requer uma reflexão mais abrangente sobre as finalidades e ações a serem implementadas pelo curso.

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

A ampliação da área de Ciências dos Alimentos com a criação de novas disciplinas como: Análise Sensorial de Alimentos, Bioquímica dos Alimentos e Microbiologia dos Alimentos reflete o emergente progresso dessa área, acompanhando a tendência atual de industrialização, conservação de alimentos, desenvolvimento de alternativas alimentares; todos esses conteúdos serão

essenciais para subsidiar o desenvolvimento das atividades realizadas no novo campo de estágio em Ciência dos Alimentos. O incremento da indústria alimentícia, a exigência das instituições para a redução de custos nas unidades de alimentação, a contratação de serviços terceirizados, as mudanças quanto a composição dos alimentos (exemplo: substitutos de lipídeos, fortificação de alimentos), o interesse da comunidade pelos alimentos saudáveis, a consciência pública em assuntos de segurança alimentar sinalizam para uma nova realidade, para a qual o nutricionista precisa estar habilitado.

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

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

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

Um dos diferenciais dessa nova proposta curricular é inserir várias disciplinas como obrigatórias: Análise Sensorial de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Nutrição Experimental, Nutrição e Atividade Física e o

Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos. Na categoria de disciplinas optativas foram propostas as seguintes disciplinas: Gastronomia e Nutrição, Marketing em Alimentos e Nutrição, Nutrição Funcional, Estudo Experimental de Alimentos, Empreendedorismo, Desenvolvimento de Comunidade, Inglês Instrumental Básico, Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS, Relações étnico-raciais, gênero e diversidade e Tópicos de Química: Patentes, Marcas e Propriedade Intelectual.

Detectados os principais problemas, surgem as propostas para resolvê-los: criação de novas disciplinas que pudessem proporcionar ao aluno uma visão melhor e mais crítica da atuação do profissional, desmembramento de disciplinas já existentes, segmentando-se conhecimentos para aprofundá-los; redefinição de pré-requisitos para as disciplinas em vista à reformulação da nova matriz curricular, definição do elenco de atividades complementares, aumento da carga horária dos estágios e inclusão de novo campo de estágio para atender exigências da formação para o mercado de trabalho, remanejamento de conteúdos programáticos entre as disciplinas, evitando-se assim a superposição de temas abordados e produzindo um aperfeiçoamento e atualização de conteúdos disciplinares e suas referências bibliográficas.

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

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

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

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

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

5 PRINCÍPIOS CURRICULARES

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

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

5.1. Formação Teórica no Campo da Nutrição

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

5.2. Relação Teoria e Prática

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

5.3. Interdepartamentalização

A estrutura curricular do curso deve organizar-se de forma a promover o trabalho integrado entre os diversos departamentos acadêmicos, existentes no curso de Nutrição. As situações geradas a partir desta integração irão proporcionar

um ambiente de diálogo entre saberes de diferentes campos de conhecimento, alterando substancialmente a prática pedagógica dos professores que encontrarão uma dinâmica curricular interdepartamental, mais integrada e coletiva.

5.4. Interdisciplinaridade

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

5.5. Flexibilidade curricular

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

5.6. Multiplicidade dos Cenários de Ensino

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

6 REQUISITOS DE ACESSO

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

7 CONCEPÇÃO DO CURSO

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

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

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

Com esse escopo a UFPI vem buscando instrumentos que possam elevar a consciência dos problemas que permeiam o ensino e a pesquisa, potencializando os sentidos dos fenômenos e projetando novas possibilidades de construção, contribuindo, dessa forma, para um permanente investimento na emancipação intelectual e social da comunidade acadêmica. A UFPI vem buscando articular e integrar graduação e pós-graduação, otimizando intercâmbios nacionais e internacionais.

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

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

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

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

8 OBJETIVOS DO CURSO

- **Objetivo Geral**

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

- **Objetivos Específicos**

1. Contribuir para a formação do nutricionista para que este atue onde o alimento e o homem estiverem presentes, inovando, criando e buscando soluções que proporcionem melhorias na qualidade de vida da humanidade.
2. Proporcionar subsídios para que o nutricionista atue junto a equipes multiprofissionais em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
3. Desenvolver a criatividade e o senso da pesquisa científica a fim de que o profissional possa contribuir para o desenvolvimento da ciência da nutrição, com atuação baseada em princípios éticos e humanísticos.

9 PERFIL PROFISSIONAL

O Curso de Nutrição/UFPI prepara nutricionista com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Este perfil baseia-se nas competências e habilidades necessárias à formação do nutricionista consoante o processo contínuo e atual da evolução dos conhecimentos científicos, técnicos, sociais, culturais vividos pela sociedade nos diversos contextos regionais, nacional e mundial.

O processo de formação acadêmica requer ainda uma compreensão mais ampla sobre o desenvolvimento da sociedade, as relações produzidas no espaço de trabalho e o acelerado processo de difusão da informação, do conhecimento, dos novos saberes, práticas e percepções da realidade encontrada. Isto produz no profissional em formação a necessidade do exercício de tomada de decisões para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas.

O trabalho em equipe multiprofissional requer capacidade de liderança, tendo em vista o bem estar do serviço e da comunidade. Os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e a administração da força de trabalho, dos recursos físicos, materiais, informais, da mesma força que precisam ser empreendedores, gestores, empregadores ou líderes na equipe de saúde.

Entende-se a formação profissional como um processo contínuo de construção de competências. O futuro profissional deverá ter, como postulado a educação continuada como processo permanente, tanto na sua formação quanto na sua prática profissional, que garantirá a sua atuação na sociedade, de forma competente e responsável.

10 ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E MERCADO DE TRABALHO

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

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

10.1. ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

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

Atribuições Gerais do Nutricionista na Área:

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

públicas e privadas, por meio de ações, programas e eventos, visando a prevenção de doenças e promoção e manutenção de saúde.

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

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

10.2. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

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

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

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

10.3. ÁREA DE SAÚDE COLETIVA

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

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

- 1) Políticas e Programas Institucionais**
- 2) Atenção Básica em Saúde**
 - A - Promoção da Saúde**
 - B - Assistência à Saúde**

3) Vigilância em Saúde

10.4. ÁREA DE DOCÊNCIA

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

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

1. Ensino, Pesquisa e Extensão: Graduação e Pós-graduação

2. Coordenação de Cursos

10.5. ÁREA DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

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

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

1) Desenvolvimento de Produtos

10.6. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES

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

Compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de nutrição em esportes, prestar assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética, prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição, prescrever suplementos nutricionais necessários a complementação da dieta, solicitar exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietético.

1) Clubes Esportivos, Academias e Similares.

10.7. MARKETING NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

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

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

11 CONTEÚDOS TEMÁTICOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

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

- 1) **Ciências Biológicas e da Saúde** - incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.
- 2) **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** - inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.
- 3) **Ciências da Alimentação e Nutrição** - neste tópico de estudo, incluem-se:
 - a) Compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional - capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para os indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.
 - b) Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos - gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento,

atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental.

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

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

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

12) COMPETÊNCIAS E HABILIDADES DO ALUNO

12.1. Competências e Habilidades Gerais

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

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

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

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

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

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

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

12.2. Competências e Habilidades Específicas

A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e

habilidades específicas. Devendo contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

- 1) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- 2) Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- 3) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação.
- 4) Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
- 5) Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.
- 6) Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional.
- 7) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos.
- 8) Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas.
- 9) Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, o consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- 10) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.
- 11) Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como um conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.
- 12) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição.

- 13) Atuar em marketing de alimentação e nutrição.
- 14) Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.
- 15) Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana.
- 16) Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.
- 17) Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

13 ESTRATÉGIAS PEDAGÓGICAS DO CURSO

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

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

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

Nesta concepção, o ensino deve integrar teoria e prática, problematizar a realidade e propiciar ao discente um direcionamento coerente e crítico, estimulando trocas de vivências e conhecimentos entre o professor e o aluno na busca do aprendizado. Deve-se eliminar a fragmentação dos conhecimentos tendo

em vista que a interdisciplinariedade conduza a vantagens, não somente para o aluno, mas também para o professor; vez que este necessita de uma busca contínua de atualização, troca de experiências, e principalmente, uma reflexão crítico-social.

Na dimensão técnico-pedagógica será valorizada a interação e a construção coletiva de alternativas e soluções, considerando-se sempre as especificidades individuais e coletivas dos envolvidos no processo de formação promovido pelo curso.

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

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

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

14 PROCESSOS DE AVALIAÇÃO

14.1 ENSINO E APRENDIZAGEM

A avaliação baseada nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares para o curso de Nutrição e o Projeto Político Pedagógico do Curso. O Bacharelado em Nutrição utilizará metodologias e critérios para o acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação vigente e a dinâmica curricular definida pela UFPI.

14.2 O papel do professor: ação pedagógica e avaliação

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

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

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

Os planos de ensino são revistos e avaliados pelos docentes e homologados pela Assembléia Departamental semestralmente, antes do início das aulas, com a apresentação de sugestões discutidas com o docente para a viabilização de sua adequação ao plano. As turmas teóricas, em geral, de 40 alunos, serão divididas em

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

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

14.3 O papel do aluno: ação pedagógica e avaliação

O aluno será avaliado no decorrer de cada disciplina, em conformidade com a Resolução 043/95 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPI (CEPEX) que regulamenta a verificação do rendimento escolar (UFPI, 1995) e estabelece que a avaliação do rendimento escolar é feita por período letivo, em cada disciplina, através da verificação do aproveitamento e da assiduidade às atividades didáticas. A assiduidade é aferida através da frequência às atividades didáticas programadas.

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

O ensino de nutrição, por contar com uma diversidade de disciplinas com atividades práticas utiliza variados instrumentos de avaliação para a verificação do aprendizado tais como participação, interesse e valorização das atividades executadas, métodos e técnicas no formato de seminários, provas práticas, discussão de casos, trabalhos práticos, entrevistas, feiras temáticas, relatórios de práticas, dentre outros. Todas as formas de avaliação se sustentam nas Resoluções internas da UFPI.

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

avaliação para nortear o docente e o aluno.

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

14.4 O CURSO

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

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

Durante a execução do currículo (avaliação em processo), a sua avaliação será realizada através da aplicação de questionários específicos com professores e alunos ao final de cada ano, os quais serão analisados e discutidos em seminários realizados a cada dois anos. Serão também avaliados os laboratórios de aulas práticas, bem como toda a rede pública e privada de campos de estágios dos alunos, e ainda o acervo bibliográfico disponível para alunos e docentes do curso.

Um ano após a conclusão da 1ª turma ocorrerá avaliação do produto, através da aplicação de questionários aos egressos atuantes ou não no mercado de trabalho, como também aos representantes institucionais diretamente ligados aos profissionais. Em tal avaliação, serão considerados os aspectos relacionados aos objetivos e perfil do profissional.

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

15 ORGANIZAÇÃO DA PROPOSTA CURRICULAR

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

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

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

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

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

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

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

16 MATRIZ CURRICULAR - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

CÓDIGO	BLOCO 1 - DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
109.460	Introdução ao Curso de Nutrição*	1h	15	-	15	-
111.132	Anatomia	6h	60	30	90	-
101.102	Bioestatística	4h	30	30	60	-
230.210	Biologia Celular e Molecular	3h	30	15	45	-
113.190	Bioquímica	6h	60	30	90	-
111.233	Histologia e Embriologia	6h	45	45	90	-
109.461	Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa	3h	30	15	45	-
	TOTAL	29h	270	165	435	-

CÓDIGO	BLOCO 2 - DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
109.462	Bioquímica da Nutrição	5h	75	-	75	113190
109.463	Bromatologia	4h	15	45	60	113190
402.721	Didática	3h	45	-	45	-
112.232	Fisiologia	7h	60	45	105	111132, 113190, 111123
230.212	Genética Humana	3h	45	-	45	230210
110.006	Microbiologia e Imunologia Básica	6h	30	60	90	113190, 111123
302.318	Socioantropologia para Nutrição	4h	60	-	60	-
	TOTAL	32h	330	150	480	-

CÓDIGO	BLOCO 3 - DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
109.464	Bioquímica de Alimentos	6h	45	45	90	109463
101.117	Estudo da Saúde Coletiva I-Epidemiologia	3h	30	15	45	-
307.357	Introdução à Economia	3h	45	-	45	-
109.465	Microbiologia de Alimentos	5h	45	30	75	110006
110.013	Parasitologia Geral	3h	30	15	45	111233
103.110	Patologia Processos Gerais	4h	30	30	60	112232, 110006
109.466	Técnica Dietética	7h	45	60	105	1094162, 109463
	TOTAL	31h	270	195	465	-

CÓDIGO	BLOCO 4 - DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	

101.146	Administração de Serviços de Saúde	4h	45	15	60	101117
109.467	Análise Sensorial de Alimentos	3h	30	15	45	109466
109.468	Avaliação Nutricional	7h	45	60	105	101102, 109466
109.469	Ética, Bioética e Orientação Profissional	2h	30	-	30	109460
109.470	Fisiopatologia da Nutrição	6h	75	15	90	103110
109.471	Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos.	5h	45	30	75	109463, 109465
109.472	Nutrição e Dietética	5h	30	45	75	109466
	TOTAL	32h	300	180	480	-

MATRIZ CURRICULAR - BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

CÓDIGO	BLOCO 5 - DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
109.473	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I (AUAN I)	5h	45	30	75	101146, 109469, 109471, 109472
109.474	Educação Nutricional	5h	45	30	75	402721, 109472
113.191	Farmacologia Aplicada à Nutrição	3h	30	15	45	103110
109.475	Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I	4h	45	15	60	109472
109.476	Nutrição Experimental	5h	45	30	75	101102, 109461, 109462
401.450	Psicologia para Nutrição	4h	60	-	60	-
109.477	Tecnologia de Alimentos	5h	30	45	75	109463, 109465
	TOTAL	31	300	165	465	-
CÓDIGO	BLOCO 6 - DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
109.478	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II (AUAN II)	4h	45	15	60	109473
109.479	Dietoterapia I	6h	60	30	90	109468, 109470, 109474, 113191
109.480	Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos	8h	-	120	120	109464, 109467, 109471, 109477
109.481	Nutrição e Atividade Física	4h	45	15	60	109468
109.482	Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida II	3h	30	15	45	109465
109.483	Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III	4h	45	15	60	109472
-	Disciplina Optativa	4h	-	-	60	-
	TOTAL	33h	225	210	495	-
CÓDIGO	BLOCO 7 - DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
109.484	Dietoterapia II	6h	60	30	90	109479
109.485	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	15h	-	225	225	109474, 109478
109.486	Trabalho de Conclusão de Curso I - Projeto (TCC I)	2h	15	15	30	109486
109.487	Vigilância Nutricional e Saúde Pública	6h	45	45	90	101146, 109468, 109474, 109475, 109482, 109483
-	Disciplina Optativa	-	-	-	-	-
	TOTAL	29h	120	315	435	-
CÓDIGO	BLOCO 8 - DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	

109.488	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	15h	-	225	225	109484
109.489	Trabalho de Conclusão de Curso II - Execução (TCC II)	3h	-	45	45	109486
-	Disciplina Optativa	4h	-	-	60	-
	TOTAL	22h	-	270	330h	-
CÓDIGO	BLOCO 9 - DISCIPLINA(S)	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
109.490	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	15h	-	225	225	109487
	Trabalho de Conclusão de Curso III - Defesa (TCCI III)	1h	15	-	15	109489
	Disciplina Optativa	-	-	-	-	-
	TOTAL	16h	15	225	240	-
No decorrer do curso, o aluno cumprirá 120 horas de disciplinas optativas e 120 horas em atividades complementares obrigatórias.						

CÓDIGO	DISCIPLINAS OPTATIVAS	C.H. Semanal	C.H. SEMESTRAL			PRÉ-REQUISITO
			Teoria	Prática	Total	
106.130	Atendimento de Urgências	4h	60	-	60	-
306.501	Contabilidade Geral	4h	60	-	60	-
308.245	Desenvolvimento de Comunidade	4h	60	-	60	-
260.233	Empreendedorismo	4h	30	30	60	-
109.495	Estudo Experimental de Alimentos	4h	30	30	60	109.464, 109.467
303.600	Inglês Instrumental Básico	4h	60	-	60	-
260.100	Introdução à Computação	4h	30	30	60	-
109.496	Gastronomia e Nutrição	4h	45	15	60	109.472
109.497	Marketing em Alimentos e Nutrição	2h	30	-	30	307.357, 109.462
109.498	Nutrição Funcional	2h	15	15	30	109.472
	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	4h	30	30	60	-
	Relações Ético-Raciais, Gênero e Diversidade	4h	45	30	60	-
220.661	Tópicos de Química: Patentes, Marcas e Propriedade Intelectual	4h	30	30	60	-

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

17 ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS

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

O cumprimento do estágio segue as exigências legais em relação às diretrizes curriculares do MEC (2001) para cursos de Nutrição, o Regimento Geral desta instituição de ensino superior (UFPI, 1993) e a normatização específica do âmbito acadêmico da UFPI (UFPI, 1991). De acordo com tais documentos, o estágio é uma das atividades constantes no currículo pleno, para aprofundamento ou aplicação de estudos, a serem desenvolvidas pelo corpo discente.

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

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

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

Os alunos recebem orientação e supervisão individual pelos docentes-supervisores da Instituição de Ensino em cada local de estágio, com uma média de 03 supervisões semanais. O aluno é avaliado pelo docente-supervisor da

universidade quanto aos aspectos éticos e humanos, desempenho das atividades de estágio, apresentação do relatório de estágio e trabalho escrito. A instituição campo de estágio também participa desse processo avaliando o aluno quanto aos aspectos éticos, humanos e profissionais, conforme a Ficha de Avaliação da Área Afetiva.



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

AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

DOCENTE SUPERVISOR: _____

SUPERVISOR DE CAMPO: _____

ESTAGIÁRIO: _____

PERÍODO DE ESTÁGIO: _____

LOCAL DE ESTÁGIO: _____

FICHA DE AVALIAÇÃO DA ÁREA AFETIVA

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

* Peso 1



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

AVALIAÇÃO DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO

DOCENTE SUPERVISOR: _____

SUPERVISOR DE CAMPO: _____

ESTAGIÁRIO: _____

PERÍODO DE ESTÁGIO: _____

LOCAL DE ESTÁGIO: _____

FICHA DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

QUALIDADE DAS ATIVIDADES DESEMPENHADAS	PONTOS *	
	Possível	Atingido
Aspectos de Julgamento:		
1. Familiaridade com o conteúdo/adequação e dosagem do mesmo	2,0	
2. Desenvoltura/segurança no modo de expressar-se	1,5	
3. Clareza na exposição de idéias/adequação e correção da linguagem	1,5	
4. Habilidade na abordagem da clientela e no manuseio dos instrumentos	1,5	
5. Raciocínio clínico e diagnóstico e/ou análise lógica e sequencial	1,5	
6. Conduta terapêutica e/ou aferição dos resultados	2,0	
TOTAL DE PONTOS	10,0	

* Peso 3

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

* Peso 3

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

* Peso 3

18 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Reconhecendo a importância dos paradigmas da pedagogia moderna e atendendo às orientações da Lei de Diretrizes e Bases Nacionais da Educação (MEC,

1996) e as Diretrizes Curriculares para Cursos de Nutrição (MEC, 2001), a UFPI insere o Trabalho de Conclusão de Curso - TCC na matriz curricular do curso de Nutrição, com o objetivo de oferecer aos alunos a oportunidade para articular o conhecimento construído ao longo do curso em torno de um tema organizador, como também de estimular a iniciação científica.

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

O TCC terá carga horária de 90 horas para o desenvolvimento dessa atividade, distribuídas em três momentos, TCC I com 30 horas, no bloco 7 do curso para a elaboração do projeto, o TCC II com 45 horas, no bloco 8 para a execução do projeto e TCC III com 15 horas, no bloco 9 para defesa do trabalho reunindo numa ação compartilhada, o aluno e o docente, em busca de propostas para questões de saúde, nutrição, educação, gestão e tecnologia, refletindo desta forma a proposta pedagógica do curso e da Instituição.

Constitui-se, portanto, no processo de estimulação à iniciação científica do aluno durante seu curso de graduação, envolvendo o professor em atividades de ensino e pesquisa, oferecendo-lhes a oportunidade de divulgação da produção acadêmica, por meio da publicação em livros, revistas especializadas externas e internas ou eventos científicos da área.

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

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

A iniciação científica deverá ser fundamentada em bibliografia atualizada sobre o tema escolhido. A elaboração do trabalho deve seguir as normas científicas

de apresentação e de organização dos resultados e das discussões, com a referida bibliografia nos moldes da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

A construção do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC pode ser iniciada a partir do 7º bloco, quando o aluno já tendo cursado a disciplina Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa, desde que o aluno tenha um Orientador e um tema central de sua escolha. Em geral, esses casos ocorrem quando o aluno faz parte dos programas de iniciação científica ou outras atividades de extensão e pesquisa. Entretanto é na vigência das disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I, II e III que o aluno deve cumprir obrigatoriamente com as etapas da construção, desenvolvimento e defesa do TCC.

O TCC também pode ser desenvolvido em uma das áreas de estágio que o aluno cumpre obrigatoriamente entre o 6º e o 9º bloco. Neste caso, cabe ao professor de estágio orientar o trabalho. Além dos orientadores de TCC, o Curso conta com um Coordenador dessa disciplina que viabilizará o funcionamento acadêmico desta atividade podendo dirimir dúvidas dos alunos, organizar o cronograma de atividades, determinar normas e as apresentações dos trabalhos.

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

19 ATIVIDADES COMPLEMENTARES: Atividades Científico-Acadêmico-Cultural

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

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

As atividades científico-acadêmico-culturais (atividades complementares) desenvolvidas pelos alunos de Graduação em Nutrição, para efeito de integralização curricular correspondem a 120 horas, as quais serão desenvolvidas ao longo do curso e deverão ser registradas no Histórico Escolar do aluno, em conformidade com a legislação sobre esta matéria no âmbito da UFPI.

- **Iniciação à Docência e à Pesquisa**

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

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

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

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

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

- **Experiências profissionais e/ou complementares**

Os programas de integração empresa-escola são fundamentais para o conhecimento da vida profissional e estimulam o aluno na vida acadêmica. Os programas de integração empresa-escola serão conduzidos pela Coordenação de Estágios Não Obrigatórios da Pró-

Reitoria de Extensão, a qual propicia agilidade na intermediação entre o estagiário e a empresa e, estabelece o convênio entre as partes.

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

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

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

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

O incentivo à participação em concursos científicos que objetivam a seleção com premiação de trabalhos de excelência científica pode ser experimentado tanto no âmbito interno da UFPI, quanto no espaço externo das esferas locais, regionais, nacionais ou internacionais, promovidos por instituições de fomento à ciência.

• **Atividades de Extensão**

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

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

• **Vivências de gestão**

O atual modelo de administração acadêmica é resultante de um processo de participação coletiva da comunidade universitária. Neste escopo o segmento discente tem a

possibilidade de vivenciar diferentes experiências de gestão, desde a participação em órgãos colegiados da UFPI, em comissões ou comitês de trabalhos, excluídos os relacionados a eventos, até a vivência de gestão como membro de entidades estudantis. Estas experiências podem compor o espectro de atividades complementares, quando o aluno tem a oportunidade de discutir com seus pares e elaborar propostas, tornando-se partícipe da administração acadêmica.

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

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

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

20 EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

20.1 DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

1º BLOCO

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO AO CURSO DE NUTRIÇÃO			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 1.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 1h	SEMESTRAL 15h	
EMENTA: Apresentação do Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição. Discussão do Fluxograma do Curso, dos objetivos e da metodologia de ensino. Objeto de estudo da ciência da nutrição e de trabalho do nutricionista. Evolução histórica do Curso de Nutrição no Brasil. Áreas de atuação do profissional nutricionista. A pós-graduação em alimentação e nutrição. Instâncias do Centro de Ciências da Saúde e da UFPI e suas competências, envolvidas com o Curso de Nutrição.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) UFPI. Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição/UFPI . Teresina: Coordenação do Curso de Nutrição/CCS, 2006.171p.			04
2) UFPI. Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2005-2009/UFPI .Teresina:EDUFPI, 2005. 51p.			04
3) BRASIL/CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Lei nº 8.234/1991 , de 17 /09/1991 que dispõe sobre a regulamentação do exercício da nutrição e dá outras providências.Brasília:CFN/MTb.			05
4) BRASIL/CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380/2005 , de 28/12/2005 que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.Brasília:CFN/MTb.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SGARBIERI, VC. Alimentação e Nutrição-Fator de Saúde Desenvolvimento . São Paulo:Almed, 1987.			03

DISCIPLINA: ANATOMIA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Morfologia/CCS			
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Estudo descritivo, teórico-prático e correlativo dos dispositivos constitucionais e dos mecanismos funcionais dos sistemas do corpo humano com suas relações espaciais. Interpretações morfo-funcionais e aplicações médico-cirúrgicas. Estudo do conteúdo geral dos grandes sistemas orgânicos: sistema esquelético, articulações, sistema muscular, sistema nervoso, sistema circulatório e linfático, sistema respiratório, sistema digestivo, sistema urinário, sistema genital, sistema endócrino, sistema tegumentar.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) DANGELO, JC & FATTINI, CA. Anatomia Humana: Sistêmica e Segmentar. 2ªed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.			04
2) GARDNER, E. et al. Anatomia: estudo regional do corpo humano. 4ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.			04
3) ROHEN, JW 7 YOKOCHI, C. Anatomia Humana: Atlas Fotográfico de Anatomia Sistêmica e Regional. 3ªed. São Paulo: Manole, 1993.			04
4) DIDIO, Liberato JÁ. Tratado de Anatomia Aplicada. São Paulo: Pollus Ed., Volumes I e II, 1999.			04
5) MACHADO, ABM. Neuroanatomia Funcional. 2ªed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) MOORE, KL. Anatomia Orientada para a Clínica. 2ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1994.			04
2) WOOLF-HEIDEGGER, G. Atlas de Anatomia Humana. 4ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000, 2V.			04
3) SPENCER, AP. Anatomia Humana Básica. 2ªed. São Paulo: Manole, 1991.			04
4) ERHART, EA. Neuroanatomia Simplificada. 6ªed. São Paulo: Roca, 1986.			04
5) SOBOTA, J 7 BECHER, H. Atlas de Anatomia Humana. 19ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990, 2V.			04

DISCIPLINA: BIOESTATÍSTICA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Medicina Comunitária/CCS			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Método estatístico: levantamento de dados. Formas de apresentação de dados. Medidas de tendência central e de dispersão; quartil; decil e percentil. Noções de probabilidade. Distribuição binomial e normal. Associação e correlação. Noções de amostragem. Teste de hipótese para uma e duas medidas. Teste de hipótese para proporção. Teste de Qui-quadrado.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) CALLEGARI-JACQUES, S.M. Bioestatística: princípios e Aplicações. Porto Alegre: ARTMED, 2003.			05
2) VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. 3.ed. Rio Janeiro: Campus, 2001.			05
3) BEIGUELMAN, B. Curso Prático de Bioestatística . 5. ed. Ribeirão Preto: FUNPEC, 2002.			05
4) RODRIGUES, P.C. Bioestatística. 3.ed. Niterói: EDUFF, 2002.			05
5) ARANGO, H.G. Bioestatística teórica e computacional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BERQUÓ, E.S.; SOUSA, J.M.P.; GOTLIEB, S.L.D. Bioestatística: São Paulo: EPU, 1980.			04
2) CRESPO, A.A. Estatística fácil. 17.ed. São Paulo: Saraiva, 1999.			04
3) JEKEL, J.F. et al. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.			04
4) DOWNING, D.; CLARK, J. Estatística aplicada. São Paulo: Saraiva, 1999.			04

DISCIPLINA: BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Biologia /CCN			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Organização geral das células e vírus. Métodos de estudo da célula. Composição química da célula. Membranas biológicas e digestão intracelular. Mitocôndria. Citoesqueleto e movimentos celulares. Núcleo. Ciclo celular. Reticulo endoplasmático e complexo de Golgi. Diferenciação celular. Biologia Molecular.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) VIEIRA, E. et al. Biologia celular e molecular . São Paulo: Atheneu, 1991			04
2) DE ROBERTIS, E.D.P. & DE ROBERTIS JÚNIOR, E.M.F. Bases da biologia celular e molecular . 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.			04
3) JUNQUEIRA, L. C., CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular . 8.ed. Rio de Janeiro (RJ): Guanabara Koogan, 2005.			04
4) MELO, M.L. & VIDAL, B. Biologia celular . São Paulo: Atheneu, 1987.			04
5) ALBERTS, B., BRAY, D., JOHNSON, A., LEWIS, J., RAFF, M., ROBERTS, K., WALTER, P. Fundamentos da biologia celular . Porto Alegre: Artes Médicas, 1999.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) FARAH, S.B. DNA segredos e mistérios . São Paulo: Sarvier, 1997.			04
2) MELO, M.L. & VIDAL, B. Práticas e biologia celular . São Paulo: Eggard Blucher, 1980			04
3) ZAHA, A. Biologia molecular básica . Porto Alegre: Mercado Aberto, 1996.			04

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Bioquímica e Farmacologia/CCS			
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: —
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Química das biomoléculas: carboidratos, lipídios, proteínas e ácidos nucleicos. Enzimas e coenzimas, bioenergética, biossinalização. Metabolismo dos carboidratos, ciclo de Krebs, fosforilação oxidativa. Metabolismo dos lipídios. Metabolismo dos aminoácidos, metabolismo do DNA, do RNA e biossíntese de proteínas. Identificar experimentalmente: os carboidratos, os lipídios, os aminoácidos, as proteínas, as propriedades gerais das enzimas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) NELSON, D. L.; COX, MM. Lehninger - Princípio de Bioquímica . 3.ed. São Paulo: Sarvier, 2002.			04
2) BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. Bioquímica . 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.			04
3) CAMPBELL, M.K. Bioquímica . 3.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.			04
4) MARZZOCO, A., TORRES, B.B. Bioquímica Básica . 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.			04
5) VOET, D.; VOET, J.G.; PRATT, C.W. Fundamento de Bioquímica . Porto Alegre: Artes Médicas, 2000.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
6) CHAMPE, P.C., HARVEY, R.A. Bioquímica Ilustrada . 2 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2002.			04
7) BAYNES, J., DOMINICZAK, M.H. Bioquímica Médica . São Paulo: Editora Manole, 2000.			04
8) DELVIN, T.M. Manual de Bioquímica com Correlação Clínica . 5.ed. São Paulo: Blücher, 2003.			04
9) HORTON, H.R.; MORAN, L. A.; RAYMOND, S.O.; RAWN, J.D.; SCRIMGEOUR, K.G. Fundamento de Bioquímica . Rio de Janeiro: Prentice-Hall, 1996.			04
10) MONTGOMERY, R.C.; THOMAS, W.; SPECTOR, A.A. Bioquímica - uma abordagem dirigida por casos . R.ed. São Paulo: Artes Médicas, 1994.			04
11) MURRAY, R.K.; GRANNER, D.K.; MAYES, P.A.; RODWEL, V.W. Harper Bioquímica . 9.ed. São Paulo: Atheneu, 2002.			04

DISCIPLINA: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Morfologia/CCS			
CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA	PRÉ-REQUISITOS:	

3.3.0	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Noções de histotécnicas. Tecidos básicos: epiteliais, conjuntivos, cartilagosos, ósseo e sanguíneo, muscular e nervoso. Aparelho digestivo. Glândulas associadas ao tubo digestivo. Órgãos linfóides. Aparelho circulatório. Noções de morfologia do aparelho reprodutor masculino e feminino. Fecundação. Primeiras semanas do desenvolvimento humano: clivagem, blástula, implantação, gastrulação e neurulação. Fechamento do embrião. Anexos embrionários. Noções de organogênese. Regulação da expressão gênica. Noções de má formação congênita.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) MOORE, K.L., PERSAUD, T.V.N. Embriologia Básica . 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.			04
2) MOORE, K.L., PERSAUD, T.V.N. Embriologia Clínica . 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.			04
3) JUNQUEIRA, L.C.U, CARNEIRO, J. Histologia Básica: texto e Atlas . 10.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.			04
4) GARTNER, L.P. Tratado de Histologia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.			04
5) DI FIORE, M.S.H., MANCINI, R.E., ROBERTIS, E.D.P. Atlas de Histologia . 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) LANGMAN, J. Embriologia Médica . 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.			04
2) CORMARCK, D.H. Histologia de HAM . 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.			04

DISCIPLINA: METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO E DA PESQUISA			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: O processo do conhecimento científico. Métodos e técnicas da pesquisa científica. Metodologia do trabalho científico: leitura, pesquisa bibliográfica, fichamento. Instrumentos de coletas de dados: tipos e caracterização. Elaboração de relatório de pesquisa.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) SANTOS, A.R. Metodologia científica - A construção do conhecimento . 3 ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2000, 139p.			04
2) LAKATOS, E.M. MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico . 4. ed. São Paulo Atlas S/A, 2001.			04
3) LAVILLE C.; DIONNE, J. A construção do saber . Porto Alegre: ARTMED, 1999. 340p			04
4) SOUSA, E.C. Apresentação de trabalhos científicos: estrutura e normatização . Revista da FAEEBA. Salvador. Nº 11, p. 209-236,1999.			03
5) SPECTOR, N. Manual para a redação de teses, dissertações e projetos de pesquisa. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997. 115p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) NEVES, M.M.V. Introdução à pesquisa e informação científica aplicada à nutrição. Rev. Nutr. Campinas , v.11, p:15-36, 1998.			-
2) GONÇALVES, E.L. A pesquisa científica e a área de nutrição. Rev. Brás. Nutr. Clin. V.14, p.112-122, 1999.			-
3) CABRAL FILHO, J.E. A inerrelação dos princípios metodológicos e dos princípios éticos na investigação e na publicação científica. Rev. Bras. Saúde Materno Infantil, Recife , 4 (3): 225-228, jul./set, 2004.			-

2º BLOCO

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 5.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Etapas do processo de nutrição. Estudos funcional e metabólico dos carboidratos, proteínas, lípides e dos micronutrientes. Necessidades e recomendações nutricionais. Introdução à biodisponibilidade de nutrientes.			

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº
1) BRODY, T. Nutritional: biochemistry. 2.ed. Califórnia: Academic Press, 1999.		04
2) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. São Paulo: Manole, 2005.		04
3) PENTEADO, M.V. C. Vitaminas. São Paulo: Manole, 2003.		03
4) SHILS, M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. São Paulo: Ed. Manole, 2003. v. I		03
5) CHAMP, P.C. & HARVEY, R.A. Bioquímica ilustrada. 2 ed. Porto Alegre: Artes Médica, 1997, 446p.		04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) SGARBIERI, V.C. Proteínas em alimentos protéicos. Propriedades - Degradação- modificações. São Paulo: Varela, 517p.		03
2) MAHAN, L.R. & ESCOTT-STUMP. Krause: Alimentos, Nutrição & Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.		04
3) DELVIN, T.M. Manual de Bioquímica com correlações clínicas. 5. ed. São Paulo: Edgard Blücher, 2003.		04

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 1.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Conceito e importância da Bromatologia. Noções fundamentais sobre o valor nutritivo dos alimentos por meio de análises físico-químicas. Determinação da composição centesimal e análise da pureza dos produtos alimentícios. Métodos de análises de alimentos: refratometria, densimetria, cromatografia e espectrofotometria e, os critérios de interpretação de laudos bromatológicos. Fatores antinutricionais em alimentos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análises de alimentos. 2.ed. Campinas: Editora UNICAMP, 2003, 207p.			04
2) CARVALHO, H.H.; JONG, E.V.; BELLÓ, R.M.; SOUZA, R.B.; TERRA, M.F. Alimentos - Métodos Físico-Químicos de Análise. Porto Alegre: Editora da UFRS, 2002, 180p.			04
3) COELHO, T. Alimentos - Propriedades Físico-Químicas. 2.ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002, 240p.			04
4) BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.A. Introdução à Química de Alimentos. Varela. São Paulo, 1989.			04
5) BOBBIO, A.P.; BOBBIO, F.O. Química de Processamento de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1995, 151p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) COULTATE, T.P. Alimentos - A química dos seus componentes. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368p.			04
2) SALINAS, R.D. Alimentos e Nutrição - Introdução à Bromatologia. 3.ed ed., ARTMED. Porto Alegre 2002.			04
3) MORETO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKOSKI, E.M. Introdução à Ciência de Alimentos. Florianópolis: Editora da UFSC, 2002, 255p.			04
4) NORMAS Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. 3 ed., v.1. Instituto Adolfo. São Lutz. São Paulo - SP, 1985.			04
5) MARTINS, J. Curso Prático em Cromatografia Líquida de Alta Eficiência. SINC SINC do Brasil. Belo Horizonte - MG, 2002.			04

DISCIPLINA: DIDÁTICA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Métodos e Técnicas de Ensino/CCE			
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	

EMENTA: Concepções de didática e seus determinantes. O objetivo de didática e suas variáveis internas: objetivos, conteúdos, metodologia, relação professor/aluno, recursos de ensino e avaliação.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº
1) PERRENOUD, P. Ensinar: agir na urgência, decidir na incerteza. Porto Alegre: Artmed, 2001.	04
2) PERRENOUD, P. 10 novas competências para ensinar. Porto Alegre: Artmed, 2000.	04
3) FAZENDA, I.C.A. Didática e interdisciplinaridade. 4. ed. Campinas: Papyrus, 2000.	04
4) HAIDT, R.C.C. Curso de didática geral. 6. ed. Saulo: ABDR, 1999.	04
5) MASSETO, M. Didática: a aula como centro. São Paulo: FTD, 1997.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) COLL, C. O construtivismo na sala de aula. 5. ed. São Paulo: Ática, 1998.	04
2) PERRENOUD, P. Construir as competências desde a escola. Porto Alegre: Artmed, 1999.	04

DISCIPLINA: FISILOGIA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Biofísica e Fisiologia/CCS			
CRÉDITOS 4.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Anatomia; Bioquímica; Histologia e Embriologia.
	SEMANTAL 7h	SEMESTRAL 105h	
EMENTA: Métodos de estudo da fisiologia. Sistema muscular esquelético. Sistema nervoso somático. Sistema nervoso autônomo. Sistema cárdio-circulatório. Sistema respiratório. Sistema renal. Sistema digestório. Sistema endócrino.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº	
1) HOUSSAY, B. Fisiologia Humana. Porto Alegre: Artmed, 2004.		05	
2) GUYTON, A.C. Tratado de Fisiologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.		05	
3) AIRES, M.M. Fisiologia Básica. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.		05	
4) CONTANZO, L.R. Fisiologia. 3.ed.2005.		05	
5) BERNE, R. M. & LEVY, M.N. Fisiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.		05	
6) DOUGLAS, C.R. Tratado de fisiologia aplicada às ciências da saúde. 4. ed. São Paulo: Robe, 2000.		05	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SILVERTHORN, D.U. Fisiologia Humana: uma abordagem integrada. 2.ed. São Paulo: Manole, 2003.		05	
2) MCARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. Fisiologia do Exercício - energia, nutrição e desempenho humano. 5.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.		05	

DISCIPLINA: GENÉTICA HUMANA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Biologia/CCN			
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Biologia Celular e Molecular
	SEMANTAL 3h	SEMESTRAL 45h	

EMENTA: Aspectos gerais da genética humana. As leis de Mendel na genética humana. Estrutura do material genético, mecanismo de ação e fluxo da informação genética. Método de obtenção de DNA recombinante. Análises gênicas de populações. Estudo das alterações e mutações moleculares do indivíduo. Introdução à citogenética. Tecnologia genética e benefício humano.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº
1) GRIFFITHS, A.J.F., GELBART, W.M., MILER, J.H, LEWONTIN, R.C. Genética Moderna . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	04
2) BORGES-OSÓRIO, M.R., ROBINSON, M.W. Genética Humana . Porto Alegre: UFRS, 1993.	04
3) SUZUKI, D.T., GRIFFITHS, A.J.F., MILLER, J.H. Introdução à Genética . 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1992.	04
4) FARAH, S.B. DNA segredos e mistérios . São Paulo: Sarvier, 1997	04
5) FUTUYMA, D.J. Biologia Evolutiva . Ribeirão Preto: Sociedade Brasileira Genética (SBG), 1992.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) CARVALHO, H.C. Fundamentos de Genética e Evolução . 3.ed. São Paulo: Atheneu, 1987.	04
2) SENE, F.M. Genética e Evolução . São Paulo: EPU, 1981.	04

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA BÁSICA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Parasitologia e Microbiologia/CCS			
CRÉDITOS 2.4.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica; Histologia e Embriologia.
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Taxonomia, citologia bacteriana, nutrição, reprodução, metabolismo, controle de crescimento, biologia geral dos vírus e fungos. Sistema imune (órgãos e células), fagocitose, antígeno, imunoglobulinas, complemento. Fisiologia da resposta imune e resposta inflamatória. Complexo principal de histocompatibilidade, hipersensibilidade. Microbiota normal humana. Mecanismos de virulência dos patógenos envolvidos com alimentos. Imunoprofilaxia.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº	
1) PELCZAR JR. et al. Microbiologia - Conceito e Aplicações . 2. ed. Ed. Makron Books do Brasil, vol. 1 e 2, 1996.		04	
2) TORTORA, G.; FUNKE, BR.; CASE, CL. Microbiologia . 6.ed., Porto Alegre: Artmed Editora, 2005.		04	
3) ABBAS, AK et al. Imunologia Celular e Molecular . 3. ed. Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 2000.		04	
4) CALICH, V & VAZ, C. Imunologia . Rio de Janeiro: Revinter, 2001.		04	
5) TRABULSI, LR; ALTERTHUM, F. Microbiologia - revista e atualizada . 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2005.		04	
6) NEVES, W.N. Imunologia básica e aplicada . Porto Alegre: Artmed, 2004.		04	
7) BENJAMINI, E.; COICO, R.; SUNSSHINE, G. Imunologia . 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.		04	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
8) BLACK, JG. Microbiologia: Fundamentos e Perspectivas . 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.		04	
9) PARHAM, P. O Sistema Imune . Porto Alegre: Artmed, 2001.		04	
10) ROITT, I M. Imunologia . 5.ed. São Paulo: Atheneu, 1997.		04	
11) SCHAETHER, M. ENGLEBERG, C.N.; EISENSTEIN, B.I.; MEDOFF, G. Microbiologia - mecanismos das doenças infecciosas . 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.		04	
12) GOLDSBY, R. THOMAS, J.; KUBY. Imunologia . 4.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2002.		04	

DISCIPLINA: SOCIOANTROPOLOGIA PARA NUTRIÇÃO		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Ciências Sociais/CCHL			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	

EMENTA: Ciências sociais e nutrição. A base social da saúde. Cultura e sociedade. Políticas públicas e nutrição. A dimensão sócio-político-cultural do campo da nutrição. Qualidade de vida e nutrição. Desigualdades, diferenças e exclusões sócio-culturais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº
1) LÉVI-STRAUSS, Claudi. As Estruturas Elementares do Parentesco . Petrópolis - RJ: Vozes, 1982 (Cap. I)	04
2) DA MATTA, Roberto. Relativizando: uma introdução à antropologia social . Petrópolis - RJ: Vozes, 1982	04
3) RODRIGUES, José Carlos. Tabu do Porco . Rio de Janeiro: Achiamé, 1983 (Cap. I).	04
4) ARANTES, Antônio Augusto. O que é cultura popular . São Paulo: Brasiliense, 1983.	04
5) LARAIA, Roque; MELO, Maria Zaira. Chá de panela: uma análise de rito social	04
6) ALGRAS, Monique. O que é tabu . São Paulo: Brasiliense, 1989.	04
7) PEIRANO, Mariza. Proibições alimentares numa comunidade de pescadores . Dissertação de mestrado. UNB. Brasília, 1975.	04
8) CÂMARA CASCUDO, Luís da. História da alimentação no Brasil . Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.	04
9) FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.	04
10) PINTO E SILVA, Paula. Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial . São Paulo: Editora do SENAC, 2005.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) FRANCO, Ariovaldo de. Caçador e Gourmet: uma história da gastronomia . São Paulo: Editora do SENAC, 2001.	04
2) CAMPOS, Marta Silva. Poder, saúde e gosto: um estudo antropológico acerca dos cuidados possíveis com a alimentação e o corpo . São Paulo: Cortez, 1982.	04
3) PEREA, E. ; FRANCISCO, J. Los Alimentos y el hombre . México: Limusa-Wiley, 1970.	04
4) MAFFESOLI, Michel. No fundo das aparências . Petrópolis - RJ: Vozes, 1999.	04
5) BIDAUD, Eric. Anorexia: mental, ascese, mística . Rio de Janeiro: Companhia de Freud, 1998.	04
6) VALENTE, F.L.S. (org.). Direito Humano à Alimentação: Desafios e Conquistas . São Paulo: Cortez, 2002.	04
7) ALVES, P. C. e M. C. S. (Orgs) Antropologia da Saúde . Rio de Janeiro: Relume-Dumará, 1998.	04
8) ALVES, P.C. MINAYO, M.C.S.(orgs.). Saúde e doença: um olhar antropológico . Rio de Janeiro: Fiocruz, 1994.	04

3º BLOCO

DISCIPLINA: BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bromatologia
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Principais componentes físico-químicos, funcionais, nutricionais e tóxicos dos alimentos. Alterações físicas, químicas e biológicas dos constituintes dos alimentos e as interações entre estes e/ou agentes externos. Fisiologia pós - colheita. Bioquímica "post-mortem". Sistemas enzimáticos importantes em alimentos. Aditivos em alimentos. Atividade de água. Aminoácidos bioativos em alimentos. Implicações nutricionais dos ácidos graxos trans.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) CHEFTEL, J.C., CHEFTEL, H. Introducción a La Bioquímica y Tenología de los Alimentos , v.1e v.2, A Zaragoza , 1995.			04
2) CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A. B. Pós-Colheita de Frutos e Hortaliças: Fisiologia e Man ESALQ/FAEPE. Lavras-MG, 1990.292p.			04
3) BOBBIO, A P; BOBBIO, F. O. Química de processamento dos alimentos . São Paulo. Varela, 1995. 151p.			04
4) PROUDLOVE, K. Os Alimentos em Debate: Uma Visão Equilibrada . Livraria Varela Ltda. São Paulo, 1996. 251p.			04
5) BRAVERMAN, J.B.S., BERK, Z. Introducción a La Bioquímica de Los Alimentos . Editorial el Manual Moderno. México, 1998.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) FENNEMA, O.R. Química de Los Alimentos . Zaragoza, Acribia, 1992.			04

2) SGARBIERI, V. C. Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações e modificações. São Paulo: Varela, 1996.	04
3) BOBBIO, F.O., BOBBIO, P.A. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo:Varela. São Paulo, 1989.	04

DISCIPLINA: ESTUDO DA SAÚDE COLETIVA I - EPIDEMIOLOGIA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Medicina Comunitária/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioestatística
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Introdução ao estudo da epidemiologia. Transição demográfica e epidemiológica. O processo saúde doença. Indicadores e coeficientes adotados em saúde pública. Padrões de distribuição de doenças. Métodos epidemiológicos descritivos e analíticos. Vigilância epidemiológica.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ROUQUAROL, M.Z.;ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e saúde. 5.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003.			05
2) ALMEIDA FILHO, N; ROUQUAROL, M.Z. Introdução à epidemiologia moderna. Rio de Janeiro: MEDSI, 2002.			05
3) MEDRONHO, R.A. et al. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2002.			05
4) PEREIRA, M.G. Epidemiologia: teoria e prática. 21.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BRASIL. Ministério da Saúde. Curso básico de vigilância epidemiológica - CBVE. Brasília: FUNASA, 2002.			04

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À ECONOMIA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Economia/CCHL			
CRÉDITOS 3.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Conceitos básicos. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Noções de teoria de desenvolvimento econômico.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ROSSETTI, J.P. Introdução à Economia. 2.ed.São Paulo: Atlas. 2003.			04
2) ALBUQUERQUE M.C.C. Elementos de Economia. São Paulo: Mc Graw - Hill.			04
3) LANZANA, A.E.T. Economia Brasileira: Fundamentos e Atualidade. 3.ed. São Paulo:Atlas.2005.			04
4) MEYERS, A. Elementos de Economia Moderna. Rio de Janeiro: Livro Ibero Americano Ltda			04
5) SILVA, A.T. Economia e Mercados. São Paulo: Atlas.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
6) SANDRONI, P. Dicionário de Economia. São Paulo: Best Seller.			04
7) SINGER, P. Aprender Economia. São Paulo: Brasiliense.			04
8) VASCONCELOS, M.A.S. Economia: Micro e Macro. 3.ed.São Paulo: Atlas, 2002.			04
9) SOUSA, N.J. Curso de Economia. 2.ed.São Paulo: Atlas, 2003.			04

DISCIPLINA: PARASITOLOGIA GERAL		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Parasitologia e Microbiologia/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Histologia e Embriologia
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	

EMENTA: Relação parasito-hospedeiro. Estudo da morfologia, biologia, patogenia, epidemiologia e profilaxia dos agentes etiológicos de doenças parasitárias humanas de importância no nosso país, seus vetores e reservatórios, especialmente os transmitidos através da água e alimentos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:	Nº
1) MARKELL, E.K.; JOHN.D.T.; KROTOSKI, W.A. Parasitologia médica . 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.	05
2) REY,L. Parasitologia . 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.	05
3) REY,L. Bases da Parasitologia Médica . 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.	05
4) NEVES, DP. Parasitologia Humana . 10.ed. São Paulo: Atheneu, 2000.	05
5) DE CARLI, G.A. Parasitologia clínica- seleção de métodos e técnicas de laboratório para diagnóstico das parasitoses humanas . São Paulo: Atheneu, 2001.	05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) VERONESI, R. Doenças Infecciosas e Parasitárias . 7ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.	05
2) PESSOA, SB; MARTINS A.V. Parasitologia Médica . 11ªed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.	05

DISCIPLINA: PATOLOGIA PROCESSOS GERAIS		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Medicina Especializada/CCS			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Fisiologia; Microbiologia e Imunologia Básica
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Alterações degenerativas. Estudo das Necroses. Inflamações inespecíficas. Inflamações específicas. Processos reparativos. Distúrbios do metabolismo dos pigmentos e minerais. Perturbações circulatórias: edema, congestão, hemorragia, trombose, embolia e enfarte. Alterações do crescimento celular. Oncogênese. Estudo das neoplasias benignas e malignas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº	
1) COTRAN,S. Ramzi et al. Robbins- Patologia estrutural e funcional .8.ed.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.		05	
2) BRASILEIRO,Francisco Geraldo. Bogliolo- Patologia geral .6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.		05	
3) RUBIN, Emanuel; FARBER, John, L. Patologia . 3.ed.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.		05	
4) MONTENEGRO, Mário,R; FRANCO, Marcelo. Patologia processos gerais . 4.ed. São Paulo: Atheneu, 2004.		05	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) STEVEN, Alan; LOWE, James. Patologia . 2.ed. São Paulo: Manole,2002.		05	

DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Microbiologia e Imunologia Básica.
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Introdução à microbiologia de Alimentos. Fatores que condicionam a vida e morte de microrganismos de alimentos. Fontes gerais de microrganismos de alimentos. Estudo microbiológico da água. Estudo microbiológico e conservação dos diversos tipos de alimentos. Análise microbiológica de alimentos. Microrganismos deteriorantes, patogênicos e indicadores em alimentos. Estudo das doenças transmitidas por alimentos; surto, taxa de ataque, risco relativo e razão de ataque.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:		Nº	
1) FRANCO, BDGM; LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo, Atheneu, 2003.		04	
2) JAY, JM. Microbiologia dos Alimentos . Porto Alegre:Artmed, 2005.		04	
3) SILVA JÚNIOR, EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos . 2. ed. São Paulo: Varela, 1995.		04	
4)HAJDENWURCEL, J.R. Atlas de Microbiologia de Alimentos. Volume I . São Paulo: Fontes Comunicações e Editora, 2004		04	

5)FORSYTHE, FJ. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre:Artmed, 2002.	04
6) SILVA,N.S; JUNQUEIRA, V.C.A; SILVEIRA,N.F.A. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2.ed. Livraria Varela,2001.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) GERMANO, P.M. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos . São Paulo: Varela, 2001.	04
2) MONTES, AL. Microbiologia de los alimentos - Curso teórico e prático . São Paulo: Resenha Universitária, volumes I e II, 1997.	04
3) FIGUEREDO, RM. DVA: guia prático para evitar DVA . São Paulo: Manole, volume II, 2002.	04
4) RIDEL, G. Controle sanitário dos alimentos . São Paulo: Loyola, 1987.	04

DISCIPLINA: TÉCNICA DIETÉTICA		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.4.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bromatologia; Bioquímica da Nutrição
	SEMANAL 7h	SEMESTRAL 105h	
EMENTA: Organização e funcionamento do Laboratório de Dietética. Técnica Dietética: conceito e objetivos. Alimentos convencionais: conceito, classificação, características, grupos de alimentos, valor nutritivo. Métodos de preparo e as transformações químicas, físicas e organolépticas dos alimentos submetidos às operações de seleção, armazenamento, pré-preparo, preparo e cocção. Noções de pesos e medidas equivalentes, análise sensorial, <i>per capita</i> , fatores de correção e cocção. Alimentos funcionais, não-convencionais, hidropônicos, orgânicos e transgênicos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7 ed. São Paulo: Livraria Atheneu. 2001.330p.			04
2) PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética . São Paulo: Manole, 2003.391p.			04
3) COELHO Terezinha: Alimentos, experimentos e aplicabilidade em técnica dietética . Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica. 1991. 72p.			04
4) ALENCAR, Maria Alice Piauilino; ALVARENGA, Eufrausina da Silva Luz; MELO, Martha Teresa Siqueira Marques. Alimentos, Medidas Caseiras: correspondência peso-volume . Teresina:UFPI, 2005. 85p.			04
5) CRISWOLD, Rute M. Estudo experimental dos alimentos e Aplicabilidade em Técnica Dietética . Rio de Janeiro: Cultura Médica, 1991.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1)PHILIPPI. S. T. Tabela de Composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002, 135p.			04
2) DE ANGELIS, R. C - A Importância de Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde . São Paulo:Atheneu. 2001.			04
3) FIGUEIREDO. R. N. As Armadilhas de uma Cozinha . São Paulo: Manole, 2003.			04
4) CAMARGO, èrika Barbosa; BOTELHO, Raquel Assunção. Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos, Manual de Laboratório . São Paulo:Atheneu. 2005.			04

4º BLOCO

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE SAÚDE		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Medicina Comunitária/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Estudo da Saúde Coletiva I - Epidemiologia
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Teorias de administração geral. Abordagem das escolas de administração. Princípios e funções administrativas. Políticas de saúde: evolução histórica. Sistema Único de Saúde - SUS. Modelo assistencial do SUS e da Saúde da Família. Planejamento em saúde. Administração hospitalar: classificação, principais serviços. Arquitetura hospitalar.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ROUQUAROL, M.Z. Epidemiologia e saúde . 5.ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.			05
2) FORATTINI, R.O.P. Epidemiologia geral . Porto Alegre: Artmed. 1996.			05
3) COHN, A. et al. Saúde no Brasil: política e organização de serviços . São Paulo: Cortez, 1996.			05
4) PEREIRA, M.G. Epidemiologia: teoria e prática . 21.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.			05

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) COHN, A. et al A saúde como direito e como serviço . São Paulo: Cortez, 1991.	05

DISCIPLINA: ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS		CÓDIGO	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Técnica Dietética
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Análise Sensorial de Alimentos - histórico, definição e aplicações. Os receptores sensoriais - elementos de avaliação sensorial. Condições para degustação. Amostra e seu preparo. Seleção e treinamento da equipe. Métodos sensoriais. Delineamentos Experimentais e testes estatísticos. Correlação com análise físicas e químicas. Estimativa de vida de prateleira.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) AMERINE, M.A.; PANGBORN, R.M.; ROESSELER, E.B. Principle of Sensory of Food . New York, Academic Press, 1965. 602 p.			04
2) DUTCOSKY, S. D. Análise Sensorial de Alimentos . Editora Universitária Champagnat. Curitiba - PR, 1996. 123p.			04
3) FERREIRA, V. L. P., ALMEIDA, T.C.A.; PETTINELI, M. L. C. V.; CHAVES, J. B. P.; BARBOSA, E. M. M. Análise Sensorial: Testes Discriminativos e Afetivos . SBCTA/PROFIQUA. Manual - Série Qualidade. Campinas-SP.2002. 127p.			04
4) MORAES, M. A. C. Métodos para Avaliação Sensorial dos Alimentos . Editora da UNICAMP. 8. ed. Campinas - SP, 1993.93p.			04
5) FRANCO, M. R. B. Aroma e Sabor de Alimentos . <i>Temas Atuais</i> . Varela Editora e Livraria Ltda.São Paulo, 2004.246p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) TEIXEIRA NETO, R. O . et al. Reações de Transformação e Vida-de-Prateleira de Alimentos Processados . ITAL. Manual Técnico nº 6. Campinas -SP, 1993. 36p.			04
2) ALMEIDA, T.C. A . HOUGH,G.; DAMÁSIO,M.H.; DA SILVA,M.A.A P.. Avanços em Análise Sensorial . CYTED. Livraria Varela. São Paulo, 1999. 286p.			04
3) SHIROSE, J. & MORI, E.E. M. Estatística aplicada a Análise Sensorial (módulo 1) . ITAL. Manual Técnico nº13. Campinas - SP, 1994. 73p.			04

DISCIPLINA: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.4.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioestatística; Técnica Dietética.
	SEMANAL 7h	SEMESTRAL 105h	
EMENTA: Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Métodos, técnicas e indicadores diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional nos diferentes ciclos da vida. Diagnóstico nutricional: indicadores da situação nutricional, natureza, distribuição e magnitude dos problemas estudados.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ACUÑA, K. & CRUZ, T. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional . Arq. Bras Endocrinol Metab vol. 48 nº 3 Junho 2004 p. 345-361.			04
2) EUCLYDES, M. P. Nutrição do Lactente: base científica para uma alimentação adequada . Viçosa, Mg. . 2. ed. 2000.			04
3) CARLSON, T. Dados laboratoriais na avaliação nutricional . In: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 10. ed. São Paulo: Roca, 2000. p. 3367-385.			04
4) CHUMLEA, W. C. Nutritional Assessment of the Eldery Through Anthropomtry . Ohio, 1984.			04
5) FERREIRA, H. da S. Desnutrição: magnitude, significado social e possibilidade de prevenção . Maceió, AL. EDUFAL. 2000.			04
6) FRISANCHO, A.R. Anthropometric Standards for the Assessment of Growth and Nutritional Status . 1990.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. 2v. em 1. Parte III - Avaliação dietética e nutricional do indivíduo. P. 947- 1028.			04
2). VALENTE, F. L. Fome e desnutrição . Determinantes sociais. São Paulo. Cotez. 1989.			04
3) WHO Expert Commiittee. Physical status: the use and interpretation of Anthropometry Physical status . Report of a WHO expert committee [WHO Technical Report Series 854], Geneva, 1995.			04

4) OMS. Evaluacion del estado de nutrición de la comunidad. Organización Mundial de la Salud. Ginebra. 1968.	04
5) ONIS, M. et al., The worldwide magnitude of protein-energy malnutrition: on overview from the PRETROSKI, E. L. (Org.) Antropometria: técnicas e padrões. Porto Alegre. Palotti, 1999.	04

DISCIPLINA: ÉTICA, BIOÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Introdução ao Curso de Nutrição
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 30h	
EMENTA: Aspectos filosóficos da ética. Objeto da ética. Bioética: origem e características da bioética; princípios básicos da bioética: autonomia, beneficência, não maleficência e justiça. Ética em pesquisa em seres humanos. Código de ética do nutricionista. Atribuições gerais e específicas do nutricionista. Regulamentação da profissão de nutricionista. As entidades representativas da categoria: Associações, Conselhos de Nutricionistas, Sindicatos. Orientação profissional.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) VAZQUEZ, A.S. (Trad. João Dell'Ana). Ética. 25.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.			04
2) MARCOS, B. Ética e profissionais da saúde. São Paulo: Santos Editora, 1999.			04
3) NALINI, J. R. Ética geral e profissional. 4. ed. São Paulo: Revista dos Tribunais, 2004.			04
4) BARCHIFONTAINE, C. P.; PESSINI, L. (Org.). Bioética: alguns desafios. São Paulo: Loyola, 2001.			04
5) SÁ, A.L. Ética profissional. 6.ed.São Paulo:Atlas, 2005.			04
6) BRASIL/CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS - CFN. Resolução CFN Nº 334/2004 - O Código de Ética do Nutricionista. Brasília:CFN/MTb, 2004.			04
7) Legislação da profissão do Nutricionista: Leis, Decretos, Pareceres, Decisões, Resoluções, disponíveis no site: www.cfn.org.br			----
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SEGRE, M.; COHEN, C. Bioética. São Paulo: Editora Universitária de São Paulo, 1999.			04
2) ANGERAMI-CAMON, V.A. (Org). A Ética na Saúde. São Paulo: Pioneira, 1997.			04
3) PÁLACIOS, M.; MARTINS, A.; PEGORARO, O. A. (Org.). Ética, Ciência e Saúde: desafios da Bioética. Petrópolis: Vozes, 2001.			04
4) SÉGUIN, E. Biodireito. 3.ed. Rio de Janeiro:Lúmen Júris, 2001			04

DISCIPLINA: FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 5.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Patologia Processos Gerais
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Aspectos fisiopatológicos das enfermidades: carenciais, metabólicas, endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares, do aparelho digestivo e anexos. Alergia alimentar. enfermidades neurológicas e psiquiátricas. Neoplasias. Queimaduras, traumatismos e enfermidades infecciosas.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) VASCONCELOS, D. Gastroenterologia Prática. 3- ed. São Paulo: Sarvier, 1998.			04
2) BEVILACQUA, Fernando, BENSOUSSAN, Eddy, JANSEN, José Manuel; Castro, Fernando Spínola E, Fisiopatologia Clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.			04
3) CECIL, James B. Wyngarden, M. D. & Lioydh Smith Jr., M.D. Tratado de Medicina Interna. 18 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1990.			04
4) SHERLOCK, Sheila. Doenças do Fígado e do Sistema biliar. 8. Ed Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1991.			04
5) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) DANI, Renato; Castro, Luiz de Paula. Gastroenterologia Clínica. 3. ed. São Paulo:Guanabara Koogan, 1993.			04
2) MATOS, Ângelo, A. DANTAS, Waldomiro. Compêndio de Hepatologia. BYK. São Paulo, 1995			04
3) MAHAN, L. Kathleen, Scott-Stump, Sylvia. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
4) SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Grupos de Estudos e Pesquisas em Aterosclerose - IV Consenso Brasileiro de Dislipidemias: detecção, avaliação e tratamento. Revista Atheros. 2001.			-

DISCIPLINA: HIGIENE, VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bromatologia; Microbiologia de Alimentos
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Higiene e profilaxia. Saúde pública e Vigilância Sanitária. A relação de Produção e consumo. Importância da Vigilância Sanitária. Funções e objetivos. Organização das Vigilâncias Sanitárias nos estados e municípios. Legislação Sanitária de Alimentos. Controle de qualidade de alimentos e sua importância em saúde pública. Análises laboratoriais. Ferramentas de segurança Alimentar (BPF/GHP; BPH/GHP; PAS; APPCC; Série ISO). Gerenciamento de Qualidade Total. Controle de Qualidade em UAN's e Indústrias de Alimentos			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ROZENFELD, S. Fundamentos da Vigilância Sanitária. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000.			04
2) GERMANO, P.M. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. São Paulo: Varela, 2001.			04
3) GERMANO, M.I.S. Treinamento de manipuladores: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. 2. ed. São Paulo: Varela, 2003.			04
4) ARRUDA, G.A. Manual de boas Práticas. Vol II. Unidades de Alimentação e Nutrição. 2. ed. São Paulo: Ponto Critico, 2002.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) RIBEIRO, S. Gestão e Procedimentos para Atingir Qualidade: Ferramentas em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN's. São Paulo: Varela, 2005.			04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Técnica Dietética
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para elaboração de cardápios. Determinação do peso teórico e valor energético total (VET). Avaliação da qualidade dos cardápios. Previsão quantitativa de gêneros. Alimentação convencional, não convencional e institucional. Planejamento, análise e execução de cardápios.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF): Tabela de composição de alimentos, v. 3, Publicações Especiais. 5.ed. Rio de Janeiro, Secretaria de Planejamento da Presidência da República, 1999.			04
2) MAHAM, L, Kathleen; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
3) REGGIOLLI, Márcia Regina; GONÇALVES, Maria Idati Eiro. Planejamento de cardápios e receitas para Unidade de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000, 129p.			04
4) MARTINS, C.; ABREU, S.S. Pirâmide de alimentos: Manual do educador. Paraná: Nutroclínica, 1997. 147p			04
5) VAZ, Célia Silvério. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília: Lidgráfica, 2002.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) WILLIAMS, Sue Rodwell. Fundamentos de nutrição e dietoterapia. 6.ed. São Paulo: Artes Médicas, 1997. 664p			04
2) PINHEIRO Ana Beatriz V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2000.			04
3) UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Manual de nutrição e dietética: guia prático para o acadêmico de nutrição. 2. ed. Goiânia, 1998.			04

5º BLOCO

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			

CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética; Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos; Adm. em Serviços de Saúde; Ética, Bioética e Orientação Profissional.
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Princípios básicos de administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Estrutura Organizacional de UAN's: departamentalização, organograma, fluxograma. Unidades de Alimentação e Nutrição: conceito, tipos, planejamento físico e funcional. Administração de materiais. Sistema de distribuição de refeições. Planejamento e organização: bancos de leite humano, lactários, alimentação escolar e serviços de nutrição enteral.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) MEZOMO, I.F. de B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração . 5. ed. Atual ver. São Paulo: Manole Ltda, 2002.			04
2) ABERC. Manual de práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades . São Paulo, 2003. 8. ed.			04
3) TEIXEIRA, S.F.G., et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição . São Paulo - SP: Atheneu, 1997.			04
4) SILVA FILHO, A. R. A. da. Manual básico para planejamento de restaurantes e cozinha industrial . São Paulo: Varela, 1996.			04
5) ABREU, E. S. et al. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer . São Paulo: Editora Metha, 2003.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) VAZ, Célia S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial . Manual prático de gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília - DF: Lidográfica, 2002.			04
2) ARRUDA, G. A. Manual de boas práticas . Volume II. 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.			04
3) GANDRA, Y. R. et. al. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação . São Paulo: Sarvier, 1986.			04
4) GONÇALVES, M. I. E. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2000.			04
5) OLIVIEIRA, N. F. W. , NERY, M. Administração em Serviços de Nutrição . Rio de Janeiro: Cultura Médica LTDA, 1986.			04
6) CALIL, R e AGUIAR, J. Nutrição e Administração nos Serviços de Alimentação Escolar . São Paulo: Varela, 1999.			04

DISCIPLINA: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Didática; Nutrição e Dietética
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Marcos conceituais da educação nutricional. Comportamento alimentar. Instrumentos da educação em nutrição. Educação nutricional aplicada.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) LINDEN, Sônia. Educação nutricional - algumas ferramentas de ensino . São Paulo, Varela, 2005.			05
2) LANDRIN, Jean-Louis. História da alimentação /Massino Montanari - Organizador, Jean-Louis Flandrin-Organizador. 3. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 885p.			05
3) MOTTA, Denise Giacomo; BOOG, Maria Cristina Faber. Educação nutricional . 3.ed. São Paulo: Ibrasa, 1992.			05
3) PILETTI, Claudino. Didática geral-série educação . 23. ed. São Paulo, Ática, 2004. 258p			05
4) CUNHA, Selma Freire de Carvalho. A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil / José Eduardo Dutra de Oliveira; Selma Freire de Carvalho da Cunha - Colaborador: Julio Sérgio Marchini. São Paulo: Sarvier, 1996.123p.			05
5) GOUVEIA, Enilda Lins da Cruz. Nutrição, saúde e comunidade , Rio de Janeiro:Revinter, 1990.			05
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) FISBERG, Mauro; WEHBA, Jamal; COZZOLINO, Sílvia Maria Franciscato. Um, dois, feijão com arroz - a alimentação no Brasil de Norte a Sul . São Paulo: Atheneu, 2002.			05
2) MOTTA, Denise Giacomo; BOOG, Maria Cristina Faber. Educação nutricional , 3. ed. São Paulo: Ibrasa, 1992.			05
3) ROUQUAIROL, M.Z., ALMEIDA F. N. Epidemiologia e saúde . Rio de Janeiro: Medsi, 1999.			05

DISCIPLINA: FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Bioquímica e Farmacologia/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Patologia Processos Gerais
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Absorção, distribuição, metabolização e eliminação de drogas. Farmacodinâmica. Interação fármaco-nutrientes (parte I). Considerações sobre o Sistema Nervoso Autônomo. Parassimpaticomiméticos e Parassimpaticolíticos. Simpatomiméticos e Simpaticolíticos. Farmacologia da Hipertensão Arterial. Diuréticos. Fármacos que atuam no Sistema Nervoso Central: Antidepressivos, Ansiolíticos. Fármacos utilizados no tratamento da Obesidade. Interação fármaco-nutrientes (parte II).			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) GILMAN, A.G.; RALL, T.W.; NIES, A.S. TAYLOR, P. As bases farmacológicas da terapêutica . 10. ed. Rio de Janeiro: McGraw-Hill Interamericana, 2003.			04
2) KATZUNG, B.G. Farmacologia básica e clínica . 8. ed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2003.			04
3) RANG,H.P.; DALE,M.M.; HITTER,J.M.; MOORE, P.K. Farmacologia . 5.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.			04
4) SILVA, Farmacologia . 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.			04
5) FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L. Farmacologia Clínica . 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.			04
6) REIS,N.T. Nutrição clínica:interações . Rio de Janeiro:Rubio, 2004.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
7) CARLINI, E. A. Farmacologia Prática sem Aparelhagem . São Paulo: Sarvier, 1973.			04
8) BEVERLY J.; MCCABE, Jonathan J.; WOLFE, Eric H. Franke. Handbook of food-drug interactions London CRC PRESS, 2003.			04
9) REIS, N.T. Interação de fármacos com nutrientes em gastroenterologia . IN: _____. Nutrição clínica no sistema digestório . Rio de Janeiro:Rubio, 2003.			04
10) BERBEL, M.B.F.; AZZOLINI, C.R.; REIS, N.T. Interações entre drogas e nutrientes . IN: CUPPARI, L. (Coord.). Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto . 2.ed. Barueri: Manole, 2005.			04
11) CARDOSO, S.P.; MARTINS, C. Interações droga-nutrientes . Curitiba:Nutroclínica, 1998			04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO CICLO DE VIDA I			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Fundamentação de assistência à saúde da mulher na fase gestacional, da lactação e climatério. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais. Importância da alimentação, característica e cálculos dietéticos nos ciclos de vida da mulher. Gestação de baixo risco - aspectos clínicos e nutricionais, pré-natal de baixo risco. Gestação de risco - estudo das patologias prevalentes e assistência nutricional; pré-natal de risco.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ACCIOLY, E., SAUNDERS, C. LACERDA, E. M. A. Nutrição em Obstetrícia e pediatria . Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2003. 540p.			04
2) VITOLLO, Regina M. Nutrição da Gestação à adolescência . Ed. Reichmam e Afonso, 2003. 206p.			04
3) SCHIRMER, Janine et al. Assistência pré-natal . 3. ed. Brasília: SPS/MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2000. 66p.			04
4) WORTHINGTON, B. S. et al. Nutrição na Gravidez e Lactação . Rio de Janeiro, Interamericana, 1998.			04
5) MAGALHÃES, M. L. C.; ANDRADE, H. H. S. M. Ginecologia infanto-juvenil . Ed. São Paulo Roca, 2003. 1157p.			05
6) MAHAN, L. Kathleen; SCOTT-STUMP, S . Krause: Alimentos. Nutrição e Dietoterapia , 11. ed. São Paulo. Roca, 2005.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BURROW, G. N. E FERRIS, T. F. Complicações Clínicas na Gravidez . São Paulo: Roca, 2. ed., 1989.			04
2) TEDESCO, J. J. A. A grávida: Suas Indagações e as Dúvidas do Obstetra . São Paulo; Ed. Atheneu, 1999. 463p.			04
3) RESENDE. J. Obstetrícia . 6. Ed. Rio de Janeiro Guanabara: Koogan, 1992.			04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioestatística; Bioquímica da Nutrição; Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa.
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA: Estudo da biodisponibilidade de nutrientes. Recomendações nutricionais: conceitos e aplicação. Suplementos nutricionais. Micronutrientes e doenças crônicas. Uso de biomarcadores no diagnóstico nutricional. Desenvolvimento de estudos experimentais na área de nutrição.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.			03
2) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes . São Paulo: Manole, 2005.			05
3) PENTEADO, M.V. C. Vitaminas . São Paulo: Manole, 2003.			05
4) FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARTINI, L. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas . São Paulo: Manole, 2005.			05
5) SHILS, M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. I			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) AMAYA-FARFAN, J.; DOMENE, S.M.A.; PADOVANI, R.M. DRIs: Síntese comentada das novas propostas sobre recomendações nutricionais para antioxidantes. <i>Rev. Nutr. Campinas</i> , v. 14, n.1, p.71-78, 2001			-
2) WILD, C.P. et al. A critical evaluation of biomarkers in epidemiological studies on diet and health. <i>British Journal Nutrition</i> , v. 86, suppl. 1, p.37-53, 2001.			-
3) MARREIRO, D.N., FISBERG, M., COZZOLINO, S.M.F. Zinc nutritional status in obese children and adolescents. <i>Biol. Trace Element Research</i> , v.86, p.107-122, 2002.			-

DISCIPLINA: PSICOLOGIA PARA NUTRIÇÃO			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Fundamentos da Educação/CCE			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Evolução histórica da psicologia. Teorias da personalidade. Transtornos mentais, saúde e qualidade de vida. Transtornos psicológicos relacionados à alimentação e a nutrição.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) BRAGHIROLI, E. Maria e outros. Psicologia Geral . 20º ed. Petrópolis - RJ: Vozes, 2001.			04
2) BLEGER, J. Psicologia da conduta . 2ª ed. Porto Alegre, Ed. Artes Médicas, 1998.			04
3) CAMPOS, D.M.A. Psicologia da adolescência: normalidade e psicopatologia . Rio de Janeiro: Vozes, 2000.			04
4) FADIMAN, J.; FRAGER, R. Teorias da Personalidade . Trad. Maria Adriana V. Veronese, Porto Alegre: Artes Médicas, 1986.			04
3) PCHON-RIVIERE, E. Psicologia da vida cotidiana . São Paulo: Martins Fortes.1998.			04
4) ARRUDA, A. Psicologia Social: representando a alteridade . Rio de Janeiro: Vozes, 1998.			04
5) SCHULTZ, D.P. & SCHULTZ, S.E. História da Psicologia Moderna . 8ª ed. Trad. Adail U. Sobral e Maria Stela Gonçalves. São Paulo: Cultrix, 1998.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, Mª de L. T. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia . 13ª ed. São Paulo: Saraiva 1999.			04
2) _____ . Psicologia Sócio-Histórica . São Paulo - SP: Cortez, 2001.			04
3) DAVIDOFF, Linda L. Introdução à Psicologia . 3ª ed. Trad. Lenke Perez São Paulo: Makron Books, 2001.			04
4) LINDZEY, G. & HALL, C. S. Teorias da Personalidade . São Paulo: EPU, 1984.			04
5) LURIA, A. R. Curso de Psicologia Geral . 2ª ed. Trad. Paulo Bezerra. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira S.A., 1991. Vol. I. Introdução Evolucionista à Psicologia.			04
6) MYERS, David. Introdução à Psicologia Geral . Rio de Janeiro: Vozes, 1999.			04

07) NYE, R. D. Três Psicologias - Idéias de Freud, Skinner e Rogers. Trad. Robert Brian Tayror. São Paulo - SP: Pioneira, 2002.	04
8) PCHON - RIVIERE, E. Psicologia da Vida Cotidiana. São Paulo: Martins Fontes, 1998.	04
9) RATNER, C. A. Psicologia Sócio-Histórica de Vygotsky: Aplicação Contemporânea. Porto Alegre: Artes Médicas.	04
10) VYGOTSKY, L. S. O que é Psicologia. 5ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 1994.	04

DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bromatologia e Microbiologia de Alimentos
	SEMANAL 5h	SEMESTRAL 75h	
EMENTA : Princípios e métodos gerais de processamento e preservação dos diversos grupos de alimentos para atender ao consumo humano, e seus efeitos sob os aspectos: nutricional, sensorial e microbiológico. Estudo tecnológico dos produtos de origem animal e vegetal e seus derivados. Alimentos para fins especiais: produtos Diet, Light, alimentos enriquecidos, modificados, substitutos de açúcares e gorduras. Avaliação, seleção e recomendação para o uso de alimentos processados na área de nutrição e dietética.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) BARUFFALDI, R. Fundamentos de tecnologia de Alimentos. V.3. Ed. Atheneu, São Paulo, 1998.			04
2) EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. Ed. Atheneu: São Paulo, 2003.			04
3)ORDOÑEZ,J.A. Tecnologia de Alimentos - Alimentos de Origem Animal, vol. II. Porto Alegre: Artmed, 2005.			04
4) SILVA, J.A. Tópicos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Varela, 2000.			04
5) CHITARRA,M.I.F. Pós-Colheita de frutos e Hortaliças: Fisiologia e Manuseio. Lavras: ESAL/FAEPE,1990.			
5) LIMA, U. A.; AQUARONE, E. & BOZANI, W. Noções de Microbiologia e Conservação de Alimentos. 1ª ed. Ed. UFV. São Paulo, 1980.			03
6)FREITAS, SML. Alimentos com alegação Diet ou Ligth. São Paulo:Atheneu, 2005.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
7) SGARBIERI, V. C. Alimentos e Nutrição. São Paulo: Almed.			03
8) MORETTO. E. & FETT, R. Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 1998.			04
9) ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos. Seminário de óleos e gorduras. Campinas, 1993.			04
10) PENNA, R. Como produzir carne maturada. Minas Gerais: CPT, sd.			04

6º BLOCO

DISCIPLINA: ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I
	SEMANAL 04h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Gestão de pessoas e segurança no trabalho em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).Segurança alimentar em UAN: Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Gestão financeira da UAN: logística e suprimentos, previsão para compras, estoque - método Curva ABC, políticas de compras, documentos utilizados, inventário, custos-classificação, cálculo, avaliação. Ergonomia e saúde no trabalho. Reengenharia de cardápios. Programa de Alimentação do Trabalhador. Educação ambiental: saúde e segurança do trabalhador.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) TEIXEIRA, S.F.G., et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu. 1997.			04
2) VAZ, Célia S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Manual prático de gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília: Lidográfica, 2002.			04
3) TEICHAMANN, Ione. Tecnologia Culinária. Rio Grande do Sul: Livraria EDUCS, 2000.			04

4) MEZOMO, I.F. de B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração . 5. ed. Atual ver. São Paulo: Manole Ltda, 2002.	04
5) KINTON, Ronald. Enciclopédia de Serviços de Alimentação . São Paulo: Varela, 1999.	04
6) MENDES, René. Patologia do trabalho . 2. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2003.	04
7) BRASIL. MINISTÉRIO DA PREVIDÊNCIA E ASSISTÊNCIA SOCIAL. Legislação de Segurança e Saúde no Trabalho - Brasília: MTE, SSST, 1999.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
6) OLIVIEIRA, N. F. W.; NERY, M. Administração em Serviços de Nutrição . Rio de Janeiro: Cultura Médica LTDA, 1986.	04
7) ZYBERSZTAJN. D. Economia e Gestão dos Negócios Agroalimentares . São Paulo: Pioneira, 2002.	04
8) SCHILLING. M. Qualidade em Nutrição . São Paulo: Varela, 1986.	04
9) ARRUDA, G.A. Manual de boas práticas. Volume II . 2. ed. São Paulo: Ponto Crítico, 2002.	04
10) MAGNEE, H. Administração simplificada para pequenos e médios restaurantes . São Paulo: Varela, 2005.	04

DISCIPLINA: DIETOTERAPIA I			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Fisiopatologia da Nutrição; Avaliação Nutricional; Farmacologia Aplicada a Nutrição; Educação Nutricional.
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Metodologia da assistência nutricional ao paciente hospitalizado e de ambulatório. Modificações na dieta normal para fins terapêuticos. Abordagem nutricional e manejo dietoterápico nas patologias: carenciais, endócrinas, metabólicas, cardiovasculares, DHEG, DPOC, neurológicas, psiquiátricas e câncer. Orientação de dietas para exames.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) MAHAN, L. Kathleen, ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11.ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
2) CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2.ed. Barueri: Manole, 2005.			04
3) NUNES, MAN; APPOLINÁRIO, JC; ABUCHAIM, ALG et al. Transtornos alimentares e obesidade . Porto Alegre: Artmed, 1998.			04
4) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.			04
5) CARDOSO, SP; MARTINS, C. Interações droga-nutrientes . Curitiba: Nutroclínica, 1998.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) WAITZBERG, DL. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. Rio Janeiro: Atheneu, 2001.			04
2) DAMASO, Ana (Coord.). Obesidade . Rio de Janeiro: Medsi, 2003.			04
3) LEÃO, LSCS; GOMES, MCR. Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto . Petrópolis: Vozes, 2003.			04
4) WAITZBERG, Dan L.; MOREIRA JÚNIOR, Jonas C.; CUKIER, Celso; FERRINI, Maria Tereza; COPPINI, Luciana Z.; BAXTER, Yara C. et al. Desnutrição e Avaliação Nutricional . In: GANEP. I Curso de Educação Continuada em Nutrição Clínica - Módulo I. São Paulo: GANEP / SBNPE, pág. 1 a 77, s/d.			04

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 0.0.8	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica de Alimentos; Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos; Tecnologia de Alimentos e Análise Sensorial de Alimentos.
	SEMANAL 08h	SEMESTRAL 120 h	
EMENTA: Análises físico-química, sensorial, microbiológica e microscópica de alimentos. Desenvolvimento e otimização de alimentos utilizando matérias primas regionais e não convencionais. Programa alimentos seguros. Projeto de pesquisa com alimentos. Educação Alimentar.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) FRANCO, B.D.G.M.; LANDGRAF, Maiza. Microbiologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 1996.			04
2) SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. Manual de controle higiênico sanitário de alimentos . São Paulo: Varela, 1995.			04

3) SALINAS, RD. Alimentos e Nutrição - Introdução à Bromatologia . 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.	04
4) BARUFFALDI, Renato. Fundamentos da tecnologia de alimentos . São Paulo: Atheneu, 1988.	04
5) DUTCOSKY, S.D. Análise sensorial de alimentos . Curitiba:Universitária Champnagt, 1996.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) LOPES, Hellen Almeida. Guia para elaboração de procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC N° 275 da ANVISA . São Paulo:Varelas, 2004.	04
2) FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança alimentar . Porto Alegre: Artmed, 2003.	04
3) BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de alimentos . São Paulo:Varelas, 1989.	04
4) COULTATE, T.P. Alimentos: a química de componentes . 3º ed. Porto Alegre: Artmed, 2003.	04
5) MORETO, E.; FETT, R.; GONZAGA, L.V.; KUSKORKI, E.N. Introdução à Ciência de Alimentos . Florianópolis, 2002.	04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Avaliação Nutricional
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Estudo das adaptações endócrino - metabólicas aos esforços físicos. Gasto energético e implicações nutricionais do exercício físico. Avaliação nutricional e recomendações nutricionais a atletas e desportistas. Suplementos nutricionais com propriedades ergogênicas. Distúrbios fisiometabólicos e atividade física.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) JULIO, T. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física . São Paulo: Atheneu, 2005.			04
2) MAUGHAN, R. & BURKE, L.N. Nutrição esportiva . Porto Alegre: Artmed, 2004.			04
3) LANCHÁ JÚNIOR, A. H. Nutrição e metabolismo aplicado à atividade física . São Paulo: Atheneu, 2002.			04
4) WILLIAMS, MD et al. Nutrição para o desporto e o exercício . 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.			04
5) BOUCHARD, C. Physical activity and obesity . Ed. Human Kinetics Publishers, Louisiana, 2000.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) DÂMASO, A. Nutrição e exercício na prevenção de doenças . Editora Medsi. 2001.			04
2) JULIO, T. Nutrição, fundamentos e aspectos atuais . São Paulo: Editora Atheneu, 2000.			04
3) McARDLE, MD, et al. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano . 4. edição, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan AS, 1998.			04
4) ARNHEIM, D. D., & WILLIAM E. - Princípios do treinamento atlético 10. ed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 2002.			04
5) BUCCI, L. Nutrients as ergogenic aids for sports and exercise . Boca Raton: CRC Press, 1993.			04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO CICLO DE VIDA II			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Fundamentação de assistência à saúde da criança e adolescente. Atenção à criança sadia - estudo e avaliação do crescimento e desenvolvimento, alimentação do lactente a termo, prematuro e recém-nascido de baixo peso, alimentação do pré-escolar e escolar. Normas para comercialização de alimentos para lactente. Atenção à criança doente - estudo das patologias prevalentes e seus aspectos nutricionais. Fases da adolescência. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais na adolescência. Diagnóstico e intervenções nos distúrbios nutricionais mais comuns.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ACCIOLY, E., SAUNDERS, C. LACERDA, E. M. A. Nutrição em Obstetrícia e pediatria . Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2003. 540p.			04
2) REGO, JD. Aleitamento materno: um guia para pais e familiares . São Paulo: Atheneu, 2002, 409p.			04
3) EUCLYDES, MP. Nutrição do lactente - base científica para uma alimentação adequada . 2. ed. Ver. Atual. Viçosa, 2000. 488p.			04
4) MAGALHÃES, MLC; ANDRADE, HHSM. Ginecologia infanto-juvenil . Ed. Medsi, 1998.			04

5) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Brasília: Secretaria de Políticas de Saúde/MS/OPAS, 2002, 152p*.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1)KING, FS. Como ajudar as mães a amamentar. 4. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2001.	04
2) WOIKI, J.R. Nutrição e Dietética em Pediatria. 4.ed. São Paulo: Atheneu, 1994, 283p.	
3)VALDES, V. et al?????. Manejo clínico da lactação. Rio de Janeiro: Revinter, 1996.	04
4)OMS/IBFAN BRASIL. Alimentação infantil - bases fisiológicas. São Paulo:IBFAN, 1994.	04
5) JUNQUEIRA,P. Amamentação, hábitos orais e mastigação: orientação, cuidados e dicas. Rio de Janeiro: Revinter, 1996.	04

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NO CICLO DE VIDA III			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Nutrição do Adulto e do Trabalhador: introdução, importância, características, necessidades, recomendações nutricionais e planejamento alimentar. Nutrição do Idoso: introdução, alterações fisiológicas no processo de envelhecimento, fatores de interferência na nutrição geriátrica, necessidades e recomendações nutricionais e, planejamento alimentar. Políticas para a população idosa brasileira.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1). DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.			04
2) INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF): Tabela de composição de alimentos, v. 3, Publicações Especiais. 5. ed. Rio de Janeiro: IBGE/Secretaria de Planejamento da Presidência da República, 1999.			04
3) MAHAM, L, Kathleen; SCOTT-STUMP, S. Krause:Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
4) NAGNONI, D.; TUKIER, C.; OLIVEIRA, P.A. Nutrição na terceira idade. São Paulo: Sarvier, 2005.			04
5) CAMARANO,A.A. Os novos idosos brasileiros: muito além dos 60? Rio de Janeiro: IPEA, 2004. 640p.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) ALENCAR, Maria Alice Piauilino Mota de; ALVARENGA, Eufrausina da Silva Luz; MELO, Martha Teresa Siqueira Marques. Alimentos - Medidas caseiras: correspondência peso-volume. Teresina: UFPI, 2005. 85p.			04
2) ARAÚJO, Maria Odete de; GUERRA, Thérbia Maria de Medeiros. Alimentos "per capita". Natal: Ed. Universitária, 1992. 184p.			04
3) FRANK,A A., SOARES,E. de A. Nutrição no envelhecer. São Paulo: Atheneu, 2002. 300 p.			04

7º BLOCO

DISCIPLINA: DIETOTERAPIA II			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 4.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Dietoterapia I
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Métodos especiais de alimentação: suporte nutricional enteral e parenteral. Abordagem nutricional e manejo dietoterápico nas patologias do aparelho digestivo e órgãos anexos, renais e em situações especiais: HIV/AIDS, pré e pós-operatório, queimaduras, sepse e trauma.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) MAHAN, L. Kathleen, Scott-Stump, Sylvia. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
2) RIELLA, Miguel Carlos. Suporte nutricional enteral e parenteral. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.			04
3) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.			04
4) WAITZBERG, DL. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. Rio Janeiro: Atheneu, 2001.			04

5) BEVILACQUA, Fernando; BENSOUSSAN, Eddy; JANSSEN, José Manoel et al. Fisiopatologia clínica . 4. ed. São Paulo: Atheneu, 1992.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) SHERLOCK, Sheila. Doenças do fígado e do sistema biliar . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.	04
2) MISZTPUTEN, Sender Jankiel. Gastroenterologia . São Paulo: Ed. Manole. 2002.	04
3) RIELLA, Miguel Carlos; MARTINS, Cristina. Nutrição e o Rim . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	04
4) CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. Barueri: Manole, 2005.	04

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 0.0.15	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II; Educação Nutricional.
	SEMANTAL 15h	SEMESTRAL 225 h	
EMENTA: Caracterização da Unidade de Alimentação e Nutrição (U.A.N.): aspectos físicos, materiais, sociais, funcionais e estruturais. Elaboração, análise e avaliação de cardápios com base nos princípios da Nutrição. Atividades educativas e de pesquisa.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.			04
2) INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estudo Nacional de Despesa Familiar (ENDEF): Tabela de composição de alimentos , v. 3, Pub. Especial. 5. ed. Rio de Janeiro, Secretaria de Planejamento da Presidência da República, 1999. 137 p.			04
3) ORNELLAS, Lieselotte Hoeschi. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos . 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001. 330 p.			04
4) VAZ, Célia Silvério. Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial . Brasília, 2002. 208 p			04
5) MEZOMO, I. F. de B. A. Os serviços de alimentação: planejamento e administração . 5. ed. Rev. e atual. São Paulo: Manole LTDA, 2002.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) ALENCAR, Maria Alice Piauilino Mota de; ALVARENGA, Eufrausina da Silva Luz; MELO, Martha Teresa Siqueira Marques. Alimentos. medidas caseiras: correspondência peso-volume . Teresina: UFPI, 2005. 85 p.			04
2) DIAS, Dilma. Práticas de higiene na empresa de alimentos . Cuiabá: SEBRAE IMT, 1999. 74 p.			04
3) UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. Manual de Nutrição Dietética: guia prático para o acadêmico de nutrição . 2. ed. Goiás, 1998. 173 p.			04
4) REGGIOLLI, Márcia Regina; GONSALVES, Maria Idati Eiró. Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição . São Paulo: Atheneu, 2000. 129 p.			04
5) PHILIPPI, Sônia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional . 2. ed. São Paulo: Coronário, 2002. 135 p.			04
6) FIGUEIREDO, Roberto Martins. As armadilhas da cozinha . São Paulo: Manole, 2003. 228 p.			04

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO(TCC) I - Projeto		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 1.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa
	SEMANTAL 2h	SEMESTRAL 30h	
EMENTA: Diretrizes para elaboração de projetos de pesquisa. Linhas de investigação em nutrição. Elaboração do projeto de pesquisa: trabalho de conclusão de curso.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) SANTOS, A.R. Metodologia científica - A construção do conhecimento . 3 ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2000, 139p.			03
2) LAKATOS, E.M. MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico . 4. ed. São Paulo: Atlas, 2001.			03
3) LAVILLE C.; DIONNE, J. A construção do saber . Porto Alegre: ARTMED, 1999. 340p			03

4) SOUSA, E.C. Apresentação de trabalhos científicos: estrutura e normatização. Revista da FAEBA. Salvador. Nº 11, p. 209-236,1999.	03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023. Rio de Janeiro, 2002.	02
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Projeto de Pesquisa, NBR 15827. Rio de Janeiro, 2011.	02
3) MEDEIROS & ANDRADE. Manual de Elaboração de referências bibliográficas. São Paulo; Atlas. 2001, 188p	03

DISCIPLINA: VIGILÂNCIA NUTRICIONAL E SAÚDE PÚBLICA			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Administração em Serviços de Saúde; Avaliação Nutricional; Educação Nutricional; Nutrição e Dietética nos Ciclo de Vida I, II e III.
	SEMANAL 6h	SEMESTRAL 90h	
EMENTA: Problemas nutricionais de impacto na saúde da população: carências e crônico-degenerativas. Vigilância alimentar e nutricional. Políticas e programas de alimentação e nutrição. Intervenções nutricionais na assistência primária à saúde. Planejamento e gerenciamento das ações públicas e comunitárias de nutrição.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília: MS, 2005, 48p*.			04
2) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Brasília: Secretaria de Políticas de Saúde/MS/OPAS, 2002, 152p*.			04
3) MONTEIRO, CA (Org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças. São Paulo: Hucitec/NUPENS/USP, 1995.			04
4) IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de orçamento familiar/ 2004 - consumo alimentar. Rio de Janeiro: IBGE, 2005.			04
5) FERREIRA, H. da S. Desnutrição: magnitude, significado social e possibilidade de prevenção. Maceió, AL. EDUFAL. 2000.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) LESSA, Inês. O adulto brasileiro e as doenças da modernidade - Epidemiologia das doenças crônicas não-transmissíveis. São Paulo: Hucet/Abrasco, 1998, 284p.			04
2) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. Vigilância alimentar e nutricional-SISVAN: orientações básicas para coleta, processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Secretaria de Políticas de Saúde/MS, 2004, 120 p.			04
3) BRASIL/ PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. Conselho Nacional de Segurança Alimentar - CONSEA. Brasília: 2004.			04
4) BRASIL/ MINISTÉRIO DA SAÚDE. Condições nutricionais de adultos e idosos. Brasília: INAN, 1991.			04
5) UNICEF - FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PELA INFÂNCIA. O panorama da nutrição infantil nos anos 90. Brasília:UNICEF, 1998.			04

8º BLOCO

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 0.0.15	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Dietoterapia II
	SEMANAL 15h	SEMESTRAL 225 h	
EMENTA: Técnicas de abordagem e atendimento nutricional do paciente de hospital e ambulatório. Dietoterapia específica por patologia, segundo os diagnósticos clínico e nutricional, contemplando: avaliação nutricional, prescrição, cálculo, adequação e elaboração de planos dietoterápicos individualizados. Monitoração da evolução clínica e dietoterápica.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) MAHAN, L. Kathleen, Scott-Stump, Sylvia. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.			04
2) RIELLA, Miguel Carlos. Suporte nutricional enteral e parenteral. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1993.			04

3) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença . 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.	04
4) WAITZBERG, DL. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica . 3. ed. Rio Janeiro: Atheneu, 2001.	04
5) LEÃO, LSCS; GOMES, MCR. Manual de nutrição clínica para atendimento ambulatorial do adulto . Petrópolis: Vozes, 2003.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) SHERLOCK, Sheila. Doenças do fígado e do sistema biliar . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.	04
2) MISZTPUTEN, Sender Jankiel. Gastroenterologia . São Paulo: Ed. Manole. 2002.	04
3) CARDOSO, SP; MARTINS, C. Interações droga-nutrientes . Curitiba: Nutroclínica, 1998.	04
4) CUPPARI, Lílian (Coord.). Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto . 2. ed. Barueri: Manole, 2005.	04
5) CAMPOS, Antônio Carlos. Nutrição em cirurgia . São Paulo: Atheneu, 2001.	04

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO(TCC) II - Execução		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 0.3.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Trabalho de Conclusão de Curso I
	SEMANAL 3h	SEMESTRAL 45h	
EMENTA: Desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso. Formatos finais de TCC: monografia e/ou artigo para publicação científica. Apresentação e defesa do trabalho de conclusão de curso.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) SANTOS, A.R. Metodologia científica - A construção do conhecimento . 3 ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2000, 139p.			03
2) LAKATOS, E.M. MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico . 4. ed. São Paulo Atlas S/A, 2001.			03
3) LAVILLE C.; DIONNE, J. A construção do saber . Porto Alegre: ARTMED, 1999. 340p			03
4) SOUSA, E.C. Apresentação de trabalhos científicos: estrutura e normatização . Revista da FAEBA. Salvador. Nº 11, p. 209-236, 1999.			03
5) MEDEIROS e ANDRADE. Manual de Elaboração de referências bibliográficas . São Paulo; Atlas S.A. 2001, 188p			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Projeto de Pesquisa, NBR 15827 . Rio de Janeiro, 2011.			02
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Trabalho acadêmico, NBR 14827 . Rio de Janeiro, 2011.			02
3) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023 . Rio de Janeiro, 2002.			02

9º BLOCO

DISCIPLINA: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 0.0.15	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Vigilância Nutricional e Saúde Pública
	SEMANAL 15h	SEMESTRAL 225 h	
EMENTA: Assistência nutricional à grupos populacionais, segundo os ciclos de vida: mulher, criança, adolescente, adulto ou idoso, através da identificação dos problemas nutricionais, considerando as dimensões biológica, social, cultural e econômica da clientela assistida nos serviços da rede básica de saúde. Intervenções nutricionais na assistência primária à saúde, conforme as políticas de alimentação e nutrição nacional, regional e local.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) WHO Expert Committee. Physical status: the use and interpretation of Anthropometry Physical status . Report of a WHO expert committee [WHO Technical Report Series 854], Geneva, 1995.			04
2) EUCLYDES, MP. Nutrição do lactente - base científica para uma alimentação adequada . 2. ed. Ver. Atual. Viçosa, 2000. 488p.			04
3) MONTEIRO, CA (Org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças . São Paulo: Hucitec/NUPENS/USP, 1995.			04
4) LINDEN, Sônia. Educação nutricional - algumas ferramentas de ensino . São Paulo, Varela, 2005.			04
5) VITOLLO, Regina M. Nutrição da Gestação à adolescência . Ed. Reichmam e Afonso, 2003. 206p.			04

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:		
1) VALDÉS, V. Et al. Manejo clínico da lactação . Rio de Janeiro: Revinter, 1996.		04
2) ACUÑA, K. & CRUZ, T. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos e situação nutricional . Arq. Bras Endocrinol Metab vol. 48 nº 3 Junho 2004 p. 345-361.		04
3) ROUQUAIROL, M.Z., ALMEIDA F. N. Epidemiologia e saúde . Rio de Janeiro, Medsi, 1999.		04
4) MAHAN, L. Kathleen, Scott-Stump, Sylvia. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.		04
5) DUTRA DE OLIVEIRA, José Eduardo; MARCHINI, Júlio Sérgio. Ciências nutricionais . São Paulo: Sarvier, 1998. 403 p.		04

DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) III - Defesa		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 1.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Trabalho de Conclusão de Curso II
	SEMANAL 1h	SEMESTRAL 15 h	
EMENTA: Formato final de TCC: monografia. Apresentação e defesa do trabalho de conclusão de curso.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Trabalho acadêmico, NBR 14827 . Rio de Janeiro, 2011.			03
2) LAKATOS, E.M. MARCONI, M.A. Metodologia do trabalho científico . 4. ed. São Paulo Atlas S/A, 2001.			03
3) OLIVEIRA, J.L. Texto acadêmico - Técnicas de redação e de pesquisa científica . 7ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2011.			03
4) SOUSA, E.C. Apresentação de trabalhos científicos: estrutura e normatização . Revista da FAEBA. Salvador. Nº 11, p. 209-236, 1999.			03
5) MEDEIROS e ANDRADE. Manual de Elaboração de referências bibliográficas . São Paulo; Atlas S.A. 2001, 188p			03
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Projeto de Pesquisa, NBR 15827 . Rio de Janeiro, 2011.			02
2) ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS (ABNT). Referências bibliográficas, NBR 6023 . Rio de Janeiro, 2002.			02

20.2. DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINA: GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Hábitos alimentares. Especiarias e condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Cozinha brasileira: pratos típicos regionais. Cozinha internacional. Utilização dos conhecimentos de gastronomia, relacionados ao aprimoramento de características sensoriais, aplicados na montagem de cardápios em nutrição, <i>fast-food</i> , hotelaria. Planejamento de eventos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) SENAC. D.N. A história da gastronomia . Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1998.			04
2) TEICHMANN, IONE. Tecnologia culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			04
3) TEICHMANN, IONE. Cardápios - Técnicas e Criatividade . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.			04
4) GIL, I.T. A Ciência e a Arte dos Alimentos . São Paulo: Varela, 2005.			04
5) PELT, J-M. Especiarias & Ervas Aromáticas: História, botânica e culinária . Rio de Janeiro: Jorge Zaha, 2003.			04 ??
6) ZANELLA, L.C. Organização de Eventos: planejamento e operacionalização . 2.ed. São Paulo: Atlas, 2004.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SANDRINI, V. Ciência e Arte dos Sabores . Ed. Scortecci, 2004.			04

2) PROENÇA. Rossana Pacheco <i>et all.</i> Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. 2005.	04
3) FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Varela, 2005.	04

DISCIPLINA: MARKETING EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica da Nutrição; Introdução à Economia.
	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h	
EMENTA: Importância, definição e caracterização de novos produtos. Interação do consumidor com novos produtos. Caracterização do Mercado. Mercado de trabalho na área de alimentação e nutrição. Estratégias de Marketing. Marketing e Nutrição: impacto das recomendações nutricionais no desenvolvimento de novos produtos, hábitos alimentares. Nutrição empregada no Marketing. Preparação do profissional para o mercado publicitário de alimentos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) KOTLER, P.A.G. Princípios de Marketing. 7.ed.LTC, 1995.			04
2) KOTLER, P. Administração de Marketing: análise, planejamento, administração e controle. São Paulo: Atlas,1998.			04
3) COLOMBO, S.S. et al. Marketing Educacional, Estratégias e Ferramentas. Artmed, 2005.			04
4) LAS CASAS, A.L. Marketing de Serviços. 2.ed. São Paulo, Atlas, 2002.			04
5) PERSONA, M. Marketing Tutti-Frutti. Editora Futura, 2004.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) MORAES, O.D. et all. Hotelaria Hospitalar: um novo conceito no atendimento ao cliente da saúde. Caxias do Sul: Educs, 2004.			04
2) NETO, F.P.M. Marketing e Eventos. 4.ed. Editora:Sprint.			04
3)CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Código de Ética do Nutricionista.			-
4) NUTRIÇÃO EM PAUTA - periódico.			-
5) www.supportnet.com.br/nutricao			

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO FUNCIONAL		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 1.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Nutrição e Dietética
	SEMANAL 2h	SEMESTRAL 30h	
EMENTA: Alimentação, nutrição e saúde. Alimentos funcionais. Fitoquímicos. Utilização da nutrição funcional para melhoria da qualidade de vida da população e na diminuição do risco para incidência de doenças. Elaboração de dieta funcional para os diferentes grupos etários.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1)TORRES, E AFS; MACHADO, F MS. Alimentos em questão - uma abordagem técnica para as dúvidas mais comuns. Editora Ponto Crítico. São Paulo, 2001.160p.			04
2)TORRES, E. A. F., Alimentos do Milênio - A importância dos transgênicos, Funcionais e fitoterápicos para a saúde. Editora Signus, 2002. 94p.			04
3)SCHMIDL, Mary K; LABUZA, Tehodore P. Essentials of functional foods. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland, 2000. 395p			04
4)SALGADO, J.M. Pharmacia de Alimentos, Recomendações para prevenir e controlar doenças. Medras Editora Ltda, São Paulo, 2001.			04
5)TURATTI, J. M.; GOMES, R.A. R.; ATHIÉ, I. Lipídeos. Aspectos Funcionais e Novas Tendências. Campinas - SP, 2002.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
6) SHILS. M. E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. São Paulo: Ed. Manole. 2003. v. II.			04
7) PROUDLOVE, K. Os Alimentos em Debate: Uma Visão Equilibrada. Livraria Varela Ltda. São Paulo, 1996. 251p.			04
8) WILLIAMS, S.R. Essentials of Nutrition and Dietherapy. Ed. Mosby. USA, 1999.			04

DISCIPLINA: LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (LIBRAS)			CÓDIGO: 402.908
DEPARTAMENTO: Departamento de Métodos e Técnicas de Ensino - DMTE/CCE			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANTAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Perspectiva cultural e lingüística dos surdos. Língua de sinais enquanto língua dos surdos. Aspectos da organização educacional e cultural dos surdos. Aspectos gramaticais da língua de sinais. Atividades de base para a aprendizagem da língua de sinais para uso no cotidiano ou relacionado ao trabalho docente. Diferentes etapas utilizadas pelo contador de estórias para crianças surdas. Exploração visual espacial das diferentes narrativas bem como da criação literária surda.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
AHLGREEN, I. & HYLTENSTAM, K. (eds). Bilingualism in deaf education . Hamburg: signum-verl., 1994.			04
CONFERÊNCIA Mundial sobre Necessidades Educativas Especiais: acesso e qualidade, (1944: Salamanca). Declaração de Salamanca, e linha de ação sobre necessidades educativas especiais . 2. ed. - Brasília: CORDE., 1997.			04
SKLIAR, C. (org.). A surdez: um olhar sobre as diferenças Porto Alegre: Editora Mediacao, 1998..			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR			04
QUADROS, R.M. Aquisicao de L1 e L2: o contexto da pessoa surda . Anais do Seminário Desafios e Possibilidades na Educação Bilíngue para Surdos. Rio de Janeiro: INES, 1997.			04

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO À COMPUTAÇÃO			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Informática e Estatística/CCN			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANTAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Conceitos básicos. Sistema de Computação. Representação dos dados. Componentes de computadores. Softwares Aplicativos. Comunicação de dados.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) KANAAN, José Carlos. Informática Global . São Paulo. Editora Pioneira - 1998.			04
2) GRILLO, Maria Célia Arruda - Turbo Pascal . Rio de Janeiro Editora LTC - 1988.			04
3) GUIMARÃES, A. M. e Lages, N. A. C. Introdução à Ciência da Computação . São Paulo: Ática, 1990.			04
4) GUIMARÃES, A. M. e Lages, N. A. C. Algoritmos e Estruturas de Dados . Rio de Janeiro: LTC , 1985.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) BROOKSHEAR, J. G. Ciência da Computação: uma visão abrangente . 7ª ed. Porto Alegre: Bookman,			
2) CARBONI, Irenice de Fátima. Lógica de programação . São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.			

DISCIPLINA: ESTUDO EXPERIMENTAL DE ALIMENTOS			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Nutrição/CCS			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS: Bioquímica de Alimentos; Análise Sensorial de Alimentos.
	SEMANTAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Características e propriedades funcionais dos componentes dos alimentos. Amido, proteínas. Estudo da cor dos alimentos. Compostos funcionais presentes nos alimentos. Avaliação sensorial. Técnicas de elaboração e otimização de alimentos utilizando matérias-primas regionais, novas ou convencionais. Enriquecimento/fortificação de alimentos. Desenvolvimento de projeto de pesquisa com alimentos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) PENFIELD, MP; CAMPBELL, AM. Experimental food science . Academic Press, 1990. 541p.			04

2) ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos - teoria e prática. Viçosa: Ed. UFV, 1995.	04
3) SGARBIERI, V. C. Proteínas em alimentos protéicos: propriedades, degradações e modificações. São Paulo: Varela, 1996.	04
4) JOSHI, V.H. & PANDEY, A Biotechnology: Food Fermentation. Educational Publishers & Distributors. New Delhi. 1999. v.1., 521p.	04
5) BOBBIO, A P; BOBBIO, F. O. Química de processamento dos alimentos. São Paulo. Varela, 1995. 151p.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
6) MORETTO. E.; FETT, R. Processamento e análise de biscoitos. São Paulo: Varela, 1999, 97p.	04
7) TURATTI, J. M.; GOMES, R.A. R.; ATHIÉ, I. Lipídeos. Aspectos Funcionais e Novas Tendências. Campinas - SP, 2002.	04
8) COENDERS, A. Química culinária. Espanha. Ed. Acribia, 1996.	04

DISCIPLINA: ATENDIMENTO DE URGÊNCIAS			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Departamento de Enfermagem/CCS			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Acidentes como problema de Saúde Pública. Atendimento pré - hospitalar nas diversas situações de urgências. Funções e atividades do socorrista.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) ERAZO, Emanuel Cuellar. Manual de urgência em Pronto Socorro. 6.ed. Rio de Janeiro: Médica e científica, 1999.			04
2) PIRES, Marcos Túlio Baccaini. Manual de Urgência de Pronto Socorro. 6. ed. Belo Horizonte: UFMG, 1999.			04
3) BIRDINI, Dario, 1937 Cirurgia em Emergência com Teste de Auto - Avaliação São Paulo: Atheneu, 1998.			04
4) KUDEEL, Elias. Condutas nos Pacientes Graves. São Paulo: Atheneu, 1994. 919p.			04
5) OLIVEIRA, B.F.M.; PAROLIN, M.K.F.; TEIXEIRA Jr., E.V. Trauma: Atendimento Pré-Hospitalar. São Paulo: Atheneu, 2001.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) SANSEVERINO, Jobel - Manual de Atendimento Pré - Hospitalar. Ed. Cultura Médica. Rio de Janeiro. 1997.			04
2) SANTOS, R. S.; CANTTI, M.D.; RIBEIRO Jr.; ALVAREZ F. S. Manual de Socorro de Emergência. São Paulo. Ed. Atheneu, 1999.			04
3) FISZ, José Marcos. PS, Primeiro Atendimento: Seleção de Urgências Clínicas e tratamento. São Paulo: Savier, 1987. 542p.			04

DISCIPLINA: CONTABILIDADE GERAL			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Depto. de Ciências Contábeis e Administrativas/CCHL			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Princípios Básicos de Contabilidade. Relatórios Contábeis. Balanço Patrimonial - Grupo de Contas. Patrimônio. Variações do Patrimônio. Regimes de Contabilidade (em relação à apuração de Resultado). Demonstração do Resultado do Exercício. Demonstração de Lucro e Prejuízos Acumulados. Demonstração de Origens e Aplicações de Recursos. Atualização Monetária do Balanço. Escrituração (com enfoque da gestão administrativa: compra e venda). Balancete - Apuração de Resultados e Levantamento do Balanço.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) IUDÍCIBUS, S. de et al. Contabilidade Introdutória, 9. ed. São Paulo: Atlas, 1998.			04
2) CONSELHO Regional de Contabilidade do Estado de São Paulo. Normas da Profissão Contábil. 24. ed. São Paulo: CRC-SP, 1998.			04

3) RIBEIRO, O. M. Contabilidade Básica - Fácil . 21.ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 1997.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) FRANCO, H. Contabilidade Geral . 23. ed. São Paulo: Atlas, 1998.	04
2) MARION, J.C. Contabilidade Básica . 6. ed. São Paulo: Atlas, 1998.	04

DISCIPLINA: EMPREENDEORISMO		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Depto. de Informática e Estatística /CCN			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Visão de problemas e ferramentas usadas no processo decisório do departamento de O=M das organizações. Visão sistêmica das organizações. Estudo dos mecanismos e procedimentos para a criação de empresas. Perfil do empreendedor. Sistemas de gerenciamento, técnicas de negociações. Qualidade e competitividade. Marketing. Formação de uma microempresa. Característica de um empreendedor. A descoberta dos nichos. O plano de negócio. Avaliação de mercado.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) DOLABELA, F. Curso:training the trainer, Softex 2000: Projeto Softstart e Gênese . Belo Horizonte.			04
2) FILLION, L.J.; DOLABELLA,F. Boa idéia! E agora? Plano de Negócios, o caminho seguro para criar e gerenciar sua empresa . São Paulo: Cultura Editores Associados, 2000.			04
3) CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor . São Paulo: Saraiva, 2004.			04
4) SALIM, C.S.; NASOJON,C.; SALIM, H.;MARIANO,S. Administração empreendedora - teoria e prática usando estudos de casos . Rio de Janeiro:Elsevier, 2004.			04
5) DOLABELLA, F. Oficina do Empreendedor . 13.ed. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
1) COSTA, N.P. Marketing para empreendedores: um guia para montar e manter um negócio - Um estudo da administração mercadológica . Rio de Janeiro: Qualitymark, 2003			04

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

DISCIPLINA: DESENVOLVIMENTO DE COMUNIDADE		CÓDIGO:	
DEPARTAMENTO: Depto. de Serviço Social /CCHL			
CRÉDITOS 4.0.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Recuperação histórica e análise das propostas de Desenvolvimento de Comunidade no Brasil, considerando os fundamentos políticos, ideológicos, teórico-metodológicos.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			Nº
1) AMMANN, Safira Bezerra. Ideologia e Desenvolvimento de Comunidade no Brasil . São Paulo: Cortez, 1980.			04

2) ARCOVERDE, Ana Cristina Brito. O Coletivo e o Ilusório: Uma reflexão sobre o conceito de comunidade. Recife: ED. Universitária da UFPE, 1985.	04
3) COSTA, Liduina Farias A. de. Crescimento e pobreza no Nordeste que se globaliza. IN: Serviço Social e Sociedade, N° 66. SP: Cortez, 2001.	04
4) MEDEIROS, Francisco Ary. Informação para a comunidade: estratégia para a intervenção do Serviço Social? IN: Serviço Social e Sociedade, N° 35. SP: Cortez, 1991.	04
5) OLIVEIRA, Raimunda N. da Cruz. O espaço público sócio-político da educação em saúde pública. In: Revista Serviço Social e Sociedade n° 36, São Paulo, Cortez, 1991.	04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
1) SOUZA, Maria Luiza de. Desenvolvimento de Comunidade e Participação. São Paulo, Cortez, 1987.	04
2) VIEIRA, Jorge E. Gonçalves. Educação para a sustentabilidade: um pressuposto da participação comunitária na gestão ambiental nas cidades. IN: Serviço Social e Sociedade, N° 72. SP: Cortez, 2002.	04
3) WANDERLEY, Luiz Eduardo. Conjuntura: desafios e perspectivas. IN: Serviço Social e Sociedade, N° 66. SP: Cortez, 2001.	04
4) WANDERLEY, Mariângela Belfion. Metamorfose do Desenvolvimento de Comunidade. São Paulo, Cortez, 1993.	04

DISCIPLINA: RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS, GÊNERO E DIVERSIDADE			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Depto. /CCHL			
CRÉDITOS 3.1.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Educação e Diversidade Cultural. O racismo, o preconceito e a discriminação racial e suas manifestações no currículo da escola. As diretrizes curriculares para a educação das relações étnico-raciais. Diferenças de gênero e diversidade na sala de aula.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			N°
Miriam; GARCIA, Mary Castro (Coord.). Relações raciais na escola: reprodução de desigualdades em nome da igualdade. Brasília-DF: UNESCO; INEP; Observatório de Violências nas Escolas, 2006. 370 p.			04
HALL, S. Identidade cultural na pós-modernidade. 11 ed. Rio de Janeiro: DP&A, 2006, 102p.			04
DEL PRIORE, M. História das mulheres no Brasil. 6 ed. São Paulo: Contexto, 2002, 678p.			04
ROCHA, Rosa Margarida de Carvalho; TRINDADE, Azoilda Loretto da (Orgs.). Ensino Fundamental. Orientações e Ações para a Educação das Relações Étnico-Raciais. Brasília: Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade, 2006.			04
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:			
Brasil. Ministério da Educação. SEPP/IR. INEP. Diretrizes Curriculares para a educação das relações étnico-raciais e para o ensino de História e Cultura afro-brasileira e africana. Brasília-DF, 2004.			04
_____. Ministério da Educação / Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade Ministério da Educação. Orientações e Ações para a Educação das Relações Étnico-Raciais. Brasília: SECAD, 2006.			04

DISCIPLINA: TÓPICOS DE QUÍMICA: PATENTES, MARCAS, E PROPRIEDADE INTELECTUAL			CÓDIGO:
DEPARTAMENTO: Depto. de Química /CCN			
CRÉDITOS 2.2.0	CARGA HORÁRIA		PRÉ-REQUISITOS:
	SEMANAL 4h	SEMESTRAL 60h	
EMENTA: Estudar a transferência de conhecimento científico para a sociedade através de propriedade intelectual e de serviços: artigos, patentes, marcas, e outros, os resultados de pesquisa e desenvolvimentos com apropriação dos resultados.			
BIBLIOGRAFIA BÁSICA:			N°
1. Cartilha/PI. O quê? Como? ? Porquê? Para quê? Rede NIT-NE, 2006, INPI, (www.nit.ufba.br)			04
2. Federman, Sônia Regina. Patentes: Desenvolvendo seus Mistérios, Rio de Janeiro, Qualitymark, 2006.			04
3. Pimentel, Luiz Otávio. Propriedade Intelectual e Universidade: Aspectos Gerais, Florianópolis, Fundação Boiteux, 2005.			04
4. Guimarães, André Sathler e Johnson, Grace F. Sistemas de Informações: Administração em tempo real, Rio de Janeiro, Qualitymark, 2007.			04
5. Dolabela, Fernando. O segredo de Luiza, 13° edição, São Paulo, Cultura Editores Associados, 1999.			04

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:	
6. Silva, Antônio Carlos Teixeira. Inovação: Como Criar Idéias que geram Resultados, Rio de Janeiro, Qualitymark, 2003.	04
7. Silva, Carlos Lima. Licenciamento , Marca e Significado, Marketing de reconhecimento, Rio de Janeiro, Qualitymark, 2004.	04

21 EQUIVALÊNCIA CURRICULAR

21.1. Transição Curricular

O Curso de Nutrição, a partir da aprovação desta Proposta Curricular funcionará por um certo período com dois currículos, 3 e 4, caracterizando um período denominado de *Transição Curricular*, sendo:

- a) Currículo 03 - adotado para os alunos que ingressaram no Curso de Nutrição da UFPI até o 2º período letivo de 2006.
- b) Currículo 04 - Vigente para os alunos que ingressarão na UFPI, a partir do 1º período letivo de 2007.

Os alunos que ingressarem neste curso da UFPI no 1º período letivo de 2007, constituirão a 1ª turma a cursar as disciplinas do currículo 04, ora proposto, com previsão de conclusão do curso no 1º período letivo de 2011, com um total de 09 (nove) períodos, equivalendo a 263 créditos (quatro anos e meio). Mediante aprovação do currículo 04, deverão optar por este currículo, os alunos que se encontrarem nas seguintes situações:

- a) Alunos que tenham cursado as disciplinas do 1º período letivo do currículo 03 serão inseridos, automaticamente, no 1º bloco do currículo 04.
- b) Alunos que tenham cursado as disciplinas do 2º período letivo do currículo 03, serão inseridos, automaticamente, no 2º bloco do currículo 04, com complementação das disciplinas constantes no 1º bloco (Introdução ao Curso de Nutrição e Biologia Celular e Molecular). As disciplinas Introdução ao Curso de Nutrição e Biologia Celular e Molecular, poderão ser ofertadas em dois turnos para minimizar a sobrecarga de alunos em sala de aula.

Poderão optar pelo currículo 4 os alunos que estiverem cursando o currículo 3 a partir do 3º período do curso, ficando a cargo do aluno a decisão sobre a opção para o novo currículo, visto que isto modificará o tempo de integralização curricular do aluno optante embora ofereça novos conteúdos disciplinares para sua formação acadêmica. A Coordenação do curso de Nutrição da UFPI deverá proceder chamada de todos os alunos que se encontram no currículo 3 para se manifestarem sobre qual currículo ficarão, num prazo de até 180 (cento e oitenta) dias a partir da aprovação do currículo 4 pela UFPI.

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

21.2. Equivalência dos Conteúdos Disciplinares

A equivalência de disciplinas entre o currículo 3 e o currículo 4, que ocorrerá durante a transição curricular, foi definida a partir do conteúdo das ementas e da carga horária, utilizou-se como referência os incisos I e II, Art.6º. da Resolução Nº 80/04 - CEPEX (UFPI, 2004) que normatiza o aproveitamento de estudos em cursos de graduação no âmbito da UFPI. Assim foram considerados conteúdos disciplinares equivalentes quando:

- a) a disciplina cursada no currículo 3 que tiver carga horária igual ou superior à disciplina correspondente no currículo 4 e seu conteúdo for idêntico ou equivalente em pelos menos 75% (setenta e cinco por cento) do programa da disciplina.
- b) a disciplina cursada no currículo 3 tiver carga horária inferior a 15(quinze) horas à disciplina correspondente no currículo 4 e seu conteúdo for equivalente em, no mínimo, 85% (oitenta e cinco por cento) do programa da disciplina.

Para tanto foi construída a Tabela de Equivalência Curricular - Nutrição 4, baseada nos critérios acima descritos. As disciplinas do currículo 3 que foram excluídas no currículo 4, quais sejam, Biologia Geral, Desenvolvimento Comunitário, Estudo da Saúde Coletiva II, Química Analítica e Química Orgânica e, não tem equivalência de conteúdo e carga horária, poderão ser utilizadas, pelo aluno do currículo 3 optando pelo currículo 4, sua carga horária no todo ou em parte para fins de integralização curricular.

TABELA DE EQUIVALÊNCIA CURRICULAR - NUTRIÇÃO 4

CURRÍCULO 3 - 1995 Resolução N° 104/95 - CEPEX/UFPI			CURRÍCULO 4 - PPN/2006 Resolução N° - CEPEX/UFPI		
DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA	DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA
Introdução à Metodologia Científica	60 h (4.0.0)	OBR-FBAS	Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa	45 h (2.1.0)	OBR - FCOM
Biologia Geral	90h (2.4.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Anatomia para Nutrição	120h (4.4.0)	OBR-FBAS	Anatomia	90h (4.2.0)	OBR- FBAS
Química Analítica para Nutrição	75 h (1.4.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Química Orgânica para Nutrição	60h (4.0.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Histologia e Embriologia p/ Nutrição	90h (2.4.0)	OBR- FBAS	Histologia e Embriologia	90h (3.3.0)	OBR- FBAS
Bioquímica p/ Nutrição	105h (3.4.0)	OBR- FBAS	Bioquímica	90h (4.2.0)	OBR- FBAS
Bioestatística	60h (2.2.0)	OBR- FBAS	Bioestatística	60h (2.2.0)	OBR- FBAS
Sociedade Nutrição e Simbolismo	60h (4.0.0)	OBR- FBAS	Socioantropologia para Nutrição	60h (4.0.0)	OBR- FBAS
Economia Aplicada à Nutrição	45h (3.0.0)	OBR- FBAS	Introdução à Economia	45h (3.0.0)	OBR- FBAS
Fisiologia para Nutrição	120h (2.6.0)	OBR- FBAS	Fisiologia para Nutrição	105h (4.3.0)	OBR- FBAS
Parasitologia Geral	60h (2.2.0)	OBR- FBAS	Parasitologia Geral	45h (2.1.0)	OBR- FBAS
Microbiologia e Imunologia Básica	90h (2.4.0)	OBR- FBAS	Microbiologia e Imunologia Básica	90h (2.4.0)	OBR- FBAS
Desenvolvimento Comunitário	30h (2.0.0)	OBR- FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Bromatologia	90h (4.2.0)	OBR-FPESP	Bromatologia	60h (1.3.0)	OBR-FPESP

CURRÍCULO 3 - 1995 Resolução Nº 104/95 - CEPEX/UFPI			CURRÍCULO 4 - PPN/2006 Resolução Nº - CEPEX/UFPI		
DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA	DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA
Nutrição e Dietética I	120h (8.0.0)	OBR-FPESP	Bioquímica da Nutrição	75h (5.0.0)	OBR-FPESP
Estudo da Saúde Coletiva I	45h (1.2.0)	OBR-FBAS	Estudo da Saúde Coletiva I	45h (1.2.0)	OBR-FBAS
Estudo da Saúde Coletiva II	60h (2.2.0)	OBR-FBAS	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Higiene, Controle e Legislação de Alimentos	120h (5.3.0)	OBR-FPESP	Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos	75h (3.2.0)	OBR-FPESP
Ética e Exercício Profissional	30h (2.0.0)	OBR-FCOM	Ética, Bioética e Orientação Profissional	30h (2.0.0)	OBR-FCOM
Psicologia Aplicada à Nutrição	45h (1.2.0)	OBR-FBAS	Psicologia para Nutrição	60h (4.0.0)	OBR-FBAS
Didática Aplicada à Nutrição	60h (4.0.0)	OBR-FBAS	Didática	45h (3.0.0)	OBR-FCOM
Patologia Processos Gerais	60h (2.2.0)	OBR-FBAS	Patologia Processos Gerais	60h (2.2.0)	OBR-FBAS
Administração de Serviços de Saúde	60h (3.1.0)	OBR-FBAS	Administração de Serviços de Saúde	60h (3.1.0)	OBR-FBAS
Técnica Dietética	90h (3.3.0)	OBR-FPESP	Técnica Dietética	105h (3.4.0)	OBR-FPESP
Tecnologia de Alimentos	90h (3.3.0)	OBR-FPESP	Tecnologia de Alimentos	75h (2.3.0)	OBR-FPESP
Patologia da Nutrição	75h (4.1.0)	OBR-FPESP	Fisiopatologia da Nutrição	90h (5.1.0)	OBR-FPESP
Farmacologia para Nutrição	45h (1.2.0)	OBR-FPESP	Farmacologia Aplicada à Nutrição	45h (2.1.0)	OBR-FCOM
Nutrição e Dietética II	120h (3.5.0)	OBR-FPESP	Nutrição e Dietética + Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III	75h (2.3.0) 60h (3.1.0)	OBR-FPESP OBR-FPESP
Educação Nutricional	75h (3.2.0)	OBR-FPESP	Educação Nutricional	75h (3.2.0)	OBR-FPESP

Dietoterapia I	90h (4.2.0)	OBR-FPESP	Dietoterapia I	90h (4.2.0)	OBR-FPESP
Nutrição Materno-Infantil	120h (6.2.0)	OBR-FPESP	Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I + Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida II	60h (3.1.0) + 45h (2.1.0)	OBR-FPESP + OBR-FPESP

CURRÍCULO 3 - 1995 Resolução Nº 104/95 - CEPEX/UFPI			CURRÍCULO 4 - PPN/2006 Resolução Nº- CEPEX/UFPI		
DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA	DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA
Avaliação Nutricional	105h (3.4.0)	OBR-FPESP	Avaliação Nutricional	105h (3.4.0)	OBR-FPESP
Dietoterapia II	90h (4.2.0)	OBR-FPESP	Dietoterapia II	90h (4.2.0)	OBR-FPESP
Administração em Serviços de Alimentação	150h (6.4.0)	OBR-FPESP	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I + Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II	75h (3.2.0) + 60h (3.1.0)	OBR-FPESP + OBR-FPESP
Nutrição em Saúde Pública	90h (3.3.0)	OBR-FPESP	Vigilância Nutricional e Saúde Pública	90h (3.3.0)	OBR-FPESP
Estágio Supervisionado em Alimentação Institucional	210h (0.0.14)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	210h (0.0.14)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	210h (0.0.14)	OBR-FPESP	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—
Atendimento de Urgências	60h (4.2.0)	OPT-FCOM	Atendimento de Urgências	60h (4.2.0)	OPT-FCOM
Introdução à Computação	60h (2.2.0)	OPT-FCOM	Introdução à Computação	60h (2.2.0)	OPT-FCOM

Contabilidade Geral	60h (4.0.0)	OPT-FCOM	Contabilidade Geral	60h (4.0.0)	OPT-FCOM
Estudo Experimental e Análise Sensorial de Alimentos	60h (2.2.0)	OPT-FCOM	Análise Sensorial de Alimentos	45h (2.1.0)	OBR-FPESP
Nutrição Experimental	60h (2.2.0)	OPT-FCOM	Nutrição Experimental	75h (3.2.0)	OBR-FPESP
Métodos de Investigação em Nutrição	60h (4.0.0)	OPT-FCOM	SEM EQUIVALÊNCIA	—	—

CURRÍCULO 3 - 1995 Resolução N° 104/95 - CEPEX/UFPI			CURRÍCULO 4 - PPN/2006 Resolução N° - CEPEX/UFPI		
DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA	DISCIPLINA	C. H. Créditos	TIPO DE DISCIPLINA
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Introdução ao Curso de Nutrição	15 h (1.0.0)	OBR - FCOM
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Biologia Celular e Molecular	45h (2.1.0)	OBR-FBAS
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Genética Humana	45 h (3.0.0)	OBR- FBAS
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Bioquímica de Alimentos	90h (3.3.0)	OBR-FPESP
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Microbiologia de Alimentos	75h (3.2.0)	OBR-FPESP
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Nutrição e Atividade Física	60 (3.1.0)	OBR-FPESP
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Estágio Supervisionado em Ciências dos Alimentos	120h (0.0.8)	OBR-FPESP
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Estágio Supervisionado Unidades de Alimentação e Nutrição	225h (0.0.15)	OBR-FPESP
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	225h (0.0.15)	OBR-FPESP
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	225h (0.0.15)	OBR-FPESP

SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) I	30h (1.1.0)	OBR-FPESP
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) II	60h (1.3.0)	OBR-FPESP
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Desenvolvimento de Comunidade	60h (4.0.0)	OPT-FCOM
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Empreendedorismo	60h (2.2.0)	OPT-FCOM
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Estudo Experimental de Alimentos	60h (2.2.0)	OPT-FCOM
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Gastronomia e Nutrição	60h (3.1.0)	OPT-FCOM
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Inglês Instrumental Básico	60h (4.0.0)	OPT-FCOM
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Marketing em Alimentos e Nutrição	30h (2.0.0)	OPT-FCOM
SEM EQUIVALÊNCIA	—	—	Nutrição Funcional	30h (1.1.0)	OPT-FCOM

LEGENDA:

OBR-FBAS: Obrigatório - Formação Básica

OBR-FPESP: Obrigatório - Formação Profissional Específica

OBR-FBAS: Obrigatório - Formação Complementar

OPT-FCOM: Optativa - Formação Complementar

23 COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA DO CURSO

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

O coordenador tem como atribuições: o planejamento pedagógico, organização, direção e supervisão do curso, identificação dos problemas relacionados à dinâmica das disciplinas, propondo soluções compatíveis com as necessidades e prioridades para o desenvolvimento da matriz curricular, capacidade para otimizar o uso de recursos didático-pedagógicos disponíveis, valorizar o perfil de aptidões dos docentes no aproveitamento dos mesmos nas diversas disciplinas, manter o vínculo discente - coordenação retroalimentado, capacidade para lidar com a diversidade de comportamentos e idéias dos discentes de modo a aproveitar o seu potencial e desenvolver empatia com os mesmos,

impondo-lhes disciplina com flexibilidade.

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

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

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

24) ORIENTAÇÃO ACADÊMICA

O aluno, ao matricular-se na Instituição, recebe um número de matrícula seqüencial que será utilizado durante sua vida acadêmica, inclusive quando caracterizar-se como egresso. Para assuntos acadêmicos (acompanhamento de notas, freqüências, matrículas, etc), os alunos podem ser atendidos pessoalmente na Coordenação do Curso e na Diretoria de Administração Acadêmica. Além do atendimento pessoal, os alunos podem consultar e acompanhar sua vida acadêmica por via eletrônica. O atendimento à comunidade acadêmica busca corresponder às necessidades dos diversos segmentos universitários.

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

24) POLÍTICA DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

De acordo com o PDI 2010-2014 a UFPI está desenvolvendo ações para instituir adequadamente a sua política de acessibilidade, voltada para atendimento prioritário às pessoas portadoras de necessidade especiais (PNEs), de acordo com o que preconiza a legislação vigente.

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

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

A ampliação dessas ações para atendimento a outras formas de deficiência, também estão previstas e vêm sendo trabalhadas no âmbito da Pro - Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC), uma vez que a UFPI instituiu uma modalidade de bolsa, denominada “Inclusão Especial”, no contexto do programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) que objetiva contribuir para o acesso, manutenção e aprendizagem do aluno PNE's, integrando-o adequadamente ao ambiente acadêmico. Essa bolsa, além de beneficiar aos PNE's, contribui para a inclusão e permanência de estudantes de várias áreas, que estejam enquadrados em situação de vulnerabilidade econômica, os quais são treinados para colaborar com a inclusão dos PNE's. Até o final de 2014 a política de acessibilidade, nos seus múltiplos acessos, deverá estar efetivamente implantada, segundo o PDI 2010-2014.

25) ESTRUTURA DE IMPLEMENTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO

25.1. RECURSOS HUMANOS

25.1.1. DOCENTES - ver apêndice E (Corpo Docente)

25.1.2. TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS

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

25.2. RECURSOS AUDIOVISUAIS CURSO NUTRIÇÃO - FORMAÇÃO PROFISSIONAL

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

25.3. ÁREA FÍSICA

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

25.4. ACERVO BIBLIOGRÁFICO

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

25.5. LABORATÓRIOS

I - LABORATÓRIOS DAS DISCIPLINAS DA ÁREA PROFISSIONAL

1) LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA/CURSO DE NUTRIÇÃO

1.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

1.1.1. Ensino:

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

1.1.2. Pesquisa:

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

1.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Supervisão por Bolsista da UFPI	01/turno
Supervisão por alunos do Curso	02

1.3. Equipamentos

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

2) LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

2.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

2.1.1. Ensino:

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

2.1.2. Pesquisa:

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

2.1.3. Extensão:

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

2.2. Pessoal Técnico

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

2.3. Equipamentos/Material Permanente

Nº	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	ADQUIRIR
01	Balança Semi Analítica Digital Marca: Marte	04	01	03
02	Balança Semi Analítica Digital Marca: Marte, Capac. 610g	04	04	00
03	Refrigerador Doméstico Marca Consul Capac. 280 litros	01	01	00
04	Refrigerador Doméstico Marca Consul Capac. 300 litros	01	01	00
05	Forno Microondas Marca: LG	01	01	0

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

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

3.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

3.1.1. Ensino:

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

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

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

3.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Técnico de nível superior	02
Técnico de nível médio	01
Serviços gerais	01

3.3. Equipamentos/Material Permanente

Nº	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	ADQUIRIR

01	Balança semi-analítica	02	01	01
02	Balança analítica	02	01	01
03	Unidade ou sistema de destilação para proteína	02	01	01
04	Capela de exaustão	02	01	02
05	Digestor para proteínas KJELDAHL	02	01	01
06	Mufla (Forno Mufla)	02	01	01
07	Estufa de secagem e esterilização	02	01	01
08	Banho-maria	02	01	01
09	Manta aquecedora (para balão de 250 ml)	06	02	04
10	Potenciômetro Portátil Digital	03	01	02
11	Centrífuga	02	01	01
12	Geladeira	02	01	01
13	Freezer	02	01	01
14	Destilador	02	02	00
15	Manta aquecedora (para balão de 500 a 1000 ml)	06	01	05
16	Agitador mecânico eletrônico	02	0	02
17	Polarímetro digital automático	02	0	02
18	Agitador Vortex para tubos	02	0	02
19	Refratômetro de ABBE digital	02	0	02
20	Chapa aquecedora redonda	02	0	02
21	Chapa aquecedora retangular	02	0	02
22	Condutivímetro microscópio de bancada	01	0	01
23	Espectrofômetro UV/VIS****	01	0	01
24	Evaporador rotativo	01	0	01
25	Deionizador básico	01	0	01
26	Extrator de lípides (6 ou 8 provas)	01	0	01
27	Multiprocessador	02	0	02
28	Liquidificador com copo	02	0	02
29	Batedeira elétrica	02	0	02
30	Fogão com duas bocas	01	0	01
31	Forno microondas	01	0	01
32	Dessecador pequeno	04	02	02
33	Dessecador médio	03	02	01

34	Dessecador grande	02	0	02
35	Cronômetro digital	06	0	06
36	Lixeira com pedal	03	0	03
37	Relógio de parede	01	0	01
38	Computador Pentium	02	01	01
39	Impressora a jato de tinta	01	0	01
40	No break	01	0	01
41	Mesa para microcomputador	02	0	02
42	Cadeira giratória sem braço	02	0	02
43	Mesa para impressora	01	0	01
44	Banquetas	15	04	11

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

4.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

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

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

4.1.3. Extensão:

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

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

4.2. Pessoal Técnico

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

4.3. Equipamentos/Material Permanente

Nº de ORDEM	EQUIPAMENTO	QUANTIDADE		
		NECESSÁRIO	EXISTENTE	A ADQUIRIR
01	Cabines	10	06	04
02	Cadeiras	10	06	04
03	Cuspideira	10	00	10
04	Lâmpada	10	00	10
05	Estufa de est. E secagem com circ. Ar forçada (Estufa ventilada)	01	00	01
06	Agitador mecânico eletrônico	02	00	02
07	Chapa aquecedora redonda	02	00	02
08	Chapa aquecedora retangular	02	00	02
09	Balança eletrônica analítica	02	00	02
10	Balança eletrônica (semi-analítica)	02	00	02

11	Banho Dunbnoff microprocessado	01	00	01
12	Centrífuga microprocessada para tubos	01	00	01
13	PH metro microprocessado de bancada	02	00	02
14	Deionizador básico	01	00	01
15	Destilador de água	01	00	01
16	Liquidificador	02	00	02
17	Multiprocessador	02	00	02
18	Batedeira	02	00	02
19	Fogão com 06 bocas	01	00	01
20	Forno microondas	01	00	01
21	Moinho semi-industrial	01	00	01
22	Refrigerador (geladeira) grande	01	00	01
23	Freezer vertical grande	01	00	01
24	Banquetas	08	00	08
25	Tortadeira elétrica	02	00	02
26	Computador pentium	01	00	01
	(Continua)			

4.3. Equipamentos/Material Permanente (Continuação)

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

5) LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

5.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

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

5.1.2. Pesquisa:

a) Desenvolvimento de projetos de pesquisa de alunos do Programa Bolsas de Iniciação Científica - PIBIC/CNPq/UFPI, e de pós-graduação em nível de especialização e mestrado, que envolva atividade de avaliação nutricional;

b) Treinamento de profissionais e de alunos de graduação em nutrição, envolvidos em projetos de pesquisa financiados por agência de fomento à pesquisa, com atividade prevista de avaliação nutricional.

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

5.2. Pessoal Técnico

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

5.3. Equipamentos/Material Permanente

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

6) LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

6.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

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

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

6.2. Pessoal Técnico

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

6.3. Equipamentos/Material Permanente

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

7) NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

7.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

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

7.1.2. Pesquisa:

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

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

7.2. Pessoal Técnico

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Professores orientadores dos projetos	02
Serviços gerais	01

7.3. Equipamentos/Material Permanente

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

II - LABORATÓRIOS DAS DISCIPLINAS DA ÁREA BÁSICA

1. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA PARA DISCENTES/CURSO

2. LABORATÓRIO DE ANATOMIA HUMANA

3. LABORATÓRIO DE BIOLOGIA

4. LABORATÓRIO DE HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

5. LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA E FARMACOLOGIA

6. LABORATÓRIO DE FISIOLOGIA

7. LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA BÁSICA

8. LABORATÓRIO DE PARASITOLOGIA

9. LABORATÓRIO DE PATOLOGIA

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

III - BIOTÉRIO - Apoio aos laboratórios e atividades acadêmicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDA, G.G. **Elementos para la elaboración de planos nacionales de seguridad alimentaria em América Latina.** In: Seminário de políticas de seguridad alimentaria y nutrición em América latina, 2003, [Campinas]. Anais [Campinas]: FAO/ONU- FODEPAL-SEA/IE/UNICAMP, 2003. 09p. Mimeografado.

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

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN Nº 200/98 e Anexo Integrante desta Resolução. Definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme áreas de atuação.** Brasília:CFN, 1998.

BRASIL. Conselho Regional de Nutricionistas 6ª Região. **I Seminário Regional de Diretrizes Curriculares.** Recife:CRN6, abril/ 2000.

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

BRASIL. Ministério da Educação. **Resolução CNE/CES Nº 5, de 05 de novembro de 2001, que institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.** Brasília: MEC/CNE/CNE, 2001.

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

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

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. **Política nacional de alimentação e nutrição.** Brasília, 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Indicadores e dados básicos - Brasil/2004 (IDB-2004).** Disponível em <http://www.saude.gov.br/datasus/idb2004> em 22/09/2005.

CEPRO - FUNDAÇÃO CEPRO. **Piauí em números.** Teresina:SEPLAN/CEPRO, 2004. Disponível em <http://www.cepro.pi.gov.br> em 16/11/2005.

COSTA, Nilce da Silva Campos. **A formação do nutricionista: educação e**

contradição. Goiânia: EDFG, 2000. 151p.

FMS - FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE/PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA. **Relatório de Gestão, 1999.** Teresina:FMS/PMT, 2000.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** 28.ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (Coleção Leitura).

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2000.** Rio de Janeiro:IBGE, 2000. Disponível em <http://www.ibge.org.br> capturado em 16/11/2005.

ONU - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Documentos da ONU para promoção da alimentação saudável.** Brasília: ONU/UNICEF/ABRANDH, 2005. 38p.

PIAUI - GOVERNO DO ESTADO DO PIAUI. **Conheça o Piauí - História e Dados.** Disponível em <http://www.pi.gov.br/piaui.php/id=1>, capturado em 16/11/2005.

PIAUI - GOVERNO DO ESTADO DO PIAUI. **O Piauí em números - 8ª Edição.** Teresina: CEPRO, 103p. Disponível em <http://www.cepro.pi.gov.br>, capturado em 28/10/2011.

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

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

LESSA, Ines *et al.* 2004. Simultaneidade de fatores de risco cardiovascular modificáveis na população adulta de Salvador-Brasil. *Revista Panamericana de Salud Pública* 16:131-137.

LESSA, Inês. Doenças crônicas não-transmissíveis no Brasil: um desafio para a complexa tarefa da vigilância. *Cienc. Saúde Coletiva*, out/dez. 2004, vol.9, nº 4, p.931-943. ISSN 1413-8123.

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

SANTOS, C.M.R.; COSTA, M.G.E.; SANTOS, M.M. **Prevalência da desnutrição em crianças de 1 a 5 anos residentes na área do Programa de Saúde da Família da Vila do Avião, de Teresina -PI.** In: SANTOS, M.M. (Org.). **Produção acadêmica dos cursos de especialização do Núcleo de Estudos de Saúde Pública (NESP/UFPI).** Teresina:EDUFPI, p.128-Resumo, 2005.

UNICEF - FUNDO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A INFÂNCIA. **Situação mundial da infância-2002**. Brasília:UNICEF, 2002.

UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Manual de Estágio Curricular UFPI**. Teresina: EDUFPI, 1991.40p.

UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Regimento Geral da UFPI**, de 05 de fevereiro de 1993. Teresina: EDUFPI, 1993.

UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Resolução 043/95-CEPEX** que regulamenta a verificação do rendimento escolar nos cursos de graduação da Universidade Federal do Piauí, de 17 de maio de 1995.

UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Resolução Nº80/04 CEPEX/UFPI** que atualiza normas de aproveitamento de estudos em cursos de graduação da UFPI de 04 de julho de 2004.

UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2005-2009**. Teresina:EDUFPI, 2005. 51p.

UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2010-2014**. Teresina:EDUFPI, 2010. 232p.

UFPI - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ. **Concorrência Vestibular/PSIU - Curso de Nutrição**. Comissão Permanente de Concurso Vestibular/ Pró-Reitoria de Ensino de Graduação/UFPI, 2006 (mimeo).

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

ANEXO E APÊNDICES

ANEXO A

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO (*) CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

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

Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

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

RESOLVE:

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

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

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

- I - Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;
- II - Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

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

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

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

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

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

disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

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

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

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

- I - **Ciências Biológicas e da Saúde** - incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.
- II - **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** - inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.
- III - **Ciências da Alimentação e Nutrição** - neste tópico de estudo, incluem-se:
 - a) Compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional - capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.
 - b) Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos - gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental.
 - c) Abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- IV - **Ciências dos Alimentos** - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

§ 1º Os conteúdos curriculares, as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos no nível de graduação do nutricionista devem conferir-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

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

Art. 7º A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- I - a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença.
- II - as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do nutricionista, de forma integrada a interdisciplinar.
- III - a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade.
- IV - os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo.
- V - a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender.
- VI - a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista.
- VII - o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais.
- VIII - a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade.
- IX - a articulação da Graduação em Nutrição com a Licenciatura em Nutrição.

Art. 15. A implantação e desenvolvimento das diretrizes curriculares devem orientar e propiciar concepções curriculares ao Curso de Graduação em Nutrição que deverão ser acompanhadas e permanentemente avaliadas, a fim de permitir os ajustes que se fizerem necessários ao seu aperfeiçoamento.

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

§ 2º O Curso de Graduação em Nutrição deverá utilizar metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definidos pela IES à qual pertence.

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

Arthur Roquete de Macedo
Presidente da Câmara de Educação Superior

APÊNDICE A
MATRIZ CURRICULAR/CATEGORIA DE DISCIPLINA

I. DISCIPLINAS BÁSICAS: 990 horas

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

II. DISCIPLINAS ESPECÍFICAS

A) MONODISCIPLINARES: 1.950 horas

1. CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

A) SUB-ÁREA: <i>Nutrição Humana e Institucional</i>	C. H.
Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I	75
Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II	60
Bioquímica da Nutrição	75
Nutrição e Dietética	75
Nutrição Experimental	75
Técnica Dietética	105
	465h ⇒ 37,8%
B) SUB-ÁREA: <i>Nutrição Clínica</i>	
Dietoterapia I	90
Dietoterapia II	90
Fisiopatologia da Nutrição	90
Nutrição e Atividade Física	60
	330 ⇒ 26,8%
C) SUB-ÁREA: <i>Nutrição Social</i>	
Avaliação Nutricional	105
Educação Nutricional	75
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I	60
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida II	45
Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III	60
Vigilância Nutricional e Saúde Pública	90
	435 ⇒ 35,4%
Sub-total =	1.230h ⇒ 31,2%

2. CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

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

3. FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

3.1. OBRIGATÓRIA	C. H.
Didática	45
Ética, Bioética e Orientação Profissional	30
Farmacologia Aplicada à Nutrição	45
Introdução ao Curso de Nutrição	15
Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa	45
Sub-total =	180h - 4,6%
3.2. OPTATIVA	C. H.
1. Atendimento de Urgências	60
2. Contabilidade Geral	60
3. Desenvolvimento de Comunidade	60
4. Empreendedorismo	60
5. Estudo Experimental de Alimentos	60
6. Gastronomia e Nutrição	60

7. Inglês Instrumental Básico	60
8. Introdução à Computação	60
9. Língua Brasileira de Sinais - LIBRA	60
10. Marketing em Alimentos e Nutrição	30
11. Nutrição Funcional	30
12. Relações ético-raciais, gênero e diversidade cultural	60
13. Tópicos de Química: patentes, marcas e propriedade intelectual	60
Sub-total=	120h 3,0 %

B) PLURIDISCIPLINARES: 1.005 horas

	C.H.
1. ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120h - 3,04%
2. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO:	90h - 2,28%
Trabalho de Conclusão de Curso I - Projeto	30
Trabalho de Conclusão de Curso II - Execução	45
Trabalho de Conclusão de Curso II - Defesa	15
3. ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS:	
Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos	120h
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	225h
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	225h
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	225h
Sub-total =	795h 20,15%

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO:

I - Disciplinas Básicas	990 horas (25,1%)
II- Disciplinas Específicas:	
A - Monodisciplinares	1.950 horas (49,4%)
B - Pluridisciplinares	1.005 horas (25,5%)

TOTAL = 3.945 horas

APÊNDICE B

REGULAMENTO DOS ESTÁGIOS OBRIGATÓRIOS DO CURSO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art 1º Para a formação do nutricionista são garantidos os estágios curriculares sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados, como supervisor de campo.

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

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

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

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

CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS

Art.6º Possibilitar ao aluno contato com todas as dimensões do trabalho de sua profissão, e a oportunidade de vivenciar situações reais de trabalho a serem defrontadas em suas futuras vidas profissionais, observando, participando, interagindo e criticando, de forma construtiva, a unidade de Estágio.

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

Aprendizagem.

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

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

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

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

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

CAPÍTULO III

DA MATRÍCULA, DA CARGA HORÁRIA E DA FREQUÊNCIA

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV DOS CAMPOS DE ESTÁGIO

Art. 19 A coordenação de estágio do curso de nutrição oferece campos de atuação, mediante estabelecimento de convênios com instituições públicas e/ou privadas e a universidade.

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

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

- I. Unidades de Alimentação e Nutrição organizadas (filosofia, regimento e protocolos).
- II. Presença do profissional de Nutrição nas unidades em todos os turnos.
- III. Programa de educação permanente.
- IV. Participação de nutricionistas das unidades no aprendizado e avaliação do(a) graduando(a) (co-responsabilidade), através do instrumento norteador das atividades a serem desenvolvidas sob orientação do professor orientador, que estará representando a UFPI durante todo o processo.

CAPÍTULO IV DO DESENVOLVIMENTO DOS ESTÁGIOS

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

§1º Quanto aos alunos:

- I. Gerenciar a assistência de Nutrição nas diferentes especialidades;
- II. Assegurar princípios éticos no exercício das atividades;
- III. Prestar assistência livre de riscos aos clientes.
- IV. Manter aberta linha de comunicação com todos os membros da equipe de Assistência ao paciente, profissionais afins, cliente, família e comunidade.
- V. Manter estudo técnico científico das especialidades atendidas.

- VI. Assegurar o planejamento da assistência nutricional.
- VII. Determinar os padrões de desempenho no trabalho através de instruções específicas (ensinar, supervisionar, compartilhar, avaliar).
- VIII. Prestar assistência nutricional ambulatorial e domiciliar.
- IX. Elaborar relatório de conclusão do estágio curricular.

§2º Quanto aos docentes-supervisores:

- I. Constituir-se na ligação entre o órgão formador e a instituição de saúde que recebe o aluno para a realização do estágio curricular.
- II. Avaliar periodicamente o desempenho dos alunos através de instrumento específico com a participação do (a) nutricionista da instituição que recebe o aluno.
- III. Criar e recriar espaços de reflexão-ação-reflexão durante todo o processo.
- IV. Orientar o aluno na elaboração do relatório de conclusão do estágio curricular.
- V. Estabelecer calendário de reuniões periódicas com as(os) alunas(os) e co-participantes do processo de Ensino-Aprendizagem.
- VI. Participar da comissão de estágio e prestar relatório das atividades desenvolvidas.
- VII. Propor alternativas pedagógicas de acordo com as necessidades e/ou cultura institucional no decorrer do estágio curricular, garantindo o alcance dos objetivos propostos.

CAPÍTULO V

DA SUPERVISÃO

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

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

CAPÍTULO VII DA AVALIAÇÃO

Art.25 - O aluno é avaliado pelo docente-supervisor da universidade quanto aos aspectos éticos e humanos, desempenho das atividades de estágio, apresentação do relatório de estágio e trabalho escrito.

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

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

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

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

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

I - Nota atribuída à forma do trabalho escrito.

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

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

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

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

I - Apresentação do relatório de conclusão do estágio.

II - Argüição pelo supervisor-docente de estágio.

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

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

CAPÍTULO VIII

DAS DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

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

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

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

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

APÊNDICE C

REGULAMENTO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

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

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

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

CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS

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

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

Art. 6° - Incentivar o estudo e o aprofundamento de temas relevantes e originais, que despertem o interesse da comunidade científica, visando o aprimoramento das reflexões e práticas na área de nutrição.

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

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO IV - DO DESENVOLVIMENTO DO TCC

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

I - Na disciplina de TCC I:

a) No bloco 7, os alunos serão orientados, a elaborarem um projeto de pesquisa, que deverá ser desenvolvido sob a responsabilidade do professor orientador, escolhido previamente, conforme as linhas de pesquisa.

b) Durante o bloco 7, o aluno encaminhará uma cópia de seu projeto de pesquisa ao Coordenador do TCC, com aprovação do professor orientador de orientação (Anexo 2), no prazo máximo de 20 dias antes do término do semestre letivo.

c) Aguardar o despacho favorável do coordenador do TCC quanto ao citado na linha "b".

II - Na disciplina de TCC II:

a) No bloco 8, o graduando executa a pesquisa planejada e aprovada no TCC I, até o final desse período.

b) Redige a monografia sobre o tema desenvolvido.

c) Entrega a monografia até 20 dias antes do término do respectivo semestre letivo.

d) Este trabalho será a versão que irá para a defesa no TCC III.

III - Na disciplina de TCC III:

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

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

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

CAPÍTULO V - DA ORGANIZAÇÃO

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VI - DAS COMPETÊNCIAS

Art. 15 - Compete ao Coordenador da disciplina do Trabalho de Conclusão de Curso:

I - Coordenar o processo de desenvolvimento do TCC;

II - Submeter à aprovação do Colegiado do Curso as normas necessárias para a estrutura e apresentação do TCC;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 16 - Compete ao professor orientador:

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

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

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

IV - Indicar as Comissões examinadoras dos seus orientandos;

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

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

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

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

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

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

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

Art. 17 - Compete ao orientando:

I - Escolher a linha de pesquisa, conforme previsto neste Regulamento;

II - Escolher o professor orientador dentre os docentes indicados na lista fornecida pela coordenação do TCC;

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

IV - Cumprir as normas e prazos deste Regulamento;

V - Entregar 3 (três) exemplares do Trabalho de Conclusão de Curso, aprovado pelo professor orientador, à Coordenação do TCC, no prazo estabelecido neste Regulamento.

VI - Participar de reuniões e outras atividades para as quais for convocado pelo professor orientador;

VII - Cumprir o cronograma de trabalho da disciplina de acordo com o plano aprovado pelo professor orientador;

VIII - Acatar outras atribuições referentes ao TCC.

CAPÍTULO VII - DA AVALIAÇÃO

Art. 18 - A avaliação da disciplina TCC - disciplina TCC I e TCC II - será realizada da seguinte forma:

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

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

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

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

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

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

- I - apresentação do trabalho
- II - argüição pela banca examinadora.

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

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

- I - nota atribuída ao trabalho escrito e desempenho na execução deste.
- II - avaliação da exposição oral e da defesa pública do TCC.

Art. 21 - A avaliação do TCC é expressa numa única nota, de 0 a 10 (zero a dez), sendo considerado aprovado o aluno que obtiver nota igual ou superior a 7,0(sete); satisfeitas outras exigências regimentais, que será registrada no diário de classe da disciplina TCC II.

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

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

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

CAPÍTULO VIII - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 24 - Após aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso pela banca examinadora, e do depósito de três exemplares da versão final do TCC, pelo graduando, na Coordenação do Curso de Nutrição da UFPI, esta coordenação arquivará um exemplar e, encaminhará o segundo para integrar o acervo da

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

Art. 25 - Os casos omissos neste Regulamento serão analisados e resolvidos pelo Coordenador do TCC e, quando ultrapassarem sua esfera de competência, pelo Colegiado do Curso de Nutrição, sempre ouvidas as partes envolvidas.

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

APÊNDICE D

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - As atividades complementares serão implementadas durante o curso de Nutrição, mediante o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes, conforme regulamentação geral através de Resolução no âmbito da UFPI e especificamente, para o curso de Nutrição, conforme estabelece seu Projeto Pedagógico e este Regulamento.

Art. 2º - Considerar-se-ão atividades complementares: iniciação à docência e à pesquisa; apresentação e/ou organização de eventos; experiências profissionais e/ou complementares; trabalhos publicados em revistas indexadas, jornais e anais, bem como apresentação de trabalhos em eventos científicos e aprovação ou premiação em concursos; atividades de extensão; vivências de gestão e atividades artístico-culturais, esportivas e produções técnico-científicas.

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

CAPÍTULO II - DOS OBJETIVOS

Art. 4º - Permitir o relacionamento do estudante com a realidade social, econômica e cultural da coletividade e, até mesmo com a iniciação à pesquisa e com a prática docente, otimizando a contextualização teoria-prática no processo ensino aprendizagem e o aprimoramento pessoal.

Art. 5º - Estabelecer diretrizes que sedimentarão a trajetória acadêmica do discente, preservando sua identidade e vocação; ampliar o espaço de participação deste no processo didático-pedagógico, consoante a tendência das políticas educacionais de flexibilizar o fluxo curricular para viabilizar a mais efetiva interação dos sujeitos do processo ensino aprendizagem na busca de formação profissional compatibilizada com suas aptidões.

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

Art. 7º - Incentivar o estudo e o aprofundamento de temas relevantes e originais, que despertem o interesse da comunidade científica, visando o aprimoramento das reflexões e práticas na área de nutrição.

Art. 8º - Dinamizar o curso, com ênfase no estímulo à capacidade criativa e na co-responsabilidade do discente no seu processo de formação.

CAPÍTULO III

DO REGISTRO, DA CARGA HORÁRIA E DA FREQUÊNCIA

Art. 9º - O registro das atividades complementares no Histórico Escolar do aluno está condicionado ao cumprimento dos seguintes requisitos:

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

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

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

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

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

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

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

Art 14 - As atividades complementares integram a parte flexível do curso de Nutrição, exigindo-se o seu total cumprimento para a obtenção do diploma de graduação.

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

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

Nº	ATIVIDADES	CARGA HORÁRIA (h)	
		ATIVID.	MAXIMA
I) INICIAÇÃO À DOCÊNCIA E À PESQUISA <u>Exigência:</u> relatório do professor orientador e declarações dos órgãos/unidade competentes.		Até 90 horas conjunto atividade	
1	Monitoria no curso por período letivo.	15	30
2	Projetos de pesquisa, projetos institucionais, PET/PIBIC,	15	45
3	Participação em grupo de estudo/pesquisa, orientados por docente da UFPI.	05	15
II) APRESENTAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS <u>Exigência:</u> certificado de participação, apresentação de relatórios e declarações dos órgãos/unidade competentes.		Até 60 horas conjunto atividade	
1	Participação em evento científico: congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas.	05	45
2	Organização de evento científico: congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas.	03	15
III) EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES <u>Exigência:</u> termo de compromisso da PREX, atestados de participação e apresentação de relatório técnico.		Até 120 horas conjunto atividade	
1	Realização de estágios não obrigatórios, diferenciados do estágio supervisionado, com duração mínima de 90 dias, cadastrados na PREX/UFPI.	15	60
2	Realização de estágios em Empresa Júnior ou Incubadora de Empresa.	05	10
3	Participação em projetos sociais governamentais e não-governamentais, voltado a assistência em nutrição à população carente, com duração mínima de 60 dias.	05	20
4	Participação em programas de bolsas da UFPI, por período letivo.	05	20
5	Visitas domiciliares acompanhadas por nutricionista, vinculada a Serviços ou Programas Institucionais, com um mínimo de 10 visitas/semestre.	02	10
IV) TRABALHOS PUBLICADOS, APRESENTAÇÕES E PREMIAÇÕES CIENTÍFICAS <u>Exigência:</u> cópias de artigos publicados; certificados e cópias de trabalhos completos ou resumos apresentados em eventos científicos e, certificados ou diplomas de premiação em evento/concurso científico.		Até 90 horas conjunto atividade	
1	Trabalhos publicados em revistas indexadas.	15	30
2	Premiação em evento ou concurso científico.	10	10
3	Apresentação de trabalhos em eventos científicos na área de nutrição ou áreas afins: congressos, seminários, conferências, simpósios, fóruns, semanas acadêmicas.	05	30
4	Trabalho completo ou resumo publicado em anais de evento científico na área de nutrição	05	20
V) ATIVIDADES DE EXTENSÃO <u>Exigência:</u> atestados e certificados de participação e apresentação de relatório técnico ou projeto registrado na Pró-Reitoria de Extensão/UFPI.		Até 90 horas conjunto atividade	
1	Programas/projetos de extensão, sob orientação de professor da UFPI, por semestre concluído.	15	30
2	Curso com duração mínima de 180 horas.	10	10
3	Treinamento em Nutrição e/ou áreas afins com duração mínima de 40 horas.	10	20
4	Cursos à distância, com duração mínima de 40 horas.	05	10
5	Curso de extensão na área de Nutrição e/ou áreas afins, com duração mínima de 20 horas.	05	10
6	Participação em exposições, feiras, datas temáticas na área de nutrição	02	10

VI) VIVÊNCIAS DE GESTÃO <u>Exigência:</u> atas das reuniões das quais o aluno participou; declarações dos órgãos/unidade competentes; outros atestados de participação e apresentação de relatório técnico.		Até 40 horas conjunto de atividades	
1	Representação estudantil junto aos órgãos colegiados da UFPI com mandato mínimo de 1 ano.	05	15
2	Participação em entidades estudantis da UFPI como membro de diretoria.	05	10
3	Participação em comitês ou comissões de trabalho na UFPI, não relacionado a eventos.	05	15
VII) ATIVIDADES ARTÍSTICO–CULTURAIS, ESPORTIVAS E PRODUÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICA <u>Exigência:</u> atestados/certificados de participação; apresentação de relatório técnico e trabalhos produzidos ou produtos.		Até 40 horas conjunto de atividades	
1	Produção ou elaboração de softwares, vídeos e programas radiofônicos na área de nutrição	05	10
2	Produção ou elaboração de softwares, vídeos e programas radiofônicos ou televisivos.	05	10
3	Participação em atividades esportivas	05	10
4	Participação em grupos de arte: artes cênicas, plásticas, coral, dança, literatura, música, poesia, teatro.	02	10
VIII) DISCIPLINA ELETIVA OFERTADA POR OUTRO CURSO DA UFPI OU POR OUTRAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR <u>Exigência:</u> apresentação de documento oficial e comprobatório. Histórico Escolar.		Até 40 horas conjunto de atividades	
1	Disciplina cursada em outro curso da UFPI ou em outra IES	10	40

CAPÍTULO V DA ORGANIZAÇÃO

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

CAPÍTULO VI DAS COMPETÊNCIAS

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

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

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

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

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

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

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

CAPÍTULO VII DA AVALIAÇÃO

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

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

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

CAPÍTULO VIII DA INICIAÇÃO À DOCÊNCIA E À PESQUISA

Art. 19 - A iniciação à docência durante o curso pode ser exercitada pelo *Programa de Monitoria* que tem como objetivo experimentar a vivência didático-pedagógica, sob a supervisão e orientação do professor responsável; promovendo o reforço do processo de ensino-aprendizagem e possibilitando um aprofundamento de conhecimento na área em que se desenvolve a monitoria; propiciando espaço para rever conteúdos, discutindo dúvidas e trocando experiências, aproximando cada vez mais os corpos discente e docente.

Art. 20 - A iniciação científica constitui um elemento acadêmico que dá suporte à política de *pesquisa institucional*, sendo assim atrelada à excelência da produção científica na comunidade e à melhoria da qualidade da formação acadêmica dos egressos. Os alunos são também estimulados à iniciação científica, recebendo orientações para as suas pesquisas acadêmicas, articuladas ou não com o Trabalho de Conclusão do Curso, e com projetos de alunos da pós-graduação *stricto sensu*. Além disso, há incentivo para a participação de alunos da Universidade em Programas de Iniciação Científica de Instituições Públicas de Pesquisa, reconhecidas na comunidade científica.

Art. 21 - Compondo-se o Programa estão aqueles projetos com mérito técnico-científico, com viabilidade de execução técnica e orçamentária, com a aprovação prévia pelo Núcleo de Pesquisa, que por sua vez conta com verba

destinada ao fomento da pesquisa institucional prevista no orçamento programa da Universidade.

Art. 22 - O projeto deve seguir a padronização institucional de um projeto de pesquisa viável do ponto de vista técnico-científico e metodológico. Os alunos inscrevem-se, juntamente com um orientador qualificado e experiente, seu projeto de pesquisa, que será submetido a avaliação por professores pesquisadores da UFPI (pós-graduação). Após análise e aprovação pelas comissões, incluindo a do Comitê de Ética e Pesquisa, o projeto dará início e aluno poderá receber bolsas de pesquisa.

Art. 23 - A constituição de *grupos de pesquisa ou grupos de estudo* constitui-se também em espaço de atividade acadêmica complementar que oportuniza ao aluno a participação e vivência coletiva de conhecimento científico aprofundado.

CAPÍTULO IX

DA APRESENTAÇÃO E/OU ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

Art. 24 - Este grupo de atividades é composto pela participação discente em eventos científicos ou acadêmicos como congressos, seminários, conferências, simpósios, palestras, fóruns, semanas acadêmicas, bem como suas experiências na organização e apresentação desses eventos.

CAPÍTULO X

DAS EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS E/OU COMPLEMENTARES

Art. 25 - Os programas de integração empresa-escola são fundamentais para o conhecimento da vida profissional e estimulam o aluno na vida acadêmica. Os programas de integração empresa-escola serão conduzidos pela Coordenação de Estágios Não Obrigatórios da Pró-Reitoria de Extensão, a qual propicia agilidade na intermediação entre o estagiário e a empresa e, estabelece o convênio entre as partes.

Art. 26 - É possível ao aluno realizar estágios não obrigatórios dentro da própria instituição, por meio da observação e participação conjunta para o exercício da profissão, assistido por profissional da área. Pertencem ainda a esse grupo as participações em projetos sociais, programa de bolsa trabalho da UFPI e vivências acadêmico-profissional assistidas.

CAPÍTULO XI

DOS TRABALHOS CIENTÍFICOS PUBLICADOS, APRESENTADOS E PREMIAÇÕES

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

Art. 28 - A participação do corpo discente em eventos de natureza técnico-científica, dentro e fora da Instituição, faz parte também das estratégias do curso em contemplar uma formação ampla, estimulando a produção científica dos alunos, ao tempo em que mantêm o conhecimento atualizado.

Art. 29 - O incentivo à participação em concursos científicos que objetivam a seleção com premiação de trabalhos de excelência científica pode ser experimentado tanto no âmbito interno da UFPI, quanto no espaço externo das esferas locais, regionais, nacionais ou internacionais, promovidos por instituições de fomento à ciência.

CAPÍTULO XII

ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Art. 30 - As atividades da extensão universitária produzem ações que articulam de forma imediata o conhecimento teórico e a prática com prestação de serviço à comunidade, que incluem um variado leque de atividades, potencializadas em função das demandas internas e externas à universidade.

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

CAPÍTULO XIII

DAS VIVÊNCIAS DE GESTÃO

Art. 32 - O atual modelo de administração acadêmica é resultante de um processo de participação coletiva da comunidade universitária. Neste escopo o segmento discente tem a possibilidade de vivenciar diferentes experiências de gestão, desde a participação em órgãos colegiados da UFPI, em comissões ou comitês de trabalhos, excluídos os relacionados a eventos, até a vivência

de gestão como membro de entidades estudantis. Estas experiências podem compor o espectro de atividades complementares, quando o aluno tem a oportunidade de discutir com seus pares e elaborar propostas, tornando-se partícipe da administração acadêmica.

CAPÍTULO XIV

DAS PRODUÇÕES TÉCNICAS E ATIVIDADES ARTÍSTICO-CULTURAL-ESPORTIVAS

Art. 33 - A formação profissional é também resultante do processo cultural histórico do aluno e seu meio, assim as ações originárias dos espaços artísticos, culturais e sócio-esportivos trazem consigo saberes e habilidades que transcendem o conhecimento técnico, aprimorando as relações inter-pessoais e incentivando o estudante ao desenvolvimento plural como ser e agente de transformação social.

Art. 34 - As manifestações expressas pelas artes plásticas, cênicas, danças, coral, esporte, literatura, poesia, música, teatro... vivenciadas pelo aluno durante sua formação podem ser inseridas nas atividades complementares, como também ações que resultem na produção ou elaboração técnica de vídeos, softwares, programas radiofônicos ou televisivos.

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

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO - INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
1	ACÁCIO Salvador Veras e Silva CPF: 130.405.703-82	Doutorado Mestrado Graduação	Educação Física - USP Fisiologia - UFMG Educação Física - UFPI	DE 40h	● Fisiologia para Nutrição
2	ADALBERTO Socorro da Silva CPF: 801.503.223-72	Doutorado Mestrado Graduação	Imunologia - USP Ciências Biológicas - UNIFESP Ciências Biológicas - UFPI	DE 40h	● Biologia Celular e Molecular
3	ÂNGELA Celis de Almeida Lopes CPF: 497.646.753-87	Doutorado Mestrado Graduação	Genética e Melhoramento de Plantas - ESALQ/USP Genética e Melhoramento de Plantas - ESALQ/USP Engenharia Agrônômica - UFPI	DE 40h	● Genética
4	AUGUSTA da Rocha Loures Ferraz CPF: 473.707.773-91	Mestrado Especialização Graduação	Administração - UFPB Administração Financeira - UNIVERSO Ciências Contábeis - UERJ	DE 40 h	■ Contabilidade Geral
5	BEATRIZ Gama Rodrigues CPF: 116.638.238-98	<u>Doutorado</u> <u>Em</u> <u>andamento</u> Mestrado Graduação	Linguística Aplicada e Estudos de Linguagem - PUC/SP Letras - MACKENZIE Licenciatura em Letras: Português/Inglês - UNICSUL	DE 40h	■ Inglês Instrumental
6	DENIS Barros de Carvalho CPF: 512.701.024-00	Doutorado Mestrado Graduação	Psicologia Social - UFRN Psicologia - UFRN Psicologia - UFRN	DE 40h	● Psicologia para Nutrição
7	EUNICE Anita de Moura Fortes CPF: 327.808.933-20	Doutorado Em andamento Mestrado Especialização Graduação	Ciência Animal- UFPI Ciência Animal - UFPI Morfologia - UFPI Medicina Veterinária - UFPI	DE 40h	■ Histologia e Embriologia para Nutrição
8	IVALDO Hipólito de Oliveira CPF: 674.005.404-59	Doutorado Mestrado Especialização Graduação	Biologia de Agentes Infecciosos e Parasitários - UFPA Administração - UFPB Microbiologia - PUC/MG Farmácia- UFPI	TI 40h	● Microbiologia e Imunologia Básica
9	Francinete PAULA Silva Dantas Avelino CPF: 186.232.553-72	Mestrado Especialização Graduação	Educação - UFPI Saúde Pública - UFPI Administração Hospitalar - CUSC/SP Enfermagem Médico-Cirúrgica - FESPE Enfermagem - UFPI	DE 40h	■ Atendimento de Urgências

CORPO DOCENTE EFETIVO CURSO DE NUTRIÇÃO/UFPI-TERESINA - CICLO BÁSICO

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO - INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
10	João BATISTA Mendes TELES CPF: 053.431.433-34	Especialização Graduação	Epidemiologia - UFPI Estatística - UFC	TI 40h	● Bioestatística
11	JOÃO BOSCO Parentes Vieira CPF: 115.702.961-20	Residência Graduação Graduação	Residência Médica - UFC Medicina - UFPI Filosofia - UFPI	TI 40h	● Patologia Processos Gerais
12	JOSÉ IVO dos Santos Pedrosa CPF: 095.876.243-00	Doutorado Mestrado Graduação	Saúde Coletiva - UNICAMP Saúde Coletiva - UFBA Medicina - UFPI	DE 40h	● Estudo da Saúde Coletiva I
13	JOSIE Haydee Lima Ferreira CPF: 881.100.443-87	Mestrado Graduação	Microbiologia e Imunologia - UNIFESP Licenciatura em Ciências Biológicas - UFPI	DE 40h	● Microbiologia e Imunologia Básica
14	JUNIA Motta A Napoleão do Rego CPF: 200.079.733-49	<u>Doutorado</u> <u>Cursando</u> Mestrado Graduação	História - UFF (Dinter) Ciências da Educação - IPLAC/Cuba Licenciatura em História - USU	DE 40h	● Socioantropologia
15	LINA Gomes dos Santos CPF: 397.371.523-87	Doutorado Mestrado Residência Graduação	Biotecnologia - RENORBIO - UECE Ciências da Saúde - UFPI Anatomia Patológica - HBDF Medicina - UFPI	TI 40h	● Patologia Processos Gerais
16	LUÍZ CLÁUDIO Demes da Mata Sousa CPF: 429.040.803-68	Doutorado Mestrado Graduação	Biotecnologia - RENORBIO - UECE Banco de Dados - UFPE Ciências da Computação - UFPE	DE 40h	● Introdução à Computação
17	MAGNO Alves dos Santos CPF: 217.275.203-78	Mestrado Graduação	Ciências da Computação - UFMG Licenciatura em Física - UFPI	DE 40h	●
18	Maria do CARMO de Carvalho Martins CPF: 228.010.653-15	Doutorado Mestrado Graduação	Ciências Biológicas - UFPE Ciências Biológicas - UFPE Nutrição - UFPI	DE 40h	● Fisiologia para Nutrição

CORPO DOCENTE EFETIVO CURSO DE NUTRIÇÃO/UFPI-TERESINA - CICLO BÁSICO

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO - INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
19	Maria do CARMO SOUZA CPF: 228.010.653-15	Mestrado Graduação	Parasitologia - UFRRJ Medicina Veterinária - UFRPE	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parasitologia Geral
20	Maria ELISABETE Evaristo de Paiva CPF: 336.838.247-00	Mestrado Especialização Graduação	Educação - UFPI Tecnologia Educacional - UFPI Licenciatura Plena em Economia Doméstica - UFRJ	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Didática Aplicada à Nutrição
21	MARIA RITA de Moraes Chaves Santos CPF: 096.234.693-49	Doutorado Mestrado Graduação	Ciências - UNICAMP Química Orgânica - UNICAMP Licenciatura Plena em Ciências - UFPI Habilitação: Química	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Tópicos de Química: patentes, marcas e propriedade intelectual
22	NOÉLIA Maria de Souza Leal CPF: 397.526.903-00	Mestrado Graduação	Saúde Coletiva - UFPI Área de Concentração: Epidemiologia Odontologia - UFPI	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anatomia para Nutrição
23	PAULO Marques da S. Cavalcanti CPF: 645.401.384-72	Doutorado Mestrado Graduação	Ciências Biológicas - UNIFESP Área de Concentração: Farmacologia Ciências Biológicas - USP/Ribeirão Preto Área de Concentração: Farmacologia Farmácia - UFPB	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Farmacologia para Nutrição
24	PRISCO Medeiros de Melo Neto CPF: 095.701.603-49	Especialização Graduação	Anatomia Patológica Medicina - UFPI	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Patologia Processos Gerais
25	REGINA CÉLIA de Assis CPF: 150.630.543-15	Doutorado Mestrado Graduação	Ciências - USP/Fac. de Medicina de Ribeirão Preto Área de Concentração: Bioquímica Ciências - USP/Fac. de Medicina de Ribeirão Preto Área de Concentração: Bioquímica Nutrição - UFPI	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Bioquímica
26	ROBERTO Cavalcante VERAS e Silva CPF: 054.317.193-00	Mestrado Especialização Graduação	Mestrado em Cirurgia - UFPE Medicina do Trabalho - UFPE Medicina - UFPI	TP 20h	<ul style="list-style-type: none"> • Administração de Serviços de Saúde
27	RONALD da Costa Araújo CPF: 098.200.191-68	Especialização Graduação	Anatomia Patológica - UNB Medicina - UFPI	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Patologia Processos Gerais
28	WALBER José da Silva CPF: 131.417.163-15	Especialização Graduação Graduação	Direito Tributário - UCB-DFI Direito - UFPI Ciências Econômicas- UFPI	TP 20 h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Economia Aplicada à Nutrição

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

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO - INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
<u>29</u> 1/22	ADRIANA de Azevedo Paiva CPF: 706.140.243-15	Doutorado Mestrado Graduação	Saúde Pública - USP Saúde Pública - USP Nutrição - UFPI	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dietoterapia II ▪ Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica ▪ Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III ▪ Trabalho de Conclusão de Curso
<u>30</u> 2/22	APOLÔNIA Maria Tavares Nogueira CPF: 425.174.517-53	Mestrado Especialização	Nutrição - UFPE Área de Concentração: Saúde Pública 1-Problemática e Planejamento Nutricional - UFRJ 2- Gerontologia Social - UFPI 3- Distúrbios Metabólicos e Nutrição - UFPI	TP 20h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avaliação Nutricional ▪ Trabalho de Conclusão de Curso
<u>31</u> 3/22	BETÂNIA de Jesus e Silva de Almendra Freitas CPF: 273.405.623-20	Graduação Mestrado Especialização	Nutrição - UERJ Ciências e Saúde - UFPI Área de Concentração: Nutrição e Saúde Nutrição Clínica - C. Universitário São Camilo-SP Administração Hospitalar - São Camilo	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dietoterapia II ▪ Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica ▪ Trabalho de Conclusão de Curso
<u>32</u> 4/22	CECÍLIA Maria Resende Gonçalves de Carvalho CPF: 066.452.833-34	Graduação Doutorado Mestrado Especialização	Nutrição - UFPI Ciências da Nutrição - UNICAMP Área de Concentração: Nutrição Básica e Experimental Mestre em Agronomia - ESALQ/USP Área de Concentração: Tecnologia de Alimentos Gerontologia Social - UFPI	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bioquímica da Nutrição ▪ Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida III ▪ Trabalho de Conclusão de Curso
<u>33</u> 5/22	CLÉLIA de Moura Fé Campos CPF: 339.370.873-20	Graduação Mestrado Especialização	Nutrição - UFPI Ciências e Saúde - UFPI Área de Concentração: Nutrição e Saúde Qualidade Higiénico-Sanitária de Alimentos - UFPI Nutrição Clínica - Centro Universitário São Camilo/SP	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos ▪ Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos ▪ Microbiologia de Alimentos ▪ Trabalho de Conclusão de Curso
<u>34</u> 6/22	DEÍLDES de Oliveira Prado CPF: 066.930.673-87	Especialização Graduação	Saúde Materno-Infantil - UNB Administração Hospitalar - CUSC/SP MBA-Gerenciamento em Programas de Saúde - FGV/DF Medicina - UFPI	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Fisiopatologia da Nutrição

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

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO - INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
<u>35</u> 7/22	DILINA do Nascimento Marreiro CPF: 473.690.603-06	Doutorado Mestrado Graduação	Ciência dos Alimentos - USP Área de concentração: Nutrição Experimental Ciência dos Alimentos - USP Área de Concentração: Nutrição Experimental Nutrição - UFPI	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica • Nutrição e Atividade Física ▪ Nutrição Experimental • Trabalho de Conclusão de Curso
<u>36</u> 8/22	GEÂNIA de Sousa Paz Lima CPF: 343.163.293-91	Mestrado Especialização Graduação	Saúde Pública - UECE Área de concentração: Políticas e Serviços de Saúde Nutrição Materno-Infantil - UECE Nutrição - UFPI	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Estágio Supervisionado em Nutrição Social • Nutrição e Dietética no Ciclo de Vida I e II • Trabalho de Conclusão de Curso
<u>37</u> 9/22	GILVO de Farias Júnior CPF: 024.853.404-12	Mestrado Graduação	Nutrição - UFPE Área de concentração: Saúde Pública Nutrição - UFPE	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição • Técnica Dietética • Trabalho de Conclusão de Curso
<u>38</u> 10/22	IVONETE Moura Campelo CPF: 156.363.803-72	Mestrado Especialização Graduação	Nutrição - UFPE Área de concentração: Saúde Pública Alimentação Institucional - UFPE Nutrição - UFPE	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Educação Nutricional • Ética, Bioética e Exercício Profissional • Estágio Supervisionado em Nutrição Social • Nutrição e Dietética nos Ciclos de Vida I e II • Trabalho de Conclusão de Curso
<u>39</u> 11/22	Maria do SOCORRO Silva ALENCAR CPF: 183.572.453-15	Doutorado	Políticas Públicas - UFMA Área de Concentração: Estado, Sociedade e Movimentos Sociais	DE	<ul style="list-style-type: none"> • Estágio Supervisionado em Nutrição Social

		Mestrado	Políticas Públicas - UFPI Área de Concentração: Estado, Sociedade e Movimentos Sociais	40h	<ul style="list-style-type: none"> • Introdução ao Curso de Nutrição • Trabalho de Conclusão de Curso • Vigilância Nutricional e Saúde Pública
		Especialização Graduação	Saúde Pública - ENSP/FIOCRUZ/UFPI Nutrição - UFPI		
<u>40</u> <u>12/22</u>	Maria do SOCORRO SOARES Alves Santos CPF: 010.007.563-00	Mestrado	Tecnologia de Alimentos - UFC Área de Concentração: Frutos Tropicais	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Estágio Supervisionado em Ciências dos Alimentos • Tecnologia de Alimentos
		Especialização Graduação	Educação - UFPI Nutrição - UFPE		

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

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO - INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
<u>41</u> <u>13/22</u>	Maria MERCÊS de Araújo Luz CPF: 130.246.713-15	Especialização Graduação	Nutrição Clínica - UFRJ Nutrição - UFPE	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Dietoterapia I • Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
<u>42</u> <u>14/22</u>	Maria ROSÁLIA Ribeiro Brandim CPF: 202.807.263-68	Mestrado	Saúde Coletiva - UFPI Área de Concentração: Políticas, Planejamento e Organização de Serviços de Saúde.	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Estágio Supervisionado em Nutrição Social
		Especialização Graduação	Saúde Pública - ENSP/FIOCRUZ/UFPI Nutrição - UECE		<ul style="list-style-type: none"> • Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa • Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III • Vigilância Nutricional e Saúde Pública
<u>43</u> <u>15/22</u>	MARIZE Melo dos Santos CPF: 174.556.004-10	Doutorado	Nutrição - UFPE Área de Concentração: Saúde Pública	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Educação Nutricional
		Mestrado	Nutrição - UFPE Área de Concentração: Saúde Pública		<ul style="list-style-type: none"> • Estágio Supervisionado em Nutrição Social
		Graduação	Nutrição - UFPE		<ul style="list-style-type: none"> • Trabalho de Conclusão de Curso

148					
<u>44</u>	MARTHA Teresa Siqueira Marques Melo	Mestrado	Ciências e Saúde - UFPI		
<u>16/22</u>	CPF: 226.262.123-34	Especialização	Área de Concentração: Nutrição e Saúde Administração Hospitalar - São Camilo CEDAS/Salvador	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ● Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição ● Nutrição e Dietética ● Trabalho de Conclusão de Curso
<u>45</u>	NADIR do Nascimento Nogueira	Doutorado	Ciência dos Alimentos - USP		
<u>17/22</u>	CPF: 182.571.373-72	Mestrado	Área de Concentração: Nutrição Experimental Ciência dos Alimentos - USP	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ● Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa ● Nutrição Experimental ● Trabalho de Conclusão de Curso
<u>46</u>	REGILDA Saraiva dos Reis Moreira-Araújo	Pós-Doutorado	Ciências de Alimentos- UFMG		
<u>18/22</u>	CPF: 287.255.143-34	Doutorado	Área de Concentração: Bioquímica de Alimentos Ciências dos Alimentos - USP	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ● Análise Sensorial de Alimentos ● Bioquímica de Alimentos ● Trabalho de Conclusão de Curso
		Mestrado	Área de Concentração: Bromatologia Tecnologia de Alimentos - UFC		
		Graduação	Área de Concentração: Frutos Tropicais Nutrição - UFPI		
<u>47</u>	SUELY Barreto Santiago Carvalho	Mestrado	Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFC		
<u>19/22</u>	CPF: 726.574.803-49	Especialização	Área de Concentração: Frutos Tropicais Saúde Pública - UFPI	DE 40h	<ul style="list-style-type: none"> ● Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I e II ● Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição ● Trabalho de Conclusão de Curso
		Graduação	Nutrição - UFPI		

CORPO DOCENTE SUBSTITUTO CURSO DE NUTRIÇÃO/UFPI - CICLO PROFISSIONAL

Nº	DOCENTE	TITULAÇÃO	CURSO - INSTITUIÇÃO	RT	DISCIPLINA(S) MINISTRADA(S)
48 20/22	CELMA de Oliveira Barbosa CPF: 910.699.203-04	Mestrado	Ciências e Saúde - UFPI Área de Concentração: Nutrição e Saúde	TP 20h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Análise Sensorial de Alimentos • Bromatologia ▪ Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos
		Especialização	Docência do Ensino Superior - FSA Alimentos e Nutrição - UFPI		
		Graduação	Nutrição - UFPI		
49 21/22	NAYRA do Socorro Caldas Carvalho de Almeida Teixeira CPF: 537.072.813-53	Mestrado	Saúde Coletiva - UFMA	TI 40h	<ul style="list-style-type: none"> • Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I • Estágio Supervisionado Nutrição Clínica
		Especialização	Nutrição Humana - UFLA Saúde da Família - UNAERP		
		Graduação	Nutrição - UFPI		
50 22/22	ROSANA Martins Carneiro CPF: 642.480.383-15	Mestrado	Alimentos e Nutrição - UFPI Área de Concentração: Alimentos	TP 20h	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higiene, Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade de Alimentos. ▪ Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos ▪ Microbiologia de Alimentos
		Graduação	Nutrição - NOVAFAPÍ		

APÊNDICE F

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

BLOCO 1

Introdução Curso de Nutrição*	
15h	01c

Anatomia	
90h	06c

Bioestatística	
60h	04c

Biologia Celular e Molecular	
45h	03c

Bioquímica	
90h	06c

Histologia e Embriologia	
90h	06c

Metodologia do Trabalho Científico e da Pesquisa	
45h	03c

TOTAL 07 DISCIPLINAS	
435 h	29c

BLOCO 2

